

# ***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  | <div>Importante</div> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Abc</li> </ul>                 | 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  | <div>Advertencia</div> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Abc</li> </ul>                | 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  | <div>Importante para la Entidad</div> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Xyz</li> </ul> | 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<br>Izquierda: 2.5 cm      Derecha: 2.5 cm   |
| 2  | Fuente           | Arial   |
| 3  | Estilo de Fuente | Normal: Para el contenido en general<br>Cursiva: Para el encabezado y pie de página<br>Para las Consideraciones importantes (Ítem 3 del cuadro anterior)  |
| 4  | Color de Fuente  | Automático: Para el contenido en general<br>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<br>11 : Para el nombre de los Capítulos.<br>10 : Para el cuerpo del documento en general<br>9 : Para el encabezado y pie de página<br>Para el contenido de los cuadros, pudiendo variar, según la necesidad<br>8 : Para las Notas al pie |
| 6  | Alineación       | Justificada: Para el contenido en general y notas al pie.<br>Centrada : Para la primera página, los títulos de las Secciones y nombres de los Capítulos)  |
| 7  | Interlineado     | Sencillo  |
| 8  | Espaciado        | Anterior : 0<br>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 sombrear.
- 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

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

**SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N°  
08-2023-HEJCU-1**

**CONTRATACIÓN DE BIENES**

**ADQUISICION DE ALIMENTOS HEJCU – 12 MESES**

## DEBER DE COLABORACIÓN

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

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

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

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



## **SECCIÓN GENERAL**

### **DISPOSICIONES COMUNES DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN**

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

## CAPÍTULO I ETAPAS DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

### 1.1. REFERENCIAS

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

### 1.2. CONVOCATORIA

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

### 1.3. REGISTRO DE PARTICIPANTES

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

#### Importante

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

Para registrarse como tal, el proveedor debe:

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

### 1.4. REGISTRO DE OFERTAS

Los documentos que acompañan a las ofertas, se presentan en idioma español. Cuando los

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

Las declaraciones juradas, formatos o formularios previstos en las bases que conforman la oferta deben estar debidamente firmados por el postor (firma manuscrita o digital, según la Ley N° 27269, Ley de Firmas y Certificados Digitales<sup>1</sup>). Los demás documentos deben ser visados por el postor. En el caso de persona jurídica, por su representante legal, apoderado o mandatario designado para dicho fin y, en el caso de persona natural, por este o su apoderado. No se acepta el pegado de la imagen de una firma o visto. Las ofertas se presentan foliadas.

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

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

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

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

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

## 1.5. PRESENTACIÓN DE OFERTAS

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

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

### Importante

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

<sup>1</sup> 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>

## **1.6. APERTURA DE OFERTAS Y PERIODO DE LANCES**

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

### **1.6.1 APERTURA DE OFERTAS**

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

### **1.6.2 PERIODO DE LANCES**

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

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

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

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

## **1.7. DETERMINACIÓN DEL ORDEN DE PRELACIÓN**

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

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

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

## **1.8. OTORGAMIENTO DE LA BUENA PRO**

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

Electrónica", quedando suspendido el otorgamiento de la buena pro.

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

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

En el supuesto que la oferta 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 SELECCIÓN

### 2.1. RECURSO DE APELACIÓN

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

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

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

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

#### Importante

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

### 2.2. PLAZOS DE INTERPOSICIÓN DEL RECURSO DE APELACIÓN

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

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

### CAPÍTULO III DEL CONTRATO

#### 3.1. PERFECCIONAMIENTO DEL CONTRATO

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

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

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

#### Importante

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

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

#### 3.2. GARANTÍAS

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

##### 3.2.1. GARANTÍA DE FIEL CUMPLIMIENTO

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

#### Importante

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



### 3.2.2. GARANTÍA POR ADELANTO

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

### 3.3. REQUISITOS DE LAS GARANTÍAS

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

#### Importante

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

#### Advertencia

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

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

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

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

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

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

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

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

### 3.4. EJECUCIÓN DE GARANTÍAS

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



### 3.5. ADELANTOS

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

### 3.6. PENALIDADES

#### 3.6.1. PENALIDAD POR MORA EN LA EJECUCIÓN DE LA PRESTACIÓN

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

#### 3.6.2. OTRAS PENALIDADES

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

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

### 3.7. INCUMPLIMIENTO DEL CONTRATO

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

### 3.8. PAGOS

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

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

La conformidad se emite en un plazo máximo de siete (7) días de producida la recepción salvo que se requiera efectuar pruebas que permitan verificar el cumplimiento de la obligación, en cuyo caso la conformidad se emite en un plazo máximo de quince (15) días, bajo responsabilidad del funcionario que debe emitir la conformidad.

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

#### **Advertencia**

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

### 3.9. DISPOSICIONES FINALES

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

## **SECCIÓN ESPECÍFICA**

### **CONDICIONES ESPECIALES DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN**

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

## CAPÍTULO I GENERALIDADES

### 1.1. ENTIDAD CONVOCANTE

Nombre : HOSPITAL DE EMERGENCIA JOSE CASIMIRO ULLOA  
RUC N° : 20138100015  
Domicilio legal : AV.Roosevelt N°6355 - Miraflores  
Teléfono: : (01)204-0900  
Correo electrónico: : procedimientosdeseleccion@hejcu.gob.pe

### 1.2. OBJETO DE LA CONVOCATORIA

El presente procedimiento de selección tiene por objeto la contratación de ADQUISICION DE ALIMENTOS HEJCU – 12 MESES

| ITEM - PAQUETE | SUB - ITEM | DESCRIPCION                                    | UNIDAD DE MEDIDA | CANTIDAD |
|----------------|------------|--|------------------|----------|
| PAQUETE I      | 1          | NARANJA WASHINGTON CATEG. EXTRA                | KILO             | 3360     |
|                | 2          | NARANJA VALENCIA CATEGORIA EXTRA               | KILO             | 4800     |
|                | 3          | PAPAYA CATEGORIA I                             | KILO             | 3360     |
|                | 4          | MANDARINA SATSUMA CATEG. EXTRA                 | KILO             | 4680     |
|                | 5          | MANZANA DELICIA CATEGORIA EXTRA                | KILO             | 4680     |
|                | 6          | GRANADILLA CATEGORIA EXTRA                     | KILO             | 4680     |
|                | 7          | MANGO EDWARDS CATEG. PREMIUM                   | KILO             | 2880     |
|                | 8          | PERA CATEGORIA EXTRA                           | KILO             | 1920     |
| PAQUETE II     | 9          | AJO CATEGORIA PRIMERA                          | KILO             | 840      |
|                | 10         | CHOCLO CATEG. EXTRA O PRIMERA                  | UNID             | 7200     |
|                | 11         | LIMON CATEGORIA I                              | KILO             | 1800     |
|                | 12         | VAINITA CATEGORIA EXTRA                        | KILO             | 1560     |
|                | 13         | YUCA CATEG. EXTRA                              | KILO             | 960      |
|                | 14         | ZAPALLO MACRE CATEG. PRIMERA                   | KILO             | 7200     |
|                | 15         | CAMOTE AMARILLO CALIDAD PRIMERA                | KILO             | 1080     |
|                | 16         | COL CRESPA CALIDAD PRIMERA                     | KILO             | 600      |
| PAQUETE III    | 17         | PAPA PERUANITA CALIDAD EXTRA                   | KILO             | 8400     |
|                | 18         | PAPA YUNGAY CALIDAD EXTRA                      | KILO             | 4800     |
| PAQUETE IV     | 19         | HUEVO DE GALLINA CALIDAD PRIMERA               | KILO             | 7200     |
| PAQUETE V      | 20         | AZUCAR RUBIA DOMESTICA                         | KILO             | 10800    |
| PAQUETE VI     | 21         | ARROZ PILADO EXTRA                             | KILO             | 15600    |
| PAQUETE VII    | 22         | CHULETA DE CERDO                               | KILO             | 960      |
|                | 23         | CARNE DE GUIZO DE CERDO                        | KILO             | 2760     |
| PAQUETE VIII   | 24         | BOLA DE LOMO                                   | KILO             | 2760     |
|                | 25         | MONDONGO                                       | KILO             | 960      |
| PAQUETE IX     | 26         | POLLO ENTERO SIN MENUENCIA                     | KILO             | 20400    |
| PAQUETE X      | 27         | ATÚN EN FILETE EN ACEITE GIRASOL x 170gr aprox | KILO             | 3600     |
|                | 28         | AVENA ENRIQUECIDA CON VITAMINAS Y MINERALES    | KILO             | 1848     |
|                | 29         | FIDEO CORTO SURTIDO DE GRANO DURO              | KILO             | 1200     |
|                | 30         | FIDEOS TALLARIN DELGADO                        | KILO             | 1200     |
|                | 31         | FIDEO CABELLO DE ANGEL                         | KILO             | 360      |
|                | 32         | HARINA SIN PREPARAR x 1KG                      | BOLSA            | 240      |
|                | 33         | PAPA SECA                                      | KILO             | 180      |
|                | 34         | QUINUA PERLADA                                 | KILO             | 1440     |
|                | 35         | SAL DE COCINA A GRANEL                         | KILO             | 1560     |

### 1.3. EXPEDIENTE DE CONTRATACIÓN

El expediente de contratación fue aprobado mediante Formato N°039-AEC-OEA-HEJCU-2023 del 15 de diciembre del 2023.

### 1.4. FUENTE DE FINANCIAMIENTO

RECURSOS ORDINARIOS

#### Importante

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

### 1.5. SISTEMA DE CONTRATACIÓN

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

### 1.6. MODALIDAD DE EJECUCION

NO CORRESPONDE

### 1.7. DISTRIBUCIÓN DE LA BUENA PRO

NO CORRESPONDE

### 1.8. 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.

### 1.9. PLAZO DE ENTREGA

Los bienes materia de la presente convocatoria se entregarán, en el caso de la primera entrega hasta 30 (treinta) días calendario después de la firma de contrato y notificada la orden de compra y a partir de la segunda entrega según cronograma en días calendario, en concordancia con lo establecido en el expediente de contratación.

## CRONOGRAMA DE ENTREGA:

| PAQUETE N° 01: FRUTAS                  |  |        |          |                       |                       |                       |                        |                        |                        |                        |                        |                        |                         |                         |                         |          |
|--|--|--------|----------|-----------------------|-----------------------|-----------------------|------------------------|------------------------|------------------------|------------------------|------------------------|------------------------|-------------------------|-------------------------|-------------------------|----------|
| SUB ÍTEM                               | DESCRIPCIÓN  | U.M.   | CANTIDAD | ENTREGA               | ENTREGA               | ENTREGA               | ENTREGA                | ENTREGA                | ENTREGA                | ENTREGA                | ENTREGA                | ENTREGA                | ENTREGA                 | ENTREGA                 | ENTREGA                 | CANTIDAD |
|  |  |        |          | N° 1<br>Hasta 30 días | N° 2<br>Hasta 60 días | N° 3<br>Hasta 90 días | N° 4<br>Hasta 120 días | N° 5<br>Hasta 150 días | N° 6<br>Hasta 180 días | N° 7<br>Hasta 210 días | N° 8<br>Hasta 240 días | N° 9<br>Hasta 270 días | N° 10<br>Hasta 300 días | N° 11<br>Hasta 330 días | N° 12<br>Hasta 365 días |          |
| 1.1                                    | NARANJA WASHINGTON NAVEL CATEGORIA EXTRA                                 | KILO   | 3,360    | 280                   | 280                   | 280                   | 280                    | 280                    | 280                    | 280                    | 280                    | 280                    | 280                     | 280                     | 280                     | 3,360    |
| 1.2                                    | NARANJA VALENCIA CATEGORIA EXTRA   | KILO   | 4,800    | 400                   | 400                   | 400                   | 400                    | 400                    | 400                    | 400                    | 400                    | 400                    | 400                     | 400                     | 400                     | 4,800    |
| 1.3                                    | PAPAYA CATEGORIA I   | KILO   | 3,360    | 280                   | 280                   | 280                   | 280                    | 280                    | 280                    | 280                    | 280                    | 280                    | 280                     | 280                     | 280                     | 3,360    |
| 1.4                                    | MANDARINA SATSUMA CATEGORIA EXTRA  | KILO   | 4,680    | 390                   | 390                   | 390                   | 390                    | 390                    | 390                    | 390                    | 390                    | 390                    | 390                     | 390                     | 390                     | 4,680    |
| 1.5                                    | MANZANA DELICIA CATEGORIA EXTRA  | KILO   | 4,680    | 390                   | 390                   | 390                   | 390                    | 390                    | 390                    | 390                    | 390                    | 390                    | 390                     | 390                     | 390                     | 4,680    |
| 1.6                                    | GRANADILLA CATEGORIA EXTRA   | KILO   | 4,680    | 390                   | 390                   | 390                   | 390                    | 390                    | 390                    | 390                    | 390                    | 390                    | 390                     | 390                     | 390                     | 4,680    |
| 1.7                                    | MANGO EDWARDS CATEGORIA PREMIUM  | KILO   | 2,880    | 240                   | 240                   | 240                   | 240                    | 240                    | 240                    | 240                    | 240                    | 240                    | 240                     | 240                     | 240                     | 2,880    |
| 1.8                                    | PERA CATEGORIA EXTRA   | KILO   | 1,920    | 160                   | 160                   | 160                   | 160                    | 160                    | 160                    | 160                    | 160                    | 160                    | 160                     | 160                     | 160                     | 1,920    |
| PAQUETE N° 02: VIVERES FRESCOS         |  |        |          |                       |                       |                       |                        |                        |                        |                        |                        |                        |                         |                         |                         |          |
| SUB ÍTEM                               | DESCRIPCIÓN  | U.M.   | CANTIDAD | ENTREGA               | ENTREGA               | ENTREGA               | ENTREGA                | ENTREGA                | ENTREGA                | ENTREGA                | ENTREGA                | ENTREGA                | ENTREGA                 | ENTREGA                 | ENTREGA                 | CANTIDAD |
|  |  |        |          | N° 1<br>Hasta 30 días | N° 2<br>Hasta 60 días | N° 3<br>Hasta 90 días | N° 4<br>Hasta 120 días | N° 5<br>Hasta 150 días | N° 6<br>Hasta 180 días | N° 7<br>Hasta 210 días | N° 8<br>Hasta 240 días | N° 9<br>Hasta 270 días | N° 10<br>Hasta 300 días | N° 11<br>Hasta 330 días | N° 12<br>Hasta 365 días |          |
| 2.1                                    | AJO CATEGORIA PRIMERA  | KILO   | 840      | 70                    | 70                    | 70                    | 70                     | 70                     | 70                     | 70                     | 70                     | 70                     | 70                      | 70                      | 70                      | 840      |
| 2.2                                    | CHOCLO CATEGORIA EXTRA O PRIMERA   | UNIDAD | 7,200    | 600                   | 600                   | 600                   | 600                    | 600                    | 600                    | 600                    | 600                    | 600                    | 600                     | 600                     | 600                     | 7,200    |
| 2.3                                    | LIMON CATEGORIA I  | KILO   | 1,800    | 150                   | 150                   | 150                   | 150                    | 150                    | 150                    | 150                    | 150                    | 150                    | 150                     | 150                     | 150                     | 1,800    |
| 2.4                                    | VAINITA CATEGORIA EXTRA  | KILO   | 1,560    | 130                   | 130                   | 130                   | 130                    | 130                    | 130                    | 130                    | 130                    | 130                    | 130                     | 130                     | 130                     | 1,560    |
| 2.5                                    | YUCA CATEGORIA EXTRA   | KILO   | 960      | 80                    | 80                    | 80                    | 80                     | 80                     | 80                     | 80                     | 80                     | 80                     | 80                      | 80                      | 80                      | 960      |
| 2.6                                    | ZAPALLO MACRE CATEGORIA PRIMERA  | KILO   | 7,200    | 600                   | 600                   | 600                   | 600                    | 600                    | 600                    | 600                    | 600                    | 600                    | 600                     | 600                     | 600                     | 7,200    |
| 2.7                                    | CAMOTE AMARILLO CALIDAD PRIMERA  | KILO   | 1,080    | 90                    | 90                    | 90                    | 90                     | 90                     | 90                     | 90                     | 90                     | 90                     | 90                      | 90                      | 90                      | 1,080    |
| 2.8                                    | COL CRESPA CALIDAD PRIMERA   | KILO   | 600      | 50                    | 50                    | 50                    | 50                     | 50                     | 50                     | 50                     | 50                     | 50                     | 50                      | 50                      | 50                      | 600      |
| PAQUETE N° 03: PAPA                    |  |        |          |                       |                       |                       |                        |                        |                        |                        |                        |                        |                         |                         |                         |          |
| SUB ÍTEM                               | DESCRIPCIÓN  | U.M.   | CANTIDAD | ENTREGA               | ENTREGA               | ENTREGA               | ENTREGA                | ENTREGA                | ENTREGA                | ENTREGA                | ENTREGA                | ENTREGA                | ENTREGA                 | ENTREGA                 | ENTREGA                 | CANTIDAD |
|  |  |        |          | N° 1<br>Hasta 30 días | N° 2<br>Hasta 60 días | N° 3<br>Hasta 90 días | N° 4<br>Hasta 120 días | N° 5<br>Hasta 150 días | N° 6<br>Hasta 180 días | N° 7<br>Hasta 210 días | N° 8<br>Hasta 240 días | N° 9<br>Hasta 270 días | N° 10<br>Hasta 300 días | N° 11<br>Hasta 330 días | N° 12<br>Hasta 365 días |          |
| 3.1                                    | PAPA PERUANITA CALIDAD EXTRA   | KILO   | 8,400    | 700                   | 700                   | 700                   | 700                    | 700                    | 700                    | 700                    | 700                    | 700                    | 700                     | 700                     | 700                     | 8,400    |
| 3.2                                    | PAPA YUNGAY CALIDAD EXTRA  | KILO   | 4,800    | 400                   | 400                   | 400                   | 400                    | 400                    | 400                    | 400                    | 400                    | 400                    | 400                     | 400                     | 400                     | 4,800    |
| ITEM N° 04: HUEVO DE GALLINA           |  |        |          |                       |                       |                       |                        |                        |                        |                        |                        |                        |                         |                         |                         |          |
| SUB ÍTEM                               | DESCRIPCIÓN  | U.M.   | CANTIDAD | ENTREGA               | ENTREGA               | ENTREGA               | ENTREGA                | ENTREGA                | ENTREGA                | ENTREGA                | ENTREGA                | ENTREGA                | ENTREGA                 | ENTREGA                 | ENTREGA                 | CANTIDAD |
|  |  |        |          | N° 1<br>Hasta 30 días | N° 2<br>Hasta 60 días | N° 3<br>Hasta 90 días | N° 4<br>Hasta 120 días | N° 5<br>Hasta 150 días | N° 6<br>Hasta 180 días | N° 7<br>Hasta 210 días | N° 8<br>Hasta 240 días | N° 9<br>Hasta 270 días | N° 10<br>Hasta 300 días | N° 11<br>Hasta 330 días | N° 12<br>Hasta 365 días |          |
| 4.1                                    | HUEVO DE GALLINA CALIDAD PRIMERA   | KILO   | 6,000    | 600                   | 600                   | 600                   | 600                    | 600                    | 600                    | 600                    | 600                    | 600                    | 600                     | 600                     | 600                     | 7,200    |
| ITEM N° 05: AZUCAR RUBIA               |  |        |          |                       |                       |                       |                        |                        |                        |                        |                        |                        |                         |                         |                         |          |
| SUB ÍTEM                               | DESCRIPCIÓN  | U.M.   | CANTIDAD | ENTREGA               | ENTREGA               | ENTREGA               | ENTREGA                | ENTREGA                | ENTREGA                | ENTREGA                | ENTREGA                | ENTREGA                | ENTREGA                 | ENTREGA                 | ENTREGA                 | CANTIDAD |
|  |  |        |          | N° 1<br>Hasta 30 días | N° 2<br>Hasta 60 días | N° 3<br>Hasta 90 días | N° 4<br>Hasta 120 días | N° 5<br>Hasta 150 días | N° 6<br>Hasta 180 días | N° 7<br>Hasta 210 días | N° 8<br>Hasta 240 días | N° 9<br>Hasta 270 días | N° 10<br>Hasta 300 días | N° 11<br>Hasta 330 días | N° 12<br>Hasta 365 días |          |
| 5.1                                    | AZUCAR RUBIA DOMESTICA   | KILO   | 10,800   | 900                   | 900                   | 900                   | 900                    | 900                    | 900                    | 900                    | 900                    | 900                    | 900                     | 900                     | 900                     | 10,800   |
| ITEM N° 06: ARROZ PILADO               |  |        |          |                       |                       |                       |                        |                        |                        |                        |                        |                        |                         |                         |                         |          |
| SUB ÍTEM                               | DESCRIPCIÓN  | U.M.   | CANTIDAD | ENTREGA               | ENTREGA               | ENTREGA               | ENTREGA                | ENTREGA                | ENTREGA                | ENTREGA                | ENTREGA                | ENTREGA                | ENTREGA                 | ENTREGA                 | ENTREGA                 | CANTIDAD |
|  |  |        |          | N° 1<br>Hasta 30 días | N° 2<br>Hasta 60 días | N° 3<br>Hasta 90 días | N° 4<br>Hasta 120 días | N° 5<br>Hasta 150 días | N° 6<br>Hasta 180 días | N° 7<br>Hasta 210 días | N° 8<br>Hasta 240 días | N° 9<br>Hasta 270 días | N° 10<br>Hasta 300 días | N° 11<br>Hasta 330 días | N° 12<br>Hasta 365 días |          |
| 6.1                                    | ARROZ PILADO EXTRA   | KILO   | 15,600   | 1,300                 | 1,300                 | 1,300                 | 1,300                  | 1,300                  | 1,300                  | 1,300                  | 1,300                  | 1,300                  | 1,300                   | 1,300                   | 1,300                   | 15,600   |
| PAQUETE N° 07: CARNE DE CERDO          |  |        |          |                       |                       |                       |                        |                        |                        |                        |                        |                        |                         |                         |                         |          |
| SUB ÍTEM                               | DESCRIPCIÓN  | U.M.   | CANTIDAD | ENTREGA               | ENTREGA               | ENTREGA               | ENTREGA                | ENTREGA                | ENTREGA                | ENTREGA                | ENTREGA                | ENTREGA                | ENTREGA                 | ENTREGA                 | ENTREGA                 | CANTIDAD |
|  |  |        |          | N° 1<br>Hasta 30 días | N° 2<br>Hasta 60 días | N° 3<br>Hasta 90 días | N° 4<br>Hasta 120 días | N° 5<br>Hasta 150 días | N° 6<br>Hasta 180 días | N° 7<br>Hasta 210 días | N° 8<br>Hasta 240 días | N° 9<br>Hasta 270 días | N° 10<br>Hasta 300 días | N° 11<br>Hasta 330 días | N° 12<br>Hasta 365 días |          |
| 7.1                                    | CARNE PORCINO PIERNA SIN PIEL SIN HUESO REFRIGERADA - (CHULETA DE CERDO) | KILO   | 960      | 80                    | 80                    | 80                    | 80                     | 80                     | 80                     | 80                     | 80                     | 80                     | 80                      | 80                      | 80                      | 960      |
| 7.2                                    | CARNE PORCINO LOMO SIN PIEL CON HUESO CONGELADO - (GUIZO DE CERDO)       | KILO   | 2,760    | 230                   | 230                   | 230                   | 230                    | 230                    | 230                    | 230                    | 230                    | 230                    | 230                     | 230                     | 230                     | 2,760    |
| PAQUETE N° 08: CARNE DE RES Y MONDONGO |  |        |          |                       |                       |                       |                        |                        |                        |                        |                        |                        |                         |                         |                         |          |
| SUB ÍTEM                               | DESCRIPCIÓN  | U.M.   | CANTIDAD | ENTREGA               | ENTREGA               | ENTREGA               | ENTREGA                | ENTREGA                | ENTREGA                | ENTREGA                | ENTREGA                | ENTREGA                | ENTREGA                 | ENTREGA                 | ENTREGA                 | CANTIDAD |
|  |  |        |          | N° 1<br>Hasta 30 días | N° 2<br>Hasta 60 días | N° 3<br>Hasta 90 días | N° 4<br>Hasta 120 días | N° 5<br>Hasta 150 días | N° 6<br>Hasta 180 días | N° 7<br>Hasta 210 días | N° 8<br>Hasta 240 días | N° 9<br>Hasta 270 días | N° 10<br>Hasta 300 días | N° 11<br>Hasta 330 días | N° 12<br>Hasta 365 días |          |
| 8.1                                    | BOLA DE LOMO REFRIGERADA   | KILO   | 2,760    | 230                   | 230                   | 230                   | 230                    | 230                    | 230                    | 230                    | 230                    | 230                    | 230                     | 230                     | 230                     | 2,760    |
| 8.2                                    | MENUDENCIA DE RES MONDONGO CONGELADO                                     | KILO   | 960      | 80                    | 80                    | 80                    | 80                     | 80                     | 80                     | 80                     | 80                     | 80                     | 80                      | 80                      | 80                      | 960      |
| ITEM N° 09 POLLO                       |  |        |          |                       |                       |                       |                        |                        |                        |                        |                        |                        |                         |                         |                         |          |
| SUB ÍTEM                               | DESCRIPCIÓN  | U.M.   | CANTIDAD | ENTREGA               | ENTREGA               | ENTREGA               | ENTREGA                | ENTREGA                | ENTREGA                | ENTREGA                | ENTREGA                | ENTREGA                | ENTREGA                 | ENTREGA                 | ENTREGA                 | CANTIDAD |
|  |  |        |          | N° 1<br>Hasta 30 días | N° 2<br>Hasta 60 días | N° 3<br>Hasta 90 días | N° 4<br>Hasta 120 días | N° 5<br>Hasta 150 días | N° 6<br>Hasta 180 días | N° 7<br>Hasta 210 días | N° 8<br>Hasta 240 días | N° 9<br>Hasta 270 días | N° 10<br>Hasta 300 días | N° 11<br>Hasta 330 días | N° 12<br>Hasta 365 días |          |
| 9.1                                    | POLLO ENTERO SIN MENUDENCIA REFRIGERADO                                  | KILO   | 20,400   | 1,700                 | 1,700                 | 1,700                 | 1,700                  | 1,700                  | 1,700                  | 1,700                  | 1,700                  | 1,700                  | 1,700                   | 1,700                   | 1,700                   | 20,400   |

| PAQUETES N° 10: VIVERES SECOS |   |      |          |                          |                          |                          |                           |                           |                           |                           |                           |                           |                            |                            |                            |          |
|-------------------------------|---|------|----------|--------------------------|--------------------------|--------------------------|---------------------------|---------------------------|---------------------------|---------------------------|---------------------------|---------------------------|----------------------------|----------------------------|----------------------------|----------|
| SUB<br>ITEM                   | DESCRIPCIÓN                               | U.M. | CANTIDAD | ENTREGA                  | ENTREGA                  | ENTREGA                  | ENTREGA                   | ENTREGA                   | ENTREGA                   | ENTREGA                   | ENTREGA                   | ENTREGA                   | ENTREGA                    | ENTREGA                    | ENTREGA                    | CANTIDAD |
|                               |   |      |          | N° 1<br>Hasta 30<br>días | N° 2<br>Hasta 60<br>días | N° 3<br>Hasta 90<br>días | N° 4<br>Hasta 120<br>días | N° 5<br>Hasta 150<br>días | N° 6<br>Hasta 180<br>días | N° 7<br>Hasta 210<br>días | N° 8<br>Hasta 240<br>días | N° 9<br>Hasta 270<br>días | N° 10<br>Hasta 300<br>días | N° 11<br>Hasta 330<br>días | N° 12<br>Hasta 365<br>días |          |
| 10.1                          | ATÚN EN FILETE EN ACEITE GIRASOL X 170 GR | LATA | 3,600    | 300                      | 300                      | 300                      | 300                       | 300                       | 300                       | 300                       | 300                       | 300                       | 300                        | 300                        | 300                        | 3,600    |
| 10.2                          | HOJUELAS DE AVENA                         | KILO | 1,848    | 154                      | 154                      | 154                      | 154                       | 154                       | 154                       | 154                       | 154                       | 154                       | 154                        | 154                        | 154                        | 1,848    |
| 10.3                          | FIDEO CORTO                               | KILO | 840      | 70                       | 70                       | 70                       | 70                        | 70                        | 70                        | 70                        | 70                        | 70                        | 70                         | 70                         | 70                         | 840      |
| 10.4                          | FIDEOS LARGOS DELGADO O ESPAGUETIS        | KILO | 1,200    | 100                      | 100                      | 100                      | 100                       | 100                       | 100                       | 100                       | 100                       | 100                       | 100                        | 100                        | 100                        | 1,200    |
| 10.5                          | FIDEOS LARGOS DELGADO O CABELLO DE ÁNGEL  | KILO | 360      | 30                       | 30                       | 30                       | 30                        | 30                        | 30                        | 30                        | 30                        | 30                        | 30                         | 30                         | 30                         | 360      |
| 10.6                          | HARINA DE TRIGO SIN PREPARAR X 1KG        | KILO | 240      | 20                       | 20                       | 20                       | 20                        | 20                        | 20                        | 20                        | 20                        | 20                        | 20                         | 20                         | 20                         | 240      |
| 10.7                          | PAPA SECA                                 | KILO | 180      | 15                       | 15                       | 15                       | 15                        | 15                        | 15                        | 15                        | 15                        | 15                        | 15                         | 15                         | 15                         | 180      |
| 10.8                          | QUINUA GRADO 1 PERLADA                    | KILO | 1,440    | 120                      | 120                      | 120                      | 120                       | 120                       | 120                       | 120                       | 120                       | 120                       | 120                        | 120                        | 120                        | 1,440    |
| 10.9                          | SAL DE COCINA A GRANEL                    | KILO | 1,560    | 130                      | 130                      | 130                      | 130                       | 130                       | 130                       | 130                       | 130                       | 130                       | 130                        | 130                        | 130                        | 1,560    |

## 1.10. COSTO DE REPRODUCCIÓN Y ENTREGA DE BASES

Los participantes registrados tienen el derecho de recabar un ejemplar de las bases, para cuyo efecto deben cancelar S/5.00 Soles, en Caja de la Entidad del Hospital de Emergencia José Casimiro Ulloa sito en Av. Roosevelt N.º 6355 – Miraflores.

### Importante

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

## 1.11. 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.
- Decreto Supremo N° 344-2018-EF Reglamento de la Ley N° 30225, Ley de Contrataciones del Estado y su modificatoria Decreto Supremo N° 377-2019-EF.
- Ley N° 27444, Ley del Procedimiento Administrativo General.
- Ley N° 26842, Ley General de Salud.
- Ley N° 27806, Ley de Transparencia y de Acceso a la información Pública.
- Decreto Supremo N° 304-2012-EF, TUO de la Ley General del Sistema Nacional del Presupuesto.
- Decreto Supremo N° 013-2013-PRODUCE- Texto Unico Ordenado de la Ley del Impulso al Desarrollo Productivo y al Crecimiento Empresarial.
- Código Civil.
- Ley N° 27657 – Ley del Ministerio de Salud, estable como órgano técnico normativo a la Dirección General de Salud Ambiental – DIGESA.
- Decreto Supremo N° 004-2011-AG" Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria"
- Decreto Legislativo N° 1062-Ley de Inocuidad de los Alimentos.
- Decreto Supremo N° 001-97-SA- "Reglamento Higiénico Sanitario de Alimentos y Bebidas de Consumo Humano"
- Decreto Supremo N° 007-98-SA Aprueba el Reglamento sobre vigilancia y control sanitario de alimentos y bebidas.
- Decreto Supremo N° 029-2007-AG que aprueba el Reglamento del Sistema Sanitario Avícola y su Modificatoria con D.S N° 020-2009-AG.
- Resolución Ministerial N° 591-2008/MINSA Aprueba la Norma Sanitaria que establece los criterios microbiológicos de calidad sanitaria e inocuidad para los alimentos y bebidas de consumo humano.
- Decreto Supremo N° 022-2001-SA-que aprueba el Reglamento Sanitario para las Actividades de Saneamiento Ambiental en Viviendas, Establecimientos Comerciales, Industriales y Servicios, aprobado por la Norma Sanitaria.

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

## CAPÍTULO II DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

### 2.1. CALENDARIO DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

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

### 2.2. CONTENIDO DE LAS OFERTAS

La oferta contendrá la siguiente documentación:

#### 2.2.1. Documentación de presentación obligatoria

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

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

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

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

#### **Advertencia**

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

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

En el caso de consorcios, cada integrante del consorcio que se hubiera

<sup>2</sup> 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/>

comprometido a ejecutar las obligaciones vinculadas al objeto de la convocatoria debe acreditar estos requisitos.

g) **FABRICANTE:**

1. **Copia Simple de Certificado de Prácticas de Higiene otorgada por la Autoridad de Salud o Habilitación Sanitaria o Validación Técnica Oficial del Plan HACCP** (art. 77 de D.S. N° 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas) **y/o Certificado de Autorización Sanitaria del Establecimiento que realizó el procesamiento primario**
2. **Copia Simple de Certificado de Saneamiento Ambiental del Establecimiento Comercial**, realizado por una empresa autorizada por el Ministerio de Salud, Dirección Regional de Salud según corresponda del Almacén y/o ambientes. Dicho certificado deberá indicar la desinsectación, desratización y desinfección.
3. **Copia Simple de Registro Sanitario y/o Certificado de Registro Sanitario**, copia simple legible vigente a la fecha de presentación de ofertas del producto ofertado, expedido por el Ministerio de Salud (DIGESA) según lo especificado en los **artículos N°93 y N° 94 del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos**. El Registro Sanitario y/o Certificado de Registro Sanitario de los productos que oferten podrán estar a nombre de la empresa postora o terceros (Solo para productos industrializados). Se aceptará los emitidos por la página de internet de la DIGESA.
4. **Copia Simple de Carnet de sanidad**, para el personal encargado de la preparación y transporte de alimentos.
5. **Copia Simple de Certificado y/o Constancias de capacitación en Buenas prácticas de manipulación de alimentos** del personal propuesto, durante el último año (vigente a la fecha de presentación de ofertas).

h). **DISTRIBUIDOR:**

1. **Copia Simple de Certificado de Prácticas de Higiene y/o Certificado de Autorización Sanitaria del Establecimiento que realizó el procesamiento primario**, otorgado por el SENASA según lo indicado en el Art. 33° del D.S. N° 004-2011-AG.
2. **Copia Simple de Certificado de Saneamiento Ambiental del Establecimiento Comercial**, realizado por una empresa autorizada por el Ministerio de Salud, Dirección Regional de Salud según corresponda del Almacén y/o ambientes. Dicho certificado deberá indicar la desinsectación, desratización y desinfección. Si es distribuidor que se limita a recoger el producto del almacén del fabricante, deberá presentar el certificado que haga mención a la desinsectación, desratización y desinfección de la planta a nombre del fabricante (vigente a la fecha de presentación de ofertas).
3. **Copia Simple de Registro Sanitario y/o Certificado de Registro Sanitario**, copia simple legible vigente a la fecha de presentación de ofertas del producto ofertado, expedido por el Ministerio de Salud



(DIGESA) según lo especificado en los **artículos N°93 y N° 94 del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos**. El Registro Sanitario y/o Certificado de Registro Sanitario de los productos que oferten podrán estar a nombre de la empresa postora o terceros (Sólo para productos industrializados). Se aceptará los emitidos por la página de internet de la DIGESA.

4. **Copia Simple de Carnet de sanidad**, para el personal encargado de la preparación y transporte de alimentos.
5. **Copia Simple de Certificado y/o Constancias de capacitación en Buenas prácticas de manipulación de alimentos** del personal propuesto, durante el último año (vigente a la fecha de presentación de ofertas).

#### Importante

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

#### 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:

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

#### Advertencia

*De acuerdo con el artículo 4 del Decreto Legislativo N° 1246, las Entidades están prohibidas de exigir a los administrados o usuarios la información que puedan obtener directamente mediante la interoperabilidad a que se refieren los artículos 2 y 3 de dicho Decreto Legislativo. En esa medida, si la Entidad es usuaria de la Plataforma de Interoperabilidad del Estado – PIDE<sup>3</sup> 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).*

- f) Domicilio para efectos de la notificación durante la ejecución del contrato.
- g) Autorización de notificación de la decisión de la Entidad sobre la solicitud de ampliación de plazo mediante medios electrónicos de comunicación <sup>4</sup>. **(Anexo N° 6)**
- h) Detalle de los precios del monto de la oferta de cada uno de los bienes que conforman el

<sup>3</sup> 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/>

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

paquete<sup>5</sup>.

#### Importante

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

#### Importante

- *Corresponde a la Entidad verificar que las garantías presentadas por el postor ganador de la buena pro cumplan con los requisitos y condiciones necesarios para su aceptación y eventual ejecución, sin perjuicio de la determinación de las responsabilidades funcionales que correspondan.*
- *De conformidad con el Reglamento Consular del Perú aprobado mediante Decreto Supremo N° 076-2005-RE para que los documentos públicos y privados extendidos en el exterior tengan validez en el Perú, deben estar legalizados por los funcionarios consulares peruanos y refrendados por el Ministerio de Relaciones Exteriores del Perú, salvo que se trate de documentos públicos emitidos en países que formen parte del Convenio de la Apostilla, en cuyo caso bastará con que estos cuenten con la Apostilla de la Haya<sup>6</sup>.*
- *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 y la notificación de la orden de compra. 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 Mesa de Partes del Hospital de Emergencia José Casimiro Ulloa, sito en Av. Roosevelt N° 6355 – Miraflores, de 08:00 a 16:30 horas.

<sup>5</sup> Incluir solo en caso que la convocatoria del procedimiento sea por paquete.

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

### 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.*

#### 1. Denominación y finalidad pública de la contratación

##### Denominación

ADQUISICION DE ALIMENTOS HEJCU – 12 MESES

##### Finalidad pública

El presente proceso de Subasta Inversa Electrónica busca contar con los suficientes insumos para asegurar la preparación de alimentos para el personal y pacientes hospitalizados en la institución, dando cumplimiento a las funciones y actividades propias del Departamento de Nutrición.

#### 2. Características del bien a contratar

##### 2.1 Características técnicas



Incluir aquí la Ficha Técnica del bien

**SUB – ITEM 1.1**

**FICHA TÉCNICA  
APROBADA**

**1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN**

|                       |   |
|-----------------------|---|
| Denominación del bien | : NARANJA WASHINGTON NAVEL CATEGORIA EXTRA  |
| Denominación técnica  | : NARANJA DEL GRUPO NAVEL CATEGORIA EXTRA   |
| Unidad de medida      | : KILOGRAMO   |
| Descripción general   | : Frutos de las variedades o cultivares procedentes de la especie <i>Citrus sinensis</i> (L.) Osbeck. |

**2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN**

**2.1. Del bien**

Las naranjas Washington Navel categoría extra deben 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 debe 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.

Las naranjas Washington Navel categoría extra deben presentar las siguientes características:

| CARACTERÍSTICA | ESPECIFICACIÓN  | REFERENCIA  |
|----------------|---|---|
| <b>CALIDAD</b> |   |   |
| Apariencia     | <p>Las frutas deben presentarse:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Enteras.</li> <li>- Sanas, se excluyen los productos atacados por la podredumbre, u otras alteraciones que los hagan impropias para el consumo.</li> <li>- Prácticamente exentas de magulladuras y/o amplias cicatrizaciones por cortes en la cáscara.</li> <li>- Prácticamente exentas de plagas.</li> <li>- Exentas de daños causados por plagas y enfermedades que afecten la pulpa.</li> <li>- Exentas de daños considerables y/o alteraciones externas causadas por ataque de plagas.</li> <li>- Prácticamente exentas de daños causados por quemaduras de sol, heladas y/o bajas temperaturas.</li> <li>- Limpias, prácticamente exentas de materias extrañas visibles.</li> <li>- Exentas de humedad externa anormal, salvo la condensación consiguiente a su remoción de una cámara frigorífica.</li> <li>- Exentas de olores y/o sabores extraños.</li> <li>- Exentas de toda señal de desecación o deshidratación.</li> </ul> | <p>NTP 011.023:2014<br/>CÍTRICOS.<br/>Mandarinas, tangelos,<br/>naranjas y toronjas.<br/>Requisitos. 2ª Edición</p> |
| Color          | <p>La fruta, al momento del empaque, no podrá tener áreas con color "Valor IC: -18" o inferiores (más verde) de acuerdo con la tabla de colores del Anexo A de la norma de la referencia.</p> <p>De acuerdo a la coloración, las frutas de esta categoría deben ser de la siguiente manera:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Muy bien coloreadas, es decir que deben tener el color típico de la variedad.</li> </ul>   |   |

| CARACTERÍSTICA  |                                     | ESPECIFICACIÓN  | REFERENCIA |
|---|-------------------------------------|---|------------|
|   |                                     | No está permitido el uso de sustancias químicas colorantes aplicadas sobre la superficie de la fruta.   |            |
| Contenido de jugo<br>(con relación al peso total del fruto) |                                     | Mínimo 33%  |            |
| Tolerancia respecto a granulación                           |                                     | Se aceptará hasta un 5% de fruta granulada.<br><br>Se considera fruta granulada cuando, al hacer el corte en el diámetro ecuatorial, se observa esta condición (granulación) en un área cuyo diámetro es mayor al 40% del diámetro ecuatorial de la fruta.  |            |
| Madurez   | °Brix                               | Mínimo 8,0 °Brix  |            |
|   | Acidez                              | Mínimo 0,5%<br>Máximo 1,5%  |            |
|   | Índice de madurez<br>(*Brix/Acidez) | Mínimo 6,5  |            |
| Tolerancia respecto al grado de madurez                     |                                     | No más del 5% debe estar fuera del requerimiento mínimo.  |            |
| Categoría   |                                     | Las frutas de esta categoría deben ser de calidad superior y de consistencia firme.<br><br>Su forma, aspecto exterior, desarrollo y coloración deben ser característicos de la variedad a la que pertenezcan.<br><br>Solo podrán permitirse defectos muy leves en su superficie, siempre y cuando estos no afecten al aspecto general del producto, su calidad, estado de conservación y presentación en el envase. |            |
| Tolerancia respecto a la apariencia                         |                                     | Se admite hasta 1% de fruta con pudrición.  |            |
| Tolerancia de Defectos / daños                              |                                     | Defectos muy leves  |            |
| - Ácaros  |                                     | -   |            |
| - Botritys y Thrips   |                                     | -   |            |
| - Fumagina  |                                     | -   |            |
| - Queresas  |                                     | -   |            |
| - Cicatrices, rozaduras (rameado, russet) y                 |                                     | Suaves, le restan a la apariencia no más que una decoloración permitida en la categoría.  |            |
| - Oleocelosis   |                                     | -   |            |
| - Quemadura de sol  |                                     | -   |            |
| - Bufado  |                                     | -   |            |
| - Creasing  |                                     | -   |            |

| CARACTERÍSTICA                                       | ESPECIFICACIÓN   | REFERENCIA   |                |  |        |        |        |    |    |        |    |    |       |    |    |       |    |    |       |    |    |       |    |    |       |    |    |       |    |    |       |    |    |       |    |    |       |    |       |  |
|--|--|--|----------------|--|--------|--------|--------|----|----|--------|----|----|-------|----|----|-------|----|----|-------|----|----|-------|----|----|-------|----|----|-------|----|----|-------|----|----|-------|----|----|-------|----|-------|--|
| Tamaño<br>Calibres según el diámetro<br>(ecuatorial) | <table border="1"> <thead> <tr> <th rowspan="2">Calibre</th><th colspan="2">Diámetro en mm</th></tr> <tr> <th>Mínimo</th><th>Máximo</th></tr> </thead> <tbody> <tr><td>Cal 11</td><td>58</td><td>61</td></tr> <tr><td>Cal 10</td><td>60</td><td>63</td></tr> <tr><td>Cal 9</td><td>62</td><td>65</td></tr> <tr><td>Cal 8</td><td>64</td><td>68</td></tr> <tr><td>Cal 7</td><td>67</td><td>71</td></tr> <tr><td>Cal 6</td><td>70</td><td>74</td></tr> <tr><td>Cal 5</td><td>73</td><td>78</td></tr> <tr><td>Cal 4</td><td>77</td><td>82</td></tr> <tr><td>Cal 3</td><td>81</td><td>86</td></tr> <tr><td>Cal 2</td><td>84</td><td>90</td></tr> <tr><td>Cal 1</td><td>87</td><td>a más</td></tr> </tbody> </table>                          | Calibre  | Diámetro en mm |  | Mínimo | Máximo | Cal 11 | 58 | 61 | Cal 10 | 60 | 63 | Cal 9 | 62 | 65 | Cal 8 | 64 | 68 | Cal 7 | 67 | 71 | Cal 6 | 70 | 74 | Cal 5 | 73 | 78 | Cal 4 | 77 | 82 | Cal 3 | 81 | 86 | Cal 2 | 84 | 90 | Cal 1 | 87 | a más |  |
| Calibre  | Diámetro en mm   |  |                |  |        |        |        |    |    |        |    |    |       |    |    |       |    |    |       |    |    |       |    |    |       |    |    |       |    |    |       |    |    |       |    |    |       |    |       |  |
|  | Mínimo   | Máximo   |                |  |        |        |        |    |    |        |    |    |       |    |    |       |    |    |       |    |    |       |    |    |       |    |    |       |    |    |       |    |    |       |    |    |       |    |       |  |
| Cal 11   | 58   | 61   |                |  |        |        |        |    |    |        |    |    |       |    |    |       |    |    |       |    |    |       |    |    |       |    |    |       |    |    |       |    |    |       |    |    |       |    |       |  |
| Cal 10   | 60   | 63   |                |  |        |        |        |    |    |        |    |    |       |    |    |       |    |    |       |    |    |       |    |    |       |    |    |       |    |    |       |    |    |       |    |    |       |    |       |  |
| Cal 9  | 62   | 65   |                |  |        |        |        |    |    |        |    |    |       |    |    |       |    |    |       |    |    |       |    |    |       |    |    |       |    |    |       |    |    |       |    |    |       |    |       |  |
| Cal 8  | 64   | 68   |                |  |        |        |        |    |    |        |    |    |       |    |    |       |    |    |       |    |    |       |    |    |       |    |    |       |    |    |       |    |    |       |    |    |       |    |       |  |
| Cal 7  | 67   | 71   |                |  |        |        |        |    |    |        |    |    |       |    |    |       |    |    |       |    |    |       |    |    |       |    |    |       |    |    |       |    |    |       |    |    |       |    |       |  |
| Cal 6  | 70   | 74   |                |  |        |        |        |    |    |        |    |    |       |    |    |       |    |    |       |    |    |       |    |    |       |    |    |       |    |    |       |    |    |       |    |    |       |    |       |  |
| Cal 5  | 73   | 78   |                |  |        |        |        |    |    |        |    |    |       |    |    |       |    |    |       |    |    |       |    |    |       |    |    |       |    |    |       |    |    |       |    |    |       |    |       |  |
| Cal 4  | 77   | 82   |                |  |        |        |        |    |    |        |    |    |       |    |    |       |    |    |       |    |    |       |    |    |       |    |    |       |    |    |       |    |    |       |    |    |       |    |       |  |
| Cal 3  | 81   | 86   |                |  |        |        |        |    |    |        |    |    |       |    |    |       |    |    |       |    |    |       |    |    |       |    |    |       |    |    |       |    |    |       |    |    |       |    |       |  |
| Cal 2  | 84   | 90   |                |  |        |        |        |    |    |        |    |    |       |    |    |       |    |    |       |    |    |       |    |    |       |    |    |       |    |    |       |    |    |       |    |    |       |    |       |  |
| Cal 1  | 87   | a más  |                |  |        |        |        |    |    |        |    |    |       |    |    |       |    |    |       |    |    |       |    |    |       |    |    |       |    |    |       |    |    |       |    |    |       |    |       |  |
| Tolerancia respecto al tamaño                        | Se admitirá para la categoría, y para cualquier modo de presentación, un 10% en número o en peso de frutas que se ajusten al calibre inmediatamente inferior o superior al mencionado en el envase o en los documentos de transporte.  |  |                |  |        |        |        |    |    |        |    |    |       |    |    |       |    |    |       |    |    |       |    |    |       |    |    |       |    |    |       |    |    |       |    |    |       |    |       |  |
| Homogeneidad   | <p>El contenido de cada envase debe 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 extra se exige la homogeneidad de coloración.</p> <p>Los cítricos deben presentarse alineados en capas regulares de acuerdo a las escalas de calibre, tanto en envase cerrado como en abierto. Cuando la fruta se clasifique y envase según el diámetro de los frutos, debe ser necesario que la diferencia máxima de diámetro entre los frutos corresponda a tres calibres sucesivos de la escala de calibre.</p> |  |                |  |        |        |        |    |    |        |    |    |       |    |    |       |    |    |       |    |    |       |    |    |       |    |    |       |    |    |       |    |    |       |    |    |       |    |       |  |
| INOCUIDAD  | Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, autoridad nacional competente <sup>1</sup> .  | Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias. |                |  |        |        |        |    |    |        |    |    |       |    |    |       |    |    |       |    |    |       |    |    |       |    |    |       |    |    |       |    |    |       |    |    |       |    |       |  |

**Precisión 1:** La entidad convocante deberá precisar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 2 y/o proforma del contrato) el calibre de la naranja Washington Navel categoría extra requerida, de acuerdo a lo establecido en la presente Ficha Técnica, por ejemplo: Naranja Washington Navel categoría extra, calibre Cal 5.

## 2.2. Envase y/o embalaje

La naranjas Washington Navel categoría extra debe envasarse tomando en consideración lo establecido en la norma CXC 44-1995 (2004) CÓDIGO DE PRÁCTICAS PARA EL ENVASADO Y TRANSPORTE DE FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS, según indica el numeral 9.3 de la NTP 011.023:2014.

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

Los materiales y/o papeles utilizados en el interior del envase deben 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 debe ser nuevo, fino e inodoro y debe estar seco. Los envases deben 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.

**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

### 2.3. Rotulado

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

- nombre o razón social;
- dirección;
- datos de contacto (teléfono, fax y correo electrónico);
- nombre del producto (especie) y la variedad;
- país de origen y facultativamente, nombre del lugar, distrito o región de producción;
- características comerciales (categoría, calibre y tratamiento post cosecha);
- datos de trazabilidad, los mismos que pueden ser codificados (identificación del productor, identificación de la planta de empaque, fecha de empaque y adicionalmente otros datos de manera facultativa);
- peso neto, es el contenido neto promedio de los envases individuales de la muestra, no puede ser inferior al peso nominal rotulado (facultativo);
- número de Autorización Sanitaria de Establecimiento de Procesamiento Primario emitida 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.



**SUB – ITEM 1.2**

**FICHA TÉCNICA  
APROBADA**

**1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN**

|                       |   |
|-----------------------|---|
| Denominación del bien | : NARANJA VALENCIA CATEGORÍA EXTRA  |
| Denominación técnica  | : NARANJA DEL GRUPO BLANCAS CATEGORÍA EXTRA   |
| Unidad de medida      | : KILOGRAMO   |
| Descripción general   | : Frutos de las variedades o cultivares procedentes de la especie <i>Citrus sinensis</i> (L.) Osbeck. |

**2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN**

**2.1. Del bien**

Las naranjas Valencia categoría extra deben 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 debe 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.

Las naranjas Valencia categoría extra deben presentar las siguientes características:

| CARACTERÍSTICA | ESPECIFICACIÓN  | REFERENCIA   |
|----------------|---|--|
| <b>CALIDAD</b> |   |  |
| Apariencia     | <p>Las frutas deben presentarse:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Enteras.</li> <li>- Sanas, se excluyen los productos atacados por la podredumbre, u otras alteraciones que los hagan impropias para el consumo.</li> <li>- Prácticamente exentas de magulladuras y/o amplias cicatrizaciones por cortes en la cáscara.</li> <li>- Prácticamente exentas de plagas.</li> <li>- Exentas de daños causados por plagas y enfermedades que afecten la pulpa.</li> <li>- Exentas de daños considerables y/o alteraciones externas causadas por ataque de plagas.</li> <li>- Prácticamente exentas de daños causados por quemaduras de sol, heladas y/o bajas temperaturas.</li> <li>- Limpias, prácticamente exentas de materias extrañas visibles.</li> <li>- Exentas de humedad externa anormal, salvo la condensación consiguiente a su remoción de una cámara frigorífica.</li> <li>- Exentas de olores y/o sabores extraños.</li> <li>- Exentas de toda señal de desecación o deshidratación.</li> </ul> | <p>NTP 011.023:2014<br/>CÍTRICOS<br/>Mandarinas, tangelos, naranjas y toronjas.<br/>Requisitos. 2ª Edición</p> |
| Color          | <p>La fruta, al momento del empacado, no podrá tener áreas con color "Valor IC: -18" o inferiores (más verde) de acuerdo con la tabla de colores del Anexo A de la norma de la referencia.</p> <p>De acuerdo a la coloración, las frutas de esta categoría deben ser de la siguiente manera:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Muy bien coloreadas, es decir que deben tener el color típico de la variedad.</li> </ul>  |  |



| CARACTERÍSTICA  |                                     | ESPECIFICACIÓN  | REFERENCIA |
|---|-------------------------------------|---|------------|
|   |                                     | No está permitido el uso de sustancias químicas colorantes aplicadas sobre la superficie de la fruta.   |            |
| Contenido de jugo<br>(con relación al peso total del fruto) |                                     | Mínimo 33%  |            |
| Tolerancia respecto a granulación                           |                                     | Se aceptará hasta un 5% de fruta granulada.<br><br>Se considera fruta granulada cuando, al hacer el corte en el diámetro ecuatorial, se observa esta condición (granulación) en un área cuyo diámetro es mayor al 40% del diámetro ecuatorial de la fruta.  |            |
| Madurez   | °Brix                               | Mínimo 8,0 °Brix  |            |
|   | Acidez                              | Mínimo 0,5%<br>Máximo 1,5%  |            |
|   | Índice de madurez<br>(°Brix/Acidez) | Mínimo 6,5  |            |
| Tolerancia respecto al grado de madurez                     |                                     | No más del 5% deberá estar fuera del requerimiento mínimo.  |            |
| Categoría   |                                     | Las frutas de esta categoría deben ser de calidad superior y de consistencia firme.<br><br>Su forma, aspecto exterior, desarrollo y coloración deben ser característicos de la variedad a la que pertenezcan.<br><br>Solo podrán permitirse defectos muy leves en su superficie, siempre y cuando estos no afecten al aspecto general del producto, su calidad, estado de conservación y presentación en el envase. |            |
| Tolerancia respecto a la apariencia                         |                                     | Se admite hasta 1% de fruta con pudrición.  |            |
| Tolerancias de Defectos / daños                             |                                     | Defectos muy leves  |            |
| - Ácaros  |                                     | -   |            |
| - Botritys y Thrips   |                                     | -   |            |
| - Fumagina  |                                     | -   |            |
| - Queresas  |                                     | -   |            |
| - Cicatrices, rozaduras (rameado, russet) y                 |                                     | Suaves, le restan a la apariencia no más que una decoloración permitida en la categoría.  |            |
| - Oleocelosis   |                                     | -   |            |
| - Quemadura de sol  |                                     | -   |            |
| - Bufado  |                                     | -   |            |
| - Creasing  |                                     | -   |            |

| CARACTERÍSTICA                                       | ESPECIFICACIÓN   | REFERENCIA   |                |  |        |        |        |    |    |        |    |    |       |    |    |       |    |    |       |    |    |       |    |    |       |    |    |       |    |    |       |    |    |       |    |    |       |    |       |  |
|--|--|--|----------------|--|--------|--------|--------|----|----|--------|----|----|-------|----|----|-------|----|----|-------|----|----|-------|----|----|-------|----|----|-------|----|----|-------|----|----|-------|----|----|-------|----|-------|--|
| Tamaño<br>Calibres según el diámetro<br>(ecuatorial) | <table border="1"> <thead> <tr> <th rowspan="2">Calibre</th><th colspan="2">Diámetro en mm</th></tr> <tr> <th>Mínimo</th><th>Máximo</th></tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Cal 11</td><td>58</td><td>61</td></tr> <tr> <td>Cal 10</td><td>60</td><td>63</td></tr> <tr> <td>Cal 9</td><td>62</td><td>65</td></tr> <tr> <td>Cal 8</td><td>64</td><td>68</td></tr> <tr> <td>Cal 7</td><td>67</td><td>71</td></tr> <tr> <td>Cal 6</td><td>70</td><td>74</td></tr> <tr> <td>Cal 5</td><td>73</td><td>78</td></tr> <tr> <td>Cal 4</td><td>77</td><td>82</td></tr> <tr> <td>Cal 3</td><td>81</td><td>86</td></tr> <tr> <td>Cal 2</td><td>84</td><td>90</td></tr> <tr> <td>Cal 1</td><td>87</td><td>a más</td></tr> </tbody> </table>                 | Calibre  | Diámetro en mm |  | Mínimo | Máximo | Cal 11 | 58 | 61 | Cal 10 | 60 | 63 | Cal 9 | 62 | 65 | Cal 8 | 64 | 68 | Cal 7 | 67 | 71 | Cal 6 | 70 | 74 | Cal 5 | 73 | 78 | Cal 4 | 77 | 82 | Cal 3 | 81 | 86 | Cal 2 | 84 | 90 | Cal 1 | 87 | a más |  |
| Calibre  | Diámetro en mm   |  |                |  |        |        |        |    |    |        |    |    |       |    |    |       |    |    |       |    |    |       |    |    |       |    |    |       |    |    |       |    |    |       |    |    |       |    |       |  |
|  | Mínimo   | Máximo   |                |  |        |        |        |    |    |        |    |    |       |    |    |       |    |    |       |    |    |       |    |    |       |    |    |       |    |    |       |    |    |       |    |    |       |    |       |  |
| Cal 11   | 58   | 61   |                |  |        |        |        |    |    |        |    |    |       |    |    |       |    |    |       |    |    |       |    |    |       |    |    |       |    |    |       |    |    |       |    |    |       |    |       |  |
| Cal 10   | 60   | 63   |                |  |        |        |        |    |    |        |    |    |       |    |    |       |    |    |       |    |    |       |    |    |       |    |    |       |    |    |       |    |    |       |    |    |       |    |       |  |
| Cal 9  | 62   | 65   |                |  |        |        |        |    |    |        |    |    |       |    |    |       |    |    |       |    |    |       |    |    |       |    |    |       |    |    |       |    |    |       |    |    |       |    |       |  |
| Cal 8  | 64   | 68   |                |  |        |        |        |    |    |        |    |    |       |    |    |       |    |    |       |    |    |       |    |    |       |    |    |       |    |    |       |    |    |       |    |    |       |    |       |  |
| Cal 7  | 67   | 71   |                |  |        |        |        |    |    |        |    |    |       |    |    |       |    |    |       |    |    |       |    |    |       |    |    |       |    |    |       |    |    |       |    |    |       |    |       |  |
| Cal 6  | 70   | 74   |                |  |        |        |        |    |    |        |    |    |       |    |    |       |    |    |       |    |    |       |    |    |       |    |    |       |    |    |       |    |    |       |    |    |       |    |       |  |
| Cal 5  | 73   | 78   |                |  |        |        |        |    |    |        |    |    |       |    |    |       |    |    |       |    |    |       |    |    |       |    |    |       |    |    |       |    |    |       |    |    |       |    |       |  |
| Cal 4  | 77   | 82   |                |  |        |        |        |    |    |        |    |    |       |    |    |       |    |    |       |    |    |       |    |    |       |    |    |       |    |    |       |    |    |       |    |    |       |    |       |  |
| Cal 3  | 81   | 86   |                |  |        |        |        |    |    |        |    |    |       |    |    |       |    |    |       |    |    |       |    |    |       |    |    |       |    |    |       |    |    |       |    |    |       |    |       |  |
| Cal 2  | 84   | 90   |                |  |        |        |        |    |    |        |    |    |       |    |    |       |    |    |       |    |    |       |    |    |       |    |    |       |    |    |       |    |    |       |    |    |       |    |       |  |
| Cal 1  | 87   | a más  |                |  |        |        |        |    |    |        |    |    |       |    |    |       |    |    |       |    |    |       |    |    |       |    |    |       |    |    |       |    |    |       |    |    |       |    |       |  |
| Tolerancia respecto al tamaño                        | Se admitirá para la categoría, y para cualquier modo de presentación, un 10% en número o en peso de frutas que se ajusten al calibre inmediatamente inferior o superior al mencionado en el envase o en los documentos de transporte.  |  |                |  |        |        |        |    |    |        |    |    |       |    |    |       |    |    |       |    |    |       |    |    |       |    |    |       |    |    |       |    |    |       |    |    |       |    |       |  |
| Homogeneidad   | <p>El contenido de cada envase debe 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 debe ser representativa del conjunto. Además, para la categoría extra se exige la homogeneidad de coloración.</p> <p>Los cítricos deben presentarse alineados en capas regulares de acuerdo a las escalas de calibrado, tanto en envase cerrado como en abierto. Cuando la fruta se clasifique y envase según el diámetro de los frutos, debe ser necesario que la diferencia máxima de diámetro entre los frutos corresponda a tres calibres sucesivos de la escala de calibrado.</p> |  |                |  |        |        |        |    |    |        |    |    |       |    |    |       |    |    |       |    |    |       |    |    |       |    |    |       |    |    |       |    |    |       |    |    |       |    |       |  |
| INOCUIDAD  | Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, autoridad nacional competente <sup>1</sup> .  | Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias. |                |  |        |        |        |    |    |        |    |    |       |    |    |       |    |    |       |    |    |       |    |    |       |    |    |       |    |    |       |    |    |       |    |    |       |    |       |  |

**Precisión 1:** La entidad convocante deberá precisar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 2 y/o proforma del contrato) el calibre de la naranja Valencia categoría extra requerida, de acuerdo a lo establecido en la presente Ficha Técnica, por ejemplo: Naranja Valencia categoría extra, calibre Cal 5.

## 2.2. Envase y/o embalaje

La Naranja Valencia Categoría Extra debe envasarse tomando en consideración lo establecido en la norma CXC 44-1995 (2004) CÓDIGO DE PRÁCTICAS PARA EL ENVASADO Y TRANSPORTE DE FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS, según indica el numeral 9.3 de la NTP 011.023:2014.

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

Los materiales y/o papeles utilizados en el interior del envase deben 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 debe ser nuevo, fino e inodoro y debe estar seco. Los envases deben 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.

**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.

#### **2.3. Rotulado**

Cada envase debe 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 de Procesamiento Primario emitida 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.

## SUB – ITEM 1.3

### FICHA TÉCNICA APROBADA

#### 1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

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

#### 2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

##### 2.1. Del bien

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

El contenido de cada envase de papaya categoría I debe ser homogéneo y estar constituido únicamente por papayas del mismo origen, variedad y/o tipo comercial, calidad y calibre. También deben ser homogéneos el color y la madurez. La parte visible del contenido del envase debe ser representativa de todo el contenido, según lo indicado en el numeral 5.1 de la norma Codex CXS 183-1993 (2011).

La papaya categoría I debe presentar las siguientes características:

| CARACTERÍSTICA     | ESPECIFICACIÓN  | REFERENCIA                               |
|--------------------|---|--|
| <b>CALIDAD</b>     |   |  |
| Requisitos mínimos | <p>Las papayas deben:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Estar enteras.</li> <li>- Estar sanas y exentas de podredumbre o deterioro que hagan que no sean aptas para el consumo.</li> <li>- Estar limpias y prácticamente exentas de cualquier materia extraña visible.</li> <li>- Estar prácticamente exentas de plagas que afecten al aspecto general del producto.</li> <li>- Estar prácticamente exentas de daños causados por plagas.</li> <li>- Estar exentas de humedad externa anormal, salvo la condensación consiguiente a su remoción de una cámara frigorífica.</li> <li>- Estar exentas de cualquier olor y/o sabor extraños.</li> <li>- Ser de consistencia firme.</li> <li>- Tener un aspecto fresco.</li> <li>- Estar exentas de daños causados por bajas y/o altas temperaturas.</li> </ul> <p>Cuando tengan pedúnculo, su longitud no debe ser superior a 1 cm.</p> | CXS 183-1993 (2011) NORMA PARA LA PAPAYA |
| Clasificación      | <p>Las papayas de esta categoría deben ser de buena calidad y características de la variedad y/o tipo comercial. Podrán permitirse, sin embargo, los siguientes defectos leves, siempre y cuando no afecten al aspecto general del producto, su calidad, estado de conservación y presentación en el envase:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Defectos leves de forma.</li> <li>- Defectos leves de la piel (como magulladuras mecánicas, quemaduras de sol y/o manchas</li> </ul>  |  |

| CARACTERÍSTICA         | ESPECIFICACIÓN  | REFERENCIA   |          |   |           |   |           |   |           |   |           |   |           |   |           |   |            |   |             |   |             |   |        |  |
|------------------------|---|--|----------|---|-----------|---|-----------|---|-----------|---|-----------|---|-----------|---|-----------|---|------------|---|-------------|---|-------------|---|--------|--|
|                        | de látex); la superficie total afectada no deberá superar el 10%.<br>- En ningún caso los defectos deberán afectar a la pulpa del fruto.  |  |          |   |           |   |           |   |           |   |           |   |           |   |           |   |            |   |             |   |             |   |        |  |
| Tolerancias de calidad | El 10%, en número o en peso, de las papayas 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.  |  |          |   |           |   |           |   |           |   |           |   |           |   |           |   |            |   |             |   |             |   |        |  |
| Calibre                | La papaya categoría I se clasifica en los siguientes calibres (determinados por el peso del fruto): <table><tr><th>Calibre</th><th>Peso (g)</th></tr><tr><td>A</td><td>200 – 300</td></tr><tr><td>B</td><td>301 – 400</td></tr><tr><td>C</td><td>401 – 500</td></tr><tr><td>D</td><td>501 – 600</td></tr><tr><td>E</td><td>601 – 700</td></tr><tr><td>F</td><td>701 – 800</td></tr><tr><td>G</td><td>801 – 1100</td></tr><tr><td>H</td><td>1101 – 1500</td></tr><tr><td>I</td><td>1501 – 2000</td></tr><tr><td>J</td><td>≥ 2001</td></tr></table> | Calibre  | Peso (g) | A | 200 – 300 | B | 301 – 400 | C | 401 – 500 | D | 501 – 600 | E | 601 – 700 | F | 701 – 800 | G | 801 – 1100 | H | 1101 – 1500 | I | 1501 – 2000 | J | ≥ 2001 |  |
| Calibre                | Peso (g)  |  |          |   |           |   |           |   |           |   |           |   |           |   |           |   |            |   |             |   |             |   |        |  |
| A                      | 200 – 300   |  |          |   |           |   |           |   |           |   |           |   |           |   |           |   |            |   |             |   |             |   |        |  |
| B                      | 301 – 400   |  |          |   |           |   |           |   |           |   |           |   |           |   |           |   |            |   |             |   |             |   |        |  |
| C                      | 401 – 500   |  |          |   |           |   |           |   |           |   |           |   |           |   |           |   |            |   |             |   |             |   |        |  |
| D                      | 501 – 600   |  |          |   |           |   |           |   |           |   |           |   |           |   |           |   |            |   |             |   |             |   |        |  |
| E                      | 601 – 700   |  |          |   |           |   |           |   |           |   |           |   |           |   |           |   |            |   |             |   |             |   |        |  |
| F                      | 701 – 800   |  |          |   |           |   |           |   |           |   |           |   |           |   |           |   |            |   |             |   |             |   |        |  |
| G                      | 801 – 1100  |  |          |   |           |   |           |   |           |   |           |   |           |   |           |   |            |   |             |   |             |   |        |  |
| H                      | 1101 – 1500   |  |          |   |           |   |           |   |           |   |           |   |           |   |           |   |            |   |             |   |             |   |        |  |
| I                      | 1501 – 2000   |  |          |   |           |   |           |   |           |   |           |   |           |   |           |   |            |   |             |   |             |   |        |  |
| J                      | ≥ 2001  |  |          |   |           |   |           |   |           |   |           |   |           |   |           |   |            |   |             |   |             |   |        |  |
| Tolerancias de calibre | La tolerancia en el calibre será el 10%, en número o en peso, de las papayas que correspondan al calibre inmediatamente superior y/o inferior al indicado en el envase, con un peso mínimo de 190 g para las papayas envasadas en la categoría del calibre más pequeño.   |  |          |   |           |   |           |   |           |   |           |   |           |   |           |   |            |   |             |   |             |   |        |  |
| INOCUIDAD              | Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, autoridad nacional competente <sup>1</sup> .   | Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias. |          |   |           |   |           |   |           |   |           |   |           |   |           |   |            |   |             |   |             |   |        |  |

**Precisión 1:** La entidad convocante deberá precisar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 2 y/o proforma del contrato) el calibre de la papaya categoría I requerido de acuerdo a lo establecido en la presente Ficha Técnica, por ejemplo: papaya categoría I, calibre G.

## 2.2. Envase y/o embalaje

La papaya categoría I debe 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.

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

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

**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.

### **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 Establecimiento de Procesamiento Primario emitida 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.

## SUB – ITEM 1.4

### FICHA TÉCNICA APROBADA

#### 1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

|                       |  |
|-----------------------|--|
| Denominación del bien | : MANDARINA SATSUMA CATEGORÍA EXTRA  |
| Denominación técnica  | : MANDARINA SATSUMA CATEGORÍA EXTRA  |
| 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 ( <i>Citrus unshiu</i> Marcovitch). |

#### 2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

##### 2.1. Del bien

Las mandarinas Satsuma categoría extra deben 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 debe 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.

Las mandarinas Satsuma categoría extra deben presentar las siguientes características:

| CARACTERÍSTICA | ESPECIFICACIÓN  | REFERENCIA   |
|----------------|---|--|
| <b>CALIDAD</b> |   |  |
| Apariencia     | <p>Las frutas deben presentarse:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Enteras.</li> <li>- Sanas, se excluyen los productos atacados por la podredumbre, u otras alteraciones que los hagan impropias para el consumo.</li> <li>- Prácticamente exentas de magulladuras y/o amplias cicatrizaciones por cortes en la cáscara.</li> <li>- Prácticamente exentas de plagas.</li> <li>- Exentas de daños causados por plagas y enfermedades que afecten la pulpa.</li> <li>- Exentas de daños considerables y/o alteraciones externas causadas por ataque de plagas.</li> <li>- Prácticamente exentas de daños causados por quemaduras de sol, heladas y/o bajas temperaturas.</li> <li>- Limpias, prácticamente exentas de materias extrañas visibles.</li> <li>- Exentas de humedad externa anormal, salvo la condensación consiguiente a su remoción de una cámara frigorífica.</li> <li>- Exentas de olores y/o sabores extraños.</li> <li>- Exentas de toda señal de desecación o deshidratación.</li> </ul> | NTP 011.023:2014<br>CÍTRICOS Mandarinas, tangelos, naranjas y toronjas. Requisitos. 2ª Edición |
| Color          | <p>La fruta, al momento del empaque, no podrá tener áreas con color "Valor IC: -18" o inferiores (más verde) de acuerdo con la tabla de colores del Anexo A de la norma de la referencia.</p> <p>De acuerdo con la coloración, las frutas de esta categoría deben ser de la siguiente manera:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Muy bien coloreada, es decir que deben tener el color típico de la</li> </ul>  |  |



| CARACTERÍSTICA  |                                     | ESPECIFICACIÓN   | REFERENCIA |
|---|-------------------------------------|--|------------|
|   |                                     | variedad.  |            |
|   |                                     | No está permitido el uso de sustancias químicas colorantes aplicadas sobre la superficie de la fruta.  |            |
| Contenido de jugo<br>(con relación al peso total del fruto) |                                     | Mínimo 33%   |            |
| Tolerancia respecto a granulación                           |                                     | Se aceptará hasta un 5% de fruta granulada.<br><br>Se considera fruta granulada cuando, al hacer el corte en el diámetro ecuatorial, se observa esta condición (granulación) en un área cuyo diámetro es mayor al 40% del diámetro ecuatorial de la fruta.   |            |
| Madurez   | °Brix                               | Mínimo 7,5 °Brix   |            |
|   | Acidez                              | Mínimo 0,5%<br>Máximo 1,5%   |            |
|   | Índice de madurez<br>(*Brix/Acidez) | Mínimo 6,5   |            |
| Tolerancia respecto al grado de madurez                     |                                     | No más del 5% deberá estar fuera del requerimiento mínimo.   |            |
| Categoría   |                                     | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Las frutas de esta categoría deben ser de calidad superior y de consistencia firme.</li> <li>- Su forma, aspecto exterior, desarrollo y coloración (muy bien coloreada) deben ser característicos de la variedad a la que pertenezcan.</li> <li>- Solo podrán permitirse defectos muy leves en su superficie, siempre y cuando estos no afecten al aspecto general del producto, su calidad, estado de conservación y presentación en el envase.</li> </ul> |            |
| Tolerancia respecto a la apariencia                         |                                     | Se admite hasta 1% de fruta con pudrición.   |            |
| Tolerancias de Defectos / daños                             |                                     | Defectos muy leves   |            |
| - Ácaros  |                                     | -  |            |
| - Botritys y Thrips   |                                     | -  |            |
| - Fumagina  |                                     | -  |            |
| - Queresas  |                                     | -  |            |
| - Cicatrices, rozaduras (rameado, russet) y manchas         |                                     | Suaves, le restan a la apariencia no más que una decoloración permitida en la categoría.   |            |
| - Oleocelosis   |                                     | -  |            |
| - Quemadura de sol  |                                     | -  |            |
| - Bufado  |                                     | -  |            |
| - Creasing  |                                     | -  |            |



| CARACTERÍSTICA                                       | ESPECIFICACIÓN   | REFERENCIA   |                |  |        |        |       |    |    |       |    |    |       |    |    |       |    |    |       |    |    |        |    |    |         |    |    |          |    |       |  |
|--|--|--|----------------|--|--------|--------|-------|----|----|-------|----|----|-------|----|----|-------|----|----|-------|----|----|--------|----|----|---------|----|----|----------|----|-------|--|
| Tamaño<br>Calibres según el<br>diámetro (ecuatorial) | <table><tr><th rowspan="2">Calibre</th><th colspan="2">Diámetro en mm</th></tr><tr><th>Mínimo</th><th>Máximo</th></tr><tr><td>Cal 5</td><td>45</td><td>50</td></tr><tr><td>Cal 4</td><td>50</td><td>54</td></tr><tr><td>Cal 3</td><td>54</td><td>58</td></tr><tr><td>Cal 2</td><td>58</td><td>63</td></tr><tr><td>Cal 1</td><td>63</td><td>68</td></tr><tr><td>Cal 1X</td><td>68</td><td>73</td></tr><tr><td>Cal 1XX</td><td>73</td><td>78</td></tr><tr><td>Cal 1XXX</td><td>78</td><td>a más</td></tr></table>  | 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 |  |
| 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  |                |  |        |        |       |    |    |       |    |    |       |    |    |       |    |    |       |    |    |        |    |    |         |    |    |          |    |       |  |
| Tolerancia respecto al<br>tamaño                     | Se admitirá para la categoría, y para cualquier modo de presentación, un 10% en número o en peso de frutas que se ajusten al calibre inmediatamente inferior o superior al mencionado en el envase o en los documentos de transporte.  |  |                |  |        |        |       |    |    |       |    |    |       |    |    |       |    |    |       |    |    |        |    |    |         |    |    |          |    |       |  |
| Homogeneidad   | <p>El contenido de cada envase debe 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 debe ser representativa del conjunto. Además, para la Categoría Extra se exige la homogeneidad de coloración.</p> <p>Los cítricos deben presentarse alineados en capas regulares de acuerdo con las escalas de calibrado, tanto en envase cerrado como en abierto. Cuando la fruta se clasifique y envase según el diámetro de los frutos, debe ser necesario que la diferencia máxima de diámetro entre los frutos corresponda a tres calibres sucesivos de la escala de calibrado.</p> |  |                |  |        |        |       |    |    |       |    |    |       |    |    |       |    |    |       |    |    |        |    |    |         |    |    |          |    |       |  |
| INOCUIDAD  | Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, autoridad nacional competente <sup>1</sup> .  | Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias. |                |  |        |        |       |    |    |       |    |    |       |    |    |       |    |    |       |    |    |        |    |    |         |    |    |          |    |       |  |

**Precisión 1:** La entidad convocante deberá precisar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 2 y/o proforma del contrato) el calibre de la mandarina Satsuma categoría extra requerida de acuerdo a lo establecido en la presente Ficha Técnica, por ejemplo: mandarina Satsuma categoría extra, calibre Cal 5.

## 2.2. Envase y/o embalaje

La mandarina Satsuma categoría extra debe envasarse tomando en consideración lo establecido en la norma CXC 44-1995 (2004) CÓDIGO DE PRÁCTICAS PARA EL ENVASADO Y TRANSPORTE DE FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS, según indica el numeral 9.3 de la NTP 011.023:2014.

Los materiales y/o papeles utilizados en el interior del envase deben ser nuevos (esto incluye el material recuperado de calidad alimentaria), estar limpios y ser de un material que no pueda causar

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

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 debe ser nuevo, fino e inodoro y debe estar seco. Los envases deben 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.

**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.

### 2.3. Rotulado

Cada envase debe 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 de Procesamiento Primario emitida 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.

## SUB – ITEM 1.5

### FICHA TÉCNICA APROBADA

#### 1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

|                       |  |
|-----------------------|--|
| Denominación del bien | : MANZANA DELICIA CATEGORÍA EXTRA  |
| Denominación técnica  | : MANZANA DELICIOUS DE VISCAS CATEGORÍA EXTRA  |
| Unidad de medida      | : KILOGRAMO  |
| Descripción general   | : La manzana es el fruto procedente de cualquier variedad de la especie <i>Malus doméstica</i> Borkhausen. La variedad de la manzana es la Delicios de Viscas. |

#### 2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

##### 2.1. Del bien

La manzana Delicia categoría extra debe encontrarse en un estado y fase de desarrollo que le permita continuar el proceso de maduración y alcanzar el grado de madurez característico de la variedad, conservarse bien durante su transporte, manipulación y almacenamiento y llegar en condiciones satisfactorias a su destino, según indica el numeral 5.1 de la NTP 011.002:2014 (revisada el 2019).

La manzana Delicia categoría extra, debe presentar las siguientes características:

| CARACTERÍSTICA                                     | ESPECIFICACIÓN  | REFERENCIA   |                 |             |        |  |           |               |                  |               |             |
|--|---|--|-----------------|-------------|--------|--|-----------|---------------|------------------|---------------|-------------|
| CALIDAD  |   |  |                 |             |        |  |           |               |                  |               |             |
| Requisitos generales                               | <p>Los frutos contenidos en un mismo envase deben ser de la misma variedad y en ese sentido uniformes en tamaño, forma y color.</p> <p>Las manzanas deben estar:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>– Enteras, sanas, quedando excluidos los productos que presenten podredumbre u otras alteraciones que los hagan impropios para el consumo.</li><li>– Limpias, es decir, prácticamente exentas de materias extrañas visibles.</li><li>– Prácticamente exentas de plagas, magulladuras profundas y pudrición.</li><li>– Prácticamente exentas de daños causados por plagas.</li><li>– Exentas de un grado anormal de humedad exterior.</li><li>– Exentas de olores y sabores extraños.</li></ul> | NTP 011.002:2014 (revisada el 2019)<br>FRUTAS FRESCAS. Manzana. Requisitos. 4ª Edición |                 |             |        |  |           |               |                  |               |             |
| Índice de madurez                                  | <p>El índice de madurez de la manzana está determinado básicamente por las características siguientes:</p> <table><tr><th>Características</th><th>Minima</th><th>Máxima</th></tr><tr><td>Firmeza de la pulpa (Variedad Delicious de Viscas)</td><td>7,7 kgf</td><td>11,8 kgf</td></tr><tr><td>Sólidos solubles</td><td>11 °Brix</td><td>17 °Brix</td></tr></table>  |  | Características | Minima      | Máxima | Firmeza de la pulpa (Variedad Delicious de Viscas) | 7,7 kgf   | 11,8 kgf      | Sólidos solubles | 11 °Brix      | 17 °Brix    |
| Características                                    | Minima  |  | Máxima          |             |        |  |           |               |                  |               |             |
| Firmeza de la pulpa (Variedad Delicious de Viscas) | 7,7 kgf   | 11,8 kgf   |                 |             |        |  |           |               |                  |               |             |
| Sólidos solubles                                   | 11 °Brix  | 17 °Brix   |                 |             |        |  |           |               |                  |               |             |
| Coloración   | <p>Las manzanas Delicious de Viscas pueden encontrarse entre los colores detallados a continuación:</p> <table><tr><th>Color Munsell</th><th>Color</th></tr><tr><td>5R / 5 / 10</td><td>Rojo</td></tr><tr><td>5R / 4 / 10</td><td>Rojo teja</td></tr><tr><td>2,5R / 5 / 10</td><td>Rojo rosado</td></tr><tr><td>2,5R / 4 / 10</td><td>Rojo carmín</td></tr></table>   | Color Munsell  | Color           | 5R / 5 / 10 | Rojo   | 5R / 4 / 10  | Rojo teja | 2,5R / 5 / 10 | Rojo rosado      | 2,5R / 4 / 10 | Rojo carmín |
| Color Munsell                                      | Color   |  |                 |             |        |  |           |               |                  |               |             |
| 5R / 5 / 10  | Rojo  |  |                 |             |        |  |           |               |                  |               |             |
| 5R / 4 / 10  | Rojo teja   |  |                 |             |        |  |           |               |                  |               |             |
| 2,5R / 5 / 10                                      | Rojo rosado   |  |                 |             |        |  |           |               |                  |               |             |
| 2,5R / 4 / 10                                      | Rojo carmín   |  |                 |             |        |  |           |               |                  |               |             |

| CARACTERÍSTICA  | ESPECIFICACIÓN   |              | REFERENCIA |
|---|--|--------------|------------|
|   | 2,5R / 6 / 10  | Rojo coral   |            |
|   | 5R 3 / 6   | Rojo vino    |            |
|   | 2,5R 7 / 8   | rosado       |            |
| Calibre   | El calibre se determina por el diámetro máximo de la sección ecuatorial, se tienen los siguientes calibres:  |              |            |
|   | Clasificación  | Calibre (mm) |            |
|   | Calibre A: Extra   | Mayor a 80   |            |
| Categoría de calidad  | Las manzanas de esta categoría deben ser de calidad superior, deben presentar las características de forma, desarrollo y color que sean propias de la variedad a la que pertenezcan y deben conservar su pedúnculo intacto.  |              |            |
|   | La pulpa no debe haber sufrido ningún deterioro.   |              |            |
|   | Además, no pueden presentar defectos, salvo ligerísimas alteraciones superficiales de la epidermis que no afecten al aspecto general del producto ni a su calidad, conservación y presentación en el envase.   |              |            |
|   | Los defectos menores (herida cicatrizada, russet y mancha), y mayor (magulladuras), que presenten forma alargada, no deben exceder más de 2 cm de longitud, y para los defectos menores que presentan formas irregulares no deben ocupar más de 1 cm² de superficie, ya sea en forma individual o sumados. |              |            |
| <u>Tolerancias de Defectos Menores</u>                          |  |              |            |
| Los defectos se expresan en porcentaje de unidades defectuosas. |  |              |            |
| - Herida seca   | Máximo 5%  |              |            |
| - Mancha  | Máximo 5%  |              |            |
| - Russet  | Máximo 5%  |              |            |
| - Acorchamiento   | Máximo 5%  |              |            |
| - Deformación   | Máximo 5%  |              |            |
| Subtotal acumulado defectos menores                             | Máximo 5%  |              |            |
| <u>Tolerancias de Defectos Mayores</u>                          |  |              |            |
| Los defectos se expresan en porcentaje de unidades defectuosas. |  |              |            |
| - Herida húmeda   | Máximo 5%  |              |            |
| - Escaldado   | Máximo 1%  |              |            |
| - Daño por el sol   | Máximo 5%  |              |            |
| - Magulladura   | Máximo 5%  |              |            |
| - Bitter Pit  | Máximo 1%  |              |            |
| - Corazón acuoso *  | Máximo 5%  |              |            |
|   | *Si se presenta corazón acuoso durante la inspección se debe ampliar la muestra a 100 frutos de los cuales deben ser partidos en forma transversal. De esta nueva muestra se contabilizan los frutos que presentan el daño considerado severo.   |              |            |
| - Deshidratación  | Máximo 5%  |              |            |

| CARACTERÍSTICA                      | ESPECIFICACIÓN  | REFERENCIA   |
|-------------------------------------|---|--|
| - Pardeamiento interno              | Máximo 1%   |  |
| - Pudrición                         | Máximo 1%   |  |
| Subtotal acumulado defectos mayores | Máximo 5%   |  |
| Total defectos acumulados           | Máximo 5%<br>La suma de los subtotales acumulados no debe superar al total acumulado.   |  |
| <b>INOCUIDAD</b>                    | Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, autoridad nacional competente <sup>1</sup> . | Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias. |

**Precisión 1:** Ninguna.

## 2.2. Envase y/o embalaje

Los envases de la manzana Delicia categoría extra deben 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 debe 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 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 manzana Delicia categoría extra debe cumplir con lo establecido en la NTP 209.038:2019 ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado de alimentos preenvasados. 8ª Edición y la norma Codex CXS 1-1985 (2018) NORMA GENERAL PARA EL ETIQUETADO DE LOS ALIMENTOS PREENVASADOS, debe inscribirse en idioma castellano, pudiendo llevar inscripciones en otros idiomas siempre que no aparezcan en forma destacada y debe contener la siguiente información, según el numeral 8.1 de la NTP 011.002:2014 (revisada el 2019):

- nombre del producto;
- grado de calidad: extra;
- tamaño, en milímetros;
- contenido neto;
- nombre o razón social o marca del productor, envasador o vendedor o importador;
- número de Autorización Sanitaria de Establecimiento de Procesamiento Primario emitida 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.

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

**SUB – ITEM 1.6**

**FICHA TÉCNICA  
APROBADA**

**1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN**

|                       |  |
|-----------------------|--|
| Denominación del bien | : GRANADILLA CATEGORÍA EXTRA   |
| Denominación técnica  | : GRANADILLA CATEGORÍA EXTRA   |
| Unidad de medida      | : KILOGRAMO  |
| Descripción general   | : La granadilla ( <i>Passiflora ligularis</i> 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  |
|--------------------|--|---|
| <b>CALIDAD</b>     |  |   |
| Requisitos mínimos | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Estar enteras.</li> <li>- Presentar una apariencia fresca.</li> <li>- Ser de consistencia firme.</li> <li>- Estar sanas, y exentas de podredumbre o deterioro que hagan que no sean aptas para el consumo.</li> <li>- Estar limpias y exentas de cualquier materia extraña visible.</li> <li>- Estar prácticamente exentas de plagas y daños causados por ellas, que afecten al aspecto general del producto.</li> <li>- Estar exentas de humedad externa anormal, salvo la condensación consiguiente a su remoción de una cámara frigorífica.</li> <li>- Estar exentas de cualesquiera olores y/o sabores extraños.</li> <li>- Estar dotadas de un tallo/pedúnculo que debe llegar hasta el primer nudo.</li> <li>- Exentas de hundimientos.</li> <li>- Exentas de grietas.</li> </ul> | 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><b>Tolerancia:</b> 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>  |   |



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

**Precisión 1:** La entidad convocante deberá precisar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 3.2 y/o proforma del contrato), el calibre de 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);

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

- 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.



## SUB – ITEM 1.7

### FICHA TÉCNICA APROBADA

#### 1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

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

#### 2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

##### 2.1. Del bien

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

El mango Edwards categoría premium debe presentar las siguientes características:

| CARACTERÍSTICA     | ESPECIFICACIÓN  | REFERENCIA  |
|--------------------|---|---|
| <b>CALIDAD</b>     |   |   |
| Requisitos mínimos | <ul style="list-style-type: none"> <li>a) Estar enteros.</li> <li>b) Estar sanos; deberán excluirse los productos afectados por podredumbre o deterioro que hagan que no sean aptos para el consumo.</li> <li>c) Estar limpios y prácticamente exentos de cualesquiera materias extrañas visibles.</li> <li>d) Estar prácticamente exentos de daños causados por plagas.</li> <li>e) Estar exentos de humedad externa anormal, salvo la condensación consiguiente a su remoción de una cámara frigorífica.</li> <li>f) Estar exentos de cualquier olor y/o sabor extraño.</li> <li>g) Ser de consistencia firme.</li> <li>h) Tener un aspecto fresco.</li> <li>i) Estar exentos de daños causados por bajas y/o altas temperaturas.</li> <li>j) Estar exentos de manchas necróticas o estrias.</li> <li>k) Estar exentos de magulladuras.</li> <li>l) Estar suficientemente desarrollados y presentar un grado de madurez satisfactorio.</li> <li>m) Estar prácticamente exentos de secreción y quemaduras producidas por látex, daños por quemaduras de sol y defectos en la cáscara producidos por rozaduras.</li> <li>n) Presentar formas y características propias de la variedad.</li> <li>o) Tener pedúnculo no menor de 0,5 cm de longitud ni mayor a 1 cm.</li> </ul> | NTP 011.010:2020<br>MANGO. Mango fresco. Requisitos. 3ª Edición |

| CARACTERÍSTICA        |                          | ESPECIFICACIÓN   | REFERENCIA                            |         |                   |                   |                   |   |      |     |      |   |     |     |     |   |     |     |     |   |     |     |     |   |     |     |     |   |     |     |     |    |     |     |     |    |     |     |     |    |     |     |     |    |     |     |     |    |     |     |     |    |     |     |     |    |     |     |     |    |     |     |
|-----------------------|--------------------------|--|---------------------------------------|---------|-------------------|-------------------|-------------------|---|------|-----|------|---|-----|-----|-----|---|-----|-----|-----|---|-----|-----|-----|---|-----|-----|-----|---|-----|-----|-----|----|-----|-----|-----|----|-----|-----|-----|----|-----|-----|-----|----|-----|-----|-----|----|-----|-----|-----|----|-----|-----|-----|----|-----|-----|-----|----|-----|-----|
| Calidad               |                          | <ul style="list-style-type: none"><li>Los mangos de esta categoría deberán ser de calidad superior a la categoría I y característicos de la variedad.</li><li>No deberán 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.</li><li>Tolerancia de la categoría: El 5% en número o en peso de los mangos contenidos en una unidad comercial de venta pactada, que no satisfagan los requisitos de esta categoría, pero satisfagan los de la categoría I o, en casos excepcionales, que no superen las tolerancias establecidas para esta última.</li></ul>  |                                       |         |                   |                   |                   |   |      |     |      |   |     |     |     |   |     |     |     |   |     |     |     |   |     |     |     |   |     |     |     |    |     |     |     |    |     |     |     |    |     |     |     |    |     |     |     |    |     |     |     |    |     |     |     |    |     |     |     |    |     |     |
| Color                 |                          | Las frutas deberán tener una coloración típica de la variedad y la presentación debe ser homogénea en relación con el color.   |                                       |         |                   |                   |                   |   |      |     |      |   |     |     |     |   |     |     |     |   |     |     |     |   |     |     |     |   |     |     |     |    |     |     |     |    |     |     |     |    |     |     |     |    |     |     |     |    |     |     |     |    |     |     |     |    |     |     |     |    |     |     |
| Calibre               |                          | <table><tr><th>Calibre</th><th>Peso promedio (g)</th><th>Peso inferior (g)</th><th>Peso superior (g)</th></tr><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></table> <p>Notas:</p> <ol style="list-style-type: none"><li>El código de calibre indica el número de frutos que se pueden colocar en una caja de cartón de 4 kg neto (referencial).</li><li>Los rangos especificados incluyen la tolerancia de calibre, que es de <math>\pm 10\%</math> en peso de la fruta contenida en cada envase.</li></ol> |                                       | 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 |
| 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.  |                                       |         |                   |                   |                   |   |      |     |      |   |     |     |     |   |     |     |     |   |     |     |     |   |     |     |     |   |     |     |     |    |     |     |     |    |     |     |     |    |     |     |     |    |     |     |     |    |     |     |     |    |     |     |     |    |     |     |     |    |     |     |
| 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 MANGO. Mango fresco. |         |                   |                   |                   |   |      |     |      |   |     |     |     |   |     |     |     |   |     |     |     |   |     |     |     |   |     |     |     |    |     |     |     |    |     |     |     |    |     |     |     |    |     |     |     |    |     |     |     |    |     |     |     |    |     |     |     |    |     |     |

| CARACTERÍSTICA | ESPECIFICACIÓN  | REFERENCIA   |
|----------------|---|--|
| Firmeza        | 11 – 16 kg/cm <sup>2</sup>  | Determinación de madurez fisiológica. 1ª Edición, y su Corrigenda Técnica NTP 011.025:2010/CT 1:2019 MANGO. Mango fresco. Determinación de madurez fisiológica. CORRIGENDA TÉCNICA 1. 1ª Edición |
| INOCUIDAD      | Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, autoridad nacional competente <sup>1</sup> . | Reglamento de Inocuidad agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias.   |

**Precisión 1:** La entidad convocante deberá precisar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 2 y/o proforma del contrato), el calibre del mango Edwards categoría premium que desea adquirir, según lo establecido en el numeral 5 de la NTP 011.010:2020. Por ejemplo, Mango Edwards categoría premium - calibre 4.

## 2.2. Envase y/o embalaje

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

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

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

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

## 2.3. Rotulado

El rotulado de los envases de mango Edwards categoría Premium, 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;

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

- 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.

## SUB – ITEM 1.8

### FICHA TÉCNICA APROBADA

#### 1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

|                       |  |
|-----------------------|--|
| Denominación del bien | : PERA CATEGORÍA EXTRA   |
| Denominación técnica  | : PERA CATEGORÍA EXTRA   |
| Unidad de medida      | : KILOGRAMO  |
| Descripción general   | : La pera es el fruto de las variedades obtenidas de la especie <i>Pyrus communis</i> 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 extra 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 extra deben presentar las siguientes características:

| CARACTERÍSTICA  |                                    | ESPECIFICACIÓN  | REFERENCIA  |
|---|------------------------------------|---|---|
| <b>CALIDAD</b>  |                                    |   |   |
| Requisitos mínimos  | Forma                              | Típica del cultivar   | NTP 011.004:2014 (revisada el 2019) FRUTAS FRESCAS. Peras. Requisitos. 2ª Edición |
|   | Pulpa                              | Suculenta y carnosa, no debe ser cremosa.   |   |
|   | Color                              | Típico del cultivar   |   |
|   | Alteraciones y sustancias extrañas | - Libres de humedad externa<br>- Exentas de olores y sabores extraños<br>- Exentas de síntomas de deshidratación  |   |
|   | Sanidad                            | Producto sano, sin alteraciones, exentas de daños causados por plagas.  |   |
| Grado de calidad  |                                    | - Las peras categoría extra deben ser de calidad superior, presentarán las características de forma, desarrollo y color que sean propios de la variedad a las que pertenezcan y conservarán su pedúnculo intacto. La pulpa no debe haber sufrido ningún deterioro.<br>- No podrán presentar defectos, salvo ligerísimas alteraciones superficiales de la epidermis que no afecten el aspecto general del producto ni a su calidad, conservación y presentación en el envase.<br>- Las peras no deben ser pétreas. |   |
| Tolerancia de calidad                                     |                                    | Se permite un 5% en número o en peso de peras que no cumplan los requisitos de esta categoría pero que se ajusten a los de la categoría primera de la norma de la referencia.   |   |
| Calibre (diámetro de la máxima circunferencia ecuatorial) |                                    | Mínimo 60 mm  |   |
| Tolerancia de calibre                                     |                                    | Máximo, el 10% en número o en peso de peras que se ajusten al calibre inmediatamente inferior al indicado en el envase.   |   |

| CARACTERÍSTICA | ESPECIFICACIÓN   | REFERENCIA   |
|----------------|--|--|
| 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.<br>La parte visible del contenido del envase, tendrá que ser representativa del conjunto. |  |
| INOCUIDAD      | Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, autoridad nacional competente <sup>1</sup> .  | 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 extra 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 extra 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 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 9.3 de la NTP 011.004:2014 (revisada el 2019) siguientes:

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

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

## 2.4. Inserto

No aplica.

**Precisión 4:** No aplica.

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



## SUB – ITEM 2.1

### FICHA TÉCNICA APROBADA

#### 1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

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

#### 2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

##### 2.1. Del bien

El ajo categoría primera debe presentar las siguientes características:

| CARACTERÍSTICA   | ESPECIFICACIÓN  | REFERENCIA  |
|--|---|---|
| CALIDAD  |   |   |
| Requisitos generales   | <p>Los ajos deben:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Estar enteros, compactos y bien formados.</li><li>- Ser de consistencia firme.</li><li>- Estar exentos de pudriciones o daños físicos (heridas y rajaduras) que afecten la calidad del producto.</li><li>- Estar exentos de cualquier materia extraña (tierra, piedra, arena u otro material extraño objetable).</li><li>- Estar exentos de plagas (hongos, insectos, ácaros, nematodos, entre otros) que afecten la calidad del producto.</li><li>- Estar exentos de humedad externa, salvo la condensación consiguiente a su remoción de una cámara frigorífica.</li><li>- Estar exentos de cualquier olor, color o sabor no característicos del producto.</li><li>- Los lotes de ajo deben estar conformados por bulbos de la forma típica de la variedad, compactos y constituidos por dientes ovoideos, carnosos.</li><li>- Los bulbos deben estar completos, secos o curados, cubiertos con sus propias hojas envolventes secas y sin signos de desecación.</li><li>- Cada lote de ajo debe estar conformado por una misma variedad.</li></ul> | NTP 011.101:2015 (revisada el 2021) HORTALIZAS. Ajo. Requisitos. 2ª Edición |
| <u>Categoría, sanidad y aspecto</u>  |   |   |
| Defectos menores* (cortes, cicatrices, manchas, mechones radiculares, dientes faltantes, comeduras o perforaciones)<br>* Que no afecten la parte comestible. | Máximo 9% (en masa del producto por unidad de envase)   |   |
| Defectos mayores* (mohos superficiales que no afecten a la parte comestible, bulbos)   | Máximo 1% (en masa del producto por unidad de envase)   |   |

| CARACTERÍSTICA   | ESPECIFICACIÓN  | REFERENCIA   |
|--|---|--|
| <b>CALIDAD</b>   |   |  |
| brotados y bulbos abiertos)<br>* Que no afecten la parte comestible. |   |  |
| Pudrición  | 0%  |  |
| Calibre  | 30 g – 200 g  |  |
| Forma y color  | Característicos de la variedad  |  |
| <b>INOCUIDAD</b>   | Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria SENASA, autoridad nacional competente <sup>1</sup> . | Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias. |

**Precisión 1:** Ninguna.

## 2.2. Envase y/o embalaje

El ajo categoría primera, debe ser envasado tomando en consideración lo establecido en las normas Codex CXC 1-1969 (2020) PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS, CXC 53-2003 (2017) CÓDIGO DE PRÁCTICAS DE HIGIENE PARA LAS FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS y CXC 44-1995 (2004) CÓDIGO DE PRÁCTICAS PARA EL ENVASADO Y TRANSPORTE DE FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS, de tal manera que el producto quede debidamente protegido.

Los bulbos de ajo deben ser envasados en sacos, bolsas u otros envases de grado alimentario, para el expendio al por menor en mallas, cajas, u otros envases de tamaño y peso variables, el contenido de cada unidad de embalaje debe ser homogéneo y estar compuesto únicamente por bulbo de ajo de la misma variedad y calidad; los envases deben estar limpios y compuestos por materiales que no causen alteraciones del producto, que reúnan las condiciones de higiene, limpieza y resistencia a la humedad, manipulación y transporte, de modo que garantice la conservación del producto, según indica el numeral 10 de la NTP 011.101:2015 (revisada el 2021).

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

## 2.3. Rotulado

El rotulado del ajo categoría primera, debe cumplir con lo indicado en la norma Codex CXS 1-1985 (2018) NORMA GENERAL PARA EL ETIQUETADO DE LOS ALIMENTOS PREENVASADOS, además de las disposiciones especificadas en el numeral 9 de la NTP 011.101:2015 (revisada el 2021):

- el nombre y variedad del producto indicado;
- categoría indicada como "primera";
- peso neto, en kilogramos;
- nombre o razón social del productor, envasador o vendedor, en el caso de productos importados nombre o razón social del importador;
- el país de origen;
- número de Autorización Sanitaria de Establecimiento de Procesamiento Primario emitida por el SENASA.

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



**Precisión 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 los atributos del bien descritos en numeral 2.1 de la presente ficha técnica.

**2.4. Inserto**  
No aplica.

**Precisión 4:** No aplica.

## SUB – ITEM 2.2

### FICHA TÉCNICA APROBADA

#### 1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

|                       |  |
|-----------------------|--|
| Denominación del bien | : CHOCLO CATEGORÍA EXTRA O PRIMERA   |
| Denominación técnica  | : CHOCLO CATEGORÍA O GRADO EXTRA O PRIMERA   |
| Unidad de medida      | : UNIDAD   |
| Descripción general   | : Es el maíz <i>Zea mays</i> L. <i>amílacea</i> 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 deben presentar las siguientes características:

| CARACTERÍSTICA                      | ESPECIFICACIÓN   | REFERENCIA  |
|-------------------------------------|--|---|
| <b>CALIDAD</b>                      |  |   |
| Requisitos generales                | <p>La mazorca de choclo debe:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Estar libre de lesiones causadas por contusiones o cualquier otra causa, así como de olores y sabores extraños.</li> <li>- Estar sana, fresca, limpia, bien cubierta y bien formada; con un grado de madurez tal que siendo apta para el consumo, le permita soportar el manipuleo, transporte y conservación en buenas condiciones.</li> <li>- Presentar pancas envoltentes sanas y propias de la variedad, se tolera una pequeña abertura que pueda haber en la punta. Cuando la mazorca se encuentra sin panca, sus granos deben estar: sanos, frescos, limpios, secos, bien formados de acuerdo a la variedad, con grano bien desarrollado o bien lleno. Los granos deben ser tiernos, turgentes y lechosos.</li> </ul> | NTP 011.105:2014 (revisada el 2019) MAÍZ AMILÁCEO. Choclo. Requisitos. 2ª Edición |
| Color de los granos                 | Los granos de choclo al estado fresco deben presentar color blanco en su totalidad. Se podrán aceptar mazorcas de choclo con granos de color cremoso, así como granos de otro color producto de la polinización, siempre que cumplan con las tolerancias establecidas en la presente Ficha Técnica.  |   |
| Forma del choclo y granos de choclo | <p>La forma del choclo es tipo cilíndrico, cónico; con disposición de sus granos en hileras lineales, desde la base hasta la punta.</p> <p>Los granos de choclo son anchos y achatados.</p>  |   |

| CARACTERÍSTICA  |  | ESPECIFICACIÓN   | REFERENCIA   |
|---|--|--|--|
| Tamaño (calibre)<br>(longitud de la mazorca sin panca, medida desde la base hasta el ápice) |  | Variedades de choclo que presentan mazorcas grandes y provienen de las razas Cusco y Pardo   | Mayor a 14,00 cm   |
|   |  | Otras variedades de choclo   | Mayor a 12,00 cm   |
| Categoría   |  | Dentro de la categoría extra se clasifican las mazorcas de choclo de un mismo cultivar, tamaño y que cumplan con los requisitos mínimos establecidos en la presente Ficha Técnica. |  |
| Tolerancias   | Tamaño   | Hasta 10% en número o masa de choclos que corresponda al calibre inmediato inferior al solicitado.   |  |
|   | Presencia de indicios de podredumbre                                 | 0,0%   |  |
|   | Presencia de insectos  | 0,0%   |  |
|   | Defectos Deformaciones, lesiones, contusiones, granos fuera de color | Máximo 5,0%  |  |
| INOCUIDAD   |  | Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, autoridad nacional competente <sup>1</sup> .  | Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias. |

**Precisión 1:** La entidad convocante deberá precisar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 2 y/o proforma del contrato) el tamaño del Choclo categoría extra o primera requerido de acuerdo a lo establecido en la presente Ficha Técnica, por ejemplo: Choclo categoría extra o primera de tamaño mayor a 12 cm.

## 2.2. Envase y/o embalaje

Los requisitos de los envases deben ser 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, deben 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 deben ser acondicionados de tal manera que queden protegidos, bien presentados, homogéneos y deben estar constituidos únicamente por mazorcas de choclo del mismo origen, calidad y tamaño. La parte visible del envase debe ser representativa de todo el contenido, según el numeral 7.1 de la NTP 011.105:2014 (revisada el 2019).

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

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

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, deben 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 de Procesamiento Primario emitida 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.

**SUB – ITEM 2.3**

**FICHA TÉCNICA  
APROBADA**

**1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN**

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

**2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN**

**2.1. Del bien**

El limón categoría I debe 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 deben 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 contenido mínimo de jugo de limón categoría I debe ser del 40% con relación al peso total del fruto, además su coloración debe ser típica de la variedad por lo menos en dos tercios de la superficie del fruto. El fruto debe ser verde pero podrá presentar decoloraciones (manchas amarillas) hasta el 30% de su superficie, según indica el numeral 5.1.2 de la NTP 011.006:2005.

El limón categoría I debe presentar las siguientes características:

| CARACTERÍSTICA     | ESPECIFICACIÓN   | REFERENCIA   |
|--------------------|--|--|
| <b>CALIDAD</b>     |  |  |
| Requisitos mínimos | <p>Los limones deben:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Estar enteros.</li> <li>- Ser de consistencia firme.</li> <li>- Estar sanos, deben excluirse los productos afectados por podredumbre o deterioro que haga que no sean aptos para el consumo.</li> <li>- Estar limpios y prácticamente exentos de cualquier materia extraña visible.</li> <li>- Estar prácticamente exentos de plagas que afecten al aspecto general del producto.</li> <li>- Estar prácticamente exentos de daños causados por plagas.</li> <li>- Estar exentos de daños causados por bajas temperaturas.</li> <li>- Estar exentos de humedad externa anormal, salvo la condensación consiguiente a su remoción de una cámara frigorífica.</li> <li>- Estar exentos de cualquier olor y/o sabor extraño.</li> </ul> | NTP 011.006:2005 FRUTAS. Limón Sutil. Requisitos. 4ª Edición |
| Categoría          | <p>Los limones de esta categoría deben ser de buena calidad y característicos de la variedad.</p> <p>Podrán permitirse, sin embargo, los siguientes defectos leves, siempre y cuando no afecten al aspecto general del producto, su calidad, estado de conservación y presentación en el envase:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- defectos leves de forma;</li> <li>- defectos leves de coloración;</li> </ul>   |  |

| CARACTERÍSTICA   | ESPECIFICACIÓN   | REFERENCIA   |               |                                     |   |          |         |   |           |         |   |           |         |   |           |         |  |
|------------------|--|--|---------------|-------------------------------------|---|----------|---------|---|-----------|---------|---|-----------|---------|---|-----------|---------|--|
|                  | <p>- defectos leves de la cáscara que ni superen 1 cm<sup>2</sup>.</p> <p>En ningún caso los defectos deben afectar a la pulpa del fruto.</p> <p><b>Tolerancia:</b> Diez por ciento, en número o en peso, de los limones 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.</p>   |  |               |                                     |   |          |         |   |           |         |   |           |         |   |           |         |  |
| Calibre (tamaño) | <p>El limón categoría I, de acuerdo a su diámetro se clasifica en los siguientes calibres:</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Calibre</th><th>Diámetro (mm)</th><th>Unidades del producto por Kilogramo</th></tr> </thead> <tbody> <tr> <td>A</td><td>44 a más</td><td>20 - 22</td></tr> <tr> <td>B</td><td>41 a 43,9</td><td>23 - 27</td></tr> <tr> <td>C</td><td>38 a 40,9</td><td>28 - 33</td></tr> <tr> <td>D</td><td>35 a 37,9</td><td>34 - 39</td></tr> </tbody> </table> <p><b>Tolerancia:</b> Diez por ciento en número o en peso de los limones que correspondan al calibre inmediatamente superior y/o inferior al indicado en el envase.</p> | Calibre  | Diámetro (mm) | Unidades del producto por Kilogramo | A | 44 a más | 20 - 22 | B | 41 a 43,9 | 23 - 27 | C | 38 a 40,9 | 28 - 33 | D | 35 a 37,9 | 34 - 39 |  |
| Calibre          | Diámetro (mm)  | Unidades del producto por Kilogramo  |               |                                     |   |          |         |   |           |         |   |           |         |   |           |         |  |
| A                | 44 a más   | 20 - 22  |               |                                     |   |          |         |   |           |         |   |           |         |   |           |         |  |
| B                | 41 a 43,9  | 23 - 27  |               |                                     |   |          |         |   |           |         |   |           |         |   |           |         |  |
| C                | 38 a 40,9  | 28 - 33  |               |                                     |   |          |         |   |           |         |   |           |         |   |           |         |  |
| D                | 35 a 37,9  | 34 - 39  |               |                                     |   |          |         |   |           |         |   |           |         |   |           |         |  |
| Homogeneidad     | El contenido de cada envase (o lote, para los productos presentados a granel) debe ser homogéneo y estar constituido únicamente por limones del mismo origen, variedad, calidad y calibre. La parte visible del contenido del envase (o lote, para productos presentados a granel) debe ser representativa de todo el contenido.   |  |               |                                     |   |          |         |   |           |         |   |           |         |   |           |         |  |
| INOCUIDAD        | Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, autoridad nacional competente <sup>1</sup> .  | Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias. |               |                                     |   |          |         |   |           |         |   |           |         |   |           |         |  |

**Precisión 1:** La entidad convocante deberá precisar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 2 y/o proforma del contrato) el calibre del limón categoría I requerido, de acuerdo a lo establecido en la presente Ficha Técnica, por ejemplo: Limón categoría I de calibre C.

## 2.2. Envase y/o embalaje

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

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

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 deben ser nuevos (se incluye material recuperado de calidad alimentaria), estar limpios y ser de calidad tal que evite cualquier daño externo o interno al producto. Se permiten el uso de materiales, en particular papel o sellos con indicaciones comerciales, siempre y cuando estén impresos o etiquetados con tinta o pegamento no tóxico, según indica el numeral 8.2 de la NTP 011.006:2005.

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

### 2.3. Rotulado

El rotulado del limón categoría I debe 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 de Procesamiento Primario emitida 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.



**SUB – ITEM 2.4**

**FICHA TÉCNICA  
APROBADA**

**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 <i>Phaseolus vulgaris</i> L. Es de color verde, de forma alargada y ahusada. |

**2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN**

**2.1. Del bien**

Las vainitas calidad extra deben presentarse limpias, frescas, enteras y sanas; deben pertenecer al mismo cultivar, deben 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 2021).

Las vainitas calidad extra deben presentar las siguientes características:

| CARACTERÍSTICA | ESPECIFICACIÓN  | REFERENCIA  |
|----------------|---|---|
| <b>CALIDAD</b> |   |   |
| Aspecto        | Las vainitas deben estar frescas, sin síntomas de marchitez y/o lignificación.  | NTP 011.111:1974 (revisada el 2021)<br>HORTALIZAS. Vainita.<br>Requisitos. 1ª Edición |
| Fibrosidad     | Vainita con fibrosidad incipiente (grado 1: Identificable por el hecho de que no presenta dificultad al rompimiento, quedando las dos partes netamente separadas y no produciéndose rasgaduras en las paredes de la vainita).<br><br><u>Tolerancia:</u> 5% de frutos ligeramente fibrosos (grado 2: Vainita ligeramente fibrosa, caracterizado por presentar ligera resistente al rompimiento, lo que da lugar a una separación neta de las partes, pero con producción de ligeras rasgaduras en la cara externa de las paredes de la vainita).   |   |
| Afrijolamiento | Frutos no afrijolados (grado 1: Vainita no afrijolada, la que presenta una forma normal en huso y sin sinuosidad en su superficie. Al corte transversal se observa el desarrollo incipiente de la semilla y un tejido translúcido que llena la cavidad interna de la vainita).<br><br><u>Tolerancia:</u> Máximo 5% de frutos ligeramente afrijolados (grado 2: Vainita ligeramente afrijolada la que presenta ligera sinuosidad en su superficie. Al corte transversal se observa la semilla ya desarrollada, ocupando un tercio de la sección transversal. El tejido translúcido no cubre totalmente la cavidad interna, |   |



| CARACTERÍSTICA  |                | ESPECIFICACIÓN  | REFERENCIA |
|---|----------------|---|------------|
|   |                | quedando un pequeño espacio vacío).   |            |
| Daños mecánicos   |                | 0%  |            |
| Daños químicos (quemaduras)   |                | 0%  |            |
| Forma   |                | Las vainas deben tener una forma alargada y ahusada, sin sinuosidades superficiales, típico del cultivar considerado y con una madurez comercial conveniente.<br><br>Se aceptan formas irregulares de acuerdo a la siguiente tolerancia:<br><br>- Máximo 5% de frutos deformes. |            |
| Color   |                | La vainita debe ser color verde típico del cultivar y de acuerdo a las condiciones requeridas para su comercialización al estado fresco.<br><br>No se permiten variaciones de color.  |            |
| Tamaño<br>(Relación entre el diámetro menor y el peso)                              | Diámetro menor | Máximo 0,8 cm   |            |
|   | Peso           | Máximo 7 g  |            |
|   | Tolerancia     | Máximo de 10% de frutos de calidad inmediata inferior.  |            |
| Longitud  |                | Máximo 11 cm<br><br>Tolerancia: Máximo 5% de frutos con longitudes de hasta 14 cm.  |            |
| Sanidad   |                | Las vainitas deben presentarse sanas, libres de insectos, enfermedades u otras alteraciones capaces de perjudicar su conservación y consumo.  |            |
| Tolerancias de sanidad – Daños Entomológicos (Plagas)                               |                |   |            |
| - Perforaciones de la vainita (producida por <i>Laspeyresia</i> sp)                 |                | Máximo 1% de vainitas con perforaciones.  |            |
| - Comeduras de la vainita (producidas por <i>Pesudoplusia</i> y <i>Prodenia</i> sp) |                | 0%  |            |
| Tolerancias de sanidad - Daños Fitopatológicos (enfermedades)                       |                |   |            |
| - Pústulas en la vainita (producida por Roya)                                       |                | Máximo 1% de vainitas con pústulas.   |            |
| - Pudrición seca (Antracnosis)  |                | 0%  |            |
| - Pudrición húmeda (Esclerotinosis)   |                | 0%  |            |
| Tolerancia acumulativa  |                | Máximo 10%  |            |

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

**Precisión 1:** Ninguna.

## 2.2. Envase y/o embalaje

Las vainitas calidad extra deben 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 deben satisfacer las características de calidad, higiene, ventilación y resistencia necesarias para asegurar la manipulación, el transporte y la conservación apropiada de las vainitas, y deben 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 2021).

**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.

## 2.3. Rotulado

Los envases, o bien los documentos que acompañen el envío de las vainitas calidad extra, además de los requisitos aplicables especificados en la NTP 209.038:2019 ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado de alimentos preenvasados. 8ª Edición, deben indicar, en idioma español, lo siguiente, según indica el numeral 7.3 de la NTP 011.111:1974 (revisada el 2021):

- 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 de Procesamiento Primario emitida 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.

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

## SUB – ITEM 2.5

### FICHA TÉCNICA APROBADA

#### 1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

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

#### 2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

##### 2.1. Del bien

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

La yuca categoría extra debe presentar las siguientes características:

| CARACTERÍSTICA                        | ESPECIFICACIÓN   | REFERENCIA   |
|---------------------------------------|--|--|
| <b>CALIDAD</b>                        |  |  |
| Requisitos mínimos                    | <p>La yuca debe:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Estar entera.</li> <li>- Estar sana, deben excluirse los productos afectados por podredumbre, moho o deterioro que hagan que no sean aptos para el consumo.</li> <li>- Estar limpia, y prácticamente exenta de cualquier materia extraña visible, excepto aquellas sustancias permitidas que prolonguen su vida útil.</li> <li>- Estar prácticamente exenta de plagas que afecten al aspecto general del producto.</li> <li>- Estar prácticamente exenta de daños causados por plagas.</li> <li>- Estar exenta de humedad externa anormal, salvo la condensación consiguiente a su remoción de una cámara frigorífica.</li> <li>- Estar exenta de cualquier olor y/o sabor extraños.</li> <li>- Ser de consistencia firme.</li> <li>- Estar prácticamente exenta de daños mecánicos y magulladuras.</li> <li>- Estar exenta de pérdida de color en la pulpa.</li> </ul> <p>El corte en la parte distal (angosta) de la yuca no debe superar los 2 cm de diámetro.</p> <p>El extremo del pedúnculo debe tener un corte limpio entre 1 cm y 1,25 cm de longitud.</p> | NTP-CODEX STAN 238:2014 (revisada el 2019) NORMA PARA LA YUCA (MANDIOCA) DULCE. 1ª Edición |
| Clasificación y tolerancia de calidad | Las yucas (mandioca) de categoría extra deben ser de calidad superior y característica de la variedad y/o tipo comercial. No debe tener defectos, salvo  |  |

| CARACTERÍSTICA | ESPECIFICACIÓN  | REFERENCIA   |               |   |           |   |           |   |       |  |
|----------------|---|--|---------------|---|-----------|---|-----------|---|-------|--|
|                | <p>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><u>Tolerancia:</u> El 5%, en número o en peso, de la yuca (mandioca) que no satisfaga los requisitos de esta categoría pero satisfaga los de la Categoría I o, excepcionalmente, que no supere las tolerancias establecidas para esta última.</p>   |  |               |   |           |   |           |   |       |  |
| Calibre        | <p>La yuca categoría extra se clasifica en los siguientes calibres, de acuerdo al diámetro en la sección transversal más gruesa de la raíz, de acuerdo con el siguiente cuadro:</p> <table><tr><th>Calibre</th><th>Diámetro (cm)</th></tr><tr><td>A</td><td>3,5 - 6,0</td></tr><tr><td>B</td><td>6,1 - 8,0</td></tr><tr><td>C</td><td>&gt; 8,0</td></tr></table> <p><u>Tolerancia:</u> El 10%, en número o en peso, de las yucas (mandiocas) que correspondan al calibre inmediatamente superior y/o inferior al indicado en el envase.</p> | Calibre  | Diámetro (cm) | A | 3,5 - 6,0 | B | 6,1 - 8,0 | C | > 8,0 |  |
| Calibre        | Diámetro (cm)   |  |               |   |           |   |           |   |       |  |
| A              | 3,5 - 6,0   |  |               |   |           |   |           |   |       |  |
| B              | 6,1 - 8,0   |  |               |   |           |   |           |   |       |  |
| C              | > 8,0   |  |               |   |           |   |           |   |       |  |
| INOCUIDAD      | Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, autoridad nacional competente <sup>1</sup> .   | Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo Nº 004-2011-AG, y sus modificatorias. |               |   |           |   |           |   |       |  |

**Precisión 1:** La entidad convocante deberá precisar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 2 y/o proforma del contrato) el calibre de la yuca categoría extra requerido de acuerdo a lo establecido en la presente Ficha Técnica, por ejemplo: yuca categoría extra, calibre B.

## 2.2. Envase y/o embalaje

La yuca categoría extra debe 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 debe ser homogéneo en cuanto a la forma y estar constituido únicamente por yuca categoría extra del mismo origen, variedad y/o tipo comercial y calibre. La parte visible del contenido del envase debe 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 deben 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).

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

Los envases deben satisfacer las características de calidad, higiene, ventilación y resistencia necesarias para asegurar la manipulación, el transporte y la conservación apropiados de la yuca categoría extra, y deben 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 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 de yuca categoría extra debe llevar las siguientes indicaciones en letras agrupadas en el mismo lado, marcadas de forma legible e indeleble y visible desde el exterior, o bien en los documentos que acompañen el envío, según indica el numeral 6.2 de la NTP-CODEX STAN 238:2014 (revisada el 2019):

- nombre del producto y tipo (dulce) si el contenido no es visible desde el exterior;
- nombre de la variedad (facultativo);
- nombre y dirección del envasador y/o expedidor;
- país de origen y, facultativamente, nombre del lugar, distrito o región de producción;
- categoría extra;
- calibre (expresado como código de calibre o diámetro mínimo y máximo en cm);
- peso neto;
- instrucciones de preparación (incluir una leyenda que indique que la yuca deberá pelarse y cocerse antes de su consumo);
- número de Autorización Sanitaria de Establecimiento de Procesamiento Primario emitida 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.

## SUB – ITEM 2.6

### FICHA TÉCNICA APROBADA

#### 1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

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

#### 2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

##### 2.1. Del bien

Los zapallos macre categoría primera deben pertenecer al mismo cultivar y deben 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 deben presentar las siguientes características:

| CARACTERÍSTICA |                   | ESPECIFICACIÓN  | REFERENCIA   |
|----------------|-------------------|---|--|
| <b>CALIDAD</b> |                   |   |  |
| Presentación   |                   | Los frutos de zapallo deben presentarse maduros, limpios, frescos, enteros y sanos.   | NTP 011.114:2015<br>HORTALIZAS.<br>Zapallo macre. 2ª Edición |
| Sanidad        |                   | Los frutos deben presentarse sanos, es decir, libres de ataques de insectos y enfermedades, salvo las siguientes tolerancias:<br><br>- Daños entomológicos: Se permiten daños superficiales que no comprometan la pulpa.<br>- Daños fitopatológicos: 0%<br><br>Para el caso de los daños fitopatológicos, las pudriciones notoriamente marcadas determinan la eliminación del fruto.          |  |
| Madurez        | Dureza de cáscara | Los frutos deben presentar la suficiente dureza de cáscara que asegure que el manejo post-cosecha no deteriorará su calidad física. La dureza se debe evaluar de acuerdo a la resistencia que presente a ser penetrada con la uña; teniéndose que a mayor dureza, mayor debe ser su categorización.<br><br>El zapallo macre categoría primera debe tener una dureza de cáscara de grado alta. |  |
|                | Color de cáscara  | Desde verde oscuro, verde plomizo, verde claro hasta crema. Con aspecto lustroso, liso o con hendiduras longitudinales.   |  |



| CARACTERÍSTICA                |                  | ESPECIFICACIÓN  | REFERENCIA   |
|-------------------------------|------------------|---|--|
|                               | Textura de pulpa | Los frutos deben presentar la textura de pulpa lo suficientemente firme que asegure que el manejo post-cosecha no debe deteriorar su calidad física. Este parámetro se debe evaluar de acuerdo a la resistencia que la pulpa oponga al tacto.<br><br>El zapallo macre categoría primera debe tener una textura de pulpa de grado firme. |  |
|                               | Color de pulpa   | El zapallo macre categoría primera debe tener color de pulpa amarillo fuerte.   |  |
| Tamaño                        |                  | Peso mínimo 25 kg   |  |
| <u>Tolerancia de Defectos</u> |                  |   |  |
| - Magulladuras y rajaduras    |                  | Se permiten daños superficiales que no comprometan la pulpa o muestren daños de pudrición.  |  |
| - Cortes                      |                  | 0%  |  |
| Tolerancia acumulativa        |                  | No comprometa el estado de la pulpa. Sin pudriciones.   |  |
| <b>INOCUIDAD</b>              |                  | Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, autoridad nacional competente <sup>1</sup> .   | Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias. |

**Precisión 1:** Ninguna.

## 2.2. Envase y/o embalaje

El zapallo macre categoría primera podrá ser no envasado, pero su manipulación debe tener en consideración lo establecido en la norma Codex CXC 1-1969 (2020) PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS y otros textos pertinentes del Codex, así como la reglamentación nacional vigente, según indica el numeral 10.1 de la NTP 011.114:2015.

El zapallo macre categoría primera se transporta a granel y se comercializa de acuerdo al peso de cada unidad. Los zapallos también deben 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.

**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.

## 2.3. Rotulado

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

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

- el 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 de Procesamiento Primario emitida 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.



## SUB – ITEM 2.7

### FICHA TÉCNICA APROBADA

#### 1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

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

**Precisión 1:** No aplica.

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

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

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

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

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

## **2.3. Rotulado**

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

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

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

## **2.4. Inserto**

No aplica.

**Precisión 4:** No aplica.

## SUB – ITEM 2.8

### FICHA TÉCNICA APROBADA

#### 1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

|                       |  |
|-----------------------|--|
| Denominación del bien | : COL CRESPA CALIDAD PRIMERA   |
| Denominación técnica  | : COL CRESPA CALIDAD PRIMERA   |
| Unidad de medida      | : KILOGRAMO  |
| Descripción general   | : Hortaliza de la familia de las crucíferas correspondiente a la especie <i>Brassica oleracea</i> var. <i>Sabauda</i> L. |

#### 2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

##### 2.1. Del bien

La col (sinónimo de repollo<sup>1</sup>) crespa calidad primera debe presentarse limpia y fresca, pertenecerá al mismo cultivar y debe 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.

La col crespa calidad primera debe presentar las siguientes características:

| CARACTERÍSTICA                  | ESPECIFICACIÓN  | REFERENCIA  |        |                        |   |                              |   |
|---------------------------------|---|---|--------|------------------------|---|------------------------------|---|
| CALIDAD                         |   |   |        |                        |   |                              |   |
| Color                           | Típico del cultivar   | 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 |        |                        |   |                              |   |
| Forma                           | Típica del cultivar   |   |        |                        |   |                              |   |
| Consistencia                    | Las cabezas deben presentarse duras, firmes y compactas, salvo tolerancias indicadas.   |   |        |                        |   |                              |   |
| Sanidad                         | Las cabezas no deben presentar alteraciones producidas por agentes biológicos, mecánicos y por presencia de sustancias extrañas; salvo tolerancias indicadas en la presente ficha técnica.  |   |        |                        |   |                              |   |
| Factores de calidad             |   |   |        |                        |   |                              |   |
| Tamaño (relación diámetro/peso) | <table><tr><th>Tamaño</th><th>Relación diámetro/peso</th></tr><tr><td>A</td><td>Más de 31 cm; más de 6 000 g</td></tr><tr><td>B</td><td>Más de 23 cm a 31 cm; más de 3 500 g a 6 000 g</td></tr></table> <p>Tolerancia: 10% de coles de calidad inmediata inferior.</p> |   | Tamaño | Relación diámetro/peso | A | Más de 31 cm; más de 6 000 g | B |
| Tamaño                          | Relación diámetro/peso  |   |        |                        |   |                              |   |
| A                               | Más de 31 cm; más de 6 000 g  |   |        |                        |   |                              |   |
| B                               | Más de 23 cm a 31 cm; más de 3 500 g a 6 000 g  |   |        |                        |   |                              |   |
| Consistencia Tolerancia         | 5% de cabezas blandas   |   |        |                        |   |                              |   |
| Longitud del tocón              | 4 cm<br><p>Tolerancia: 5% de coles con más de 6 cm de longitud del tocón.</p> <p>Las cabezas deben presentar una longitud del tocón tal, que no provoque daños en las cabezas contiguas durante el transporte.</p>  |   |        |                        |   |                              |   |

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

| CARACTERÍSTICA               |   | ESPECIFICACIÓN  | REFERENCIA |
|------------------------------|---|---|------------|
| N° de hojas cobertoras       |   | 6 – 10 (± 2)  |            |
| Daños entomológicos (plagas) | Comeduras de hojas producidas por gusano medidor ( <i>Pseudoplusia</i> sp.)                 | <u>Tolerancia:</u><br>Máximo 2% de coles con perforaciones solamente en las hojas cobertoras, en número y área variables (no limitantes).   |            |
|                              | Decoloración, pudrición, Fumagina: producidas por pulgones ( <i>Brevicoryne brassicae</i> ) | <u>Tolerancia:</u><br>Máximo 3% de coles con colonias presentes solamente en las hojas cobertoras, comprometiendo un área de hasta 10 cm de diámetro, observándose la decoloración consiguiente de dichas hojas y la presencia (no siempre) de fumagina.  |            |
|                              | Perforaciones producidas por gusanos de tierra ( <i>Noctuides</i> )                         | <u>Tolerancia:</u><br>Máximo 1% de coles con perforaciones en las hojas cobertoras únicamente, de hasta 3 cm de diámetro. Localización: Parte inferior de la cabeza.  |            |
| Daños fitopatológicos        | Pudrición húmeda (producida por <i>Esclerotiosis</i> )                                      | <u>Tolerancia:</u><br>Máximo 1% de coles con ataque localizado en el tocón o en la base (pecíolo) de las hojas cobertoras, el que se manifiesta en el tocón mediante una pudrición húmeda que afecta su parte basal en una longitud de aproximadamente 0,5 cm, mientras que en las hojas cobertoras la pudrición húmeda afecta un área máximo de 3 cm de diámetro. Es necesario precisar que la cabeza en sí no es afectada, pudiendo eliminarse las partes afectadas (tocón y hojas cobertoras) mediante remoción. |            |
|                              | Manchas (producida por <i>Mildiu</i> )  | <u>Tolerancia:</u><br>Máximo 1% de coles con ataque localizado en las hojas cobertoras y/o en las hojas superficiales de la cabeza en sí, estando dicho ataque en una etapa inicial, observándose los signos de hongo (micelio, que forma una ligera eflorescencia blanco plumiza), en un área (única y acumulativa), de máximo 5 cm de diámetro.   |            |
| Defectos comerciales         | Cabeza reventada  | Máximo 4%   |            |
|                              | Cabeza magullada  | Máximo 5%   |            |

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

**Precisión 1:** La entidad convocante deberá precisar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 2 y/o proforma del contrato) el tamaño de la col cresa calidad primera requerida de acuerdo a lo establecido en la presente Ficha Técnica, por ejemplo: Col cresa de calidad primera, de tamaño B.

## 2.2 Envase y/o embalaje

La col cresa calidad primera debe 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 cresa calidad primera debe 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 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 cresa calidad primera debe 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 de Procesamiento Primario emitida 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.

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

## SUB – ITEM 3.1

### FICHA TÉCNICA APROBADA

#### 1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

|                       |   |
|-----------------------|---|
| Denominación del bien | : PAPA PERUANITA CALIDAD EXTRA  |
| Denominación técnica  | : PAPA PERUANITA GRADO DE CALIDAD EXTRA   |
| 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

La papa peruanita calidad extra debe presentar las siguientes características:

| CARACTERÍSTICA  | ESPECIFICACIÓN   | REFERENCIA  |                         |          |  |  |       |         |         |              |        |       |       |              |       |       |       |          |         |        |       |
|---|--|---|-------------------------|----------|--|--|-------|---------|---------|--------------|--------|-------|-------|--------------|-------|-------|-------|----------|---------|--------|-------|
| CALIDAD   |  |   |                         |          |  |  |       |         |         |              |        |       |       |              |       |       |       |          |         |        |       |
| Uniformidad   | <p>Cada lote de papa debe estar conformado por la misma variedad. Las papas variedad peruanita deben presentar las siguientes características:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>– Forma oblonga.</li><li>– Piel de 2 colores: rojo-morado y amarillo, ojos semi profundos.</li><li>– Pulpa de color amarilla.</li></ul>   | NTP 011.119:2016 PAPA Y SUS DERIVADOS.<br>Papa. Definiciones y requisitos. 3ª Edición |                         |          |  |  |       |         |         |              |        |       |       |              |       |       |       |          |         |        |       |
| Tamaño <sup>1</sup>   | <table><tr><th rowspan="2">Diámetro (D) y peso (g)</th><th colspan="3">Calibres</th></tr><tr><th>Extra</th><th>Primera</th><th>Segunda</th></tr><tr><td>D mayor (mm)</td><td>130-88</td><td>87-60</td><td>59-50</td></tr><tr><td>D menor (mm)</td><td>98-63</td><td>62-45</td><td>44-40</td></tr><tr><td>Peso (g)</td><td>509-265</td><td>264-56</td><td>55-45</td></tr></table> |   | Diámetro (D) y peso (g) | Calibres |  |  | Extra | Primera | Segunda | D mayor (mm) | 130-88 | 87-60 | 59-50 | D menor (mm) | 98-63 | 62-45 | 44-40 | Peso (g) | 509-265 | 264-56 | 55-45 |
| Diámetro (D) y peso (g)   | Calibres   |   |                         |          |  |  |       |         |         |              |        |       |       |              |       |       |       |          |         |        |       |
|   | Extra  |   | Primera                 | Segunda  |  |  |       |         |         |              |        |       |       |              |       |       |       |          |         |        |       |
| D mayor (mm)  | 130-88   |   | 87-60                   | 59-50    |  |  |       |         |         |              |        |       |       |              |       |       |       |          |         |        |       |
| D menor (mm)  | 98-63  |   | 62-45                   | 44-40    |  |  |       |         |         |              |        |       |       |              |       |       |       |          |         |        |       |
| Peso (g)  | 509-265  |   | 264-56                  | 55-45    |  |  |       |         |         |              |        |       |       |              |       |       |       |          |         |        |       |
| Sanidad y aspecto   |  |   |                         |          |  |  |       |         |         |              |        |       |       |              |       |       |       |          |         |        |       |
| - Inmadurez (papa pelada o pelona con levantamiento de piel)                  | Máximo 1% m/m  |   |                         |          |  |  |       |         |         |              |        |       |       |              |       |       |       |          |         |        |       |
| - Cortes, cicatrices, magulladuras, grietas, rajaduras                        | Máximo 2% m/m  |   |                         |          |  |  |       |         |         |              |        |       |       |              |       |       |       |          |         |        |       |
| - Brotamiento   | 0% m/m   |   |                         |          |  |  |       |         |         |              |        |       |       |              |       |       |       |          |         |        |       |
| - Verdeamiento  | 0% m/m   |   |                         |          |  |  |       |         |         |              |        |       |       |              |       |       |       |          |         |        |       |
| - Pudrición seca  | 0% m/m   |   |                         |          |  |  |       |         |         |              |        |       |       |              |       |       |       |          |         |        |       |
| - Pudrición húmeda  | 0% m/m   |   |                         |          |  |  |       |         |         |              |        |       |       |              |       |       |       |          |         |        |       |
| - Comeduras, perforaciones, galerías (daños causados por insectos y roedores) | Máximo 2% m/m  |   |                         |          |  |  |       |         |         |              |        |       |       |              |       |       |       |          |         |        |       |
| - Mezclas varietales  | 0% m/m   |   |                         |          |  |  |       |         |         |              |        |       |       |              |       |       |       |          |         |        |       |
| Porcentaje máximo acumulado   | Máximo 5% m/m  |   |                         |          |  |  |       |         |         |              |        |       |       |              |       |       |       |          |         |        |       |

<sup>1</sup> Los diámetros mayor y menor están referidos a las dimensiones máximas y mínimas de los ejes longitudinal y transversal del tubérculo cuando se intersecan en ángulo recto.



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

**Precisión 1:** La entidad convocante deberá precisar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 2 y/o proforma del contrato) el tamaño de papa peruanita calidad extra requerido, de acuerdo a lo establecido en la presente Ficha Técnica, por ejemplo: papa peruanita calidad extra de calibre primera.

## 2.2. Envase y/o embalaje

La papa peruanita calidad extra debe ser envasada según lo establecido en las normas Codex CXC 1-1969 (2020) PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS, CXC 53-2003 (2017) CÓDIGO DE PRÁCTICAS DE HIGIENE PARA LAS FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS y CXC 44-1995 (2004) CÓDIGO DE PRÁCTICAS PARA EL ENVASADO Y TRANSPORTE DE FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS, de tal manera que el producto quede debidamente protegido.

Los envases deben satisfacer las características de higiene, ventilación y resistencia necesarias para asegurar la manipulación, el transporte y la conservación apropiada de las papas, y deben 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 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, deben indicar lo siguiente:

- número de Autorización Sanitaria de Establecimiento de Procesamiento Primario emitida 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.

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



## SUB – ITEM 3.2

### FICHA TÉCNICA APROBADA

#### 1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

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

#### 2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

##### 2.1. Del bien

La papa Yungay calidad extra debe presentar las siguientes características:

| CARACTERÍSTICA  | ESPECIFICACIÓN  | REFERENCIA   |                            |          |  |  |       |         |         |              |         |        |       |              |        |       |       |          |         |         |        |
|---|---|--|----------------------------|----------|--|--|-------|---------|---------|--------------|---------|--------|-------|--------------|--------|-------|-------|----------|---------|---------|--------|
| CALIDAD   |   |  |                            |          |  |  |       |         |         |              |         |        |       |              |        |       |       |          |         |         |        |
| Uniformidad   | Cada lote de papa debe estar conformado por la misma variedad. Las papas variedad Yungay deben presentar las siguientes características:<br><br>– Forma oval – chatos tamaño grande y compactas.<br>– Piel amarillenta con jaspes rojizos, ojos superficiales y en poco número.<br>– Pulpa cremosa amarillenta.   | NTP 011.119:2016<br>PAPA Y SUS<br>DERIVADOS. Papa.<br>Definiciones y<br>requisitos. 3ª Edición |                            |          |  |  |       |         |         |              |         |        |       |              |        |       |       |          |         |         |        |
| Tamaño <sup>1</sup>   | <table><tr><td rowspan="2">Diámetro (D)<br/>y peso (g)</td><td colspan="3">Calibres</td></tr><tr><td>Extra</td><td>Primera</td><td>Segunda</td></tr><tr><td>D mayor (mm)</td><td>151-104</td><td>103-73</td><td>77-45</td></tr><tr><td>D menor (mm)</td><td>101-61</td><td>60-45</td><td>44-32</td></tr><tr><td>Peso (g)</td><td>710-321</td><td>320-132</td><td>131-20</td></tr></table> |  | Diámetro (D)<br>y peso (g) | Calibres |  |  | Extra | Primera | Segunda | D mayor (mm) | 151-104 | 103-73 | 77-45 | D menor (mm) | 101-61 | 60-45 | 44-32 | Peso (g) | 710-321 | 320-132 | 131-20 |
| Diámetro (D)<br>y peso (g)  | Calibres  |  |                            |          |  |  |       |         |         |              |         |        |       |              |        |       |       |          |         |         |        |
|   | Extra   |  | Primera                    | Segunda  |  |  |       |         |         |              |         |        |       |              |        |       |       |          |         |         |        |
| D mayor (mm)  | 151-104   |  | 103-73                     | 77-45    |  |  |       |         |         |              |         |        |       |              |        |       |       |          |         |         |        |
| D menor (mm)  | 101-61  |  | 60-45                      | 44-32    |  |  |       |         |         |              |         |        |       |              |        |       |       |          |         |         |        |
| Peso (g)  | 710-321   |  | 320-132                    | 131-20   |  |  |       |         |         |              |         |        |       |              |        |       |       |          |         |         |        |
| Sanidad y aspecto   |   |  |                            |          |  |  |       |         |         |              |         |        |       |              |        |       |       |          |         |         |        |
| - Inmadurez (papa pelada o pelona con levantamiento de piel)                  | Máximo 1% m/m   |  |                            |          |  |  |       |         |         |              |         |        |       |              |        |       |       |          |         |         |        |
| - Cortes, cicatrices, magulladuras, grietas, rajaduras                        | Máximo 2% m/m   |  |                            |          |  |  |       |         |         |              |         |        |       |              |        |       |       |          |         |         |        |
| - Brotamiento   | 0% m/m  |  |                            |          |  |  |       |         |         |              |         |        |       |              |        |       |       |          |         |         |        |
| - Verdeamiento  | 0% m/m  |  |                            |          |  |  |       |         |         |              |         |        |       |              |        |       |       |          |         |         |        |
| - Pudrición seca  | 0% m/m  |  |                            |          |  |  |       |         |         |              |         |        |       |              |        |       |       |          |         |         |        |
| - Pudrición húmeda  | 0% m/m  |  |                            |          |  |  |       |         |         |              |         |        |       |              |        |       |       |          |         |         |        |
| - Comeduras, perforaciones, galerías (daños causados por insectos y roedores) | Máximo 2% m/m   |  |                            |          |  |  |       |         |         |              |         |        |       |              |        |       |       |          |         |         |        |
| - Mezclas varietales  | 0% m/m  |  |                            |          |  |  |       |         |         |              |         |        |       |              |        |       |       |          |         |         |        |
| Porcentaje máximo acumulado   | 5% m/m  |  |                            |          |  |  |       |         |         |              |         |        |       |              |        |       |       |          |         |         |        |

<sup>1</sup> Los diámetros mayor y menor están referidos a las dimensiones máximas y mínimas de los ejes longitudinal y transversal del tubérculo cuando se intersecan en ángulo recto.

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

**Precisión 1:** La entidad convocante deberá precisar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 2 y/o proforma del contrato) el tamaño de papa Yungay calidad extra requerido, de acuerdo a lo establecido en la presente Ficha Técnica, por ejemplo: papa Yungay calidad extra de calibre primera.

## 2.2. Envase y/o embalaje

La papa Yungay calidad extra debe ser envasada según lo establecido en las normas Codex: CXC 1-1969 (2020) PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS, CXC 53-2003 (2017) CÓDIGO DE PRÁCTICAS DE HIGIENE PARA LAS FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS y CXC 44-1995 (2004) CÓDIGO DE PRÁCTICAS PARA EL ENVASADO Y TRANSPORTE DE FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS, de tal manera que el producto quede debidamente protegido.

Los envases deben satisfacer las características de higiene, ventilación y resistencia necesarias para asegurar la manipulación, el transporte y la conservación apropiada de las papas, y deben 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 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, deben indicar lo siguiente:

- número de Autorización Sanitaria de Establecimiento de Procesamiento Primario emitida 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.

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

## SUB – ITEM 4.1

### FICHA TÉCNICA APROBADA

#### 1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

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

#### 2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

##### 2.1. Del bien

El huevo de gallina calidad primera debe presentar las siguientes características:

| CARACTERÍSTICA     |                                    | ESPECIFICACIÓN   | REFERENCIA  |        |      |             |        |       |              |         |                |        |                |       |                 |             |         |
|--------------------|------------------------------------|--|---|--------|------|-------------|--------|-------|--------------|---------|----------------|--------|----------------|-------|-----------------|-------------|---------|
| CALIDAD            |                                    |  |   |        |      |             |        |       |              |         |                |        |                |       |                 |             |         |
| Color              |                                    | Blanco o pardo en sus diferentes tonalidades.  | NTP 011.219:2015<br>HUEVOS. Huevos de gallina. Requisitos y clasificación. 2ª Edición |        |      |             |        |       |              |         |                |        |                |       |                 |             |         |
| Olor               |                                    | Característico y libre de olores desagradables.  |   |        |      |             |        |       |              |         |                |        |                |       |                 |             |         |
| Sabor              |                                    | Característico   |   |        |      |             |        |       |              |         |                |        |                |       |                 |             |         |
| Requisitos físicos |                                    | <ul style="list-style-type: none"><li>– Cáscara libre de roturas y quañaduras.</li><li>– Sin cuerpos extraños ni manchas que alteren la apariencia.</li><li>– Limpio y seco.</li><li>– La yema debe tener forma casi esférica, de contorno ligeramente definido, ubicación céntrica vista a través del ovoscopio y firmemente sostenida por las chalazas.</li></ul>  |   |        |      |             |        |       |              |         |                |        |                |       |                 |             |         |
| Tamaño             |                                    | <p>De acuerdo a su peso, se clasifica en los siguientes tamaños:</p> <table><tr><th>Tamaño</th><th>Peso</th></tr><tr><td>Súper chico</td><td>&lt; 50 g</td></tr><tr><td>Chico</td><td>50 – 55,55 g</td></tr><tr><td>Mediano</td><td>55,55 – 62,5 g</td></tr><tr><td>Grande</td><td>62,5 – 68,88 g</td></tr><tr><td>Jumbo</td><td>68,88 – 72,22 g</td></tr><tr><td>Súper Jumbo</td><td>≥ 72,22</td></tr></table> <p>Tolerancia: Máximo 10% de huevos de las clasificaciones de peso límite.</p> |   | Tamaño | Peso | Súper chico | < 50 g | Chico | 50 – 55,55 g | Mediano | 55,55 – 62,5 g | Grande | 62,5 – 68,88 g | Jumbo | 68,88 – 72,22 g | Súper Jumbo | ≥ 72,22 |
| Tamaño             | Peso                               |  |   |        |      |             |        |       |              |         |                |        |                |       |                 |             |         |
| Súper chico        | < 50 g                             |  |   |        |      |             |        |       |              |         |                |        |                |       |                 |             |         |
| Chico              | 50 – 55,55 g                       |  |   |        |      |             |        |       |              |         |                |        |                |       |                 |             |         |
| Mediano            | 55,55 – 62,5 g                     |  |   |        |      |             |        |       |              |         |                |        |                |       |                 |             |         |
| Grande             | 62,5 – 68,88 g                     |  |   |        |      |             |        |       |              |         |                |        |                |       |                 |             |         |
| Jumbo              | 68,88 – 72,22 g                    |  |   |        |      |             |        |       |              |         |                |        |                |       |                 |             |         |
| Súper Jumbo        | ≥ 72,22                            |  |   |        |      |             |        |       |              |         |                |        |                |       |                 |             |         |
| Cáscara            |                                    | Integra, limpia, seca, lisa y de forma característica.   |   |        |      |             |        |       |              |         |                |        |                |       |                 |             |         |
| Cámara de aire     |                                    | Su altura no excede los 5 mm   |   |        |      |             |        |       |              |         |                |        |                |       |                 |             |         |
| Yema               |                                    | Céntrica y fija  |   |        |      |             |        |       |              |         |                |        |                |       |                 |             |         |
| Clara              |                                    | Transparente, densa y fija   |   |        |      |             |        |       |              |         |                |        |                |       |                 |             |         |
| Tolerancias        | Categoría                          | Máximo 5% de huevos de calidad segunda en primera.   |   |        |      |             |        |       |              |         |                |        |                |       |                 |             |         |
|                    | Huevos quañados o rotos en destino | Máximo 2,00%   |   |        |      |             |        |       |              |         |                |        |                |       |                 |             |         |

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

**Precisión 1:** La entidad convocante deberá precisar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 2 y/o proforma del contrato) el color y tamaño del huevo de gallina calidad primera requerido, de acuerdo a lo establecido en la presente Ficha Técnica, 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 deben 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), deben 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 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 debe 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 empacador;
- clasificación por peso y presentación;
- número de Autorización Sanitaria de Establecimiento de Procesamiento Primario emitida por SENASA;
- fecha de caducidad;
- lote (puede ser la fecha del vencimiento);
- contenido neto o número de unidades;
- instrucciones para su conservación.

**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.

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

## SUB – ITEM 5.1

### FICHA TÉCNICA APROBADA

#### 1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

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

#### 2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

##### 2.1. Del bien

El azúcar rubia doméstica debe presentar las características indicadas a continuación:

| CARACTERÍSTICA                     | ESPECIFICACIÓN   | REFERENCIA   |
|------------------------------------|--|--|
| <b>CALIDAD</b>                     |  |  |
| Color, sabor, olor                 | Color amarillo pardo, sabor y olor característico.   | NTP 207.007:2015 AZÚCAR. Azúcar rubia. Requisitos. 4ª Edición  |
| Aspecto                            | No debe presentar insectos, arena, tierra u otras impurezas que indiquen una manipulación defectuosa del producto.   |  |
| Polarización a 20 °C               | Mínimo 98,00 °Z  |  |
| Humedad                            | Máximo 0,40% m/m   |  |
| Cenizas conductimétricas           | Máximo 0,50% m/m   |  |
| Color a 420 nm                     | Máximo 3500 UI   |  |
| Azúcares reductores                | Máximo 0,70% m/m   |  |
| Sustancias insolubles (sedimentos) | Máximo 500 mg/kg   |  |
| Factor de seguridad                | No debe ser mayor de 0,30 para una polarización mayor de 96 °Z<br>El factor de seguridad se determina mediante la siguiente ecuación:<br>$F = \frac{\% \text{Humedad}}{100 - \% \text{Pol}}$ | Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA, sus modificatorias y regulación complementarias. |
| <b>INOCUIDAD</b>                   | Cumplir con los requisitos establecidos por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria – DIGESA, la autoridad nacional competente <sup>1</sup> .                        |  |

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

**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.

El envase no debe alterar las características del producto y debe 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 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 debe cumplir con lo indicado 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, y las disposiciones especificadas en el numeral 8.2 de la NTP 207.007:2015, así como en la NTP 207.058:2014 AZÚCAR. Rotulado. 2ª Edición:

- nombre del producto;
- declaración de los ingredientes y aditivos empleados en la elaboración del producto;
- 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, cuando el producto lo requiera con arreglo a lo que establece el Codex Alimentarius o la norma sanitaria peruana que le es aplicable;
- código o clave del lote;
- condiciones especiales de conservación, cuando el producto lo requiera;
- forma en que se presenta, por ejemplo: granulado;
- peso neto en kilogramos del producto envasado.

**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.



## SUB – ITEM 6.1

### FICHA TÉCNICA APROBADA

#### 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 <i>Oryza sativa</i> 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, debe ser inocuo y apropiado para el consumo humano, según indica el numeral 5.1.1 de la NTP 205.011:2021.

El arroz pilado extra debe presentar las siguientes características:

| CARACTERÍSTICA                     | ESPECIFICACIÓN  | REFERENCIA  |       |                           |       |                 |         |                                       |       |                 |
|------------------------------------|---|---|-------|---------------------------|-------|-----------------|---------|---------------------------------------|-------|-----------------|
| CALIDAD                            |   |   |       |                           |       |                 |         |                                       |       |                 |
| Requisitos específicos y generales | <p>El arroz pilado debe:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Estar exento de sabores y olores extraños.</li><li>- Estar exento de suciedad (impurezas de origen animal, incluidos insectos muertos) que representen un peligro para la salud humana.</li><li>- No debe contener insectos vivos, muertos o en cualesquiera de sus estados fisiológicos; granos mohosos, germinados, sucios.</li><li>- Estar exento de hielén y polvillo.</li></ul>                 | NTP 205.011:2021<br>ARROZ. Arroz elaborado.<br>Requisitos. 3ª Edición |       |                           |       |                 |         |                                       |       |                 |
| Clase y longitud                   | <p>La clase se debe asignar 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.</p> <table><tr><th>Clase</th><th>Longitud del grano entero</th></tr><tr><td>Largo</td><td>De 6,6 mm o más</td></tr><tr><td>Mediano</td><td>De 6,2 mm o más, pero menos de 6,6 mm</td></tr><tr><td>Corto</td><td>Menos de 6,2 mm</td></tr></table> |   | Clase | Longitud del grano entero | Largo | De 6,6 mm o más | Mediano | De 6,2 mm o más, pero menos de 6,6 mm | Corto | Menos de 6,2 mm |
| Clase                              | Longitud del grano entero   |   |       |                           |       |                 |         |                                       |       |                 |
| Largo                              | De 6,6 mm o más   |   |       |                           |       |                 |         |                                       |       |                 |
| Mediano                            | De 6,2 mm o más, pero menos de 6,6 mm   |   |       |                           |       |                 |         |                                       |       |                 |
| Corto                              | Menos de 6,2 mm   |   |       |                           |       |                 |         |                                       |       |                 |
| Contenido de humedad               | Máximo 14%  |   |       |                           |       |                 |         |                                       |       |                 |
| <u>Grado (tolerancias)</u>         |   |   |       |                           |       |                 |         |                                       |       |                 |
| Granos rojos                       | 0,0%  |   |       |                           |       |                 |         |                                       |       |                 |
| Granos tizosos totales             | Máximo 2%   |   |       |                           |       |                 |         |                                       |       |                 |
| Granos tizosos parciales           | Máximo 5%   |   |       |                           |       |                 |         |                                       |       |                 |
| Granos dañados                     | 0,0%  |   |       |                           |       |                 |         |                                       |       |                 |
| Mezcla varietal contrastante       | Máximo 2,5%   |   |       |                           |       |                 |         |                                       |       |                 |



| CARACTERÍSTICA   | ESPECIFICACIÓN   | REFERENCIA  |
|--|--|---|
| <b>CALIDAD</b>   |  |   |
| Materia extraña<br>(Se considera solo materia extraña orgánica. No se permite la presencia de materias extrañas inorgánicas) | Máximo 0,15%   |   |
| Granos quebrados   | Máximo 5%  |   |
| Granos inmaduros   | 0,00%  |   |
| <b>INOCUIDAD</b>   | Cumplir con los requisitos establecidos por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria – DIGESA, autoridad nacional competente <sup>1</sup> | Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA, sus modificatorias y regulación complementaria. |

**Precisión 1:** La entidad convocante deberá precisar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 2 y/o proforma del contrato) la clase de arroz requerido, según lo establecido en la presente Ficha Técnica; 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 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.

El arroz pilado extra debe 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 Técnica<sup>2</sup> 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 deben 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 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 Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA, y sus modificatorias, debe 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, debe considerar lo siguiente, según el numeral 9.2 de la NTP 205.011:2021:

- nombre comercial (arroz pilado extra);

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

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

- tipo de arroz (arroz pilado);
- grado del arroz;
- país de origen.

**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.

## SUB – ITEM 7.1

### FICHA TÉCNICA APROBADA

#### 1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

|                       |  |
|-----------------------|--|
| Denominación del bien | : CARNE DE PORCINO - LOMO SIN PIEL CON HUESO CONGELADO   |
| Denominación técnica  | : CARNE DE PORCINO - LOMO SIN PIEL CON HUESO CONGELADO   |
| Unidad de medida      | : KILOGRAMO  |
| Descripción general   | : Corte secundario de la carcasa de cerdo que corresponde al lomo entero al cual se le ha removido la piel y puede quedar con o sin una capa de grasa; el cual ha sido congelado hasta alcanzar una temperatura no mayor a -18 °C. |

#### 2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

##### 2.1. Del bien

El corte lomo sin piel con hueso congelado debe proceder de animales sanos, faenados bajo inspección veterinaria y de plantas faenadoras o camales autorizados por la Autoridad Sanitaria, según se indica en los numerales 6.1.1 y 6.1.3 de la NTP 201.003:2012 (revisada el 2021), y en el artículo 10 del Reglamento Sanitario del Faenado de Animales de Abasto, aprobado mediante Decreto Supremo N° 015-2012-AG.

Los cortes de carne de porcino destinados a la conservación por congelación se deben congelar a temperaturas menores de -30 °C y lograr una temperatura interna del producto de -18 °C, según lo indicado en el numeral 6.4.3 de la NTP 201.003:2012 (revisada el 2021).

El corte lomo sin piel con hueso congelado no debe contener residuos de sustancias de uso veterinario y aditivos alimentarios que no cumplan con lo dispuesto por la autoridad nacional competente; en caso de ausencia de ésta, se tomará como referencia lo dispuesto por el Codex Alimentarius, según lo indicado en el numeral 6.2.2 de la NTP 201.003:2012 (revisada el 2021), o en su defecto lo dispuesto por la FDA o Unión Europea, según indicaciones del Senasa.

El corte lomo sin piel con hueso congelado debe presentar las siguientes características:

| CARACTERÍSTICA   | ESPECIFICACIÓN  | REFERENCIA   |
|------------------|---|--|
| <b>CALIDAD</b>   |   |  |
| Aspecto general  | Debe presentar un buen acabado y debe ser aprobado mediante inspección sanitaria. No debe presentar lesiones en niveles que pudieran comprometer la calidad de los cortes de carne. | NTP 201.003:2012 (revisada el 2021) CARNE Y PRODUCTOS CÁRNICOS. Definiciones, clasificación y requisitos de carcasas y carne de porcinos. 3ª Edición |
| Color            | Característico de acuerdo a la especie  |  |
| Olor             | Sui generis y exento de cualquier olor anormal  |  |
| Consistencia     | Firme y elástica al tacto, tanto del tejido muscular como la grasa  |  |
| pH               | Entre 5,5 y 6,4   |  |
| <b>INOCUIDAD</b> | Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, autoridad nacional competente <sup>1</sup> .   | Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias.                                     |

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

**Precisión 1:** La entidad convocante deberá señalar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas, numeral 2 y/o proforma del contrato) que la temperatura de recepción del corte de carne de porcino no debe exceder de -18 °C. Asimismo, deberá indicar la forma de presentación del corte de porcino (como en corte entero o en porciones individuales -chuletas corte mariposa-, entre otras), si presentará o no capa de grasa e indicando el peso aproximado de cada presentación. Por ejemplo: Carne de porcino – lomo sin piel con hueso congelado, en filetes (chuletas corte mariposa) de 150 g aproximadamente cada uno, sin la capa de grasa, cuya temperatura no debe exceder de -18 °C.

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

El envase que contiene el producto debe ser de material inocuo, estar libre de sustancias que se puedan transferir al producto, afectando su inocuidad y estar fabricado de manera que mantenga la calidad sanitaria y composición del producto durante toda su vida útil, según lo establecido en el numeral 6.6.1 de la NTP 201.003:2012 (revisada el 2021).

Los materiales de envoltura deben ser limpios e higiénicos, no deben contener sustancias que puedan ser consideradas dañinas para la salud, en cantidades o niveles superiores a los límites máximos permitidos, determinados por la Autoridad Sanitaria, según lo establecido en el numeral 6.6.2 de la NTP 201.003:2012 (revisada el 2021).

El envase y el embalaje deben ser impermeables, resistentes, deben proteger al producto y ser de primer uso. Asimismo, al eliminar el envase no debe quedar residuos sobre el producto, según lo establecido en los numerales 6.6.3 y 6.6.4 de la NTP 201.003:2012 (revisada el 2021).

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

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

## **2.3. Rotulado**

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

En caso de estar envasados, el rótulo de los cortes de carne de porcino debe cumplir con la NMP 001:2019 Requisitos para el etiquetado de preenvases. 5ª Edición, y con lo establecido por la legislación nacional vigente, según lo señalado en el numeral 6.7.1 de la NTP 201.003:2012 (revisada el 2021). Asimismo, debe cumplir con la norma Codex CXS 1-1985 (2018) NORMA GENERAL PARA EL ETIQUETADO DE LOS ALIMENTOS PREENVASADOS, por lo que debe indicar lo siguiente:

- nombre del alimento;
- contenido neto;
- país de origen o lugar de procedencia;
- nombre y dirección del titular de la autorización sanitaria;
- nombre y dirección del fabricante, envasador, distribuidor, importador o vendedor del alimento;
- número de Autorización Sanitaria de Establecimiento de Procesamiento Primario de Alimentos Agropecuarios, otorgado por el SENASA;
- identificación del lote;
- fecha de vencimiento o consumir preferentemente antes de;
- instrucciones para el uso y la conservación.

**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 los atributos del bien descritos en el numeral 2.1 de la presente ficha técnica.

**2.4. Inserto**  
No aplica.

**Precisión 4:** No aplica.

## SUB – ITEM 7.2

### FICHA TÉCNICA APROBADA

#### 1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

|                       |   |
|-----------------------|---|
| Denominación del bien | : CARNE DE PORCINO - PIERNA SIN PIEL SIN HUESO REFRIGERADA  |
| Denominación técnica  | : CARNE DE PORCINO - PIERNA SIN PIEL SIN HUESO REFRIGERADA  |
| Unidad de medida      | : KILOGRAMO   |
| Descripción general   | : Corte secundario de la carcasa de cerdo que corresponde a la pierna entera, a la cual se le ha removido la piel y el hueso, pudiendo quedar con o sin una capa de grasa; el cual ha sido enfriado hasta alcanzar una temperatura no mayor a 4 °C. |

#### 2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

##### 2.1. Del bien

El corte pierna sin piel sin hueso refrigerada debe proceder de animales sanos, faenados bajo inspección veterinaria y de plantas faenadoras o camales autorizados por la Autoridad Sanitaria, según se indica en los numerales 6.1.1 y 6.1.3 de la NTP 201.003:2012 (revisada el 2021), y en el artículo 10 del Reglamento Sanitario del Faenado de Animales de Abasto, aprobado mediante Decreto Supremo N° 015-2012-AG.

El corte pierna sin piel sin hueso refrigerada no debe contener residuos de sustancias de uso veterinario y aditivos alimentarios que no cumplan con lo dispuesto por la autoridad nacional competente; en caso de ausencia de ésta, se tomará como referencia lo dispuesto por el Codex Alimentarius, según lo indicado en el numeral 6.2.2 de la NTP 201.003:2012 (revisada el 2021), o en su defecto lo dispuesto por la FDA o Unión Europea, según indicaciones del Senasa.

El corte pierna sin piel sin hueso refrigerada debe presentar las siguientes características:

| CARACTERÍSTICA   | ESPECIFICACIÓN  | REFERENCIA   |
|------------------|---|--|
| <b>CALIDAD</b>   |   |  |
| Aspecto general  | Debe presentar un buen acabado y debe ser aprobado mediante inspección sanitaria. No debe presentar lesiones en niveles que pudieran comprometer la calidad de los cortes de carne. | NTP 201.003:2012 (revisada el 2021) CARNE Y PRODUCTOS CÁRNICOS. Definiciones, clasificación y requisitos de carcasas y carne de porcinos. 3ª Edición |
| Color            | Característico de acuerdo a la especie  |  |
| Olor             | Sui generis y exento de cualquier olor anormal  |  |
| Consistencia     | Firme y elástica al tacto, tanto del tejido muscular como la grasa  |  |
| pH               | Entre 5,5 y 6,4   |  |
| <b>INOCUIDAD</b> | Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, autoridad nacional competente <sup>1</sup> .   | Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias.                                     |

**Precisión 1:** La entidad convocante deberá señalar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas, numeral 2 y/o proforma del contrato) que la temperatura de recepción del corte de carne de porcino no debe exceder de 4 °C. Asimismo, deberá indicar la forma de presentación del corte de porcino (como en corte entero o en porciones individuales, entre otras), si presentará o no capa de grasa e indicando el peso aproximado de cada presentación. Por ejemplo: Carne de porcino - pierna sin piel sin hueso refrigerada, sin capa de grasa, troceado en porciones individuales (corte tipo guiso) de 150 g aproximadamente cada uno, cuya temperatura no debe exceder de 4 °C.

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



## 2.2. Envase y/o embalaje

El envase que contiene el producto debe ser de material inocuo, estar libre de sustancias que se puedan transferir al producto, afectando su inocuidad y estar fabricado de manera que mantenga la calidad sanitaria y composición del producto durante toda su vida útil, según lo establecido en el numeral 6.6.1 de la NTP 201.003:2012 (revisada el 2021).

Los materiales de envoltura deben ser limpios e higiénicos, no deben contener sustancias que puedan ser consideradas dañinas para la salud, en cantidades o niveles superiores a los límites máximos permitidos, determinados por la Autoridad Sanitaria, según lo establecido en el numeral 6.6.2 de la NTP 201.003:2012 (revisada el 2021).

El envase y el embalaje deben ser impermeables, resistentes, deben proteger al producto y ser de primer uso. Asimismo, al eliminar el envase no debe quedar residuos sobre el producto, según lo establecido en los numerales 6.6.3 y 6.6.4 de la NTP 201.003:2012 (revisada el 2021).

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

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

## 2.3. Rotulado

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

En caso de estar envasados, el rótulo de los cortes de carne de porcino debe cumplir con la NMP 001:2019 Requisitos para el etiquetado de preenvases. 5ª Edición, y con lo establecido por la legislación nacional vigente, según lo señalado en el numeral 6.7.1 de la NTP 201.003:2012 (revisada el 2021). Asimismo, debe cumplir con la norma Codex CXS 1-1985 (2018) NORMA GENERAL PARA EL ETIQUETADO DE LOS ALIMENTOS PREENVASADOS, por lo que debe indicar lo siguiente:

- nombre del alimento;
- contenido neto;
- país de origen o lugar de procedencia;
- nombre y dirección del titular de la autorización sanitaria;
- nombre y dirección del fabricante, envasador, distribuidor, importador o vendedor del alimento;
- número de Autorización Sanitaria de Establecimiento de Procesamiento Primario de Alimentos Agropecuarios, otorgado por el SENASA;
- identificación del lote;
- fecha de vencimiento o consumir preferentemente antes de;
- instrucciones para el uso y la conservación.

**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 los atributos del bien descritos en el numeral 2.1 de la presente ficha técnica.

## 2.4. Inserto

No aplica.

**Precisión 4:** No aplica.



## SUB – ITEM 8.1

### FICHA TÉCNICA APROBADA

#### 1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

|                       |   |
|-----------------------|---|
| Denominación del bien | : CARNE DE RES – CORTE BOLA DE LOMO REFRIGERADO   |
| Denominación técnica  | : CARNE DE BOVINO – CORTE CABEZA DE LOMO (BOLA DE LOMO) REFRIGERADO   |
| Unidad de medida      | : KILOGRAMO   |
| Descripción general   | : El bovino comprende a los animales de las especies <i>Bos taurus</i> , <i>Bos indicus</i> y del género <i>Bubalus</i> la especie <i>Bubalus bubalis</i> y sus híbridos. El corte cabeza de lomo refrigerado es una pieza sin hueso del cuarto posterior de la carcasa, la cual ha sido enfriada hasta alcanzar una temperatura no mayor a 4 °C. Este corte se encuentra ubicado en la parte anterior del muslo, sobre el cuerpo del hueso coxal, fémur y rótula; limitando hacia delante con la colita de cadera, hacia atrás y afuera con el cuadrado, hacia adentro con la tapa y hacia arriba con la malaya. Corresponde a los músculos cuádriceps femoral, vasto lateral, vasto medial, vasto intermedio y recto femoral. |

#### 2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

##### 2.1. Del bien

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

El corte bola de lomo refrigerado debe presentar las siguientes características:

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

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

Ejemplo 1: Carne de Res - Corte bola de lomo refrigerado, corte entero, cuya temperatura no debe

<sup>1</sup> 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.

exceder de 4 °C.

Ejemplo 2: Carne de Res - Corte bola de lomo refrigerado, en filetes de 200 g aproximadamente, cuya temperatura no debe exceder de 4 °C.

## 2.2. Envase y/o embalaje

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

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

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

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

## 2.3. Rotulado

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

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

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

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

## 2.4. Inserto

No aplica.

**Precisión 4:** No aplica.

Versión 01

Página 2 de 2

## SUB – ITEM 8.2

### FICHA TÉCNICA APROBADA

#### 1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

|                       |   |
|-----------------------|---|
| Denominación del bien | : MENUDENCIA DE RES – MONDONGO CONGELADO  |
| Denominación técnica  | : MENUDENCIA DE BOVINO – MONDONGO CONGELADO   |
| Unidad de medida      | : KILOGRAMO   |
| Descripción general   | : El bovino comprende a los animales de las especies <i>Bos taurus</i> , <i>Bos indicus</i> y del género <i>Bubalus</i> la especie <i>Bubalus bubalis</i> y sus híbridos. El mondongo congelado corresponde al rumen, el cual ha sido sometido a un proceso de congelamiento rápido. Puede comercializarse con o sin retículo y debe estar semicocido y exento de mucosa. |

#### 2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

##### 2.1. Del bien

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

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

Las menudencias de res destinadas a la conservación por congelación deben ser sometidas a un proceso de congelamiento rápido hasta llegar a una temperatura de -18 °C o más baja en el núcleo, según lo indicado en el numeral 6.5.2 de la NTP 201.055:2021.

El mondongo congelado debe presentar las siguientes características:

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

**Precisión 1:** La entidad convocante deberá señalar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas, numeral 3.2 y/o proforma del contrato) que la temperatura de recepción de la menudencia congelada no debe exceder de -18 °C. Del mismo modo, deberá indicar la forma de presentación del mondongo, como en piezas enteras o cortado en cubos pequeños o rectángulos alargados pequeños, entre otros; indicando las dimensiones aproximadas de cada presentación. Por ejemplo: Menudencia de Res - mondongo congelado, cortado en cubos de 2 cm aproximadamente, cuya temperatura no debe exceder de -18 °C.

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

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

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

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

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

## **2.3. Rotulado**

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

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

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

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

## **2.4. Inserto**

No aplica.

**Precisión 4:** No aplica.

## SUB – ITEM 9.1

### FICHA TÉCNICA APROBADA

#### 1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

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

#### 2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

##### 2.1 Del bien

El pollo entero sin menudencia refrigerado debe proceder de aves sanas, faenadas en establecimientos autorizados o habilitados por la Autoridad Sanitaria y cuya carne ha sido declarada apta para el consumo humano bajo inspección sanitaria, según lo indicado en el numeral 5.1 de la NTP 201.054:2023 y en el Reglamento Sanitario del Faenado de Animales de Abasto, aprobado mediante Decreto Supremo N° 015-2012-AG.

Después del proceso de faenado, no debe haber demora en el enfriamiento de la carcasa hasta lograr una temperatura interna de 0 °C a 4 °C en la misma, según lo establecido en el numeral 5.6.1 de la NTP 201.054:2023.

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

| CARACTERÍSTICA  | ESPECIFICACIÓN  | REFERENCIA  |
|-----------------|---|---|
| <b>CALIDAD</b>  |   |   |
| Aspecto general | <p>La carcasa:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Debe tener buena conformación, es decir que debe presentar una relación armoniosa entre la estructura ósea y los músculos.</li> <li>- Debe tener la cobertura de grasa bien distribuida.</li> <li>- Puede presentar incisiones o rasgaduras de la piel que afecten su apariencia, según las tolerancias indicadas en la presente Ficha Técnica.</li> <li>- Rotura de huesos: Puede presentar hasta una desarticulación en la pierna por unidad de pollo. El cartilago separado del hueso de la pechuga no se considera una desarticulación o una rotura.</li> </ul> | NTP 201.054:2023<br>CARNE Y PRODUCTOS<br>CÁRNICOS. Definiciones<br>y requisitos de las<br>carcasas y nomenclatura<br>de cortes de aves de<br>corral. 3ª Edición |



| CARACTERÍSTICA   | ESPECIFICACIÓN  |                               |                                 | REFERENCIA   |
|--|---|-------------------------------|---------------------------------|--|
| Tolerancias<br>Pueden presentarse los siguientes defectos menores que afecten su apariencia  | Tipo de defecto / Ubicación de defecto  | Tamaño de tolerancia (lineal) | Cantidad de tolerancia (máxima) | NTP 201.054:2023<br>CARNE Y PRODUCTOS CÁRNICOS. Definiciones y requisitos de las carcasas y nomenclatura de cortes de aves de corral. 3ª Edición |
|  | Mancha rosada <sup>a</sup> en: Pechuga, rabadilla, pierna o ala   | 3 cm <sup>b</sup>             | 4 defectos por pollo            |  |
|  | Mancha rosada <sup>a</sup> en: Punta de ala   | Segmento completo             |                                 |  |
|  | Cañones en: Costillas, alas o rabadilla   | 0,5 cm                        | 6 defectos por pollo            |  |
|  | Plumillas en: Tarso, alas o rabadilla   | 1,5 cm                        | 6 defectos por pollo            |  |
|  | Rasgaduras superficiales con cutícula en: Pierna o espinazo   | 5 cm                          | 4 defectos por pollo            |  |
|  | Rasgaduras profundas <sup>c</sup> en: Pierna o espinazo   | 5 cm                          | 1 defecto por pollo             |  |
|  | Vena pronunciada roja <sup>d</sup> en: Pechuga central (quilla)   | 5 cm                          | 1 defecto por pollo             |  |
|  | Bolsas subcutáneas de agua <sup>e</sup> en: Pechuga o pierna  | 2 cm <sup>f</sup>             | 4 defectos por pollo            |  |
|  | Despigmentación de cutícula en: Pollo completo  | -                             | 15% superficie total por pollo  |  |
| <sup>a</sup> Vira a rojo brillante en temperaturas < 2 °C.<br><sup>b, f</sup> Diámetro.<br><sup>c</sup> Piel abierta sin afectar el músculo.<br><sup>d</sup> Vira a rojo morado oscuro en temperaturas < 2 °C.<br><sup>e</sup> Propio del enfriamiento en el chiller.<br><br>Los defectos indicados se refieren a una unidad completa. La unidad de pollo con defectos que superen el tamaño y cantidad de tolerancia indicada en la tabla precedente se considera como no conforme. |   |                               |                                 |  |
| Color  | Característico del pollo  |                               |                                 |  |
| Olor   | Sui generis y exento de cualquier olor anormal  |                               |                                 |  |
| Consistencia   | Firme y elástica al tacto, tanto el tejido muscular como la grasa   |                               |                                 |  |
| pH   | De 5,8 a 6,5  |                               |                                 |  |
| INOCUIDAD  | Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, autoridad nacional competente <sup>1</sup> . |                               |                                 | Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias.                                 |

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

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

## **2.2 Envase y/o embalaje**

El envase y embalaje deben ser de primer uso y estar limpios, inocuos y no deben comunicar olores o sabores extraños al producto; asimismo, deben ser impermeables, resistentes y deben proteger al producto. Los materiales de envoltura deben ser limpios e higiénicos y al retirarse no deben dejar residuos sobre el producto, según lo establecido en el numeral 7 de la NTP 201.054:2023.

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

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

## **2.3 Rotulado**

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

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

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

## **2.4 Inserto**

No aplica.

**Precisión 4:** No aplica.



**SUB – ITEM 10.1**

**FICHA TÉCNICA  
APROBADA**

**1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN**

Denominación del bien : FILETE DE ATÚN EN ACEITE VEGETAL, EN ENVASE DE PESO NETO DE 170 g  
Denominación técnica : CONSERVA DE FILETE DE ATÚN EN ACEITE VEGETAL, EN ENVASE DE PESO NETO DE 170 g  
Unidad de medida : LATA  
Descripción general : Conserva elaborada a base de carne de pescado 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, sin piel ni espinas, según indica el numeral 3.3 de la NTP 204.002:2011 (revisada el 2016).

El tamaño de los filetes debe ser, 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, según lo indicado en el numeral 5.2 de la NTP 204.002:2011 (revisada el 2016).

El filete de atún en aceite vegetal debe presentar las siguientes características:

| CARACTERÍSTICA      | ESPECIFICACIÓN  | REFERENCIA   |
|---------------------|---|--|
| <b>CALIDAD</b>      |   |  |
| Factores de calidad | <p>Un lote de conserva de filete de atún en aceite vegetal debe cumplir con todos los requisitos de esta Ficha Técnica, y los defectos que presenten se deben encontrar dentro de las siguientes tolerancias:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– El número total de unidades defectuosas no debe ser mayor que el número de aceptación (c) de un plan de muestreo apropiado con un NCA de 6,5;</li> <li>– el número total de unidades de muestra que no se ajustan a la forma de presentación (filete) no debe ser mayor que el número de aceptación (c) de un plan de muestreo apropiado con un NCA de 6,5;</li> <li>– el peso neto promedio o el peso escurrido promedio, según corresponda, de todas las unidades de muestra examinadas no deben ser inferiores al peso declarado, siempre que ninguno de los envases tomado por separado presente un déficit de peso excesivo.</li> </ul> | NTP-CODEX<br>STAN 70:2019 NORMA<br>PARA EL ATÚN Y<br>BONITO EN CONSERVA.<br>3ª Edición |

| CARACTERÍSTICA  | ESPECIFICACIÓN  | REFERENCIA  |
|---|---|---|
| <b>Defectos</b><br>Una unidad de muestra se considerará defectuosa cuando presente cualquiera de las características que se determinan seguidamente |   | NTP-CODEX<br>STAN 70:2019 NORMA<br>PARA EL ATÚN Y BONITO<br>EN CONSERVA. 3ª Edición   |
| Materias extrañas   | Cualquier materia presente en la unidad de muestra que no provenga del pescado o del medio de envasado, que no constituya un peligro para la salud humana, y se reconozca fácilmente a simple vista o se detecte mediante cualquier método, incluso mediante el uso de una lente de aumento, que revele el incumplimiento de las buenas prácticas de fabricación e higiene. |   |
| Olor y sabor  | Una unidad de muestra afectada por olores o sabores objetables persistentes e inconfundibles que sean signo de descomposición o ranciedad.  |   |
| Textura   | <ul style="list-style-type: none"> <li>Carne excesivamente blanda no característica de las especies que componen el producto.</li> <li>Carne excesivamente dura no característica de las especies que componen el producto.</li> <li>Presencia de orificios en la carne en más del 5% del contenido escurreido.</li> </ul>  |   |
| Alteraciones del color  | Una unidad de muestra con claras alteraciones del color que sean signo de descomposición o ranciedad o con manchas de sulfuro que afecten a más del 5% del contenido escurreido.  |   |
| Materias objetables   | Una unidad de muestra que presente uno o más cristales de estruvita de más de 5 mm de longitud.   | Manual Indicadores<br>sanitarios y de inocuidad<br>para los productos<br>pesqueros y acuícolas para<br>mercado nacional y de<br>exportación, aprobado<br>mediante Resolución de<br>Dirección Ejecutiva N° 057-<br>2016-SANIPES-DE, y su<br>modificatoria. |
| Presencia de parásitos visibles   | Ausencia  |   |
| Contenido del envase  | El contenido debe ocupar como mínimo el 95% de la capacidad del envase.   | NTP 204.002:2011<br>(revisada el 2016)<br>CONSERVAS DE<br>PESCADO. Clasificación<br>de acuerdo a la<br>presentación del contenido.<br>2ª Edición  |

| CARACTERÍSTICA | ESPECIFICACIÓN  | REFERENCIA  |
|----------------|---|---|
| INOCUIDAD      | Cumplir con los requisitos establecidos por el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera – Sanipes, autoridad nacional competente <sup>1</sup> . | Manual Indicadores sanitarios y de inocuidad para los productos pesqueros y acuícolas para mercado nacional y de exportación, aprobado mediante Resolución de Dirección Ejecutiva N° 057-2016-SANIPES-DE, y su modificatoria. |

**Precisión 1:** Ninguna.

## 2.2 Envase y/o embalaje

Los envases empleados para la fabricación de conservas deben ser resistentes, no transmitir sustancias tóxicas o nocivas que alteren las características sensoriales y permitan un cierre hermético que proteja al producto hidrobiológico de la contaminación, así como no deben presentar signos de golpes y oxidación, según lo indicado en los numerales 52.1, 54.2 y 58.2 del Reglamento Sectorial de Inocuidad para las Actividades Pesqueras y Acuícolas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 020-2022-PRODUCE. El envase debe corresponder al autorizado en el Registro Sanitario, según indicaciones del Sanipes.

Asimismo, el doble cierre en los envases metálicos debe cumplir con los requisitos mínimos establecidos en el numeral 1.2.6 del Manual Indicadores sanitarios y de inocuidad para los productos pesqueros y acuícolas para mercado nacional y de exportación, aprobado mediante Resolución de Dirección Ejecutiva N° 057-2016-SANIPES-DE, y su modificatoria.

Del mismo modo, los envases metálicos deben cumplir con las especificaciones de vacío mínimo según el tipo de envase y capacidad, según lo establecido en el numeral 1.2.7 del Manual Indicadores sanitarios y de inocuidad para los productos pesqueros y acuícolas para mercado nacional y de exportación, aprobado mediante Resolución de Dirección Ejecutiva N° 057-2016-SANIPES-DE, y su modificatoria.

**Precisión 2:** La entidad deberá indicar en las bases tanto el peso escurrido del producto por envase, como el peso por embalaje requeridos. Asimismo, de ser necesario, podrá indicar el material del envase y/o embalaje, el tipo de cerrado (tapa simple o abrefácil) y la forma del envase (como tall, oval, etc.) sin indicar sus dimensiones, siempre que se haya verificado que estas características aseguren la pluralidad de postores.

## 2.3 Rotulado

Los envases de filete de atún en aceite vegetal deben estar etiquetados<sup>2</sup> y contener como mínimo la siguiente información, según lo indicado en los numerales 113.1 y 111.1 del Reglamento Sectorial de Inocuidad para las Actividades Pesqueras y Acuícolas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 020-2022-PRODUCE:

- nombre o denominación del producto de acuerdo con lo indicado en el registro sanitario emitido por SANIPES; que no incluyan como parte del mismo el nombre comercial u otras denominaciones de marca y/o calidad;
- nombre común, cuando difiera de la denominación del producto, y nombre científico del recurso hidrobiológico empleado. Cuando el producto contenga una mezcla de especies del mismo género, ello debe ser precisado;
- país de fabricación o producción;

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

<sup>2</sup> Las mercancías que sean etiquetadas bajo las disposiciones de la Norma Sanitaria para las Actividades Pesqueras y Acuícolas aprobada mediante Decreto Supremo N° 040-2001-PE y/o sean puestas en venta antes de la entrada en vigencia del Reglamento Sectorial de Inocuidad para las Actividades Pesqueras y Acuícolas, pueden continuar en circulación y comercio, siempre y cuando se mantenga su aptitud para el consumo o uso al que se destine, según lo establecido en la segunda disposición complementaria transitoria del Reglamento Sectorial de Inocuidad para las Actividades Pesqueras y Acuícolas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 020-2022-PRODUCE.

- si el producto es perecible:
  - a. Fecha de vencimiento, duración mínima o límite de venta, según se requiera.
  - b. Condiciones de conservación o almacenamiento.
- fecha de producción;
- contenido neto del producto hidrobiológico;
- peso drenado o escurrido;
- en caso el producto hidrobiológico contenga algún insumo o materia prima que represente algún riesgo para el consumidor o usuario, debe ser declarado; acorde a lo dispuesto en los artículos 25 y 26 del Código de Protección y Defensa del Consumidor;
- listado de ingredientes y aditivos alimentarios ordenados de forma decreciente;
- identificación del lote, el cual también puede estar en el propio envase del producto;
- nombre o razón social y dirección legal de la empresa productora; y del importador, distribuidor y/o comercializador, según corresponda; código de habilitación o autorización sanitaria de la planta; y en caso de empresa(s) constituida(s) en Perú, indicar el número de Registro Único de Contribuyente (RUC);
- instrucciones para su uso;
- número de registro sanitario del producto hidrobiológico, según corresponda, el cual también puede estar en el propio envase del producto siempre y cuando la etiqueta contenga una referencia de su ubicación.

Asimismo, el etiquetado del producto debe cumplir las disposiciones aplicables establecidas en el artículo 113 del Reglamento Sectorial de Inocuidad para las Actividades Pesqueras y Acuícolas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 020-2022-PRODUCE.

El rotulado debe contener advertencias publicitarias, en caso corresponda, según lo indicado en el Manual de Advertencias Publicitarias en el marco de lo establecido en la Ley N° 30021, Ley de promoción de la alimentación saludable para niños, niñas y adolescentes, y su Reglamento aprobado por Decreto Supremo N° 017-2017-SA; aprobado mediante Decreto Supremo N° 012-2018-SA, y sus modificatorias. Dichas advertencias publicitarias deben ser consignadas de manera clara, legible, destacada y comprensible en la cara frontal de la etiqueta del producto; así mismo, el rotulado debe cumplir con todo lo establecido en el Manual indicado.

**Precisión 3:** La entidad podrá indicar en las bases 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.

## SUB – ITEM 10.2

### FICHA TÉCNICA APROBADA

#### 1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

|                       |   |
|-----------------------|---|
| Denominación del bien | : HOJUELA DE AVENA PRECOCIDA  |
| Denominación técnica  | : HOJUELAS DE AVENA PRECOCIDAS  |
| Unidad de medida      | : KILOGRAMO   |
| Descripción general   | : Es el producto obtenido de los granos de avena ( <i>Avena sativa</i> , L o <i>Avena bizantina</i> , L) previamente limpiados, secados, estabilizados, descascarados, cortados transversalmente o no, precocidos y que han sido aplastados para formar las hojuelas, escamas o copos; pudiendo o no estar agregados de sustancias nutritivas y otros ingredientes permitidos por la Autoridad Sanitaria competente. Para ser consumido requiere de un proceso de cocción completa. |

#### 2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

##### 2.1. Del bien

Las hojuelas de avena precocidas deben provenir de granos de avena enteros, limpios, sanos, libres de infestación por insectos y de cualquier otra materia extraña objetable, por lo que deben cumplir con los requisitos establecidos en la NTP 205.033:2018 CEREALES. Avena grano. Requisitos. 2ª Edición. Las hojuelas de avena deben ser preparadas, procesadas y envasadas bajo condiciones higiénico sanitarias acordes con la norma Codex CXC 1-1969 (2022) PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS y otros códigos de prácticas recomendados por el Codex que sean pertinentes para este producto, según lo establecido en el numeral 4.1 de la NTP 205.050:2019.

Los aditivos alimentarios y los niveles máximos permitidos utilizados en las hojuelas de avena precocidas se sustentan en lo dispuesto por el Codex Alimentarius y en lo indicado en la Norma Sanitaria para la Fabricación de Alimentos a base de granos y otros, destinados a Programas Sociales de Alimentación, aprobada mediante Resolución Ministerial N° 451-2006/MINSA, y sus modificatorias.

La hojuela de avena precocida debe presentar las siguientes características:

| CARACTERÍSTICA               | ESPECIFICACIÓN   | REFERENCIA   |
|------------------------------|--|--|
| CALIDAD                      |  |  |
| Requisitos físicos           |  | NTP 205.050:2019<br>HOJUELAS DE AVENA.<br>Requisitos y métodos de ensayo. 3ª Edición |
| Tamaño de partícula          | Como mínimo el 34% del producto quedará retenido sobre el tamiz N° 8 (2,38 mm); y no más del 15% pasará a través del tamiz N° 25 (707 µm). |  |
| Materias extrañas            | Máximo 1,0% en masa  |  |
| Requisitos sensoriales       |  |  |
| Color                        | Deben tener color cremoso, brillante y uniforme.   |  |
| Sabor y olor                 | Deben tener sabor u olor natural. Libre de sabores y olores indeseables como agrio, amargo, rancio y mohoso.                               |  |
| Requisitos fisicoquímicos    |  |  |
| Humedad                      | Máximo 12,00%  |  |
| Proteína (base seca) (x 5,7) | Mínimo 10,50%  |  |



| CARACTERÍSTICA                   | ESPECIFICACIÓN   | REFERENCIA  |
|----------------------------------|--|---|
| <b>CALIDAD</b>                   |  |   |
| Fibra cruda (base seca)          | Máximo 1,80%   |   |
| Cenizas (base seca)              | Máximo 2,30%   |   |
| Grasa (base seca)                | Mínimo 6,00%   |   |
| Ácidos grasos libres (base seca) | Máximo 6,00%   |   |
| <b>INOCUIDAD</b>                 | Cumplir con los requisitos establecidos por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria – DIGESA, autoridad nacional competente <sup>1</sup> . | Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA, sus modificatorias y regulación complementaria.                                       |
|                                  |  | Norma Sanitaria para la Fabricación de Alimentos a base de granos y otros, destinados a Programas Sociales de Alimentación, aprobada mediante Resolución Ministerial N° 451-2006/MINSA, y sus modificatorias. |

**Precisión 1:** La entidad podrá precisar en las bases que se agreguen vitaminas y minerales a las hojuelas de avena precocidas según sus necesidades, siempre que se haya verificado que estas características aseguren la pluralidad de postores.

Por ejemplo: Hojuela de avena precocida enriquecida con vitaminas y minerales, según los valores mínimos establecidos en la Tabla 2 del numeral 7 de la Directiva Valores Nutricionales Mínimos de la Ración del Programa del Vaso de Leche, aprobada mediante Resolución Ministerial N° 711-2002-SA/DM.

## 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 deberá indicar en las bases el peso neto del producto por envase y/o embalaje. Además, podrá indicar las características del envase y/o embalaje, tales como: material, tipo de cerrado, entre otras, siempre que se haya verificado que estas características aseguren la pluralidad de postores.

## 2.3. Rotulado

El rotulado de los envases de hojuela de avena precocida debe cumplir con lo establecido en la Norma Sanitaria para la Fabricación de Alimentos a base de granos y otros, destinados a Programas Sociales de Alimentación, aprobada mediante Resolución Ministerial N° 451-2006/MINSA, y sus modificatorias, así como lo establecido 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; además de los requisitos aplicables especificados en la norma Codex CXS 1-1985 (2018) NORMA GENERAL PARA EL ETIQUETADO DE LOS ALIMENTOS PREENVASADOS, según lo establecido en el numeral 10 de la NTP 205.050:2019. Debe contener la siguiente información mínima:

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

- nombre del producto;
- declaración de los ingredientes y aditivos (indicando su codificación internacional) que se han empleado en la elaboración del producto, expresados cualitativa y cuantitativamente y en orden decreciente según las proporciones empleadas;
- peso neto;
- nombre y dirección del fabricante;
- número de Registro Sanitario;
- fecha de producción y fecha de vencimiento;
- código o clave de lote;
- condiciones especiales de conservación;
- instrucciones para el uso;
- valor nutricional por 100 gramos de producto.

**Precisión 3:** La entidad podrá indicar en las bases 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.



## SUB – ITEM 10.3

### FICHA TÉCNICA APROBADA

#### 1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

|                       |   |
|-----------------------|---|
| Denominación del bien | : FIDEOS CORTOS (CORTADOS)  |
| Denominación técnica  | : PASTA O FIDEO SECO DE TRIGO CORTADO   |
| Unidad de medida      | : KILOGRAMO   |
| Descripción general   | : Es la pasta o fideo fabricados a base de harina de trigo, tipo Nápoles (pasta obtenida mediante proceso de moldeado mediante boquilla), o Bologna (pasta obtenida mediante proceso de laminado), de tamaño y forma variable, sin características definidas de dimensión y cuyo contenido de humedad es igual o menor a 14 g/100 g. Son más pequeños que los largos. |

#### 2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

##### 2.1. Del bien

Los fideos cortos deben estar libres de suciedad (impurezas de origen animal, incluidos insectos muertos o vivos o en cualquiera de sus estadios) de tal manera que no presenten un peligro para la salud humana, según indica el numeral 6.1.3 de la NTP 206.010:2016, y su Corrigenda Técnica.

Los fideos cortos deben ser elaborados con harina fortificada, según lo indicado en el artículo 5 del Reglamento de la Ley N° 28314 Ley que dispone la fortificación de harinas con micronutrientes, aprobado mediante Decreto Supremo 012-2006-SA.

Los fideos cortos deben cumplir con las siguientes características:

| CARACTERÍSTICA   | ESPECIFICACIÓN   | REFERENCIA  |
|--|--|---|
| <b>CALIDAD</b>   |  |   |
| Humedad  | Máximo 14,0 g/100 g<br>(Se tolera una unidad más del valor indicado como máximo)   | NTP 206.010:2016 PASTAS O FIDEOS PARA CONSUMO HUMANO. Requisitos. 2ª Edición, y su Corrigenda Técnica<br>NTP 206.010:2016/CT 1:2022 PASTAS O FIDEOS PARA CONSUMO HUMANO. Requisitos. CORRIGENDA TÉCNICA 1. 1ª Edición |
| Acidez titulable<br>(se expresará como porcentaje de ácido láctico y sobre la base de 14 g/100 g de humedad) | Máximo 0,46% de ácido láctico<br>(se tolera 10 % sobre el valor máximo indicado)   |   |
| Color  | Característico   |   |
| Sabor y olor   | Característico al producto. Libre de sabores y olores indeseables como agrio, amargo y rancio.   |   |
| <b>INOCUIDAD</b>   | Cumplir con los requisitos establecidos por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria – Digesa, autoridad nacional competente <sup>1</sup> . | Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA, sus modificatorias y regulación complementaria.   |

**Precisión 1:** La entidad deberá precisar en las bases el tipo de fideos cortos requerido, de acuerdo con lo disponible en el mercado, por ejemplo: fideos cortos "canuto rallado", "canuto liso", "tornillo", "coditos rallado", "codito liso", "munición", "caracol", etc.

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

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

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 deberá indicar en las bases 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 de los fideos cortos debe cumplir con lo establecido 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. Asimismo, debe cumplir con la NMP 001:2019 Requisitos para el etiquetado de preenvases. 5ª Edición, y la NTP 209.038:2019 ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado de alimentos preenvasados. 8ª Edición, según lo señalado en el numeral 10.2 de la NTP 206.010:2016, y su Corrigenda Técnica.

El rotulado de los envases de fideos cortos debe contener como mínimo la siguiente información:

- nombre del producto;
- declaración de los ingredientes y aditivos empleados en la elaboración del producto;
- 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, cuando el producto lo requiera con arreglo a lo que establece el Codex Alimentarius o la norma sanitaria peruana que le es aplicable;
- código o clave del lote;
- condiciones especiales de conservación, cuando el producto lo requiera;
- instrucciones para el uso;
- peso neto en kilogramos del producto envasado.

Además, el rotulado de los envases de fideos cortos debe indicar que la pasta fue elaborada con harina fortificada y el rotulado debe especificar la lista de micronutrientes de la harina, según lo indicado en el Reglamento de la Ley N° 28314 Ley que dispone la fortificación de harinas con micronutrientes, aprobado mediante Decreto Supremo 012-2006-SA.

**Precisión 3:** La entidad deberá indicar en las bases 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.

## SUB – ITEM 10.4 – FIDEOS TALLARIN DELGADO

### FICHA TÉCNICA APROBADA

#### 1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

|                       |  |
|-----------------------|--|
| Denominación del bien | : FIDEOS LARGOS  |
| Denominación técnica  | : PASTA O FIDEO SECO DE TRIGO LARGO  |
| Unidad de medida      | : KILOGRAMO  |
| Descripción general   | : Es la pasta o fideo fabricado a base de harina de trigo, tipo Nápoles (pasta obtenida mediante proceso de moldeado mediante boquilla) o Bologna (pasta obtenida mediante proceso de laminado) de tamaño y forma variable, con o sin hueco, de sección redonda, ovalada, rectangular u otros, y cuyo contenido de humedad es igual o menor a 14 g/100 g. Su dimensión fundamental es la longitud. |

#### 2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

##### 2.1. Del bien

Los fideos largos deben estar libres de suciedad (impurezas de origen animal, incluidos insectos muertos o vivos o en cualquiera de sus estadios) de tal manera que no presenten un peligro para la salud humana, según indica el numeral 6.1.3 de la NTP 206.010:2016, y su Corrigenda Técnica.

Los fideos largos deben ser elaborados con harina fortificada, según lo indicado en el artículo 5 del Reglamento de la Ley N° 28314, Ley que dispone la fortificación de harinas con micronutrientes, aprobado mediante Decreto Supremo 012-2006-SA.

Los fideos largos deben cumplir con las siguientes características:

| CARACTERÍSTICA  | ESPECIFICACIÓN   | REFERENCIA   |
|---|--|--|
| <b>CALIDAD</b>  |  |  |
| Humedad   | Máximo 14,0 g/100g<br>(Se tolera una unidad más del valor indicado como máximo)  | NTP 206.010:2016 PASTAS O FIDEOS PARA CONSUMO HUMANO. Requisitos. 2ª Edición, y su Corrigenda Técnica NTP 206.010:2016/CT 1:2022 PASTAS O FIDEOS PARA CONSUMO HUMANO. Requisitos. CORRIGENDA TÉCNICA 1. 1ª Edición |
| Acidez titulable<br>(se expresará como porcentaje de ácido láctico y sobre la base de 14 g/100g de humedad) | Máximo 0,46% de ácido láctico<br>(se tolera 10 % sobre el valor máximo indicado)   |  |
| Color   | Característico   |  |
| Sabor y olor  | Característico al producto. Libre de sabores y olores indeseables como agrio, amargo y rancio.   |  |
| <b>INOCUIDAD</b>  | Cumplir con los requisitos establecidos por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria – Digesa, autoridad nacional competente <sup>1</sup> . | Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA, sus modificatorias y regulación complementaria.  |

**Precisión 1:** La entidad deberá precisar en las bases el tipo de fideos largos requerido de acuerdo con lo disponible en el mercado, por ejemplo: fideos largos delgados o "espaguetis", fideos largos gruesos o "linguini", fideos largos delgados o "cabellos de ángel", etc.

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

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

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 deberá indicar en las bases 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 de los fideos largos debe cumplir con lo establecido 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. Asimismo, debe cumplir con la NMP 001:2019 Requisitos para el etiquetado de preenvases. 5ª Edición, y la NTP 209.038:2019 ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado de alimentos preenvasados. 8ª Edición, según lo señalado en el numeral 10.2 de la NTP 206.010:2016 y su Corrigenda Técnica.

El rotulado de los envases de fideos largos debe contener como mínimo la siguiente información:

- nombre del producto;
- declaración de los ingredientes y aditivos empleados en la elaboración del producto;
- 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, cuando el producto lo requiera con arreglo a lo que establece el Codex Alimentarius o la norma sanitaria peruana que le es aplicable;
- código o clave del lote;
- condiciones especiales de conservación, cuando el producto lo requiera;
- instrucciones para el uso;
- peso neto en kilogramos del producto envasado.

Además, el rotulado de los envases de fideos largos, debe indicar que la pasta fue elaborada con harina fortificada y el rotulado debe especificar la lista de micronutrientes de la harina, según lo indicado en el Reglamento de la Ley N° 28314 Ley que dispone la fortificación de harinas con micronutrientes, aprobado mediante Decreto Supremo 012-2006-SA.

**Precisión 3:** La entidad deberá indicar en las bases 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.

## SUB – ITEM 10.5 FIDEOS CABELLO ANGEL

### FICHA TÉCNICA APROBADA

#### 1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

|                       |  |
|-----------------------|--|
| Denominación del bien | : FIDEOS LARGOS  |
| Denominación técnica  | : PASTA O FIDEO SECO DE TRIGO LARGO  |
| Unidad de medida      | : KILOGRAMO  |
| Descripción general   | : Es la pasta o fideo fabricado a base de harina de trigo, tipo Nápoles (pasta obtenida mediante proceso de moldeado mediante boquilla) o Bologna (pasta obtenida mediante proceso de laminado) de tamaño y forma variable, con o sin hueco, de sección redonda, ovalada, rectangular u otros, y cuyo contenido de humedad es igual o menor a 14 g/100 g. Su dimensión fundamental es la longitud. |

#### 2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

##### 2.1. Del bien

Los fideos largos deben estar libres de suciedad (impurezas de origen animal, incluidos insectos muertos o vivos o en cualquiera de sus estadios) de tal manera que no presenten un peligro para la salud humana, según indica el numeral 6.1.3 de la NTP 206.010:2016, y su Corrigenda Técnica.

Los fideos largos deben ser elaborados con harina fortificada, según lo indicado en el artículo 5 del Reglamento de la Ley N° 28314, Ley que dispone la fortificación de harinas con micronutrientes, aprobado mediante Decreto Supremo 012-2006-SA.

Los fideos largos deben cumplir con las siguientes características:

| CARACTERÍSTICA  | ESPECIFICACIÓN   | REFERENCIA   |
|---|--|--|
| <b>CALIDAD</b>  |  |  |
| Humedad   | Máximo 14,0 g/100g<br>(Se tolera una unidad más del valor indicado como máximo)  | NTP 206.010:2016 PASTAS O FIDEOS PARA CONSUMO HUMANO. Requisitos. 2ª Edición, y su Corrigenda Técnica NTP 206.010:2016/CT 1:2022 PASTAS O FIDEOS PARA CONSUMO HUMANO. Requisitos. CORRIGENDA TÉCNICA 1. 1ª Edición |
| Acidez titulable<br>(se expresará como porcentaje de ácido láctico y sobre la base de 14 g/100g de humedad) | Máximo 0,46% de ácido láctico<br>(se tolera 10 % sobre el valor máximo indicado)   |  |
| Color   | Característico   |  |
| Sabor y olor  | Característico al producto. Libre de sabores y olores indeseables como agrio, amargo y rancio.   |  |
| <b>INOCUIDAD</b>  | Cumplir con los requisitos establecidos por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria – Digesa, autoridad nacional competente <sup>1</sup> . | Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA, sus modificatorias y regulación complementaria.  |

**Precisión 1:** La entidad deberá precisar en las bases el tipo de fideos largos requerido de acuerdo con lo disponible en el mercado, por ejemplo: fideos largos delgados o "espaguetis", fideos largos gruesos o "linguini", fideos largos delgados o "cabellos de ángel", etc.

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



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

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 deberá indicar en las bases 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 de los fideos largos debe cumplir con lo establecido 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. Asimismo, debe cumplir con la NMP 001:2019 Requisitos para el etiquetado de preenvases. 5ª Edición, y la NTP 209.038:2019 ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado de alimentos preenvasados. 8ª Edición, según lo señalado en el numeral 10.2 de la NTP 206.010:2016 y su Corrigenda Técnica.

El rotulado de los envases de fideos largos debe contener como mínimo la siguiente información:

- nombre del producto;
- declaración de los ingredientes y aditivos empleados en la elaboración del producto;
- 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, cuando el producto lo requiera con arreglo a lo que establece el Codex Alimentarius o la norma sanitaria peruana que le es aplicable;
- código o clave del lote;
- condiciones especiales de conservación, cuando el producto lo requiera;
- instrucciones para el uso;
- peso neto en kilogramos del producto envasado.

Además, el rotulado de los envases de fideos largos, debe indicar que la pasta fue elaborada con harina fortificada y el rotulado debe especificar la lista de micronutrientes de la harina, según lo indicado en el Reglamento de la Ley N° 28314 Ley que dispone la fortificación de harinas con micronutrientes, aprobado mediante Decreto Supremo 012-2006-SA.

**Precisión 3:** La entidad deberá indicar en las bases 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.

SUB – ITEM 10.6

FICHA TÉCNICA  
APROBADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

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

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1. Del bien

La harina de trigo debe contener los nutrientes que establezcan las normas vigentes. La harina de trigo debe 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 debe 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).

La harina de trigo debe presentar las siguientes características:

| CARACTERÍSTICA   | ESPECIFICACIÓN  | REFERENCIA   |
|--|---|--|
| <b>CALIDAD</b>   |   |  |
| Humedad  | Máximo 15,00%   | NTP 205.064:2015 (revisada el 2020) TRIGO. Harina de trigo para consumo humano. Requisitos. 1ª Edición   |
| Cenizas, (±5%) en base seca                                    | Máximo 0,75%  |  |
| Acidez, (±10%), (expresado como porcentaje de ácido sulfúrico) | Máximo 0,10%  |  |
| Aspecto  | Producto homogéneo, sin grumos considerando la compactación natural del envasado y estibado, exento de toda sustancia y cuerpo extraño a su naturaleza. |  |
| Color  | Blanco cremoso  |  |
| Olor   | Característico, sin indicios de rancidez o enmohecimiento.  | Reglamento de la Ley que dispone la fortificación de harinas con micronutrientes-Ley N° 28314, aprobado mediante Decreto Supremo N° 012-2006-SA. |
| <b>MICRONUTRIENTES</b>   | Cumplir con lo establecido en el artículo 4 del documento de la referencia  |  |



| CARACTERÍSTICA | ESPECIFICACIÓN   | REFERENCIA   |
|----------------|--|--|
| INOCUIDAD      | Cumplir con los requisitos establecidos por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria – DIGESA, autoridad nacional competente <sup>1</sup> . | Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA, sus modificatorias y regulación complementaria. |

**Precisión 1:** Ninguna

**2.2. Envase y/o embalaje**

Se deben emplear 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, deben estar fabricados con sustancias inocuas y apropiadas al uso para el que se destinan. No deben transmitir al producto sustancias tóxicas ni olores ni sabores desagradables. Cuando el producto se envase en sacos, éstos deben estar limpios ser resistentes y estar bien cocidos. El peso debe tener 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 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 contenido neto del bien por envase. Además, podrá indicar las características del envase tales como: material, peso, tipo de cerrado, siempre que se haya verificado que estas características aseguren la pluralidad de postores.

**2.3. Rotulado**

El rotulado de los envases de harina de trigo, además de lo contemplado en el artículo 117 del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante 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, debe cumplir con lo establecido en la NMP 001:2019 Requisitos para el etiquetado de preenvases. 5ª Edición y la NTP 209.038:2019 ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado de alimentos preenvasados. 8ª Edición; así mismo, se debe 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 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.

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

## SUB – ITEM 10.7

### FICHA TÉCNICA APROBADA

#### 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 debe presentar las siguientes características:

| CARACTERÍSTICA    | ESPECIFICACIÓN   | REFERENCIA  |
|-------------------|--|---|
| <b>CALIDAD</b>    |  |   |
| Color             | Uniforme, dependiendo de la variedad.  | NTP 011.802:2017 PAPA Y SUS DERIVADOS. Papa seca. Requisitos. 1ª Edición  |
| Olor y sabor      | Estar libre de olores y sabores desagradables.   |   |
| Impurezas         | Libre de impurezas en cantidades que puedan representar un peligro para la salud humana.   |   |
| Materias extrañas | Exenta de materias extrañas como: materia mineral u orgánica (polvo, pelos, piedrecillas, vidrios, ramitas, tegumentos, semillas de otras especies, insectos muertos, fragmentos o restos de insectos y otras impurezas de origen animal).<br><br>No contener más de 1% de materias extrañas, de las cuales no más de 0,25% será de materia mineral y no más de 0,10% de insectos muertos, fragmentos o restos de insectos y/u otras impurezas de origen animal. |   |
| Humedad           | Menor a 14%  |   |
| Homogeneidad      | El contenido de cada envase deberá ser homogéneo y estar constituido únicamente de papa seca del mismo origen, especie y calidad.<br><br>La parte visible del contenido del envase deberá ser representativa de todo el contenido.   | Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA, sus modificatorias, y regulación complementaria. |
| <b>INOCUIDAD</b>  | Cumplir con los requisitos establecidos por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria – DIGESA, autoridad nacional competente <sup>1</sup> .   |   |

**Precisión 1:** Ninguna

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

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

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.

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

**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.

## **2.3. Rotulado**

El rotulado de los envases de papa seca debe cumplir con lo establecido en la norma NTP 209.038:2019 ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado de alimentos preenvasados. 8ª Edición, 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, y además contener 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, 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.

**SUB – ITEM 10.8**

**FICHA TÉCNICA  
APROBADA**

**1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN**

|                       |  |
|-----------------------|--|
| Denominación del bien | : QUINUA GRADO 1   |
| Denominación técnica  | : QUINUA PROCESADA (BENEFICIADA) GRADO 1   |
| Unidad de medida      | : KILOGRAMO  |
| Descripción general   | : Quinua procesada (beneficiada) son los granos de quinua (género y especie <i>Chenopodium quinoa</i> 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 quinua grado 1 debe presentar las siguientes características:

| CARACTERÍSTICA   | ESPECIFICACIÓN  | REFERENCIA  |                      |                                      |         |              |          |                   |          |
|--|---|---|----------------------|--------------------------------------|---------|--------------|----------|-------------------|----------|
| CALIDAD  |   |   |                      |                                      |         |              |          |                   |          |
| Requisitos mínimos de calidad                                    | Los granos de quinua deben tener el color característico de la variedad o ecotipo utilizada como materia prima, deben estar exentas de olores extraños o desagradables.   | NTP 205.062:2021<br>GRANOS ANDINOS.<br>Quinua en grano.<br>Requisitos. 3ª Edición |                      |                                      |         |              |          |                   |          |
|  | Su aspecto debe responder a un grado de homogeneidad respecto a características sensoriales.  |   |                      |                                      |         |              |          |                   |          |
| Requisitos químicos proximales (Valores expresados en base seca) |   |   |                      |                                      |         |              |          |                   |          |
| - Humedad  | Máximo 13,0%  |   |                      |                                      |         |              |          |                   |          |
| - Proteínas  | Mínimo 10%  |   |                      |                                      |         |              |          |                   |          |
| - Cenizas  | Máximo 3,5%   |   |                      |                                      |         |              |          |                   |          |
| - Grasa  | Mínimo 4,0%   |   |                      |                                      |         |              |          |                   |          |
| - Fibra cruda  | Mínimo 4,0%   |   |                      |                                      |         |              |          |                   |          |
| - Saponina   | Menor que 0,12%   |   |                      |                                      |         |              |          |                   |          |
| Tamaño del grano   | <table><tr><th>Tamaño de los granos</th><th>Diámetro promedio de los granos (mm)</th></tr><tr><td>Grandes</td><td>Mayor a 1,70</td></tr><tr><td>Medianos</td><td>Entre 1,40 a 1,70</td></tr><tr><td>Pequeños</td><td>Mayor a 1,20</td></tr></table> |   | Tamaño de los granos | Diámetro promedio de los granos (mm) | Grandes | Mayor a 1,70 | Medianos | Entre 1,40 a 1,70 | Pequeños |
|  | Tamaño de los granos  | Diámetro promedio de los granos (mm)  |                      |                                      |         |              |          |                   |          |
|  | Grandes   | Mayor a 1,70  |                      |                                      |         |              |          |                   |          |
|  | Medianos  | Entre 1,40 a 1,70   |                      |                                      |         |              |          |                   |          |
|  | Pequeños  | Mayor a 1,20  |                      |                                      |         |              |          |                   |          |
| Grado (Tolerancias de calidad)                                   |   |   |                      |                                      |         |              |          |                   |          |
| Sensoriales  |   |   |                      |                                      |         |              |          |                   |          |
| - Granos enteros   | Mínimo 97%  |   |                      |                                      |         |              |          |                   |          |
| - Granos quebrados   | Máximo 1,0%   |   |                      |                                      |         |              |          |                   |          |
| - Granos dañados (manchados)                                     | Máximo 0,5%   |   |                      |                                      |         |              |          |                   |          |
| - Granos germinados  | Máximo 0,25%  |   |                      |                                      |         |              |          |                   |          |
| - Granos recubiertos   | 0%  |   |                      |                                      |         |              |          |                   |          |
| - Granos inmaduros   | Máximo 0.5%   |   |                      |                                      |         |              |          |                   |          |

| CARACTERÍSTICA                        | ESPECIFICACIÓN   | REFERENCIA  |
|---------------------------------------|--|---|
| - Granos contrastantes                | Máximo 0,5%  |   |
| - Impurezas totales                   | Máximo 0,25%   |   |
| <b>Físicos</b>                        |  |   |
| - Piedrecillas en 100 g de muestra    | Ausencia   |   |
| - Insectos (enteros, partes o larvas) | Ausencia   |   |
| Homogeneidad                          | El contenido de cada envase debe ser homogéneo y estar constituido únicamente por granos de quinua procesada de la misma calidad. La parte visible de los granos en el envase debe ser representativa. |   |
| <b>INOCUIDAD</b>                      | Cumplir con los requisitos establecidos por la autoridad competente <sup>1</sup> .   |   |
|                                       | Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA <sup>2</sup> , Autoridad Nacional competente.  | Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias.  |
|                                       | Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria – DIGESA <sup>3</sup> 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 complementaria. |

**Precisión 1:** La entidad convocante deberá precisar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas, numeral 2 y/o proforma del contrato), el tamaño del grano de quinua grado 1 requerido de acuerdo a lo establecido en la presente Ficha Técnica, por ejemplo: Quinua grano grande - grado 1.

## 2.2. Envase y/o embalaje

La quinua grado 1 debe ser envasada de tal manera que el producto quede debidamente protegido. Los envases y embalajes deben ser nuevos, estar limpios y ser de calidad tal que evite cualquier daño externo o interno al producto. Los envases deben 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, según lo indica el numeral 7.2 de la NTP 205.062:2021.

**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.

<sup>1</sup> A los alimentos en los cuales se aplique un secado industrial, es decir que se aplica transferencia de masa y calor (lío-filización, 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.

<sup>2</sup> 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.

<sup>3</sup> Según artículo 12 del Reglamento del Decreto Legislativo N° 1062, Ley de Inocuidad de los Alimentos, aprobado mediante Decreto Supremo N° 034-2008-AG.

### 2.3. 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 debe contener lo siguiente, según el numeral 8 de la NTP 205.062:2021:

- 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 de Procesamiento Primario emitida 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 el numeral 2.1 de la presente ficha técnica.

### 2.4. Inserto

No aplica.

**Precisión 4:** No aplica.



SUB – ITEM 10.9

FICHA TÉCNICA  
APROBADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

|                       |  |
|-----------------------|--|
| Denominación del bien | : SAL DE COCINA  |
| Denominación técnica  | : SAL PARA CONSUMO HUMANO – SAL DE COCINA  |
| Unidad de medida      | : KILOGRAMO  |
| Descripción general   | : Es la sal yodada y fluorada de venta directa para consumo humano, de granulometría grosera, con o sin adición de antihumectantes y que cumple con 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.

La sal de cocina debe cumplir con las siguientes características:

| CARACTERÍSTICA  | ESPECIFICACIÓN   | REFERENCIA   |  |
|---|--|--|--|
| CALIDAD   |  |  |  |
| Requisitos sensoriales  |  |  |  |
| Aspecto   | Granulosos y libre de sustancias extrañas visibles   | NTP 209.015:2006 SAL PARA CONSUMO HUMANO. 2ª Edición                   |  |
| Color   | Blanco   |  |  |
| Olor  | Inodoro  |  |  |
| Sabor   | Salado característico  |  |  |
| Requisitos físico químicos  |  |  |  |
| 1. Humedad  | Máximo 0,5%  |  |  |
| 2. Pureza   | Mínimo 99,1%   |  |  |
| 3. Granulometría: debe pasar  | <ul style="list-style-type: none"><li>• Tamiz ITINTEC 2,00 mm (N° 10): Mínimo 75%</li><li>• Tamiz ITINTEC 177 µm (N° 80): Máximo 30%</li></ul> |  |  |
| 4. Sustancias Impermeabilizantes agregadas totales  | Máximo 1,0%  |  |  |
| 5. Impurezas  |  |  |  |
| - Impurezas insolubles en agua  | Máximo 0,15%   |  |  |
| - Sulfato (SO <sub>4</sub> )  | Máximo 0,4%  |  |  |
| - Calcio (Ca <sup>++</sup> )  | Máximo 0,2%  |  |  |
| - Magnesio (Mg <sup>++</sup> )  | Máximo 0,2%  |  |  |
| - Cadmio (Cd)   | Máximo 0,5 mg/Kg   |  |  |
| - Cobre (Cu)  | Máximo 2,0 mg/Kg   |  |  |
| - Arsénico (As)   | Máximo 0,5 mg/Kg   |  |  |
| - Mercurio (Hg)   | Máximo 0,1 mg/Kg   |  |  |
| - Hierro (Fe)   | Máximo 10 mg/Kg  |  |  |
| - Bario (Ba <sup>++</sup> )   | Exenta   |  |  |
| - Materia nitrogenadas  | Exenta   |  |  |
| - Boratos   | Exenta   |  |  |
| Nota: Todos los requisitos, menos la humedad, estarán referidos y estarán dados en base seca. |  |  |  |
| Plomo (Pb)  | Máximo 1,0 mg/Kg   | CXS 193-1995 (2019) NORMA GENERAL PARA LOS CONTAMINANTES Y LAS TOXINAS |  |



| CARACTERÍSTICA   | ESPECIFICACIÓN   | REFERENCIA   |
|--|--|--|
|  |  | PRESENTES EN LOS ALIMENTOS Y PIENSOS   |
| Yodo<br>(para asegurar la proporción de yodo, en el procesamiento de la sal se utilizará el yodato de potasio)     | 30 a 40 ppm (o mg/Kg de sal)   | Reglamento del Decreto Ley N° 17387, Fijan los tipos de sal para expendio al público en el territorio nacional, aprobado por Decreto Supremo N° 00223-71-SA, y su modificatoria. |
| Flúor<br>(en forma de fluoruro de sodio o su equivalente en cualesquiera de las sales de flúor autorizadas a usar) | 200 miligramos de fluoruro de sodio por kilogramo de sal (200 ppm)   | Aprueban normas para la adición del flúor a la sal de consumo humano, aprobada mediante Resolución Ministerial N° 0131-85-SA-DVM.  |
| INOCUIDAD  | Cumplir con los requisitos establecidos por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria – DIGESA, autoridad nacional competente <sup>1</sup> . | Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA, sus modificatorias y 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 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;

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

- 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.

## 2.2 Envase, embalaje y rotulado

### 2.2.1 Envase

De acuerdo a la normativa vigente y sanitaria.

#### **Precisión**

Excepcionalmente y siempre que la ficha técnica lo prevea la Entidad puede indicar las características del envase. La información adicional que se consigne no puede modificar las características del bien descritas en la ficha técnica.

### 2.2.2 Embalaje

De acuerdo a la normativa vigente y sanitaria.

#### **Precisión**

Excepcionalmente y siempre que la ficha técnica lo prevea la Entidad puede incluir otra información que considere del embalaje. La información adicional que se consigne no puede modificar las características del bien descritas en la ficha técnica.

### 2.2.3 Rotulado

De acuerdo a la normativa vigente y sanitaria.

#### **Precisión**

Excepcionalmente y siempre que la ficha técnica lo prevea la Entidad puede incluir otra información que considere sobre el rotulado. La información adicional que se consigne no puede modificar las características del bien descritas en la ficha técnica.

#### **Advertencia**

*Solo se pueden realizar precisiones que se indiquen en la ficha técnica.*

## 3. Condiciones de los bienes a contratar

### 3.1 Lugar y plazo de ejecución de la prestación

#### 3.1.1 Lugar de entrega

Almacén Central – Departamento de Nutrición del Hospital de Emergencias José Casimiro Ulloa, sitio Av. Roosevelt N°6355 San Antonio, Miraflores – Lima, en el de 08:00 a 16:00 horas.

### 3.1.2 Plazo de entrega

Los bienes materia del presente proceso se entregarán en el plazo de doce (12) meses, trescientos sesenta y cinco días (365) calendario, cada entrega se efectuará según cronograma mensual calendarizado, previa coordinación con el Departamento de Nutrición del Hospital de Emergencias José Casimiro Ulloa, en concordancia con lo establecido en el expediente de contratación.

#### Importante

*En el caso de suministro de bienes, consignar el cronograma de entregas, el cual debe señalar la periodicidad de las entregas, de acuerdo al objeto de la convocatoria (por ejemplo, puede establecerse fechas fijas, semanales, quincenales o mensuales).*

### 3.2 Forma de entrega

#### 3.2.1 Forma de entrega

Plazo de Ejecución Contractual, es según cronograma de entregas indicado en el expediente de contratación.

## 4. Otras consideraciones para la ejecución de la prestación

### 4.1 Conformidad de los bienes

La conformidad lo otorgara el Departamento de Nutrición del Hospital de Emergencias Casimiro Ulloa.

### 4.2 Forma de pago

La Entidad realizará el pago de la contraprestación pactada a favor del contratista en PAGOS MENSUALES.

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

- Informe del funcionario responsable del jefe del Departamento de Nutrición emitiendo la conformidad de la prestación efectuada.
- Comprobante de pago.
- Guía de remisión.

Dicha documentación se debe presentar en la Oficina de Logística del Hospital de Emergencia José Casimiro Ulloa sito en Av. Roosevelt N° 6355 San Antonio – Miraflores, en el horario de 08:00 a 16:00 horas

### 4.3 Reajuste de los pagos

El plazo máximo de responsabilidad del contratista es de no menor de un (1) año contado a partir de la conformidad otorgada por LA ENTIDAD.

**Advertencia**

*Este acápite sólo puede ser incluido en el caso de ejecución periódica o continuada de bienes, cuando la entidad considere el reajuste de los pagos, según lo previsto en el artículo 38 del Reglamento.*

**4.4 Responsabilidad por vicios ocultos**

El plazo máximo de responsabilidad del contratista es de no menor de un (1) año contado a partir de la conformidad otorgada por LA ENTIDAD.

**4.5 Otras condiciones, según el objeto contractual, de ser el caso.**

**Advertencia**

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



|      |                     |   |   |                           |
|------|---------------------|---|---|---------------------------|
| PERÚ | Ministerio de Salud | Viceministerio de Prestaciones y Aseguramiento en Salud | Hospital de Emergencias "José Casimiro Ulloa" | Departamento de Nutrición |
|------|---------------------|---|---|---------------------------|

"Año de la unidad, la paz y el desarrollo"

ÓRGANO Y/O UNIDAD ÓRGANICA: Departamento de Nutrición.

DENOMINACIÓN DE LA CONTRATACIÓN: "CONTRATACIÓN DEL SUMINISTRO DE ALIMENTOS HEJCU".

- I. **FINALIDAD PÚBLICA:** El presente proceso de Subasta Inversa Electrónica busca contar con los suficientes insumos para asegurar la preparación de alimentos para el personal y pacientes hospitalizados en la institución, dando cumplimiento a las funciones y actividades propias del Departamento de Nutrición.
- II. **OBJETIVOS DE LA CONTRATACIÓN:** Abastecer de víveres frescos y secos al Departamento de Nutrición para la preparación de raciones alimentarias de pacientes hospitalizados y personal de la institución.
- III. **CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS:**

| PAQUETE N° 01: FRUTAS |             |  |      |          |
|-----------------------|-------------|--|------|----------|
| SUB ÍTEM              | CÓDIGO SIGA | DESCRIPCIÓN                              | U.M. | CANTIDAD |
| 1                     | 94100030429 | NARANJA WASHINGTON NAVAL CATEGORIA EXTRA | KILO | 3,360    |
| 2                     | 94100030425 | NARANJA VALENCIA CATEGORIA EXTRA         | KILO | 4,800    |
| 3                     | 94100030415 | PAPAYA CATEGORIA I                       | KILO | 3,360    |
| 4                     | 94100030417 | MANDARINA SATSUMA CATEGORIA EXTRA        | KILO | 4,680    |
| 5                     | 94100030404 | MANZANA DELICIA CATEGORIA EXTRA          | KILO | 4,680    |
| 6                     | 94100030476 | GRANADILLA CATEGORÍA EXTRA               | KILO | 4,680    |
| 7                     | 94100030066 | MANGO EDWARDS CATEGORÍA PREMIUM          | KILO | 2,880    |
| 8                     | 94100030479 | PERA CATEGORÍA EXTRA                     | KILO | 1,920    |

| PAQUETE N° 02: VIVERES FRESCOS |             |                                  |        |          |
|--------------------------------|-------------|----------------------------------|--------|----------|
| SUB ÍTEM                       | CÓDIGO SIGA | DESCRIPCIÓN                      | U.M.   | CANTIDAD |
| 1                              | 99600010320 | AJO CATEGORIA PRIMERA            | KILO   | 840      |
| 2                              | 90600030542 | CHOCLO CATEGORIA EXTRA O PRIMERA | UNIDAD | 7,200    |
| 3                              | 94100030437 | LIMON CATEGORIA I                | KILO   | 1,800    |
| 4                              | 99600010326 | VAINITA CATEGORIA EXTRA          | KILO   | 1,560    |
| 5                              | 99600020098 | YUCA CATEGORIA EXTRA             | KILO   | 960      |
| 6                              | 99600010330 | ZAPALLO MACRE CATEGORIA PRIMERA  | KILO   | 7,200    |







|      |                     |   |   |                           |
|------|---------------------|---|---|---------------------------|
| PERÚ | Ministerio de Salud | Viceministerio de Prestaciones y Aseguramiento en Salud | Hospital de Emergencias "José Casimiro Ulloa" | Departamento de Nutrición |
|------|---------------------|---|---|---------------------------|

"Año de la unidad, la paz y el desarrollo"

|   |             |                                 |      |       |
|---|-------------|---------------------------------|------|-------|
| 7 | 99600020002 | CAMOTE AMARILLO CALIDAD PRIMERA | KILO | 1,080 |
| 8 | 99600010324 | COL CRESPA CALIDAD PRIMERA      | KILO | 600   |

| PAQUETE N° 03: PAPA |             |                              |      |          |
|---------------------|-------------|------------------------------|------|----------|
| SUB ÍTEM            | CÓDIGO SIGA | DESCRIPCIÓN                  | U.M. | CANTIDAD |
| 1                   | 99600020091 | PAPA PERUANITA CALIDAD EXTRA | KILO | 8,400    |
| 2                   | 99600020094 | PAPA YUNGAY CALIDAD EXTRA    | KILO | 4,800    |

| ITEM N° 04: HUEVO DE GALLINA |             |                                  |      |          |
|------------------------------|-------------|----------------------------------|------|----------|
| SUB ÍTEM                     | CÓDIGO SIGA | DESCRIPCIÓN                      | U.M. | CANTIDAD |
| 1                            | 93300020032 | HUEVO DE GALLINA CALIDAD PRIMERA | KILO | 7,200    |

| ITEM N° 05: AZUCAR RUBIA |             |                        |      |          |
|--------------------------|-------------|------------------------|------|----------|
| SUB ÍTEM                 | CÓDIGO SIGA | DESCRIPCIÓN            | U.M. | CANTIDAD |
| 1                        | 90600050048 | AZUCAR RUBIA DOMESTICA | KILO | 10,800   |

| ITEM N° 06: ARROZ PILADO |             |                    |      |          |
|--------------------------|-------------|--------------------|------|----------|
| SUB ÍTEM                 | CÓDIGO SIGA | DESCRIPCIÓN        | U.M. | CANTIDAD |
| 1                        | 90600030474 | ARROZ PILADO EXTRA | KILO | 15,600   |

| PAQUETE N° 07: CARNE DE CERDO |             |  |      |          |
|-------------------------------|-------------|--|------|----------|
| SUB ÍTEM                      | CÓDIGO SIGA | DESCRIPCIÓN  | U.M. | CANTIDAD |
| 1                             | 91400020004 | CARNE PORCINO LOMO SIN PIEL CON HUESO CONGELADO – CHULETA DE CERDO | KILO | 960      |





|      |                     |   |   |                           |
|------|---------------------|---|---|---------------------------|
| PERÚ | Ministerio de Salud | Viceministerio de Prestaciones y Aseguramiento en Salud | Hospital de Emergencias "José Casimiro Ulloa" | Departamento de Nutrición |
|------|---------------------|---|---|---------------------------|

"Año de la unidad, la paz y el desarrollo"

|   |             |   |      |       |
|---|-------------|---|------|-------|
| 2 | 91400020010 | CARNE PORCINO PIERNA SIN PIEL SIN HUESO REFRIGERADA – GUIISO DE CERDO | KILO | 2,760 |
|---|-------------|---|------|-------|

PAQUETE N° 08: CARNE DE RES Y MONDONGO

| SUB ÍTEM | CÓDIGO SIGA | DESCRIPCIÓN                                   | U.M. | CANTIDAD |
|----------|-------------|---|------|----------|
| 1        | 91400030004 | CARNE DE RES – CORTE BOLA DE LOMO REFRIGERADO | KILO | 2,760    |
| 2        | 91400030015 | MENUDENCIA DE RES - MONDONGO CONGELADO        | KILO | 960      |

ITEM N° 09 POLLO

| SUB ÍTEM | CÓDIGO SIGA | DESCRIPCIÓN                             | U.M. | CANTIDAD |
|----------|-------------|---|------|----------|
| 1        | 91400010076 | POLLO ENTERO SIN MENUDENCIA REFRIGERADO | KILO | 20,400   |

PAQUETES N° 10: VIVERES SECOS

| SUB ÍTEM | CÓDIGO SIGA | DESCRIPCIÓN                              | U.M. | CANTIDAD |
|----------|-------------|--|------|----------|
| 1        | 91400060159 | ATÚN EN FILETE EN ACEITE VEGETAL         | LATA | 3,600    |
| 2        | 93100120086 | HOJUELAS DE AVENA                        | KILO | 1,848    |
| 3        | 90600020072 | FIDEO CORTO                              | KILO | 1,200    |
| 4        | 90600020076 | FIDEOS LARGOS DELGADO - ESPAGUETIS       | KILO | 1,200    |
| 5        | 90600020071 | FIDEOS LARGOS DELGADO - CABELLO DE ÁNGEL | KILO | 360      |
| 6        | 90600040009 | HARINA DE TRIGO                          | KILO | 240      |
| 7        | 99600020116 | PAPA SECA                                | KILO | 180      |
| 8        | 90600030073 | QUINUA GRADO 1                           | KILO | 1,440    |
| 9        | 92200010044 | SAL DE COCINA                            | KILO | 1,560    |





PERÚ

Ministerio de Salud

Viceministerio de  
Prestaciones y  
Aseguramiento en Salud

Hospital de Emergencias  
"José Casimiro Ulloa"

Departamento de Nutrición

"Año de la unidad, la paz y el desarrollo"

| PAQUETE N° 01: FRUTAS |          |  |      |  |
|-----------------------|----------|--|------|--|
| ÍTEM                  | SUB ÍTEM | DESCRIPCIÓN                              | U.M. | ESPECIFICACIONES TÉCNICAS  |
| 1                     | 1        | NARANJA WASHINGTON NAVAL CATEGORIA EXTRA | KILO | <b>Precisión 1:</b> Calibre Cal 5.<br><b>Precisión 2:</b> Transportado en cajones de madera correctamente rotulados con las características comerciales. Peso Neto por cajón: 20 Kg. Peso aproximado por unidad: 150-200 gr.<br><b>Precisión 3:</b> Ninguna.             |
| 1                     | 2        | NARANJA VALENCIA CATEGORIA EXTRA         | KILO | <b>Precisión 1:</b> Calibre Cal 6.<br><b>Precisión 2:</b> Transportado en cajones de madera correctamente rotulados con las características comerciales. Peso Neto por cajón: 20 Kg. Peso aproximado por unidad: 200 gr.<br><b>Precisión 3:</b> Ninguna.                 |
| 1                     | 3        | PAPAYA CATEGORIA I                       | KILO | <b>Precisión 1:</b> Calibre J.<br><b>Precisión 2:</b> Transportado en jabas limpias y secas y correctamente rotuladas con las características comerciales. Peso Neto por jaba: 10 Kg. Pe. aproximado por unidad: 2,0 – 2.5 kg.<br><b>Precisión 3:</b> Ninguna.           |
| 1                     | 4        | MANDARINA SATSUMA CATEGORIA EXTRA        | KILO | <b>Precisión 1:</b> Calibre Cal 1.<br><b>Precisión 2:</b> Transportado en caja de madera o cartón correctamente rotulados con las características comerciales. Peso Neto por cajón: 20 Kg. Peso aproximado por unidad: 150-200 gr.<br><b>Precisión 3:</b> Ninguna.       |
| 1                     | 5        | MANZANA DELICIA CATEGORIA EXTRA          | KILO | <b>Precisión 1:</b> Ninguna.<br><b>Precisión 2:</b> Transportado en caja de madera o cartón correctamente rotulados con las características comerciales. Peso Neto por cajón: 20 Kg. Peso aproximado por unidad: 200-220 gr.<br><b>Precisión 3:</b> Ninguna.             |
| 1                     | 6        | GRANADILLA CATEGORÍA EXTRA               | KILO | <b>Precisión 1:</b> Calibre por peso A.<br><b>Precisión 2:</b> Transportado en caja de madera o cartón correctamente rotulados con las características comerciales. Peso Neto por cajón: 20 Kg. Pe. aproximado por unidad: 140 – 150 gr.<br><b>Precisión 3:</b> Ninguna. |
| 1                     | 7        | MANGO EDWARDS CATEGORÍA PREMIUM          | KILO | <b>Precisión 1:</b> Calibre 20.<br><b>Precisión 2:</b> Transportado en jabas correctamente rotulados con las características comerciales. Peso Neto por jaba: 20 Kg. Peso aproximado por unidad: 200 gr.<br><b>Precisión 3:</b> Ninguna.                                 |
| 1                     | 8        | PERA CATEGORÍA EXTRA                     | KILO | <b>Precisión 1:</b> No aplica<br><b>Precisión 2:</b> Transportado en caja de madera o cartón correctamente rotulados con las características comerciales. Peso Neto por cajón: 20 Kg. Peso aproximado por unidad: 180 – 200 gr.<br><b>Precisión 3:</b> Ninguna.          |







PERÚ

Ministerio de Salud

Viceministerio de  
Prestaciones y  
Aseguramiento en Salud

Hospital de Emergencias  
"José Casimiro Ulloa"

Departamento de Nutrición

9

"Año de la unidad, la paz y el desarrollo"

| PAQUETE N° 02: VIVERES FRESCOS |          |                                  |        |   |
|--------------------------------|----------|----------------------------------|--------|---|
| ÍTEM                           | SUB ÍTEM | DESCRIPCIÓN                      | U.M.   | ESPECIFICACIONES TÉCNICAS   |
| 2                              | 1        | AJO CATEGORIA PRIMERA            | KILO   | Precisión 1: Ninguna.<br>Precisión 2: Transportado en Bolsas Plásticas, herméticamente selladas rotulados según características comerciales. Peso Neto por envase: 2 – 3 Kg.<br>Precisión 3: Ninguna.   |
| 2                              | 2        | CHOCLO CATEGORIA EXTRA O PRIMERA | UNIDAD | Precisión 1: Tamaño mayor a 12 cm.<br>Precisión 2: Transportado en Bolsas Plásticas, herméticamente selladas. Rotulados según características comerciales. Peso Neto por envase: 20 unid.<br>Precisión 3: Ninguna.  |
| 2                              | 3        | LIMON CATEGORIA I                | KILO   | Precisión 1: Calibre B.<br>Precisión 2: Transportado en Bolsas Plásticas, herméticamente selladas. Rotulados según características comerciales. Peso Neto por envase: 5 kg.<br>Precisión 3: Ninguna.  |
| 2                              | 4        | VAINITA CALIDAD EXTRA            | KILO   | Precisión 1: Ninguna.<br>Precisión 2: Transportado en Bolsas Plásticas, tamaño grande correctamente rotulados con las características comerciales. Peso Neto por envase: 2 – 2.5 Kg. Peso aproximado máximo 7 gr. por unidad.<br>Precisión 3: Ninguna.          |
| 2                              | 5        | YUCA CATEGORIA EXTRA             | KILO   | Precisión 1: Calibre B.<br>Precisión 2: Transportado en Bolsas Plásticas correctamente rotulados con las características comerciales. Peso Neto por envase: 2.5 – 3 Kg. Peso aproximado por unidad: 300 gr; longitud: mínimo de 20 cm.<br>Precisión 3: Ninguna. |
| 2                              | 6        | ZAPALLO MACRE CATEGORIA PRIMERA  | KILO   | Precisión 1: Ninguna.<br>Precisión 2: Transportado en jabas. Peso mínimo de 25 kg cada unidad.<br>Precisión 3: Ninguna.   |
| 2                              | 7        | CAMOTE AMARILLO CALIDAD PRIMERA  | KILO   | Precisión 1: No aplica.<br>Precisión 2: Transportado en Bolsas Plásticas correctamente rotulados con las características comerciales. Peso Neto por envase: 5 Kg. No especifica.<br>Precisión 3: Ninguna.   |
| 2                              | 8        | COL CRESPA CALIDAD PRIMERA       | KILO   | Precisión 1: Tamaño B.<br>Precisión 2: Transportado en Bolsas Plásticas correctamente rotulados con las características comerciales. Peso aproximado por unidad: 3.5 Kg – 6 Kg.<br>Precisión 3: Ninguna.  |
| PAQUETE N° 03: PAPA            |          |                                  |        |   |
| ÍTEM                           | SUB ÍTEM | DESCRIPCIÓN                      | U.M.   | ESPECIFICACIONES TÉCNICAS   |
| 3                              | 1        | PAPA PERUANITA CALIDAD EXTRA     | KILO   | Precisión 1: Calibre primera.<br>Precisión 2: Transportadas en saco de 50 Kg. Peso aproximado por unidad: 200 gr.<br>Precisión 3: Ninguna.  |
| 3                              | 2        | PAPA YUNGAY CALIDAD EXTRA        | KILO   | Precisión 1: Calibre primera.<br>Precisión 2: Transportadas en saco de 50 Kg. Peso aproximado por unidad: 300 gr.<br>Precisión 3: Ninguna.  |





PERÚ

Ministerio de Salud

Viceministerio de  
Prestaciones y  
Aseguramiento en Salud

Hospital de Emergencias  
"José Casimiro Ulloa"

Departamento de Nutrición

"Año de la unidad, la paz y el desarrollo"

**ÍTEM N° 04: HUEVO DE GALLINA**

| ÍTEM | SUB ÍTEM | DESCRIPCIÓN                      | U.M. | ESPECIFICACIONES TÉCNICAS  |
|------|----------|----------------------------------|------|--|
| 4    | 1        | HUEVO DE GALLINA CALIDAD PRIMERA | KILO | <p><b>Precisión 1:</b> Color Pardo, Tamaño mediano.</p> <p><b>Precisión 2:</b> Transportado en jabas de cartón limpias y libres de contaminantes, apilados hasta 6 planchas. Peso aproximado: 55,55 – 62,5 gr.</p> <p><b>Precisión 3:</b> Ninguna.</p> |

**ÍTEM N° 05: AZÚCAR RUBIA**

| ÍTEM | SUB ÍTEM | DESCRIPCIÓN            | U.M. | ESPECIFICACIONES TÉCNICAS  |
|------|----------|------------------------|------|--|
| 5    | 1        | AZÚCAR RUBIA DOMESTICA | KILO | <p><b>Precisión 1:</b> Ninguna.</p> <p><b>Precisión 2:</b> Transportadas en saco de 50 Kg.</p> <p><b>Precisión 3:</b> Ninguna.</p> |

**ÍTEM N° 06: ARROZ PILADO**

| ÍTEM | SUB ÍTEM | DESCRIPCIÓN        | U.M. | ESPECIFICACIONES TÉCNICAS  |
|------|----------|--------------------|------|--|
| 6    | 1        | ARROZ PILADO EXTRA | KILO | <p><b>Precisión 1:</b> Largo.</p> <p><b>Precisión 2:</b> Transportadas en saco de 50 Kg.</p> <p><b>Precisión 3:</b> Ninguna.</p> |

**PAQUETE N° 07: CARNE DE CERDO**

| ÍTEM | SUB ÍTEM | DESCRIPCIÓN   | U.M. | ESPECIFICACIONES TÉCNICAS  |
|------|----------|---|------|--|
| 7    | 1        | CARNE PORCINO LOMO SIN PIEL CON HUESO CONGELADO – CHULETA DE CERDO    | KILO | <p><b>Precisión 1:</b> Carne de porcino, lomo sin piel con hueso congelado, en filetes (chuletas corte mariposa) de 185 gr a 200 gr aproximadamente cada uno, con la capa de grasa. La temperatura de recepción de la carne no debe exceder -18 °C.</p> <p><b>Precisión 2:</b> Peso aproximado por envase de 2.5 kg. Producto fresco de primera calidad con fecha de vencimiento, envasado con bolsas impermeables y resistentes de primer uso, sellados al vacío de manera hermética.</p> <p><b>Precisión 3:</b> Ninguna.</p> |
| 7    | 2        | CARNE PORCINO PIERNA SIN PIEL SIN HUESO REFRIGERADA – GUIISO DE CERDO | KILO | <p><b>Precisión 1:</b> Carne de porcino parte pierna sin piel sin hueso refrigerada de corte entero sin capa de grasa. La temperatura de recepción de la carne no debe exceder de 4 °C.</p> <p><b>Precisión 2:</b> Peso aproximado por envase de 8 a 10 Kg. Producto fresco de primera calidad con fecha de vencimiento, envasado individualmente con bolsas impermeables y resistentes de primer uso, sellados al vacío de manera hermética.</p> <p><b>Precisión 3:</b> Ninguna.</p>  |

**PAQUETE N° 08: CARNE DE RES Y MONDONGO**







PERÚ

Ministerio de Salud

Viceministerio de  
Prestaciones y  
Aseguramiento en Salud

Hospital de Emergencias  
"José Casimiro Ulloa"

Departamento de Nutrición

8

"Año de la unidad, la paz y el desarrollo"

| ÍTEM | SUB ÍTEM | DESCRIPCIÓN                                   | U.M. | ESPECIFICACIONES TÉCNICAS  |
|------|----------|---|------|--|
| 8    | 1        | CARNE DE RES – CORTE BOLA DE LOMO REFRIGERADO | KILO | <b>Precisión 1:</b> Carne de Res - Corte bola de lomo refrigerado, corte entero cuya temperatura de recepción no debe exceder de 4°C.<br><b>Precisión 2:</b> Peso aproximado por envase de 5 a 8 Kg. Producto fresco de primera calidad con fecha de vencimiento, envasado individualmente con bolsas impermeables y resistentes de primer uso, sellados al vacío de manera hermética.<br><b>Precisión 3:</b> Ninguna.   |
| 8    | 2        | MENUDENCIA DE RES - MONDONGO CONGELADO        | KILO | <b>Precisión 1:</b> Menudencia de Res - mondongo congelado, en piezas enteras, importado de primera calidad cuya temperatura no debe exceder de -18 °C.<br><b>Precisión 2:</b> Peso aproximado por envase de 50 Kg. Producto fresco de primera calidad, envasado individualmente con bolsas impermeables, resistentes, inocuas, limpias e higiénicas, de grado alimentario y no deben comunicar olores o sabores extraños al producto y sellados al vacío de manera hermética.<br><b>Precisión 3:</b> Ninguna. |

ÍTEM N° 09: POLLO

| ÍTEM | SUB ÍTEM | DESCRIPCIÓN                             | U.M. | ESPECIFICACIONES TÉCNICAS  |
|------|----------|---|------|--|
| 9    | 1        | POLLO ENTERO SIN MENUDENCIA REFRIGERADO | KILO | <b>Precisión 1:</b> La temperatura de recepción del pollo entero sin menudencia refrigerado no debe exceder los 4 °C. La carcasa de pollo no podrá contener riñones y pulmones. El peso promedio es de 1.8 a 2.0 Kg. Puede tener presencia de rabadilla y grasa abdominal.<br><b>Precisión 2:</b> Las carcasas de pollo entero sin menudencia refrigerado se despacharán embolsados de manera individual, envasados en bolsas de polietileno especial con precinto de seguridad. El peso promedio es de 1.8 a 2.0 Kg.<br><b>Precisión 3:</b> El rotulado deberá colocarse en los envases individuales. |

PAQUETE N° 10: VIVERES SECOS

| ÍTEM | SUB ÍTEM | DESCRIPCIÓN                      | U.M. | ESPECIFICACIONES TÉCNICAS   |
|------|----------|----------------------------------|------|---|
| 10   | 1        | ATÚN EN FILETE EN ACEITE VEGETAL | LATA | <b>Precisión 1:</b> Ninguna.<br><b>Precisión 2:</b> Transportado en Cajas de cartón selladas. Rotulado según lo requerido en la ficha técnica. Peso Bruto 170 gr, Peso Neto: 120 gr, con abre fácil.<br><b>Precisión 3:</b> Ninguna.                                  |
| 10   | 2        | HOJUELAS DE AVENA                | KILO | <b>Precisión 1:</b> Ninguna.<br><b>Precisión 2:</b> Bolsa herméticamente cerrada x 5 Kg, etiquetado con detalles del producto según normas vigentes, tamaño uniforme, libre de materias orgánicas o inorgánicas extrañas al producto.<br><b>Precisión 3:</b> Ninguna. |
| 10   | 3        | FIDEOS CORTOS                    | KILO | <b>Precisión 1:</b> Fideos cortos canuto, tornillo, coditos, munición, caracol y corbatas.<br><b>Precisión 2:</b> Bolsa plástica por 0.250 Kg herméticamente cerrado.<br><b>Precisión 3:</b> Ninguna.   |







PERÚ

Ministerio de Salud

Viceministerio de  
Prestaciones y  
Aseguramiento en Salud

Hospital de Emergencias  
"José Casimiro Ulloa"

Departamento de Nutrición

"Año de la unidad, la paz y el desarrollo"

|    |   |  |      |  |
|----|---|--|------|--|
| 10 | 4 | FIDEOS LARGOS -<br>DELGADO O<br>ESPAGUETIS       | KILO | Precisión 1: Fideos largos delgados tipo espaguetis.<br>Precisión 2: Bolsa plástica por 0.500 Kg herméticamente cerrado.<br>Precisión 3: Ninguna.  |
| 10 | 5 | FIDEOS LARGOS -<br>DELGADO O<br>CABELLO DE ÁNGEL | KILO | Precisión 1: Fideos largos delgados tipo cabello de ángel.<br>Precisión 2: Bolsa plástica por 0.250 Kg herméticamente cerrado.<br>Precisión 3: Ninguna.  |
| 10 | 6 | HARINA DE TRIGO                                  | KILO | Precisión 1: Ninguna.<br>Precisión 2: Harina de trigo sin preparar, envase doble bolsa de papel etiquetado con detalles del producto según normas vigentes por 1 Kg herméticamente cerrado.<br>Precisión 3: Ninguna. |
| 10 | 7 | PAPA SECA  | KILO | Precisión 1: Ninguna.<br>Precisión 2: Papa tipo seca de color amarillo cristalino. Bolsa de polietileno herméticamente cerrada x 5 Kg.<br>Precisión 3: Ninguna.  |
| 10 | 8 | QUINUA GRADO 1                                   | KILO | Precisión 1: Grano Grande - Grado 1<br>Precisión 2: Quinoa perlada. Bolsa de polietileno herméticamente cerrada Kg.<br>Precisión 3: Ninguna.   |
| 10 | 9 | SAL DE COCINA                                    | KILO | Precisión 1: Ninguna.<br>Precisión 2: Bolsa polietileno resistente x 1 Kg.<br>Precisión 3: Ninguna.  |

#### IV. REGLAMENTOS TÉCNICOS, NORMAS METRÓLOGICAS Y/O SANITARIAS:

- ❖ Ley N° 30225 – Ley de Contrataciones del Estado, en adelante la Ley.
- ❖ Decreto Legislativo N° 1341 que modifica la Ley N° 30225-Ley de Contrataciones del Estado.
- ❖ Decreto Supremo N° 350-2015-EF, Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado, en adelante el Reglamento.
- ❖ Decreto Supremo N° 056-2017-EF que modifica el Reglamento de la Ley N° 30225, Ley de Contrataciones del Estado.
- ❖ Directivas del OSCE.
- ❖ Ley N° 27806, Ley de Transparencia y de Acceso a la Información Pública.
- ❖ Decreto Supremo N° 304-2012-EF, TUO de la Ley General del Sistema Nacional del Presupuesto.
- ❖ Decreto Supremo N° 013-2013-PRODUCE - Texto Único Ordenado de la Ley de Impulso al Desarrollo Productivo y al Crecimiento Empresarial.
- ❖ Ley N° 27444 – Ley del Procedimiento Administrativo General.
- ❖ Decreto Supremo N° 006-2017-JUS, TUO de la Ley N° 27444 – Ley del Procedimiento Administrativo General.
- ❖ Ley 26842- Ley General de Salud.
- ❖ Código Civil.
- ❖ Ley N° 27657 Ley del Ministerio de Salud, estable como órgano técnico normativo a la Dirección General de Salud Ambiental – DIGESA.
- ❖ Decreto Supremo N° 004-2011-AG "Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria".
- ❖ Decreto Legislativo N° 1062 – Ley de Inocuidad de los Alimentos.
- ❖ Decreto Supremo N° 001-97-SA "Reglamento Higiénico Sanitario de Alimentos y Bebidas de consumo humano".
- ❖ Decreto Supremo N° 007-98-SA Aprueba el Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas.
- ❖ Decreto Supremo N° 029-2007-AG que aprueba el Reglamento del Sistema Sanitario Avícola y su Modificatoria con D.S. N° 020-2009-AG.
- ❖ Resolución Ministerial N° 591-2008/MINSA Aprueba la Norma Sanitaria que establece los criterios microbiológicos de calidad sanitaria e inocuidad para los alimentos y bebidas de consumo humano.





PERÚ

Ministerio de Salud

Viceministerio de  
Prestaciones y  
Aseguramiento en Salud

Hospital de Emergencias  
"José Casimiro Ulloa"

Departamento de Nutrición

7

"Año de la unidad, la paz y el desarrollo"

- ❖ Decreto Supremo N° 022-2001-SA que aprueba el Reglamento Sanitario para las Actividades de Saneamiento Ambiental en Viviendas, Establecimientos Comerciales, Industriales y Servicios, aprobado por y la Norma Sanitaria.

V. **ACONDICIONAMIENTO, MONTAJE O INSTALACIÓN:** No Aplica.

VI. **GARANTIA COMERCIAL:** Los productos deben encontrarse dentro del periodo de vigencia (fecha de vencimiento). El inicio del cómputo de la garantía es una vez dada la conformidad de la entrega del producto.

VII. **MUESTRAS:** No Aplica.

VIII. **PRESTACIONES ACCESORIAS:**

❖ **TRANSPORTE**

El transporte de los alimentos debe cumplir con lo establecido en la normatividad vigente, de acuerdo con lo siguiente:

Los vehículos que transportan los productos deben cumplir con los lineamientos que se establecen en el **D.S. N° 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas** y la **Resolución Directoral N° 154 – 2011 – AG – SENASA – DIAIA:**

- Se debe tomar en cuenta los requisitos y recomendaciones para el transporte de alimentos agropecuarios formulados en la guía sobre transporte.
- Los vehículos son herméticamente cerrados, con dispositivos de cierre, de ventilación y circulación de aire.
- Los vehículos no deben permitir que se depositen en éste, cualquier tipo de suciedad o contaminación.

| ITEMS                   | CLASE DE VEHICULO     |
|-------------------------|-----------------------|
| FRUTA                   | ISOTERMO              |
| VIVERES FRESCOS         | ISOTERMO              |
| PAPA                    | ISOTERMO              |
| HUEVO DE GALLINA        | ISOTERMO/ FRIGORIFICO |
| AZUCAR RUBIA            | ISOTERMO              |
| ARROZ PILADO            | ISOTERMO              |
| CARNE DE CERDO          | FRIGORIFICO           |
| CARNE DE RES Y MONDONGO | FRIGORIFICO           |
| POLLO                   | FRIGORIFICO           |
| VIVERES SECOS           | ISOTERMO              |

- ❖ **EMBALAJE:** Se detalla en las especificaciones técnicas de cada producto.

❖ **ROTULADO:**

- El etiquetado de los productos debe estar de acuerdo a lo dispuesto en los art. 108 y 109 del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos (Decreto Supremo N° 007-98-SA).
- Los alimentos fraccionados, envasados o reenvasados para su comercialización al por menor debe efectuarse en establecimientos que cumplan con la normatividad vigente (art. 49 del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos Decreto Supremo N° 007-98-SA).
- El etiquetado de los productos fraccionados debe consignarse la siguiente información mínima (art. 49 del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos Decreto Supremo N° 007-98-SA):





|      |                     |   |   |                           |
|------|---------------------|---|---|---------------------------|
| PERÚ | Ministerio de Salud | Viceministerio de Prestaciones y Aseguramiento en Salud | Hospital de Emergencias "José Casimiro Ulloa" | Departamento de Nutrición |
|------|---------------------|---|---|---------------------------|

"Año de la unidad, la paz y el desarrollo"

- a) Nombre del producto;
  - b) Declaración del o los ingredientes y aditivos del producto original;
  - c) Nombre o razón social y dirección del fabricante - "fabricado por";
  - d) Nombre o razón social y dirección del fraccionador, envasador y/o distribuidor – "fraccionado por o envasado por o distribuido por" (según corresponda);
  - e) Código de Registro Sanitario del producto fraccionado;
  - f) Fecha de vencimiento del producto original;
  - g) Condiciones especiales de conservación cuando el producto lo requiera.
- Sólo podrán fraccionarse productos sujetos a Registro Sanitario.

**IX. REQUISITOS DEL PROVEEDOR:**

Para garantizar la calidad Sanitaria e Inocuidad de los ítems requeridos es indispensable contar con lo siguiente:

**FABRICANTE:**

- **Copia Simple de Certificado de Prácticas de Higiene otorgada por la Autoridad de Salud o Habilitación Sanitaria o Validación Técnica Oficial del Plan HACCP** (art. 77 de D.S. N° 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas) **y/o Certificado de Autorización Sanitaria del Establecimiento que realizó el procesamiento primario.**
- **Copia Simple de Certificado de Saneamiento Ambiental del Establecimiento Comercial,** realizado por una empresa autorizada por el Ministerio de Salud, Dirección Regional de Salud según corresponda del Almacén y/o ambientes. Dicho certificado deberá indicar la desinsectación, desratización y desinfección.
- **Copia Simple de Registro Sanitario y/o Certificado de Registro Sanitario,** copia simple legible vigente a la fecha de presentación de ofertas del producto ofertado, expedido por el Ministerio de Salud (DIGESA) según lo especificado en los **artículos N°93 y N° 94 del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos.** El Registro Sanitario y/o Certificado de Registro Sanitario de los productos que oferten podrán estar a nombre de la empresa postora o terceros (Solo para productos industrializados). Se aceptará los emitidos por la página de internet de la DIGESA.
- **Copia Simple de Carnet de sanidad,** para el personal encargado de la preparación y transporte de alimentos.
- **Copia Simple de Certificado y/o Constancias de capacitación en Buenas prácticas de manipulación de alimentos** del personal propuesto, durante el último año (vigente a la fecha de presentación de ofertas).

**DISTRIBUIDOR:**

- **Copia Simple de Certificado de Prácticas de Higiene y/o Certificado de Autorización Sanitaria del Establecimiento que realizó el procesamiento primario,** otorgado por el SENASA según lo indicado en el Art. 33° del D.S. N° 004-2011-AG.
- **Copia Simple de Certificado de Saneamiento Ambiental del Establecimiento Comercial,** realizado por una empresa autorizada por el Ministerio de Salud, Dirección Regional de Salud según corresponda del Almacén y/o ambientes. Dicho certificado deberá indicar la desinsectación, desratización y desinfección. Si es distribuidor que se limita a recoger el producto del almacén del fabricante, deberá presentar el certificado que haga mención a la desinsectación, desratización y desinfección de la planta a nombre del fabricante (vigente a la fecha de presentación de ofertas).







PERÚ

Ministerio de Salud

Viceministerio de  
Prestaciones y  
Aseguramiento en Salud

Hospital de Emergencias  
"José Casimiro Ulloa"

Departamento de Nutrición

"Año de la unidad, la paz y el desarrollo"

- **Copia Simple de Registro Sanitario y/o Certificado de Registro Sanitario**, copia simple legible vigente a la fecha de presentación de ofertas del producto ofertado, expedido por el Ministerio de Salud (DIGESA) según los especificado en los **artículos N°93 y N° 94 del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos**. El Registro Sanitario y/o Certificado de Registro Sanitario de los productos que oferten podrán estar a nombre de la empresa postora o terceros (Sólo para productos industrializados). Se aceptará los emitidos por la página de internet de la DIGESA.
- **Copia Simple de Carnet de sanidad**, para el personal encargado de la preparación y transporte de alimentos.
- **Copia Simple de Certificado y/o Constancias de capacitación en Buenas prácticas de manipulación de alimentos** del personal propuesto, durante el último año (vigente a la fecha de presentación de ofertas).

**X. LUGAR Y PLAZO DE EJECUCIÓN:**

- LUGAR:** Almacén Central – Departamento de Nutrición del Hospital de Emergencias José Casimiro Ulloa, sito Av. Roosevelt N°6355 San Antonio, Miraflores-Lima, en el horario de 08:00 a 16:00 horas.
- PLAZO:** La primera entrega hasta 30 días calendario una vez notificado la orden de compra. Las siguientes entregas según cronograma enviado por el departamento de nutrición. Los bienes materia del presente proceso se entregarán en el plazo de doce (12) meses, trescientos sesenta y cinco días (365) calendario, cada entrega se efectuará según cronograma mensual calendarizado, previa coordinación con el Departamento de Nutrición del Hospital de Emergencias José Casimiro Ulloa, en concordancia con lo establecido en el expediente de contratación.

**XI. CONFORMIDAD:** La recepción será realizada por el Almacén Central y la conformidad será otorgada por la Jefatura del Departamento de Nutrición del Hospital de Emergencias José Casimiro Ulloa.

**XII. FORMA Y CONDICIONES DE PAGO:** La Entidad realizará el pago de la contraprestación pactada a favor del contratista en pagos periódicos. El presente procedimiento se rige por el sistema de Suma Alzada.

**XIII. RESPONSABILIDAD DEL PROVEEDOR:**

El proveedor es responsable por la calidad ofrecida y por los vicios ocultos del servicio ofertado; El jefe del Departamento de Nutrición y el encargado del Almacén de Víveres Frescos y Víveres Secos realizarán la inspección de los productos ingresados, verificando el cumplimiento de las características técnicas, organolépticas y sensoriales de los productos solicitados. De encontrarse algún problema, se comunicará a la empresa contratante para su cambio respectivo en un plazo máximo de 02 días calendarios.

**XIV. PENALIDADES POR MORA:**

El jefe del Departamento de Nutrición realizará un informe detallado dirigido al Área de Logística ante cualquier incumplimiento e inconveniente presentado por el contratista durante la ejecución del contrato para las acciones correctivas necesarias.

Si el contratista incurre en el retraso injustificado en el plazo de ejecución del servicio, la entidad le aplicará al contratista una penalidad por cada día de retraso, hasta un monto máximo equivalente al diez por ciento (10%) del monto de contrato vigente o de ser el caso, del ítem, que debió ejecutarse en concordancia con el artículo 162° del Reglamento de la Ley de Contrataciones del estado, en todos los casos la penalidad se aplicará automáticamente y se calcula de acuerdo con la siguiente fórmula:





PERÚ

Ministerio de Salud

Viceministerio de  
Prestaciones y  
Aseguramiento en Salud

Hospital de Emergencias  
"José Casimiro Ulloa"

Departamento de Nutrición

"Año de la unidad, la paz y el desarrollo"

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

Donde F tendrá los siguientes valores:

a) Para plazos menores o iguales a sesenta (60) días, para bienes, servicios en general, consultorías y ejecución de obras: F = 0.40.

b) Para plazos mayores a sesenta (60) días:

b.1) Para bienes, servicios en general y consultorías: F = 0.25.

b.2) Para obras: F = 0.15.

XV. OTRO TIPO DE PENALIDADES: No aplica.

XVI. RESOLUCION CONTRACTUAL: No aplica.

XVII. SANCIONES: EL PROVEEDOR se compromete a cumplir las obligaciones derivadas del presente contrato, siendo aplicable lo previsto en el artículo 50 del TUO de la LEY.

XVIII. OBLIGACIÓN ANTICORRUPCIÓN

EL PROVEEDOR 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, ofrecido, negociado o efectuado, cualquier pago o, en general, cualquier beneficio o incentivo ilegal en relación al contrato.

Asimismo, EL PROVEEDOR 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.

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

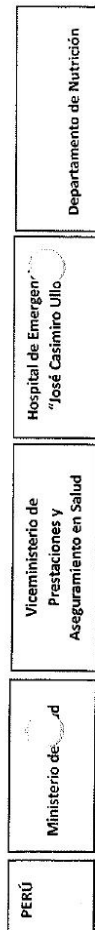
XIX. APLICACIÓN SUPLETORIA: No Aplica.

XX. MEDIDAS DE SEGURIDAD EN LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO: No Aplica.

XXI. SOLUCION DE CONTROVERSIAS: Todos los conflictos que se deriven de la ejecución e interpretación de la presente contratación, son resueltos mediante trato directo, conciliación y/o acción judicial.

XXII. VICIOS OCULTOS: El contratista es responsable por la calidad ofrecida y por los vicios ocultos por el plazo de Un (01) año contado a partir de la conformidad otorgada por la Entidad.





"Año de la unidad, la paz y el desarrollo"

CRONOGRAMA DE ENTREGA

| PAQUETE N° 01: FRUTAS |  |      |               |               |               |                |                |                |                |                |                |                |          |                |                |
|-----------------------|--|------|---------------|---------------|---------------|----------------|----------------|----------------|----------------|----------------|----------------|----------------|----------|----------------|----------------|
| SUB ÍTE M             | DESCRIPCIÓN                              | U.M. | ENTREGA       | ENTREGA       | ENTREGA       | ENTREGA        | ENTREGA        | ENTREGA        | ENTREGA        | ENTREGA        | ENTREGA        | ENTREGA        | CANTIDAD |                |                |
|                       |  |      | N° 1          | N° 2          | N° 3          | N° 4           | N° 5           | N° 6           | N° 7           | N° 8           | N° 9           | N° 10          |          | N° 11          | ENTREGA        |
|                       |  |      | Hasta 30 días | Hasta 60 días | Hasta 90 días | Hasta 120 días | Hasta 150 días | Hasta 180 días | Hasta 210 días | Hasta 240 días | Hasta 270 días | Hasta 300 días |          | Hasta 330 días | Hasta 365 días |
| 1                     | NARANJA WASHINGTON NAVEL CATEGORIA EXTRA | KILO | 280           | 280           | 280           | 280            | 280            | 280            | 280            | 280            | 280            | 280            | 280      | 3,360          |                |
| 2                     | NARANJA VALENCIA CATEGORIA EXTRA         | KILO | 400           | 400           | 400           | 400            | 400            | 400            | 400            | 400            | 400            | 400            | 400      | 4,800          |                |
| 3                     | PAPAYA CATEGORIA I                       | KILO | 280           | 280           | 280           | 280            | 280            | 280            | 280            | 280            | 280            | 280            | 280      | 3,360          |                |
| 4                     | MANDARINA SATSUMA CATEGORIA EXTRA        | KILO | 390           | 390           | 390           | 390            | 390            | 390            | 390            | 390            | 390            | 390            | 390      | 4,680          |                |
| 5                     | MANZANA DELICIA CATEGORIA EXTRA          | KILO | 390           | 390           | 390           | 390            | 390            | 390            | 390            | 390            | 390            | 390            | 390      | 4,680          |                |
| 6                     | GRANADILLA CATEGORIA EXTRA               | KILO | 390           | 390           | 390           | 390            | 390            | 390            | 390            | 390            | 390            | 390            | 390      | 4,680          |                |
| 7                     | MANGO EDWARDS CATEGORIA PREMIUM          | KILO | 240           | 240           | 240           | 240            | 240            | 240            | 240            | 240            | 240            | 240            | 240      | 2,880          |                |
| 8                     | PERA CATEGORIA EXTRA                     | KILO | 160           | 160           | 160           | 160            | 160            | 160            | 160            | 160            | 160            | 160            | 160      | 1,920          |                |





|      |                     |   |   |                           |
|------|---------------------|---|---|---------------------------|
| PERÚ | Ministerio de Salud | Viceministerio de Prestaciones y Asesoramiento en Salud | Hospital de Emergencias "José Casimiro Ulloa" | Departamento de Nutrición |
|------|---------------------|---|---|---------------------------|

"Año de la unidad, la paz y el desarrollo"

PAQUETE N° 02: VIVERES FRESCOS

| SUB ÍTE M |  | DESCRIPCIÓN                      | U.M.    | PROFECHE N° 02: VIVERESTRATÉGICO |                       |                       |                        |                        |                        |                        |                        |                        |                         |                         |                         | CANTIDAD |  |  |         |  |
|-----------|--|----------------------------------|---------|----------------------------------|-----------------------|-----------------------|------------------------|------------------------|------------------------|------------------------|------------------------|------------------------|-------------------------|-------------------------|-------------------------|----------|--|--|---------|--|
|           |  |                                  |         | ENTREGA                          |                       | ENTREGA               |                        | ENTREGA                |                        | ENTREGA                |                        | ENTREGA                |                         | ENTREGA                 |                         |          |  |  | ENTREGA |  |
|           |  |                                  |         | N° 1<br>Hasta 30 días            | N° 2<br>Hasta 60 días | N° 3<br>Hasta 90 días | N° 4<br>Hasta 120 días | N° 5<br>Hasta 150 días | N° 6<br>Hasta 180 días | N° 7<br>Hasta 210 días | N° 8<br>Hasta 240 días | N° 9<br>Hasta 270 días | N° 10<br>Hasta 300 días | N° 11<br>Hasta 330 días | N° 12<br>Hasta 365 días |          |  |  |         |  |
| 1         |  | AJO CATEGORIA PRIMERA            | KILO    | 70                               | 70                    | 70                    | 70                     | 70                     | 70                     | 70                     | 70                     | 70                     | 70                      | 70                      | 70                      | 840      |  |  |         |  |
| 2         |  | CHOCLO CATEGORIA EXTRA O PRIMERA | UNID AD | 600                              | 600                   | 600                   | 600                    | 600                    | 600                    | 600                    | 600                    | 600                    | 600                     | 600                     | 600                     | 7,200    |  |  |         |  |
| 3         |  | LIMON CATEGORIA I                | KILO    | 150                              | 150                   | 150                   | 150                    | 150                    | 150                    | 150                    | 150                    | 150                    | 150                     | 150                     | 150                     | 1,800    |  |  |         |  |
| 4         |  | VAINITA CATEGORIA EXTRA          | KILO    | 130                              | 130                   | 130                   | 130                    | 130                    | 130                    | 130                    | 130                    | 130                    | 130                     | 130                     | 130                     | 1,560    |  |  |         |  |
| 5         |  | YUCA CATEGORIA EXTRA             | KILO    | 80                               | 80                    | 80                    | 80                     | 80                     | 80                     | 80                     | 80                     | 80                     | 80                      | 80                      | 80                      | 960      |  |  |         |  |
| 6         |  | ZAPALLO MACRE CATEGORIA PRIMERA  | KILO    | 600                              | 600                   | 600                   | 600                    | 600                    | 600                    | 600                    | 600                    | 600                    | 600                     | 600                     | 600                     | 7,200    |  |  |         |  |
| 7         |  | CAMOTE AMARILLO CALIDAD PRIMERA  | KILO    | 90                               | 90                    | 90                    | 90                     | 90                     | 90                     | 90                     | 90                     | 90                     | 90                      | 90                      | 90                      | 1,080    |  |  |         |  |
| 8         |  | COL CRESPA CALIDAD PRIMERA       | KILO    | 50                               | 50                    | 50                    | 50                     | 50                     | 50                     | 50                     | 50                     | 50                     | 50                      | 50                      | 50                      | 600      |  |  |         |  |

PAQUETE N° 03: PAPA



PERÚ

Ministerio de Salud

Viceministerio de Prestaciones y Aseguramiento en Salud

Hospital de Emergencia "José Casimiro Ulloa"

Departamento de Nutrición



"Año de la unidad, la paz y el desarrollo"

| SUB ÍTE M | DESCRIPCIÓN                  | U.M. | ENTREGA N° 1<br>Hasta 30 días | ENTREGA N° 2<br>Hasta 60 días | ENTREGA N° 3<br>Hasta 90 días | ENTREGA N° 4<br>Hasta 120 días | ENTREGA N° 5<br>Hasta 150 días | ENTREGA N° 6<br>Hasta 180 días | ENTREGA N° 7<br>Hasta 210 días | ENTREGA N° 8<br>Hasta 240 días | ENTREGA N° 9<br>Hasta 270 días | ENTREGA N° 10<br>Hasta 300 días | ENTREGA N° 11<br>Hasta 330 días | ENTREGA N° 12<br>Hasta 365 días | CANTIDAD |
|-----------|------------------------------|------|-------------------------------|-------------------------------|-------------------------------|--------------------------------|--------------------------------|--------------------------------|--------------------------------|--------------------------------|--------------------------------|---------------------------------|---------------------------------|---------------------------------|----------|
| 1         | PAPA PERUANITA CALIDAD EXTRA | KILO | 700                           | 700                           | 700                           | 700                            | 700                            | 700                            | 700                            | 700                            | 700                            | 700                             | 700                             | 700                             | 8,400    |
| 2         | PAPA YUNGAY CALIDAD EXTRA    | KILO | 400                           | 400                           | 400                           | 400                            | 400                            | 400                            | 400                            | 400                            | 400                            | 400                             | 400                             | 400                             | 4,800    |

ITEM N° 04: HUEVO DE GALLINA

| SUB ÍTE M | DESCRIPCIÓN                      | U.M. | ENTREGA N° 1<br>Hasta 30 días | ENTREGA N° 2<br>Hasta 60 días | ENTREGA N° 3<br>Hasta 90 días | ENTREGA N° 4<br>Hasta 120 días | ENTREGA N° 5<br>Hasta 150 días | ENTREGA N° 6<br>Hasta 180 días | ENTREGA N° 7<br>Hasta 210 días | ENTREGA N° 8<br>Hasta 240 días | ENTREGA N° 9<br>Hasta 270 días | ENTREGA N° 10<br>Hasta 300 días | ENTREGA N° 11<br>Hasta 330 días | ENTREGA N° 12<br>Hasta 365 días | CANTIDAD |
|-----------|----------------------------------|------|-------------------------------|-------------------------------|-------------------------------|--------------------------------|--------------------------------|--------------------------------|--------------------------------|--------------------------------|--------------------------------|---------------------------------|---------------------------------|---------------------------------|----------|
| 1         | HUEVO DE GALLINA CALIDAD PRIMERA | KILO | 600                           | 600                           | 600                           | 600                            | 600                            | 600                            | 600                            | 600                            | 600                            | 600                             | 600                             | 600                             | 7,200    |

ITEM N° 05: AZUCAR RUBIA

| SUB ÍTE M | DESCRIPCIÓN            | U.M. | ENTREGA N° 1<br>Hasta 30 días | ENTREGA N° 2<br>Hasta 60 días | ENTREGA N° 3<br>Hasta 90 días | ENTREGA N° 4<br>Hasta 120 días | ENTREGA N° 5<br>Hasta 150 días | ENTREGA N° 6<br>Hasta 180 días | ENTREGA N° 7<br>Hasta 210 días | ENTREGA N° 8<br>Hasta 240 días | ENTREGA N° 9<br>Hasta 270 días | ENTREGA N° 10<br>Hasta 300 días | ENTREGA N° 11<br>Hasta 330 días | ENTREGA N° 12<br>Hasta 365 días | CANTIDAD |
|-----------|------------------------|------|-------------------------------|-------------------------------|-------------------------------|--------------------------------|--------------------------------|--------------------------------|--------------------------------|--------------------------------|--------------------------------|---------------------------------|---------------------------------|---------------------------------|----------|
| 1         | AZUCAR RUBIA DOMESTICA | KILO | 900                           | 900                           | 900                           | 900                            | 900                            | 900                            | 900                            | 900                            | 900                            | 900                             | 900                             | 900                             | 10,800   |

ITEM N° 06: ARROZ PILADO

| SUB ÍTE M | DESCRIPCIÓN | U.M. | ENTREGA N° 1<br>Hasta 30 días | ENTREGA N° 2<br>Hasta 60 días | ENTREGA N° 3<br>Hasta 90 días | ENTREGA N° 4<br>Hasta 120 días | ENTREGA N° 5<br>Hasta 150 días | ENTREGA N° 6<br>Hasta 180 días | ENTREGA N° 7<br>Hasta 210 días | ENTREGA N° 8<br>Hasta 240 días | ENTREGA N° 9<br>Hasta 270 días | ENTREGA N° 10<br>Hasta 300 días | ENTREGA N° 11<br>Hasta 330 días | ENTREGA N° 12<br>Hasta 365 días | CANTIDAD |
|-----------|-------------|------|-------------------------------|-------------------------------|-------------------------------|--------------------------------|--------------------------------|--------------------------------|--------------------------------|--------------------------------|--------------------------------|---------------------------------|---------------------------------|---------------------------------|----------|
|-----------|-------------|------|-------------------------------|-------------------------------|-------------------------------|--------------------------------|--------------------------------|--------------------------------|--------------------------------|--------------------------------|--------------------------------|---------------------------------|---------------------------------|---------------------------------|----------|





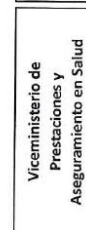
|      |                     |   |   |                           |
|------|---------------------|---|---|---------------------------|
| PERÚ | Ministerio de Salud | Viceministerio de Prestaciones y Aseguramiento en Salud | Hospital de Emergencias "José Casimiro Ulloa" | Departamento de Nutrición |
|------|---------------------|---|---|---------------------------|

"Año de la unidad, la paz y el desarrollo"

| SUB<br>ITE<br>M | DESCRIPCIÓN        | U.M. | ENTREGA<br>N° 1<br>Hasta 30<br>días | ENTREGA<br>N° 2<br>Hasta 60<br>días | ENTREGA<br>N° 3<br>Hasta 90<br>días | ENTREGA<br>N° 4<br>Hasta 120<br>días | ENTREGA<br>N° 5<br>Hasta 150<br>días | ENTREGA<br>N° 6<br>Hasta 180<br>días | ENTREGA<br>N° 7<br>Hasta 210<br>días | ENTREGA<br>N° 8<br>Hasta 240<br>días | ENTREGA<br>N° 9<br>Hasta 270<br>días | ENTREGA<br>N° 10<br>Hasta 300<br>días | ENTREGA<br>N° 11<br>Hasta 330<br>días | ENTREGA<br>N° 12<br>Hasta 365<br>días | CANTIDAD |
|-----------------|--------------------|------|-------------------------------------|-------------------------------------|-------------------------------------|--------------------------------------|--------------------------------------|--------------------------------------|--------------------------------------|--------------------------------------|--------------------------------------|---------------------------------------|---------------------------------------|---------------------------------------|----------|
| 1               | ARROZ PILADO EXTRA | KILO | 1,300                               | 1,300                               | 1,300                               | 1,300                                | 1,300                                | 1,300                                | 1,300                                | 1,300                                | 1,300                                | 1,300                                 | 1,300                                 | 1,300                                 | 15,600   |

PAQUETE N° 07: CARNE DE CERDO

| SUB<br>ITE<br>M | DESCRIPCIÓN  | U.M. | ENTREGA<br>N° 1<br>Hasta 30<br>días | ENTREGA<br>N° 2<br>Hasta 60<br>días | ENTREGA<br>N° 3<br>Hasta 90<br>días | ENTREGA<br>N° 4<br>Hasta 120<br>días | ENTREGA<br>N° 5<br>Hasta 150<br>días | ENTREGA<br>N° 6<br>Hasta 180<br>días | ENTREGA<br>N° 7<br>Hasta 210<br>días | ENTREGA<br>N° 8<br>Hasta 240<br>días | ENTREGA<br>N° 9<br>Hasta 270<br>días | ENTREGA<br>N° 10<br>Hasta 300<br>días | ENTREGA<br>N° 11<br>Hasta 330<br>días | ENTREGA<br>N° 12<br>Hasta 365<br>días | CANTIDAD |
|-----------------|--|------|-------------------------------------|-------------------------------------|-------------------------------------|--------------------------------------|--------------------------------------|--------------------------------------|--------------------------------------|--------------------------------------|--------------------------------------|---------------------------------------|---------------------------------------|---------------------------------------|----------|
| 1               | CARNE PORCINO<br>LOMO SIN PIEL CON<br>HUESO CONGELADO –<br>CHULETA DE CERDO    | KILO | 80                                  | 80                                  | 80                                  | 80                                   | 80                                   | 80                                   | 80                                   | 80                                   | 80                                   | 80                                    | 80                                    | 80                                    | 960      |
| 2               | CARNE PORCINO<br>PIERNA SIN PIEL SIN<br>HUESO REFRIGERADA<br>– GUIISO DE CERDO | KILO | 230                                 | 230                                 | 230                                 | 230                                  | 230                                  | 230                                  | 230                                  | 230                                  | 230                                  | 230                                   | 230                                   | 230                                   | 2,760    |



"Año de la unidad, la paz y el desarrollo"

| PAQUETE N° 08: CARNE DE RES Y MONDONGO |   |      |                       |                       |                       |                        |                        |                        |                        |                        |                        |                         |                         |                         |          |
|--|---|------|-----------------------|-----------------------|-----------------------|------------------------|------------------------|------------------------|------------------------|------------------------|------------------------|-------------------------|-------------------------|-------------------------|----------|
| SUB ÍTE M                              | DESCRIPCIÓN                                   | U.M. | ENTREGA               | ENTREGA               | ENTREGA               | ENTREGA                | ENTREGA                | ENTREGA                | ENTREGA                | ENTREGA                | ENTREGA                | ENTREGA                 | ENTREGA                 | ENTREGA                 | CANTIDAD |
|  |   |      | N° 1<br>Hasta 30 días | N° 2<br>Hasta 60 días | N° 3<br>Hasta 90 días | N° 4<br>Hasta 120 días | N° 5<br>Hasta 150 días | N° 6<br>Hasta 180 días | N° 7<br>Hasta 210 días | N° 8<br>Hasta 240 días | N° 9<br>Hasta 270 días | N° 10<br>Hasta 300 días | N° 11<br>Hasta 330 días | N° 12<br>Hasta 365 días |          |
| 1                                      | CARNE DE RES – CORTE BOLA DE LOMO REFRIGERADO | KILO | 230                   | 230                   | 230                   | 230                    | 230                    | 230                    | 230                    | 230                    | 230                    | 230                     | 230                     | 230                     | 2,760    |
| 2                                      | MENUDENCIA DE RES - MONDONGO CONGELADO        | KILO | 80                    | 80                    | 80                    | 80                     | 80                     | 80                     | 80                     | 80                     | 80                     | 80                      | 80                      | 80                      | 960      |
| ITEM N° 09 POLLO                       |   |      |                       |                       |                       |                        |                        |                        |                        |                        |                        |                         |                         |                         |          |
| SUB ÍTE M                              | DESCRIPCIÓN                                   | U.M. | ENTREGA               | ENTREGA               | ENTREGA               | ENTREGA                | ENTREGA                | ENTREGA                | ENTREGA                | ENTREGA                | ENTREGA                | ENTREGA                 | ENTREGA                 | ENTREGA                 | CANTIDAD |
|  |   |      | N° 1<br>Hasta 30 días | N° 2<br>Hasta 60 días | N° 3<br>Hasta 90 días | N° 4<br>Hasta 120 días | N° 5<br>Hasta 150 días | N° 6<br>Hasta 180 días | N° 7<br>Hasta 210 días | N° 8<br>Hasta 240 días | N° 9<br>Hasta 270 días | N° 10<br>Hasta 300 días | N° 11<br>Hasta 330 días | N° 12<br>Hasta 365 días |          |
| 1                                      | POLLO ENTERO SIN MENUDENCIA REFRIGERADO       | KILO | 1,700                 | 1,700                 | 1,700                 | 1,700                  | 1,700                  | 1,700                  | 1,700                  | 1,700                  | 1,700                  | 1,700                   | 1,700                   | 1,700                   | 20,400   |



PERÚ

Ministerio de Salud

Viceministerio de Prestaciones y Aseguramiento en Salud

Hospital de Emergencias "José Casimiro Ulloa"

Departamento de Nutrición

"Año de la unidad, la paz y el desarrollo"

PAQUETES N° 10: VIVERES SECOS

| PAQUETES N° 10: VIVERES SECOS |  |      |                       |                       |                       |                        |                        |                        |                        |                        |                        |                         |                         |                         |          |     |       |  |
|-------------------------------|--|------|-----------------------|-----------------------|-----------------------|------------------------|------------------------|------------------------|------------------------|------------------------|------------------------|-------------------------|-------------------------|-------------------------|----------|-----|-------|--|
| SUB ÍTE M                     | DESCRIPCIÓN                              | U.M. | ENTREGA               |                       |                       |                        |                        |                        |                        |                        |                        |                         |                         |                         | CANTIDAD |     |       |  |
|                               |  |      | ENTREGA               |                       |                       |                        |                        |                        |                        |                        |                        |                         |                         |                         |          |     |       |  |
|                               |  |      | N° 1<br>Hasta 30 días | N° 2<br>Hasta 60 días | N° 3<br>Hasta 90 días | N° 4<br>Hasta 120 días | N° 5<br>Hasta 150 días | N° 6<br>Hasta 180 días | N° 7<br>Hasta 210 días | N° 8<br>Hasta 240 días | N° 9<br>Hasta 270 días | N° 10<br>Hasta 300 días | N° 11<br>Hasta 330 días | N° 12<br>Hasta 365 días |          |     |       |  |
| 1                             | ATÚN EN FILETE EN ACEITE VEGETAL         | LATA | 300                   | 300                   | 300                   | 300                    | 300                    | 300                    | 300                    | 300                    | 300                    | 300                     | 300                     | 300                     | 300      | 300 | 3,600 |  |
| 2                             | HOJUELAS DE AVENA                        | KILO | 154                   | 154                   | 154                   | 154                    | 154                    | 154                    | 154                    | 154                    | 154                    | 154                     | 154                     | 154                     | 154      | 154 | 1,848 |  |
| 3                             | FIDEO CORTO                              | KILO | 70                    | 70                    | 70                    | 70                     | 70                     | 70                     | 70                     | 70                     | 70                     | 70                      | 70                      | 70                      | 70       | 70  | 840   |  |
| 4                             | FIDEOS LARGOS DELGADO - ESPAGUETIS       | KILO | 100                   | 100                   | 100                   | 100                    | 100                    | 100                    | 100                    | 100                    | 100                    | 100                     | 100                     | 100                     | 100      | 100 | 1,200 |  |
| 5                             | FIDEOS LARGOS DELGADO - CABELLO DE ÁNGEL | KILO | 30                    | 30                    | 30                    | 30                     | 30                     | 30                     | 30                     | 30                     | 30                     | 30                      | 30                      | 30                      | 30       | 30  | 360   |  |
| 6                             | HARINA DE TRIGO                          | KILO | 20                    | 20                    | 20                    | 20                     | 20                     | 20                     | 20                     | 20                     | 20                     | 20                      | 20                      | 20                      | 20       | 20  | 240   |  |
| 7                             | PAPA SECA                                | KILO | 15                    | 15                    | 15                    | 15                     | 15                     | 15                     | 15                     | 15                     | 15                     | 15                      | 15                      | 15                      | 15       | 15  | 180   |  |
| 8                             | QUINUA GRADO 1                           | KILO | 120                   | 120                   | 120                   | 120                    | 120                    | 120                    | 120                    | 120                    | 120                    | 120                     | 120                     | 120                     | 120      | 120 | 1,440 |  |
| 9                             | SAL DE COCINA                            | KILO | 130                   | 130                   | 130                   | 130                    | 130                    | 130                    | 130                    | 130                    | 130                    | 130                     | 130                     | 130                     | 130      | 130 | 1,560 |  |



## CAPÍTULO IV REQUISITOS DE HABILITACIÓN<sup>7</sup>

### 4.1 Requisitos de habilitación según los documentos de información complementaria

#### **FABRICANTE:**

- **Copia Simple de Certificado de Prácticas de Higiene otorgada por la Autoridad de Salud o Habilitación Sanitaria o Validación Técnica Oficial del Plan HACCP** (art. 77 de D.S. N° 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas) **y/o Certificado de Autorización Sanitaria del Establecimiento que realizó el procesamiento primario**
- **Copia Simple de Certificado de Saneamiento Ambiental del Establecimiento Comercial**, realizado por una empresa autorizada por el Ministerio de Salud, Dirección Regional de Salud según corresponda del Almacén y/o ambientes. Dicho certificado deberá indicar la desinsectación, desratización y desinfección.
- **Copia Simple de Registro Sanitario y/o Certificado de Registro Sanitario**, copia simple legible vigente a la fecha de presentación de ofertas del producto ofertado, expedido por el Ministerio de Salud (DIGESA) según lo especificado en los **artículos N°93 y N° 94 del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos**. El Registro Sanitario y/o Certificado de Registro Sanitario de los productos que oferten podrán estar a nombre de la empresa postora o terceros (Solo para productos industrializados). Se aceptará los emitidos por la página de internet de la DIGESA.
- **Copia Simple de Carnet de sanidad**, para el personal encargado de la preparación y transporte de alimentos.
- **Copia Simple de Certificado y/o Constancias de capacitación en Buenas prácticas de manipulación de alimentos** del personal propuesto, durante el último año (vigente a la fecha de presentación de ofertas).

#### **DISTRIBUIDOR:**

- **Copia Simple de Certificado de Prácticas de Higiene y/o Certificado de Autorización Sanitaria del Establecimiento que realizó el procesamiento primario**, otorgado por el SENASA según lo indicado en el Art. 33° del D.S. N° 004-2011-AG.
- **Copia Simple de Certificado de Saneamiento Ambiental del Establecimiento Comercial**, realizado por una empresa autorizada por el Ministerio de Salud, Dirección Regional de Salud según corresponda del Almacén y/o ambientes. Dicho certificado deberá indicar la desinsectación, desratización y desinfección. Si es distribuidor que se limita a recoger el producto del almacén del fabricante, deberá presentar el certificado que haga mención a la desinsectación, desratización y desinfección de la planta a nombre del fabricante (vigente a la fecha de presentación de ofertas).
- **Copia Simple de Registro Sanitario y/o Certificado de Registro Sanitario**, copia simple legible vigente a la fecha de presentación de ofertas del producto ofertado, expedido por el Ministerio de Salud (DIGESA) según lo especificado en los **artículos N°93 y N° 94 del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos**. El Registro Sanitario y/o Certificado de Registro Sanitario de los productos que oferten podrán estar a nombre de la empresa postora o terceros (Sólo para productos

<sup>7</sup> Los requisitos de habilitación son fijados por el área usuaria en el requerimiento.



industrializados). Se aceptará los emitidos por la página de internet de la DIGESA.

- **Copia Simple de Carnet de sanidad**, para el personal encargado de la preparación y transporte de alimentos.
- **Copia Simple de Certificado y/o Constancias de capacitación en Buenas prácticas de manipulación de alimentos** del personal propuesto, durante el último año (vigente a la fecha de presentación de ofertas).

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  |
|---|
| <b>Alimentos, bebidas y productos de tabaco</b>   |
| <a href="https://www.perucompras.gob.pe/userfiles/misc/documento-orientacion-aprobado-001-2016.pdf">https://www.perucompras.gob.pe/userfiles/misc/documento-orientacion-aprobado-001-2016.pdf</a> |
| <b>Combustibles, aditivos para combustibles, lubricantes y materiales anticorrosivos</b>  |
| <a href="https://www.perucompras.gob.pe/userfiles/misc/documento-orientacion-aprobado-002-2016.pdf">https://www.perucompras.gob.pe/userfiles/misc/documento-orientacion-aprobado-002-2016.pdf</a> |
| <b>Componentes y suministros de construcciones, estructuras y obras</b>   |
| <a href="https://www.perucompras.gob.pe/userfiles/misc/documento-orientacion-aprobado-003-2016.pdf">https://www.perucompras.gob.pe/userfiles/misc/documento-orientacion-aprobado-003-2016.pdf</a> |
| <b>Componentes y suministros de fabricación</b>   |
| <a href="https://www.perucompras.gob.pe/userfiles/misc/documento-orientacion-aprobado-004-2016.pdf">https://www.perucompras.gob.pe/userfiles/misc/documento-orientacion-aprobado-004-2016.pdf</a> |
| <b>Componentes, equipos y sistemas de acondicionamiento y de distribución</b>   |
| <a href="https://www.perucompras.gob.pe/userfiles/misc/documento-orientacion-aprobado-005-2016.pdf">https://www.perucompras.gob.pe/userfiles/misc/documento-orientacion-aprobado-005-2016.pdf</a> |
| <b>Electrodomésticos, productos electrónicos, enseres, ropa de cama, toallas y otros accesorios</b>   |
| <a href="https://www.perucompras.gob.pe/userfiles/misc/documento-orientacion-aprobado-009-2016.pdf">https://www.perucompras.gob.pe/userfiles/misc/documento-orientacion-aprobado-009-2016.pdf</a> |
| <b>Equipos, accesorios y suministros médicos</b>  |
| <a href="https://www.perucompras.gob.pe/userfiles/misc/documento-orientacion-aprobado-011-2016.pdf">https://www.perucompras.gob.pe/userfiles/misc/documento-orientacion-aprobado-011-2016.pdf</a> |
| <b>Material, accesorios y suministros de plantas y animales vivos</b>   |
| <a href="https://www.perucompras.gob.pe/userfiles/misc/documento-orientacion-aprobado-006-2016.pdf">https://www.perucompras.gob.pe/userfiles/misc/documento-orientacion-aprobado-006-2016.pdf</a> |
| <b>Materiales de minerales, tejidos, plantas y animales no comestibles</b>  |
| <a href="https://www.perucompras.gob.pe/userfiles/misc/documento-orientacion-aprobado-012-2016.pdf">https://www.perucompras.gob.pe/userfiles/misc/documento-orientacion-aprobado-012-2016.pdf</a> |
| <b>Medicamentos y productos farmacéuticos</b>   |
| <a href="https://www.perucompras.gob.pe/userfiles/misc/documento-orientacion-aprobado-007-2016.pdf">https://www.perucompras.gob.pe/userfiles/misc/documento-orientacion-aprobado-007-2016.pdf</a> |
| <b>Productos para el cuidado personal, equipaje y vestimenta</b>  |
| <a href="https://www.perucompras.gob.pe/userfiles/misc/documento-orientacion-aprobado-010-2016.pdf">https://www.perucompras.gob.pe/userfiles/misc/documento-orientacion-aprobado-010-2016.pdf</a> |
| <b>Productos químicos, bio-químicos y gases industriales</b>  |
| <a href="https://www.perucompras.gob.pe/userfiles/misc/documento-orientacion-aprobado-015-2016.pdf">https://www.perucompras.gob.pe/userfiles/misc/documento-orientacion-aprobado-015-2016.pdf</a> |
| <b>Suministros y equipo de Limpieza</b>   |
| <a href="https://www.perucompras.gob.pe/userfiles/misc/documento-orientacion-aprobado-014-2016.pdf">https://www.perucompras.gob.pe/userfiles/misc/documento-orientacion-aprobado-014-2016.pdf</a> |
| <b>Suministros, componentes y accesorios eléctricos y de iluminación</b>  |
| <a href="https://www.perucompras.gob.pe/userfiles/misc/documento-orientacion-aprobado-013-2016.pdf">https://www.perucompras.gob.pe/userfiles/misc/documento-orientacion-aprobado-013-2016.pdf</a> |

#### **Advertencia**

La Entidad puede incluir requisitos de habilitación adicionales a los previstos en los Documentos de Información Complementaria aprobados por PERÚ COMPRAS, **solo** si posteriormente a la fecha de publicación o actualización de dichos documentos se ha emitido alguna norma de

*cumplimiento obligatorio que exija al proveedor contar con determinada habilitación legal para ejecutar la actividad económica materia de contratación.*

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

## CAPÍTULO V PROFORMA DEL CONTRATO

### Importante

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

Conste por el presente documento, la contratación de [CONSIGNAR LA DENOMINACIÓN DE LA CONVOCATORIA], que celebra de una parte [CONSIGNAR EL NOMBRE DE LA ENTIDAD], en adelante LA ENTIDAD, con RUC N° [.....], con domicilio legal en [.....], representada por [.....], identificado con DNI N° [.....], y de otra parte [.....], con RUC N° [.....], con domicilio legal en [.....], inscrita en la Ficha N° [.....] Asiento N° [.....] del Registro de Personas Jurídicas de la ciudad de [.....], debidamente representado por su Representante Legal, [.....], con DNI N° [.....], según poder inscrito en la Ficha N° [.....], Asiento N° [.....] del Registro de Personas Jurídicas de la ciudad de [.....], a quien en adelante se le denominará EL CONTRATISTA en los términos y condiciones siguientes:

### **CLÁUSULA PRIMERA: ANTECEDENTES**

Con fecha [.....], el [CONSIGNAR EL ÓRGANO A CARGO DEL PROCEDIMIENTO, ÓRGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES O COMITÉ DE SELECCIÓN] adjudicó la buena pro de la **SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N° [CONSIGNAR NOMENCLATURA DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN]** para la contratación de [CONSIGNAR LA DENOMINACIÓN DE LA CONVOCATORIA], a [INDICAR NOMBRE DEL GANADOR DE LA BUENA PRO], cuyos detalles e importe constan en los documentos integrantes del presente contrato.

### **CLÁUSULA SEGUNDA: OBJETO**

El presente contrato tiene por objeto [CONSIGNAR EL OBJETO DE LA CONTRATACIÓN].

### **CLÁUSULA TERCERA: MONTO CONTRACTUAL**

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

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

### **CLÁUSULA CUARTA: DEL PAGO<sup>8</sup>**

LA ENTIDAD se obliga a pagar la contraprestación a EL CONTRATISTA en [INDICAR MONEDA], en [INDICAR EL DETALLE DEL PAGO ÚNICO O PAGOS A CUENTA O PAGOS PERIÓDICOS, SEGÚN CORRESPONDA], luego de la recepción formal y completa de la documentación correspondiente, según lo establecido en el artículo 171 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado.

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

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

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

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 ULTIMO 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.

#### **Importante para la Entidad**

*Sólo en el caso que la Entidad hubiese previsto otorgar adelanto, se deberán incluir la siguiente cláusula:*

#### **CLÁUSULA NOVENA: ADELANTO DIRECTO**

*"LA ENTIDAD otorgará [CONSIGNAR NÚMERO DE ADELANTOS A OTORGARSE] adelantos directos por el [CONSIGNAR PORCENTAJE QUE NO DEBE EXCEDER DEL 30% DEL MONTO DEL CONTRATO ORIGINAL] del monto del contrato original.*

EL CONTRATISTA debe solicitar los adelantos dentro de [CONSIGNAR EL PLAZO Y OPORTUNIDAD PARA LA SOLICITUD], adjuntando a su solicitud la garantía por adelantos mediante carta fianza o póliza de caución acompañada del comprobante de pago correspondiente. Vencido dicho plazo no procederá la solicitud.

LA ENTIDAD debe entregar el monto solicitado dentro de [CONSIGNAR EL PLAZO] siguientes a la presentación de la solicitud del contratista."

*Incorporar a las bases o eliminar, según corresponda.*

#### **CLÁUSULA DÉCIMA: RECEPCIÓN Y CONFORMIDAD DE LA PRESTACIÓN**

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

De existir observaciones, LA ENTIDAD las comunica al CONTRATISTA, indicando claramente el sentido de estas, otorgándole un plazo para subsanar no menor de dos (2) ni mayor de ocho (8) días. Dependiendo de la complejidad o sofisticación de las subsanaciones a realizar, el plazo para subsanar no puede ser menor de cinco (5) ni mayor de quince (15) días. Si pese al plazo otorgado, EL CONTRATISTA no cumpliera a cabalidad con la subsanación, LA ENTIDAD puede otorgar al CONTRATISTA periodos adicionales para las correcciones pertinentes. En este supuesto corresponde aplicar la penalidad por mora desde el vencimiento del plazo para subsanar.

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

#### **CLÁUSULA UNDÉCIMA: DECLARACIÓN JURADA DEL CONTRATISTA**

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

#### **CLÁUSULA DUODÉCIMA: RESPONSABILIDAD POR VICIOS OCULTOS**

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

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

#### **CLÁUSULA DÉCIMA TERCERA: PENALIDADES**

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

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

Donde:

**F = 0.25 para plazos mayores a sesenta (60) días o;**

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

El retraso se justifica a través de la solicitud de ampliación de plazo debidamente aprobado. Adicionalmente, se considera justificado el retraso y en consecuencia no se aplica penalidad,

cuando EL CONTRATISTA acredite, de modo objetivamente sustentado, que el mayor tiempo transcurrido no le resulta imputable. En este último caso la calificación del retraso como justificado por parte de LA ENTIDAD no da lugar al pago de gastos generales ni costos directos de ningún tipo, conforme el numeral 162.5 del artículo 162 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado.

#### **Importante**

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

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

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

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

#### **CLÁUSULA DÉCIMA CUARTA: RESOLUCIÓN DEL CONTRATO**

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

#### **CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA: RESPONSABILIDAD DE LAS PARTES**

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

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

#### **CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA: ANTICORRUPCIÓN**

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

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

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

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 SÉTIMA: MARCO LEGAL DEL CONTRATO**

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

**CLÁUSULA DÉCIMA OCTAVA: SOLUCIÓN DE CONTROVERSIAS<sup>9</sup>**

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

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

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

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

**CLÁUSULA DÉCIMA NOVENA: FACULTAD DE ELEVAR A ESCRITURA PÚBLICA**

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

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

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

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

DOMICILIO DEL CONTRATISTA: [CONSIGNAR EL DOMICILIO SEÑALADO POR EL POSTOR GANADOR DE LA BUENA PRO AL PRESENTAR LOS REQUISITOS PARA LA SUSCRIPCIÓN DEL CONTRATO]

La variación del domicilio aquí declarado de alguna de las partes debe ser comunicada a la otra parte, formalmente y por escrito, con una anticipación no menor de quince (15) días calendario.

De acuerdo con las bases, la oferta y las disposiciones del presente contrato, las partes lo firman por duplicado en señal de conformidad en la ciudad de [.....] al [CONSIGNAR FECHA].

\_\_\_\_\_  
"LA ENTIDAD"

\_\_\_\_\_  
"EL CONTRATISTA"

**Importante**

*Este documento puede firmarse digitalmente si ambas partes cuentan con firma digital, según la Ley N° 27269, Ley de Firmas y Certificados Digitales<sup>10</sup>.*

<sup>9</sup> 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).

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

## ANEXOS

## ANEXO N° 1

### DECLARACIÓN JURADA DE DATOS DEL POSTOR

Señores

ORGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES

**SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N° 08-2023-HEJCU-1**

Presente.-

El que se suscribe, [.....], postor y/o Representante Legal de [CONSIGNAR EN CASO DE SER PERSONA JURÍDICA], identificado con [CONSIGNAR TIPO DE DOCUMENTO DE IDENTIDAD] N° [CONSIGNAR NÚMERO DE DOCUMENTO DE IDENTIDAD], con poder inscrito en la localidad de [CONSIGNAR EN CASO DE SER PERSONA JURÍDICA] en la Ficha N° [CONSIGNAR EN CASO DE SER PERSONA JURÍDICA] Asiento N° [CONSIGNAR EN CASO DE SER PERSONA JURÍDICA], **DECLARO BAJO JURAMENTO** que la siguiente información se sujeta a la verdad:

|                                      |               |    |    |
|--------------------------------------|---------------|----|----|
| Nombre, Denominación o Razón Social: |               |    |    |
| Domicilio Legal :                    |               |    |    |
| RUC :                                | Teléfono(s) : |    |    |
| MYPE <sup>11</sup>                   |               | 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 compra<sup>12</sup>

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

.....  
**Firma, Nombres y Apellidos del 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.*

<sup>11</sup> Esta información será verificada por la Entidad en la página web del Ministerio de Trabajo y Promoción del Empleo en la sección consulta de empresas acreditadas en el REMYPE en el link <http://www2.trabajo.gob.pe/servicios-en-linea-2-2/> y se tendrá en consideración, en caso el postor ganador de la buena pro solicite la retención del diez por ciento (10%) del monto del contrato original, en calidad de garantía de fiel cumplimiento, en los contratos periódicos de suministro de bienes, según lo señalado en el artículo 149 del Reglamento.

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

**Importante**

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

**ANEXO N° 1**

**DECLARACIÓN JURADA DE DATOS DEL POSTOR**

Señores  
ORGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES  
**SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N° 08-2023-HEJCU-1**  
Presente.-

El que se suscribe, [...], representante común del consorcio [CONSIGNAR EL NOMBRE DEL CONSORCIO], identificado con [CONSIGNAR TIPO DE DOCUMENTO DE IDENTIDAD] N° [CONSIGNAR NÚMERO DE DOCUMENTO DE IDENTIDAD], **DECLARO BAJO JURAMENTO** que la siguiente información se sujeta a la verdad:

|                                       |  |               |  |    |  |
|---------------------------------------|--|---------------|--|----|--|
| Datos del consorciado 1               |  |               |  |    |  |
| Nombre, Denominación o Razón Social : |  |               |  |    |  |
| Domicilio Legal :                     |  |               |  |    |  |
| RUC :                                 |  | Teléfono(s) : |  |    |  |
| MYPE <sup>13</sup>                    |  | Sí            |  | No |  |
| Correo electrónico :                  |  |               |  |    |  |

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

|                                       |  |               |  |    |  |
|---------------------------------------|--|---------------|--|----|--|
| Datos del consorciado ...             |  |               |  |    |  |
| Nombre, Denominación o Razón Social : |  |               |  |    |  |
| Domicilio Legal :                     |  |               |  |    |  |
| RUC :                                 |  | Teléfono(s) : |  |    |  |
| MYPE <sup>15</sup>                    |  | 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:

<sup>13</sup> Esta información será verificada por la Entidad en la página web del Ministerio de Trabajo y Promoción del Empleo en la sección consulta de empresas acreditadas en el REMYPE en el link <http://www2.trabajo.gob.pe/servicios-en-linea-2-2/> y se tendrá en consideración, en caso el consorcio ganador de la buena pro solicite la retención del diez por ciento (10%) del monto del contrato original, en calidad de garantía de fiel cumplimiento, en los contratos periódicos de suministro de bienes, según lo señalado en el artículo 149 del Reglamento. Para dicho efecto, todos los integrantes del consorcio deben acreditar la condición de micro o pequeña empresa.

<sup>14</sup> Ibídem.

<sup>15</sup> Ibídem.

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 compra<sup>16</sup>

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

.....  
**Firma, Nombres y Apellidos del representante  
común del consorcio**

#### **Importante**

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

---

<sup>16</sup> Cuando el monto del valor estimado del procedimiento o del ítem no supere los doscientos mil Soles (S/ 200 000.00), en caso se haya optado por perfeccionar el contrato con una orden de compra.

## ANEXO N° 2

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

Señores  
ORGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES  
**SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N° 08-2023-HEJCU-1**  
Presente.-

Mediante el presente el suscrito, postor y/o Representante Legal de [CONSIGNAR EN CASO DE SER PERSONA JURÍDICA], declaro bajo juramento:

- i. No haber incurrido y me obligo a no incurrir en actos de corrupción, así como a respetar el principio de integridad.
- ii. No tener impedimento para postular en el procedimiento de selección ni para contratar con el Estado, conforme al artículo 11 de la Ley de Contrataciones del Estado.
- iii. Conocer las sanciones contenidas en la Ley de Contrataciones del Estado y su Reglamento, así como las disposiciones aplicables de la Ley N° 27444, Ley del Procedimiento Administrativo General.
- iv. Participar en el presente proceso de contratación en forma independiente sin mediar consulta, comunicación, acuerdo, arreglo o convenio con ningún proveedor; y, conocer las disposiciones del Decreto Legislativo N° 1034, Decreto Legislativo que aprueba la Ley de Represión de Conductas Anticompetitivas.
- v. Conocer, aceptar y someterme a las bases, condiciones y reglas del procedimiento de selección.
- vi. Ser responsable de la veracidad de los documentos e información que presento en el presente procedimiento de selección.
- vii. Comprometerme a mantener la oferta presentada durante el procedimiento de selección y a perfeccionar el contrato, en caso de resultar favorecido con la buena pro.

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

#### **Importante**

*En el caso de consorcios, cada integrante debe presentar esta declaración jurada, salvo que sea presentada por el representante común del consorcio.*



### ANEXO N° 3

#### DECLARACIÓN JURADA DE CUMPLIMIENTO DE LAS ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Señores  
ORGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES  
**SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N° 08-2023-HEJCU-1**  
Presente.-

Es grato dirigirme a usted, para hacer de su conocimiento que luego de haber examinado las bases y demás documentos del procedimiento de la referencia y, conociendo todos los alcances y las condiciones detalladas en dichos documentos, el postor que suscribe ofrece el [CONSIGNAR EL OBJETO DE LA CONVOCATORIA], de conformidad con las Especificaciones Técnicas que se indican en el Capítulo III de la sección específica de las bases.

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

## ANEXO N° 4

### PROMESA DE CONSORCIO

(Sólo para el caso en que un consorcio se presente como postor)

Señores  
ORGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES  
**SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N° 08-2023-HEJCU-1**  
Presente.-

Los suscritos declaramos expresamente que hemos convenido en forma irrevocable, durante el lapso que dure el procedimiento de selección, para presentar una oferta conjunta a la **SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N° [CONSIGNAR NOMENCLATURA DEL PROCEDIMIENTO]**.

Asimismo, en caso de obtener la buena pro, nos comprometemos a formalizar el contrato de consorcio, de conformidad con lo establecido por el artículo 140 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado, bajo las siguientes condiciones:

a) Integrantes del consorcio

1. [NOMBRE, DENOMINACIÓN O RAZÓN SOCIAL DEL CONSORCIADO 1].
2. [NOMBRE, DENOMINACIÓN O RAZÓN SOCIAL DEL CONSORCIADO 2].

b) Designamos a [CONSIGNAR NOMBRES Y APELLIDOS DEL REPRESENTANTE COMÚN], identificado con [CONSIGNAR TIPO DE DOCUMENTO DE IDENTIDAD] N° [CONSIGNAR NÚMERO DE DOCUMENTO DE IDENTIDAD], como representante común del consorcio para efectos de participar en todos los actos referidos al procedimiento de selección, suscripción y ejecución del contrato correspondiente con [CONSIGNAR NOMBRE DE LA ENTIDAD].

Asimismo, declaramos que el representante común del consorcio no se encuentra impedido, inhabilitado ni suspendido para contratar con el Estado.

c) Fijamos nuestro domicilio legal común en [.....].

d) Las obligaciones que corresponden a cada uno de los integrantes del consorcio son las siguientes:

1. OBLIGACIONES DE [NOMBRE, DENOMINACIÓN O RAZÓN SOCIAL DEL CONSORCIADO 1] [%]<sup>17</sup>

[DESCRIBIR LAS OBLIGACIONES DEL CONSORCIADO 1]

2. OBLIGACIONES DE [NOMBRE, DENOMINACIÓN O RAZÓN SOCIAL DEL CONSORCIADO 2] [%]<sup>18</sup>

[DESCRIBIR LAS OBLIGACIONES DEL CONSORCIADO 2]

TOTAL OBLIGACIONES 100%<sup>19</sup>

<sup>17</sup> Consignar únicamente el porcentaje total de las obligaciones, el cual debe ser expresado en número entero, sin decimales.

<sup>18</sup> Consignar únicamente el porcentaje total de las obligaciones, el cual debe ser expresado en número entero, sin decimales.

<sup>19</sup> Este porcentaje corresponde a la sumatoria de los porcentajes de las obligaciones de cada uno de los integrantes del consorcio.

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

.....  
**Consortiado 1**  
Nombres, apellidos y firma del Consortiado 1  
o de su Representante Legal  
Tipo y N° de Documento de Identidad

.....  
**Consortiado 2**  
Nombres, apellidos y firma del Consortiado 2  
o de su Representante Legal  
Tipo y N° de Documento de Identidad

**Importante**

*De conformidad con el artículo 52 del Reglamento, las firmas de los integrantes del consorcio deben ser legalizadas.*

**ANEXO N° 6**

**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  
ORGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES  
**SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N° 08-2023-HEJCU-1**  
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° 7

### PRECIO DE LA OFERTA (EN CASO DE REDUCCIÓN DE LA OFERTA SEGÚN ART. 68 DEL REGLAMENTO)

Señores  
ORGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES  
**SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N° 08-2023-HEJCU-1**  
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 |
|--------------|--------------|
|              |              |
| <b>TOTAL</b> |              |

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]."*

#### Importante para la Entidad

*En caso de procedimientos según relación de ítems, consignar lo siguiente:  
"El postor puede presentar la reducción del precio de su oferta en un solo documento o documentos independientes, en los ítems que se presente".*