

**MINISTERIO DE DEFENSA
EJÉRCITO DEL PERÚ
6ª BRIGADA DE FUERZAS ESPECIALES**



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

**SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA
Nº 3-2023 EP/UE 6998**

PRIMERA CONVOCATORIA

CONTRATACIÓN DE BIENES
SUMINISTRO DE VÍVERES PARA LA ALIMENTACIÓN DEL PERSONAL MILITAR
PROFESIONAL (BASES) DE LA 6ª BRIG FFEE

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 |
|--|
| <ul style="list-style-type: none">• <i>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.</i>• <i>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/.</i>• <i>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.</i> |

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 Nº 27269, Ley de Firmas y Certificados Digitales¹). Los demás documentos deben ser visados por el postor. En el caso de persona jurídica, por su representante legal, apoderado o mandatario designado para dicho fin y, en el caso de persona natural, por este o su apoderado. No se acepta el pegado de la imagen de una firma o visto. Las ofertas se presentan foliadas.

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

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

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

- a) Registrar los datos de su representante legal en el formulario correspondiente. Si se presenta 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 se utilizará por el sistema para dar inicio al periodo de lances en línea. En los procesos convocados bajo el sistema a precios unitarios, el precio unitario se determina al momento del perfeccionamiento del contrato con base al monto final de la oferta ganadora.

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

1.5. PRESENTACIÓN DE OFERTAS

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

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

Importante

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

1.6. APERTURA DE OFERTAS Y PERIODO DE LANCES

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

¹ 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>

1.6.1 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 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 a 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 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-emitar-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.

10

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 164 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, o de ser el caso, de las pruebas que se requiera efectuar para 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 : Ejército Peruano
RUC N° : 20131369124
Domicilio legal : Jr. Cuzco S/N (cuadra 9) – Tambopata – Madre de Dios
Teléfono: : 999976180
Correo electrónico: : 6tabrigffee.oec@gmail.com

1.2. OBJETO DE LA CONVOCATORIA

El presente procedimiento de selección tiene por objeto la contratación del suministro de víveres para alimentación del personal militar profesional de la 6ª Brig FFEE.



1.3. EXPEDIENTE DE CONTRATACIÓN

El expediente de contratación fue aprobado mediante Resolución de la Comandancia General de la 6a Brigada de Fuerzas Especiales N° 165.-2023/6a Brig FFEE/SELOG, del 02 de agosto de 2023.



1.4. FUENTE DE FINANCIAMIENTO

Recursos Ordinarios de la Unidad Ejecutora 003: Ejército Peruano, Unidad Operativa 6998: 6a Brig FFEE.

1.5. SISTEMA DE CONTRATACIÓN

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



1.6. DISTRIBUCIÓN DE LA BUENA PRO

No aplica.

1.7. ALCANCES DEL REQUERIMIENTO

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

1.8. COSTO DE REPRODUCCIÓN Y ENTREGA DE BASES

Los participantes registrados tienen el derecho de recabar un ejemplar de las bases, para cuyo efecto deben cancelar el importe de cinco con 00/100 SOLES (S/. 5.00) en la Caja de la Entidad (Sección Tesorería). La entrega de las Bases está a cargo de la Oficina encargada de las contrataciones, con la sola presentación del recibo o boleta de pago, sito en el Jr. Cusco S/N (Cuadra 9) – Tambopata – Madre de Dios (CG 6ta Brigada de Fuerzas Especiales).

1.9. BASE LEGAL

- Ley de Presupuesto del Sector Público para el Año Fiscal 2023.
- Ley de Equilibrio Financiero del Presupuesto del Sector Público del año fiscal 2023.
- Ley N° 30225, Ley de Contrataciones del Estado, en adelante la Ley.
- Decreto Supremo N° 082-2019-EF TUO de la Ley de Contrataciones del Estado.
- Decreto Supremo N° 344-2018-EF Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado.
- Directivas del OSCE.
- Ley N° 27444, Ley del Procedimiento Administrativo General.
- Ley N° 27806, Ley de Transparencia y de Acceso a la Información Pública.
- Decreto Supremo N° 008-2008-TR, Reglamento de la Ley MYPE.
- Decreto Supremo N° 013-2013-PRODUCE - Texto Único Ordenado de la Ley de Impulso al Desarrollo Productivo y al Crecimiento Empresarial.
- Código Civil.
- Texto Único Ordenado de la Ley de Promoción de la Competitividad, Formalización y Desarrollo de la Micro y Pequeña y del acceso al empleo decente - Ley MYPE, aprobado por Decreto Supremo N° 007-2008-TR.
- Decreto Legislativo N° 1062, Ley de Inocuidad de los alimentos.

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 Nº 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 Nº 1246, las Entidades están prohibidas de exigir a los administrados o usuarios la información que puedan obtener directamente mediante la interoperabilidad a que se refieren los artículos 2 y 3 de dicho Decreto Legislativo. En esa medida, si la Entidad es usuaria de la Plataforma de Interoperabilidad del Estado – PIDE² y siempre que el servicio que 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 Nº 2).
- d) Declaración jurada de cumplimiento de las Especificaciones Técnicas contenidas en el Capítulo III de la presente sección. (Anexo Nº 3) Detallando la presentación, procedencia y marca (de ser el caso) de los bienes ofertados.
- 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 Nº 4)
- f) El postor debe incorporar en su oferta los documentos que acreditan los “Requisitos de Habilitación” que se detallan en el Capítulo IV de la presente sección de las bases.

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

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

| Importante |
|--|
| <i>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.</i> |

2.2.2. **Documentación de presentación facultativa**

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

| Advertencia |
|---|
| <i>El órgano encargado de las contrataciones o comité de selección, según corresponda, no podrá exigir al postor la presentación de documentos que no hayan sido indicados en los acápites “Documentación de presentación obligatoria” y “Documentación de presentación facultativa”.</i> |

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

- 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 ⁴. **(Anexo N° 6)**
- h) Detalle de los precios del monto de la oferta de cada uno de los bienes que conforman el paquete⁵.

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

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

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

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 extranjero 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 de la Haya⁶, cuyo caso bastará con que estos cuenten con la Apostilla de la Haya⁶.
- La Entidad no puede exigir documentación o información adicional a la consignada en el presente numeral para el perfeccionamiento del contrato.



2.4. PERFECCIONAMIENTO EL CONTRATO

El contrato se perfecciona con la suscripción del documento que lo contiene. Para dicho efecto el postor ganador de la buena pro, dentro del plazo previsto en el artículo 141 del Reglamento, debe presentar la documentación requerida en la mesa de partes de la 6ª Brig FFEE, sito en Jr. Cuzco S/N (cuadra 9) – Tambopata – Madre de Dios.

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

CAPÍTULO III
ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

1. Denominación y finalidad pública de la contratación

| |
|---|
| Denominación |
| Suministro de víveres para la alimentación del personal militar profesional (bases) de la 6ª BRIG FFEE. |
| Finalidad pública |
| Adquirir víveres para la Compañía Intendencia del BS N° 600 de la 6a Brigada de Fuerzas Especiales, con la finalidad de cubrir la alimentación del personal militar profesional que se encuentra prestando servicio en las bases de la GU, manteniendo su capacidad y estado físico óptimo, en cumplimiento de la misión asignada en la normatividad vigente emanada por el escalón superior. |

2. Características del bien a contratar

Ítem único: Viveres diversos

| N° | DENOMINACIÓN DEL BIEN SEGÚN LA FICHA TÉCNICA | UNIDAD MEDIDA | CANTIDAD |
|----|---|---------------|-----------|
| 1 | ACEITE VEGETAL COMESTIBLE | Litro | 390.000 |
| 2 | ARROZ PILADO SUPERIOR MEDIANO GRADO 2 | Kilo | 2,880.000 |
| 3 | HOJUELA DE AVENA | Kilo | 160.000 |
| 4 | AZUCAR RUBIA DOMESTICA | Kilo | 1,056.000 |
| 5 | HARINA DE TRIGO PREPARADA | Kilo | 80.000 |
| 6 | QUINUA GRANO MEDIANO GRADO 2 | Kilo | 250.000 |
| 7 | ARVEJA PARTIDA CALIDAD 1 - EXTRA | Kilo | 150.000 |
| 8 | FRIJOL PANAMITO CALIDAD 1-EXTRA | Kilo | 190.000 |
| 9 | FRIJOL CANARIO CALIDAD 1 - EXTRA | Kilo | 150.000 |
| 10 | FRIJOL CASTILLA CALIDA 1 - EXTRA | Kilo | 190.000 |
| 11 | GARBANZO CALIDA 1 – EXTRA DE CALIBRE MEDIANO | Kilo | 150.000 |
| 12 | PALLAR CALIDAD - EXTRA | Kilo | 190.000 |
| 13 | LENTEJA CALIDAD 1 – EXTRA DE CALIBRE (TAMAÑO) 2 | Kilo | 150.000 |
| 14 | HARINA DE TRIGO | Kilo | 960.000 |
| 15 | SAL DE COCINA | Kilo | 208.000 |
| 16 | FIDEOS LARGOS | Kilo | 120.000 |
| 17 | FIDEOS CORTOS | Kilo | 130.000 |
| 18 | PAPA CANCHAN CALIDAD EXTRA DE CALIBRE PRIMERA | Kilo | 2,880.000 |

| | | | |
|----|--|------|-----------|
| 19 | CHOCLO CATEGORÍA EXTRA O PRIMERA | Kilo | 250.000 |
| 20 | COL CRESPA CALIDAD EXTRA | Kilo | 250.000 |
| 21 | LIMÓN CATEGORÍA EXTRA DE CALIBRE C | Kilo | 250.000 |
| 22 | VAINITA CALIDAD EXTRA | Kilo | 250.000 |
| 23 | ZAPALLO MACRE CATEGORÍA PRIMERA | Kilo | 250.000 |
| 24 | MANDARINA SATSUMA CATEGORIA EXTRA. CALIBRE CAL 5 | Kilo | 1,120.000 |
| 25 | MANZANA DELICIA CATEGORÍA EXTRA | Kilo | 320.000 |
| 26 | PAPAYA CATEGORÍA EXTRA. CALIBRE G | Kilo | 480.000 |
| 27 | SANDÍA CATEGORÍA EXTRA | Kilo | 1,280.000 |
| 28 | TANGELO CATEGORÍA EXTRA, CALIBRE CAL 3 | Kilo | 1,280.000 |
| 29 | NARANJA VALENCIA CATEGORÍA EXTRA, CALIBRE CAL 6 | Kilo | 1,280.000 |
| 30 | SARDINA PERUANA O ANCHOVETA ENTERA EN ACEITE VEGETAL CALIDAD A | Kilo | 100.000 |
| 31 | HUEVO DE GALLINA CALIDAD PRIMERA DE COLOR PARDO Y TAMAÑO MEDIANO | Kilo | 960.000 |
| 32 | CAMOTE AMARILLO CALIDAD PRIMERA | Kilo | 240.000 |
| 33 | PLÁTANO DE SEDA CATEGORÍA EXTRA | Kilo | 3,360.000 |
| 34 | PALTA FUERTE CATEGORÍA EXTRA .CALIBRE 18 | Kilo | 45.000 |
| 35 | AJO CALIDAD PRIMERA | Kilo | 15.000 |
| 36 | BONITO EVISCERADO CON CABEZA REFRIGERADO – CALIDAD A | Kilo | 930.000 |
| 37 | PACO ENTERO REFRIGERADO – CALIDAD A | Kilo | 420.000 |
| 38 | JUREL EVISCERADO CON CABEZA REFRIGERADO - CALIDAD A | Kilo | 360.000 |
| 39 | CABALLA EVISCERADA CON CABEZA REFRIGERADO - CALIDAD A | Kilo | 420.000 |
| 40 | CARNE DE PORCINO - BRAZUELO ENTERO REFRIGERADO | Kilo | 1,240.000 |
| 41 | CARNE DE RES - CUARTO POSTERIOR COMPENSADA CALIDAD EXTRA REFRIGERADO | Kilo | 1,240.000 |
| 42 | POLLO ENTERO SIN MENUDENCIA REFRIGERADO | Kilo | 1,246.180 |



2.1 Características técnicas

FICHA TÉCNICA
APROBADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

| | |
|-----------------------|---|
| Denominación del bien | : ACEITE VEGETAL COMESTIBLE |
| Denominación técnica | : ACEITE VEGETAL COMESTIBLE |
| Unidad de medida | : LITRO |
| Descripción general | : El aceite comestible y mezcla de los mismos en estado idóneo para el consumo humano. Se compone de glicéridos de ácidos grasos y son de origen vegetal. No es un aceite vegetal especificado. |

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1. Del bien
Es el aceite vegetal comestible y mezcla de los mismos en estado idóneo para el consumo humano. Podrán contener pequeñas cantidades de otros lípidos, tales como fosfátidos, de constituyentes insaponificables y de ácidos grasos libres naturalmente presentes en los aceites, según indican los numerales 1 y 2 de la norma Codex CXS 19-1981 (2021).

El aceite vegetal comestible podrá contener los aditivos alimentarios presentados en el numeral 3 de la norma Codex CXS 19-1981 (2021).

El aceite vegetal comestible debe presentar las siguientes características:

| CARACTERÍSTICA | ESPECIFICACIÓN | REFERENCIA |
|--------------------------|---|--|
| CALIDAD | | |
| Color | El característico del producto designado | CXS 19-1981 (2021) NORMA PARA GRASAS Y ACEITES COMESTIBLES NO REGULADOS POR NORMAS INDIVIDUALES |
| Olor y sabor | Los característicos del producto designado, que debe estar exento de olores y sabores extraños o rancios | |
| Materia volátil a 105 °C | Máximo 0,2% m/m | |
| Impurezas insolubles | Máximo 0,05% m/m | |
| Contenido de jabón | Máximo 0,005% m/m | |
| Hierro (Fe) | Máximo 2,5 mg/kg | |
| Cobre (Cu) | Máximo 0,1 mg/kg | |
| Índice de ácido | Máximo 0,6 mg de KOH/g de aceite | |
| Índice de peróxido | Hasta 10 miliequivalentes de oxígeno activo/kg de aceite | Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA, sus modificatorias y regulación complementaria. |
| INOCUIDAD | Cumplir con los requisitos establecidos por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria – DIGESA, Autoridad Nacional competente¹. | |

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

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

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 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 aceite vegetal comestible debe considerar lo siguiente, según 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, y la NTP 209.038:2019 ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado de alimentos preenvasados. 8ª 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, por ejemplo: "Manténgase protegido de la luz";
- contenido en litros, del producto envasado.

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

2.4. Inserto

No aplica.

Precisión 4: No aplica.



FICHA TÉCNICA
APROBADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

| | |
|-----------------------|---|
| Denominación del bien | : ARROZ PILADO SUPERIOR |
| Denominación técnica | : ARROZ ELABORADO GRADO 2 - SUPERIOR |
| 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 superior, 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 superior debe presentar las siguientes características:

| CARACTERÍSTICA | | ESPECIFICACIÓN | REFERENCIA | | | | | | | | |
|---|---|----------------|---|-------|---------------------------|-------|-----------------|---------|---------------------------------------|-------|-----------------|
| CALIDAD | | | | | | | | | | | |
| Requisitos generales y específicos | El arroz pilado debe: <ul style="list-style-type: none">- Estar exento de sabores y olores extraños.- Estar exento de suciedad (impurezas de origen animal, incluidos insectos muertos) que representen un peligro para la salud humana.- No debe contener insectos vivos, muertos o en cualesquiera de sus estados fisiológicos; granos mohosos, germinados, sucios.- Estar exento de hielén y polvillo. | | NTP 205.011:2021 ARROZ. Arroz elaborado. Requisitos. 3ª Edición | | | | | | | | |
| Clase y longitud | 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 <table><tr><td>Clase</td><td>Longitud del grano entero</td></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% | | | | | | | | | | |
| Grado (tolerancias) | | | | | | | | | | | |
| - Granos rojos | Máximo 0,5% | | | | | | | | | | |
| - Granos tizosos totales | Máximo 4% | | | | | | | | | | |
| - Granos tizosos parciales | Máximo 10% | | | | | | | | | | |
| - Granos dañados | Máximo 0,5% | | | | | | | | | | |
| - Mezcla varietal contrastante | Máximo 5,0% | | | | | | | | | | |
| - Materia extraña (Se considera solo materia extraña orgánica. No se | Máximo 0,25% | | | | | | | | | | |

| CARACTERÍSTICA | ESPECIFICACIÓN | REFERENCIA |
|--|--|--|
| permite la presencia de materias extrañas inorgánicas) | | |
| - Granos quebrados | Máximo 15% | |
| - Granos inmaduros | Máximo 0,05% | |
| INOCUIDAD | Cumplir con los requisitos establecidos por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria – DIGESA, autoridad nacional competente ¹ . | Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007- 98-SA, sus modificatorias y regulación 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 superior largo, arroz pilado superior mediano o arroz pilado superior 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 superior 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 Técnica² y que salvaguarden las cualidades de calidad, higiénicas, nutricionales, tecnológicas y sensoriales del alimento; asimismo los envases deben ser fabricados con sustancias que sean inocuas y apropiadas para el uso al que se destinan. No 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 superior, 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 superior);
- tipo de arroz (arroz pilado);

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

² 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



- 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.

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 Nº 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 HOJUELAS DE AVENA. Requisitos y métodos de ensayo. 3ª Edición |
| Tamaño de partícula | | Como mínimo el 34% del producto quedará retenido sobre el tamiz Nº 8 (2,38 mm); y no más del 15% pasará a través del tamiz Nº 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 |
|----------------------------------|--|---|
| CALIDAD | | |
| 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% | |
| INOCUIDAD | Cumplir con los requisitos establecidos por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria – DIGESA, autoridad nacional competente ¹ . | Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA, sus modificatorias y regulación 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:

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

- 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.



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 |
|------------------------------------|--|--|
| CALIDAD | | |
| 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 98 °Z El factor de seguridad se determina mediante la siguiente ecuación: $F = \frac{\% \text{Humedad}}{100 - ^\circ \text{Pol}}$ | |
| INOCUIDAD | Cumplir con los requisitos establecidos por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria – DIGESA, la autoridad nacional competente¹. | Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA, sus modificatorias y regulación complementarias. |

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

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.



FICHA TÉCNICA
APROBADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

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

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1. Del bien

La harina de trigo 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 preparada debe presentar las siguientes características:

| CARACTERÍSTICA | ESPECIFICACIÓN | REFERENCIA |
|---|---|--|
| CALIDAD | | |
| 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% El cumplimiento del requisito se debe determinar considerando una humedad de 15% en la harina. | |
| 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. | |
| Aditivos alimentarios | Contiene un agregado de sustancia leudante. Puede contener aditivos autorizados por la autoridad nacional competente. | Reglamento de la Ley que dispone la fortificación de harinas con micronutrientes - Ley N° 28314, aprobado mediante Decreto Supremo N° 012-2006-SA. |
| MICRONUTRIENTES | 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 ¹ . | 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.



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

FICHA TÉCNICA
APROBADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

| | |
|-----------------------|--|
| Denominación del bien | : QUINUA GRADO 2 |
| Denominación técnica | : QUINUA PROCESADA (BENEFICIADA) GRADO 2 |
| Unidad de medida | : KILOGRAMO |
| Descripción general | : Quinoa procesada (beneficiada) son los granos de quinoa (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 quinoa grado 2 debe presentar las siguientes características:

| CARACTERÍSTICA | | ESPECIFICACIÓN | REFERENCIA | | | | | | | | |
|---|---|----------------|---|----------------------|--------------------------------------|---------|-------------|----------|-------------------|----------|--------------|
| CALIDAD | | | | | | | | | | | |
| Requisitos mínimos de calidad | Los granos de quinoa deben tener el color característico de la variedad o ecotipo utilizada como materia prima, deben estar exentas de olores extraños o desagradables. Su aspecto debe responder a un grado de homogeneidad respecto a características sensoriales. | | NTP 205.082:2021 GRANOS ANDINOS. Quinoa en grano. Requisitos. 3ª Edición | | | | | | | | |
| Requisitos químico proximales (Valores expresados en base seca) | | | | | | | | | | | |
| - Humedad | Máximo 13,0% | | | | | | | | | | |
| - Proteínas | Mínimo 10% | | | | | | | | | | |
| - Cenizas | Máximo 3,5% | | | | | | | | | | |
| - Grasa | Mínimo 4% | | | | | | | | | | |
| - Fibra cruda | Mínimo 4% | | | | | | | | | | |
| - Saponina | Menor que 0,12% | | | | | | | | | | |
| Tamaño del grano | <table><tr><td>Tamaño de los granos</td><td>Diámetro promedio de los granos (mm)</td></tr><tr><td>Grandes</td><td>Mayor a 1,7</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 1,7 | Medianos | Entre 1,40 a 1,70 | Pequeños | Mayor a 1,20 |
| Tamaño de los granos | Diámetro promedio de los granos (mm) | | | | | | | | | | |
| Grandes | Mayor a 1,7 | | | | | | | | | | |
| Medianos | Entre 1,40 a 1,70 | | | | | | | | | | |
| Pequeños | Mayor a 1,20 | | | | | | | | | | |
| Grado (Tolerancias de calidad) | | | | | | | | | | | |
| Sensoriales | | | | | | | | | | | |
| - Granos enteros | Mínimo 94% | | | | | | | | | | |
| - Granos quebrados | Máximo 2,0% | | | | | | | | | | |
| - Granos dañados (manchados) | Máximo 0,5% | | | | | | | | | | |
| - Granos germinados | Máximo 0,5% | | | | | | | | | | |
| - Granos recubiertos | 0% | | | | | | | | | | |

| CARACTERÍSTICA | ESPECIFICACIÓN | REFERENCIA |
|---------------------------------------|--|---|
| - Granos inmaduros | Máximo 0,7% | |
| - Granos contrastantes | Máximo 2,0% | |
| - Impurezas totales | Máximo 0,3% | |
| Físicos | | |
| - 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. | |
| INOCUIDAD | Cumplir con los requisitos establecidos por la autoridad competente¹. | |
| | Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA², 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 – DIGESA³ 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 2 requerido de acuerdo a lo establecido en la presente Ficha Técnica, por ejemplo: Quinua grano mediano - grado 2.

2.2. Envase y/o embalaje

La quinua grado 2 debe ser envasada de tal manera que el producto quede debidamente protegido. Los envases y embalajes deben ser de grado alimentario, 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. Estos envases deben estar exentos de cualquier materia y olor extraño, 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.

¹ 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.

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

³ 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.

FICHA TÉCNICA
APROBADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

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

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1. Del bien

La arveja partida calidad 1 - extra debe ser inocua y apta para el consumo humano, según lo indicado en el numeral 5.1 de la NTP 205.025:2014 (revisada el 2019), y debe presentar las siguientes características:

| CARACTERÍSTICA | | ESPECIFICACIÓN | REFERENCIA |
|----------------------|---------------------------|---|--|
| CALIDAD | | | |
| Requisitos generales | | Los granos de arveja partida deben: - Estar exentos de sabores y olores extraños y de insectos vivos, muertos o en cualquiera de sus estadios. - Estar exentos de materias extrañas inorgánicas que representen un peligro para la salud humana. - Estar conformados por una misma variedad (es decir un mismo color, forma y otras características varietales). | NTP 205.025:2014 (revisada el 2019) LEGUMINOSAS. Arveja partida. Requisitos. 2ª Edición |
| | | | |
| Contenido de humedad | | Máximo 15% | |
| Grado de calidad | Grano infectado | 0,00% | |
| | Grano picado | Máximo 0,30% | |
| | Grano partido o quebrado | Máximo 1,00% | |
| | Grano con cáscara (testa) | Máximo 1,00% | |
| | Grano quemado | Máximo 0,20% | |
| | Materias extrañas | Máximo 0,10% | |
| INOCUIDAD | | Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, autoridad nacional competente¹. | Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias. |

Precisión 1: Ninguna.

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



2.2. Envase y/o embalaje

La arveja partida calidad 1 - extra debe envasarse en envases de primer uso, que salvaguarden las cualidades higiénicas, nutricionales, tecnológicas y sensoriales del producto. Los envases, incluido el material de envasado, deben estar fabricados con sustancias que sean inocuas y adecuadas para el uso al que se destinan. No deben transmitir al producto ninguna sustancia tóxica ni olores o sabores desagradables. Cuando el producto se envase en sacos, éstos deben estar limpios, ser resistentes y estar bien cosidos o sellados, según indican los numerales 7 y 7.1 de la NTP 205.025:2014 (revisada el 2019).

Precisión 2: La entidad convocante deberá indicar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas, numeral 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 arveja partida calidad 1 - extra, además de cumplir lo establecido en la NTP 209.038:2019 ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado de alimentos preenvasados. 8ª Edición, debe considerar lo siguiente, según el numeral 7.2 de la NTP 205.025:2014 (revisada el 2019):

- el nombre del producto;
- el grado de calidad 1 – extra;
- nombre o razón social y dirección del productor, envasador o vendedor; en el caso de productos importados, nombre o razón social, RUC y dirección del importador;
- el contenido neto, en kilogramos;
- fecha de vencimiento;
- el código o número del lote;
- condiciones de conservación o almacenamiento;
- número de Autorización Sanitaria de Establecimiento 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.

FICHA TÉCNICA
APROBADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

Denominación del bien : FRIJOL PANAMITO CALIDAD 1 - EXTRA
Denominación técnica : FRIJOL PANAMITO MOLINERO GRADO DE CALIDAD 1 - EXTRA
Unidad de medida : KILOGRAMO
Descripción general : El frijol panamito calidad 1 - extra es el grano maduro, procedente de la especie *Phaseolus vulgaris* (L.) o frijol común.

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1. Del bien
El frijol panamito calidad 1 - extra se debe comercializar en su envase original, que permita mantener sus características de calidad e higiénicas, asegurando que el mismo no sea alterado, contaminado, adulterado o manipulado en condiciones no sanitarias que representen un peligro para la salud, según indica el último párrafo del numeral 10.1 de la NTP 205.015:2015, y su Corrigenda Técnica.

El frijol panamito calidad 1 – extra debe presentar las siguientes características:

| CARACTERÍSTICA | ESPECIFICACIÓN | REFERENCIA |
|----------------------------|--|---|
| CALIDAD | | |
| Uniformidad | Cada lote de frijol debe estar conformado por la misma variedad. Variedad contrastante: Máximo 1,00% | NTP 205.015:2015 LEGUMINOSAS Frijol. Requisitos. 3ª Edición, y su Corrigenda Técnica NTP 205.015:2015/COR 1:2016 CORRIGENDA 1. LEGUMINOSAS. Frijol. Requisitos. 1ª Edición |
| Humedad | Máximo 15% | |
| Sanidad | - Ausencia de granos infestados, con insectos vivos en cualquiera de sus estadios. - Ausencia de granos con hongos. | |
| Aspecto | | |
| - Grano enfermo | 0,00% | |
| - Grano picado | Máximo 1,00% | |
| - Grano partido o quebrado | Máximo 1,00% | |
| - Grano arrugado | Máximo 1,00% | |
| - Materias extrañas | Máximo 0,050% | |
| INOCUIDAD | Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, autoridad nacional competente¹ | Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias. |

Precisión 1: Ninguna.

2.2. Envase y/o embalaje

El frijol Panamito calidad 1 - extra debe ser envasado según lo establecido en la norma Codex CXC 1-1969 (2020) PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS, y en la NTP 399.163-1:2017 ENVASES Y ACCESORIOS PLÁSTICOS EN CONTACTO CON ALIMENTOS. Parte 1: Disposiciones generales y requisitos. 3ª Edición, y su Corrigenda Técnica², de tal manera que el producto quede debidamente protegido, según indican los numerales 7 y 10.1 de la NTP 205.015:2015, y su Corrigenda Técnica.

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

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



Los granos de frijol Panamito calidad 1 - extra se deben envasar en envases de primer uso, que salvaguarden las cualidades de calidad, higiénicas (inocuas o no dañinas), nutricionales, tecnológicas y sensoriales del alimento. Los envases incluido el material de envasado deben estar 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, además, cuando el producto se envase en sacos, estos deben estar limpios, ser resistentes y estar bien cosidos o sellados, según numeral 10.1 de la NTP 205.015:2015, y su Corrigenda Técnica.

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

2.3. Rotulado

El rotulado de los envases de los granos de frijol Panamito calidad 1 - extra, debe cumplir con lo establecido en la norma NTP 209.038:2019 ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado de alimentos preenvasados, 8ª Edición, además de la siguiente información, según indica el numeral 10.2 de la NTP 205.015:2015, y su Corrigenda Técnica:

- el nombre del producto, indicando el nombre común “frijol”;
- nombre o razón social y dirección del productor, envasador o vendedor en el caso de productos importados, nombre o razón social, RUC y dirección del importador;
- fecha de vencimiento;
- código o número de lote;
- condiciones de conservación o almacenamiento;
- el contenido neto (por ejemplo: gramos g, kilogramos kg);
- el grado de calidad indicado como “Grado 1 o Extra”;
- 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.

FICHA TÉCNICA
APROBADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

| | |
|-----------------------|---|
| Denominación del bien | : FRIJOL CANARIO CALIDAD 1 - EXTRA |
| Denominación técnica | : FRIJOL CANARIO CAMANEJO/ FRIJOL CANARIO 2000 - INIAA GRADO DE CALIDAD 1 - EXTRA |
| Unidad de medida | : KILOGRAMO |
| Descripción general | : El frijol canario calidad 1 - extra es el grano maduro, procedente de la especie <i>Phaseolus vulgaris</i> (L.) o frijol común. |

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1. Del bien

El frijol canario calidad 1 - extra se debe comercializar en su envase original, que permita mantener sus características de calidad e higiénicas, asegurando que el mismo no sea alterado, contaminado, adulterado o manipulado en condiciones no sanitarias que representen un peligro para la salud, según indica el último párrafo del numeral 10.1 de la NTP 205.015:2015, y su Corrigenda Técnica.

El frijol canario calidad 1 - extra debe presentar las siguientes características:

| CARACTERÍSTICA | ESPECIFICACIÓN | REFERENCIA |
|----------------------------|--|---|
| CALIDAD | | |
| Uniformidad | Cada lote de frijol debe estar conformado por la misma variedad. Variedad contrastante: Máximo 1,00% | NTP 205.015:2015 LEGUMINOSAS Frijol. Requisitos. 3ª Edición, y su Corrigenda Técnica NTP 205.015:2015/COR 1:2016 CORRIGENDA 1. LEGUMINOSAS. Frijol. Requisitos. 1ª Edición |
| Humedad | Máximo 15% | |
| Sanidad | - Ausencia de granos infestados, con insectos vivos en cualquiera de sus estadios. - Ausencia de granos con hongos. | |
| Aspecto | | |
| - Grano enfermo | 0,00% | |
| - Grano picado | Máximo 1,00% | |
| - Grano partido o quebrado | Máximo 1,00% | |
| - Grano arrugado | Máximo 1,00% | |
| - Materias extrañas | Máximo 0,050% | |
| INOCUIDAD | Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, autoridad nacional competente¹. | Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias. |



Precisión 1: Ninguna.

2.2. Envase y/o embalaje

El frijol canario calidad 1 - extra debe ser envasado según lo establecido en la norma Codex CXC 1-1969 (2020) PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS, y en la NTP 399.163-1:2017 ENVASES Y ACCESORIOS PLÁSTICOS EN CONTACTO CON ALIMENTOS. Parte 1:

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

Disposiciones generales y requisitos. 3ª Edición, y su Corrigenda Técnica², de tal manera que el producto quede debidamente protegido, según indican los numerales 7 y 10.1 de la NTP 205.015:2015, y su Corrigenda Técnica.

Los granos de frijol canario calidad 1 - extra se deben envasar en envases de primer uso, que salvaguarden las cualidades de calidad, higiénicas (inocuas o no dañinas), nutricionales, tecnológicas y sensoriales del alimento. Los envases incluido el material de envasado deben estar 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, además, cuando el producto se envase en sacos, estos deben estar limpios, ser resistentes y estar bien cosidos o sellados, según numeral 10.1 de la NTP 205.015:2015, y su Corrigenda Técnica.

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

2.3. Rotulado

El rotulado de los envases de los granos de frijol canario calidad 1 - extra, debe cumplir con lo establecido en la norma NTP 209.038:2019 ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado de alimentos preenvasados, 8ª Edición, además de la siguiente información, según indica el numeral 10.2 de la NTP 205.015:2015, y su Corrigenda Técnica:

- el nombre del producto, indicando el nombre común “frijol”;
- nombre o razón social y dirección del productor, envasador o vendedor en el caso de productos importados, nombre o razón social, RUC y dirección del importador;
- fecha de vencimiento;
- código o número de lote;
- condiciones de conservación o almacenamiento;
- el contenido neto (por ejemplo: gramos g, kilogramos kg);
- el grado de calidad indicado como “Grado 1 o Extra”;
- 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.

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

FICHA TÉCNICA
APROBADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

| | |
|-----------------------|--|
| Denominación del bien | : FRIJOL CASTILLA CALIDAD 1 - EXTRA |
| Denominación técnica | : FRIJOL CASTILLA GRADO DE CALIDAD 1 - EXTRA |
| Unidad de medida | : KILOGRAMO |
| Descripción general | : El frijol castilla calidad 1 - extra es el grano maduro procedente de la especie <i>Vigna unguiculata</i> , es de color crema con mancha alrededor del hilo de color negro o marrón. |

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1. Del bien

El frijol castilla calidad 1 - extra se debe comercializar en su envase original, que permita mantener sus características de calidad e higiénicas, asegurando que el mismo no sea alterado, contaminado, adulterado o manipulado en condiciones no sanitarias que representen un peligro para la salud, según indica el último párrafo del numeral 10.1 de la NTP 205.015:2015, y su Corrigenda Técnica.

El frijol castilla calidad 1 - extra debe presentar las siguientes características:

| CARACTERÍSTICA | ESPECIFICACIÓN | REFERENCIA |
|----------------------------|--|---|
| CALIDAD | | |
| Uniformidad | Cada lote de frijol debe estar conformado por la misma variedad. Variedad contrastante: Máximo 1,00% | NTP 205.015:2015 LEGUMINOSAS Frijol. Requisitos. 3ª Edición, y su Corrigenda Técnica NTP 205.015:2015/COR 1:2016 CORRIGENDA 1. LEGUMINOSAS. Frijol. Requisitos. 1ª Edición |
| Humedad | Máximo 15% | |
| Sanidad | - Ausencia de granos infestados, con insectos vivos en cualquiera de sus estadios. - Ausencia de granos con hongos. | |
| Aspecto | | |
| - Grano enfermo | 0,00% | |
| - Grano picado | Máximo 1,00% | |
| - Grano partido o quebrado | Máximo 1,00% | |
| - Grano arrugado | Máximo 1,00% | |
| - Materias extrañas | Máximo 0,050% | |
| INOCUIDAD | Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, autoridad nacional competente¹. | Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias. |



Precisión 1: Ninguna.

2.2. Envase y/o embalaje

El frijol castilla calidad 1 - extra debe ser envasado según lo establecido en la norma Codex CXC 1-1969 (2020) PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS, y en la NTP 399.163-1:2017 ENVASES Y ACCESORIOS PLÁSTICOS EN CONTACTO CON ALIMENTOS. Parte 1:

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

Disposiciones generales y requisitos. 3ª Edición, y su Corrigenda Técnica², de tal manera que el producto quede debidamente protegido, según indican los numerales 7 y 10.1 de la NTP 205.015:2015, y su Corrigenda Técnica.

Los granos de frijol castilla calidad 1 - extra se deben envasar en envases de primer uso, que salvaguarden las cualidades de calidad, higiénicas (inocuas o no dañinas), nutricionales, tecnológicas y sensoriales del alimento. Los envases incluido el material de envasado deben estar 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, además, cuando el producto se envase en sacos, estos deben estar limpios, ser resistentes y estar bien cosidos o sellados, según numeral 10.1 de la NTP 205.015:2015, y su Corrigenda Técnica.

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

2.3. Rotulado

El rotulado de los envases de los granos de frijol castilla calidad 1 - extra, debe cumplir con lo establecido en la norma NTP 209.038:2019 ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado de alimentos preenvasados, 8ª Edición, además de la siguiente información, según indica el numeral 10.2 de la NTP 205.015:2015, y su Corrigenda Técnica:

- el nombre del producto, indicando el nombre común “frijol”;
- nombre o razón social y dirección del productor, envasador o vendedor en el caso de productos importados, nombre o razón social, RUC y dirección del importador;
- fecha de vencimiento;
- código o número de lote;
- condiciones de conservación o almacenamiento;
- el contenido neto (por ejemplo: gramos g, kilogramos kg);
- el grado de calidad indicado como “Grado 1 o Extra”;
- 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.

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

FICHA TÉCNICA
APROBADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

| | |
|-----------------------|---|
| Denominación del bien | : GARBANZO CALIDAD 1 – EXTRA |
| Denominación técnica | : GARBANZO GRADO DE CALIDAD 1 - EXTRA |
| Unidad de medida | : KILOGRAMO |
| Descripción general | : El Garbanzo es el grano maduro procedente de la especie <i>Cicer arietinum</i> L. |

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1. Del bien

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

Los granos de garbanzo calidad 1 - extra se deben preparar y manipular de conformidad con las secciones apropiadas de la norma Codex CXC 1-1969 (2020) PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS, según indica el numeral 7.1 de la NTP 205.023:2014 (revisada el 2019).

Los granos de garbanzo calidad 1 - extra deben presentar las siguientes características:

| CARACTERÍSTICA | ESPECIFICACIÓN | REFERENCIA | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|----------------------|---|---|--|--|--------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|----------|-------------|
| CALIDAD | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Calibre | Los granos de garbanzo se clasifican de acuerdo a su calibre: | NTP 205.023:2014 (revisada el 2019) LEGUMINOSAS. Garbanzo. Requisitos. 2ª Edición | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | <table><tr><th>Calibre (Tamaño del grano)</th><th>Número de granos de garbanzo contenidos en la masa de 28,5 g (onza americana)</th></tr><tr><td rowspan="5">Grande</td><td>40 - 42</td></tr><tr><td>42 - 44</td></tr><tr><td>44 - 46</td></tr><tr><td>46 - 48</td></tr><tr><td>48 - 50</td></tr><tr><td rowspan="4">Mediano</td><td>50 - 55</td></tr><tr><td>55 - 60</td></tr><tr><td>60 - 65</td></tr><tr><td>65 - 70</td></tr><tr><td rowspan="5">Pequeño</td><td>70 - 75</td></tr><tr><td>75 - 80</td></tr><tr><td>80 - 90</td></tr><tr><td>90 - 100</td></tr><tr><td>100 o mayor</td></tr></table> | | Calibre (Tamaño del grano) | Número de granos de garbanzo contenidos en la masa de 28,5 g (onza americana) | Grande | 40 - 42 | 42 - 44 | 44 - 46 | 46 - 48 | 48 - 50 | Mediano | 50 - 55 | 55 - 60 | 60 - 65 | 65 - 70 | Pequeño | 70 - 75 | 75 - 80 | 80 - 90 | 90 - 100 | 100 o mayor |
| | Calibre (Tamaño del grano) | | Número de granos de garbanzo contenidos en la masa de 28,5 g (onza americana) | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | Grande | | 40 - 42 | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | 42 - 44 | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | 44 - 46 | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | 46 - 48 | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | 48 - 50 | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | Mediano | | 50 - 55 | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | 55 - 60 | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | 60 - 65 | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | 65 - 70 | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | Pequeño | | 70 - 75 | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | 75 - 80 | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | 80 - 90 | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | 90 - 100 | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | 100 o mayor | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Requisitos generales | Los granos de garbanzo deben: - Estar exentos de sabores y olores extraños y de insectos vivos, muertos o en cualquiera de sus estadios. - Estar exentos de materias extrañas inorgánicas que representen un peligro para la salud humana. - Cada lote debe estar conformado por una misma variedad (es decir un mismo color, forma y otras características varietales), de acuerdo a las tolerancias establecidas en la presente Ficha Técnica. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |



| CARACTERÍSTICA | ESPECIFICACIÓN | REFERENCIA |
|---|---|------------|
| Contenido de humedad | Máximo 15% | |
| Grado de calidad | No se acepta, en ninguno de los grados de calidad, que presenten granos infestados con insectos vivos en cualquiera de sus estadios, ni granos con hongos. Los granos de garbanzo calidad extra deben tener como máximo el porcentaje total acumulado de defectos, clase contrastante, variedad contrastante y materias extrañas que se establecen a continuación: | |
| <u>Tolerancias de calidad</u> | | |
| - Grano enfermo | 0% | |
| - Grano picado | Máximo 0,25% | |
| - Grano partido o quebrado | Máximo 1,00% | |
| - Grano arrugado | Máximo 1,00% | |
| - Materias extrañas | Máximo 0,10% | |
| - Variedad contrastante y grano verdoso | Máximo 1,00% | |
| INOCUIDAD | Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, autoridad nacional competente ¹ . | |

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

2.2. Envase y/o embalaje

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

El envase debe cumplir con lo especificado en la NTP 399.163-1:2017 ENVASES Y ACCESORIOS PLÁSTICOS EN CONTACTO CON ALIMENTOS. Parte 1: Disposiciones generales y requisitos. 3ª Edición, y su Corrigenda Técnica². Los envases (incluido el material de envasado) deben estar fabricados con sustancias que sean inocuas y apropiadas para el uso al que se destinan; deben ser de material nuevo (incluye material recuperado de calidad alimentaria), no deben transmitir al producto sustancias tóxicas ni olores o sabores desagradables. Cuando el producto se envase en sacos, éstos deben estar limpios, ser resistentes y estar bien cosidos o sellados, según indica el numeral 10.1 de la NTP 205.023:2014 (revisada el 2019).

Precisión 2: La entidad convocante deberá indicar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 2 y/o proforma del contrato), el peso neto del producto por envase. Además, podrá indicar

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

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

las características del envase tales como: material, peso, tipo de cerrado, siempre que se haya verificado que estas características aseguren la pluralidad de postores.

2.3. Rotulado

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

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



FICHA TÉCNICA
APROBADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

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

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1. Del bien

El pallar calidad extra debe ser inocuo y apropiado para el consumo humano, según indica el numeral 6.1 de la NTP 205.019:2015 y su Modificación Técnica.

El pallar calidad extra debe tener las características de forma, tamaño y peso del grano del cultigrupo Big Lima, según lo establecido en el anexo A de la NTP 205.019:2015 y su Modificación Técnica:

| Forma de la semilla | Longitud del grano (mm) | Ancho del grano (mm) | Grosor del grano (mm) | Peso de 1000 granos (g) | N° de granos en 100 gramos (g) |
|---|-------------------------|----------------------|-----------------------|-------------------------|--------------------------------|
| Arriñonada o semiarriñonada, ligeramente aplanado | 18 - 32 | 12,5 – 16 | 6 – 7,5 | 153 – 256 | 40 - 65 |

El pallar calidad extra debe presentar las siguientes características:

| CARACTERÍSTICA | ESPECIFICACIÓN | REFERENCIA |
|----------------------|---|---|
| CALIDAD | | |
| Requisitos generales | Los granos de pallar deben: <ul style="list-style-type: none">- Estar exentos de olores y sabores extraños y de insectos vivos, muertos o en cualquiera de sus estadios.- Ser inocuos y apropiados para el consumo humano.- No deben presentar suciedad (impurezas de origen animal) en cantidades que puedan representar un peligro para la salud humana; de acuerdo a las tolerancias de sanidad y aspecto descritas en la presente Ficha Técnica. | NTP 205.019:2015 LEGUMINOSAS. Pallar. Requisitos. 2ª Edición, y su Modificación Técnica NTP 205.019:2015/MT 1: 2021 LEGUMINOSAS. Pallar. Requisitos. MODIFICACIÓN TÉCNICA 1. 1ª Edición |
| Uniformidad | Cada lote de pallar debe estar conformado por una misma variedad (es decir un mismo color, forma y otras características varietales). Se aceptarán granos de variedades contrastantes en las tolerancias especificadas en la presente Ficha Técnica. | |

| CARACTERÍSTICA | ESPECIFICACIÓN | REFERENCIA |
|-------------------------------|--|--|
| Contenido de humedad | Máximo 15% | |
| Sanidad y aspecto | Los lotes de pallar deben cumplir con los requisitos de sanidad y aspecto que se especifican en las tolerancias. Asimismo, no se debe aceptar en ninguno de los casos lotes de pallar que presenten granos infestados con insectos vivos, muertos o en cualquiera de sus estadios ni granos con hongos. | |
| <u>Tolerancias de calidad</u> | | |
| - Grano enfermo | 0,00% | |
| - Grano picado | Máximo 0,50% | |
| - Grano partido o quebrado | Máximo 1,00% | |
| - Grano arrugado y/o chupado | Máximo 3,00% | |
| - Grano abierto | Máximo 1,00% | |
| - Grano descascarado | Máximo 4,00% | |
| - Materias extrañas | Máximo 0,10% | |
| - Variedad contrastante | Máximo 1,00% | |
| Total | Máximo 10,60% | |
| INOCUIDAD | Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, autoridad nacional competente. ¹ | Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias. |

Precisión 1: Ninguna.

2.2. Envase y/o embalaje

El pallar calidad extra debe ser envasado tomando en consideración lo establecido en la norma Codex CXC 1-1969 (2020) PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS, de tal manera que el producto quede debidamente protegido. El envase del pallar calidad extra debe cumplir con lo especificado en la NTP 399.163-1:2017 ENVASES Y ACCESORIOS PLÁSTICOS EN CONTACTO CON ALIMENTOS. Parte 1: Disposiciones generales y requisitos. 3ª Edición, y su Corrigenda Técnica², debe estar fabricado con sustancias que sean inocuas y adecuadas para el uso que se destinen, no debe transmitir al producto ninguna sustancia tóxica ni olores o sabores desagradables. Además, el pallar calidad extra debe ser envasado en sacos u otros envases que salvaguarden las cualidades higiénicas, nutritivas, tecnológicas y sensoriales del producto. Cuando el producto se envase en sacos, estos deben ser de primer uso, estar limpios, ser resistentes, y estar bien cosidos o sellados, se debe comercializar en su envase original, según el numeral 11 de la NTP 205.019:2015 y su Modificación Técnica.

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

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



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 del pallar calidad extra, además de cumplir con lo establecido en la NTP 209.038:2019 ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado de alimentos preenvasados. 8ª Edición, deben indicar en idioma español, (pudiendo llevar además inscripciones en otro idioma siempre que no aparezca en forma más destacada), lo siguiente, según el numeral 10 de la NTP 205.019:2015 y su Modificación Técnica:

- el nombre del producto;
- el grado de calidad;
- contenido neto;
- nombre o razón social del productor, envasador o vendedor, en el caso de productos importados, nombre o razón social, RUC y dirección del importador, en caso de productos importados el país de origen;
- fecha de vencimiento;
- número de Autorización Sanitaria de Establecimiento 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.

FICHA TÉCNICA
APROBADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

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

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1. Del bien
La lenteja calidad 1 - extra debe ser inocua y apta para el consumo humano y exenta de semillas tóxicas o nocivas, según indican los numerales 6.1 y 6.2.3 de la NTP 205.022:2014 (revisada el 2019).

La lenteja calidad 1 - extra debe presentar las siguientes características:

| CARACTERÍSTICA | ESPECIFICACIÓN | REFERENCIA | | | | | | |
|--------------------------------|---|--|------------------|---------------|---|-----------------------|---|---------------|
| CALIDAD | | | | | | | | |
| Requisitos generales | Los granos de lenteja deben: -Estar exentos de sabores y olores extraños y de insectos vivos, muertos o en cualquiera de sus estadios. -Estar exentos de materias extrañas inorgánicas que representen un peligro para la salud humana. -Estar conformado por una misma variedad (es decir un mismo color, forma y otras características varietales). Se aceptarán granos y variedades contrastantes en las tolerancias establecidas en la presente Ficha Técnica. | NTP 205.022:2014 (revisada el 2019) LEGUMINOSAS. Lenteja. Requisitos. 2ª Edición | | | | | | |
| Contenido de humedad | Máximo 15% | | | | | | | |
| Calibre (tamaño) | La lenteja calidad extra se clasificará de acuerdo a su calibre en los siguientes tamaños: <table><tr><th>Calibre (tamaño)</th><th>Diámetro (mm)</th></tr><tr><td>1</td><td>Mayor o igual que 7,5</td></tr><tr><td>2</td><td>Menor que 7,5</td></tr></table> | | Calibre (tamaño) | Diámetro (mm) | 1 | Mayor o igual que 7,5 | 2 | Menor que 7,5 |
| Calibre (tamaño) | Diámetro (mm) | | | | | | | |
| 1 | Mayor o igual que 7,5 | | | | | | | |
| 2 | Menor que 7,5 | | | | | | | |
| Grado de calidad (Tolerancias) | | | | | | | | |
| - Grano infectado | 0,00% | | | | | | | |
| - Grano picado | 0,00% | | | | | | | |
| - Grano partido o quebrado | Máximo 1,00% | | | | | | | |
| - Grano descascarado | Máximo 1,00% | | | | | | | |
| - Grano arrugado | Máximo 4,50% | | | | | | | |
| - Grano quemado | Máximo 0,20% | | | | | | | |
| - Materias extrañas | Máximo 0,10% | | | | | | | |
| - Variedad contrastante | Máximo 1,00% | | | | | | | |



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

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

2.2. Envase y/o embalaje

La lenteja calidad 1 - extra debe envasarse en envases de primer uso que cumplan con lo especificado en la NTP 399.163-1:2017 ENVASES Y ACCESORIOS PLÁSTICOS EN CONTACTO CON ALIMENTOS. Parte 1: Disposiciones generales y requisitos. 3ª Edición, y su Corrigenda Técnica², que salvaguarden las cualidades de calidad, higiénicas, nutricionales, tecnológicas y sensoriales del producto. Los envases, incluido el material de envasado, deben estar fabricados con sustancias que sean inocuas y adecuadas para el uso al que se destinen. No deben transmitir al producto ninguna sustancia tóxica ni olores o sabores desagradables. Cuando el producto se envase en sacos, éstos deben estar limpios, ser resistentes y estar bien cosidos o sellados, según se indica en los numerales 10 y 10.1 de la NTP 205.022:2014 (revisada el 2019).

Precisión 2: La entidad convocante deberá indicar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 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 lenteja calidad 1 - extra 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 10.2 de la NTP 205.022:2014 (revisada el 2019):

- el nombre del producto;
- el grado de calidad: “Grado 1 - Extra”;
- nombre o razón social y dirección del productor, envasador o vendedor; en el caso de productos importados, nombre o razón social, RUC y dirección del importador;
- el contenido neto, en kilogramos;
- fecha de vencimiento;
- el código o número del lote;
- condiciones de conservación o almacenamiento;
- número de Autorización Sanitaria de Establecimiento 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.

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

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

FICHA TÉCNICA
APROBADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

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

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1. Del bien

La harina de trigo 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 |
|--|---|---|
| CALIDAD | | |
| 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% El cumplimiento del requisito se debe determinar considerando una humedad de 15% en la harina. | |
| 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. |
| MICRONUTRIENTES | 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 ¹ . | 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.

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

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 | | | NTP 209.015:2006 SAL PARA CONSUMO HUMANO. 2ª Edición |
| Aspecto | Granulosos y libre de sustancias extrañas visibles | | |
| Color | Blanco | | |
| Olor | Inodoro | | |
| Sabor | Salado característico | | |
| Requisitos físico químicos | | | |
| 1. Humedad | Máximo 0,5% | | |
| 2. Pureza | Mínimo 99,1% | | |
| 3. Granulometría: debe pasar | • Tamiz ITINTEC 2,00 mm (N° 10): Mínimo 75% • Tamiz ITINTEC 177 µm (N° 80): Máximo 30% | | |
| 4. Sustancias impermeabilizantes totales agregadas | Máximo 1,0% | | |
| 5. Impurezas | | | |
| - Impurezas insolubles en agua | Máximo 0,15% | | |
| - Sulfato (SO ₄) | Máximo 0,4% | | |
| - Calcio (Ca ⁺⁺) | Máximo 0,2% | | |
| - Magnesio (Mg ⁺⁺) | 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 ⁺⁺) | 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 (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 (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 ¹ . | 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;

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

- 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.



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.

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 |
|---|--|---|
| CALIDAD | | |
| Humedad | Máximo 14,0 g/100g (Se tolera una unidad más del valor indicado como máximo) | NTP 206.010:2016 PASTAS O FIDEOS PARA CONSUMO HUMANO. Requisitos. 2ª Edición |
| Acidez titulable (se expresará como porcentaje de ácido láctico y sobre la base de 14 g/100g de humedad) | Máximo 0,46% de ácido láctico (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. | |
| INOCUIDAD | Cumplir con los requisitos establecidos por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria – DIGESA, autoridad nacional competente ¹ . | Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA, sus modificatorias y regulación complementaria. |

Precisión 1: La entidad convocante deberá precisar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 2 y/o proforma del contrato), 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.

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

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 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 208.010:2016.

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 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.



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.

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 |
|--|--|---|
| CALIDAD | | |
| Humedad | Máximo 14,0 g/100 g (Se tolera una unidad más del valor indicado como máximo) | NTP 206.010:2016 PASTAS O FIDEOS PARA CONSUMO HUMANO. Requisitos. 2ª Edición |
| Acidez titulable (se expresará como porcentaje de ácido láctico y sobre la base de 14 g/100 g de humedad) | Máximo 0,46% de ácido láctico (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. | |
| INOCUIDAD | Cumplir con los requisitos establecidos por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria – DIGESA, autoridad nacional competente ¹ . | Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA, sus modificatorias y regulación complementaria. |

Precisión 1: La entidad convocante deberá precisar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 2 y/o proforma del contrato), el tipo de fideos cortos requerido, de acuerdo con lo disponible en el mercado, por ejemplo: fideos cortos "canuto", "tornillo", "coditos", "munición", "caracol", etc.

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

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 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.

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 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.



FICHA TÉCNICA
APROBADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

| | | |
|-----------------------|---|--|
| Denominación del bien | : | PAPA CANCHÁN CALIDAD EXTRA |
| Denominación técnica | : | PAPA CANCHÁN GRADO DE CALIDAD EXTRA |
| Unidad de medida | : | KILOGRAMO |
| Descripción general: | : | La variedad Canchán, también conocida como "papa rosada" por el color de su cáscara, tiene pulpa color blanca a blanca cremosa y el uso sugerido es para frituras. |

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1. Del bien

La papa Canchán 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 Canchán deben presentar las siguientes características: – Forma redondeada. – Piel de color rojo, ojos superficiales. – Pulpa de color blanca a blanca cremosa. | NTP 011.119:2016 PAPA Y SUS DERIVADOS. Papa. Definiciones y requisitos. 3ª Edición | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Tamaño ¹ | <table><tr><td>Diámetro (D) y peso (g)</td><td colspan="3">Calibres</td></tr><tr><td></td><td>Extra</td><td>Primera</td><td>Segunda</td></tr><tr><td>D mayor (mm)</td><td>134-102</td><td>101-75</td><td>74-49</td></tr><tr><td>D menor (mm)</td><td>107-72</td><td>71-51</td><td>50-38</td></tr><tr><td>Peso (g)</td><td>639-320</td><td>319-155</td><td>154-29</td></tr></table> | | Diámetro (D) y peso (g) | Calibres | | | | Extra | Primera | Segunda | D mayor (mm) | 134-102 | 101-75 | 74-49 | D menor (mm) | 107-72 | 71-51 | 50-38 | Peso (g) | 639-320 | 319-155 | 154-29 |
| Diámetro (D) y peso (g) | Calibres | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | Extra | | Primera | Segunda | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| D mayor (mm) | 134-102 | | 101-75 | 74-49 | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| D menor (mm) | 107-72 | | 71-51 | 50-38 | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Peso (g) | 639-320 | | 319-155 | 154-29 | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 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 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

¹ 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 ² . | 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 Canchán calidad extra requerido, de acuerdo a lo establecido en la presente Ficha Técnica, por ejemplo: papa Canchán calidad extra de calibre primera.

2.2. Envase y/o embalaje

La papa Canchán 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.



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

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>amilácea</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 |
|-------------------------------------|---|---|
| CALIDAD | | |
| Requisitos generales | La mazorca de choclo debe: <ul style="list-style-type: none">- Estar libre de lesiones causadas por contusiones o cualquier otra causa, así como de olores y sabores extraños.- 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.- Presentar pancas envolventes 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. | 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 | La forma del choclo es tipo cilíndrico, cónico; con disposición de sus granos en hileras lineales, desde la base hasta la punta. Los granos de choclo son anchos y achatados. | |

| CARACTERÍSTICA | | ESPECIFICACIÓN | REFERENCIA |
|---|--|--|--|
| Tamaño (calibre) (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 ¹ . | Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias. |

Precisión 1: La entidad convocante deberá precisar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 2 y/o proforma del contrato) 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

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



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.

FICHA TÉCNICA
APROBADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

| | |
|-----------------------|--|
| Denominación del bien | : COL CRESPA CALIDAD EXTRA |
| Denominación técnica | : COL CRESPA CALIDAD EXTRA |
| 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 repollo¹) crespa calidad extra debe presentarse limpia y fresca, pertenecer al mismo cultivar y 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 extra 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) | - Diámetro mínimo: 31 cm - Peso mínimo: 6 000 g <u>Tolerancia:</u> 5% de coles de calidad inmediata inferior. | |
| Consistencia | 0% de cabezas blandas | |
| Longitud del tocón | 4 cm <u>Tolerancia:</u> +1 cm 3% de coles con más de 5 cm de longitud del tocón. Las cabezas deben presentar una longitud del tocón tal, que no provoque daños en las cabezas contiguas durante el transporte. | |



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

| CARACTERÍSTICA | | ESPECIFICACIÓN | REFERENCIA |
|------------------------------|---|---|--|
| N° de hojas cobertoras | | 8 – 12 (\pm 2) <u>Tolerancia: 0%</u> | |
| Daños entomológicos (plagas) | Comeduras de hojas producidas por gusano medidor (<i>Pseudoplusia</i> sp.) | 0% | |
| | Decoloración, pudrición, Fumagina: producidas por pulgones (<i>Brevicoryne brassicae</i>) | Máximo 2% | |
| | Perforaciones producidas por gusanos de tierra (<i>Noctuides</i>) | 0% | |
| Daños fitopatológicos | Pudrición húmeda (producida por <i>Esclerotinia</i>) | 0% | |
| | Manchas (producida por Mildiú) | 0% | |
| Defectos comerciales | Cabeza reventada | Máximo 2% | |
| | Cabeza magullada | Máximo 2% | |
| INOCUIDAD | | Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, autoridad nacional competente ² . | Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias. |

Precisión 1: Ninguna.

2.2. Envase y/o embalaje

La col crepa calidad extra debe ser envasada tomando en consideración lo establecido en las normas Codex CXS 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 crepa calidad extra 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

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

El rotulado de la col crespa calidad extra 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 extra;
- 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 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.



FICHA TÉCNICA
APROBADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

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

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1. Del bien

El limón categoría extra 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 extra 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 extra debe presentar las siguientes características:

| CARACTERÍSTICA | ESPECIFICACIÓN | REFERENCIA |
|--------------------|---|--|
| CALIDAD | | |
| Requisitos mínimos | Los limones deben: <ul style="list-style-type: none">- Estar enteros.- Ser de consistencia firme.- Estar sanos, deben excluirse los productos afectados por podredumbre o deterioro que haga que no sean aptos para el consumo.- Estar limpios y prácticamente exentos de cualquier materia extraña visible.- Estar prácticamente exentos de plagas que afecten el aspecto general del producto.- Estar prácticamente exentos de daños causados por plagas.- Estar exentos de daños causados por bajas temperaturas.- Estar exentos de humedad externa anormal, salvo la condensación consiguiente a su remoción de una cámara frigorífica.- Estar exentos de cualquier olor y/o sabor extraño. | NTP 011.006:2005 FRUTAS. Limón Sutil. Requisitos. 4ª Edición |
| Categoría | Los limones de esta categoría deben ser de calidad superior y característicos de la variedad. 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. <u>Tolerancia:</u> Cinco por ciento, en número o peso, de los limones que no satisfagan los requisitos de esta categoría, pero satisfagan los de la Categoría I o, excepcionalmente, que no superen las tolerancias establecidas para esta última. | |

| CARACTERÍSTICA | ESPECIFICACIÓN | REFERENCIA | | | | | | | | | | | | | | | |
|------------------|--|--|--------------------------|-------------------------------------|---|----------|---------|---|-----------|---------|---|-----------|---------|---|-----------|---------|--|
| Calibre (tamaño) | <p>El limón categoría extra, de acuerdo a su diámetro se clasifica en los siguientes calibres:</p> <table><tr><th>Calibre</th><th>Diámetro ecuatorial (mm)</th><th>Unidades del producto por Kilogramo</th></tr><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></table> <p>Tolerancia: 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 ecuatorial (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 ecuatorial (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 ¹ . | Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias. | | | | | | | | | | | | | | | |

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

2.2. Envase y/o embalaje

El limón categoría extra 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.

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.

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



2.3. Rotulado

El rotulado del limón categoría extra 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.

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 *Phaseolus vulgaris* 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 |
|----------------|--|--|
| CALIDAD | | |
| Aspecto | Las vainitas deben estar frescas, sin síntomas de marchitez y/o lignificación. | NTP 011.111:1974 (revisada el 2021) HORTALIZAS. Vainita. 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). Tolerancia: 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). | |
| Afriolamiento | Frutos no afriolados (grado 1: Vainita no afriolada, 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). Tolerancia: Máximo 5% de frutos ligeramente afriolados (grado 2: Vainita ligeramente afriolada 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. Se aceptan formas irregulares de acuerdo a la siguiente tolerancia: - 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. No se permiten variaciones de color. | |
| Tamaño (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 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. | |
| <u>Tolerancias de sanidad – Daños Entomológicos (Plagas)</u> | | | |
| - Perforaciones de la vainita (producida por <i>Laspeyresia sp</i>) | | Máximo 1% de vainitas con perforaciones. | |
| - Comeduras de la vainita (producidas por <i>Pesudoplusia</i> y <i>Prodenia sp</i>) | | 0% | |
| <u>Tolerancias de sanidad - Daños Fitopatológicos (enfermedades)</u> | | | |
| - Pústulas en la vainita (producida por Roya) | | Máximo 1% de vainitas con pústulas. | |
| - Pudrición seca (Antracnosis) | | 0% | |
| - Pudrición húmeda (Esclereotinosis) | | 0% | |
| <u>Tolerancia acumulativa</u> | | Máximo 10% | |

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

Precisión 1: 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.

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

FICHA TÉCNICA APROBADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

| | | |
|-----------------------|---|--|
| Denominación del bien | : | 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 |
|----------------|-------------------|--|---|
| CALIDAD | | | |
| Presentación | | Los frutos de zapallo deben presentarse maduros, limpios, frescos, enteros y sanos. | NTP 011.114:2015 HORTALIZAS. Zapallo macre. 2ª Edición |
| Sanidad | | <p>Los frutos deben presentarse sanos, es decir, libres de ataques de insectos y enfermedades, salvo las siguientes tolerancias:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Daños entomológicos: Se permiten daños superficiales que no comprometan la pulpa. - Daños fitopatológicos: 0% <p>Para el caso de los daños fitopatológicos, las pudriciones notoriamente marcadas determinan la eliminación del fruto.</p> | |
| Madurez | Dureza de cáscara | <p>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.</p> <p>El zapallo macre categoría primera debe tener una dureza de cáscara de grado alta.</p> | |
| | Color de cáscara | Desde verde oscuro, verde plumizo, 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. 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. | |
| INOCUIDAD | | Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, autoridad nacional competente ¹ . | Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias. |

Precisión 1: Ninguna.

2.2. Envase y/o embalaje

El zapallo macre categoría primera podrá ser no envasado, pero su manipulación 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:

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



- el nombre del producto;
- 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.

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 |
|----------------|---|--|
| CALIDAD | | |
| Apariencia | <p>Las frutas deben presentarse:</p> <ul style="list-style-type: none">- Enteras.- Sanas, se excluyen los productos atacados por la podredumbre, u otras alteraciones que los hagan impropias para el consumo.- Prácticamente exentas de magulladuras y/o amplias cicatrizaciones por cortes en la cáscara.- Prácticamente exentas de plagas.- Exentas de daños causados por plagas y enfermedades que afecten la pulpa.- Exentas de daños considerables y/o alteraciones externas causadas por ataque de plagas.- Prácticamente exentas de daños causados por quemaduras de sol, heladas y/o bajas temperaturas.- Limpias, prácticamente exentas de materias extrañas visibles.- Exentas de humedad externa anormal, salvo la condensación consiguiente a su remoción de una cámara frigorífica.- Exentas de olores y/o sabores extraños.- Exentas de toda señal de desecación o deshidratación. | NTP 011.023:2014 CÍTRICOS Mandarinas, tangelos, naranjas y toronjas. Requisitos. 2ª Edición |
| Color | <p>La fruta, al momento del empaçado, 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">- Muy bien coloreada, es decir que deben tener el color típico de la | |



| CARACTERÍSTICA | | ESPECIFICACIÓN | REFERENCIA |
|---|--------------------------------------|--|------------|
| | | variedad. | |
| | | No está permitido el uso de sustancias químicas colorantes aplicadas sobre la superficie de la fruta. | |
| Contenido de jugo (con relación al peso total del fruto) | | Mínimo 33% | |
| Tolerancia respecto a granulación | | Se aceptará hasta un 5% de fruta granulada. 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% Máximo 1,5% | |
| | Índice de madurez ("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"> - Las frutas de esta categoría deben ser de calidad superior y de consistencia firme. - Su forma, aspecto exterior, desarrollo y coloración (muy bien coloreada) deben ser característicos de la variedad a la que pertenezcan. - 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 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 Calibres según el 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 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 ¹ . | Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

Precisión 1: La entidad convocante deberá precisar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 2 y/o proforma del contrato) 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

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



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.

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 Deliciosos 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">- Enteras, sanas, quedando excluidos los productos que presenten podredumbre u otras alteraciones que los hagan impropios para el consumo.- Limpias, es decir, prácticamente exentas de materias extrañas visibles.- Prácticamente exentas de plagas, magulladuras profundas y pudrición.- Prácticamente exentas de daños causados por plagas.- Exentas de un grado anormal de humedad exterior.- Exentas de olores y sabores extraños. | NTP 011.002:2014 (revisada el 2019) 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>Mínima</th><th>Máxima</th></tr><tr><td>Firmeza de la pulpa (Variedad Delicius 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 | Mínima | Máxima | Firmeza de la pulpa (Variedad Delicius de Viscas) | 7,7 kgf | 11,8 kgf | Sólidos solubles | 11 °Brix | 17 °Brix |
| Características | Mínima | | Máxima | | | | | | | | |
| Firmeza de la pulpa (Variedad Delicius 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: <table><tr><td>Clasificación</td><td>Calibre (mm)</td></tr><tr><td>Calibre A: Extra</td><td>Mayor a 80</td></tr></table> | | | | Clasificación | Calibre (mm) | Calibre A: Extra | Mayor a 80 |
| Clasificación | Calibre (mm) | | | | | | | |
| Calibre A: Extra | Mayor a 80 | | | | | | | |
| Categoría de calidad | <p>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.</p> <p>La pulpa no debe haber sufrido ningún deterioro.</p> <p>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.</p> <p>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.</p> | | | | | | | |
| Tolerancias de Defectos Menores 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% | | | | | | | |
| Tolerancias de Defectos Mayores 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% La suma de los subtotales acumulados no debe superar al total acumulado. | |
| INOCUIDAD | Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, autoridad nacional competente ¹ . | Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias. |

Precisión 1: Ninguna.

2.2. Envase y/o embalaje

Los 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.

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



FICHA TÉCNICA
APROBADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

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

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1. Del bien
La papaya categoría extra debe 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 extra 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 extra debe presentar las siguientes características:

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

| CARACTERÍSTICA | ESPECIFICACIÓN | REFERENCIA | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|------------------------|--|--|----------|---|-----------|---|-----------|---|-----------|---|-----------|---|-----------|---|-----------|---|------------|---|-------------|---|-------------|---|--------|--|
| Tolerancia de calidad | El 5%, en número o en peso, de las papayas que no satisfagan los requisitos de esta categoría pero satisfagan los de la Categoría I o, excepcionalmente, que no superen las tolerancias establecidas para esta última. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Calibre | <p>La papaya categoría extra se clasifica en los siguientes calibres (determinados por el peso del fruto):</p> <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 competente¹. | 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 extra requerido de acuerdo a lo establecido en la presente Ficha Técnica, por ejemplo: papaya categoría extra, calibre G.

2.2. Envase y/o embalaje

La papaya categoría extra debe ser acondicionada tomando en consideración lo establecido en las normas Codex CXC 1-1989 (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 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 CXC 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

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

las características del envase tales como: material, peso, tipo de cerrado, siempre que se haya verificado que estas características aseguren la pluralidad de postores.

2.3. Rotulado

El rotulado de los envases de la papaya categoría extra deben 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.

FICHA TÉCNICA
APROBADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

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

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1. Del bien

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

Las sandías categoría extra deben presentar las siguientes características:

| CARACTERÍSTICA | ESPECIFICACIÓN | REFERENCIA |
|-----------------------|--|--|
| CALIDAD | | |
| Clasificación | Las sandías de esta categoría podrán presentar los siguientes defectos leves, siempre y cuando no afecten al aspecto general del producto, su calidad, estado de conservación y presentación en el empaque: <ul style="list-style-type: none">- Un ligero defecto en la forma típica.- Ligeros defectos en el color de la cáscara, una coloración pálida de la sandía que ha estado en contacto con el suelo durante el periodo de crecimiento no es considerado como un defecto.- Grietas superficiales leves cicatrizadas.- Defectos leves en la cáscara, debido al roce o a la manipulación. | NTP 011.017:2015 FRUTAS FRESCAS. Sandías. Requisitos. 2ª Edición |
| Tolerancia de calidad | Se permite una tolerancia total del 10%, en número o en peso, de sandías que no cumplan los requerimientos de esta categoría pero satisfagan los de la categoría Primera. Dentro de esta tolerancia, ni más de 1% en total puede consistir en productos que no cumplan los requisitos de calidad de la categoría Primera, ni los requisitos mínimos, o de productos afectados por pudrición. | |
| Tamaño | El tamaño es determinado por el peso de la sandía por unidad. Para asegurar la uniformidad en el tamaño, el rango de tamaño del producto en el mismo empaque no debe exceder 2 kg o 3,5 kg, si la unidad menos pesada excede los 6 kg. | |



| CARACTERÍSTICA | ESPECIFICACIÓN | REFERENCIA |
|----------------------|---|--|
| | La uniformidad en peso no es obligatoria en aquellas sandías que se transportan a granel. | |
| Tolerancia de tamaño | Es permitido una tolerancia total de 10%, en número o en peso, de sandía que no cumplan los requisitos de calibre. | |
| INOCUIDAD | Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, autoridad nacional competente ¹ | Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias. |

Precisión 1: Ninguna

2.2. Envase y/o embalaje

Las sandías categoría extra deben ser acondicionadas de tal manera que queden protegidas, ventiladas y bien presentadas; 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, según indican los numerales 9.1.1 y 9.1.2 de la NTP 011.017:2015.

Los empaques deben estar limpios y compuestos por materiales que no causen alteraciones al producto, así por ejemplo en cajas de madera, cartón corrugado o de otro material adecuado que reúna las condiciones de higiene, limpieza, ventilación y resistencia a la humedad, manipulación y transporte, de modo que garantice una adecuada conservación del producto, según indica el numeral 9.1.4 de la NTP 011.017:2015.

El contenido de cada unidad de empaque debe ser homogéneo y estar compuesto únicamente por frutos de la misma variedad, grado, color y calibre. La parte visible del contenido del empaque debe ser representativa del conjunto, según lo indicado en el numeral 9.1.3 de la NTP 011.017:2015.

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 los envases debe estar conforme a lo indicado en la NTP 209.038:2019 ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado de alimentos preenvasados. 8ª Edición, o la norma Codex CXS 1-1985 (2018) NORMA GENERAL PARA EL ETIQUETADO DE LOS ALIMENTOS PREENVASADOS. Además, el rótulo debe contener lo siguiente, según indica el numeral 9.2 de la NTP 011.017:2015:

- nombre del producto y la variedad;
- categoría de calidad del producto;
- peso neto en kg;
- procedencia y fecha de cosecha;
- nombre o razón social o marca del productor o exportador; en el caso de productos importados, nombre o razón social del importador;
- número de Autorización Sanitaria de Establecimiento de Procesamiento Primario emitida por el SENASA.

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

Precisión 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.



FICHA TÉCNICA
APROBADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

| | |
|-----------------------|---|
| Denominación del bien | : TANGELO CATEGORÍA EXTRA |
| Denominación técnica | : TANGELO CATEGORÍA EXTRA |
| Unidad de medida | : KILOGRAMO |
| Descripción general | : Es un fruto híbrido de las especies <i>Citrus reticulata</i> Blanco con <i>Citrus paradisi</i> Macfadyen. |

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1. Del bien

Los Tangelos categoría extra deben haber sido cuidadosamente recolectados y haber alcanzado un desarrollo y un estado de madurez adecuado, de acuerdo con los criterios apropiados para la variedad. Su estado de madurez 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.

Los Tangelos categoría extra deben presentar las siguientes características:

| CARACTERÍSTICA | ESPECIFICACIÓN | REFERENCIA |
|----------------|---|---|
| CALIDAD | | |
| Apariencia | <p>Las frutas deben presentarse:</p> <ul style="list-style-type: none">- Enteras.- Sanas, se excluyen los productos atacados por la podredumbre, u otras alteraciones que los hagan impropias para el consumo.- Prácticamente exentas de magulladuras y/o amplias cicatrizaciones por cortes en la cáscara.- Prácticamente exentas de plagas.- Exentas de daños causados por plagas y enfermedades que afecten la pulpa.- Exentas de daños considerables y/o alteraciones externas causadas por ataque de plagas.- Prácticamente exentas de daños causados por quemaduras de sol, heladas y/o bajas temperaturas.- Limpias, prácticamente exentas de materias extrañas visibles.- Exentas de humedad externa anormal, salvo la condensación consiguiente a su remoción de una cámara frigorífica.- Exentas de olores y/o sabores extraños.- Exentas de toda señal de desecación o deshidratación. | NTP 011.023:2014 CÍTRICOS. Mandarinas, tangelos, naranjas y toronjas. Requisitos. 2ª Edición |
| Color | <p>La fruta, al momento del empaçado, 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> | |

| CARACTERÍSTICA | | ESPECIFICACIÓN | REFERENCIA |
|--|----------------------------------|--|------------|
| | | <ul style="list-style-type: none">Muy bien coloreadas, es decir que deben tener el color típico de la variedad. <p>No está permitido el uso de sustancias químicas colorantes aplicadas sobre la superficie de la fruta.</p> | |
| Contenido de jugo (con relación al peso total del fruto) | | Mínimo 45% | |
| Tolerancia respecto a granulación | | <p>Se aceptará hasta un 5% de fruta granulada.</p> <p>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.</p> | |
| Madurez | *Brix | Mínimo 8,0 *Brix | |
| | Acidez | Mínimo 0,5% Máximo 1,5% | |
| | Índice de madurez (*Brix/Acidez) | Mínimo 6,0 | |
| Tolerancia respecto al grado de madurez | | No más del 5% debe estar fuera del requerimiento mínimo. | |
| Categoría | | <p>Las frutas de esta categoría deben ser de calidad superior y de consistencia firme.</p> <p>Su forma, aspecto exterior, desarrollo y coloración deben ser característicos de la variedad a la que pertenezcan.</p> <p>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.</p> | |
| 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 | | - | |



| CARACTERÍSTICA | ESPECIFICACIÓN | REFERENCIA | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|--|--|--|----------------|--|--------|--------|-------|----|----|-------|----|----|-------|----|----|--------|----|----|---------|----|----|----------|----|----|--------|----|----|--------|----|----|--------|----|-------|--|
| - Creasing | - | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Tamaño Calibres según el 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 3</td><td>54</td><td>60</td></tr> <tr> <td>Cal 2</td><td>58</td><td>65</td></tr> <tr> <td>Cal 1</td><td>63</td><td>68</td></tr> <tr> <td>Cal 1X</td><td>66</td><td>73</td></tr> <tr> <td>Cal 1XX</td><td>71</td><td>78</td></tr> <tr> <td>Cal 1XXX</td><td>76</td><td>83</td></tr> <tr> <td>Cal 4X</td><td>81</td><td>88</td></tr> <tr> <td>Cal 5X</td><td>84</td><td>93</td></tr> <tr> <td>Cal 6X</td><td>90</td><td>A más</td></tr> </table> | Calibre | Diámetro en mm | | Mínimo | Máximo | Cal 3 | 54 | 60 | Cal 2 | 58 | 65 | Cal 1 | 63 | 68 | Cal 1X | 66 | 73 | Cal 1XX | 71 | 78 | Cal 1XXX | 76 | 83 | Cal 4X | 81 | 88 | Cal 5X | 84 | 93 | Cal 6X | 90 | A más | |
| Calibre | Diámetro en mm | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | Mínimo | Máximo | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Cal 3 | 54 | 60 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Cal 2 | 58 | 65 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Cal 1 | 63 | 68 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Cal 1X | 66 | 73 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Cal 1XX | 71 | 78 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Cal 1XXX | 76 | 83 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Cal 4X | 81 | 88 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Cal 5X | 84 | 93 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Cal 6X | 90 | A más | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 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 ¹ . | Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

Precisión 1: La entidad convocante deberá precisar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 2 y/o proforma del contrato) el calibre del Tangelo Categoría Extra requerido de acuerdo a lo establecido en la presente Ficha Técnica, por ejemplo: Tangelo Categoría Extra, calibre Cal 3.

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

2.2. Envase y/o embalaje

El Tangelo 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 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.



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 |
|----------------|---|--|
| CALIDAD | | |
| Apariencia | <p>Las frutas deben presentarse:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Enteras. - Sanas, se excluyen los productos atacados por la podredumbre, u otras alteraciones que los hagan impropias para el consumo. - Prácticamente exentas de magulladuras y/o amplias cicatrizaciones por cortes en la cáscara. - Prácticamente exentas de plagas. - Exentas de daños causados por plagas y enfermedades que afecten la pulpa. - Exentas de daños considerables y/o alteraciones externas causadas por ataque de plagas. - Prácticamente exentas de daños causados por quemaduras de sol, heladas y/o bajas temperaturas. - Limpias, prácticamente exentas de materias extrañas visibles. - Exentas de humedad externa anormal, salvo la condensación consiguiente a su remoción de una cámara frigorífica. - Exentas de olores y/o sabores extraños. - Exentas de toda señal de desecación o deshidratación. | <p>NTP 011.023:2014 CÍTRICOS Mandarinas, tangelos, naranjas y toronjas. Requisitos. 2ª Edición</p> |
| Color | <p>La fruta, al momento del empaqueo, 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"> - Muy bien coloreadas, es decir que deben tener el color típico de la variedad. | |

| CARACTERÍSTICA | | ESPECIFICACIÓN | REFERENCIA |
|---|-------------------------------------|---|------------|
| | | No está permitido el uso de sustancias químicas colorantes aplicadas sobre la superficie de la fruta. | |
| Contenido de jugo (con relación al peso total del fruto) | | Mínimo 33% | |
| Tolerancia respecto a granulación | | Se aceptará hasta un 5% de fruta granulada. | |
| | | 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% Máximo 1,5% | |
| | Índice de madurez (*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. | |
| | | Su forma, aspecto exterior, desarrollo y coloración deben ser característicos de la variedad a la que pertenezcan. | |
| | | 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 Calibres según el diámetro (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 ¹ . | Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

Precisión 1: La entidad convocante deberá precisar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 2 y/o proforma del contrato) 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.

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

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.



FICHA TÉCNICA APROBADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

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

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1. Del bien

El entero de sardina peruana o anchoveta es el pescado que se presenta sin cabeza, ni vísceras, libre o no de aletas y escamas, según el numeral 3.2 de la NTP 204.002:2011 (revisada el 2016) CONSERVAS DE PESCADO. Clasificación de acuerdo a la presentación del contenido. 2ª Edición.

Las conservas de Sardina Peruana o anchoveta deben ser preparadas a partir de anchovetas o sardina peruana con un mínimo de 12 cm de longitud, con o sin escamas, sin cabeza y vísceras aunque podrán conservar las gónadas y riñón. Deben estar libres de contenido estomacal y de la mayor parte del intestino y de huesos operculares, cortes o roturas ventrales, magulladuras o desprendimientos de la piel según lo indicado en el capítulo 5 de la NTP 204.054:2011 (revisada el 2016).

En la Sardina peruana o anchoveta entera en aceite vegetal calidad A, los pescados deben envasarse ordenadamente, las unidades contenidas en un mismo envase deben ser de tamaño uniforme, la superficie de corte del decapitado debe ser uniforme y precisa, el contenido debe ocupar como mínimo el 95% de la capacidad del envase y el peso escurrido debe ser declarado en la etiqueta, según lo indicado en los numerales 5.1.1, 5.1.2, 5.1.4, 5.1.6 y 5.1.7 de la NTP 204.002:2011 (revisada el 2016).

La Sardina peruana o anchoveta entera en aceite vegetal calidad A debe presentar las siguientes características:

| CARACTERÍSTICA | ESPECIFICACIÓN | REFERENCIA |
|---|--|---|
| CALIDAD | | |
| Presentación y medio de cobertura | Entero de sardina peruana En aceite vegetal | NTP 204.054:2011 (revisada el 2016) CONSERVAS DE PRODUCTOS PESQUEROS. Anchoveta o Sardina Peruana en conserva. Requisitos. 2ª Edición |
| Calidad | Debe ser calificado como Calidad A, al producto apto para consumo humano: – Cuando no presente unidades defectuosas, o; – Cuando el número total de unidades de las muestras defectuosas por manufactura, no es superior al número de aceptación (c) para el tamaño de la muestra, diseñado en los planes de muestreo. | |
| <u>Defectos</u> Debe ser clasificada como defectuosa una unidad de muestra que tenga cualquiera de las siguientes condiciones: | | |
| Descomposición | <u>Rancio</u> : Cuando el contenido muestre los siguientes defectos: – Olor característico y persistente de aceite | |

| CARACTERÍSTICA | ESPECIFICACIÓN | REFERENCIA |
|-------------------------|--|------------|
| | <p>oxidado.</p> <ul style="list-style-type: none">- Sabor característico de aceite oxidado que deja un sabor desagradable. <p><u>Olor y sabor:</u></p> <ul style="list-style-type: none">- Olores o sabores objetables, persistentes no característicos, como a quemado, agrio, metálico, picante u otros, deferentes a rancio o descompuesto.- Olor y sabor objetable, no característico, persistente y definido como a pútrido, amoníaco, sulfuro de hidrógeno u otros. <p><u>Textura:</u> Cuando hay pérdida de la estructura muscular o la textura del músculo es muy blanda o pastosa.</p> <p><u>Decoloración:</u> Coloración no característica de la especie y del líquido de cobertura, que sean signos de descomposición.</p> | |
| Materias extrañas | <p><u>Material extraño crítico:</u></p> <ul style="list-style-type: none">- Presencia de cualquier material, que no derive del pescado o líquido de cobertura y que represente un peligro para la salud del consumidor como vidrios, metales, u otros.- Olor y sabor identificable y persistente, que no derive del pescado o líquido de cobertura y que represente un peligro para la salud del consumidor como solventes, combustibles u otros.- Presencia de insectos o restos de ellos. <p><u>Material extraño:</u> Presencia de cualquier material que no derive del pescado o líquido de cobertura, pero que no signifique un peligro para la salud del consumidor, como arena, partes de crustáceos y otros.</p> | |
| Otros defectos | <ul style="list-style-type: none">- Ennegrecimiento por sulfuro. Manchas que afectan a más del 5% del pescado, en la unidad de muestra.- Columna vertebral dura y resistente a la presión. | |
| Defectos de manufactura | <ul style="list-style-type: none">- Descabezado inadecuado. Restos de cabezas y branquias en más del 10% del número de piezas en la unidad de muestra.- Presencia de aletas desprendidas.- Desprendimiento o rotura de piel. Acumulación o depósitos notables de piel y presencia de mezcla de sangre coagulada y escamas dando apariencia de "lodo". | |



| CARACTERÍSTICA | ESPECIFICACIÓN | REFERENCIA |
|------------------|--|---|
| | <ul style="list-style-type: none"> - Cortes de cabeza no uniformes. - Unidades de tamaño no uniforme. - Apariencia del producto opaca y sin el brillo iridiscente. Color no característico. - Líquido de cobertura con sedimentos (turbio), excesiva cantidad de agua en la fase de aceite. Salsas sin sus características propias. - Excesivo contenido de sal. - Textura de la carne muy suave o muy dura, seca o pastosa. El pescado no mantiene su forma, con pérdida de su estructura muscular. - Llenado no adecuado. Falta de producto o exceso de llenado. Excesiva separación del contenido con las paredes del envase. Empaque flojo o muy apretado. - Roturas visibles en la parte ventral. | |
| INOCUIDAD | Cumplir con los requisitos establecidos por el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera - SANIPES, autoridad nacional competente ¹ . | Manual Indicadores sanitarios y de inocuidad para los productos pesqueros y acuícolas para mercado nacional y de exportación, aprobado mediante Resolución de Dirección Ejecutiva N° 057-2016-SANIPES-DE, y su modificatoria. |

Precisión 1: Ninguna.

2.2. Envase y/o embalaje

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

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

2.3. Rotulado

Además de lo indicado en los artículos 150 y 151 de la Norma Sanitaria para las Actividades

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

Pesqueras y Acuícolas, aprobada mediante Decreto Supremo N° 040-2001-PE, y sus modificatorias, el rotulado debe cumplir lo establecido en el numeral 15 de la NTP 204.054:2011 (revisada el 2016).

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, también, con todo lo establecido en el Manual indicado.

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.



FICHA TÉCNICA
APROBADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

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

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1. Del bien

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

| CARACTERÍSTICA | | ESPECIFICACIÓN | REFERENCIA | | | | | | | | | | | | | | |
|--------------------|-----------------------------------|--|---|--------|------|-------------|--------|-------|--------------|---------|----------------|--------|----------------|-------|-----------------|-------------|---------|
| CALIDAD | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Color | | Blanco o pardo en sus diferentes tonalidades. | NTP 011.219:2015 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">– Cáscara libre de roturas y quñaduras.– Sin cuerpos extraños ni manchas que alteren la apariencia.– Limpio y seco.– La yema debe tener forma casi esférica, de contorno ligeramente definido, ubicación céntrica vista a través del ovoscopio y firmemente sostenida por las chalazas. | | | | | | | | | | | | | | | |
| 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>< 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><u>Tolerancia:</u> Máximo 10% de huevos de las clasificaciones de peso limítrofe.</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 | | Íntegra, 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 quñados 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 ¹ . | Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias. |

Precisión 1: La entidad convocante deberá precisar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 2 y/o proforma del contrato) 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.



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

FICHA TÉCNICA
APROBADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

| | |
|-----------------------|--|
| Denominación del bien | : 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: <ul style="list-style-type: none">- Humedad externa anormal (mojado).- Olores y sabores extraños.- Impurezas y materias extrañas visibles (tierra, piedras, etc.). | |
| Tamaño (diámetro perpendicular al eje de crecimiento) | Calibre de 60 mm a 100 mm Se aceptará por unidad de envase, un máximo de 15% en peso del producto de tamaño diferente al establecido. | |
| Sanidad y aspecto (las tolerancias se refieren al porcentaje en peso del producto por unidad de envase) | Desprendimiento de la piel | 0% |
| | Cortes, cicatrices, magulladuras, grietas, rajaduras | Máximo 2% |
| | Brotamiento | 0% |
| | Pudrición seca | 0% |
| | Pudrición húmeda | 0% |
| | Perforaciones, galerías (daños causados por insectos) | Máximo 1% |
| | Mezclas varietales | Máximo 2% |
| INOCUIDAD | Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, autoridad nacional competente ¹ . | Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias. |

Precisión 1: No aplica.

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

2.2. Envase y/o embalaje

El camote amarillo calidad primera debe ser envasado tomando en consideración lo establecido en las normas Codex CXC 1-1989 (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.



FICHA TÉCNICA
APROBADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

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

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1. Del bien

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

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

| CARACTERÍSTICA | ESPECIFICACIÓN | REFERENCIA |
|------------------------|---|--|
| Madurez fisiológica | De conformidad con las características peculiares de la variedad. | |
| Calibre | Longitud mínima: 14,0 cm Grosor mínimo: 2,7 cm | |
| Tolerancia de calibre | El 10%, en número o en peso, de los plátanos que no satisfagan los requisitos relativos al calibre, pero que entren en la categoría inmediatamente superior o inferior al calibre. | |
| Categoría | Los plátanos de esta categoría deben ser de calidad superior y características de la variedad y/o tipo comercial. Los dedos de los plátanos 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. | |
| Tolerancias de calidad | El 5%, en número o en peso, de los plátanos que no satisfagan los requisitos de esta categoría, pero satisfagan los de la categoría I o, excepcionalmente, que no superen las tolerancias establecidas para esta última. | |
| Homogeneidad | El contenido de cada envase debe ser homogéneo y estar constituido únicamente por plátanos del mismo origen, variedad y calidad. La parte visible del contenido del envase debe ser representativa de todo el contenido. | Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias. |
| INOCUIDAD | Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, autoridad nacional competente ¹ . | |

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

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

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

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



impresos o etiquetados con tinta o pegamento no tóxico, según indica el numeral 5.2 de la NTP-CODEX CXS 205:2019.

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

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

2.3. Rotulado

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

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

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

2.4. Inserto

No aplica.

Precisión 4: No aplica.

FICHA TÉCNICA

APROBADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

| | | |
|-----------------------|---|--|
| Denominación del bien | : | PALTA FUERTE CATEGORÍA EXTRA |
| Denominación técnica | : | PALTA FUERTE CATEGORÍA EXTRA |
| Unidad de medida | : | KILOGRAMO |
| Descripción general | : | La palta es un fruto proveniente de la especie <i>Persea americana</i> Mill, de la familia de las Lauraceae. |

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1. Del bien

La palta fuerte categoría extra debe mantener la forma característica de la variedad o cultivares. Asimismo, debe haber alcanzado una fase de desarrollo fisiológico que asegure la finalización del proceso de maduración (madurez de consumo). El desarrollo y condición de las paltas 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 4.1 de la NTP 011.018:2019.

La palta fuerte categoría extra debe presentar las siguientes características:

| CARACTERÍSTICA | ESPECIFICACIÓN | REFERENCIA |
|--------------------|---|---|
| CALIDAD | | |
| Requisitos mínimos | <div>Las paltas de categoría extra contenidas en un mismo envase deben:</div> <div><div><div>– Estar enteras.</div><div>– Estar sanas, deben excluirse los productos afectados por podredumbre o deterioro que haga que no sean aptos para el consumo humano.</div><div>– Estar limpias y exentas de cualquier materia extraña visible.</div><div>– Estar prácticamente exentas de plagas que afecten al aspecto general del producto.</div><div>– Estar prácticamente exentas de daños causados por plagas.</div><div>– Estar exentas de humedad externa anormal, salvo la condensación consiguiente a su remoción de una cámara frigorífica.</div><div>– Estar exentas de cualquier olor y/o sabores extraños.</div><div>– Estar exentas de daños causados por bajas y/o altas temperaturas.</div><div>– Tener un pedúnculo de longitud no superior a 10 mm, cortado limpiamente. Sin embargo, su ausencia no se considera defecto, siempre y cuando el lugar de inserción del pedúnculo esté seco e intacto.</div></div><div>Las paltas maduras no deben tener sabor amargo.</div></div> | NTP 011.018:2019 PALTA. Requisitos. 6ª Edición |
| Homogeneidad | El contenido de cada envase debe ser homogéneo y estar constituido únicamente por paltas del mismo origen. | |



| CARACTERÍSTICA | ESPECIFICACIÓN | REFERENCIA |
|---|--|------------|
| | variedad, calidad y calibre. La parte visible del contenido del envase debe ser representativa de todo el contenido. | |
| Categoría | Las paltas de esta categoría deben ser de calidad superior. Deben ser de aspecto característico de la variedad. No deben tener defectos, salvo defectos superficiales muy leves siempre y cuando no afecten el aspecto general del producto, su calidad, estado de conservación presentación en el envase. Debe presentar pedúnculo y estar intacto. | |
| Tolerancias de calidad por su aspecto externo | El 5% en número o peso, de las paltas que no satisfagan los requisitos de esta categoría, pero satisfagan los de la Categoría I, o excepcionalmente, que no superen las tolerancias establecidas para esta última. | |
| Tolerancias sobre daños y defectos menores Los valores se expresan en porcentaje de unidades defectuosas en número | | |
| - Manchas | Máximo 5% | |
| - Decoloración | Máximo 5% | |
| - Rameado, rozadura o raspado | Máximo 5% | |
| - Daños por insectos (que no involucre la condición del fruto, afectándolo sólo superficialmente en la piel) | Máximo 5% | |
| - Desórdenes fisiológicos (su causa no se debe a daños mecánicos o fitopatógenos) | Máximo 1% | |
| - Cambio de color | Máximo 5% | |
| - Herida cicatrizada | 0% | |
| - Contaminantes menores: fumagina, cal, pintura blanca | Máximo 5% | |
| Subtotal de defectos menores | Máximo 5% | |
| Tolerancias sobre daños y defectos mayores Los valores se expresan en porcentaje de unidades defectuosas en número. | | |
| - Ausencia de pedúnculo (se considera defecto grave cuando afecta la piel en forma de herida) | 0% | |
| - Magulladura o golpe | 0% | |
| - Daños por heladas | 0% | |
| - Quemadura de sol | 0% | |
| - Pudrición | 0% | |
| - Herida abierta | 0% | |
| - Contaminantes mayores: excretas de aves | 0% | |
| Subtotal de defectos mayores | 0% | |
| Total de defectos acumulados | Máximo 5% | |

| CARACTERÍSTICA | ESPECIFICACIÓN | | REFERENCIA |
|------------------------|---|------------------|--|
| Calibre (tamaño) | Código por calibre | Peso (en gramos) | CXS 197-1995 (2013) NORMA PARA EL AGUACATE |
| | 2 | >1220 | |
| | 4 | 781 - 1220 | |
| | 6 | 576 - 780 | |
| | 8 | 456 - 576 | |
| | 10 | 364 - 462 | |
| | 12 | 300 - 371 | |
| | 14 | 258 - 313 | |
| | 16 | 227 - 274 | |
| | 18 | 203 - 243 | |
| | 20 | 184 - 217 | |
| | 22 | 165 - 196 | |
| | 24 | 151 - 175 | |
| | 26 | 144 - 157 | |
| | 28 | 134 - 147 | |
| | 30 | 123 - 137 | |
| Tolerancias de calibre | El 10% en peso de las paltas que correspondan al calibre inmediatamente superior o inferior al indicado en el envase. | | Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias. |
| INOCUIDAD | Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, autoridad nacional competente¹. | | |

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 palta fuerte categoría extra requerida, de acuerdo a lo establecido en la presente Ficha Técnica por ejemplo: palta fuerte categoría extra calibre 18.

2.2. Envase y/o embalaje

La palta fuerte categoría extra debe ser envasada tomando en consideración lo establecido en la norma Codex CXC 44-1995 (2004) CÓDIGO DE PRÁCTICAS PARA EL ENVASADO Y TRANSPORTE DE FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS, de tal manera que el producto quede debidamente protegido.

Los materiales utilizados en el interior del envase 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, con indicaciones comerciales, siempre y cuando estén impresos o etiquetados con tinta o pegamento no tóxico, según el numeral 8.2 de la NTP 011.018:2019.

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

Precisión 2: La entidad convocante deberá indicar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 2 y/o proforma del contrato), el peso neto del producto por envase. Además, podrá

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



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 de la palta fuerte categoría extra, 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, en letras agrupadas en el mismo lado, marcadas de forma legible e indeleble y visible desde el exterior, lo siguiente, según el numeral 9 de la NTP 011.018:2019:

- nombre del producto y la variedad;
- nombre, dirección del comercializador, productor, otro;
- país de origen;
- categoría de calidad;
- calibre;
- peso neto;
- número de Autorización Sanitaria de Establecimiento de Procesamiento Primario emitida por 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.

FICHA TÉCNICA
APROBADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

| | |
|-----------------------|--|
| Denominación del bien | : AJO CATEGORÍA PRIMERA |
| Denominación técnica | : AJO CATEGORÍA PRIMERA |
| Unidad de medida | : KILOGRAMO |
| Descripción general | : El ajo es el bulbo o cabeza conformado por dientes, perteneciente al género y especie <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">- Estar enteros, compactos y bien formados.- Ser de consistencia firme.- Estar exentos de pudriciones o daños físicos (heridas y rajaduras) que afecten la calidad del producto.- Estar exentos de cualquier materia extraña (tierra, piedra, arena u otro material extraño objetable).- Estar exentos de plagas (hongos, insectos, ácaros, nematodos, entre otros) que afecten la calidad del producto.- Estar exentos de humedad externa, salvo la condensación consiguiente a su remoción de una cámara frigorífica.- Estar exentos de cualquier olor, color o sabor no característicos del producto.- Los lotes de ajo deben estar conformados por bulbos de la forma típica de la variedad, compactos y constituidos por dientes ovoideos, carnosos.- Los bulbos deben estar completos, secos o curados, cubiertos con sus propias hojas envolventes secas y sin signos de desecación.- Cada lote de ajo debe estar conformado por una misma variedad. | 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) * 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 |
|--|---|--|
| CALIDAD | | |
| brotados y bulbos abiertos) * Que no afecten la parte comestible. | | |
| Pudrición | 0% | |
| Calibre | 30 g – 200 g | |
| Forma y color | Característicos de la variedad | |
| INOCUIDAD | Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria SENASA, autoridad nacional competente ¹ . | Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias. |

Precisión 1: Ninguna.

2.2. Envase y/o embalaje

El ajo categoría primera, 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.

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

Precisión 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.



FICHA TÉCNICA
APROBADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

| | |
|-----------------------|---|
| Denominación del bien | : BONITO EVISCERADO CON CABEZA REFRIGERADO – CALIDAD A |
| Denominación técnica | : PESCADO BONITO FRESCO EVISCERADO CON CABEZA – CALIDAD A |
| Unidad de medida | : KILOGRAMO |
| Descripción general | : Es el pescado de la especie <i>Sarda chiliensis</i> sanitariamente apto para consumo humano que ha sido enfriado o refrigerado a una temperatura no inferior a -1 °C, al cual se le ha extraído las vísceras, con o sin aletas. |

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1. Del bien

El Bonito eviscerado con cabeza refrigerado – calidad A debe presentar las condiciones de frescura de acuerdo con la especie; asimismo, debe ser limpio y fresco, sin ninguna clase de magulladuras, desgarramientos o coloraciones anormales, debe tener el olor característico de la especie y debe estar libre de olores anormales, tal como se indica en los numerales 5.2.1 y 5.2.2 de la NTP 041.001:2019. El Bonito eviscerado con cabeza refrigerado – calidad A debe estar completamente libre de restos de vísceras, limpio y los músculos abdominales y dorsales deben ser firmes y no deben permitir el fácil desprendimiento de espinas, según se indica en el numeral 5.2.6 de la NTP 041.001:2019.

El Bonito eviscerado con cabeza refrigerado – calidad A debe presentar las siguientes características:

| CARACTERÍSTICA | | ESPECIFICACIÓN | REFERENCIA |
|---------------------|-------------|---|---|
| CALIDAD | | | |
| Color y aspecto | - Piel | - Iridiscente, tornasolado - Brillante - Color uniforme | NTP 041.001:2019 PESCADO FRESCO. Requisitos. 3ª Edición |
| | - Mucosidad | - Mucus transparente y acuoso | |
| | - Ojos | - Convexos - Córnea transparente - Pupila negra y brillante | |
| | - Branquias | - Color vivo - Color uniforme a rojo sangre - Brillante - Mucus ausente o trazos de agua limpia | |
| | - Músculo | - Azulado - Rojo brillante o rosado - Translúcido - Liso - Brilloso | |
| Olor | | - Algas marinas - Aire oceánico - Pasto mojado - Ligeramente metálico - A pepino o melón - A carne roja (sangre) - A iodo | |
| Textura del músculo | | - Músculo muy firme o duro, rígido - Elástica - Músculo resistente a la presión del dedo - Músculo consistente | |

| CARACTERÍSTICA | ESPECIFICACIÓN | REFERENCIA |
|------------------------|---|---|
| Tamaño mínimo (cm) | Cumplir con el tamaño mínimo de pesca indicado en la norma de la referencia. | Resolución Ministerial 209-2001-PE, Aprueban relación de tallas mínimas de captura y tolerancia máxima de ejemplares juveniles de principales peces marinos e invertebrados, y sus modificatorias. |
| Presencia de parásitos | Ausencia | Manual Indicadores sanitarios y de inocuidad para los productos pesqueros y acuícolas para mercado nacional y de exportación, aprobado mediante Resolución de Dirección Ejecutiva N° 057-2016-SANIPES-DE, y su modificatoria. |
| INOCUIDAD | Cumplir con los requisitos establecidos por el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera - SANIPES, autoridad nacional competente ¹ . | Manual Indicadores sanitarios y de inocuidad para los productos pesqueros y acuícolas para mercado nacional y de exportación, aprobado mediante Resolución de Dirección Ejecutiva N° 057-2016-SANIPES-DE, y su modificatoria. |

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

Precisión 1: Ninguna.

2.2. Envase y/o embalaje

Las cajas, contenedores u otros recipientes utilizados para el transporte y despacho del pescado deben ser de materiales resistentes a la corrosión, lisos, no absorbentes y fáciles de identificar, limpiar y desinfectar. Asimismo, deben impedir que se alteren las características organolépticas del pescado, evitar que se transmita al pescado las sustancias nocivas a la salud humana y ser resistentes de manera tal que aseguren la protección de los productos contra la contaminación y daños físicos. Del mismo modo, deben estar diseñados de tal manera que, al apilarse, el peso descansa sobre los propios recipientes y no sobre el pescado; está prohibido colocar el pescado directamente sobre el suelo, según lo indicado en los artículos 32, 44 y 49 de la Norma Sanitaria para las Actividades Pesqueras y Acuícolas, aprobada mediante Decreto Supremo N° 040-2001-PE, y sus modificatorias.

Precisión 2: La entidad convocante deberá indicar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 2 y/o proforma del contrato), el envase para recibir el pescado; por ejemplo, jaba plástica, caja térmica, entre otros, siempre que se haya verificado que estas características aseguren la pluralidad de postores.

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

² El hielo utilizado debe ser limpio, almacenado higiénicamente, elaborado a partir de agua potable y estar convenientemente molido, de tal forma que permita su mezcla homogénea con el pescado, tal como lo indica el artículo 46 del Decreto Supremo N° 040-2001-PE, y sus modificatorias.



2.3. Rotulado
No aplica.

Precisión 3: No aplica.

2.4. Inserto
No aplica.

Precisión 4: No aplica.

FICHA TÉCNICA
APROBADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

| | |
|-----------------------|---|
| Denominación del bien | : PACO ENTERO REFRIGERADO – CALIDAD A |
| Denominación técnica | : PESCADO PACO FRESCO ENTERO – CALIDAD A |
| Unidad de medida | : KILOGRAMO |
| Descripción general | : Es el pescado perteneciente a la especie <i>Piaractus brachipomus</i> , proveniente de centros de cultivo, sanitariamente apto para consumo humano que ha sido enfriado o refrigerado a una temperatura no inferior a -1 °C, al que no se le ha extraído las vísceras, con o sin branquias. |

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1. Del bien

El Paco entero refrigerado – calidad A debe presentar las condiciones de frescura de acuerdo con la especie; asimismo, debe ser limpio y fresco, sin ninguna clase de magulladuras, desgarramientos o coloraciones anormales, debe tener el olor característico de la especie y debe estar libre de olores anormales. El músculo debe estar firmemente adherido a la columna vertebral y debe presentar consistencia firme y elástica, las vísceras se deben presentar diferenciadas con color brillante y textura firme y las paredes abdominales se deben presentar sin daños y sin espinas desprendidas, según indican los numerales 5.2.1, 5.2.2, 5.2.4 y 5.2.5 de la NTP 041.001:2019.

El Paco entero refrigerado – calidad A debe presentar las siguientes características:

| CARACTERÍSTICA | | ESPECIFICACION | REFERENCIA |
|---------------------|-------------|---|---|
| CALIDAD | | | |
| Color y aspecto | - Piel | - Iridiscente, tomasolado - Brillante - Color uniforme | NTP 041.001:2019 PESCADO FRESCO. Requisitos. 3ª Edición |
| | - Mucosidad | - Mucus transparente y acuoso | |
| | - Ojos | - Convexos - Córnea transparente - Pupila negra y brillante | |
| | - Branquias | - Color vivo - Color uniforme a rojo sangre - Brillante - Mucus ausente o trazos de agua limpia | |
| | - Músculo | - Azulado - Rojo brillante o rosado - Translúcido - Liso - Brilloso | |
| Olor | | - Algas marinas - Aire oceánico - Pasto mojado - Ligeramente metálico - A pepino o melón - A carne roja (sangre) - A iodo | |
| Textura del músculo | | - Músculo muy firme o duro, rígido - Elástica - Músculo resistente a la presión del dedo - Músculo consistente | |



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

El Paco entero refrigerado – calidad A debe mantenerse permanentemente en hielo² hasta el momento de su entrega, para lo cual se debe aplicar una cantidad adecuada y suficiente de hielo, según lo indicado en los artículos 28 y 50 de la Norma Sanitaria para las Actividades Pesqueras y Acuícolas, aprobada mediante Decreto Supremo N° 040-2001-PE, y sus modificatorias y en el numeral 4.1.2 de la norma NTP-CODEX CAC/RCP 52:2017 CÓDIGO DE PRÁCTICAS PARA EL PESCADO Y LOS PRODUCTOS PESQUEROS. 1ª Edición.

Precisión 1: Ninguna.

2.2. Envase y/o embalaje

Las cajas, contenedores u otros recipientes utilizados para el transporte y despacho del pescado, deben ser de materiales resistentes a la corrosión, lisos, no absorbentes y fáciles de identificar, limpiar y desinfectar. Asimismo, deben impedir que se alteren las características organolépticas del pescado, evitar que se transmita al pescado sustancias nocivas a la salud humana y ser resistentes de manera tal que aseguren la protección de los productos contra la contaminación y daños físicos. Del mismo modo, deben estar diseñados de tal manera que, al apilarse, el peso descansa sobre los propios recipientes y no sobre el pescado; está prohibido colocar el pescado directamente sobre el suelo, según lo indicado en los artículos 32, 44 y 49 de la Norma Sanitaria para las Actividades Pesqueras y Acuícolas, aprobada mediante Decreto Supremo N° 040-2001-PE, y sus modificatorias.

Precisión 2: La entidad convocante deberá indicar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 2 y/o proforma del contrato), el envase para recibir el pescado; por ejemplo, jaba plástica, caja térmica, entre otros, siempre que se haya verificado que estas características aseguren la pluralidad de postores.

2.3. Rotulado
No aplica.

Precisión 3: No aplica.

2.4. Inserto
No aplica.

Precisión 4: No aplica.

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

² El hielo utilizado debe ser limpio, almacenado higiénicamente, elaborado a partir de agua potable y estar convenientemente molido, de tal forma que permita su mezcla homogénea con el pescado, tal como lo indica el artículo 46 del Decreto Supremo N° 040-2001-PE, y sus modificatorias.

FICHA TÉCNICA
APROBADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

| | |
|-----------------------|---|
| Denominación del bien | : JUREL EVISCERADO CON CABEZA REFRIGERADO – CALIDAD A |
| Denominación técnica | : PESCADO JUREL FRESCO EVISCERADO CON CABEZA – CALIDAD A |
| Unidad de medida | : KILOGRAMO |
| Descripción general | : Es el pescado de la especie <i>Trachurus picturatus murphyi</i> sanitariamente apto para consumo humano que ha sido enfriado o refrigerado a una temperatura no inferior a -1 °C, al cual se le ha extraído las vísceras, con o sin aletas. |

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1. Del bien

El Jurel eviscerado con cabeza refrigerado – calidad A debe presentar las condiciones de frescura de acuerdo con la especie; asimismo, debe ser limpio y fresco, sin ninguna clase de magulladuras, desgarramientos o coloraciones anormales, debe tener el olor característico de la especie y debe estar libre de olores anormales, tal como se indica en los numerales 5.2.1 y 5.2.2 de la NTP 041.001:2019. El Jurel eviscerado con cabeza refrigerado – calidad A debe estar completamente libre de restos de vísceras, limpio y los músculos abdominales y dorsales deben ser firmes y no deben permitir el fácil desprendimiento de espinas, según se indica en el numeral 5.2.6 de la NTP 041.001:2019.

El Jurel eviscerado con cabeza refrigerado – calidad A debe presentar las siguientes características:

| CARACTERÍSTICA | | ESPECIFICACIÓN | REFERENCIA |
|---------------------|-------------|---|---|
| CALIDAD | | | |
| Color y aspecto | - Piel | - Iridiscente, tomasolado - Brillante - Color uniforme | NTP 041.001:2019 PESCADO FRESCO. Requisitos. 3ª Edición |
| | - Mucosidad | - Mucus transparente y acuoso | |
| | - Ojos | - Convexos - Cómea transparente - Pupila negra y brillante | |
| | - Branquias | - Color vivo - Color uniforme a rojo sangre - Brillante - Mucus ausente o trazos de agua limpia | |
| | - Músculo | - Azulado - Rojo brillante o rosado - Translúcido - Liso - Brilloso | |
| Olor | | - Algas marinas - Aire oceánico - Pasto mojado - Ligeramente metálico - A pepino o melón - A carne roja (sangre) - A iodo | |
| Textura del músculo | | - Músculo muy firme o duro, rígido - Elástica - Músculo resistente a la presión del dedo - Músculo consistente | |



| CARACTERÍSTICA | ESPECIFICACIÓN | REFERENCIA |
|------------------------|---|---|
| Tamaño mínimo (cm) | Cumplir con el tamaño mínimo de pesca indicado en la norma de la referencia. | Resolución Ministerial 209-2001-PE, Aprueban relación de tallas mínimas de captura y tolerancia máxima de ejemplares juveniles de principales peces marinos e invertebrados, y sus modificatorias. |
| Presencia de parásitos | Ausencia | Manual Indicadores sanitarios y de inocuidad para los productos pesqueros y acuícolas para mercado nacional y de exportación, aprobado mediante Resolución de Dirección Ejecutiva N° 057-2016-SANIPES-DE, y su modificatoria. |
| INOCUIDAD | Cumplir con los requisitos establecidos por el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera - SANIPES, autoridad nacional competente ¹ . | Manual Indicadores sanitarios y de inocuidad para los productos pesqueros y acuícolas para mercado nacional y de exportación, aprobado mediante Resolución de Dirección Ejecutiva N° 057-2016-SANIPES-DE, y su modificatoria. |

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

Precisión 1: Ninguna.

2.2. Envase y/o embalaje

Las cajas, contenedores u otros recipientes utilizados para el transporte y despacho del pescado deben ser de materiales resistentes a la corrosión, lisos, no absorbentes y fáciles de identificar, limpiar y desinfectar. Asimismo, deben impedir que se alteren las características organolépticas del pescado, evitar que se transmita al pescado las sustancias nocivas a la salud humana y ser resistentes de manera tal que aseguren la protección de los productos contra la contaminación y daños físicos. Del mismo modo, deben estar diseñados de tal manera que, al apilarse, el peso descansa sobre los propios recipientes y no sobre el pescado; está prohibido colocar el pescado directamente sobre el suelo, según lo indicado en los artículos 32, 44 y 49 de la Norma Sanitaria para las Actividades Pesqueras y Acuícolas, aprobada mediante Decreto Supremo N° 040-2001-PE, y sus modificatorias.

Precisión 2: La entidad convocante deberá indicar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 2 y/o proforma del contrato), el envase para recibir el pescado; por ejemplo, jaba plástica, caja térmica, entre otros, siempre que se haya verificado que estas características aseguren la pluralidad de postores.

2.3. Rotulado

No aplica.

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

² El hielo utilizado debe ser limpio, almacenado higiénicamente, elaborado a partir de agua potable y estar convenientemente molido, de tal forma que permita su mezcla homogénea con el pescado, tal como lo indica el artículo 46 del Decreto Supremo N° 040-2001-PE, y sus modificatorias.

Precisión 3: No aplica.

2.4. Inserto
No aplica.

Precisión 4: No aplica.



FICHA TÉCNICA
APROBADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

| | |
|-----------------------|---|
| Denominación del bien | : CABALLA EVISCERADA CON CABEZA REFRIGERADA – CALIDAD A |
| Denominación técnica | : PESCADO CABALLA FRESCO EVISCERADO CON CABEZA – CALIDAD A |
| Unidad de medida | : KILOGRAMO |
| Descripción general | : Es el pescado de la especie <i>Scomber</i> sp., sanitariamente apto para consumo humano que ha sido enfriado o refrigerado a una temperatura no inferior a -1 °C, al cual se le ha extraído las vísceras, con o sin aletas. |

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1. Del bien
La Caballa eviscerada con cabeza refrigerada – calidad A debe presentar las condiciones de frescura de acuerdo con la especie; asimismo, debe ser limpia y fresca, sin ninguna clase de magulladuras, desgarramientos o coloraciones anormales, debe tener el olor característico de la especie y debe estar libre de olores anormales, tal como se indica en los numerales 5.2.1 y 5.2.2 de la NTP 041.001:2019. La Caballa eviscerada con cabeza refrigerada – calidad A debe estar completamente libre de restos de vísceras, limpia y los músculos abdominales y dorsales deben ser firmes y no permitirán el fácil desprendimiento de espinas, según se indica en el numeral 5.2.6 de la NTP 041.001:2019.

La Caballa eviscerada con cabeza refrigerada – calidad A debe presentar las siguientes características:

| CARACTERÍSTICA | | ESPECIFICACIÓN | REFERENCIA |
|---------------------|-------------|---|---|
| CALIDAD | | | |
| Color y aspecto | - Piel | - Iridiscente, tornasolado - Brillante - Color uniforme | NTP 041.001:2019 PESCADO FRESCO. Requisitos. 3ª Edición |
| | - Mucosidad | - Mucus transparente y acuoso | |
| | - Ojos | - Convexos - Córnea transparente - Pupila negra y brillante | |
| | - Branquias | - Color vivo - Color uniforme a rojo sangre - Brillante - Mucus ausente o trazos de agua limpia | |
| | - Músculo | - Azulado - Rojo brillante o rosado - Translúcido - Liso - Brilloso | |
| Olor | | - Algas marinas - Aire oceánico - Pasto mojado - Ligeramente metálico - A pepino o melón - A carne roja (sangre) - A iodo | NTP 041.001:2019 PESCADO FRESCO. Requisitos. 3ª Edición |
| Textura del músculo | | - Músculo muy firme o duro, rígido - Elástica - Músculo resistente a la presión del dedo - Músculo consistente | |

| CARACTERÍSTICA | ESPECIFICACIÓN | REFERENCIA |
|------------------------|---|---|
| Tamaño mínimo (cm) | Cumplir con el tamaño mínimo de pesca indicado en la norma de la referencia. | Resolución Ministerial 209-2001-PE, Aprueban relación de tallas mínimas de captura y tolerancia máxima de ejemplares juveniles de principales peces marinos e invertebrados, y sus modificatorias. |
| Presencia de parásitos | Ausencia | Manual Indicadores sanitarios y de inocuidad para los productos pesqueros y acuícolas para mercado nacional y de exportación, aprobado mediante Resolución de Dirección Ejecutiva N° 057-2016-SANIPES-DE, y su modificatoria. |
| INOCUIDAD | Cumplir con los requisitos establecidos por el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera - SANIPES, autoridad nacional competente ¹ . | Manual Indicadores sanitarios y de inocuidad para los productos pesqueros y acuícolas para mercado nacional y de exportación, aprobado mediante Resolución de Dirección Ejecutiva N° 057-2016-SANIPES-DE, y su modificatoria. |

La Caballa eviscerada con cabeza refrigerada – calidad A debe mantenerse permanentemente en hielo² hasta el momento de su entrega, para lo cual se debe aplicar una cantidad adecuada y suficiente de hielo, según lo indicado en los artículos 28 y 50 de la Norma Sanitaria para las Actividades Pesqueras y Acuícolas, aprobada mediante Decreto Supremo N° 040-2001-PE, y sus modificatorias y en el numeral 4.1.2 de la norma NTP-CODEX CAC/RCP 52:2017 CÓDIGO DE PRÁCTICAS PARA EL PESCADO Y LOS PRODUCTOS PESQUEROS. 1ª Edición.

Precisión 1: Ninguna.

2.2. Envase y/o embalaje

Las cajas, contenedores u otros recipientes utilizados para el transporte y despacho del pescado deben ser de materiales resistentes a la corrosión, lisos, no absorbentes y fáciles de identificar, limpiar y desinfectar. Asimismo, deben impedir que se alteren las características organolépticas del pescado, evitar que se transmita al pescado las sustancias nocivas a la salud humana y ser resistentes de manera tal que aseguren la protección de los productos contra la contaminación y daños físicos. Del mismo modo, deben estar diseñados de tal manera que, al apilarse, el peso descansa sobre los propios recipientes y no sobre el pescado; está prohibido colocar el pescado directamente sobre el suelo, según lo indicado en los artículos 32, 44 y 49 de la Norma Sanitaria para las Actividades Pesqueras y Acuícolas, aprobada mediante Decreto Supremo N° 040-2001-PE, y sus modificatorias.

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

² El hielo utilizado debe ser limpio, almacenado higiénicamente, elaborado a partir de agua potable y estar convenientemente molido, de tal forma que permita su mezcla homogénea con el pescado, tal como lo indica el artículo 46 del Decreto Supremo N° 040-2001-PE, y sus modificatorias.



Precisión 2: La entidad convocante deberá indicar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 2 y/o proforma del contrato), el envase para recibir el pescado; por ejemplo, jaba plástica, caja térmica, entre otros, siempre que se haya verificado que estas características aseguren la pluralidad de postores.

2.3. Rotulado

No aplica.

Precisión 3: No aplica.

2.4. Inserto

No aplica.

Precisión 4: No aplica.

FICHA TÉCNICA
APROBADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

| | |
|-----------------------|---|
| Denominación del bien | : CARNE DE PORCINO - BRAZUELO ENTERO REFRIGERADO |
| Denominación técnica | : CARNE DE PORCINO - BRAZUELO ENTERO REFRIGERADO |
| Unidad de medida | : KILOGRAMO |
| Descripción general | : Corte primario de la carcasa de cerdo que comprende el hueso de la paleta y su cartilago de prolongamiento, el húmero, el cúbito, el radio y el carpo; así como los tejidos blandos que los rodean y la piel que lo recubre; 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 brazuelo entero refrigerado 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 brazuelo entero refrigerado 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 brazuelo entero refrigerado debe presentar las siguientes características:

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

Precisión 1: La entidad convocante deberá señalar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas, numeral 2 y/o proforma del contrato) que la temperatura de recepción del corte brazuelo entero refrigerado no debe exceder de 4 °C. Asimismo, deberá indicar el peso aproximado de cada pieza. Por ejemplo: Carne de porcino - brazuelo entero refrigerado de entre 6 kg y 7 kg aproximadamente, cuya temperatura no debe exceder de 4 °C.

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



2.2. Envase y/o embalaje

El envase 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.

FICHA TÉCNICA
APROBADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

| | |
|-----------------------|--|
| Denominación del bien | : CARNE DE RES – CUARTO POSTERIOR COMPENSADO CALIDAD PRIMERA REFRIGERADO |
| Denominación técnica | : CARNE DE BOVINO – CUARTO POSTERIOR COMPENSADO CALIDAD PRIMERA 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 cuarto posterior compensado (cuarto trasero) refrigerado es el corte de una media canal, media carcasa o pieza entre la sexta y la séptima costilla, el cual ha sido enfriado hasta alcanzar una temperatura no mayor a 4 °C. |

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1. Del bien
El cuarto posterior compensado calidad primera 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 que hayan sido aprobados como aptos 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 cuarto posterior compensado calidad primera refrigerado debe presentar las siguientes características:

| CARACTERÍSTICA | ESPECIFICACIÓN | REFERENCIA |
|---|---|--|
| CALIDAD | | |
| Clasificación en función de categoría, conformación y acabado (*) | Para la calidad Primera, el cuarto posterior compensado debe provenir de carcasas que pueden presentar las siguientes combinaciones de parámetros: AE2, AB2, AI3, CE2, CB2, CI3, UE2, UB2, UI3, NE2, NB2, NI3 | NTP 201.055:2021 CARNE Y PRODUCTOS CÁRNICOS. Definiciones, clasificación y requisitos de carcasas y carne de bovinos. 3ª Edición |
| Aspecto general | Superficie brillante, acabado libre de defectos | |
| Color | Característico, exento de colores extraños | |
| Olor | Característico y exento de cualquier olor anormal u ofensivo | |
| Consistencia | Firme y elástica al tacto, tanto la grasa como el tejido muscular | |
| pH | Entre 5,5 y 6,4 | |
| INOCUIDAD | Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, autoridad nacional competente ¹ . | Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias. |

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



(*) Los cuartos compensados procederán de canales o carcasas clasificados considerando los parámetros de categoría, conformación y acabado, según lo establecido en el numeral 4 de la NTP 201.055:2021.

La Categoría se refiere a la clasificación según la edad del animal, y tendrá la siguiente nomenclatura según lo indicado en la Tabla 1 del numeral 4 de la NTP 201.055:2021:

| Categoría | | | |
|--------------|---|--------------------------|--|
| Nomenclatura | Clase | Edad ² (años) | Cronometría dentaria |
| V | Ternero (a) | hasta 1 año | dientes de leche (hasta 150 kg) |
| A | Torete Novillito Vaquilla | de 1 a 2 años | dientes de leche – 2 dientes permanentes (más de 150 kg) |
| C | Toro joven Novillo joven Vaca joven / Vaquillona | de 2 a 3 años | 4 dientes permanentes |
| U | Toro adulto Vaca adulta | de 3 a 4 años | 6 dientes permanentes o más |
| N | Toro viejo Vaca vieja Buey | de 4 años a más | 8 dientes permanentes o más |

La Conformación se refiere a la clasificación de la carcasa según su condición muscular. Tendrá la siguiente nomenclatura según lo indicado en la Tabla 3 del numeral 4 de la NTP 201.055:2021:

| Conformación | |
|--------------|---|
| Nomenclatura | Característica |
| E | EXCELENTE: Perfil general convexo; musculatura muy bien desarrollada. |
| B | BUENA: Perfil general recto; musculatura bien desarrollada. |
| I | INFERIOR: Perfiles a cóncavos de musculatura escasa. |

El Acabado se refiere a la clasificación de las carcasas según la cantidad y distribución de la grasa de cobertura. Tendrá la siguiente nomenclatura según lo indicado en la Tabla 2 del numeral 4 de la NTP 201.055:2021:

| Acabado | |
|--------------|--|
| Nomenclatura | Característica |
| 1 | ESCASA O POCA GRASA: Ninguna o muy escasa cobertura de grasa. |
| 2 | MODERADAMENTE GRASA: Ligera cobertura de grasa, musculatura visible en casi todas las zonas. |
| 3 | ENGRASADA: La musculatura está casi totalmente recubierta de grasa, con excepción de la pierna y de la espalda ³ que aún se pueden ver en parte; ligeros a algunos evidentes depósitos de grasa en la cavidad torácica. |
| 4 | EXCESIVAMENTE ENGRASADA: La musculatura está enteramente recubierta por grasa, grandes depósitos de grasa en la cavidad torácica. |

² La edad biológica del animal es referencial, según lo señalado en la NTP 201.055:2021.

³ El término “espalda” se refiere a la zona correspondiente entre las paletas.

Precisión 1: La entidad convocante deberá precisar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas, numeral 3.2 y/o proforma del contrato) la categoría de la carcasa de res de la cual provenga el cuarto posterior compensado calidad primera refrigerado que desea adquirir y que la temperatura de recepción de dicho bien no debe exceder de 4 °C. Por ejemplo: Carne de res – Cuarto posterior compensado calidad primera refrigerado, categoría A, cuya temperatura no deberá exceder de 4 °C.

2.2. Envase y/o embalaje
No aplica.

Precisión 2: No aplica.

2.3. Rotulado
El cuarto posterior compensado calidad primera refrigerado debe estar adecuadamente identificado 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.

Las carcasas aprobadas para el consumo humano estarán selladas obligatoriamente con tinta de uso alimentario humano de color azul violeta, aprobada por la autoridad competente. El sello será de forma circular y de seis (06) centímetros de diámetro, aplicado en los cuatro (04) cuartos de la carcasa, según lo establecen los artículos 65, 66 y 67 del Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 015-2012-AG.

Asimismo, se debe colocar a cada cuarto compensado un sello o etiqueta con la clasificación a la que pertenece la pieza (según los parámetros descritos en la NTP 201.055:2021, recogidos en el numeral 2.1 de la presente ficha técnica), con información de la planta faenadora de procedencia, la fecha de faenado y con el número y peso de la pieza; según lo señalado en el numeral 4 de la NTP 201.055:2021.

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

2.4. Inserto
No aplica.

Precisión 4: No aplica.



FICHA TÉCNICA APROBADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

Denominación del bien : POLLO ENTERO SIN MENUDENCIA REFRIGERADO
Denominación técnica : POLLO ENTERO SIN MENUDENCIA REFRIGERADO
Unidad de medida : KILOGRAMO
Descripción general : Pollo es el ave de la especie *Gallus domesticus*, que no ha llegado a su estado adulto y cuya extremidad del esternón es flexible. El pollo entero sin menudencia refrigerado consiste en una carcasa (cuerpo entero desangrado, desplumado y eviscerado) con todas sus partes, incluyendo pecho, alas, muslos, piernas y espinazo. No contiene las menudencias (cabeza, cuello o pescuezo, patas, molleja, corazón e hígado). La carcasa debe haberse sometido a un proceso de enfriamiento hasta alcanzar una temperatura no mayor a 4 °C. Tanto la 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 |
|-----------------|---|--|
| CALIDAD | | |
| Aspecto general | <p>La carcasa:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Debe tener buena conformación, es decir que debe presentar una relación armoniosa entre la estructura ósea y los músculos. - Debe tener la cobertura de grasa bien distribuida. - Puede presentar incisiones o rasgaduras de la piel que afecten su apariencia, según las tolerancias indicadas en la presente Ficha Técnica. - 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. | NTP 201.054:2023 CARNE Y PRODUCTOS CÁRNICOS. Definiciones y requisitos de las carcasas y nomenclatura de cortes de aves de corral. 3ª Edición |

| Característica | Especificación | | | Referencia |
|---|---|------------------------------|---------------------------------|--|
| Tolerancias Pueden presentarse los siguientes defectos menores que afectan su apariencia | Tipo de defecto / Ubicación de defecto | Tamaño de tolerancia (línea) | Cantidad de tolerancia (máxima) | NTP 201.054.2023 CARNE Y PRODUCTOS CÁRNICOS. Definiciones y requisitos de las carcasas y nomenclatura de cortes de aves de corral. 3ª Edición |
| | Mancha rosada ^a en: Pechuga, rabadilla, pierna o ala | 3 cm ² | 4 defectos por pollo | |
| | Mancha rosada ^a 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 ^a en: Pierna o espinazo | 5 cm | 1 defecto por pollo | |
| | Vena pronunciada roja ^a en: Pechuga central (quilla) | 5 cm | 1 defecto por pollo | |
| | Bolsas subcutáneas de agua ^a en: Pechuga o pierna | 2 cm ³ | 4 defectos por pollo | |
| | Despigmentación de cutícula en: Pollo completo | - | 15% superficie total por pollo | |
| ^a Vira a rojo brillante en temperaturas < 2 °C. ^{a,1} Diámetro. ^a Piel abierta sin afectar el músculo. ^a Vira a rojo morado oscuro en temperaturas < 2 °C. ^a Propio del enfriamiento en el chiller. 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 ¹ . | | | Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias. |



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

Precisión 1: La entidad convocante deberá precisar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 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 Plenos, 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.

2.2 Envase, embalaje y rotulado

2.2.1 Envase

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.

2.2.2 Embalaje

El embalaje de los productos deberá satisfacer las condiciones de higiene ventilación y resistencia necesarias para asegurar la manipulación, el transporte y la conservación apropiada de los alimentos, deberán estar exentos de cualquier materia y olor extraño; adecuado para facilitar el transporte, manipulación, almacenamiento y empleo.

2.2.3 Rotulado

Para la impresión de estos rótulos en el envase, deberá utilizarse tinta indeleble no toxica de uso alimentario, la que no debe desprenderse ni borrarse con el rozamiento y manipuleo.

3. Condiciones de los bienes a contratar

3.1 Lugar y plazo de ejecución de la prestación

3.1.1 Lugar de entrega

EL CONTRATISTA entregará los bienes objeto del presente proceso de selección, en el Almacén de Clase I de la Compañía de Intendencia del BS N° 600 de la 6ta Brig FFEE, ubicado en el Fuerte Pachacútec – Jr. Cuzco S/N cuadra 9 – Tambopata.

3.1.2 Plazo de entrega

Los bienes se entregarán en el plazo de dos (02) días calendario, después de recibida la orden de compra en concordancia con lo establecido en el expediente de contratación.

3.2 Forma de entrega

3.2.1 Forma de entrega

| DENOMINACIÓN | FORMA DE ENTREGA |
|---------------------------|--|
| ACEITE VEGETAL COMESTIBLE | Presentación : Contenido neto: 900 ml o 1 Litro; Embalaje (Envase Secundario) caja de 12 unidades. |
| | Envase: Botella PET con tapa plástica Tipo de cerrado: a |



| | |
|--|--|
| | rosca; Embalaje (envase secundario) de cartón corrugado de primer uso. Vida útil: Mínimo 06 meses |
| ARROZ PILADO SUPERIOR MEDIANO GRADO 2 | Presentación: En sacos de polipropileno 50 kg, resistente a la manipulación, transporte, almacenamiento y distribución. Tipo de cerrado; cinta encadenada de pabito de 10 cm anterior/posterior del tramo cosido. Longitud del grano: Mediano de 6.2 mm a 6.5 mm Vida Útil: Mínimo 06 meses |
| HOJUELAS DE AVENA | Presentación: Bolsa de Polietileno bilaminado por 10 Kgs, resistente a la manipulación, transporte, almacenamiento y distribución, tipo de cerrado; termo sellado. Vida útil: Mínimo 06 meses |
| AZÚCAR RUBIA DOMESTICA | Presentación: En sacos de papel 50 kg, resistente a la manipulación, transporte, almacenamiento y distribución. Tipo de cerrado; cinta encadenada de pabito de 10 cm anterior/posterior del tramo cosido. Vida útil: Mínimo 06 meses |
| HARINA DE TRIGO | Presentación: Bolsas de papel kraft doble pliego, por 50 Kg. Vida útil: Mínimo 06 meses |
| HARINA DE TRIGO PREPARADA | |
| QUINUA GRANO MEDIANO GRADO 2 | Presentación: En sacos de polipropileno 10 o 20 kg, resistente a la manipulación, transporte, almacenamiento y distribución. Tipo de cerrado; cinta encadenada de pabito de 10 cm anterior/posterior del tramo cosido. Tamaño del grano: Mediano: diámetro entre 1.40 a 1.70 mm Vida útil: Mínimo 06 meses |
| FRIJOL PANAMITO CALIDAD 1 EXTRA | Presentación: En sacos de polipropileno 50 kg, resistente a la manipulación, transporte, almacenamiento y distribución. Tipo de cerrado; cinta encadenada de pabito de 10 cm anterior/posterior del tramo cosido. |
| FRIJOL CANARIO CALIDAD 1 EXTRA | |
| FRIJOL CASTILLA CALIDAD 1 EXTRA | |
| GARBANZO CALIDAD 1 EXTRA CALIBRE MEDIANO | |

| | |
|---|--|
| ARVEJA PARTIDA CALIDAD 1 – EXTRA | Vida útil Mínimo 06 meses |
| PALLAR CALIDAD EXTRA | |
| LENTEJA CALIDAD 1 – EXTRA CALIBRE (TAMAÑO) 2 | |
| SAL DE COCINA | Presentación: En bolsa de polipropileno de 1 kg, resistente a la manipulación, transporte, almacenamiento y distribución. Vida útil: Mínimo 06 meses |
| FIDEOS LARGOS | Presentación: En bolsa de 500 gr a 1 kg. Vida útil: Mínimo 06 meses Cantidad: - Tallarín 50 kg - Espagueti 50 kg - Cabello Ángel 20 kg |
| FIDEOS CORTOS | Presentación: En bolsas de 500 gr a 1 kg. Vida útil: Mínimo 06 meses Cantidad: - Corbata chica 30 kg - Canuto 30 kg - Tornillo 30 kg - Coditos 30 kg |
| PAPA CANCHAN CALIDAD EXTRA DE CALIBRE PRIMERA | Presentación: En saco de polipropileno biodegradable de 50 a 100 kg. Tamaño: Calibre primera Peso:319-155 g |
| CHOLO CATEGORÍA EXTRA O PRIMERA DE TAMAÑO MAYOR A 12 CM | Presentación: En saco de polipropileno biodegradable de 50 a 100 kg. |
| COL CRESPA CALIDAD EXTRA | Presentación: En bolsa de plástico biodegradable de 1 a 5 kg. |
| LIMÓN CATEGORÍA EXTRA DE CALIBRE C | Presentación: En bolsa de polietileno biodegradable a granel, al peso de 10 kg. Tamaño: C de 38 a 40.9 mm/28-33 unid/kg |
| VAINITA CALIDAD EXTRA | Presentación: A granel, al peso por unidad en bolsas biodegradables |
| ZAPALLO MACRE CATEGORÍA PRIMERA | |
| MANDARINA SATSUMA CATEGORÍA EXTRA. CALIBRE CAL 5 | Presentación: Cajas de madera, peso aproximado: 10 kg. Mínimo. Tamaño: mandarina 45 – 50 mm diámetro Manzana mayor a 80 mm diámetro Peso: Papaya 801 – 1100 g |
| MANZANA DELICIA CATEGORÍA EXTRA | |
| PAPAYA CATEGORÍA EXTRA. CALIBRE G | |
| SANDÍA CATEGORÍA EXTRA | Presentación: En saco de polipropileno biodegradable de 50 a 100 kg. |
| TANGELO CATEGORÍA EXTRA. CALIBRE CAL 3 | Presentación: Cajas de madera, peso aproximado: 10 kg. Mínimo. Tamaño: Tangelo de 54 – 60 mm diámetro Naranja: 70 – 74 mm diámetro |
| NARANJA VALENCIA CATEGORÍA EXTRA. CAL 6 | |
| CONSERVA DE SARDINA PERUANA O ANCHOVETA ENTERA | Presentación: En envase de hojalata con abre fácil de 150 a 200 gr, resistente a la |



| | |
|---|--|
| EN ACEITE VEGETAL CALIDAD A | manipulación, transporte, almacenamiento y distribución. Vida útil: Mínimo 06 meses |
| HUEVO DE GALLINA DE CALIDAD PRIMERA DE COLOR PARDO Y TAMAÑO MEDIANO | Presentación: Paquetes de 5 Bandejas de cartón por 30 unidades de primer uso. Peso aprox 10 Kg. Transportadas en jabas de plástico. Tamaño: 55.55 – 62.5 g |
| CAMOTE AMARRILLO CALIDAD PRIMERA | Presentación: En saco de polipropileno biodegradable de 50 a 100 kg. |
| PLÁTANO DE SEDA CATEGORÍA EXTRA. | Presentación: A granel, al peso por unidad en bolsas biodegradables Tamaño: plátano longitud mínima 14 cm grosor mínimo 2.7 cm Peso: palta: 203-243 gr |
| PALTA FUERTE CATEGORÍA EXTRA. CALIBRE 18 | |
| AJOS CATEGORÍA PRIMERA | |
| BONITO EVISCERADO CON CABEZA REFRIGERADO CALIDAD A | Presentación: En jvas de plástico. Calidad: A |
| PACO ENTERO REFRIGERADO CALIDAD A | |
| JUREL EVISCERADO CON CABEZA REFRIGERADO – CALIDAD A | |
| CABALLA EVISCERADA CON CABEZA REFRIGERADO CALIDAD A | Presentación: En jvas de plástico. Brazuelo entero refrigerado entre 6 a 7 kg, Pollo entre 1.8 a 2 kg Temperatura no debe exceder de 4°C |
| CARNE DE PORCINO – BRAZUELO ENTERO REFRIGERADO | |
| CARNE DE RES – CUARTO POSTERIOR COMPENSADO – CALIDAD PRIMERA REFRIGERADO CATEGORÍA A | |
| POLLO ENTERO SIN MENUDECIA REFRIGERADO | |

| PRODUCTO | ENTREGA APROX. | | | | |
|------------------|----------------|-----|-----|-----|-----|
| | 1ra | 2da | 3ra | 4ta | 5ta |
| VÍVERES DIVERSOS | 10% | 25% | 20% | 25% | 20% |

Los productos se internarán a requerimiento de La Entidad en forma periódica (mensual) de acuerdo a la orden de compra emitida por La Entidad.

3.2.2 Métodos de muestreo, ensayos o pruebas para la conformidad de los bienes

No se han determinado.

4. Otras consideraciones para la ejecución de la prestación

4.1 Adelantos

No se han determinado.

4.2 Conformidad de los bienes

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 el Jefe de almacén de Clase I, y la conformidad será otorgada por el comité de recepción, en el plazo máximo de siete (7) 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 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.

4.3 Forma de pago

La Entidad realizará el pago de la contraprestación pactada a favor del contratista en pagos periódicos (mensual).

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

- Recepción del Almacén de la 6a Brigada de Fuerzas Especiales.
- Informe del funcionario responsable de Clase I de la Compañía de Intendencia del BS N° 600, emitiendo la conformidad de la prestación efectuada.
- Comprobante de pago – Factura
- Guía de remisión

Dicha documentación se debe presentar en el Jr. Cusco S/N (Cuadra 9) – Tambopata – Madre de Dios (CG 6a Brigada de Fuerzas Especiales). Para efectos del pago de las contraprestaciones ejecutadas por el contratista, la Entidad debe contar con la siguiente documentación:

4.4 Reajuste de los pagos

No se han determinado.

4.5 Otras penalidades aplicables

| Otras penalidades | | | |
|-------------------|---|--------------------|------------------------------|
| N° | Supuestos de aplicación de penalidad | Forma de cálculo | Procedimiento |
| 01 | Internar productos alimenticios con fecha de vencimiento expirada y/o adulterada y/o con envase sin rótulo. | Hasta 10% de 1 UIT | Acta dando cuenta del hecho. |
| 02 | Transportar alimentos junto a productos tóxicos como detergentes, desinfectantes u otros | Hasta 10% de 1 UIT | Acta dando cuenta del hecho. |
| 03 | Los productos evidencien presencia de roedores y otros animales/bichos que atenten contra la salud. | Hasta 10% de 1 UIT | Acta dando cuenta del hecho. |
| 04 | El no portar su carnet que lo identifique como trabajador autorizado de la empresa uso obligatorio por el personal que manipule alimentos de consumo directo. | Hasta 10% de 1 UIT | Acta dando cuenta del hecho. |
| 05 | Personal de la empresa al no portar su carnet de manipulación de alimentos, al entregar al almacén los productos. | Hasta 10% de 1 UIT | Acta dando cuenta del hecho. |

4.6 Responsabilidad por vicios ocultos

El plazo máximo de responsabilidad del contratista es de UN (1) AÑO contado a partir de la conformidad otorgada por LA ENTIDAD.

4.7 Condiciones de los consorcios

| | |
|--|----------------|
| Número máximo de consorciados | 03 integrantes |
| Porcentaje mínimo de participación consorciado de cada | 20% |

CAPÍTULO IV
REQUISITOS DE HABILITACIÓN⁷

4.1 Requisitos de habilitación según los documentos de información complementaria

- a. **Arveja partida, frijol castilla, canario, panamito, garbanzo, lenteja camote amarillo, choclo, col, ajo, limón, mandarina, manzana, papaya, pallar, palta, papa, plátano de seda, quinua, sandía, tangelo, vainita, zapallo, naranja**

Copia simple del Certificado de Autorización Sanitaria de Establecimiento vigente, otorgado por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria - SENASA según indica el artículo 33 del “Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria” aprobado mediante D.S. N° 004-2011-AG, y sus modificatorias.

- b. **Huevo de gallina**

Copia simple del Certificado de Autorización Sanitaria de Establecimiento vigente, otorgado por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria - SENASA según indica el artículo 33 del “Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria” aprobado mediante D.S. N° 004-2011-AG, y sus modificatorias.

- c. **Pollo entero sin menudencia refrigerado**

Copia simple del Certificado de Autorización Sanitaria de Establecimiento vigente, otorgado por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria - SENASA según indica el artículo 33 del “Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria” aprobado mediante D.S. N° 004-2011-AG, y sus modificatorias.

O, Copia simple de la Autorización Sanitaria de Apertura y Funcionamiento de Centro de faenamiento avícola vigente, otorgada por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria - SENASA, según indica el artículo 12 del Reglamento del Sistema Sanitario Avícola, aprobado mediante Decreto Supremo N° 029-2007-AG, y su modificatoria.

- d. **Carne de res cuarto posterior compensado calidad extra refrigerado**

Copia simple de la Autorización Sanitaria para el Funcionamiento de Mataderos Categoría 1, Categoría 2 o Categoría 3, vigente; según lo establecido en el artículo 10 del Reglamento Sanitario del Faenado de Animales de Abasto, aprobado mediante Decreto Supremo N° 015-2012- AG

Copia simple del Certificado de Autorización Sanitaria de Establecimiento vigente donde ha sido refrigerada la carne, otorgado por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria - SENASA, según indica el artículo 33 del Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias. *(En el caso de que el producto reciba servicio de refrigeración en un establecimiento diferente al Centro de Faenado antes de su entrega).*

Copia simple de la Autorización Sanitaria de cámaras frigoríficas vigente, otorgada por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, según indica el artículo 81 del Reglamento Sanitario del Faenado de Animales de Abasto, aprobado mediante Decreto Supremo N° 0152012-AG, o según indica el artículo 33 del Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias. *(En el caso de que el producto se almacene en una cámara frigorífica diferente a la del Centro de faenado antes de su entrega)*

- e. **Carne de porcino brazuelo entero refrigerado**

Copia simple del Certificado de Autorización Sanitaria de Establecimiento vigente de



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

donde proviene el corte de carne, otorgado por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, según indica el artículo 33 del Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias.

Copia simple de la Autorización Sanitaria de cámaras frigoríficas vigente de donde proviene la carne, otorgada por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, según indica el artículo 81 del Reglamento Sanitario del Faenado de Animales de Abasto, aprobado mediante Decreto Supremo N° 015-2012-AG, o según indica el artículo 33 del Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias. *(En el caso de que el producto se almacene en una cámara frigorífica diferente a la del Centro de corte antes de su entrega).*

f. Aceite, Arroz, Azúcar, fideos cortos y largos, hojuela de avena, harina de trigo, harina de trigo preparada, sal de cocina

Copia simple del Registro Sanitario vigente del bien correspondiente, expedido por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria – DIGESA, según los artículos 102 y 105 del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA, y sus modificatorias.

Copia simple de la Resolución Directoral vigente que otorga Validación Técnica Oficial al Plan HACCP, emitida por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria - DIGESA, según Resolución Ministerial N° 449-2006/MINSA, Aprueban Norma Sanitaria para la Aplicación del Sistema HACCP en la Fabricación de Alimentos y Bebidas. El Plan HACCP deberá aplicarse a la línea de producción del bien objeto de contratación o a una línea de producción dentro de la cual esté inmerso el bien requerido, en razón del artículo 4 de la norma sanitaria aprobada por la Resolución Ministerial N° 4492006/MINSA.

g. Productos hidrobiológicos

Copia simple de la Habilitación Sanitaria vigente del Desembarcadero Pesquero Artesanal (DPAs), muelles o sistemas de descarga;

O, Copia simple de la Habilitación Sanitaria de Planta de Procesamiento Primario o Artesanal vigente, de ser el caso, otorgada por el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera – SANIPES, según el Decreto Supremo N° 0122013-PRODUCE, en cumplimiento del Decreto Supremo N° 040-2001-PE y sus modificatorias.

h. Conserva de Sardina peruana o anchoveta en aceite vegetal

Copia simple de la Habilitación Sanitaria de Planta de Procesamiento Industrial de Productos Pesqueros y Acuícolas vigente otorgada por el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera – SANIPES, según el Decreto Supremo N° 012-2013-PRODUCE, para cada bien a contratar, en cumplimiento del Decreto Supremo N° 0402001-PE, y sus modificatorias.

Copia Simple del Registro Sanitario de Productos Pesqueros y Acuícolas y sus Aditivos Alimentarios vigente, otorgado por el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera – SANIPES, según el Decreto Supremo N° 0122013-PRODUCE, para cada bien a contratar.

La documentación solicitada deberá mantenerse vigente incluso hasta la culminación de las entregas del producto adquirido. Es responsabilidad exclusiva del proveedor tramitar oportunamente la renovación de dichos 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 SUMINISTRO DE VIVERES PARA LA ALIMENTACIÓN DEL PERSONAL MILITAR PROFESIONAL (BASES) DE LA 6ª BRIG FFEE, que celebra de una parte EJERCITO PERUANO, en adelante LA ENTIDAD, con RUC N° 20131369124 con domicilio legal en Jr. Cusco S/N - Tambopata, 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 COMITÉ DE SELECCIÓN adjudicó la buena pro de la SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N° 3-2023 EP/UO6998 para la contratación de la SUMINISTRO DE VIVERES PARA LA ALIMENTACIÓN DEL PERSONAL MILITAR PROFESIONAL (BASES) DE LA 6ª BRIG FFEE, 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 SUMINISTRO DE VIVERES PARA LA ALIMENTACIÓN DEL PERSONAL MILITAR PROFESIONAL (BASES) DE LA 6ª BRIG FFEE.

CLÁUSULA TERCERA: MONTO CONTRACTUAL

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

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

CLÁUSULA CUARTA: DEL PAGO⁸

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

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

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

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

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

CLÁUSULA QUINTA: DEL PLAZO DE LA EJECUCIÓN DE LA PRESTACIÓN

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

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

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

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

CLÁUSULA UNDÉCIMA: DECLARACIÓN JURADA DEL CONTRATISTA

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

CLÁUSULA DUODÉCIMA: RESPONSABILIDAD POR VICIOS OCULTOS

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

El plazo máximo de responsabilidad del contratista es de UN (1) AÑO contado a partir de la conformidad otorgada por LA ENTIDAD.

CLÁUSULA DÉCIMA TERCERA: PENALIDADES

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

Penalidad Diaria =

0.10 x monto vigente

F x 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 aprobada. 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 ejecución del 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 CONTROVERSIAS⁹

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

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.

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

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 Digitales¹⁰.



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

ANEXOS

ANEXO N° 1

DECLARACIÓN JURADA DE DATOS DEL POSTOR

Señores
COMITÉ DE SELECCIÓN
SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N° 3-2023 EP UO-6998
Presente.-

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

| | | | |
|--------------------------------------|---------------|----|--|
| Nombre, Denominación o Razón Social: | | | |
| Domicilio Legal : | | | |
| RUC : | Teléfono(s) : | | |
| MYPE ¹¹ | Sí | No | |
| Correo electrónico : | | | |



Autorización de notificación por correo electrónico:

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

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



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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]



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

Importante

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

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

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

Importante

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

ANEXO N° 1

DECLARACIÓN JURADA DE DATOS DEL POSTOR

Señores
COMITÉ DE SELECCIÓN
SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N° 3-2023 EP UO-6998
Presente.-

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

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

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

| | | | |
|---------------------------------------|---------------|----|--|
| Datos del consorciado ... | | | |
| Nombre, Denominación o Razón Social : | | | |
| Domicilio Legal : | | | |
| RUC : | Teléfono(s) : | | |
| MYPE ¹⁵ | Sí | No | |
| Correo electrónico : | | | |

Autorización de notificación por correo electrónico:

Correo electrónico del consorcio:

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

- 1. Solicitud de reducción de la oferta económica.

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

¹⁴ Ibidem.

¹⁵ Ibidem.

- 2. Solicitud de subsanación de los requisitos para perfeccionar el contrato.
- 3. Solicitud para presentar los documentos para perfeccionar el contrato, según orden de prelación, de conformidad con lo previsto en el artículo 141 del Reglamento.
- 4. Respuesta a la solicitud de acceso al expediente de contratación.
- 5. Notificación de la orden de compra¹⁶

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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



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

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

ANEXO N° 2

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

Señores
COMITÉ DE SELECCIÓN
SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N° 3-2023 EP UO-6998
Presente.-

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

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

Importante

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

ANEXO N° 3

DECLARACIÓN JURADA DE CUMPLIMIENTO DE LAS ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Señores
COMITÉ DE SELECCIÓN
SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N° 3-2023 EP UO-6998
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 especifican 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 Nº 4

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

Señores
COMITÉ DE SELECCIÓN
SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA Nº 3-2023 EP UO-6998
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 Nº [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] Nº [CONSIGNAR NÚMERO DE DOCUMENTO DE IDENTIDAD], como representante común del consorcio para efectos de participar en todos los actos referidos al procedimiento de selección, suscripción y ejecución del contrato correspondiente con [CONSIGNAR NOMBRE DE LA ENTIDAD].

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

- c) Fijamos nuestro domicilio legal común en [.....].
- d) Las obligaciones que corresponden a cada uno de los integrantes del consorcio son las siguientes:

| | | |
|----|---|---------------------|
| 1. | OBLIGACIONES DE [NOMBRE, DENOMINACIÓN O RAZÓN SOCIAL DEL CONSORCIADO 1] | [%] ¹⁷ |
| | [DESCRIBIR LAS OBLIGACIONES DEL CONSORCIADO 1] | |
| 2. | OBLIGACIONES DE [NOMBRE, DENOMINACIÓN O RAZÓN SOCIAL DEL CONSORCIADO 2] | [%] ¹⁸ |
| | [DESCRIBIR LAS OBLIGACIONES DEL CONSORCIADO 2] | |
| | TOTAL OBLIGACIONES | 100% ¹⁹ |

¹⁷ Consignar únicamente el porcentaje total de las obligaciones, el cual debe ser expresado en número entero, sin decimales.
¹⁸ Consignar únicamente el porcentaje total de las obligaciones, el cual debe ser expresado en número entero, sin decimales.
¹⁹ Este porcentaje corresponde a la sumatoria de los porcentajes de las obligaciones de cada uno de los integrantes del consorcio.

[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 comité de selección deben ser legalizadas.



ANEXO Nº 5

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

Señores
COMITÉ DE SELECCIÓN
SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA Nº 3-2023 EP UO-6998
Presente.-

Mediante el presente el suscrito, postor y/o Representante Legal de [CONSIGNAR EN CASO DE SER PERSONA JURÍDICA], declaro bajo juramento que gozo del beneficio de la exoneración del IGV previsto en la Ley Nº 27037, Ley de Promoción de la Inversión en la Amazonía, dado que cumplo con las condiciones siguientes:

- 1.- Que el domicilio fiscal de la empresa²⁰ se encuentra ubicada en la Amazonía y coincide con el lugar establecido como sede central (donde tiene su administración y lleva su contabilidad);
- 2.- Que la empresa se encuentra inscrita en las Oficinas Registrales de la Amazonía (exigible en caso de personas jurídicas);
- 3.- Que, al menos el setenta por ciento (70%) de los activos fijos de la empresa se encuentran en la Amazonía; y
- 4.- Que la empresa no tiene producción fuera de la Amazonía.²¹

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

Importante

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

²⁰ En el artículo 1 del “Reglamento de las Disposiciones Tributarias contenidas en la Ley de Promoción de la Inversión en la Amazonía” se define como “empresa” a las “Personas naturales, sociedades conyugales, sucesiones indivisas y personas consideradas jurídicas por la Ley del Impuesto a la Renta, generadoras de rentas de tercera categoría, ubicadas en la Amazonía. Las sociedades conyugales son aquéllas que ejerzan la opción prevista en el Artículo 16 de la Ley del Impuesto a la Renta.”

²¹ En caso de empresas de comercialización, no consignar esta condición.

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
COMITÉ DE SELECCIÓN
SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N° 3-2023 EP UO-6998
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 Nº 7

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

Señores
COMITÉ DE SELECCIÓN
SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA Nº 3-2023 EP UO-6998
Presente.-

Es grato dirigirme a usted, para hacer de su conocimiento que, luego de su solicitud de reducción de la oferta, declaro que mi oferta es la siguiente:

| CONCEPTO | PRECIO TOTAL |
|----------|--------------|
| | |
| TOTAL | |

El precio de la oferta [CONSIGNAR LA MONEDA DE LA CONVOCATORIA] incluye todos los tributos, seguros, transporte, inspecciones, pruebas y, de ser el caso, los costos laborales conforme a la legislación vigente, así como cualquier otro concepto que pueda tener incidencia sobre el costo de la prestación a contratar; excepto la de aquellos postores que gocen de alguna exoneración legal, no incluirán en el precio de su oferta los tributos respectivos.

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

Importante

El postor que goce de alguna exoneración legal, debe indicar que su oferta no incluye el tributo materia de la exoneración, debiendo incluir el siguiente texto:

“Mi oferta no incluye [CONSIGNAR EL TRIBUTO MATERIA DE LA EXONERACIÓN]”.

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”.

Incluir o eliminar, según corresponda