

# ***BASES ESTÁNDAR DE ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA PARA LA CONTRATACIÓN DE BIENES***

*Aprobado mediante Directiva N° 001-2019-OSCE/CD*



***SUB DIRECCIÓN DE NORMATIVIDAD – DIRECCIÓN TÉCNICO NORMATIVA***  
**ORGANISMO SUPERVISOR DE LAS CONTRATACIONES DEL ESTADO - OSCE**

**SIMBOLOGÍA UTILIZADA:**

| N° | Símbolo   | Descripción  |
|----|---|--|
| 1  | [ABC] / [.....]   | La información solicitada dentro de los corchetes sombreados debe ser completada por la Entidad durante la elaboración de las bases.   |
| 2  | [ABC] / [.....]   | Es una indicación, o información que deberá ser completada por la Entidad con posterioridad al otorgamiento de la buena pro para el caso específico de la elaboración de la PROFORMA DEL CONTRATO; o por los proveedores, en el caso de los ANEXOS de la oferta. |
| 3  | <div>Importante</div> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Abc</li> </ul>                 | Se refiere a consideraciones importantes a tener en cuenta por el órgano encargado de las contrataciones o comité de selección, según corresponda y por los proveedores.   |
| 4  | <div>Advertencia</div> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Abc</li> </ul>                | Se refiere a advertencias a tener en cuenta por el órgano encargado de las contrataciones o comité de selección, según corresponda y por los proveedores.  |
| 5  | <div>Importante para la Entidad</div> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Xyz</li> </ul> | Se refiere a consideraciones importantes a tener en cuenta por el órgano encargado de las contrataciones o comité de selección, según corresponda, y deben ser eliminadas una vez culminada la elaboración de las bases.   |

**CARACTERÍSTICAS DEL DOCUMENTO:**

Las bases estándar deben ser elaboradas en formato WORD, y deben tener las siguientes características:

| N° | Características  | Parámetros  |
|----|------------------|---|
| 1  | Márgenes         | Superior : 2.5 cm      Inferior: 2.5 cm<br>Izquierda: 2.5 cm      Derecha: 2.5 cm   |
| 2  | Fuente           | Arial   |
| 3  | Estilo de Fuente | Normal: Para el contenido en general<br>Cursiva: Para el encabezado y pie de página<br>Para las Consideraciones importantes (Ítem 3 del cuadro anterior)  |
| 4  | Color de Fuente  | Automático: Para el contenido en general<br>Azul : Para las Consideraciones importantes (Ítem 3 del cuadro anterior)  |
| 5  | Tamaño de Letra  | 16 : Para las dos primeras hojas de las Secciones General y Específica<br>11 : Para el nombre de los Capítulos.<br>10 : Para el cuerpo del documento en general<br>9 : Para el encabezado y pie de página<br>Para el contenido de los cuadros, pudiendo variar, según la necesidad<br>8 : Para las Notas al pie |
| 6  | Alineación       | Justificada: Para el contenido en general y notas al pie.<br>Centrada : Para la primera página, los títulos de las Secciones y nombres de los Capítulos)  |
| 7  | Interlineado     | Sencillo  |
| 8  | Espaciado        | Anterior : 0<br>Posterior : 0   |
| 9  | Subrayado        | Para los nombres de las Secciones y para resaltar o hacer hincapié en algún concepto  |

**INSTRUCCIONES DE USO:**

- Una vez registrada la información solicitada dentro de los corchetes sombreados en gris, el texto deberá quedar en letra tamaño 10, con estilo normal, sin formato de negrita y sin sombread.
- La nota **IMPORTANTE** no puede ser modificada ni eliminada en la Sección General. En el caso de la Sección Específica debe seguirse la instrucción que se indica en dicha nota.

Elaboradas en enero de 2019  
Modificadas en marzo 2019, junio 2019, diciembre 2019, julio 2020, julio y diciembre 2021

## **BASES ESTÁNDAR DE ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA PARA LA CONTRATACIÓN DE BIENES**

**ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N°006 – 2022 EP/VO 0872**

### **CONTRATACIÓN DE BIENES**

**ADQUISICIÓN DE VÍVERES PARA LA COCCIÓN DE  
ALIMENTOS PARA EL PERSONAL DE OFICIALES,  
TÉCNICOS, SUB OFICIALES DEL AGRUPAMIENTO DE  
INGENIERÍA “TTE CRL PRG” AF-2023.**

**PRIMERA CONVOCATORIA**

## **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 resumen ejecutivo.

### 1.3. REGISTRO DE PARTICIPANTES

El registro de participantes se realiza conforme al artículo 55 del Reglamento. En el caso de un consorcio, basta que se registre uno (1) de sus integrantes.

#### Importante

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

### 1.4. FORMULACIÓN DE CONSULTAS Y OBSERVACIONES A LAS BASES

La formulación de consultas y observaciones a las bases se efectúa de conformidad con lo establecido en los numerales 72.1 y 72.2 del artículo 72 del Reglamento, así como el literal a) del artículo 89 del Reglamento.

### 1.5. ABSOLUCIÓN DE CONSULTAS, OBSERVACIONES E INTEGRACIÓN DE BASES

La absolución de consultas, observaciones e integración de las bases se realizan conforme a las disposiciones previstas en el numeral 72.4 del artículo 72 del Reglamento y el literal a) del artículo 89 del Reglamento.

**Importante**

- *No se absolverán consultas y observaciones a las bases que se presenten en forma física.*
- *Cuando exista divergencia entre lo indicado en el pliego de absolución de consultas y observaciones y la integración de bases, prevalece lo absuelto en el referido pliego; sin perjuicio, del deslinde de responsabilidades correspondiente.*

## 1.6. FORMA DE PRESENTACIÓN DE OFERTAS

Las ofertas se presentan conforme lo establecido en el artículo 59 y en el artículo 90 del Reglamento.

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

**Importante**

- *Los formularios electrónicos que se encuentran en el SEACE y que los proveedores deben llenar para presentar sus ofertas, tienen carácter de declaración jurada.*
- *En caso la información contenida en los documentos escaneados que conforman la oferta no coincida con lo declarado a través del SEACE, prevalece la información declarada en los documentos escaneados.*
- *No se tomarán en cuenta las ofertas que se presenten en físico a la Entidad.*

## 1.7. PRESENTACIÓN Y APERTURA DE OFERTAS

El participante presentará su oferta de manera electrónica a través del SEACE, desde las 00:01 horas hasta las 23:59 horas del día establecido para el efecto en el cronograma del procedimiento; adjuntando el archivo digitalizado que contenga los documentos que conforman la oferta de acuerdo a lo requerido en las bases.

El participante debe verificar antes de su envío, bajo su responsabilidad, que el archivo pueda ser descargado y su contenido sea legible.

**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.*

En la apertura electrónica de la oferta, el órgano encargado de las contrataciones o el comité de selección, según corresponda, verifica la presentación de lo exigido en la sección específica de las bases de conformidad con el numeral 73.2 del artículo 73 del Reglamento y determina si las ofertas responden a las características y/o requisitos funcionales y condiciones de las Especificaciones Técnicas, detallados en la sección específica de las bases. De no cumplir con lo requerido, la oferta se considera no admitida.

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

#### **1.8. EVALUACIÓN DE LAS OFERTAS**

La evaluación de las ofertas se realiza conforme a lo establecido en el numeral 74.1 y el literal a) del numeral 74.2 del artículo 74 del Reglamento.

En el supuesto de que dos (2) o más ofertas empaten, la determinación del orden de prelación de las ofertas empatadas se efectúa siguiendo estrictamente el orden establecido en el numeral 91.1 del artículo 91 del Reglamento.

El desempate mediante sorteo se realiza de manera electrónica a través del SEACE.

#### **1.9. CALIFICACIÓN DE OFERTAS**

La calificación de las ofertas se realiza conforme a lo establecido en los numerales 75.1 y 75.2 del artículo 75 del Reglamento.

#### **1.10. SUBSANACIÓN DE LAS OFERTAS**

La subsanación de las ofertas se sujeta a lo establecido en el artículo 60 del Reglamento. El plazo que se otorgue para la subsanación no puede ser inferior a un (1) día hábil.

La solicitud de subsanación se realiza de manera electrónica a través del SEACE y será remitida al correo electrónico consignado por el postor al momento de realizar su inscripción en el RNP, siendo su responsabilidad el permanente seguimiento de las notificaciones a dicho correo. La notificación de la solicitud se entiende efectuada el día de su envío al correo electrónico.

La presentación de las subsanaciones se realiza a través del SEACE. No se tomará en cuenta la subsanación que se presente en físico a la Entidad.

#### **1.11. RECHAZO DE LAS OFERTAS**

Previo al otorgamiento de la buena pro, el órgano encargado de las contrataciones o el comité de selección, según corresponda, revisa las ofertas económicas que cumplen los requisitos de calificación, de conformidad con lo establecido para el rechazo de ofertas, previsto en el artículo 68 del Reglamento, de ser el caso.

De rechazarse alguna de las ofertas calificadas, el órgano encargado de las contrataciones o el comité de selección, según corresponda, revisa el cumplimiento de los requisitos de calificación de los postores que siguen en el orden de prelación, en caso las hubiere.

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

Definida la oferta ganadora, el órgano encargado de las contrataciones o el comité de selección, según corresponda, otorga la buena pro mediante su publicación en el SEACE, incluyendo el cuadro comparativo y las actas debidamente motivadas de los resultados de la admisión, no admisión, evaluación, calificación, descalificación y el otorgamiento de la buena pro.

#### **1.13. CONSENTIMIENTO DE LA BUENA PRO**

Cuando se hayan presentado dos (2) o más ofertas, el consentimiento de la buena pro se produce a los cinco (5) días hábiles siguientes de la notificación de su otorgamiento, sin que los postores hayan ejercido el derecho de interponer el recurso de apelación.



En caso que se haya presentado una sola oferta, el consentimiento de la buena pro se produce el mismo día de la notificación de su otorgamiento.

El consentimiento del otorgamiento de la buena pro se publica en el SEACE al día hábil siguiente de producido.

#### **Importante**

*Una vez consentido el otorgamiento de la buena pro, el órgano encargado de las contrataciones o el órgano de la Entidad al que se haya asignado tal función realiza la verificación de la oferta presentada por el postor ganador de la buena pro conforme lo establecido en el numeral 64.6 del artículo 64 del Reglamento.*

## CAPÍTULO II

### SOLUCIÓN DE CONTROVERSIAS DURANTE EL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

#### 2.1. RECURSO DE APELACIÓN

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

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

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

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

#### Importante

- *Una vez otorgada la buena pro, el órgano encargado de las contrataciones o el comité de selección, según corresponda, está en la obligación de permitir el acceso de los participantes y postores al expediente de contratación, salvo la información calificada como secreta, confidencial o reservada por la normativa de la materia, a más tardar dentro del día siguiente de haberse solicitado por escrito.*

*Luego de otorgada la buena pro no se da a conocer las ofertas cuyos requisitos de calificación no fueron analizados y revisados por el órgano encargado de las contrataciones o el comité de selección, según corresponda.*

- *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.

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.

### 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 el 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.

##### 3.2.2. GARANTÍA DE FIEL CUMPLIMIENTO POR PRESTACIONES ACCESORIAS

En las contrataciones que conllevan la ejecución de prestaciones accesorias, tales como mantenimiento, reparación o actividades afines, se otorga una garantía adicional por una suma equivalente al diez por ciento (10%) del monto del contrato de la prestación accesorio, la misma que debe ser renovada periódicamente hasta el cumplimiento total de las obligaciones garantizadas.

**Importante**

*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 ni garantía de fiel cumplimiento por prestaciones accesorias. 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 superen el monto señalado anteriormente, conforme a lo dispuesto en el literal a) del artículo 152 del Reglamento.*

**3.2.3. 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,*

**Advertencia**

*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.

### 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 el artículo 162 del Reglamento.

#### 3.6.2. OTRAS PENALIDADES

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

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

### 3.7. INCUMPLIMIENTO DEL CONTRATO

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

### 3.8. PAGOS

El pago se realiza después de ejecutada la respectiva prestación, pudiendo contemplarse pagos a cuenta, según la forma establecida en la sección específica de las bases o en el contrato.

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

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

funcionario que debe emitir la conformidad.

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

**Advertencia**

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

### 3.9. DISPOSICIONES FINALES

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

## **SECCIÓN ESPECÍFICA**

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

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

## CAPÍTULO I GENERALIDADES

### 1.1. ENTIDAD CONVOCANTE

Nombre : EJERCITO PERUANO

RUC N° : 20131369124

Domicilio legal : Calle Pedro Ruiz Gallo S/N Urb. San Carlos, Fuerte Militar Sargento 1° REE Zenon, TURPO HERRERA – Distrito de Chanchamayo – Provincia Chanchamayo – Departamento de Junin.

Teléfono: : 941163506

Correo electrónico: : Abasto.agrupingprg@gmail.com

### 1.2. OBJETO DE LA CONVOCATORIA

El presente procedimiento de selección tiene por objeto la ADQUISICIÓN DE VÍVERES PARA LA COCCIÓN DE ALIMENTOS PARA EL PERSONAL DE OFICIALES, TÉCNICOS, SUB OFICIALES DEL AGRUPAMIENTO DE INGENIERÍA “TTE CRL PRG” AF-2023, de acuerdo al siguiente detalle:

| ITEM | SUB<br>ITEM            | ARTICULO \$               | CANT DE<br>RAC | T.O.T.AL<br>KILO \$ | UND<br>MED | REPARTICION DE TRABAJO POR PERIODO |                |                |                |                |                |                |                |                |                 |  |
|------|------------------------|---------------------------|----------------|---------------------|------------|------------------------------------|----------------|----------------|----------------|----------------|----------------|----------------|----------------|----------------|-----------------|--|
|      |                        |                           |                |                     |            | PRIMA                              | PRIMA          | PRIMA          | PRIMA          | PRIMA          | PRIMA          | PRIMA          | PRIMA          | PRIMA          | PRIMA           |  |
|      |                        |                           |                |                     |            | 01/01/2023                         | 01/01/2023     | 01/01/2023     | 01/01/2023     | 01/01/2023     | 01/01/2023     | 01/01/2023     | 01/01/2023     | 01/01/2023     | 01/01/2023      |  |
| 1    | PRODUCTO S PROCESADO S |                           |                |                     |            |                                    |                |                |                |                |                |                |                |                |                 |  |
|      | 1                      | CEBADA TOSTADA            | 44.460         | 133.380             | KG         | 1RA<br>ENTREGA                     | 2DA<br>ENTREGA | 3RA<br>ENTREGA | 4TA<br>ENTREGA | 5TA<br>ENTREGA | 6TA<br>ENTREGA | 7MA<br>ENTREGA | 8VA<br>ENTREGA | 9NA<br>ENTREGA | 10MA<br>ENTREGA |  |
|      | 2                      | FIDEOS A GRANEL           | 44.460         | 247.706             | KG         |                                    |                |                |                |                |                |                |                |                |                 |  |
|      | 3                      | SEMOLA                    | 44.460         | 400.140             | KG         |                                    |                |                |                |                |                |                |                |                |                 |  |
|      | 4                      | LECHE EVAPORADA           | 44.460         | 1714.886            | KG         |                                    |                |                |                |                |                |                |                |                |                 |  |
|      | 5                      | MANTECA VEGETAL           | 44.460         | 177.840             | KG         |                                    |                |                |                |                |                |                |                |                |                 |  |
|      | 6                      | LEVADURA SECA             | 44.460         | 26.676              | KG         |                                    |                |                |                |                |                |                |                |                |                 |  |
|      | 7                      | MERMELADA DE FRUTAS       | 44.460         | 266.760             | KG         |                                    |                |                |                |                |                |                |                |                |                 |  |
|      | 8                      | JAMONADA                  | 44.460         | 114.326             | KG         |                                    |                |                |                |                |                |                |                |                |                 |  |
| 2    | VIVERES FRESCO S       |                           |                |                     |            |                                    |                |                |                |                |                |                |                |                |                 |  |
|      | 1                      | CEBOLLA ROJA              | 44.460         | 889.200             | KG         | 1RA<br>ENTREGA                     | 2DA<br>ENTREGA | 3RA<br>ENTREGA | 4TA<br>ENTREGA | 5TA<br>ENTREGA | 6TA<br>ENTREGA | 7MA<br>ENTREGA | 8VA<br>ENTREGA | 9NA<br>ENTREGA | 10MA<br>ENTREGA |  |
|      | 2                      | ZANAHORIA                 | 44.460         | 889.200             | KG         |                                    |                |                |                |                |                |                |                |                |                 |  |
|      | 3                      | TOMATE                    | 44.460         | 889.200             | KG         |                                    |                |                |                |                |                |                |                |                |                 |  |
|      | 4                      | LECHUGA                   | 44.460         | 444.600             | KG         |                                    |                |                |                |                |                |                |                |                |                 |  |
|      | 5                      | PORRO                     | 44.460         | 266.760             | KG         |                                    |                |                |                |                |                |                |                |                |                 |  |
|      | 6                      | APIO                      | 44.460         | 266.760             | KG         |                                    |                |                |                |                |                |                |                |                |                 |  |
|      | 7                      | ESPINACA                  | 44.460         | 266.760             | KG         |                                    |                |                |                |                |                |                |                |                |                 |  |
|      | 8                      | HERBIBUENA                | 44.460         | 266.760             | KG         |                                    |                |                |                |                |                |                |                |                |                 |  |
|      | 9                      | BETERRAGA                 | 44.460         | 266.760             | KG         |                                    |                |                |                |                |                |                |                |                |                 |  |
|      | 10                     | PEREJIL                   | 44.460         | 266.760             | KG         |                                    |                |                |                |                |                |                |                |                |                 |  |
|      | 11                     | HUACATAY                  | 44.460         | 266.760             | KG         |                                    |                |                |                |                |                |                |                |                |                 |  |
|      | 12                     | PIÑA                      | 44.460         | 2413.543            | KG         |                                    |                |                |                |                |                |                |                |                |                 |  |
|      | 13                     | QUESO FRESCO              | 44.460         | 114.326             | KG         |                                    |                |                |                |                |                |                |                |                |                 |  |
| 3    | VIVERES SECO S         |                           |                |                     |            |                                    |                |                |                |                |                |                |                |                |                 |  |
|      | 1                      | PIMIENTA                  | 44.460         | 17.784              | KG         | 1RA<br>ENTREGA                     | 2DA<br>ENTREGA | 3RA<br>ENTREGA | 4TA<br>ENTREGA | 5TA<br>ENTREGA | 6TA<br>ENTREGA | 7MA<br>ENTREGA | 8VA<br>ENTREGA | 9NA<br>ENTREGA | 10MA<br>ENTREGA |  |
|      | 2                      | COMINO                    | 44.460         | 15.9610             | KG         |                                    |                |                |                |                |                |                |                |                |                 |  |
|      | 3                      | PALILLO                   | 44.460         | 35.968              | KG         |                                    |                |                |                |                |                |                |                |                |                 |  |
|      | 4                      | VANILLA                   | 44.460         | 44.460              | LT         |                                    |                |                |                |                |                |                |                |                |                 |  |
|      | 5                      | HONGOS Y LAUREL           | 44.460         | 40.014              | KG         |                                    |                |                |                |                |                |                |                |                |                 |  |
|      | 7                      | ALU PANCA                 | 44.460         | 35.968              | KG         |                                    |                |                |                |                |                |                |                |                |                 |  |
|      | 8                      | CANELA                    | 44.460         | 44.460              | KG         |                                    |                |                |                |                |                |                |                |                |                 |  |
|      | 9                      | CLAVO DE OLORE            | 44.460         | 44.460              | KG         |                                    |                |                |                |                |                |                |                |                |                 |  |
|      | 10                     | SILIAO                    | 44.460         | 19.054              | LT         |                                    |                |                |                |                |                |                |                |                |                 |  |
|      | 11                     | CULANTRO                  | 44.460         | 44.460              | KG         |                                    |                |                |                |                |                |                |                |                |                 |  |
|      | 12                     | KION                      | 44.460         | 12.703              | KG         |                                    |                |                |                |                |                |                |                |                |                 |  |
|      | 13                     | ALMO MOTO                 | 44.460         | 20.893              | KG         |                                    |                |                |                |                |                |                |                |                |                 |  |
|      | 14                     | VINAGRE                   | 44.460         | 44.460              | LT         |                                    |                |                |                |                |                |                |                |                |                 |  |
|      | 15                     | PASAS                     | 44.460         | 44.460              | KG         |                                    |                |                |                |                |                |                |                |                |                 |  |
|      | 16                     | MANI                      | 44.460         | 19.0543             | KG         |                                    |                |                |                |                |                |                |                |                |                 |  |
|      | 17                     | PIMENTON                  | 44.460         | 12.7029             | KG         |                                    |                |                |                |                |                |                |                |                |                 |  |
|      | 18                     | CHANCACA                  | 44.460         | 355.680             | KG         |                                    |                |                |                |                |                |                |                |                |                 |  |
| 4    | PRODUCTO S CARNICO S   |                           |                |                     |            |                                    |                |                |                |                |                |                |                |                |                 |  |
|      | 1                      | CARNE DE CERDO SIN HUESO  | 44.460         | 1397.314            | KG         | 1RA<br>ENTREGA                     | 2DA<br>ENTREGA | 3RA<br>ENTREGA | 4TA<br>ENTREGA | 5TA<br>ENTREGA | 6TA<br>ENTREGA | 7MA<br>ENTREGA | 8VA<br>ENTREGA | 9NA<br>ENTREGA | 10MA<br>ENTREGA |  |
|      | 2                      | CARNE DE RES SIN HUESO    | 44.460         | 635.143             | KG         |                                    |                |                |                |                |                |                |                |                |                 |  |
|      | 3                      | FILETE DE JUREL           | 44.460         | 2858.143            | KG         |                                    |                |                |                |                |                |                |                |                |                 |  |
|      | 4                      | MEMBRONA DE POLLO         | 44.460         | 508.114             | KG         |                                    |                |                |                |                |                |                |                |                |                 |  |
|      | 5                      | POLLO FRESCO SIN MEMBRONA | 44.460         | 5335.200            | KG         |                                    |                |                |                |                |                |                |                |                |                 |  |



### 1.3. EXPEDIENTE DE CONTRATACIÓN

El expediente de contratación fue aprobado mediante Resolución de la Comandancia general del Agrupamiento de Ingeniería “Tte Crl PRG N° 215 - 2022 EP/VO 0872 del 14 de diciembre de 2022.

### 1.4. FUENTE DE FINANCIAMIENTO

RECURSOS ORDINARIOS

### 1.5. SISTEMA DE CONTRATACIÓN

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

### 1.6. DISTRIBUCIÓN DE LA BUENA PRO

NO CORRESPONDE

### 1.7. ALCANCES DEL REQUERIMIENTO

El alcance de la prestación está definido en el Capítulo III de la presente sección de las bases.

### 1.8. PLAZO DE ENTREGA

Los bienes materia de la presente convocatoria se entregarán en el plazo de cinco (05) días calendario, en concordancia con lo establecido en el expediente de contratación, efectivizándose por la primera entrega con la firma del contrato y notificación de la Orden de Compra – Guía de Internamiento, y las siguientes entregas con la notificación de la Orden de Compra – Guía de Internamiento.

Los bienes requeridos, cubrirán un periodo de abastecimiento de diez (10) meses aproximadamente; siempre y cuando se cuente con el personal disponible y otras de fuerza mayor, etc, computado desde la suscripción del contrato y la notificación de la Orden de Compra – Guía de Internamiento.

El bien objeto del presente procedimiento de selección es para cubrir un periodo de abastecimiento para los meses de enero a octubre del AF-2023, de acuerdo al número de efectivos del personal profesional del Agrupamiento de Ingeniería “Tte Crl Pedro Ruiz Gallo”.

El plazo de entrega del bien objeto de la presente adquisición es de cinco (05) días calendario, computándose dicho plazo a partir del día siguiente de la entrega al proveedor de la Orden de Compra – Guía de Internamiento respectiva.

#### Lugar de internamiento

Será entregado por el contratista en los siguientes lugares que se detallan a continuación:

| UBICACIÓN  | UNIDADES              |
|--|-----------------------|
| Av. Libertadores S/N Distrito del Carmen Alto, Huamanga - Ayacucho                                   | BING COMB MOTZ N°2    |
| Cuartel La Breña – Av. Marginal S/N alt. Km4 Puente Rio Negro – Satipo                               | BING CONST N°2        |
| Av. Marginal S/N via Mazamari – San Martín de Pangoa. Distrito San Martín de Pangoa – Satipo . Junín | CIA FFE N°61          |
| Fuerte Sgto 1 Zenón Turco Herrera Alt. Puente San Carlos – Chanchamayo – Junín                       | BING CONST N°3        |
| Av. Puerto Bermúdez S/N. Cuartel Villa Rica - Oxapampa   | CIA CMDO Y SERVS N°22 |

**EJERCITO PERUANO – IV DIVISION DEL EJERCITO – AGRUPAMIENTO DE INGENIERIA**  
**ADJUDICACION SIMPLIFICADA N°006-2022 EP/UO 0872 / PRIMERA CONVOCATORIA PARA LA**  
**ADQUISICIÓN DE VÍVERES PARA LA COCCIÓN DE ALIMENTOS PARA EL PERSONAL DE OFICIALES,**  
**TÉCNICOS, SUB OFICIALES DEL AGRUPAMIENTO DE INGENIERÍA “TTE CRL PRG” AF-2023.**

Las entregas serán en coordinación con la compañía comando y servicios n°22 – Seccion de Intendencia , de acuerdo a los requerimientos solicitados por las unidades usuarias con la siguiente tentativa:

| ITEM | SUB ITEM             | ARTICULOS                    | CANT DE RAC | TOTAL KILOS | UND MED | NUMERO DE ENTREGAS PERIODICAS |                  |                  |                  |                  |                  |                  |                  |                  |                  |
|------|----------------------|------------------------------|-------------|-------------|---------|-------------------------------|------------------|------------------|------------------|------------------|------------------|------------------|------------------|------------------|------------------|
|      |                      |                              |             |             |         | ENERO                         | FEBRERO          | MARZO            | ABRIL            | MAYO             | JUNIO            | JULIO            | AGASTO           | SEPTIEMBRE       | OCTUBRE          |
|      |                      |                              |             |             |         | FECHA 03/01/2023              | FECHA 06/02/2023 | FECHA 06/03/2023 | FECHA 03/04/2023 | FECHA 03/05/2023 | FECHA 05/06/2023 | FECHA 03/07/2023 | FECHA 04/08/2023 | FECHA 04/09/2023 | FECHA 06/10/2023 |
| 1    | PRODUCTOS PROCESADOS |                              |             |             |         |                               |                  |                  |                  |                  |                  |                  |                  |                  |                  |
|      | 1                    | CEBADA TOSTADA               | 44460       | 133.380     | KG      | 1RA ENTREGA                   | 2DA ENTREGA      | 3RA ENTREGA      | 4TA ENTREGA      | 5TA ENTREGA      | 6TA ENTREGA      | 7MA ENTREGA      | 8VA ENTREGA      | 9NA ENTREGA      | 10MA ENTREGA     |
|      | 2                    | FIDEOS A GRANDEL             | 44460       | 247.706     | KG      |                               |                  |                  |                  |                  |                  |                  |                  |                  |                  |
|      | 3                    | SEMOLA                       | 44460       | 400.140     | KG      |                               |                  |                  |                  |                  |                  |                  |                  |                  |                  |
|      | 4                    | LECHE EVAPORADA              | 44460       | 1714.886    | KG      |                               |                  |                  |                  |                  |                  |                  |                  |                  |                  |
|      | 5                    | MANTECA VEGETAL              | 44460       | 177.840     | KG      |                               |                  |                  |                  |                  |                  |                  |                  |                  |                  |
|      | 6                    | LEVADURA SECA                | 44460       | 26.676      | KG      |                               |                  |                  |                  |                  |                  |                  |                  |                  |                  |
|      | 7                    | MERMELADA DE FRUTAS          | 44460       | 266.760     | KG      |                               |                  |                  |                  |                  |                  |                  |                  |                  |                  |
|      | 8                    | JAMONADA                     | 44460       | 114.326     | KG      |                               |                  |                  |                  |                  |                  |                  |                  |                  |                  |
| 2    | VIVERES FRESCOS      |                              |             |             |         |                               |                  |                  |                  |                  |                  |                  |                  |                  |                  |
|      | 1                    | CEBOLLA ROJA                 | 44460       | 889.200     | KG      | 1RA ENTREGA                   | 2DA ENTREGA      | 3RA ENTREGA      | 4TA ENTREGA      | 5TA ENTREGA      | 6TA ENTREGA      | 7MA ENTREGA      | 8VA ENTREGA      | 9NA ENTREGA      | 10MA ENTREGA     |
|      | 2                    | ZANAHORIA                    | 44460       | 889.200     | KG      |                               |                  |                  |                  |                  |                  |                  |                  |                  |                  |
|      | 3                    | TOMATE                       | 44460       | 889.200     | KG      |                               |                  |                  |                  |                  |                  |                  |                  |                  |                  |
|      | 4                    | LECHUGA                      | 44460       | 444.600     | KG      |                               |                  |                  |                  |                  |                  |                  |                  |                  |                  |
|      | 5                    | PORO                         | 44460       | 266.760     | KG      |                               |                  |                  |                  |                  |                  |                  |                  |                  |                  |
|      | 6                    | APIO                         | 44460       | 266.760     | KG      |                               |                  |                  |                  |                  |                  |                  |                  |                  |                  |
|      | 7                    | ESPINACA                     | 44460       | 266.760     | KG      |                               |                  |                  |                  |                  |                  |                  |                  |                  |                  |
|      | 8                    | HIERBABUENA                  | 44460       | 266.760     | KG      |                               |                  |                  |                  |                  |                  |                  |                  |                  |                  |
|      | 9                    | BETERRAGA                    | 44460       | 266.760     | KG      |                               |                  |                  |                  |                  |                  |                  |                  |                  |                  |
|      | 10                   | PEREJIL                      | 44460       | 266.760     | KG      |                               |                  |                  |                  |                  |                  |                  |                  |                  |                  |
|      | 11                   | HUACATAY                     | 44460       | 266.760     | KG      |                               |                  |                  |                  |                  |                  |                  |                  |                  |                  |
|      | 12                   | PIÑA                         | 44460       | 2413.543    | KG      |                               |                  |                  |                  |                  |                  |                  |                  |                  |                  |
|      | 13                   | QUESO FRESCO                 | 44460       | 114.326     | KG      |                               |                  |                  |                  |                  |                  |                  |                  |                  |                  |
| 3    | VIVERES SECOS        |                              |             |             |         |                               |                  |                  |                  |                  |                  |                  |                  |                  |                  |
|      | 1                    | PIMIENTA                     | 44460       | 17.764      | KG      | 1RA ENTREGA                   | 2DA ENTREGA      | 3RA ENTREGA      | 4TA ENTREGA      | 5TA ENTREGA      | 6TA ENTREGA      | 7MA ENTREGA      | 8VA ENTREGA      | 9NA ENTREGA      | 10MA ENTREGA     |
|      | 2                    | COMINO                       | 44460       | 15.9610     | KG      |                               |                  |                  |                  |                  |                  |                  |                  |                  |                  |
|      | 3                    | PAJILLO                      | 44460       | 35.968      | KG      |                               |                  |                  |                  |                  |                  |                  |                  |                  |                  |
|      | 4                    | VANILLA                      | 44460       | 44.460      | LT      |                               |                  |                  |                  |                  |                  |                  |                  |                  |                  |
|      | 5                    | HONGOS Y LAUREL              | 44460       | 40.014      | KG      |                               |                  |                  |                  |                  |                  |                  |                  |                  |                  |
|      | 7                    | AJI PANCA                    | 44460       | 35.968      | KG      |                               |                  |                  |                  |                  |                  |                  |                  |                  |                  |
|      | 8                    | CANELA                       | 44460       | 44.460      | KG      |                               |                  |                  |                  |                  |                  |                  |                  |                  |                  |
|      | 9                    | CLAVO DE OLOE                | 44460       | 44.460      | KG      |                               |                  |                  |                  |                  |                  |                  |                  |                  |                  |
|      | 10                   | SILLAO                       | 44460       | 19.054      | LT      |                               |                  |                  |                  |                  |                  |                  |                  |                  |                  |
|      | 11                   | CULANTRO                     | 44460       | 44.460      | KG      |                               |                  |                  |                  |                  |                  |                  |                  |                  |                  |
|      | 12                   | KION                         | 44460       | 12.703      | KG      |                               |                  |                  |                  |                  |                  |                  |                  |                  |                  |
|      | 13                   | AJINO MOTO                   | 44460       | 20.833      | KG      |                               |                  |                  |                  |                  |                  |                  |                  |                  |                  |
|      | 14                   | VINAGRE                      | 44460       | 44.460      | LT      |                               |                  |                  |                  |                  |                  |                  |                  |                  |                  |
|      | 15                   | PASAS                        | 44460       | 44.460      | KG      |                               |                  |                  |                  |                  |                  |                  |                  |                  |                  |
|      | 16                   | MANI                         | 44460       | 19.0543     | KG      |                               |                  |                  |                  |                  |                  |                  |                  |                  |                  |
|      | 17                   | PIMENTON                     | 44460       | 12.7029     | KG      |                               |                  |                  |                  |                  |                  |                  |                  |                  |                  |
|      | 18                   | CHANCACA                     | 44460       | 355.680     | KG      |                               |                  |                  |                  |                  |                  |                  |                  |                  |                  |
| 4    | PRODUCTOS CARNICOS   |                              |             |             |         |                               |                  |                  |                  |                  |                  |                  |                  |                  |                  |
|      | 1                    | CARNE DE CERDO SIN HUESO     | 44460       | 1397.314    | KG      | 1RA ENTREGA                   | 2DA ENTREGA      | 3RA ENTREGA      | 4TA ENTREGA      | 5TA ENTREGA      | 6TA ENTREGA      | 7MA ENTREGA      | 8VA ENTREGA      | 9NA ENTREGA      | 10MA ENTREGA     |
|      | 2                    | CARNE DE RES SIN HUESO       | 44460       | 635.143     | KG      |                               |                  |                  |                  |                  |                  |                  |                  |                  |                  |
|      | 3                    | FILETE DE JUREL              | 44460       | 2858.143    | KG      |                               |                  |                  |                  |                  |                  |                  |                  |                  |                  |
|      | 4                    | MENTIDENCIA DE POLLO         | 44460       | 508.114     | KG      |                               |                  |                  |                  |                  |                  |                  |                  |                  |                  |
|      | 5                    | POLLO FRESCOS IN MENTIDENCIA | 44460       | 5335.200    | KG      |                               |                  |                  |                  |                  |                  |                  |                  |                  |                  |

## 1.9. COSTO DE REPRODUCCIÓN Y ENTREGA DE BASES

Los participantes registrados tienen el derecho de recabar un ejemplar de las bases, en forma gratuita, para cuyo efecto deberán remitir una solicitud d eentrega de bases mediante correo electrónico a: [abasto.agrupingprg@gmail.com](mailto:abasto.agrupingprg@gmail.com);

Es factible recoger una copia en las oficinas del OEC, ubicado en Calle Pedro Ruiz Gallo S/N

Urb. San Carlos, Fuerte Militar Sargento 1° REE Zenon, TURPO HERRERA – Distrito de Chanchamayo – Provincia Chanchamayo – Departamento de Junin.

#### **1.10. BASE LEGAL**

- Ley de Presupuesto del Sector Publico para el Año Fiscal 2022.
- Ley de Equilibrio Financiero del Presupuesto del Sector Publico del año 2022.
- Ley N° 30225 – Ley de Contrataciones del Estado, en adelante la Ley, y sus modificaciones.
- Decreto Supremo N° 344-2018-EF, Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado, en adelante el Reglamento y sus modificaciones.
- Directiva del OSCE.
- TUO de la Ley N° 28015, Ley de Promoción de la Competitividad, Formalización y Desarrollo de la Micro y Pequeña y del acceso al empleo decente, Ley MYPE, aprobando por Decreto Supremo N° 007-2008-TR.

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, además de un índice de documentos<sup>2</sup>, la siguiente documentación:

#### 2.2.1. Documentación de presentación obligatoria

##### 2.2.1.1. Documentos para la admisión de la oferta

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

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

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

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

#### Advertencia

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

- c) Declaración jurada de acuerdo con el literal b) del artículo 52 del Reglamento. **(Anexo N° 2)**
- d) Declaración jurada de cumplimiento de las Especificaciones Técnicas contenidas en el numeral 3.1 del Capítulo III de la presente sección. **(Anexo N° 3)**
- e) Declaración jurada de plazo de entrega. **(Anexo N° 4)<sup>4</sup>**
- f) 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

<sup>2</sup> La omisión del índice no determina la no admisión de la oferta.

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

<sup>4</sup> En caso de considerar como factor de evaluación la mejora del plazo de entrega, el plazo ofertado en dicho anexo servirá también para acreditar este factor.

así como el porcentaje equivalente a dichas obligaciones. (**Anexo N° 5**)

- g) El precio de la oferta en SOLES debe registrarse directamente en el formulario electrónico del SEACE.

Adicionalmente, se debe adjuntar el Anexo N° 6 en el caso de procedimientos convocados a precios unitarios.

En el caso de procedimientos convocados a suma alzada únicamente se debe adjuntar el Anexo N° 6, cuando corresponda indicar el monto de la oferta de la prestación accesoria o que el postor goza de alguna exoneración legal.

El precio total de la oferta y los subtotales que lo componen son expresados con dos (2) decimales. Los precios unitarios pueden ser expresados con más de dos (2) decimales.

#### **Importante**

*El órgano encargado de las contrataciones o el comité de selección según corresponda, verifica la presentación de los documentos requeridos. De no cumplir con lo requerido, la oferta se considera no admitida.*

#### **2.2.1.2. Documentos para acreditar los requisitos de calificación**

Incorporar en la oferta los documentos que acreditan los “**Requisitos de Calificación**” que se detallan en el numeral 3.2 del Capítulo III de la presente sección de las bases.

#### **2.2.2. Documentación de presentación facultativa:**

- a) En el caso de microempresas y pequeñas empresas integradas por personas con discapacidad, o en el caso de consorcios conformados en su totalidad por estas empresas, deben presentar la constancia o certificado con el cual acredite su inscripción en el Registro de Empresas Promocionales para Personas con Discapacidad<sup>5</sup>.
- b) Solicitud de bonificación del cinco por ciento (5%) por tener la condición de micro y pequeña empresa (**Anexo N°10**).
- c) Los postores que apliquen 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

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

- *En caso el órgano encargado de las contrataciones o el comité de selección, según corresponda, considere evaluar otros factores además del precio, debe incluir el siguiente literal:*

- d) *Incorporar en la oferta los documentos que acreditan los “**Factores de Evaluación**” establecidos en el Capítulo IV de la presente sección de las bases, a efectos de obtener el puntaje previsto en dicho Capítulo para cada factor.*

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

#### **Advertencia**

<sup>5</sup> Dicho documento se tendrá en consideración en caso de empate, conforme a lo previsto en el artículo 91 del Reglamento.

*El órgano encargado de las contrataciones o el comité de selección, según corresponda, no podrá exigir al postor la presentación de documentos que no hayan sido indicados en los acápites “Documentos para la admisión de la oferta”, “Requisitos de calificación” y “Factores de evaluación”.*

### 2.3. PRESENTACIÓN DEL RECURSO DE APELACIÓN

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

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

N ° de Cuenta : 00470015640  
Banco : BANCO DE LA NACION  
N° CCI<sup>6</sup> :

### 2.4. REQUISITOS PARA PERFECCIONAR EL CONTRATO

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

- a) Garantía de fiel cumplimiento del contrato
- b) Garantía de fiel cumplimiento por prestaciones accesorias, de ser el caso.
- c) Contrato de consorcio con firmas legalizadas ante Notario de cada uno de los integrantes, de ser el caso.
- d) 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.
- e) Copia de la vigencia del poder del representante legal de la empresa que acredite que cuenta con facultades para perfeccionar el contrato, cuando corresponda.
- f) Copia de DNI del postor en caso de persona natural, o de su representante legal en caso de persona jurídica.

#### Advertencia

*De acuerdo con el artículo 4 del Decreto Legislativo N° 1246, las Entidades están prohibidas de exigir a los administrados o usuarios la información que puedan obtener directamente mediante la interoperabilidad a que se refieren los artículos 2 y 3 de dicho Decreto Legislativo. En esa medida, si la Entidad es usuaria de la Plataforma de Interoperabilidad del Estado – PIDE<sup>7</sup> y siempre que el servicio web se encuentre activo en el Catálogo de Servicios de dicha plataforma, no corresponderá exigir los documentos previstos en los literales e) y f).*

- g) Domicilio para efectos de la notificación durante la ejecución del contrato.
- h) Detalle de los precios unitarios del precio ofertado<sup>8</sup>.
- i) Detalle del precio de la oferta de cada uno de los bienes que conforman el paquete<sup>9</sup>.

#### Importante

<sup>6</sup> En caso de transferencia interbancaria.

<sup>7</sup> Para mayor información de las Entidades usuarias y del Catálogo de Servicios de la Plataforma de Interoperabilidad del Estado – PIDE ingresar al siguiente enlace <https://www.gobiernodigital.gob.pe/interoperabilidad/>

<sup>8</sup> Incluir solo en caso de la contratación bajo el sistema a suma alzada.

<sup>9</sup> Incluir solo en caso de contrataciones por paquete.

- *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 cuyos montos sean iguales o menores a doscientos mil Soles (S/200,000.00), no corresponde presentar garantía de fiel cumplimiento de contrato ni garantía de fiel cumplimiento por prestaciones accesorias. Dicha excepción también aplica a los contratos derivados de procedimientos de selección por relación de ítems, cuando el monto del ítem adjudicado o la sumatoria de los montos de los ítems adjudicados no supere el monto señalado anteriormente, conforme a lo dispuesto en el literal a) del artículo 152 del Reglamento.*

#### **Importante**

- *Corresponde a la Entidad verificar que las garantías presentadas por el postor ganador de la buena pro cumplan con los requisitos y condiciones necesarios para su aceptación y eventual ejecución, sin perjuicio de la determinación de las responsabilidades funcionales que correspondan.*
- *De conformidad con el Reglamento Consular del Perú aprobado mediante Decreto Supremo N° 076-2005-RE para que los documentos públicos y privados extendidos en el exterior tengan validez en el Perú, deben estar legalizados por los funcionarios consulares peruanos y refrendados por el Ministerio de Relaciones Exteriores del Perú, salvo que se trate de documentos públicos emitidos en países que formen parte del Convenio de la Apostilla, en cuyo caso bastará con que estos cuenten con la Apostilla de la Haya<sup>10</sup>.*
- *La Entidad no puede exigir documentación o información adicional a la consignada en el presente numeral para el perfeccionamiento del contrato.*

## **2.5. PERFECCIONAMIENTO DEL 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 Calle Pedro Ruiz Gallo S/N Urb. San Carlos, Fuerte Militar Sargento 1° REE Zenon, TURPO HERRERA – Distrito de Chanchamayo – Provincia Chanchamayo – Departamento de Junin.

## **2.6. FORMA DE PAGO**

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

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

- Recepción del Acta de conformidad emitida por el comité de recepción y conformidad de bienes.
- Informe del funcionario responsable del Área Usuaria sobre la conformidad de la prestación efectuada.
- Comprobante de pago (Factura Original y una copia, Guía Original).
- Original de la Orden de Compra
- Copia del Contrato Suscrito.

<sup>10</sup> Según lo previsto en la Opinión N° 009-2016/DTN.

Dicha documentación se debe presentar en Calle Pedro Ruiz Gallo S/N Urb. San Carlos, Fuerte Militar Sargento 1° REE Zenon, TURPO HERRERA – Distrito de Chanchamayo – Provincia Chanchamayo – Departamento de Junin.

Los pagos se realizaran de acuerdo al consumo me sual establecido por el Servicio de Intendência del Ejercito.



### CAPÍTULO III REQUERIMIENTO

#### 3.1. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

##### "Año del Fortalecimiento de la Soberanía Nacional"

##### REQUERIMIENTO N° 004 – 2022

##### "REQUERIMIENTO PARA LA ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS PARA EL PERSONAL PROFESIONAL DEL AGRUPAMIENTO DE INGENIERIA "TTE CRL PEDRO RUIZ GALLO" PARA EL MES DE ENERO A OCTUBRE DEL AF-2023"

#### 1. DENOMINACIÓN DE LA CONTRATACIÓN:

Adquisición del suministro de alimentos para el personal profesional del AGRUP ING "TTE CRL PEDRO RUIZ GALLO", correspondientes al mes de enero a octubre AF-2023.

#### 2. FINALIDAD PÚBLICA:

El presente procedimiento busca mantener a la entidad abastecida con alimentos y bebidas para el consumo del personal profesional de las unidades del Agrupamiento de Ingeniería "Tte Crl Pedro Ruiz Gallo".

#### 3. ANTECEDENTES:

Habiéndose determinado el costo de ración orgánica diaria, dentro de este contexto se deberá proceder a la adquisición de alimentos (vía suministro); procedimiento que debe estar orientado a maximizar el valor del dinero asignado por este concepto, promoviendo la actuación bajo el enfoque de gestión por resultados en la contratación, de manera que éste se efectúe en forma oportuna y bajo las mejores condiciones de precio y calidad, permitiendo el cumplimiento de los fines y tengan una repercusión positiva en las condiciones de vida del personal profesional, dando cumplimiento a los principios señalados en el artículo 2° de la Ley de Contrataciones del Estado; en concordancia a lo establecido en el Sistema Nacional de Presupuesto, Sistema Nacional de Abastecimiento, Sistema Nacional de Tesorería, Sistema Nacional de Contabilidad y Sistema Nacional de Control.

#### 4. OBJETIVOS DE LA CONTRATACIÓN:

**Objetivo general.** Adquirir víveres para la cocción de los alimentos para el personal profesional que prestan servicios en las UU y PPUU del Agrupamiento de Ingeniería "Tte Crl Pedro Ruiz Gallo", bajo los principios de libertad de concurrencia, igualdad de trato, transparencia, publicidad, competencia, eficiencia y equidad, sin descuidar la calidad de los mismos.

**Objetivos específicos.** Adquirir alimentos de calidad, de marcas registras y garantizadas y cuya fecha de vencimiento se encuentre dentro de los plazos previstos para ser consumidos. Igualmente deben cumplir con las especificaciones técnicas requeridas por el área usuaria.

**"Año del Fortalecimiento de la Soberanía Nacional"**

**5. CARACTERISTICAS Y CONDICIONES DE LOS BIENES A CONTRATAR**

**5.1. Características Generales**

Los bienes objeto del presente requerimiento, deberán ser alimentos secos y frescos de primera calidad a granel, de reciente producción y/o fabricación, cuya presentación será en kilogramos, litros y unidades según corresponda, debidamente identificados de ser el caso en sus respectivos envases.

**5.2. Descripción y cantidades de los bienes**

| SUB<br>ITEM          | ARTICULOS   | CANT DE<br>RAC | TOTAL<br>KILOS | UND<br>MED |
|----------------------|---|----------------|----------------|------------|
| <b>VIVERES SECOS</b> |   |                |                |            |
| 1                    | HOJUELA DE AVENA FT   | 44460          | 444.600        | KG         |
| 2                    | CEBADA TOSTADA SFT  | 44460          | 133.380        | KG         |
| 3                    | FIDEOS A GRANEL SFT   | 44460          | 247.706        | KG         |
| 4                    | SEMOLA SFT  | 44460          | 400.140        | KG         |
| 5                    | LECHE EVAPORADA SFT   | 44460          | 1714.886       | KG         |
| 6                    | MAIZ MORADO FT  | 44460          | 101.623        | KG         |
| 7                    | SAL YODADA PARA COCINA (INCLUYE 0.003 GRS PAN) SAL DE COCINA FT | 44460          | 444.600        | KG         |
| 8                    | HARINA DE TRIGO FT  | 44460          | 3112.200       | KG         |
| 9                    | MANTECA VEGETAL SFT   | 44460          | 177.840        | KG         |
| 10                   | LEVADURA SECA SFT   | 44460          | 26.676         | KG         |
| 11                   | MERMELADA DE FRUTAS SFT   | 44460          | 266.760        | KG         |
| 12                   | HUEVO FRESCO DE GALLINA FT                                      | 44460          | 1524.343       | KG         |
| 13                   | QUESO FRESCO SFT  | 44460          | 114.326        | KG         |
| 14                   | JAMONADA SFT  | 44460          | 114.326        | KG         |
| 15                   | ARROZ PILADO (EXTRA) FT   | 44460          | 8002.800       | KG         |
| 16                   | AZUCAR RUBIA DOMESTICA (INCLUYE 0.006 GRS PAN) FT               | 44460          | 2934.360       | KG         |
| 17                   | ACEITE VEGETAL DOMESTICA (INCLUYE 0.0004 GRS PAN) comestible FT | 44460          | 1084.824       | LT         |
| 18                   | ARVERJA VERDE PARTICIDA CALIDAD 1-EXTRA FT                      | 44460          | 762.171        | KG         |
| 19                   | PALLAR BB Calidad extra FT                                      | 44460          | 381.086        | KG         |
| 20                   | LENTEJA calidad 1-extra FT                                      | 44460          | 762.171        | KG         |

**VERDURAS**

|    |                                  |       |         |    |
|----|----------------------------------|-------|---------|----|
| 1  | CEBOLLA ROJA SFT                 | 44460 | 889.200 | KG |
| 2  | ZANAHORIA SFT                    | 44460 | 889.200 | KG |
| 3  | TOMATE SFT                       | 44460 | 889.200 | KG |
| 4  | LECHUGA SFT                      | 44460 | 444.600 | KG |
| 5  | ARVERJA VERDE CATEGORIA EXTRA FT | 44460 | 444.600 | KG |
| 6  | PORO SFT                         | 44460 | 266.760 | KG |
| 7  | APIO SFT                         | 44460 | 266.760 | KG |
| 8  | ESPINACA SFT                     | 44460 | 266.760 | KG |
| 9  | HIERBABUENA SFT                  | 44460 | 266.760 | KG |
| 10 | BETERRAGA SFT                    | 44460 | 266.760 | KG |



**"Año del Fortalecimiento de la Soberanía Nacional"**

|    |                   |     |       |         |    |
|----|-------------------|-----|-------|---------|----|
| 11 | PEREJIL           | SFT | 44460 | 266.760 | KG |
| 12 | HUACATAY          | SFT | 44460 | 266.760 | KG |
| 13 | VAINITA EXTRA     | FT  | 44460 | 355.680 | KG |
| 14 | ZAPALLO MACRE 1RD | FT  | 44460 | 266.760 | KG |
| 15 | COL CRESPA 1RD    | FT  | 44460 | 355.680 | KG |
| 16 | CHOCLO 1RD        | FT  | 44460 | 355.680 | KG |
| 17 | LIMON EXTRA       | FT  | 44460 | 355.680 | KG |

**TUBERCULOS**

|   |                               |    |       |          |    |
|---|-------------------------------|----|-------|----------|----|
| 1 | TUBERCULO (PAPA YUNGAY) EXTRA | FT | 44460 | 6669.000 | KG |
|---|-------------------------------|----|-------|----------|----|

**CARNES**

|   |                            |     |       |          |    |
|---|----------------------------|-----|-------|----------|----|
| 1 | CARNE DE CERDO SIN HUESO   | SFT | 44460 | 1397.314 | KG |
| 2 | CARNE DE RES SIN HUESO     | SFT | 44460 | 635.143  | KG |
| 3 | FILETE DE JUREL            | SFT | 44460 | 2858.143 | KG |
| 4 | MENUDENCIA DE POLLO        | SFT | 44460 | 508.114  | KG |
| 5 | POLLO FRESCOSIN MENUDENCIA | SFT | 44460 | 5335.200 | KG |

**FRUTAS**

|   |                        |     |       |          |    |
|---|------------------------|-----|-------|----------|----|
| 1 | PLATANO DE SEDA EXTRA  | FT  | 44460 | 3620.314 | KG |
| 2 | PIÑA                   | SFT | 44460 | 2413.543 | KG |
| 3 | NARANJA YALCENGA CAT-1 | FT  | 44460 | 2413.543 | KG |

**CONDIMENTOS**

|    |                      |     |       |         |    |
|----|----------------------|-----|-------|---------|----|
| 1  | PIMIENTA             | SFT | 44460 | 17.784  | KG |
| 2  | COMINO               | SFT | 44460 | 15.5610 | KG |
| 3  | PALILLO              | SFT | 44460 | 35.568  | KG |
| 4  | VAINILLA             | SFT | 44460 | 44.460  | LT |
| 5  | HONGOS Y LAUREL      | SFT | 44460 | 40.014  | KG |
| 6  | AJO CAT-1            | FT  | 44460 | 133.380 | KG |
| 7  | AJI PANCA            | SFT | 44460 | 35.568  | KG |
| 8  | CANELA               | SFT | 44460 | 44.460  | KG |
| 9  | CLAVO DE OLOR        | SFT | 44460 | 44.460  | KG |
| 10 | SILAO SAUSIS DE SODA | SFT | 44460 | 19.054  | LT |
| 11 | CULANTRO             | SFT | 44460 | 44.460  | KG |
| 12 | KION                 | SFT | 44460 | 12.703  | KG |
| 13 | AJINO-MOTO           | SFT | 44460 | 20.833  | KG |
| 14 | VINAGRE              | SFT | 44460 | 44.460  | LT |
| 15 | PASAS                | SFT | 44460 | 44.460  | KG |
| 16 | MANI                 | SFT | 44460 | 19.0543 | KG |
| 17 | PIMENTON             | SFT | 44460 | 12.7029 | KG |
| 18 | CHANCACA             | SFT | 44460 | 355.680 | KG |

## **“Año del Fortalecimiento de la Soberanía Nacional”**

### **5.3. Características Técnicas**

#### **ITEM 01: VIVERES SECOS:**

##### **a. HOJUELA DE AVENA PRECOCIDA**

**FICHA TÉCNICA  
 APROBADA**

#### **1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN**

|                       |  |
|-----------------------|--|
| Denominación del bien | HOJUELA DE AVENA   |
| Denominación técnica  | HOJUELAS DE AVENA  |
| Unidad de medida      | Kilogramo  |
| Descripción general   | Es el producto obtenido de los granos de avena (Avena sativa, L. o Avena bizantina, L.) previamente limpiados, secados, estabilizados, descascarados, cortados transversalmente o no, y que han sido apilados para formar las hojuelas, escamas o copos. |

#### **2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN**

- 2.1. Del bien**  
 Las hojuelas de avena deberán provenir de granos de avena enteros, limpios, sanos, libres de infestación por insectos y de cualquier otra materia extraña objetable; por lo que deberán cumplir con los requisitos establecidos en la NTP 205.033-1982 (Revisada el 2016). Las hojuelas de avena deberán ser preparadas, procesadas y envasadas bajo condiciones higiénico-sanitarias acordes con el CAC/RCP 1-1989 (2003) y otros códigos de prácticas recomendados por el Codex que sean pertinentes para este producto, según los numerales 5.1 y 5.2 de la NTP 205.050-2014 y su enmienda ENM1-2016.

| CARACTERÍSTICA   | ESPECIFICACIÓN   | REFERENCIA   |
|--|--|--|
| <b>CALIDAD</b>   |  |  |
| Requisitos físico:<br>- Tamaño de partícula<br>- Materias extrañas   | Cumplir con lo establecido en el numeral 6.1 (correspondiente a hojuela de avena normal) de la NTP de la referencia  | NTP 205.050-2014 HOJUELAS DE AVENA. Requisitos y métodos de ensayo y su enmienda ENM1-2016   |
| Requisitos físico-químicos:<br>- Humedad<br>- Proteína (base seca x5,7)<br>- Fibra cruda (base seca)<br>- Cenizas (base seca)<br>- Grasa (base seca)<br>- Ácidos grasos libres (base seca) | Cumplir con lo establecido en el numeral 6.2 de la NTP de la referencia  |  |
| Requisitos sensoriales   | Cumplir con lo establecido en el numeral 6.4 de la NTP de la referencia  |  |
| <b>INOCUIDAD</b>   | Cumplir con los requisitos establecidos por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria - DIGESA, autoridad nacional competente <sup>1</sup> | Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA, sus modificatorias y normas complementarias |

Precisión 1: Ninguna

#### **2.2. Envase**

Las hojuelas deberán envasarse en recipientes que salvaguarden las cualidades higiénicas, nutritivas, tecnológicas y organolépticas (sensoriales) del producto. Los recipientes, inclusive el

<sup>1</sup> Según artículo 12 del Reglamento del Decreto Legislativo N° 1062 Ley de inocuidad de los alimentos aprobado mediante Decreto Supremo N° 604-2006-AG.

## "Año del Fortalecimiento de la Soberanía Nacional"

material de envasado, deberán ser fabricados con sustancias que sean inocuas y de acuerdo al uso que se destina. No deberán transmitir al producto ninguna sustancia tóxica ni olores o sabores desagradables, según el numeral 10.1 de la NTP 205 050:2014 y su enmienda ENM1:2016.

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

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

### 2.3. Rotulado

El rotulado de los envases deberá cumplir con lo establecido la NTP 209.038:2009 (revisada el 2014), según el numeral 10.2 de la NTP 205 050:2014 y su enmienda ENM1:2016.



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



### 2.4. Inserto No aplica

**Precisión 4:** No aplica

Presentación en sacos de 10 kg

Adjuntar certificado de calidad del fabricante vigente.

Solicitar registro sanitario y VALIDACION TECNICA DEL PLAN HACCP, de la línea de producción vigente.



## “Año del Fortalecimiento de la Soberanía Nacional”

### b. MAIZ MORADO

#### FICHA TÉCNICA APROBADA

#### 1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

|                       |  |
|-----------------------|--|
| Denominación del bien | MAZORCA DE MAIZ MORADO CATEGORÍA PRIMERA   |
| Denominación técnica  | MAZORCA DE MAIZ MORADO CATEGORÍA PRIMERA   |
| Unidad de medida      | KILOGRAMO  |
| Descripción general   | La mazorca de maíz morado es el fruto de la planta de maíz morado conformado por la coronta o mario y los granos de maíz morado que se adhieren a ella. Está constituida, en base seca, aproximadamente de un 80% por grano y 20% por coronta. Se caracteriza por presentar pigmentos antocianicos que colorean el pericarpio del grano y la corona o mario. |

#### 2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

##### 2.1. Del bien

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

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

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

| CARACTERÍSTICA                               | ESPECIFICACIÓN  | REFERENCIA  |                   |         |   |             |    |              |
|--|---|---|-------------------|---------|---|-------------|----|--------------|
| CALIDAD                                      |   |   |                   |         |   |             |    |              |
| Requisitos sensoriales                       |   | NTP 011.601:2016 MAÍZ AMILÁCEO. Mazorcas de maíz morado. Requisitos. 1ª Edición |                   |         |   |             |    |              |
| Aspecto general                              | <ul style="list-style-type: none"><li>Entera o partida sin granos defectuosos</li><li>Sana, sin pudrición, sin presencia de hongos</li><li>Limpia</li></ul> |   |                   |         |   |             |    |              |
| Olor   | Característico a maíz morado sano, sin olores extraños (como humedad, fermentado, rancidez, enmohecimiento, entre otros)                                    |   |                   |         |   |             |    |              |
| Sabor  | Característico, sin sabores extraños  |   |                   |         |   |             |    |              |
| Color  | Bueno, excelente o promedio (según el anexo D de la norma de la referencia)   |   |                   |         |   |             |    |              |
| Calibre                                      | <table><tr><th>Código de calibre</th><th>Mazorca</th></tr><tr><td>I</td><td>12 cm o más</td></tr><tr><td>II</td><td>6 cm a 12 cm</td></tr></table>          |   | Código de calibre | Mazorca | I | 12 cm o más | II | 6 cm a 12 cm |
| Código de calibre                            | Mazorca   |   |                   |         |   |             |    |              |
| I  | 12 cm o más   |   |                   |         |   |             |    |              |
| II   | 6 cm a 12 cm  |   |                   |         |   |             |    |              |
| Requisitos fisicoquímicos                    |   |   |                   |         |   |             |    |              |
| Humedad                                      | Máximo 13%  |   |                   |         |   |             |    |              |
| Porcentaje de antocianina                    | mínimo 0,8%   |   |                   |         |   |             |    |              |
| Longitud (base hasta la punta de la mazorca) | Mayor a 6 cm  |   |                   |         |   |             |    |              |
| Requisitos de Sanidad                        |   |   |                   |         |   |             |    |              |
| Defectos de apariencia externa               |   |   |                   |         |   |             |    |              |
| Apariencia de la mazorca                     | Mazorca entera con granos completos<br>Se tolera hasta el 5% en peso en granos sueltos  |   |                   |         |   |             |    |              |

## “Año del Fortalecimiento de la Soberanía Nacional”

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

**Precisión 1:** La entidad convocante deberá precisar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 3.2 y/o proforma del contrato) el calibre de la mazorca de maíz morado categoría primera que desea adquirir de acuerdo a lo establecido en la norma NTP 011.601.2016, por ejemplo: mazorca de maíz morado categoría primera - calibre I. Asimismo, según el anexo D de la NTP 011.601.2016 se debe especificar el color de maíz morado a adquirir.

### 2.2. Envase y/o embalaje

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

La mazorca de maíz morado categoría primera debe envasarse en recipientes que salvaguarden las cualidades higiénicas, nutritivas, tecnológicas y organolépticas del producto. Los recipientes, incluido el material de envasado, deben estar fabricados con sustancias que sean inocuas y adecuadas para el uso al que se destinen. No deben transmitir al producto ninguna sustancia tóxica ni olores o sabores desagradables. Cuando el producto se envase en sacos, éstos deben estar limpios, ser resistentes y estar bien cosidos o sellados, según se indica en el numeral 10.1 de la NTP 011.601.2016.

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

### 2.1. Rotulado

El rotulado de los envases de la mazorca de maíz morado categoría primera debe cumplir con lo indicado en la norma Codex CXS 1-1985 (2018) NORMA GENERAL PARA EL ETIQUETADO DE LOS ALIMENTOS PREENVASADOS y las disposiciones especificadas en el numeral 10.2 de la NTP 011.601.2016:

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

### **“Año del Fortalecimiento de la Soberanía Nacional”**

- el nombre del producto que debe aparecer en la etiqueta será “mazorca de maíz morado”;
- nombre o razón social y dirección del fabricante o envasador;
- el grado de calidad: “categoría segunda”;
- calibre;
- el peso neto, en kilogramos (facultativo);
- número de Autorización Sanitaria de Establecimiento de Procesamiento Primario emitido por 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.



## “Año del Fortalecimiento de la Soberanía Nacional”

### c. SAL YODADA PARA COCINA

#### 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.

Y debe cumplir con las siguientes características:

| Y debe cumplir con las siguientes características:  |  |  |  |
|---|--|--|--|
| CARACTERÍSTICA  | ESPECIFICACIÓN   | REFERENCIA   |  |
| <b>CALIDAD</b>  |  |  |  |
| <b>Requisitos sensoriales</b>   |  |  |  |
| Aspecto   | Granulosos y libre de sustancias extrañas visibles   | NTP 209.015.2006 SAL PARA CONSUMO HUMANO. 2ª Edición                   |  |
| Color   | Blanco   |  |  |
| Olor  | Inodoro  |  |  |
| Sabor   | Salado característico  |  |  |
| <b>Requisitos físico químicos</b>   |  |  |  |
| 1. Humedad  | Máximo 0,5%  |  |  |
| 2. Pureza   | Mínimo 99,1%   |  |  |
| 3. Granulometría: debe pasar  | <ul style="list-style-type: none"><li>• Tamiz ITINTEC 2.00 mm (N° 10): Mínimo 75%</li><li>• Tamiz ITINTEC 177 µm (N° 80): Máximo 30%</li></ul> |  |  |
| 4. Sustancias impermeabilizantes agregadas  | Máximo 1,0%  |  |  |
| <b>5. Impurezas</b>   |  |  |  |
| - Impurezas insolubles en agua  | Máximo 0,15%   |  |  |
| - Sulfato (SO <sub>4</sub> )  | Máximo 0,4%  |  |  |
| - Calcio (Ca <sup>++</sup> )  | Máximo 0,2%  |  |  |
| - Magnesio (Mg <sup>++</sup> )  | Máximo 0,2%  |  |  |
| - Cadmio (Cd)   | Máximo 0,5 mg/Kg   |  |  |
| - Cobre (Cu)  | Máximo 2,0 mg/Kg   |  |  |
| - Arsénico (As)   | Máximo 0,5 mg/Kg   |  |  |
| - Mercurio (Hg)   | Máximo 0,1 mg/Kg   |  |  |
| - Hierro (Fe)   | Máximo 10 mg/Kg  |  |  |
| - Bario (Ba <sup>++</sup> )   | Exenta   |  |  |
| - Materia nitrogenadas  | Exenta   |  |  |
| - Boratos   | Exenta   |  |  |
| Nota: Todos los requisitos, menos la humedad, estarán referidos y estarán dados en base seca. |  |  |  |
| Plomo (Pb)  | Máximo 1,0 mg/Kg   | CXS 193-1995 (2019) NORMA GENERAL PARA LOS CONTAMINANTES Y LAS TOXINAS |  |

### “Año del Fortalecimiento de la Soberanía Nacional”

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

**Precisión 1:** Ninguna

#### 2.2. Envase y/o embalaje

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

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

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

#### 2.3. Rotulado

El rotulado de los envases debe cumplir con lo dispuesto en el artículo 117 del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA, y sus modificatorias, la NMP 001-2019 Requisitos para el etiquetado de preenvases, 5ª Edición, además de lo señalado en el numeral 11 de la NTP 209.015.2006:

- nombre del producto;
- declaración de los ingredientes;
- nombre y dirección del fabricante;
- nombre, razón social y dirección del importador, lo que podrá figurar en etiqueta adicional;
- número de Registro Sanitario;
- fecha de vencimiento;
- código o clave de lote;
- el contenido de yodo y fluor expresado en ppm por kg de sal;
- país de fabricación;

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

## **“Año del Fortalecimiento de la Soberanía Nacional”**

- 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.

Presentación Primario : Sacos de 24 kg  
Presentación Secundario : Bolsa de 1 Kg.



## “Año del Fortalecimiento de la Soberanía Nacional”

### d. HARINA DE TRIGO

#### 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  |
|--|---|---|
| <b>CALIDAD</b>   |   |   |
| Humedad  | Máximo 15,00%   | NTP 205.064.2015 (revisada el 2020) TRIGO. Harina de trigo para consumo humano. Requisitos. 1ª Edición  |
| Cenizas, (±5%) en base seca                                    | Máximo 0,75%  |   |
| Acidez, (±10%), (expresado como porcentaje de ácido sulfúrico) | Máximo 0,10%  |   |
| Aspecto  | El cumplimiento del requisito se debe determinar considerando una humedad de 15% en la harina.  |   |
| Color  | Producto homogéneo, sin grumos considerando la compactación natural del envasado y estibado, exento de toda sustancia y cuerpo extraño a su naturaleza. |   |
| Olor   | Bianco cremoso  | Reglamento de la Ley que dispone la fortificación de harinas con micronutrientes. Ley N° 28314, aprobado mediante Decreto Supremo N° 012-2006-SA. |
|  | Característico, sin indicios de rancidez o enranciamiento.  |   |
| <b>MICRONUTRIENTES</b>   | Cumplir con lo establecido en el artículo 4 del documento de la referencia  |   |

## “Año del Fortalecimiento de la Soberanía Nacional”

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

**Precisión 1:** Ninguna

### 2.2. Envase y/o embalaje

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.

Presentación en sacos de papel de 50 kg.

Tipo especial

Adjuntar certificado de calidad del fabricante vigente.

Solicitar registro sanitario y VALIDACION TECNICA DEL PLAN HACCP, de la línea de producción vigente.

## **“Año del Fortalecimiento de la Soberanía Nacional”**

### **e. HUEVO FRESCO DE GALLINA**

#### **FICHA TECNICA 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 Gallus gallus, constituido por cascarn, membranas, cámara de aire, clara, chalazas, yema y germen. |

#### **2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN**

##### **2.1. Del bien**

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

| CARACTERÍSTICA     |                                     | ESPECIFICACIÓN   | REFERENCIA   |        |      |             |        |       |              |         |                |        |                |       |                 |             |         |
|--------------------|-------------------------------------|--|--|--------|------|-------------|--------|-------|--------------|---------|----------------|--------|----------------|-------|-----------------|-------------|---------|
| CALIDAD            |                                     |  |  |        |      |             |        |       |              |         |                |        |                |       |                 |             |         |
| Color              |                                     | Blanco o pardo en sus diferentes tonalidades.  | NTP 011.219.2015<br>HUEVOS. Huevos de gallina.<br>Requisitos y clasificación. 2ª Edición |        |      |             |        |       |              |         |                |        |                |       |                 |             |         |
| Olor               |                                     | Característico y libre de olores desagradables.  |  |        |      |             |        |       |              |         |                |        |                |       |                 |             |         |
| Sabor              |                                     | Característico   |  |        |      |             |        |       |              |         |                |        |                |       |                 |             |         |
| Requisitos físicos |                                     | <ul style="list-style-type: none"><li>- Cáscara libre de roturas y quilladuras.</li><li>- Sin cuerpos extraños ni manchas que alteren la apariencia.</li><li>- Limpio y seco.</li><li>- La yema debe tener forma casi esférica, de contorno ligeramente definido, ubicación centrada vista a través del ovoscopio y firmemente sostenida por las chalazas.</li></ul>   |  |        |      |             |        |       |              |         |                |        |                |       |                 |             |         |
| Tamaño             |                                     | De acuerdo a su peso, se clasifica en los siguientes tamaños: <table><tr><th>Tamaño</th><th>Peso</th></tr><tr><td>Super chico</td><td>&lt; 50 g</td></tr><tr><td>Chico</td><td>50 – 55,55 g</td></tr><tr><td>Mediano</td><td>55,55 – 62,5 g</td></tr><tr><td>Grande</td><td>62,5 – 68,88 g</td></tr><tr><td>Jumbo</td><td>68,88 – 72,22 g</td></tr><tr><td>Super Jumbo</td><td>≥ 72,22</td></tr></table> <p>Tolerancia: Máximo 10% de huevos de las clasificaciones de peso limítrofe.</p> |  | Tamaño | Peso | Super 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 | Super Jumbo | ≥ 72,22 |
| Tamaño             | Peso                                |  |  |        |      |             |        |       |              |         |                |        |                |       |                 |             |         |
| Super 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                     |  |  |        |      |             |        |       |              |         |                |        |                |       |                 |             |         |
| Super Jumbo        | ≥ 72,22                             |  |  |        |      |             |        |       |              |         |                |        |                |       |                 |             |         |
| Cáscara            |                                     | Íntegra, limpia, seca, lisa y de forma característica.   |  |        |      |             |        |       |              |         |                |        |                |       |                 |             |         |
| Cámara de aire     |                                     | Su altura no excede los 5 mm   |  |        |      |             |        |       |              |         |                |        |                |       |                 |             |         |
| Yema               |                                     | Centrada y fija  |  |        |      |             |        |       |              |         |                |        |                |       |                 |             |         |
| Clara              |                                     | Transparente, densa y fija   |  |        |      |             |        |       |              |         |                |        |                |       |                 |             |         |
| Tolerancias        | Categoría                           | Máximo 5% de huevos de calidad segunda en primera.   |  |        |      |             |        |       |              |         |                |        |                |       |                 |             |         |
|                    | Huevos quillados o rotos en destino | Máximo 2,00%   |  |        |      |             |        |       |              |         |                |        |                |       |                 |             |         |



## “Año del Fortalecimiento de la Soberanía Nacional”

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

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

### 2.2. Envase y/o embalaje

Los envases del huevo de gallina calidad primera deben ser limpios, secos, de primer uso, resistentes, que no transmitan olores, colores o sabores extraños, que protejan al producto contra la rotura, que permitan la ventilación del producto y colocarlo 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 emparador;
- 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.

Presentación por KILOS

Solicitar autorización Sanitaria de Productos de Procesamiento Primario emitido por SENASA con los procedimientos seleccionado, limpiado y pesado

## “Año del Fortalecimiento de la Soberanía Nacional”

### F. ARROZ PILADO EXTRA

#### FICHA TÉCNICA APROBADA

#### 1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

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

#### 2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

##### 2.1. Del bien

El arroz pilado extra, debe ser inocuo y apropiado para el consumo humano, según indica el numeral 5.1.1 de la NTP 205.011.2021.

El arroz pilado extra debe presentar las siguientes características:

| CARACTERÍSTICA                     | ESPECIFICACIÓN  | REFERENCIA   |       |                           |       |                 |         |                                       |       |                 |
|------------------------------------|---|--|-------|---------------------------|-------|-----------------|---------|---------------------------------------|-------|-----------------|
| CALIDAD                            |   |  |       |                           |       |                 |         |                                       |       |                 |
| Requisitos específicos y generales | <p>El arroz pilado debe:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Estar exento de sabores y olores extraños.</li><li>• Estar exento de suciedad (impurezas de origen animal, incluidos insectos muertos) que representen un peligro para la salud humana.</li><li>• No debe contener insectos vivos, muertos o en cualesquiera de sus estados fisiológicos: granos mohosos, germinados, sucios.</li><li>• Estar exento de hielén y polvillo.</li></ul>                 | NTP: 205.011.2021<br>ARROZ. Arroz elaborado.<br>Requisitos. 3ª Edición |       |                           |       |                 |         |                                       |       |                 |
| Clase y longitud                   | <p>La clase se debe asignar cuando por lo menos el 80% de los granos (en masa), están dentro de los límites de la clase correspondiente, y no más del 20% (en masa), son mezcla con cultivares de clases contrastantes.</p> <table><tr><th>Clase</th><th>Longitud del grano entero</th></tr><tr><td>Largo</td><td>De 6.6 mm o más</td></tr><tr><td>Mediano</td><td>De 6.2 mm o más, pero menos de 6.6 mm</td></tr><tr><td>Corto</td><td>Menos de 6.2 mm</td></tr></table> |  | Clase | Longitud del grano entero | Largo | De 6.6 mm o más | Mediano | De 6.2 mm o más, pero menos de 6.6 mm | Corto | Menos de 6.2 mm |
| Clase                              | Longitud del grano entero   |  |       |                           |       |                 |         |                                       |       |                 |
| Largo                              | De 6.6 mm o más   |  |       |                           |       |                 |         |                                       |       |                 |
| Mediano                            | De 6.2 mm o más, pero menos de 6.6 mm   |  |       |                           |       |                 |         |                                       |       |                 |
| Corto                              | Menos de 6.2 mm   |  |       |                           |       |                 |         |                                       |       |                 |
| Contenido de humedad               | Máximo 14%  |  |       |                           |       |                 |         |                                       |       |                 |
| <u>Grado (tolerancias)</u>         |   |  |       |                           |       |                 |         |                                       |       |                 |
| Granos rojos                       | 0,0%  |  |       |                           |       |                 |         |                                       |       |                 |
| Granos tizosos totales             | Máximo 2%   |  |       |                           |       |                 |         |                                       |       |                 |
| Granos tizosos parciales           | Máximo 5%   |  |       |                           |       |                 |         |                                       |       |                 |
| Granos dañados                     | 0,0%  |  |       |                           |       |                 |         |                                       |       |                 |
| Mezcla varietal contrastante       | Máximo 2,5%   |  |       |                           |       |                 |         |                                       |       |                 |



## "Año del Fortalecimiento de la Soberanía Nacional"

| CARACTERÍSTICA   | ESPECIFICACIÓN   | REFERENCIA  |
|--|--|---|
| <b>CALIDAD</b>   |  |   |
| Materia extraña<br>(Se considera solo materia extraña orgánica. No se permite la presencia de materiales extraños inorgánicos) | Máximo 0,15%   |   |
| Granos quebrados   | Máximo 5%  |   |
| Granos inmaduros   | 0,00%  |   |
| <b>INOCUIDAD</b>   | Cumplir con los requisitos establecidos por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria – DIGESA, autoridad nacional competente <sup>1</sup> | Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-96-SA, sus modificatorias y regulación complementaria. |

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

### 2.2 Envase y/o embalaje

El envase que contiene el producto debe ser de material inocuo, estar libre de sustancias que puedan ser cedidas al producto en condiciones tales que puedan afectar su inocuidad, y estar fabricado de manera que mantenga la calidad sanitaria y composición del producto durante toda su vida útil, según el artículo 118 del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-96-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° 007-96-SA, y sus modificatorias.

El arroz pilado extra debe ser entregado en envases que cumplan con lo especificado en la NTP 399.163-1:2017 ENVASES Y ACCESORIOS PLÁSTICOS EN CONTACTO CON ALIMENTOS. Parte 1: Disposiciones generales y requisitos. 3ª Edición, y su Corrigenda Técnica<sup>2</sup> y que salvaguarden las cualidades de calidad, higiénicas, nutricionales, tecnológicas y sensoriales del alimento; asimismo los envases deben ser fabricados con sustancias que sean inocuas y apropiadas para el uso al que se destinan. No deben transmitir al producto sustancias tóxicas ni olores o sabores desagradables, según indican los numerales 9 y 9.1 de la NTP 205.011:2021.

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

### 2.3 Rotulado

En el rotulado de los envases de arroz pilado extra, además de cumplir con lo establecido en el artículo 117 del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-96-SA, y sus modificatorias, debe cumplir con lo indicado en la NTP 209.038:2019 ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado de alimentos preenvasados. 8ª Edición y la NMP 001:2019 Requisitos para el etiquetado de preenvases. 5ª Edición. Asimismo, debe considerar lo siguiente, según el numeral 9.2 de la NTP 205.011:2021:

- nombre comercial (arroz pilado extra).

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

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

## “Año del Fortalecimiento de la Soberanía Nacional”

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

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

**2.4 Inserto**  
No aplica.

**Precisión 4:** No aplica.

Presentación en sacos de 49 kg.

Adjuntar certificado de calidad del fabricante vigente.

Solicitar registro sanitario y VALIDACION TECNICA DEL PLAN HACCP, de la línea de producción vigente.

## “Año del Fortalecimiento de la Soberanía Nacional”

### g. AZUCAR RUBIA DOMESTICA

#### FICHA TÉCNICA APROBADA

#### 1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

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

#### 2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

##### 2.1. Del bien

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

| CARACTERÍSTICA                     | ESPECIFICACIÓN   | REFERENCIA   |
|------------------------------------|--|--|
| <b>CALIDAD</b>                     |  |  |
| Color, sabor, olor                 | Color amarillo pardo, sabor y olor característico.   | NTP 207.007-2015 AZÚCAR. Azúcar rubia. Requisitos. 4ª Edición  |
| Aspecto                            | No debe presentar insectos, arena, tierra u otras impurezas que indiquen una manipulación defectuosa del producto.   |  |
| Polarización a 20 °C               | Mínimo 98.00 °Z  |  |
| Humedad                            | Máximo 0.40% m/m   |  |
| Cenizas conductimétricas           | Máximo 0.50% m/m   |  |
| Color a 420 nm                     | Máximo 3500 UI   |  |
| Azúcares reductores                | Máximo 0.70% m/m   |  |
| Sustancias insolubles (sedimentos) | Máximo 500 mg/kg   |  |
| Factor de seguridad                | No debe ser mayor de 0.30 para una polarización mayor de 96 °Z<br>El factor de seguridad se determina mediante la siguiente ecuación:<br>$F = \frac{3 \times \text{Humedad}}{100 - \text{°Pol}}$ | Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-96-SA, sus modificatorias y regulación complementarias. |
| <b>INOCUIDAD</b>                   | Cumplir con los requisitos establecidos por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria – DIGESA, la autoridad nacional competente <sup>1</sup> .                            |  |

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



## **“Año del Fortalecimiento de la Soberanía Nacional”**

**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.

Presentación en sacos de papel de 50 kg.

Adjuntar certificado de calidad del fabricante vigente.

Solicitar registro sanitario y VALIDACION TECNICA DEL PLAN HACCP, de la línea de producción vigente.

## “Año del Fortalecimiento de la Soberanía Nacional”

### h. ACEITE VEGETAL COMESTIBLE

#### FICHA TECNICA 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  |
|--------------------------|--|---|
| <b>CALIDAD</b>           |  |   |
| Color                    | El característico del producto designado   | CXS 19-1981 (2021)<br>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 |
| <b>INOCUIDAD</b>         | Cumplir con los requisitos establecidos por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria – DIGESA, Autoridad Nacional competente <sup>1</sup> . |   |

Precisión 1: Ninguna.

###### 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

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

## “Año del Fortalecimiento de la Soberanía Nacional”

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.

Presentación en botella plástico de litro.

Adjuntar certificado de calidad del fabricante vigente.

Solicitar registro sanitario y VALIDACION TECNICA DEL PLAN HACCP, de la línea de producción vigente.



## “Año del Fortalecimiento de la Soberanía Nacional”

### I. Arveja verde categoría extra

#### FICHA TÉCNICA APROBADA

#### 1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

|                       |   |
|-----------------------|---|
| Denominación del bien | ARVEJA VERDE CATEGORÍA EXTRA  |
| Denominación técnica  | VAINAS DE ARVEJA VERDE CATEGORÍA EXTRA  |
| Unidad de medida      | KILOGRAMO   |
| Descripción general   | La arveja verde es la semilla inmadura de la especie <i>Pisum sativum</i> L. La vaina es el fruto de las plantas de la familia Fabaceas (Leguminosas), que contiene las semillas de arveja verde. |

#### 2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

##### 2.1. Del bien

Las vainas de la arveja verde categoría extra deben presentarse con la adecuada madurez comercial, limpias, frescas, enteras y sanas, deben pertenecer a la misma variedad y deben estar en condiciones adecuadas para su manipuleo, transporte y conservación en buenas condiciones, según lo especificado en el numeral 5.1.1 de la NTP 011.106.2016.

El contenido de cada unidad de empaque debe ser homogéneo y estar compuesto únicamente por arvejas frescas 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 6.1.3 de la NTP 011.106.2016.

Y debe presentar las siguientes características:

| CARACTERÍSTICA          |  | ESPECIFICACIÓN   | REFERENCIA   |                               |                               |         |                       |         |                        |        |                 |
|-------------------------|--|--|--|-------------------------------|-------------------------------|---------|-----------------------|---------|------------------------|--------|-----------------|
| CALIDAD                 |  |  |  |                               |                               |         |                       |         |                        |        |                 |
| Consistencia            |  | Granos tiernos y consistentes, no harinosos.   | NTP 011.106.2016<br>HORTALIZAS: Arveja<br>verde, Requisitos 2ª<br>Edición  |                               |                               |         |                       |         |                        |        |                 |
| Llenado de vainas       |  | 100% llenado de vainas.  |  |                               |                               |         |                       |         |                        |        |                 |
| Color de vaina y granos |  | Verde brillante (claro u oscuro, según variedad).  |  |                               |                               |         |                       |         |                        |        |                 |
| Tamaño del grano        |  | <table><tr><th>Tamaño</th><th>Diámetro ecuatorial del grano</th></tr><tr><td>Pequeño</td><td>Entre 7.1 mm y 8.7 mm</td></tr><tr><td>Mediano</td><td>Entre 8.7 mm y 10.3 mm</td></tr><tr><td>Grande</td><td>Mayor a 10.3 mm</td></tr></table> |  | Tamaño                        | Diámetro ecuatorial del grano | Pequeño | Entre 7.1 mm y 8.7 mm | Mediano | Entre 8.7 mm y 10.3 mm | Grande | Mayor a 10.3 mm |
|                         |  | Tamaño   |  | Diámetro ecuatorial del grano |                               |         |                       |         |                        |        |                 |
|                         |  | Pequeño  | Entre 7.1 mm y 8.7 mm  |                               |                               |         |                       |         |                        |        |                 |
|                         |  | Mediano  | Entre 8.7 mm y 10.3 mm   |                               |                               |         |                       |         |                        |        |                 |
| Grande                  | Mayor a 10.3 mm  |  |  |                               |                               |         |                       |         |                        |        |                 |
|                         |  |  |  |                               |                               |         |                       |         |                        |        |                 |
| Sanidad                 | Daños serios:<br>Indicios de<br>pudrición                      | No se tolera indicios de pudrición.  |  |                               |                               |         |                       |         |                        |        |                 |
|                         | Daños leves:<br>manchas<br>ligeras,<br>heridas<br>cicatrizadas | No se tolera vainas con defectos.  |  |                               |                               |         |                       |         |                        |        |                 |
| INOCUIDAD               |  | Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, autoridad nacional competente <sup>1</sup> .  | Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias. |                               |                               |         |                       |         |                        |        |                 |

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

## **“Año del Fortalecimiento de la Soberanía Nacional”**

**Precisión 1:** La entidad convocante deberá precisar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 3.2 y/o proforma del contrato) el tamaño de las arvejas verdes, de acuerdo a lo establecido en la norma NTP 011.106.2016, por ejemplo: Arveja verde categoría extra - tamaño grande.

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

Las vainas de arvejas verdes categoría extra deben ser envasadas tomando en consideración lo establecido en las normas Codex CXC 1-1969 (2020) PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS y CXC 44-1995 (2004) CÓDIGO DE PRÁCTICAS PARA EL ENVASADO Y TRANSPORTE DE FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS. Asimismo, deben ser acondicionadas de tal manera que queden protegidas, ventiladas y bien presentadas, según lo indicado en el numeral 8.1.1 de la NTP 011.106.2016.

Los empaques deben estar limpios y compuestos por materiales que no causen alteraciones al producto, y sean de material adecuado que reúna las condiciones de higiene, limpieza, ventilación y resistencia a la humedad, manipulación y al transporte, de modo que garantice una adecuada conservación del producto, según se indica en el numeral 8.1.4 de la NTP 011.106.2016.

**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 8.2 de la NTP 011.106.2016, conteniendo las siguientes indicaciones:

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

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

### **2.4. Inserto**

No aplica.

**Precisión 4:** No aplica.

Presentación en sacos de 50 kg de primer uso

Certificado de autorización sanitaria de productos de procesamiento primario emitido por SENASA.

Solicitar autorización de alimentos primarios y piensos vigente, si es de un tercero presentar carta de autorización no menor a 3 meses.



## “Año del Fortalecimiento de la Soberanía Nacional”

El Pallar bebe calidad extra

### FICHA TÉCNICA APROBADA

#### 1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

|                       |   |
|-----------------------|---|
| Denominación del bien | PALLAR BEBE CALIDAD EXTRA   |
| Denominación técnica  | PALLAR SIEVA 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 hilo. |

#### 2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

##### 2.1. Del bien

El pallar bebe 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 bebe calidad extra debe tener las características de forma, tamaño y peso del grano del cultigrupo Sieva, 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, aplanado | 10 - 16                 | 8.5 - 10.5           | 4 - 5.5               | 40 - 57                 | 225 - 234                      |

El pallar bebe calidad extra debe presentar las siguientes características:

| CARACTERÍSTICA       | ESPECIFICACIÓN   | REFERENCIA   |
|----------------------|--|--|
| <b>CALIDAD</b>       |  |  |
| Requisitos generales | Los granos de pallar deben: <ul style="list-style-type: none"> <li>- Estar exentos de olores y sabores extraños y de insectos vivos, muertos o en cualquiera de sus estadios.</li> <li>- Ser inocuos y apropiados para el consumo humano.</li> <li>- 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.</li> </ul> | NTP 205.019.2015<br>LEGUMINOSAS. Pallar.<br>Requisitos. 2ª Edición, y su<br>Modificación Técnica NTP<br>205.019.2015/MT 1: 2021<br>LEGUMINOSAS. Pallar.<br>Requisitos. MODIFICACIÓN<br>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.   |  |
| Contenido de humedad | Máximo 15%   |  |

Página 4 de 5

**“Año del Fortalecimiento de la Soberanía Nacional”**

| CARACTERÍSTICA                | ESPECIFICACIÓN  | REFERENCIA   |
|-------------------------------|---|--|
| Sanidad y aspecto             | <p>Los lotes de pallar deben cumplir con los requisitos de sanidad y aspecto que se especifican en las tolerancias.</p> <p>Asimismo, no se acepta 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.</p> |  |
| <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%   |  |
| <b>INOCUIDAD</b>              | Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, autoridad nacional competente <sup>1</sup> .   | Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias. |

**Precisión 1.** Ninguna.

**2.2. Envase y/o embalaje**

El pallar bebe 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 bebe 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 Técnica<sup>2</sup>, debe estar fabricado con sustancias que sean inocuas y adecuadas para el uso que se destinan, no debe transmitir al producto ninguna sustancia tóxica ni olores o sabores desagradables. Además, el pallar bebe 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.

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

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

<sup>2</sup> NTP 399.163-1:2017/CT1:2018 ENVASES Y ACCESORIOS PLÁSTICOS EN CONTACTO CON ALIMENTOS. Parte 1: Disposiciones generales y requisitos. CORRIGENDA TÉCNICA 1. 1ª Edición.

## **“Año del Fortalecimiento de la Soberanía Nacional”**

### **2.3. Rotulado**

En el rotulado de los envases de pajar bebe calidad extra, además de cumplir 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.

Presentación en sacos de 50 kg de primer uso

Certificado de autorización sanitaria de productos de procesamiento primario emitido por SENASA.

Solicitar autorización de alimentos primarios y piensos vigente, si es de un tercero presentar carta de autorización no menor a 3 meses.



## **“Año del Fortalecimiento de la Soberanía Nacional”**

### k. LENTEJA

#### **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: <ul style="list-style-type: none"><li>·Estar exentos de sabores y olores extraños y de insectos vivos, muertos o en cualquiera de sus estadios.</li><li>·Estar exentos de materias extrañas inorgánicas que representen un peligro para la salud humana.</li><li>·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</li></ul> | NTP 205.022.2014<br>(revisada el 2019)<br>LEGUMINOSAS. Lenteja<br>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%  |  |                  |               |   |                       |   |               |

## “Año del Fortalecimiento de la Soberanía Nacional”

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

**Precisión 1:** La entidad convocante deberá precisar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 2 y/o proforma del contrato) el 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 Técnica<sup>2</sup>, 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, estos 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.

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

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

Presentación en sacos de 50 kg de primer uso

Certificado de autorización sanitaria de productos de procesamiento primario emitido por SENASA.

Solicitar autorización de alimentos primarios y piensos vigente, si es de un tercero presentar carta de autorización no menor a 3 meses.

## “Año del Fortalecimiento de la Soberanía Nacional”

### I. CEBADA TOSTADA

Unidad de Medida: Kilo

Tipo: Cereal tostado

Calidad: superior

Presentación: a granel, sacos de polietileno x 10 o de 50 kilos, resistente a la manipulación, transporte y almacenaje.

Seguridad: Sacos herméticamente sellada, con registro sanitario vigente, fecha de vencimiento.

Característica: Apariencia fresca, sin impurezas, olor y color característicos. El transporte deberá ajustarse a lo señalado en el Capítulo III, Artículo 17°, (Transporte de Alimentos Agropecuarios Primarios y Piensos) Del Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria” (D.S. N° 004-2011-AG)

### j. FIDEOS A GRANEL

#### DESCRIPCION GENERAL

Elaborados a base de harina de trigo, enriquecidos con nutrientes permitidos, obtenido del amasado y moldeado, extrusión y corte de las mezclas de harina con agua y otros elementos permitidos, libre de insectos o de sus estados larvarios.

**Presentación:** Bolsa por 5 kg (cortos) y 10 kg (largos), envasados en 20 unidades de 250g (cortos) y 20 unidades de 500g (largos)

**Empaque:** bolsa de polietileno que protege al producto de agentes extraños, humedad y contaminación.

**Composición:** Este ítem estará compuesto por cinco (05) tipo de fideos:

- o 40% tallarín
- o 20% spaguetti
- o 20% canuto
- o 20% tornillo.

Los porcentajes antes mencionados pueden variar según requerimiento del área usuaria.

Características físico-químicas:

- o Humedad: máximo 14%
- o Acidez: máximo 0.46%

Requisitos sensoriales:

Color característico, sabor y olor característicos al producto, libre de sabores y olores indeseables como agrio, amargo y rancio.

Vida útil: mínimo 12 meses

Seguridad: presentar registro sanitario vigente y validación oficial técnica del plan HACCP, vigente, emitido por DIGESA, certificado de calidad del fabricante vigente.

Rotulado: de acuerdo a la NTP 209.038:2009 (revisado 2014).



## **“Año del Fortalecimiento de la Soberanía Nacional”**

### **I. SEMOLA DE TRIGO** **DESCRIPCION GENERAL**

Producto granulado obtenido por la molienda gruesa y cernida del trigo duro (*Triticum durum*), no debe ser mezclada con productos de similares características o de cuerpos extraños a su naturaleza; suelta, sin grumos, germen, exento de impurezas, moho semillas de malas hierbas, libre de insectos o de sus estados larvarios y sin olores rancios. Es conocido también como polenta.

Se precisa nuevamente, que deberá estar libre de toda sustancia o cuerpo extraño a su naturaleza, excepto aditivos autorizados. Asimismo, deberá estar libre de toda sustancia tóxica propia o extraña a su naturaleza.

La sémola no debe proceder de materia prima en mal estado de conservación. No podrá obtenerse a partir de granos descompuestos como consecuencia de ataque de hongos, roedores o insectos.

Deberán tener consistencia de un polvo fluido en toda su masa, sin grumos de ninguna clase, considerando la compactación natural del envasado y estibado.

Vida útil: 6 o 12 meses.

#### Características Físico-Químicas y organolépticas:

- Humedad: Máx. 15.0
- Color: Característico (amarillento)
- Olor y sabor: Característico
- Textura: vidriosa.

Deberá ser exento de sabores y olores extraños y/o de insectos vivos, y de suciedad (impurezas de origen animal, incluidos insectos muertos)

#### Presentación:

Bolsa/sacos de papel kraft o de tocuyo de primer uso por 25 kg; resistentes, que protegen al producto de la luz, el calor, el oxígeno y la humedad, totalmente cosido y cerrado, reforzado a fin de asegurar la conservación del producto durante su almacenamiento.

#### Rotulado:

El rotulado del envase deberá indicar la presentación, la marca, la procedencia (datos del fabricante), el número de Registro Sanitario, peso neto, lote, fecha de producción y de vencimiento del producto.

Seguridad: presentar registro sanitario vigente y validación oficial técnica del plan HACCP, vigente, emitido por DIGESA.  
Ref. NTP 205.032.2015

### **m. LECHE EVAPORADA** **DESCRIPCION GENERAL**

Producto elaborado a partir de la leche entera a la cual se le ha extraído parte del agua que lo contiene y estandarizado con sólidos lácteos hasta alcanzar los requisitos establecidos para una leche concentrada, deberá estar enriquecida con vitaminas y minerales.

Presentación cajas de 24 o 48 Latas, de 400 +/-10gr.

### **"Año del Fortalecimiento de la Soberanía Nacional"**

Características del empaque primario: material de hojalata altamente resistente, con revestimiento anticorrosivo y antioxidante, inerte al contacto con el producto, sin presencia de abolladuras, hinchazón o signos de oxidación, totalmente estéril mientras el envase permanezca hermético, a fin de asegurar la conservación del producto durante su almacenamiento.

Características físico-químicas y organolépticas:

- Proteínas [sng]: min 34.0%
- Materia grasas: min 7.5%
- Sólidos totales: min 25.0 %
- Color: de blanco a crema característico
- Sabor: agradable, ligeramente dulce
- Vida útil: 09 meses

El rotulado del envase de acuerdo a la NTP 209.038:2009 (revisado 2014). Deberá indicar la presentación, marca, la procedencia (datos del fabricante), el registro sanitario, peso neto, fecha de producción o fecha de vencimiento o ambas.

Estar debidamente identificados con las indicaciones y recomendaciones para su manejo, además de las características señaladas para el envase del producto.

Seguridad: presentar registro sanitario vigente y validación oficial técnica del plan HACCP, vigente, emitido por DIGESA, certificado de calidad del fabricante vigente, emitido por DIGESA, certificado de calidad del fabricante.

ref. ntp 202.002 2007 / ad 1:2010, ds 007 2017 ag.

#### **n. MANTECA VEGETAL**

Grasa de origen vegetal 100%, obtenido a partir de frutos y semillas oleaginosas, en estado sólido, de consistencia oleosa, olor, color y sabor característicos a su procedencia.

Vida útil: 12 meses.

#### Características Físico-Químicas:

- Acidez Máx. 0.35% (exp. Como Ac. Oleico)
- Pta. Fusión 40 - 45°C
- Humedad Máx. 0,2 %
- Rancidez Negativa (-)

#### Presentación:

Material de cartón (doble) resistente al manipuleo y apilamiento, debiendo estar el producto protegido por un envase interno de polietileno a fin que lo proteja (valga la redundancia) de agentes contaminantes externos u otros agentes como la luz, el oxígeno y la humedad, asimismo el empaque deberá estar cerrado y sellado a fin de asegurar la conservación del producto durante su almacenamiento.

Presentación: Cajas de cartón corrugado por 10 - 15 Kgs. Envase primario o interno: bolsa de polietileno.

Vida Útil: mínimo 12 meses.



## **“Año del Fortalecimiento de la Soberanía Nacional”**

### Rotulado:

El rotulado deberá indicar como mínimo la presentación, la marca, la procedencia (datos del fabricante), el número de Registro Sanitario, peso neto, lote, fecha de producción y de vencimiento del producto.

Seguridad: presentar registro sanitario vigente y validación oficial técnica del plan HACCP, vigente, emitido por DIGESA, certificado de calidad del fabricante vigente.

Rotulado: de acuerdo a la NTP 209.038:2009 (revisado 2014).

### **ñ. LEVADURA SECA**

Levadura seca instantánea, para panificación, deberá presentarse en polvo granuloso libre de materias extrañas, manchas y hongos; no tendrá sabor amargo, ni olor a moho, ni cualquier otro sabor u olor desagradable, exento de rancidez y gases, ni sustancias conservadoras y elementos nocivos en general.

Presentación: paquete de 500 gramos

### **Características físico-químicas**

- o Humedad: 10% máximo
- o Cenizas: 5% máximo
- o Acidez (ml sol. 1 n na oh/100 g.): 20% máximo

Características del empaque: material del envase es adecuado, que proteja al producto de la contaminación externa, de manera que asegure la conservación del producto durante su almacenamiento. El empaque deberá indicar de acuerdo a la NTP 209.308.2009 (revisado 2014), la fecha de vencimiento de producto y nombre de productor o fabricante, dirección del productor o fabricante, ingredientes y forma de almacenamiento.

Seguridad: presentar que no requiere R.S. y validación técnica del plan HACCP si son nacionales y si es importado presentar documento que autoriza DIGESA para comercializar en el país.

### **o. MERMELADA DE FRUTAS**

#### **DESCRIPCION GENERAL**

Producto de consistencia pastosa o gelatinosa, obtenido de la cocción y concentración de frutas sanas, limpias y adecuadamente preparadas con edulcorantes naturales y aditivos permitidos, con o sin adición de agua, con suspensión de trozos de frutas o la corteza de ellas, color brillante, claro y transparente, característico al color de la fruta de la que proviene, libre de sabor y aroma extraño.

### **Requisitos físicos-químicos:**

- o Sólidos solubles % mínimo 65 ph: 3,0 – 3,8

Sabores: fresa, tutti frutti, naranja, piña, maracuyá.

Vida útil: mínimo 12 meses

Presentación balde 5 kg.

### **"Año del Fortalecimiento de la Soberanía Nacional"**

Seguridad: presentar registro sanitario vigente y validación oficial técnica del plan HACCP, vigente, emitido por DIGESA, certificado de calidad del fabricante vigente. Rotulado: de acuerdo a la NTP 209.308:2009 (revisado 2014).

#### **p. QUESO FRESCO**

##### **CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN**

Denominación del bien: QUESOS FRESCO  
Tipo de alimentos: Perecibles  
Grupo de alimentos: Leches y derivados  
Unidad de medida: Kilogramo (kg)  
Descripción General: Producto de leche pasteurizada que después de su fabricación debe mantenerse mínimo 21 días en condiciones ambientales apropiadas (temperatura y humedad), para que se produzca los cambios bioquímicos y físicos característicos de este tipo de quesos. La maduración de los quesos se produce por la adición de cultivos lácticos específicos (bacterias lácticas), que le confieren características organolépticas agradables.

##### **CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS DEL BIEN**

- Los quesos madurados deberán elaborarse bajo estrictas condiciones higiénico sanitarias.
- La apariencia, textura, color, y el sabor de los quesos madurados deberán ser los característicos para el tipo de queso que corresponda y deberán estar libres de sustancias y características sensoriales extrañas.
- La grasa y las proteínas lácteas de los quesos madurados no podrán ser sustituidas por elementos de origen no lácteo.
- Los quesos madurados deberán conservarse bajo condiciones de refrigeración a temperaturas entre 2°C y 8°C, hasta su consumo.

##### **REQUISITOS**

Documentación obligatoria

Copia simple del Registro Sanitario vigente del producto, expedido por la DIGESA, el que debe corresponder al tipo de envase y peso neto por envase, objeto del proceso.

Copia simple de la Resolución Directoral vigente que otorga Validación Técnica Oficial al Plan HACCP vigente, emitida por la DIGESA, según R.M. N° 449-2006-MINSA.

Los requisitos antes señalados se deben mantener vigentes incluso hasta la culminación de las entregas del producto adquirido. Es responsabilidad exclusiva del contratista tramitar oportunamente la renovación de dichos documentos y entregar una copia al Comité de Compras.

Tiempo de vida útil

Mínimo tres (03) meses contados a partir de la fecha de producción.

Rotulado

- a) Nombre del producto.
- b) Forma en que se presenta.

### **“Año del Fortalecimiento de la Soberanía Nacional”**

- c) Declaración de los ingredientes y aditivos (indicar nombre específico y codificación internacional, en caso de contener) que se han empleado en la elaboración del producto, expresados cualitativa y cuantitativamente y en orden decreciente según las proporciones empleadas.
  - d) Peso del producto envasado.
  - e) Nombre, razón social y dirección del fabricante.
  - f) Sistema de identificación del lote de producción.
  - g) Fecha de producción y fecha de vencimiento.
  - h) Número del Registro Sanitario.
- Condiciones de conservación

#### **q. JAMONADA**

Embutido elaborado a base de carne de pollo y de cerdo, con agua, sal y condimentos permitidos. Los embutidos deberán ser preparados a partir de carne que proceda de animales de abasto que hayan sido sometidos a inspección veterinaria ante mortem y post mortem.

En su elaboración, no se permitirá el uso de almidones, féculas y harina de soya.

#### Requisitos organolépticos:

- Aspecto: forma y tamaño propias del producto, exentos de materias extrañas
- Sabor: agradable, característico del producto, exento de sabor extraño, rancio y ácido. No deben estar rancios en ningún caso.
- Olor: agradable, característico del producto, exento de olores extraños o ácidos.
- Color: característico del producto, exento de cualquier coloración extraña.
- Textura: Característica del producto.

#### Requisitos microbiológicos:

Se debe cumplir con lo dispuesto en el numeral 7.3 de la Norma Técnica Peruana NTP 201.012.1999

Vida útil: mínimo 30 días.

#### Presentación:

En molde .

#### Rotulado

La información mínima que debe contener el rotulado del producto es: marca, nombre o razón social y dirección del fabricante, peso neto, código o clave de lote, fecha de vencimiento y número de Registro Sanitario.



## “Año del Fortalecimiento de la Soberanía Nacional”

### ITEM 02: VERDURAS :

#### a. CEBOLLA ROJA

Bulbos de primera calidad, seleccionados, limpios, frescos, enteros y sanos (sin magulladuras, sin signos de podredumbre), con grado de madurez óptimo, de tamaño uniforme, no debe tener residuos de productos químicos (insecticidas o productos parecidos).

El producto debe haber alcanzado su madurez comercial.

#### Presentación:

Debe internarse en mallas de primer uso, las cuales deberán facilitar su transporte y manipulación. Dichas mallas deberán estar limpias. Solo deben estar compuestas por cebolla fresca de la misma variedad, grado, color y calibre.

#### b. ZANAHORA

Producto de primera calidad. Raíz gruesa y alargada, de apariencia cónica, de tamaño entre 15 a 17 cm, de peso aproximado entre 100 y 250 gramos. Cáscara de color naranja con vetas perpendiculares a su longitud de color amarillas. De textura dura y sólida, con sabor ligeramente dulce. El producto debe ser fresco, entero, limpio (sin presencia de mohos, hongos), sano, firme, sin indicios de putrefacción o magulladuras, libres de productos químicos, con madurez óptima.

#### Presentación:

Debe internarse en sacos de polietileno de primero uso, para facilitar su transporte. Solo deben estar compuestas por zanahorias frescas de la misma variedad, grado, color y tamaño.

#### c. TOMATE

Producto de primera calidad. De forma ovalada, de piel y pulpa de color rojo, jugoso y de sabor agri dulce.

El producto deberá estar suficientemente desarrollado y presentar un grado de madurez óptimo y satisfactorio; asimismo, el desarrollo y estado de madurez deberá ser tal que le permita continuar el proceso de maduración y alcanzar el grado de madurez apropiado.

El producto debe ser limpio, fresco, entero y sano, no debe tener residuos de productos químicos, sin moho, hongos, ni indicios de putrefacción, maltrato, o descomposición. Tamaño del fruto de 50 a 100 gramos.

#### Presentación:

Debe internarse en cajas, canastas o sacos de primer uso (indicar cuál de ellos empleará el proveedor), para facilitar su transporte. Solo deben estar compuestas por tomates frescos de la misma variedad, grado, color y tamaño.

#### d. LECHUGA

Producto de primera calidad, hortaliza herbácea conformada por flores amarillentas, fruto seco, con una sola semilla y con hojas grandes, radicales, blandas, de distintas formas.

El producto deberá estar suficientemente desarrollado y presentar un grado

### **"Año del Fortalecimiento de la Soberanía Nacional"**

de madurez óptimo y satisfactorio; asimismo, el desarrollo y estado de madurez deberá ser tal que le permita continuar el proceso de maduración y alcanzar el grado de madurez apropiado.

El producto debe ser limpio, fresco, entero y sano, no debe tener residuos de productos químicos, sin moho, hongos, ni indicios de putrefacción, maltrato, o descomposición.

Presentación:

Debe internarse en bolsas de polietileno de primero uso, para facilitar su transporte.

**e. APIO**

Producto de primera calidad. tallo grueso, hueco, estriado y alargado que se compone de pencas de forma cilíndrica, recorridas longitudinalmente por un surco profundo, de las que brotan numerosas hojas con apariencia semejante al perejil.

Presentación:

Debe internarse en bolsas de polietileno de primero uso, para facilitar su transporte.

**f. ESPINACA**

Producto de primera calidad. verdura de hoja que pertenece a la familia de las Quenopodiáceas. Está formada por un conjunto de hojas lisas o rizadas dispuestas en roseta que surgen de un tallo más o menos ramificado. El color de las hojas es verde oscuro y brillante y su sabor es ligeramente ácido, pero agradable.

Presentación:

Debe internarse en bolsas de polietileno de primero uso, para facilitar su transporte.

**g. BETERRAGA**

Producto de primera calidad. Hortaliza raíz de forma globular cilíndrica o cónica, su color varía de rojo grosella a morado oscuro, de textura fibrosa, fresca, carnosa y jugosa. Diámetro por lo general no menor a 4cm aproximadamente. Deberán tener aspecto fresco, estar sin daños mecánicos, plagas ni enfermedades, estar limpias, tener consistencia firme.

Presentación:

Debe internarse en bolsas de polietileno de primero uso, para facilitar su transporte.

## “Año del Fortalecimiento de la Soberanía Nacional”

### h. VAINITA

#### FICHA TÉCNICA APROBADA

#### 1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

|                       |  |
|-----------------------|--|
| Denominación del bien | VAINITA CALIDAD PRIMERA  |
| Denominación técnica  | VAINITA CALIDAD PRIMERA  |
| Unidad de medida      | KILOGRAMO  |
| Descripción general   | La vainita es una hortaliza, es el fruto inmaduro de la especie <i>Phaseolus vulgaris</i> L. Es de color verde, de forma alargada y ahusada. |

#### 2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

##### 2.1. Del bien

Las vainitas calidad primera deben presentarse limpias, frescas, enteras y sanas; deben pertenecer al mismo cultivar, deben tener un grado de madurez comercial que les permita soportar el manejo, 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 primera deben presentar las siguientes características:

| CARACTERÍSTICA | ESPECIFICACIÓN  | REFERENCIA   |
|----------------|---|--|
| <b>CALIDAD</b> |   |  |
| Aspecto        | Las vainitas deben estar frescas, sin síntomas de marchitez y/o lignificación.  | NTP 011.111.1974 (revisada el 2021)<br>HORTALIZAS. Vainita. Requisitos. 1ª Edición |
| Fibrosidad     | Vainita ligeramente fibrosa (grado 2: vainita ligeramente fibrosa, caracterizado por presentar ligera resistencia 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).<br><br><u>Tolerancia:</u> 2% de frutos fibrosos (grado 3: vainita fibrosa, caracterizada por presentar apreciable resistencia al rompimiento que determinan que no se separen netamente las partes, las que quedan unidas por gruesas fibras y presentan rasgaduras longitudinales en la cara externa de sus paredes). |  |



**“Año del Fortalecimiento de la Soberanía Nacional”**

| CARACTERÍSTICA   |                | ESPECIFICACIÓN  | REFERENCIA |
|--|----------------|---|------------|
| Afríjolamiento:  |                | Frutos ligeramente afríjolados (grado 2: Vainita ligeramente afríjolada, 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, quedando un pequeño espacio vacío).  |            |
|  |                | <u>Tolerancia:</u> Máximo 2% de los frutos afríjolados (grado 3: Vainita afríjolada, la que presenta fuertes sinuosidades superficiales determinados por el gran desarrollo de la semilla. Al corte transversal se observa que la semilla ha alcanzado un gran tamaño ocupando más de la mitad de la sección transversal. El tejido translúcido se encuentra muy reducido, dejando una gran cavidad o luz interior, vacía). |            |
| Daños mecánicos  |                | Máximo 5% de frutos con daños mecánicos.  |            |
| Daños químicos (quemaduras)                            |                | Máximo 2% de frutos con quemaduras por sustancias químicas.   |            |
| Forma  |                | Las vainas deben tener una forma alargada y ahusada, sin sinuosidades superficiales, típico del cultivar considerado y con una madurez comercial conveniente.<br><br>Se aceptan formas irregulares de acuerdo a la siguiente tolerancia:<br><br>Máximo 10% de frutos deformes.  |            |
| Color  |                | La vainita debe ser color verde típico del cultivar y de acuerdo a las condiciones requeridas para su comercialización al estado fresco.<br><br><u>Tolerancia:</u> Máximo 5% de frutos de color verde amarillo o blanquecino.   |            |
| Tamaño<br>(Relación entre el diámetro menor y el peso) | Diámetro menor | <u>Tamaño A:</u> Hasta 0,8 cm<br><u>Tamaño B:</u> Más de 0,8 cm a 1,0 cm  |            |
|  | Peso           | <u>Tamaño A:</u> Hasta 7 g<br><u>Tamaño B:</u> Más de 7 g a 10 g  |            |
|  | Tolerancia     | Máximo 15% de frutos de calidad inmediata inferior  |            |

## **“Año del Fortalecimiento de la Soberanía Nacional”**

| CARACTERÍSTICA  | ESPECIFICACIÓN  | REFERENCIA   |
|---|---|--|
| Longitud  | Máximo 14 cm<br>Tolerancia: 10% de frutos con longitudes de hasta 16 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</i> sp)                 | Máximo 3% de vainitas con perforaciones.  |  |
| - Comeduras de la vainita (producidas por <i>Pseudoplusia</i> y <i>Prodenia</i> sp) | Máximo 3% de vainitas con ataque de grado 1, es decir una sola comedura en la vainita con un diámetro máximo de 3 mm.   |  |
| <u>Tolerancias de sanidad - Daños Fitopatológicos (enfermedades)</u>                |   |  |
| - Pústulas en la vainita (producida por Roya)                                       | Máximo 3% de vainitas con pústulas.   |  |
| - Pudrición seca (Antracnosis)  | Máximo 3% de vainitas con ataque de grado 1, es decir chancro seco y pudrición ligera en la superficie de la vainita que compromete un área no mayor de 2 mm de diámetro. |  |
| - Pudrición húmeda (Esclerotiniois)   | 0%  |  |
| <u>Tolerancia acumulativa</u>   | Máximo 20%  |  |
| <b>INOCUIDAD</b>  | Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, autoridad nacional competente <sup>1</sup> .   | Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias. |

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

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

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

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

## **“Año del Fortalecimiento de la Soberanía Nacional”**

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, 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.



## **"Año del Fortalecimiento de la Soberanía Nacional"**

### **L ALVERJA VERDE**

#### **FICHA TÉCNICA APROBADA**

#### **1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN**

|                       |   |
|-----------------------|---|
| Denominación del bien | ARVEJA VERDE CATEGORÍA PRIMERA  |
| Denominación técnica  | VAINAS DE ARVEJA VERDE CATEGORÍA PRIMERA  |
| Unidad de medida      | KILOGRAMO   |
| Descripción general   | La arveja verde es la semilla inmadura de la especie <i>Pisum sativum</i> L. La vaina es el fruto de las plantas de la familia Fabaceas (Leguminosae), que contiene las semillas de arveja verde. |

#### **2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN**

##### **2.1. Del bien**

Las vainas de la arveja verde categoría primera deben presentarse con la adecuada madurez comercial, limpias, frescas, enteras y sanas; deben pertenecer a la misma variedad y deben estar en condiciones adecuadas para su manipuleo, transporte y conservación en buenas condiciones, según lo especificado en el numeral 5.1.1 de la NTP 011.106.2016.

El contenido de cada unidad de empaque debe ser homogéneo y estar compuesto únicamente por arvejas frescas 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 8.1.3 de la NTP 011.106.2016.

Y debe presentar las siguientes características:

| CARACTERÍSTICA          |  | ESPECIFICACIÓN   | REFERENCIA   |
|-------------------------|--|--|--|
| <b>CALIDAD</b>          |  |  |  |
| Consistencia            |  | Granos firmes y consistentes, no harinosos.  | NTP 011.106.2016<br>HORTALIZAS Arveja verde. Requisitos. 2ª Edición  |
| Llenado de vainas       |  | Tolerable hasta el 90% de vainas llenas.   |  |
| Color de vaina y granos |  | Verde brillante (claro u oscuro, según variedad).  |  |
| Tamaño                  |  | <b>Tamaño</b>  |  |
|                         |  | <b>Diámetro ecuatorial del grano</b>   |  |
|                         |  | Pequeño  | Entre 7.1 mm y 8.7 mm  |
|                         |  | Mediano  | Entre 8.7 mm y 10.3 mm   |
|                         |  | Grande   | Mayor a 10.3 mm  |
| Salud                   | Daños serios, índices de pudrición                   | No se tolera índices de pudrición.   |  |
|                         | Daños leves: manchas, ligeras, heridas, cicatrizadas | Se tolera 20% de arvejas con defectos.   |  |
| <b>INOCUIDAD</b>        |  | Cumple con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria - SENASA, autoridad nacional competente <sup>1</sup> | Reglamento de Inocuidad Alimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias. |

<sup>1</sup> Según artículo 10 del Reglamento del Decreto Legislativo N° 1063, Ley de Inocuidad de los Alimentos, aprobado mediante Decreto Supremo N° 034-2009-AG.

## **“Año del Fortalecimiento de la Soberanía Nacional”**

**Precisión 1:** La entidad convocante deberá precisar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 3.2 y/o proforma del contrato) el tamaño de las arvejas verdes, de acuerdo a lo establecido en la norma NTP 011.106.2016, por ejemplo: Arveja verde categoría primera - tamaño grande.

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

Las vainas de arvejas verdes categoría primera deben ser envasadas tomando en consideración lo establecido en las normas Codex CXC 1-1969 (2020) PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS y CXC 44-1995 (2004) CÓDIGO DE PRÁCTICAS PARA EL ENVASADO Y TRANSPORTE DE FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS. Asimismo, deben ser acondicionadas de tal manera que queden protegidas, ventiladas y bien presentadas, según lo indicado en el numeral 8.1.1 de la NTP 011.106.2016.

Los empaques deben estar limpios y compuestos por materiales que no causen alteraciones al producto, de material adecuado que reúna las condiciones de higiene, limpieza, ventilación y resistencia a la humedad, manipulación y al transporte, de modo que garantice una adecuada conservación del producto, según se indica en el numeral 8.1.4 de la NTP 011.106.2016.

**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 8.2 de la NTP 011.106.2016, conteniendo las siguientes indicaciones:

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

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

### **2.4. Inserto**

No aplica.

**Precisión 4:** No aplica.



## “Año del Fortalecimiento de la Soberanía Nacional”

### J. ZAPALLO MACRE

#### FICHA TÉCNICA APROBADA

#### 1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

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

#### 2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

##### 2.1. Del bien

Los zapallos macre categoría primera deben pertenecer al mismo cultivar y deben tener el grado de madurez comercial que les permita soportar adecuadamente el manejo, transporte y conservación en buenas condiciones, según indica el numeral 5.1.1 de la NTP 011.114.2015.

Los zapallos macre categoría primera deben presentar las siguientes características:

| CARACTERÍSTICA |                   | ESPECIFICACIÓN  | REFERENCIA   |
|----------------|-------------------|---|--|
| <b>CALIDAD</b> |                   |   |  |
| Presentación   |                   | Los frutos de zapallo deben presentarse maduros, limpios, frescos, enteros y sanos.   | NTP 011.114.2015<br>HORTALIZAS.<br>Zapallo macre. 2ª Edición |
| Sanidad        |                   | Los frutos deben presentarse sanos, es decir, libres de ataques de insectos y enfermedades, salvo las siguientes tolerancias:<br><br>- Daños entomológicos: Se permiten daños superficiales que no comprometan la pulpa.<br>- Daños fitopatológicos: 0%<br><br>Para el caso de los daños fitopatológicos, las pudriciones notoriamente marcadas determinan la eliminación del fruto.          |  |
| Madurez        | Dureza de cáscara | Los frutos deben presentar la suficiente dureza de cáscara que asegure que el manejo post-cosecha no deteriorará su calidad física. La dureza se debe evaluar de acuerdo a la resistencia que presente a ser penetrada con la uña; teniéndose que a mayor dureza, mayor debe ser su categorización.<br><br>El zapallo macre categoría primera debe tener una dureza de cáscara de grado alta. |  |
|                | Color de cáscara  | Desde verde oscuro, verde plumizo, verde claro hasta crema. Con aspecto lustroso, liso o con hendiduras longitudinales.   |  |

**“Año del Fortalecimiento de la Soberanía Nacional”**

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

**Precisión 1:** Ninguna.

**2.2. Envase y/o embalaje**

El zapallo macre categoría primera podrá ser no envasado, pero su manipulación debe tener en consideración lo establecido en la norma Codex CXC 1-1969 (2020) PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS y otros textos pertinentes del Codex, así como la reglamentación nacional vigente, según indica el numeral 10.1 de la NTP 011.114.2015.

El zapallo macre categoría primera se transporta a granel y se comercializa de acuerdo al peso de cada unidad. Los zapallos también deben ser acondicionados de tal manera que estén protegidos de daños mecánicos y adecuadamente ventilados, según los numerales 8.1 y 8.2 de la NTP 011.114.2015.

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

**2.3. Rotulado**

Los documentos que acompañen el envío del zapallo macre categoría primera, además de los requisitos aplicables especificados en la NTP 209.038.2019 ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado de alimentos preenvasados. 8ª Edición, deben indicar, en idioma español, lo siguiente:

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

## **“Año del Fortalecimiento de la Soberanía Nacional”**

### **K. COL CRESPA CALIDAD PRIMERA**

#### **FICHA TÉCNICA APROBADA**

#### **1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN**

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

#### **2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN**

##### **2.1. Del bien**

La col (sinónimo de repollo<sup>1</sup>) crespa calidad primera debe presentarse limpia y fresca, pertenecerá al mismo cultivar y debe tener un grado de madurez comercial que le permita soportar el manejo, transporte y conservación en buenas condiciones, según indica el numeral 3.1.1 de la NTP 011.108.1974 (revisada el 2018) y su Corrigenda Técnica.

La col crespa calidad primera debe presentar las siguientes características

| La col crespa calidad primera debe presentar las siguientes características |  |  |                        |   |                              |   |  |  |
|---|--|--|------------------------|---|------------------------------|---|--|--|
| CARACTERÍSTICA  | ESPECIFICACIÓN   | REFERENCIA   |                        |   |                              |   |  |  |
| CALIDAD   |  |  |                        |   |                              |   |  |  |
| Color   | Típico del cultivar  | NTP 011.108.1974 (revisada el 2018) HORTALIZAS. Col Crespa. 1ª Edición y su Corrigenda Técnica NTP 011.108.1974 (revisada el 2018)/CT 1.2019 HORTALIZAS. Col crespa CORRIGENDA TÉCNICA 1. 1ª Edición |                        |   |                              |   |  |  |
| Forma   | Típica del cultivar  |  |                        |   |                              |   |  |  |
| Consistencia  | Las cabezas deben presentarse duras, firmes y compactas, salvo tolerancias indicadas.  |  |                        |   |                              |   |  |  |
| Sanidad   | Las cabezas no deben presentar alteraciones producidas por agentes biológicos, mecánicos y por presencia de sustancias extrañas, salvo tolerancias indicadas en la presente ficha técnica.               |  |                        |   |                              |   |  |  |
| Factores de calidad   |  |  |                        |   |                              |   |  |  |
| Tamaño (relación diámetro/peso)   | <table><tr><th>Tamaño</th><th>Relación diámetro/peso</th></tr><tr><td>A</td><td>Más de 31 cm; más de 6 000 g</td></tr><tr><td>B</td><td>Más de 23 cm a 31 cm; más de 3 500 g a 6 000 g</td></tr></table> | Tamaño   | Relación diámetro/peso | A | Más de 31 cm; más de 6 000 g | B | Más de 23 cm a 31 cm; más de 3 500 g a 6 000 g |  |
|   | Tamaño   | Relación diámetro/peso   |                        |   |                              |   |  |  |
|   | A  | Más de 31 cm; más de 6 000 g   |                        |   |                              |   |  |  |
| B   | Más de 23 cm a 31 cm; más de 3 500 g a 6 000 g   |  |                        |   |                              |   |  |  |
|   | Tolerancia: 10% de coles de calidad inmediata inferior.  |  |                        |   |                              |   |  |  |
| Consistencia Tolerancia   | 5% de cabezas blandas  |  |                        |   |                              |   |  |  |
| Longitud del tocón  | 4 cm   |  |                        |   |                              |   |  |  |
|   | Tolerancia: 5% de coles con más de 6 cm de longitud del tocón.<br><br>Las cabezas deben presentar una longitud del tocón tal, que no provoque daños en las cabezas contiguas durante el transporte.      |  |                        |   |                              |   |  |  |

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



**“Año del Fortalecimiento de la Soberanía Nacional”**

| CARACTERÍSTICA               |  | ESPECIFICACIÓN  | REFERENCIA |
|------------------------------|--|---|------------|
| N° de hojas cobertoras       |  | 6 – 10 ( $\pm 2$ )<br><br>Tolerancia: máximo 5% de coles de calidad segunda   |            |
| Daños entomológicos (plagas) | Comeduras de hojas producidas por gusano medidor ( <i>Pseudoplusia</i> sp.)                | <u>Tolerancia:</u><br>Máximo 2% de coles con perforaciones solamente en las hojas cobertoras, en número y área variables (no limitantes).   |            |
|                              | Decoloración, pudrición, Fumagina producidas por pulgones ( <i>Brevicoryne brassicae</i> ) | <u>Tolerancia:</u><br>Máximo 3% de coles con colonias presentes solamente en las hojas cobertoras, comprometiendo un área de hasta 10 cm de diámetro, observándose la decoloración consiguiente de dichas hojas y la presencia (no siempre) de fumagina.  |            |
|                              | Perforaciones producidas por gusanos de tierra ( <i>Noctuidos</i> )                        | <u>Tolerancia:</u><br>Máximo 1% de coles con perforaciones en las hojas cobertoras únicamente, de hasta 3 cm de diámetro. Localización: Parte inferior de la cabeza   |            |
| Daños fitopatológicos        | Pudrición húmeda (producida por <i>Escierotinia</i> )                                      | <u>Tolerancia:</u><br>Máximo 1% de coles con ataque localizado en el tocón o en la base (pecíolo) de las hojas cobertoras, el que se manifiesta en el tocón mediante una pudrición húmeda que afecta su parte basal en una longitud de aproximadamente 0.5 cm, mientras que en las hojas cobertoras la pudrición húmeda afecta un área máximo de 3 cm de diámetro. Es necesario precisar que la cabeza en sí no es afectada, pudiendo eliminarse las partes afectadas (tocón y hojas cobertoras) mediante remoción. |            |
|                              | Manchas (producida por <i>Midiu</i> )  | <u>Tolerancia:</u><br>Máximo 1% de coles con ataque localizado en las hojas cobertoras y/o en las hojas superficiales de la cabeza en sí, estando dicho ataque en una etapa inicial, observándose los signos de hongo (micelio, que forma una ligera eflorescencia blanco plomiza), en un área (única y acumulativa), de máximo 5 cm de diámetro.   |            |
| Defectos comerciales         | Cabeza reventada   | Máximo 4%   |            |
|                              | Cabeza magullada   | Máximo 5%   |            |



## "Año del Fortalecimiento de la Soberanía Nacional"

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

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

### 2.2 Envase y/o embalaje

La col cresa calidad primera debe ser envasada tomando en consideración lo establecido en las Normas Codex: CXC 1-1969 (2020) PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS, CXC 53-2003 (2017) CÓDIGO DE PRÁCTICAS DE HIGIENE PARA LAS FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS y CXC 44-1995 (2004) CÓDIGO DE PRÁCTICAS PARA EL ENVASADO Y TRANSPORTE DE FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS.

La col cresa calidad primera debe ser acondicionada de tal manera que quede protegida, ventilada y bien presentada, según indica el numeral 6.1 de la NTP 011.108.1974 (revisada el 2018) y su Corrigenda Técnica.

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

### 2.3 Rotulado

El rotulado de la col cresa calidad primera debe cumplir con lo indicado en la NTP 209.038.2019 ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado de alimentos preenvasados. 8ª Edición y las disposiciones especificadas en el numeral 6.3 de la NTP 011.108.1974 (revisada el 2018) y su Corrigenda Técnica:

- el nombre del producto;
- nombre de la variedad, cultivar o tipo comercial;
- calidad primera;
- tamaño;
- peso neto, en kilogramos;
- nombre y domicilio legal del productor, envasador, distribuidor, importador o vendedor;
- el país de origen;
- número de Autorización Sanitaria de Establecimiento de Procesamiento Primario emitida por el SENASA.

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

### 2.4 Inserto

No aplica.

**Precisión 4:** No aplica.

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

## “Año del Fortalecimiento de la Soberanía Nacional”

### I. CHOCLO

#### FICHA TÉCNICA APROBADA

#### 1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

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

#### 2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

##### 2.1. Del bien

Los choclos categoría extra deben presentar las siguientes características:

| CARACTERÍSTICA                      | ESPECIFICACIÓN   | REFERENCIA  |
|-------------------------------------|--|---|
| <b>CALIDAD</b>                      |  |   |
| Requisitos generales                | <p>La mazorca de choclo debe:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Estar libre de lesiones causadas por contusiones o cualquier otra causa, así como de olores y sabores extraños.</li> <li>Estar sana, fresca, limpia, bien cubierta y bien formada, con un grado de madurez tal que siendo apta para el consumo, le permita soportar el manejo, transporte y conservación en buenas condiciones.</li> <li>Presentar panzas envoltorios sanos y propios de la variedad, se tolera una pequeña abertura que pueda haber en la punta. Cuando la mazorca se encuentra sin panza, 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, tiernos y lechosos.</li> </ul> | <p>NTP 011.105.2014<br/>(revisada el 2019) MAÍZ<br/>AMILÁCEO Choclo.<br/>Requisitos. 2ª Edición</p> |
| Color de los granos                 | Los granos de choclo al estado fresco deben presentar color blanco en su totalidad. Se podrán aceptar mazorcas de choclo con granos de color cremoso, así como granos de otro color producto de la polinización, siempre que cumplan con las tolerancias establecidas en la presente Ficha Técnica.  |   |
| Forma del choclo y granos de choclo | <p>La forma del choclo es tipo cilíndrico, cónico, con disposición de sus granos en hileras lineales, desde la base hasta la punta.</p> <p>Los granos de choclo son anchos y achatados.</p>  |   |

**“Año del Fortalecimiento de la Soberanía Nacional”**

| CARACTERÍSTICA   |   | ESPECIFICACIÓN  | REFERENCIA   |
|--|---|---|--|
| Tamaño (calibre)<br>(longitud de la mazorca sin panca medida desde la base hasta el ápice) |   | Variedades de choclo que presentan mazorcas grandes y provienen de las razas Cusco y Pardo  | Mayor a 14.00 cm   |
|  |   | Otras variedades de choclo  | Mayor a 12.00 cm   |
| Categoría  |   | Dentro de la categoría extra se clasifican las mazorcas de choclo de un mismo cultivar, tamaño y que cumplan con los requisitos mínimos establecidos en la presente Ficha Técnica |  |
| Tolerancias  | Tamaño  | Hasta 10% en número o masa de choclos que corresponda al calibre inmediato inferior al solicitado   |  |
|  | Presencia de indicios de podredumbre                                  | 0,0%  |  |
|  | Presencia de insectos   | 0,0%  |  |
|  | Defectos: Deformaciones, lesiones, contusiones, granos fuera de color | Máximo 5.0%   |  |
| INOCUIDAD  |   | Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, autoridad nacional competente <sup>1</sup> .   | Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias. |

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

**2.2. Envase y/o embalaje**

Los requisitos de los envases deben ser los indicados en la norma Codex CXC 44-1995 (2004) CÓDIGO DE PRÁCTICAS PARA EL ENVASADO Y TRANSPORTE DE FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS, de tal forma que garanticen la protección al producto durante su transporte y almacenamiento, deben ser nuevos, sanitariamente aptos, de grado alimentario, técnicamente adecuados, limpios, homogéneos en presentación, resistentes a la manipulación y al transporte.

Los choclos categoría extra o primera deben ser acondicionados de tal manera que queden protegidos, bien presentados, homogéneos y deben estar constituidos únicamente por mazorcas de choclo del mismo origen, calidad y tamaño. La parte visible del envase debe ser representativa de todo el contenido, según el numeral 7.1 de la NTP 011.105.2014 (revisada el 2019).

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

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



## “Año del Fortalecimiento de la Soberanía Nacional”

que estas características aseguren la pluralidad de postores.

### 2.3. Rotulado

El rotulado de los envases del chocolate 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 (“chocolo o malz chocolo”);
- dirección del envasador y/o expedidor;
- código de identificación (lote);
- origen (país de origen);
- categoría o grado;
- tamaño (calibre);
- cantidad de chocolates;
- 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.



## “Año del Fortalecimiento de la Soberanía Nacional”

### m . LIMON

#### FICHA TÉCNICA APROBADA

#### 1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

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

#### 2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

##### 2.1. Del bien

El limón categoría I debe haberse recolectado cuidadosamente, haber alcanzado un grado apropiado de desarrollo y madurez de acuerdo con los criterios peculiares de la variedad y la zona en que se producen. El desarrollo y condición de los limones deben ser tales que les permitan soportar el transporte y la manipulación, y llegar en estado satisfactorio al lugar de destino, según indica el numeral 5.1.1 de la NTP 011.006.2005.

El contenido mínimo de jugo de limón categoría I debe ser del 40% con relación al peso total del fruto, además su coloración debe ser típica de la variedad por lo menos en dos tercios de la superficie del fruto. El fruto debe ser verde pero podrá presentar decoloraciones (manchas amarillas) hasta el 30% de su superficie, según indica el numeral 5.1.2 de la NTP 011.006.2005.

El limón categoría I debe presentar las siguientes características:

| CARACTERÍSTICA     | ESPECIFICACIÓN   | REFERENCIA   |
|--------------------|--|--|
| <b>CALIDAD</b>     |  |  |
| Requisitos mínimos | <p>Los limones deben:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Estar enteros.</li> <li>- Ser de consistencia firme.</li> <li>- Estar sanos, deben excluirse los productos afectados por podredumbre o deterioro que haga que no sean aptos para el consumo.</li> <li>- Estar limpios y prácticamente exentos de cualquier materia extraña visible.</li> <li>- Estar prácticamente exentos de plagas que afecten al aspecto general del producto.</li> <li>- Estar prácticamente exentos de daños causados por plagas.</li> <li>- Estar exentos de daños causados por bajas temperaturas.</li> <li>- Estar exentos de humedad externa anormal, salvo la condensación consiguiente a su remoción de una cámara frigorífica.</li> <li>- Estar exentos de cualquier olor y/o sabor extraño.</li> </ul> | NTP 011.006.2005 FRUTAS<br>Limón Sutil. Requisitos. 4ª Edición |
| Categoría          | <p>Los limones de esta categoría deben ser de buena calidad y característicos de la variedad.</p> <p>Podrán permitirse, sin embargo, los siguientes defectos leves, siempre y cuando no afecten al aspecto general del producto, su calidad, estado de conservación y presentación en el envase:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- defectos leves de forma;</li> <li>- defectos leves de coloración.</li> </ul>   |  |

**“Año del Fortalecimiento de la Soberanía Nacional”**

| CARACTERÍSTICA   | ESPECIFICACIÓN   | REFERENCIA  |               |                                     |   |          |         |   |           |         |   |           |         |   |           |         |  |
|------------------|--|---|---------------|-------------------------------------|---|----------|---------|---|-----------|---------|---|-----------|---------|---|-----------|---------|--|
|                  | <p>• defectos leves de la cáscara que ni superen 1 cm<sup>2</sup>.</p> <p>En ningún caso los defectos deben afectar a la pulpa del fruto.</p> <p><u>Tolerancia:</u> Diez por ciento, en número o en peso, de los limones que no satisfagan los requisitos de esta categoría, pero satisfagan los de la categoría II o, excepcionalmente, que no superen las tolerancias establecidas para esta última.</p>   |   |               |                                     |   |          |         |   |           |         |   |           |         |   |           |         |  |
| Calibre (tamaño) | <p>El limón categoría I, de acuerdo a su diámetro se clasifica en los siguientes calibres:</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Calibre</th><th>Diámetro (mm)</th><th>Unidades del producto por Kilogramo</th></tr> </thead> <tbody> <tr> <td>A</td><td>44 a más</td><td>20 - 22</td></tr> <tr> <td>B</td><td>41 a 43.9</td><td>23 - 27</td></tr> <tr> <td>C</td><td>38 a 40.9</td><td>28 - 33</td></tr> <tr> <td>D</td><td>35 a 37.9</td><td>34 - 39</td></tr> </tbody> </table> <p><u>Tolerancia:</u> Diez por ciento en número o en peso de los limones que correspondan al calibre inmediatamente superior y/o inferior al indicado en el envase.</p> | Calibre   | Diámetro (mm) | Unidades del producto por Kilogramo | A | 44 a más | 20 - 22 | B | 41 a 43.9 | 23 - 27 | C | 38 a 40.9 | 28 - 33 | D | 35 a 37.9 | 34 - 39 |  |
| Calibre          | Diámetro (mm)  | Unidades del producto por Kilogramo   |               |                                     |   |          |         |   |           |         |   |           |         |   |           |         |  |
| A                | 44 a más   | 20 - 22   |               |                                     |   |          |         |   |           |         |   |           |         |   |           |         |  |
| B                | 41 a 43.9  | 23 - 27   |               |                                     |   |          |         |   |           |         |   |           |         |   |           |         |  |
| C                | 38 a 40.9  | 28 - 33   |               |                                     |   |          |         |   |           |         |   |           |         |   |           |         |  |
| D                | 35 a 37.9  | 34 - 39   |               |                                     |   |          |         |   |           |         |   |           |         |   |           |         |  |
| Homogeneidad     | <p>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.</p>  |   |               |                                     |   |          |         |   |           |         |   |           |         |   |           |         |  |
| INOCUIDAD        | <p>Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, autoridad nacional competente<sup>1</sup>.</p>   | <p>Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias.</p> |               |                                     |   |          |         |   |           |         |   |           |         |   |           |         |  |

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

## 2.2. Envase y/o embalaje

El limón categoría I debe ser envasado tomando en consideración lo establecido en la norma Codex CXC 44-1995 (2004) CÓDIGO DE PRÁCTICAS PARA EL ENVASADO Y TRANSPORTE DE FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS, según indica el numeral 8.2 de la NTP 011.006.2005.

Los empaques deben satisfacer las características de calidad, higiene, ventilación y resistencia necesarias para asegurar una manipulación, transporte y conservación apropiados de los limones. Los empaques deben estar exentos de cualquier materia y olor extraño, según indica el numeral 8.2.1 de la NTP 011.006.2005.

<sup>1</sup> Según artículo 10 del Reglamento del Decreto Legislativo N° 1062, Ley de Inocuidad de los Alimentos, aprobado

## “Año del Fortalecimiento de la Soberanía Nacional”

Podrán ser cajas de cartón, plástico, mallas u otros (evitar el uso de cajas de madera) de tal manera que el producto quede debidamente protegido. Los materiales utilizados en el interior del envase deben ser nuevos (se incluye material recuperado de calidad alimentaria), estar limpios y ser de calidad tal que evite cualquier daño externo o interno al producto. Se permiten el uso de materiales, en particular papel o sellos con indicaciones comerciales, siempre y cuando estén impresos o etiquetados con tinta o pegamento no tóxico, según indica el numeral 8.2 de la NTP 011.006.2005.

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

### 2.3. Rotulado

El rotulado del limón categoría I debe cumplir con las disposiciones establecidas en la NTP 209.038.2019 ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado de alimentos preenvasados. 8ª Edición y demás disposiciones establecidas en el numeral 9 de la NTP 011.006.2005.

- nombre del producto y nombre de la variedad;
- nombre/razón social del productor, envasador y/o distribuidor comercializador;
- origen del producto;
- categoría;
- calibre;
- peso neto;
- fecha de envasado;
- lote;
- número de Autorización Sanitaria del Establecimiento de Procesamiento Primario emitida por el SENASA.

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

### 2.4. Inserto

No aplica.

**Precisión 4:** No aplica.



**“Año del Fortalecimiento de la Soberanía Nacional”**

**n. TUBERCULO (PAPA YUNGAY)**

**FICHA TÉCNICA  
 APROBADA**

**1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN**

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

**2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN**

**2.1. Del bien**

La papa Yungay calidad primera debe presentar las siguientes características:

| CARACTERÍSTICA  | ESPECIFICACIÓN  | REFERENCIA   |                         |          |  |  |       |         |         |              |         |        |       |              |        |       |       |          |         |         |        |
|---|---|--|-------------------------|----------|--|--|-------|---------|---------|--------------|---------|--------|-------|--------------|--------|-------|-------|----------|---------|---------|--------|
| CALIDAD   |   |  |                         |          |  |  |       |         |         |              |         |        |       |              |        |       |       |          |         |         |        |
| Uniformidad   | Cada lote de papa debe estar conformado por la misma variedad. Las papas variedad Yungay deben presentar las siguientes características:<br><br>- Forma oval - chatos tamaño grande y compactas.<br>- Piel amarillenta con jaspes rojizos, ojos superficiales y en poco número.<br>- Pulpa cremosa amarillenta.   | NTP 011.119.2016 PAPA Y SUS DERIVADOS. Papa. Definiciones y requisitos. 3ª Edición |                         |          |  |  |       |         |         |              |         |        |       |              |        |       |       |          |         |         |        |
| Tamaño <sup>1</sup>   | <table><tr><th rowspan="2">Diámetro (D) y peso (g)</th><th colspan="3">Calibres</th></tr><tr><th>Extra</th><th>Primera</th><th>Segunda</th></tr><tr><td>D mayor (mm)</td><td>151-104</td><td>103-73</td><td>77-45</td></tr><tr><td>D menor (mm)</td><td>101-61</td><td>60-45</td><td>44-32</td></tr><tr><td>Peso (g)</td><td>710-321</td><td>320-132</td><td>131-20</td></tr></table> |  | Diámetro (D) y peso (g) | Calibres |  |  | Extra | Primera | Segunda | D mayor (mm) | 151-104 | 103-73 | 77-45 | D menor (mm) | 101-61 | 60-45 | 44-32 | Peso (g) | 710-321 | 320-132 | 131-20 |
| Diámetro (D) y peso (g)   | Calibres  |  |                         |          |  |  |       |         |         |              |         |        |       |              |        |       |       |          |         |         |        |
|   | Extra   |  | Primera                 | Segunda  |  |  |       |         |         |              |         |        |       |              |        |       |       |          |         |         |        |
| D mayor (mm)  | 151-104   |  | 103-73                  | 77-45    |  |  |       |         |         |              |         |        |       |              |        |       |       |          |         |         |        |
| D menor (mm)  | 101-61  |  | 60-45                   | 44-32    |  |  |       |         |         |              |         |        |       |              |        |       |       |          |         |         |        |
| Peso (g)  | 710-321   |  | 320-132                 | 131-20   |  |  |       |         |         |              |         |        |       |              |        |       |       |          |         |         |        |
| Sanidad y aspecto   |   |  |                         |          |  |  |       |         |         |              |         |        |       |              |        |       |       |          |         |         |        |
| - Inmadurez (papa pelada o pelona con levantamiento de piel)                  | Máximo 1% m/m   |  |                         |          |  |  |       |         |         |              |         |        |       |              |        |       |       |          |         |         |        |
| - Cortes, cicatrices, magulladuras, grietas, rajaduras                        | Máximo 2% m/m   |  |                         |          |  |  |       |         |         |              |         |        |       |              |        |       |       |          |         |         |        |
| - Brotamiento   | 0% m/m  |  |                         |          |  |  |       |         |         |              |         |        |       |              |        |       |       |          |         |         |        |
| - Verdeamiento  | 0% m/m  |  |                         |          |  |  |       |         |         |              |         |        |       |              |        |       |       |          |         |         |        |
| - Pudrición seca  | 0% m/m  |  |                         |          |  |  |       |         |         |              |         |        |       |              |        |       |       |          |         |         |        |
| - Pudrición húmeda  | 0% m/m  |  |                         |          |  |  |       |         |         |              |         |        |       |              |        |       |       |          |         |         |        |
| - Comeduras, perforaciones, galerías (daños causados por insectos y roedores) | Máximo 2% m/m   |  |                         |          |  |  |       |         |         |              |         |        |       |              |        |       |       |          |         |         |        |
| - Mezclas varietales  | 0% m/m  |  |                         |          |  |  |       |         |         |              |         |        |       |              |        |       |       |          |         |         |        |
| Porcentaje máximo acumulado   | 5% m/m  |  |                         |          |  |  |       |         |         |              |         |        |       |              |        |       |       |          |         |         |        |

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



## “Año del Fortalecimiento de la Soberanía Nacional”

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

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

### 2.2. Envase y/o embalaje

La papa Yungay calidad primera 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.

## “Año del Fortalecimiento de la Soberanía Nacional”

### ITEM 03: PRODUCTOS CARNICOS

#### a. CARNE DE CERDO DESHUESADO

Carne de cerdo deshuesado procedente de carcasa de cerdo fresca; provenientes de machos castrados y hembras sin servir de hasta 180 días de edad, con un peso de hasta 100kg; deberá provenir de animales sanos, faenados bajo inspección veterinaria y plantas faenadoras o camales autorizados por el SENASA. Además su procedencia será de animales con no más de 12 horas de beneficiado.

La carne de cerdo deshuesada de las carcasas no deberán tener sustancias tales como residuos de sustancias de uso veterinario o aditivos alimentarios que no cumplan con lo dispuesto por la autoridad nacional competente.

#### Características físicas y organolépticas:

Aspecto general: Deben presentar un buen acabado y aprobado mediante inspección sanitaria. No deberá presentar lesiones en niveles que pudieran comprometer la calidad de la carne.

Color: Característico

Olor: Sui generis y exento de cualquier olor anormal.

Consistencia: firme y elástica al tacto, tanto la grasa como el tejido muscular.

Conformación: Buena conformación, abundante masa muscular en piernas, brazuelo y lomos.

Grasa dorsal a la altura de la última costilla y a 5 cm de la línea media dorsal y en forma paralela a ésta. La grasa deberá ser de color blanco y firme al tacto. El espesor de la grasa dorsal no deberá ser mayor de 25 milímetros.

#### Características químicas:

pH entre 5,5 y 6,4

#### Presentación:

Peso de la carcasa: Hasta 80 Kg.

Las carcasas serán clasificadas previa inspección veterinaria, deberá certificar su procedencia, fecha de faneamiento y peso.

La carne deberá ser empacada, con la finalidad de garantizar la inocuidad del producto. El envase y embalaje deberán ser inocuos y no deberán comunicar olores o sabores extraños al producto; además, deberán ser impermeables, resistentes y protegerán al producto.

#### b. CARNE DE RES DESHUESADO

Carne de res deshuesado corte de carne sin hueso que proviene de animales sanos de no más de 3 años, faenados bajo inspección veterinaria y en plantas faenadoras o camales autorizados por el SENASA.

Carcasas de bovinos machos engordados de tres (3) a cuatro (4) dientes.

Carne fresca; no debiendo tener más de 12 hrs. de beneficiado

Con PH entre 5.5 y 6.4

Esbozo de grasa de cobertura mínima.

Peso neto aproximado (brazo) 55.00 KI.

Peso neto aproximado (pierna) 65.00 KI.

La carne de res deberá pasar por un procesamiento de selección, limpiado, picado/ cortado, empacado. Con presentación del Certificado de



### **“Año del Fortalecimiento de la Soberanía Nacional”**

Autorización Sanitaria del Establecimiento dedicado al procesamiento primario de alimentos agropecuarios otorgados por SENASA.

La inocuidad de la carne de res deberá estar garantizada con la plena ejecución y presentación de los Principios Generales de higiene del Codex Alimentarias (Almacenamiento, fraccionamiento, distribución y comercialización de los alimentos perecibles) conforme el Art 4° del Decreto Legislativo N°1062- que aprueba la Ley de Inocuidad de los alimentos donde se estable los derechos de los consumidores. Con

La carne debe ser internado con la CONSTANCIA DE BENEFICIO expedido por el médico veterinario del Centro de beneficio (Camal).

Copia de la Autorización de Apertura y funcionamiento de los Centros de Beneficio autorizados por SENASA.

Deberá cumplir con las características organolépticas, químicas y microbiológicas de acuerdo a la Normativa Técnica 201.054.

Referencias: Normas Técnicas Peruanas N° 201.054.

Las carcasas serán clasificadas previa inspección veterinaria, deberá certificar su procedencia, fecha de faneamiento y peso.

El transporte del producto será en vehículos especiales para el transporte de mercancías perecederas, en jvas de plástico fácilmente higienizables; asimismo, el producto deberá estar debidamente identificado.

Calidad: En el proceso de compra se adquirirá carne de res de primera calidad

Color, sabor y olor: Color rosado o rojo claro, sabor y olor Característico de carne fresca.

#### **c. POLLO FRESCO SIN MENUENCIA**

Pollo Fresco, entero sin menudencia, sin patas, cabeza ni pescuezo.

Peso de 1.800 a 2.000 Kg. cada pollo.

Textura firme al tacto, olor característico a ave fresca, procesado en camal de aves autorizados por SENASA.

Carne fresca, no debiendo tener más de 12 hrs. de beneficiado

La carne de pollo deberá pasar por un procesamiento de selección, limpiado, eviscerado, cortado, empacado. Con presentación del Certificado de Autorización Sanitaria del Establecimiento dedicado al procesamiento primario de alimentos agropecuarios otorgados por SENASA

La inocuidad de la carne de pollo deberá estar garantizada con la plena ejecución y presentación de los Principios Generales de higiene del Codex Alimentarias (Almacenamiento, fraccionamiento, distribución y comercialización de los alimentos perecibles) conforme el Art 4° del Decreto Legislativo N°1062- que aprueba la Ley de Inocuidad de los alimentos donde se estable los derechos de los consumidores.

Al momento de internamiento del pollo debe adjuntarse el certificado de beneficio de aves del camal refrendado por el veterinario de salida autorizado por el camal.

Copia de la Autorización de Apertura y funcionamiento de los Centros de Beneficio autorizados por SENASA.

Deberá cumplir con las características organolépticas, químicas y microbiológicas de acuerdo a la Normativa Técnica 201.054. NTP N° 201.055: 2008

Calidad: De primera calidad

Color, sabor y olor: Parte externa de color amarillo, apariencia brillante Color rosado o rojo claro, sabor y olor Característico de carne fresca.

## “Año del Fortalecimiento de la Soberanía Nacional”

### d. PESCADO JUREL FRESCO EN FILETE

#### FICHA TÉCNICA APROBADA

##### 1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

|                       |  |
|-----------------------|--|
| Denominación del bien | FILETE DE JUREL REFRIGERADO  |
| Denominación técnica  | PESCADO JUREL FRESCO EN FILETE   |
| Unidad de medida      | KILOGRAMO  |
| Descripción general   | Son tajadas de carne de pescado de la especie <i>Trachurus picturatus murphyi</i> de forma y dimensiones irregulares, separadas del cuerpo mediante cortes paralelos a la columna vertebral, pudiendo cortarse transversalmente. |

##### 2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

###### 2.1. Del bien

El filete de Jurel refrigerado debe mantenerse a una temperatura cercana a los 0 °C, y estar permanentemente en hielo<sup>1</sup> 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.

El filete de Jurel refrigerado debe presentar las siguientes características:

| CARACTERÍSTICA         | ESPECIFICACIÓN  | REFERENCIA  |
|------------------------|---|---|
| <b>CALIDAD</b>         |   |   |
| Frescura               | Debe presentar las condiciones de frescura de acuerdo con la especie. El pescado debe ser limpio y fresco, sin ninguna clase de magulladuras, desgarramientos o coloraciones anormales. | NTP 041.001.2019 PESCADO FRESCO. Requisitos. 3ª Edición   |
| Olor                   | El pescado debe tener el olor característico de la especie y debe estar libre de olores anormales.  |   |
| 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. |
| <b>INOCUIDAD</b>       | Cumplir con los requisitos establecidos por el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera - SANIPES, Autoridad Nacional competente <sup>2</sup> .   | Manual Indicadores sanitarios y de inocuidad para los productos pesqueros y acuícolas para mercado nacional y de exportación, aprobado mediante Resolución de Dirección Ejecutiva N° 057-2016-SANIPES-DE, y su modificatoria. |

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

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

Las cajas, contenedores u otros recipientes utilizados para el transporte y despacho del filete de

<sup>1</sup> 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.

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



## “Año del Fortalecimiento de la Soberanía Nacional”

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, según lo indicado en los artículos 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 tipo de envase y embalaje a utilizar, como, por ejemplo, bolsas de polietileno selladas dentro de caja térmica, cubiertas de hielo, entre otros, siempre y cuando se haya verificado que estas características aseguren la pluralidad de postores.

### 2.3. Rotulado

Los envases del filete de Jurel refrigerado deben llevar una etiqueta donde se declare lo siguiente, según lo indicado en los artículos 150 y 151 de la Norma Sanitaria para las Actividades Pesqueras y Acuícolas, aprobada mediante Decreto Supremo N° 040-2001-PE, y sus modificatorias, así como lo indicado en la NMP 001: 2019 Requisitos para el etiquetado de preenvases - 5ª Edición y en la norma Codex CXS 1-1985 (2018) NORMA GENERAL PARA EL ETIQUETADO DE LOS ALIMENTOS PREENVASADOS:

- nombre común del pescado y tipo de producto;
- contenido neto, en el Sistema Nacional de Medidas;
- nombre y razón social y dirección de la empresa productora, importadora o distribuidora;
- identificación del lote;
- país de origen en caso de importación;
- condiciones de almacenamiento;
- tiempo de vida útil;
- instrucciones para su uso.

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

### 2.4. Inserto

No aplica.

**Precisión 4:** No aplica.

## “Año del Fortalecimiento de la Soberanía Nacional”

### e. MENUDENCIA DE POLLO

#### FICHA TECNICA APROBADA

#### 1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

|                       |   |
|-----------------------|---|
| Denominación del bien | MENUDENCIA DE POLLO REFRIGERADA   |
| Denominación técnica  | MENUDENCIA DE POLLO REFRIGERADA   |
| Unidad de medida      | KILOGRAMO   |
| Descripción general   | Las menudencias refrigeradas, denominadas también menudos, comprenden el conjunto de vísceras y apéndices que han sido enfriados hasta alcanzar una temperatura no mayor a 4 °C. Entre las vísceras se encuentran el hígado, corazón y molleja y en el caso de los apéndices, se consideran cuello, patas y cabeza. |

#### 2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

##### 2.1. Del bien

Las menudencias deben 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 6.1 de la NTP 201.054.2009 (revisada el 2021) y en el Reglamento Sanitario del Faenado de Animales de Abasto, aprobado mediante Decreto Supremo N° 015-2012-AG.

La menudencia debe enfriarse a 4 °C o menos, en dos horas a partir del momento en que se separen del ave, según lo indicado en el numeral 5.2 de la NTP 201.053.2001 (revisada el 2016). CARNE Y PRODUCTOS CÁRNICOS. Aves para consumo. Prácticas de higiene para carne de aves. 1ª Edición.

Las menudencias deben estar presentadas de la siguiente manera y podrán ser colocadas dentro de la carcasa, según lo establecido en el apartado 5.2 de la NTP 201.054.2009 (revisada el 2021):

| PRODUCTO          | PRESENTACIÓN  |
|-------------------|---|
| <b>VISCERA</b>    |   |
| Hígado            | No debe tener la vesícula biliar  |
| Corazón           | Puede estar con o sin pericarpio  |
| Molleja           | Puede estar con o sin grasa, debe estar sin membrana, ni contenido                    |
| <b>APÉNDICE</b>   |   |
| Cuello o pescuezo | Comprende las vértebras cervicales, así como los tejidos blandos que las rodean       |
| Patás             | Comprenden los metatarsos y falanges, así como los tejidos blandos que los rodean     |
| Cabeza            | Corresponde los huesos del cráneo y cara, así como los tejidos blandos que los rodean |

Las menudencias deben presentar las siguientes características:

| CARACTERÍSTICA | ESPECIFICACIÓN  | REFERENCIA   |
|----------------|---|--|
| <b>CALIDAD</b> |   |  |
| - Color        | Característico  | NTP 201.054.2009 (revisada el 2021) CARNE Y PRODUCTOS CÁRNICOS Aves para consumo. Definiciones y requisitos de las carcasas y nomenclatura de cortes. 2ª Edición |
| - Olor         | Sin gérmenes y exento de cualquier olor anormal                   |  |
| - Consistencia | Firme y elástica al tacto, tanto el tejido muscular como la grasa |  |

## **“Año del Fortalecimiento de la Soberanía Nacional”**

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

**Precisión 1:** La entidad convocante deberá precisar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas, numeral 2 y/o proforma del contrato) la temperatura de recepción de las menudencias, la cual no debe exceder de 4 °C. Del mismo modo, deberá indicar si el corazón contendrá o no el pericarpio y si la molleja presentará o no grasa, según se indica en el numeral 5.2 de la NTP 201.054.2009 (revisada el 2021).

### **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 6.7 de la NTP 201.054.2009 (revisada el 2021).

El diseño y los materiales de envasado deben ofrecer una protección adecuada de los productos para reducir al mínimo la contaminación, evitar daños y permitir un etiquetado apropiado. Los materiales para el envasado, no deben ser tóxicos ni representar una amenaza para la inocuidad y la aptitud de los alimentos en las condiciones de almacenamiento y uso especificadas, según lo indicado en el numeral 7.2.9 de la norma del 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), si las menudencias se despacharán emboisadas de manera individual o a granel en envases con tapa, siempre que se haya verificado que estas características aseguren la pluralidad de postores.

### **2.3. Rotulado**

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

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

**Precisión 3:** La entidad convocante deberá indicar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 2 y/o proforma del contrato), que el rotulado deberá colocarse en los envases individuales o en el envase a granel, según sea el caso. 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.

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



## “Año del Fortalecimiento de la Soberanía Nacional”

### ITEM 04: FRUTAS

#### a. PIÑA

Denominación técnica: PIÑA CAYENA Grupo/familia/clase: Alimentos,  
bebidas y productos de tabaco/Frutas frescas/Piñas/Piñas smooth cayenne  
Nombre del Bien en el Catálogo del SEACE: PIÑA CAYENA  
Unidad de medida: kilogramo  
descripción General: La piña cayena es una fruta proveniente de la especie  
Ananas comosus L. de color amarillo oro al igual que su pulpa pero brillante.

#### CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS DEL BIEN Características Físico - Organolépticas

- Forma: Son infrutescencias de forma ovalada y gruesa.
- Color: La pulpa de color amarillo brillante se encuentra rodeada de brácteas que forman la piel del fruto; en el extremo superior las brácteas se transforman en una llamativa corona de hojas verdes. Típica de cultivar.
- Tamaño: Se determinará por el peso de la fruta según el siguiente cuadro:

| Rango de peso | Gramos        |
|---------------|---------------|
| A             | 1 500 ó más   |
| B             | 1 000 a 1 500 |

#### Requisitos mínimos de calidad

Las piñas de acuerdo a sus características se adquirirán Categoría Primera.

En todas las categorías, a reserva de las disposiciones especiales para cada categoría y las tolerancias permitidas, la piña deberá estar **exentos** de:

- Humedad externa anormal.
- Exentas de olores y sabores extraños.
- Libres de residuos de pesticidas y fertilizantes.
- Libres de impurezas y cuerpos extraños.
- Exentas de síntomas de deshidratación debido a larga conservación en malas condiciones.

#### Requisitos de sanidad, aspectos y tolerancias respectivas para la piña

Los lotes de piña deberán cumplir con los requisitos de sanidad y aspecto que se especifican en la siguiente tabla:

#### Presentación

Las piñas cayenas deberán envasarse en cajas de madera de 10 Kg resistentes a la manipulación, transporte, almacenamiento y distribución, dicho envase debe permitir que el producto llegue a su lugar de destino en estado satisfactorio.

#### Rotulado

Para el etiquetado se permite el uso de materiales, en particular papel o sellos, con indicaciones comerciales, siempre y cuando estén impresos con tinta o pegamento no tóxico. Asimismo, el etiquetado contendrá como mínimo lo siguiente:



### “Año del Fortalecimiento de la Soberanía Nacional”

- Nombre o marca del producto cuando corresponda.
- Designación del producto según la calidad y tamaño.
- Peso neto en kilogramos.

#### b. PLATANO DE SEDA

##### FICHA TÉCNICA APROBADA

#### 1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

|                       |  |
|-----------------------|--|
| Denominación del bien | PLATANO DE SEDA CATEGORÍA I  |
| Denominación técnica  | PLATANO GROS MICHEL AAA (BANANO) CATEGORÍA I   |
| 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 fresco al consumidor, después de su acondicionamiento y envasado. |

#### 2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

##### 2.1. Del bien

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

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

### “Año del Fortalecimiento de la Soberanía Nacional”

| CARACTERÍSTICA         | ESPECIFICACIÓN  | REFERENCIA   |
|------------------------|---|--|
| Calibre                | Longitud mínima: 14,0 cm<br>Grosor mínimo: 2,7 cm   |  |
| Tolerancia de calibre  | El 10%, en número o en peso, de los plátanos que no satisfagan los requisitos relativos al calibre, pero que entren en la categoría inmediatamente superior o inferior al calibre.  |  |
| Categoría              | Los plátanos de esta categoría deben ser de buena calidad y característicos de la variedad. Podrán permitirse, sin embargo, los siguientes defectos leves, siempre y cuando no afecten al aspecto general del producto, su calidad, estado de conservación y presentación en el envase:<br><ul style="list-style-type: none"> <li>defectos leves de forma y color; y</li> <li>defectos leves de la cáscara debido a rozaduras y otros defectos superficiales que no superen 2 cm<sup>2</sup> de la superficie total.</li> </ul> En ningún caso los defectos deben afectar a la pulpa del fruto. |  |
| Tolerancias de calidad | El 10%, en número o en peso, de los plátanos que no satisfagan los requisitos de esta categoría, pero satisfagan los de la categoría II o, excepcionalmente, que no superen las tolerancias establecidas para esta última.  |  |
| Homogeneidad           | El contenido de cada envase debe ser homogéneo y estar constituido únicamente por plátanos del mismo origen, variedad y calidad. La parte visible del contenido del envase debe ser representativa de todo el contenido.  |  |
| <b>INOCUIDAD</b>       | Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, autoridad nacional competente <sup>1</sup> .   | Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias. |

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

#### 2.2. Envase y/o embalaje

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

<sup>1</sup> Según artículo 10 del Reglamento del Decreto Legislativo N° 1062, Ley de Inocuidad de los Alimentos, aprobado mediante Decreto Supremo N° 034-2009-AG.

## **“Año del Fortalecimiento de la Soberanía Nacional”**

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

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

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

### **2.3. Rotulado**

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

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

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

### **2.4. Inserto**

No aplica.

**Precisión 4:** No aplica.



## “Año del Fortalecimiento de la Soberanía Nacional”

### c. NARANJA

#### FICHA TÉCNICA APROBADA

#### 1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

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

#### 2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

##### 2.1. Del bien

Las naranjas Valencia categoría I 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 I deben presentar las siguientes características:

| CARACTERÍSTICA | ESPECIFICACIÓN  | REFERENCIA  |
|----------------|---|---|
| <b>CALIDAD</b> |   |   |
| Apariencia     | <p>Las frutas deben presentarse:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Enteras.</li> <li>- Sanas, se excluyen los productos atacados por la podredumbre, u otras alteraciones que los hagan impropios para el consumo.</li> <li>- Prácticamente exentas de magulladuras y/o amplias cicatrizaciones por cortes en la cáscara.</li> <li>- Prácticamente exentas de plagas.</li> <li>- Exentas de daños causados por plagas y enfermedades que afecten la pulpa.</li> <li>- Exentas de daños considerables y/o alteraciones externas causadas por ataque de plagas.</li> <li>- Prácticamente exentas de daños causados por quemaduras de sol, heladas y/o bajas temperaturas.</li> <li>- Limpias, prácticamente exentas de materias extrañas visibles.</li> <li>- Exentas de humedad externa anormal, salvo la condensación consiguiente a su remoción de una cámara frigorífica.</li> <li>- Exentas de olores y/o sabores extraños.</li> <li>- Exentas de toda señal de desecación o deshidratación.</li> </ul> | <p>NTP 011.023.2014<br/>                     CITRICOS.<br/>                     Mandarinas, tangelos,<br/>                     naranjas y toronjas.<br/>                     Requisitos. 2ª Edición</p> |
| Color          | <p>La fruta, al momento del empaque, no podrá tener áreas con color “Valor IC: -16” 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 deben ser de la siguiente manera:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Bien coloreadas: el color típico de la variedad predomina sobre el color verde, el cual en conjunto no puede exceder el 10% del área superficial.</li> </ul>   |   |



**“Año del Fortalecimiento de la Soberanía Nacional”**

| CARACTERÍSTICA  |                                     | ESPECIFICACIÓN   | REFERENCIA |
|---|-------------------------------------|--|------------|
|   |                                     | No está permitido el uso de sustancias químicas colorantes, aplicadas sobre la superficie de la fruta.   |            |
| Contenido de jugo<br>(con relación al peso total del fruto) |                                     | Mínimo 33%   |            |
| Tolerancia respecto a granulación                           |                                     | Se aceptará hasta un 10% de fruta granulada.<br><br>Se considera fruta granulada cuando, al hacer el corte en el diámetro ecuatorial, se observa esta condición (granulación) en un área cuyo diámetro es mayor al 40% del diámetro ecuatorial de la fruta.  |            |
| Madurez   | *Brix                               | Mínimo 8.0 °Brix   |            |
|   | Acidez                              | Mínimo 0.5%<br>Máximo 1.5%   |            |
|   | Índice de madurez<br>(*Brix/Acidez) | Mínimo 6.5   |            |
| Tolerancia respecto al grado de madurez                     |                                     | No más del 10% deberá estar fuera del requerimiento mínimo.  |            |
| Categoría   |                                     | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Las frutas deben ser de buena calidad y ser de consistencia firme.</li> <li>- Deben presentar las características de la variedad a la que pertenezcan y estar bien coloreadas.</li> <li>- Podrán permitirse, sin embargo, los siguientes defectos leves, siempre y cuando no afecten de forma importante el aspecto general del producto, su calidad, estado de conservación y presentación en el envase: <ul style="list-style-type: none"> <li>- Defectos leves de forma.</li> <li>- Defectos leves de la piel producidos durante la formación y desarrollo del fruto, como los causados por Botrytis, incrustaciones plateadas (causadas por Thrips), creasing y quemaduras. Así como los daños provocados por ácaros y queretas, por la presencia de fumagina y otros agentes.</li> <li>- Defectos leves ya sanados de origen mecánico, tales como los daños producidos por granizo, rozaduras (rameado, russet), daños ocasionados por la manipulación, entre otros.</li> <li>- Defectos leves en la cáscara causados por aplicaciones foliares.</li> </ul> </li> </ul> <p>En ningún caso los defectos deben afectar la pulpa del fruto.</p> |            |
| Tolerancia respecto a la apariencia                         |                                     | Se admite hasta 2% de fruta con pudrición.   |            |
| Tolerancias de Defectos / daños                             |                                     | Defectos leves   |            |
| - Ácaros  |                                     | Si afecta el color del fruto, el área acumulada no debe exceder de 100 mm <sup>2</sup> .   |            |

**“Año del Fortalecimiento de la Soberanía Nacional”**

| CARACTERÍSTICA                                      | ESPECIFICACIÓN   | REFERENCIA |                |  |        |        |        |    |    |        |    |    |       |    |    |       |    |    |       |    |    |       |    |    |       |    |    |       |    |    |       |    |    |       |    |    |       |    |       |  |
|---|--|------------|----------------|--|--------|--------|--------|----|----|--------|----|----|-------|----|----|-------|----|----|-------|----|----|-------|----|----|-------|----|----|-------|----|----|-------|----|----|-------|----|----|-------|----|-------|--|
| - Botrytis y Thrips                                 | Resta en algo la apariencia del fruto. En conjunto < 100 mm <sup>2</sup> .   |            |                |  |        |        |        |    |    |        |    |    |       |    |    |       |    |    |       |    |    |       |    |    |       |    |    |       |    |    |       |    |    |       |    |    |       |    |       |  |
| - Fumagina  | En conjunto menos de 25 mm <sup>2</sup> .  |            |                |  |        |        |        |    |    |        |    |    |       |    |    |       |    |    |       |    |    |       |    |    |       |    |    |       |    |    |       |    |    |       |    |    |       |    |       |  |
| - Queresas  | En 10 frutos tomados al azar no más de 10 queresas. Y no debe haber más de 5 queresas en un fruto.   |            |                |  |        |        |        |    |    |        |    |    |       |    |    |       |    |    |       |    |    |       |    |    |       |    |    |       |    |    |       |    |    |       |    |    |       |    |       |  |
| - Cicatrices, rozaduras (rameado, russet) y manchas | El área acumulada no debe exceder de:<br>Claros: < 100 mm <sup>2</sup><br>Oscuras: < 50 mm <sup>2</sup>  |            |                |  |        |        |        |    |    |        |    |    |       |    |    |       |    |    |       |    |    |       |    |    |       |    |    |       |    |    |       |    |    |       |    |    |       |    |       |  |
| - Oleocelosis                                       | Que en forma individual o agregada no supere 100 mm <sup>2</sup> .   |            |                |  |        |        |        |    |    |        |    |    |       |    |    |       |    |    |       |    |    |       |    |    |       |    |    |       |    |    |       |    |    |       |    |    |       |    |       |  |
| - Quemadura de sol                                  | ---  |            |                |  |        |        |        |    |    |        |    |    |       |    |    |       |    |    |       |    |    |       |    |    |       |    |    |       |    |    |       |    |    |       |    |    |       |    |       |  |
| - Bufado  | Apenas perceptible al tacto.   |            |                |  |        |        |        |    |    |        |    |    |       |    |    |       |    |    |       |    |    |       |    |    |       |    |    |       |    |    |       |    |    |       |    |    |       |    |       |  |
| - Creasing  | Debilita la cáscara o se extiende hasta un 10% de la superficie del fruto, sin alteraciones de color dentro del creasing.  |            |                |  |        |        |        |    |    |        |    |    |       |    |    |       |    |    |       |    |    |       |    |    |       |    |    |       |    |    |       |    |    |       |    |    |       |    |       |  |
| Tamaño.<br>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 deberá ser representativa del conjunto. Además, para la Categoría I se exige la homogeneidad de coloración.</p> <p>Los cítricos podrán presentarse alineados en capas regulares de acuerdo a las escalas de calibrado, tanto en envase cerrado como en abierto. Cuando se clasifique y envase según el diámetro, debe ser necesario que la diferencia máxima de diámetro entre los frutos corresponda a tres calibres sucesivos de la escala de calibrado.</p> |            |                |  |        |        |        |    |    |        |    |    |       |    |    |       |    |    |       |    |    |       |    |    |       |    |    |       |    |    |       |    |    |       |    |    |       |    |       |  |

## “Año del Fortalecimiento de la Soberanía Nacional”

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

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

### 2.2. Envase y/o embalaje

La Naranja Valencia Categoría I 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.

<sup>1</sup> Según artículo 10 del Reglamento del Decreto Legislativo N° 1062, Ley de Inocuidad de los Alimentos, aprobado mediante Decreto Supremo N° 034-2009-AG.



### **“Año del Fortalecimiento de la Soberanía Nacional”**

#### **ITEM 05: CONDIMENTOS**

##### **a. PIMIENTA**

Producto Peruano

Presentación: Envasado en bolsas de polietileno, herméticamente cerrado

-Tipo : Molida

Calidad : De 1ra color y olor sui generis, libre de impurezas y cuerpos extraños

Requisitos : Registro sanitario vigente y fecha de vencimiento mínimo 03 meses

##### **b. COMINO**

Producto Peruano

Presentación: Envasado en bolsas de polietileno, herméticamente cerrado

-Tipo : Molida

Calidad : De 1ra color y olor sui generis, libre de impurezas y cuerpos extraños

Requisitos : Registro sanitario vigente y fecha de vencimiento mínimo 03 meses

##### **c. PALILLO**

Producto Peruano

Presentación: Envasado en bolsas de polietileno, herméticamente cerrados

Características del envase: bolsa de polietileno por 1 kilo, que protege al producto de contaminaciones y agentes extraños

Tipo: Molido; Calidad: De 1ra color y olor sui generis

Requisitos : Registro sanitario vigente y fecha de vencimiento mínimo 03 meses.

##### **d. VAINILLA**

Presentación: Botellas por 1 litro

Tipo: líquido oleoso

Calidad: De 1ra olor aromático característico avainillado dulce, esencia líquida color café

La información mínima que debe contener el rotulado del producto es: nombre del producto, nombre o razón social y dirección del productor, procedencia (lugar o país de origen) peso neto, número de lote, número de registro sanitario y fecha de vencimiento

Requisitos : Registro sanitario vigente y fecha de vencimiento mínimo 06 meses.

##### **e. HONGOS Y LAUREL**

Producto Peruano

Presentación: Envasados en bolsa de papel

Tipo: Deshidratado a granel (Hongos)

Tipo : A granel hoja entera seca (Laurel)

Calidad: De 1ra tamaño uniforme, grande, limpios, sanos, libre de impurezas y cuerpos extraños



### **"Año del Fortalecimiento de la Soberanía Nacional"**

- f. AJOS  
Producto de primera calidad, en optimo estado de frescura y madurez comercial, con olor característico, turgentes, resistentes a la manipulación, que evita pérdidas o mermas durante su transporte y posterior conservación
- g. AJI PANCA  
Producto Peruano  
Presentación: A granel en bolsa de polietileno  
Tipo: Seco, grande sin pepa  
-Calidad : De 1ra con aspecto arrugado y brillante, unidades grande libre de picaduras  
Requisitos: Autorización Sanitaria de Establecimiento Dedicado al Procesamiento Primario, debe contar con la operación envasado o en su defecto registro sanitario.
- h. CANELA  
Producto Peruano  
-Presentación : Envasados en bolsa de papel  
Tipo: A granel, corteza entera  
Calidad: De 1ra olor aromático característico, color pardo amarillento opaco, sabor dulce ligeramente picante, cascada en forma de tubo cilíndrico  
Requisitos: Registro sanitario vigente y fecha de vencimiento mínimo 06 meses
- i. CLAVO DE OLOR  
Producto Peruano  
-Presentación: Envasados en bolsa de papel  
Tipo: A granel, corteza entera  
Calidad: De 1ra olor aromático característico, color pardo amarillento opaco, sabor dulce ligeramente picante, cascada en forma de tubo cilíndrico  
Requisitos: Registro sanitario vigente y fecha de vencimiento mínimo 06 meses
- j. SILLAO — *soba de soja*  
Producto Peruano  
Presentación: Botellas de 01 litro herméticamente cerradas  
-Tipo: Sillao de soya con sal y melaza  
-Calidad: De 1ra olor, color y sabor característico  
Requisitos: Registro sanitario vigente y fecha de vencimiento mínimo 06 meses
- k. CULANTRO  
Hojas troceadas, de color Verde oscuro, de olor fuerte, exento de olores atípicos, exento de podredumbre o deterioro  
Debidamente acondicionado para su transporte y evite el contacto con el suelo, grado de madurez que evite el deterioro en la manipulación del producto.

**"Año del Fortalecimiento de la Soberanía Nacional"**

- l. KION – *Jenjibol*  
Producto de primera calidad, en optimo estado de frescura y madurez comercial, con olor característico, turgentes, resistentes a la manipulación, que evita pérdidas o mermas durante su transporte y posterior conservación
- m. AJINOMOTO – *Alubacuto negro sedoso*  
Producto Peruano  
Presentación: Envasado en bolsas de polietileno, herméticamente cerrado  
-Tipo : Molida  
Calidad : De 1ra color y olor sui generis, libre de impurezas y cuerpos extraños  
Requisitos : Registro sanitario vigente y fecha de vencimiento mínimo 03 meses
- n. VINAGRE  
Producto Peruano  
Presentación: Botellas herméticamente cerradas y con precinto de seguridad  
-Tipo : Tinto Calidad : libre de materia extraños  
Requisitos : Registro sanitario vigente y fecha de vencimiento mínimo 06 meses
- o. PASAS  
Producto Peruano  
Presentación : Bolsas de papel  
Tipo : Deshidratado, sin pepas  
-Calidad : De 1ra características organolépticas, tamaño grande, libre de impurezas y cuerpos extraños  
Requisitos : Registro sanitario vigente
- p. MANI  
Producto de primera calidad, en optimo estado de frescura y madurez comercial, con olor característico, turgentes, resistentes a la manipulación, que evita pérdidas o mermas durante su transporte y posterior conservación
- q. PIMENTON  
Producto de primera calidad, en optimo estado de frescura y madurez comercial, con olor característico, turgentes, resistentes a la manipulación, que evita pérdidas o mermas durante su transporte y posterior conservación
- r. CHANCACA  
Producto de primera calidad, en optimo estado de frescura y madurez comercial, con olor característico, turgentes, resistentes a la manipulación, que evita pérdidas o mermas durante su transporte y posterior conservación

## “Año del Fortalecimiento de la Soberanía Nacional”

### 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.

En ese sentido, se requiere contratar productos alimenticios para consumo humano, según la relación de ítems que se detalla a continuación:

Se precisa que todos los bienes requeridos mediante el presente procedimiento de selección, además de cumplir con las Especificaciones Técnicas, deberán cumplir de manera obligatoria con lo dispuesto en el Decreto Legislativo N° 1062 “Ley de Inocuidad de los Alimentos”, el Decreto Supremo N° 004-2011-AG “Aprueban Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria”, así como las demás legislaciones sanitarias que resulten aplicables.

Asimismo, precisamos que los alimentos que se internen a nuestra Entidad no deberán tener agentes contaminantes; que puedan resultar nocivos para la salud.

El proveedor que se presente al procedimiento de selección y resulte adjudicado con la buena pro, procediendo a suscribir el Contrato correspondiente, asume la obligación de brindar a nuestra Entidad, la información del producto (cuando se requiera), y sobre las advertencias y/o riesgos que debe considerar nuestra Entidad respecto de los referidos productos. Dichos riesgos y/o advertencias no deberán incumplir lo establecido en las Especificaciones Técnicas, las cuales se detallan a continuación.

El proveedor, además deberá garantizar que su personal que interne el producto a nuestra Entidad, se encuentre debidamente uniformado, en total higiene y cuente con las capacitaciones de manipulación de alimentos, a efectos de garantizar que los productos alimenticios mantengan las condiciones de inocuidad y salubridad necesarias, ya que los mismos son destinados para el consumo de nuestro personal. La capacitación en manipulación de alimentos se acreditará con constancias y/o certificados o cualquier otra documentación que acredite de manera fehaciente la capacitación señalada, a la firma del contrato.

En la línea de lo referido en el párrafo precedente, deberá acreditar para la etapa de presentación de ofertas, que sus establecimientos cuentan con el saneamiento ambiental regulado en el Decreto Supremo N° 022-2001-SA, concordado con lo establecido en la Resolución Ministerial N° 449-2001-SA-DM “Aprueban norma sanitaria para trabajos de desinsectación, desratización, desinfección, limpieza y desinfección de reservorios de aguas, limpieza de ambientes y de tanques sépticos” En ese sentido, deberán presentar el Certificado de Saneamiento Ambiental vigente del establecimiento del postor ganador o de los integrantes del postor ganador, que comprenda las actividades de desinsectación, desratización y desinfección.

El proveedor que presente su oferta a nuestra Entidad para determinado ítem o ítems, deberá ofertar la totalidad de sub ítems que conforman el mismo.

**Nota Importante:** Cualquier alimento que al momento que se interne o durante el periodo de garantía, evidencie la falta de inocuidad y riesgo contra la salud



### **“Año del Fortalecimiento de la Soberanía Nacional”**

pública, será remitido a los Organismos de Certificación, Organismos de Inspección o Laboratorios de ensayo, a efectos de detectar si los mismos hubieran producido un riesgo potencial contra la salud de nuestro personal; ello con la finalidad de informar inmediatamente al SENASA o DIGESA para que se adopten las acciones correspondientes.

#### **5.4. Documentación de presentación obligatoria**

a. Para los bienes conformantes del ITEM N° 1: VÍVERES SECOS el proveedor deberá presentar la siguiente documentación:

1. Copia del Registro Sanitario de los siguientes según corresponda.
2. El proveedor deberá indicar el detalle de las características técnicas propias del producto que oferta, indicando la calidad, cantidad, marca o nombre del productor, procedencia (lugar o país de origen), tiempo de vida útil o de almacenamiento del producto y presentación. Se debe tener en cuenta que lo ofertado no debe ser una copia literal (exacta) de lo requerido en las presentes Especificaciones Técnicas.
3. Copia del certificado del cumplimiento de los Principios Generales de higiene del Codex Alimentarias (el cual deberá contener las actividades de Almacenamiento, Comercialización y Distribución de Productos Industrializados) conforme el Art 4° del Decreto Legislativo N°1062, a nombre del postor, En el caso de consorcio cada integrante del consorcio que se hubiera comprometido a ejecutar las obligaciones vinculadas directamente al objeto de la convocatoria debe acreditar este requisito.
4. Presentar certificado de calidad del fabricante de los productos: Sémola, leche, manteca vegetal memelada de frutas vigentes.
5. Presentar también certificado de inspección higiénico sanitario del transporte. Por un laboratorio acreditado ante INACAL
6. Presentar certificado de inspección higiénico sanitario del almacén por un laboratorio acreditado ante INACAL.

b. Para los bienes conformantes del ITEM N° 3: PRODUCTOS CARNICOS Y AVÍCOLAS:

1. Para producto nacional:  
Copia de la Autorización vigente de apertura y funcionamiento del centro de beneficio para aves destinado al consumo humano emitida por el SENASA, con valor oficial, la misma que debe contar con las operaciones obligatorias de limpiado, pelado, lavado, envasado y cortado.  
Copia de la Autorización sanitaria vigente del establecimiento dedicado al procesamiento primario de alimentos agropecuarios y piensos emitida por el SENASA, con valor oficial y vigente a la fecha de presentación de propuestas, según lo dispone el artículo 33° del D.S. N°004-2011-AG. Documento de Autorización emitido por el titular de las autorizaciones señaladas en los dos párrafos precedentes en favor del postor, a través del cual se autorice a este último para usar las referidas autorizaciones, así como



### **"Año del Fortalecimiento de la Soberanía Nacional"**

autorizarlo a ofertar el producto a nuestra entidad; a fin de garantizar la procedencia del producto.

2. Para producto importado:

Copia del Permiso Sanitario para la Importación de Animales Vivos, Productos y Subproductos de Origen Animal otorgado por el SENASA (partida arancelaria / sub partida nacional: 0207.14.00.21) a nombre del postor, vigente la fecha de convocatoria. Copia del Certificado de salubridad de exportación del producto y Copia del Certificado de Origen del producto, a nombre del postor.

**5.5. Garantías**

Nuestra Entidad requiere la siguiente garantía comercial para los productos.

Productos frescos: Garantía comercial de 4 días calendarios computados desde que el producto es internado.

Productos industrializados (víveres secos): Garantía comercial de 90 días calendarios computados desde que el producto es internado.

Así mismo cabe precisar que ante la necesidad de canje y/o reposición del producto por defectos o vicios ocultos, el proveedor se deberá comprometer con nuestra Entidad a realizar el cambio del producto (a nuestro requerimiento) dentro de un plazo máximo de dos (2) días calendarios de haber nuestra Entidad comunicado de aquel hecho; sin que dicho evento genere algún costo para nuestra Entidad.

**5.6. Lugar y plazo de entrega**

Los bienes materia de la presente convocatoria se entregarán en el plazo de Cinco (05) días calendario, en concordancia con lo establecido en el expediente de contratación. Efectivizándose para la primera entrega, con la suscripción del contrato y notificación de la Orden de Compra – Guía de Internamiento; y para las siguientes entregas con la notificación de la Orden de Compra – Guía de Internamiento.

Los bienes requeridos, cubrirán un periodo de abastecimiento de diez (10) meses aproximadamente; siempre y cuando se cuente con el personal disponible y otras de fuerza mayor, etc; computado desde la suscripción del Contrato y la notificación de la Orden de Compra – Guía de Internamiento.

El bien objeto del presente procedimiento de selección es para cubrir un periodo de abastecimiento para el mes de enero a octubre del AF-2023, de acuerdo al número de efectivos del personal profesional del Agrupamiento de Ingeniería "Tte Crl Pedro Ruiz Gallo".

El plazo de entrega del bien objeto de la presente adquisición, es de cinco (05) día, computándose dicho plazo a partir del día siguiente de la entrega al proveedor de la Orden de Compra-Guía de Internamiento respectiva.

### **“Año del Fortalecimiento de la Soberanía Nacional”**

#### **Lugar de Internamiento:**

Será entregado por el CONTRATISTA en los siguientes lugares que se detallan a continuación:

| UBICACIÓN   | UNIDADES               |
|---|------------------------|
| Av. Libertadores S/N Distrito de Carmen Alto, Huamanga – Ayacucho                                 | BING COMB MOTZ N° 2    |
| Cuartel la Breña – Av Marginal S/N alt Km4 Puente Rio Negro - Satipo                              | BING CONTS N° 2        |
| Av. Marginal S/N vía Mazamari – San Martín de Pangoa, Dist. San Martín de Pangoa – Satipo – Junín | CIA FFE N° 61          |
| Fuerte Sgto 1 Zenón Turco Herrera Alt. Puente San Carlos – Chanchamayo – Junín                    | BING CONST N° 3        |
| Av. Puerto Bermúdez S/N, Cuartel Villa Rica – Oxapampa  | CIA CMDO Y SERVS N° 22 |

Las entregas serán en coordinación con la Compañía Comando y Servicios N° 22 – Sección de Intendencia, de acuerdo a los requerimientos solicitados por las unidades usuarias.

#### **5.7 Conformidad de los bienes**

La conformidad de los bienes será otorgada por el Jefe de Almacén de Clase I quien integrará una comisión de recepción de bienes, los que se encargarán de la verificación de los bienes internados con la finalidad de que el o los proveedores cumplan con las características técnicas establecidas por el área usuaria, el responsable del almacén procederá a la verificación por muestreo para dar la conformidad del artículo, de encontrarse observaciones, los bienes serán devueltos al proveedor otorgándoles un plazo máximo de dos (02) días calendario para su reposición.

#### **5.8 Forma de pago**

La entidad realizará el pago de la contraprestación pactada a favor del contratista en PAGO PERIODICOS.

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

- o Recepción del Acta de conformidad emitida por el Comité de recepción y conformidad de bienes.
- o Informe del funcionario responsable del área usuaria sobre la conformidad de la prestación efectuada.
- o Comprobante de pago (factura original y una copia, guía original)
- o Original de la orden de compra
- o Copia del contrato suscrito.

Para tal efecto el responsable de otorgar la conformidad de la prestación deberá hacerlo en un plazo que no excederá de los diez (10) días calendario de producida la recepción.

## "Año del Fortalecimiento de la Soberanía Nacional"

Los pagos se realizarán de acuerdo al consumo mensual establecido por el Servicio de Intendencia del Ejército.

### REQUISITOS DE CALIFICACIÓN

- **HABILITACIÓN**

PARA TODOS LOS ITEMS

Requisitos:

Inscripción vigente en la SUNAT con actividad de venta de alimentos, bebidas y/o tabaco.

Acreditación:

Presentación de ficha RUC, constancia de información Registrada donde conste que su estado sea ACTIVO y HABIDO, y su actividad venta de alimentos, bebidas y tabaco.

En el caso de consorcio cada integrante del consorcio debe acreditar el compromiso de ejecutar las obligaciones vinculadas directamente al objeto de la convocatoria debe acreditar este requisito.

- **EXPERIENCIA DEL POSTOR EN LA ESPECIALIDAD**

El postor debe acreditar un monto facturado acumulado equivalente **tres veces el valor estimado en cada PAQUETE** por la venta de bienes iguales o similares al objeto de la convocatoria, durante los ocho (08) años anteriores a la fecha de la presentación de ofertas que se computarán desde la fecha de la conformidad o emisión del comprobante de pago, según corresponda.

Se consideran bienes similares a los siguientes:

Todo tipo de alimentos para consumo humano.

### **Medidas de control durante la ejecución contractual**

- Áreas que coordinarán con el proveedor  
El proveedor coordinará con la Sección de Intendencia del Agrupamiento de Ingeniería "Tte Crl Pedro Ruiz Gallo" y con el Negociado de Contrataciones de dicha dependencia.
- Área responsable de las medidas de control  
Sección de Intendencia del Agrupamiento de Ingeniería "Tte Crl Pedro Ruiz Gallo" tomará las medidas de control correspondientes durante la ejecución contractual.
- Áreas que brindarán la conformidad  
La conformidad la realizará el comité de recepción y conformidad y el jefe de Clase I del Agrupamiento de Ingeniería "Tte Crl Pedro Ruiz Gallo".



**"Año del Fortalecimiento de la Soberanía Nacional"**

**6. Consideraciones generales**

El Consumo de las cantidades requeridas al término de la vigencia del contrato, están sujetas a la disponibilidad del efectivo del personal profesional del Agrupamiento de Ingeniería "Tte Crl Pedro Ruiz Gallo", los mismos que serán establecidos mensualmente por el Servicio de Intendencia del Ejército.

La descripción objetiva y precisa de las características y/o requisitos funcionales relevantes para cumplir la finalidad pública de la contratación, y las condiciones en las que debe ejecutarse la contratación, en estricta concordancia con el requerimiento.

El detalle de la especificación técnica debe incluir las exigencias previstas en leyes, reglamentos técnicos, normas metrológicas y/o sanitarias, reglamentos y demás normas que regulan el objetivo de la contratación con carácter obligatorio.

  
ERICK OSMAR VIERA OULANO  
CAP INT  
JEFE SECCION DE INTENDENCIA N° 22



### 3.2. REQUISITOS DE CALIFICACIÓN

|    |   |
|----|---|
| A. | <b>CAPACIDAD LEGAL</b>  |
|    | <b>HABILITACIÓN</b>   |
|    | <p><u>Requisitos:</u></p> <p>Inscripcion vigente en la SUNAT con actividad de venta de alimentos, bebidas y/o tabaco</p> <p><u>Acreditación:</u></p> <p>Presentar Ficha RUC, Constancia de información registrada donde conste que su estado sea ACTIVO y HABIDO, y su actividad sea venta de alimentos bebidas y tabaco.</p> |

|    |   |
|----|---|
| B. | <b>EXPERIENCIA DEL POSTOR EN LA ESPECIALIDAD</b>  |
|    | <p><u>Requisitos:</u></p> <p>El postor debe acreditar un monto facturado acumulado equivalente a Seiscientos Sesenta y Un Mil Trescientos Cuarenta y Tres con 85/100 (S/ 661,343.85) Soles, por la venta de bienes iguales o similares al objeto de la convocatoria, durante los ocho (8) años anteriores a la fecha de la presentación de ofertas que se computarán desde la fecha de la conformidad o emisión del comprobante de pago, según corresponda.</p> <p>En el caso de postores que declaren en el Anexo N° 1 tener la condición de micro y pequeña empresa, se acredita una experiencia de Cincuenta y Cinco Mil Ciento Once con 99/100 (S/ 55,111.99) Soles, por la venta de bienes iguales o similares al objeto de la convocatoria, durante los ocho (8) años anteriores a la fecha de la presentación de ofertas que se computarán desde la fecha de la conformidad o emisión del comprobante de pago, según corresponda. En el caso de consorcios, todos los integrantes deben contar con la condición de micro y pequeña empresa.</p> <p>Se consideran bienes similares a los siguientes Se consideran bienes similares a los siguientes Venta de víveres de abarrotes (víveres frescos y secos)</p> <p><u>Acreditación:</u></p> <p>La experiencia del postor en la especialidad se acreditará con copia simple de (i) contratos u órdenes de compra, y su respectiva conformidad o constancia de prestación; o (ii) comprobantes de pago cuya cancelación se acredite documental y fehacientemente, con voucher de depósito, nota de abono, reporte de estado de cuenta, cualquier otro documento emitido por Entidad del sistema financiero que acredite el abono o mediante cancelación en el mismo comprobante de pago<sup>11</sup> correspondientes a un máximo de veinte (20) contrataciones.</p> <p>En caso los postores presenten varios comprobantes de pago para acreditar una sola contratación, se debe acreditar que corresponden a dicha contratación; de lo contrario, se asumirá que los comprobantes acreditan contrataciones independientes, en cuyo caso solo se considerará, para la evaluación, las veinte (20) primeras contrataciones indicadas en el <b>Anexo N° 8</b> referido a la Experiencia del Postor en la Especialidad.</p> <p>En el caso de suministro, solo se considera como experiencia la parte del contrato que haya sido ejecutada durante los ocho (8) años anteriores a la fecha de presentación de ofertas, debiendo adjuntarse copia de las conformidades correspondientes a tal parte o los respectivos comprobantes de pago cancelados.</p> |

<sup>11</sup> Cabe precisar que, de acuerdo con la **Resolución N° 0065-2018-TCE-S1 del Tribunal de Contrataciones del Estado**:

“... el solo sello de cancelado en el comprobante, cuando ha sido colocado por el propio postor, no puede ser considerado como una acreditación que produzca fehaciencia en relación a que se encuentra cancelado. Admitir ello equivaldría a considerar como válida la sola declaración del postor afirmando que el comprobante de pago ha sido cancelado”

(...)

“Situación diferente se suscita ante el sello colocado por el cliente del postor [sea utilizando el término “cancelado” o “pagado”] supuesto en el cual sí se contaría con la declaración de un tercero que brinde certeza, ante la cual debiera reconocerse la validez de la experiencia”.

|  |   |
|--|---|
|  | <p>En los casos que se acredite experiencia adquirida en consorcio, debe presentarse la promesa de consorcio o el contrato de consorcio del cual se desprenda fehacientemente el porcentaje de las obligaciones que se asumió en el contrato presentado; de lo contrario, no se computará la experiencia proveniente de dicho contrato.</p> <p>Asimismo, cuando se presenten contratos derivados de procesos de selección convocados antes del 20.09.2012, la calificación se ceñirá al método descrito en la Directiva “Participación de Proveedores en Consorcio en las Contrataciones del Estado”, debiendo presumirse que el porcentaje de las obligaciones equivale al porcentaje de participación de la promesa de consorcio o del contrato de consorcio. En caso que en dichos documentos no se consigne el porcentaje de participación se presumirá que las obligaciones se ejecutaron en partes iguales.</p> <p>Si el titular de la experiencia no es el postor, consignar si dicha experiencia corresponde a la matriz en caso que el postor sea sucursal, o fue transmitida por reorganización societaria, debiendo acompañar la documentación sustentatoria correspondiente.</p> <p>Si el postor acredita experiencia de otra persona jurídica como consecuencia de una reorganización societaria, debe presentar adicionalmente el <b>Anexo N° 9</b>.</p> <p>Cuando en los contratos, órdenes de compra o comprobantes de pago el monto facturado se encuentre expresado en moneda extranjera, debe indicarse el tipo de cambio venta publicado por la Superintendencia de Banca, Seguros y AFP correspondiente a la fecha de suscripción del contrato, de emisión de la orden de compra o de cancelación del comprobante de pago, según corresponda.</p> <p>Sin perjuicio de lo anterior, los postores deben llenar y presentar el <b>Anexo N° 8</b> referido a la Experiencia del Postor en la Especialidad.</p> <div data-bbox="293 976 1382 1128"> <p><b>Importante</b></p> <p><i>En el caso de consorcios, solo se considera la experiencia de aquellos integrantes que se hayan comprometido, según la promesa de consorcio, a ejecutar el objeto materia de la convocatoria, conforme a la Directiva “Participación de Proveedores en Consorcio en las Contrataciones del Estado”.</i></p> </div> |
|--|---|

#### CAPÍTULO IV FACTORES DE EVALUACIÓN

La evaluación se realiza sobre la base de cien (100) puntos.

Para determinar la oferta con el mejor puntaje y el orden de prelación de las ofertas, se considera lo siguiente:

| FACTOR DE EVALUACIÓN   | PUNTAJE / METODOLOGÍA PARA SU ASIGNACIÓN  |
|--|---|
| <b>A. PRECIO</b>   |   |
| <p><u>Evaluación:</u><br/>Se evaluará considerando el precio ofertado por el postor.</p> <p><u>Acreditación:</u><br/>Se acreditará mediante registro en el SEACE o el documento que contiene el precio de la oferta (<b>Anexo N°6</b>), según corresponda.</p> | <p>La evaluación consistirá en otorgar el máximo puntaje a la oferta de precio más bajo y otorgar a las demás ofertas puntajes inversamente proporcionales a sus respectivos precios, según la siguiente fórmula:</p> $P_i = \frac{O_m \times PMP}{O_i}$ <p> <i>i</i> = Oferta<br/> <b>P<sub>i</sub></b> = Puntaje de la oferta a evaluar<br/> <b>O<sub>i</sub></b> = Precio <i>i</i><br/> <b>O<sub>m</sub></b> = Precio de la oferta más baja<br/> <b>PMP</b> = Puntaje máximo del precio                 </p> <p style="text-align: right;"><b>[100] puntos</b></p> |

## CAPÍTULO V PROFORMA DEL CONTRATO

### Importante

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

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

### **CLÁUSULA PRIMERA: ANTECEDENTES**

Con fecha [.....], el órgano encargado de las contrataciones o el comité de selección, según corresponda, adjudicó la buena pro de la **ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° [CONSIGNAR NOMENCLATURA DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN]** para la contratación de [CONSIGNAR LA DENOMINACIÓN DE LA CONVOCATORIA], a [INDICAR NOMBRE DEL GANADOR DE LA BUENA PRO], cuyos detalles e importe constan en los documentos integrantes del presente contrato.

### **CLÁUSULA SEGUNDA: OBJETO**

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

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

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

Este monto comprende el costo del bien, todos los tributos, seguros, transporte, inspecciones, pruebas y, de ser el caso, los costos laborales conforme a la legislación vigente, así como cualquier otro concepto que pueda tener incidencia sobre la ejecución de la prestación materia del presente contrato.

### **CLÁUSULA CUARTA: DEL PAGO<sup>12</sup>**

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

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

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

<sup>12</sup> 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. EN LA MODALIDAD DE LLAVE EN MANO DETALLAR EL PLAZO DE ENTREGA, SU INSTALACIÓN Y PUESTA EN FUNCIONAMIENTO].

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

*En el caso de contratación de prestaciones accesorias, se puede incluir la siguiente cláusula:*

#### **CLÁUSULA ...: PRESTACIONES ACCESORIAS<sup>13</sup>**

*“Las prestaciones accesorias tienen por objeto [CONSIGNAR EL OBJETO DE LAS PRESTACIONES ACCESORIAS].*

*El monto de las prestaciones accesorias asciende a [CONSIGNAR MONEDA Y MONTO], que incluye todos los impuestos de Ley.*

*El plazo de ejecución de las prestaciones accesorias es de [.....], el mismo que se computa desde [CONSIGNAR SI ES DEL DÍA SIGUIENTE DEL CUMPLIMIENTO DE LAS PRESTACIONES PRINCIPALES, 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 DE LAS PRESTACIONES ACCESORIAS, DEBIENDO INDICAR LAS MISMAS EN ESTE ULTIMO CASO].*

*[DE SER EL CASO, INCLUIR OTROS ASPECTOS RELACIONADOS A LA EJECUCIÓN DE LAS PRESTACIONES ACCESORIAS].”*

*Incorporar a las bases o eliminar, según corresponda*

#### **CLÁUSULA SEXTA: PARTES INTEGRANTES DEL CONTRATO**

El presente contrato está conformado por las bases integradas, 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 los conceptos, montos y vigencias siguientes:

- 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.

En el caso que corresponda, consignar lo siguiente:

- Garantía fiel cumplimiento por prestaciones accesorias: [CONSIGNAR EL MONTO], a través

<sup>13</sup> De conformidad con la Directiva sobre prestaciones accesorias, los contratos relativos al cumplimiento de la(s) prestación(es) principal(es) y de la(s) prestación(es) accesorias, pueden estar contenidos en uno o dos documentos. En el supuesto que ambas prestaciones estén contenidas en un mismo documento, estas deben estar claramente diferenciadas, debiendo indicarse entre otros aspectos, el precio y plazo de cada prestación.

de la [INDICAR EL TIPO DE GARANTÍA PRESENTADA] N° [INDICAR NÚMERO DEL DOCUMENTO] emitida por [SEÑALAR EMPRESA QUE LA EMITE], la misma que debe mantenerse vigente hasta el cumplimiento total de las obligaciones garantizadas.

#### **Importante**

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

#### **CLÁUSULA OCTAVA: EJECUCIÓN DE GARANTÍAS POR FALTA DE RENOVACIÓN**

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

EL CONTRATISTA declara bajo juramento que se compromete a cumplir las obligaciones

derivadas del presente contrato, bajo sanción de quedar inhabilitado para contratar con el Estado en caso de incumplimiento.

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

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

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

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

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

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

Donde:

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

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

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

#### **Importante**

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

#### **CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA: MARCO LEGAL DEL CONTRATO**

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

#### **CLÁUSULA DÉCIMA OCTAVA: SOLUCIÓN DE CONTROVERSIAS<sup>14</sup>**

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

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

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

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

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

Cualquiera de las partes puede 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

---

<sup>14</sup> De acuerdo con el numeral 225.3 del artículo 225 del Reglamento, las partes pueden recurrir al arbitraje ad hoc cuando las controversias deriven de procedimientos de selección cuyo valor estimado sea menor o igual a cinco millones con 00/100 soles (S/ 5 000 000,00).



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 EL  
PERFECCIONAMIENTO 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 integradas, la oferta y las disposiciones del presente contrato, las partes lo firman por duplicado en señal de conformidad en la ciudad de [.....] al [CONSIGNAR FECHA].

---

“LA ENTIDAD”

---

“EL CONTRATISTA”

#### Importante

*Este documento puede firmarse digitalmente si ambas partes cuentan con firma digital, según la Ley N° 27269, Ley de Firmas y Certificados Digitales<sup>15</sup>.*

---

<sup>15</sup> Para mayor información sobre la normativa de firmas y certificados digitales ingresar a:  
<https://www.indecopi.gob.pe/web/firmas-digitales/firmar-y-certificados-digitales>

## **ANEXOS**

## ANEXO N° 1

### DECLARACIÓN JURADA DE DATOS DEL POSTOR

Señores

**[CONSIGNAR ÓRGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES O COMITÉ DE SELECCIÓN, SEGÚN CORRESPONDA]**

**ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° [CONSIGNAR NOMENCLATURA DEL PROCEDIMIENTO]**

Presente.-

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

|                                       |               |    |  |
|---------------------------------------|---------------|----|--|
| Nombre, Denominación o Razón Social : |               |    |  |
| Domicilio Legal :                     |               |    |  |
| RUC :                                 | Teléfono(s) : |    |  |
| MYPE <sup>16</sup>                    | Sí            | No |  |
| Correo electrónico :                  |               |    |  |

#### Autorización de notificación por correo electrónico:

... [CONSIGNAR SÍ O NO] autorizo que se notifiquen al correo electrónico indicado las siguientes actuaciones:

1. Solicitud de la descripción a detalle de todos los elementos constitutivos de la oferta.
2. Solicitud de subsanación de los requisitos para perfeccionar el contrato.
3. Solicitud al postor que ocupó el segundo lugar en el orden de prelación para presentar los documentos para perfeccionar el contrato.
4. Respuesta a la solicitud de acceso al expediente de contratación.
5. Notificación de la orden de compra<sup>17</sup>

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

#### Importante

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

<sup>16</sup> Esta información será verificada por la Entidad en la página web del Ministerio de Trabajo y Promoción del Empleo en la sección consulta de empresas acreditadas en el REMYPE en el link <http://www2.trabajo.gob.pe/servicios-en-linea-2-2/> y se tendrá en cuenta en caso de empate, conforme a lo previsto en el artículo 91 del Reglamento.

<sup>17</sup> Cuando el monto del valor estimado del procedimiento o del ítem no supere los doscientos mil Soles (S/ 200,000.00), en caso se haya optado por perfeccionar el contrato con una orden de compra.

**Importante**

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

**ANEXO N° 1**

**DECLARACIÓN JURADA DE DATOS DEL POSTOR**

Señores

**CONSIGNAR ÓRGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES O COMITÉ DE SELECCIÓN, SEGÚN CORRESPONDA]**

**ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° [CONSIGNAR NOMENCLATURA DEL PROCEDIMIENTO]**

Presente.-

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

|                                       |  |               |  |    |  |
|---------------------------------------|--|---------------|--|----|--|
| Datos del consorciado 1               |  |               |  |    |  |
| Nombre, Denominación o Razón Social : |  |               |  |    |  |
| Domicilio Legal :                     |  |               |  |    |  |
| RUC :                                 |  | Teléfono(s) : |  |    |  |
| MYPE <sup>18</sup>                    |  | Sí            |  | No |  |
| Correo electrónico :                  |  |               |  |    |  |

|                                       |  |               |  |    |  |
|---------------------------------------|--|---------------|--|----|--|
| Datos del consorciado 2               |  |               |  |    |  |
| Nombre, Denominación o Razón Social : |  |               |  |    |  |
| Domicilio Legal :                     |  |               |  |    |  |
| RUC :                                 |  | Teléfono(s) : |  |    |  |
| MYPE <sup>19</sup>                    |  | Sí            |  | No |  |
| Correo electrónico :                  |  |               |  |    |  |

|                                       |  |               |  |    |  |
|---------------------------------------|--|---------------|--|----|--|
| Datos del consorciado ...             |  |               |  |    |  |
| Nombre, Denominación o Razón Social : |  |               |  |    |  |
| Domicilio Legal :                     |  |               |  |    |  |
| RUC :                                 |  | Teléfono(s) : |  |    |  |
| MYPE <sup>20</sup>                    |  | Sí            |  | No |  |
| Correo electrónico :                  |  |               |  |    |  |

**Autorización de notificación por correo electrónico:**

|                                   |
|-----------------------------------|
| Correo electrónico del consorcio: |
|-----------------------------------|

... [CONSIGNAR SÍ O NO] autorizo que se notifiquen al correo electrónico indicado las siguientes

<sup>18</sup> Esta información será verificada por la Entidad en la página web del Ministerio de Trabajo y Promoción del Empleo en la sección consulta de empresas acreditadas en el REMYPE en el link <http://www2.trabajo.gob.pe/servicios-en-linea-2-2/> y se tendrá en cuenta en caso de empate, conforme a lo previsto en el artículo 91 del Reglamento. Para dicho efecto, todos los integrantes del consorcio deben acreditar la condición de micro o pequeña empresa.

<sup>19</sup> Ibídem.

<sup>20</sup> Ibídem.



actuaciones:

1. Solicitud de la descripción a detalle de todos los elementos constitutivos de la oferta.
2. Solicitud de subsanación de los requisitos para perfeccionar el contrato.
3. Solicitud al postor que ocupó el segundo lugar en el orden de prelación para presentar los documentos para perfeccionar el contrato.
4. Respuesta a la solicitud de acceso al expediente de contratación.
5. Notificación de la orden de compra<sup>21</sup>

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

#### **Importante**

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

---

<sup>21</sup> Cuando el monto del valor estimado del procedimiento o del ítem no supere los doscientos mil Soles (S/ 200,000.00), en caso se haya optado por perfeccionar el contrato con una orden de compra.

## ANEXO N° 2

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

Señores

**[CONSIGNAR ÓRGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES O COMITÉ DE SELECCIÓN,  
SEGÚN CORRESPONDA]**

**ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° [CONSIGNAR NOMENCLATURA DEL PROCEDIMIENTO]**

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 Nº 3

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

Señores

**[CONSIGNAR ÓRGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES O COMITÉ DE SELECCIÓN,  
SEGÚN CORRESPONDA]**

**ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° [CONSIGNAR NOMENCLATURA DEL PROCEDIMIENTO]**

Presente.-

Es grato dirigirme a usted, para hacer de su conocimiento que luego de haber examinado las bases y demás documentos del procedimiento de la referencia y, conociendo todos los alcances y las condiciones detalladas en dichos documentos, el postor que suscribe ofrece el [CONSIGNAR EL OBJETO DE LA CONVOCATORIA], de conformidad con las Especificaciones Técnicas que se indican en el numeral 3.1 del Capítulo III de la sección específica de las bases y los documentos del procedimiento.

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

#### Importante

*Adicionalmente, puede requerirse la presentación de documentación que acredite el cumplimiento de las especificaciones técnicas, conforme a lo indicado en el acápite relacionado al contenido de las ofertas de la presente sección de las bases.*

#### ANEXO N° 4

#### DECLARACIÓN JURADA DE PLAZO DE ENTREGA

Señores

**[CONSIGNAR ÓRGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES O COMITÉ DE SELECCIÓN,  
SEGÚN CORRESPONDA]**

**ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° [CONSIGNAR NOMENCLATURA DEL PROCEDIMIENTO]**

Presente.-

Mediante el presente, con pleno conocimiento de las condiciones que se exigen en las bases del procedimiento de la referencia, me comprometo a entregar los bienes objeto del presente procedimiento de selección en el plazo de [CONSIGNAR EL PLAZO OFERTADO. EN CASO DE LA MODALIDAD DE LLAVE EN MANO DETALLAR EL PLAZO DE ENTREGA, SU INSTALACIÓN Y PUESTA EN FUNCIONAMIENTO].

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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



## ANEXO N° 5

### PROMESA DE CONSORCIO

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

Señores

[CONSIGNAR ÓRGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES O COMITÉ DE SELECCIÓN,  
SEGÚN CORRESPONDA]

ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° [CONSIGNAR NOMENCLATURA DEL PROCEDIMIENTO]

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 **ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° [CONSIGNAR NOMENCLATURA DEL PROCEDIMIENTO]**

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

a) Integrantes del consorcio

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

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

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

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

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

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

1. OBLIGACIONES DE [NOMBRE, DENOMINACIÓN O RAZÓN SOCIAL DEL CONSORCIADO 1] [ % ]<sup>22</sup>

[DESCRIBIR LAS OBLIGACIONES DEL CONSORCIADO 1]

2. OBLIGACIONES DE [NOMBRE, DENOMINACIÓN O RAZÓN SOCIAL DEL CONSORCIADO 2] [ % ]<sup>23</sup>

[DESCRIBIR LAS OBLIGACIONES DEL CONSORCIADO 2]

TOTAL OBLIGACIONES

100%<sup>24</sup>

<sup>22</sup> Consignar únicamente el porcentaje total de las obligaciones, el cual debe ser expresado en número entero, sin decimales.

<sup>23</sup> Consignar únicamente el porcentaje total de las obligaciones, el cual debe ser expresado en número entero, sin decimales.

<sup>24</sup> Este porcentaje corresponde a la sumatoria de los porcentajes de las obligaciones de cada uno de los integrantes del consorcio.

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

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

**Importante**

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

**Importante para la Entidad**

*En caso de la contratación de bienes bajo el sistema a precios unitarios incluir el siguiente anexo:*

*Esta nota deberá ser eliminada una vez culminada la elaboración de las bases*

**ANEXO N° 6**

**PRECIO DE LA OFERTA**

Señores

**[CONSIGNAR ÓRGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES O COMITÉ DE SELECCIÓN,  
SEGÚN CORRESPONDA]**

**ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° [CONSIGNAR NOMENCLATURA DEL PROCEDIMIENTO]**

**Presente.-**

Es grato dirigirme a usted, para hacer de su conocimiento que, de acuerdo con las bases, mi oferta es la siguiente:

| CONCEPTO     | CANTIDAD | PRECIO UNITARIO | PRECIO TOTAL |
|--------------|----------|-----------------|--------------|
|              |          |                 |              |
| <b>TOTAL</b> |          |                 |              |

El precio de la oferta [CONSIGNAR LA MONEDA DE LA CONVOCATORIA] incluye todos los tributos, seguros, transporte, inspecciones, pruebas y, de ser el caso, los costos laborales conforme a la legislación vigente, así como cualquier otro concepto que pueda tener incidencia sobre el costo del bien 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 el precio de su oferta en un solo documento o documentos independientes, en los ítems que se presente”.*
- *En caso de contrataciones que conllevan la ejecución de prestaciones accesorias, consignar lo siguiente:  
“El postor debe detallar en el precio de su oferta, el monto correspondiente a la prestación principal y las prestaciones accesorias”.*

*Incluir o eliminar, según corresponda*





**Importante para la Entidad**

*En caso de la contratación de bienes bajo el sistema a suma alzada incluir el siguiente anexo:*

*Esta nota deberá ser eliminada una vez culminada la elaboración de las bases*

**ANEXO N° 6**

**PRECIO DE LA OFERTA**

Señores

**[CONSIGNAR ÓRGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES O COMITÉ DE SELECCIÓN,  
SEGÚN CORRESPONDA]**

**ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° [CONSIGNAR NOMENCLATURA DEL PROCEDIMIENTO]**

**Presente.-**

Es grato dirigirme a usted, para hacer de su conocimiento que, de acuerdo con las bases, mi oferta es la siguiente:

| CONCEPTO     | PRECIO TOTAL |
|--------------|--------------|
|              |              |
| <b>TOTAL</b> |              |

El precio de la oferta [CONSIGNAR LA MONEDA DE LA CONVOCATORIA] incluye todos los tributos, seguros, transporte, inspecciones, pruebas y, de ser el caso, los costos laborales conforme a la legislación vigente, así como cualquier otro concepto que pueda tener incidencia sobre el costo del bien 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 debe consignar el precio total de la oferta, sin perjuicio que, de resultar favorecido con la buena pro, presente el detalle de precios unitarios para el perfeccionamiento del contrato.*
- 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 el precio de su oferta en un solo documento o documentos independientes, en los ítems que se presente”.*
- En caso de contrataciones que conllevan la ejecución de prestaciones accesorias, consignar lo siguiente:  
“El postor debe detallar en el precio de su oferta, el monto correspondiente a la prestación principal y las prestaciones accesorias”.*

*Incluir o eliminar, según corresponda*



**Importante para la Entidad**

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

*Esta nota deberá ser eliminada una vez culminada la elaboración de las bases*

**ANEXO N° 7**

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

Señores

**[CONSIGNAR ÓRGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES O COMITÉ DE SELECCIÓN, SEGÚN CORRESPONDA]**

**ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° [CONSIGNAR NOMENCLATURA DEL PROCEDIMIENTO]**  
Presente.-

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

- 1.- Que el domicilio fiscal de la empresa<sup>25</sup> se encuentra ubicada en la Amazonía y coincide con el lugar establecido como sede central (donde tiene su administración y lleva su contabilidad);
- 2.- Que la empresa se encuentra inscrita en las Oficinas Registrales de la Amazonía (exigible en caso de personas jurídicas);
- 3.- Que, al menos el setenta por ciento (70%) de los activos fijos de la empresa se encuentran en la Amazonía; y
- 4.- Que la empresa no tiene producción fuera de la Amazonía.<sup>26</sup>

[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.*

<sup>25</sup> En el artículo 1 del “Reglamento de las Disposiciones Tributarias contenidas en la Ley de Promoción de la Inversión en la Amazonía” se define como “empresa” a las “Personas naturales, sociedades conyugales, sucesiones indivisas y personas consideradas jurídicas por la Ley del Impuesto a la Renta, generadoras de rentas de tercera categoría, ubicadas en la Amazonía. Las sociedades conyugales son aquellas que ejerzan la opción prevista en el Artículo 16 de la Ley del Impuesto a la Renta.”

<sup>26</sup> En caso de empresas de comercialización, no consignar esta condición.

[CONSIGNAR NOMBRE DE LA ENTIDAD]

[CONSIGNAR NOMENCLATURA DEL PROCEDIMIENTO]

## ANEXO Nº 8

### EXPERIENCIA DEL POSTOR EN LA ESPECIALIDAD

Señores

[CONSIGNAR ÓRGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES O COMITÉ DE SELECCIÓN, SEGÚN CORRESPONDA]

ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA Nº [CONSIGNAR NOMENCLATURA DEL PROCEDIMIENTO]

Presente.-

Mediante el presente, el suscrito detalla la siguiente EXPERIENCIA EN LA ESPECIALIDAD:

| Nº | CLIENTE | OBJETO DEL CONTRATO | Nº CONTRATO / O/C / COMPROBANTE DE PAGO | FECHA DEL CONTRATO O CP <sup>27</sup> | FECHA DE LA CONFORMIDAD DE SER EL CASO <sup>28</sup> | EXPERIENCIA PROVENIENTE <sup>29</sup> DE: | MONEDA | IMPORTE <sup>30</sup> | TIPO DE CAMBIO VENTA <sup>31</sup> | MONTO FACTURADO ACUMULADO <sup>32</sup> |
|----|---------|---------------------|---|---------------------------------------|--|---|--------|-----------------------|------------------------------------|---|
| 1  |         |                     |   |                                       |  |   |        |                       |                                    |   |
| 2  |         |                     |   |                                       |  |   |        |                       |                                    |   |
| 3  |         |                     |   |                                       |  |   |        |                       |                                    |   |
| 4  |         |                     |   |                                       |  |   |        |                       |                                    |   |

<sup>27</sup> Se refiere a la fecha de suscripción del contrato, de la emisión de la Orden de Compra o de cancelación del comprobante de pago, según corresponda.

<sup>28</sup> Únicamente, cuando la fecha del perfeccionamiento del contrato, sea previa a los ocho (8) años anteriores a la fecha de presentación de ofertas, caso en el cual el postor debe acreditar que la conformidad se emitió dentro de dicho periodo.

<sup>29</sup> Si el titular de la experiencia no es el postor, consignar si dicha experiencia corresponde a la matriz en caso que el postor sea sucursal, o fue transmitida por reorganización societaria, debiendo acompañar la documentación sustentatoria correspondiente. Al respecto, según la Opinión N° 216-2017/DTN "Considerando que la sociedad matriz y la sucursal constituyen la misma persona jurídica, la sucursal puede acreditar como suya la experiencia de su matriz". Del mismo modo, según lo previsto en la Opinión N° 010-2013/DTN, "... en una operación de reorganización societaria que comprende tanto una fusión como una escisión, la sociedad resultante podrá acreditar como suya la experiencia de la sociedad incorporada o absorbida, que se extingue producto de la fusión; asimismo, si en virtud de la escisión se transfiere un bloque patrimonial consistente en una línea de negocio completa, la sociedad resultante podrá acreditar como suya la experiencia de la sociedad escindida, correspondiente a la línea de negocio transmitida. De esta manera, la sociedad resultante podrá emplear la experiencia transmitida, como consecuencia de la reorganización societaria antes descrita, en los futuros procesos de selección en los que participe".

<sup>30</sup> Se refiere al monto del contrato ejecutado incluido adicionales y reducciones, de ser el caso.

<sup>31</sup> El tipo de cambio venta debe corresponder al publicado por la SBS correspondiente a la fecha de suscripción del contrato, de la emisión de la Orden de Compra o de cancelación del comprobante de pago, según corresponda.

<sup>32</sup> Consignar en la moneda establecida en las bases.



[CONSIGNAR NOMBRE DE LA ENTIDAD]

[CONSIGNAR NOMENCLATURA DEL PROCEDIMIENTO]

| Nº    | CLIENTE | OBJETO DEL CONTRATO | Nº CONTRATO / O/C / COMPROBANTE DE PAGO | FECHA DEL CONTRATO O CP <sup>27</sup> | FECHA DE LA CONFORMIDAD DE SER EL CASO <sup>28</sup> | EXPERIENCIA PROVENIENTE <sup>29</sup> DE: | MONEDA | IMPORTE <sup>30</sup> | TIPO DE CAMBIO VENTA <sup>31</sup> | MONTO FACTURADO ACUMULADO <sup>32</sup> |
|-------|---------|---------------------|---|---------------------------------------|--|---|--------|-----------------------|------------------------------------|---|
| 5     |         |                     |   |                                       |  |   |        |                       |                                    |   |
| 6     |         |                     |   |                                       |  |   |        |                       |                                    |   |
| 7     |         |                     |   |                                       |  |   |        |                       |                                    |   |
| 8     |         |                     |   |                                       |  |   |        |                       |                                    |   |
| 9     |         |                     |   |                                       |  |   |        |                       |                                    |   |
| 10    |         |                     |   |                                       |  |   |        |                       |                                    |   |
|       | ...     |                     |   |                                       |  |   |        |                       |                                    |   |
| 20    |         |                     |   |                                       |  |   |        |                       |                                    |   |
| TOTAL |         |                     |   |                                       |  |   |        |                       |                                    |   |

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

## ANEXO Nº 9

### DECLARACIÓN JURADA (NUMERAL 49.4 DEL ARTÍCULO 49 DEL REGLAMENTO)

Señores

**[CONSIGNAR ÓRGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES O COMITÉ DE SELECCIÓN, SEGÚN CORRESPONDA]**

**ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA Nº [CONSIGNAR NOMENCLATURA DEL PROCEDIMIENTO]**

Presente.-

Mediante el presente el suscrito, postor y/o Representante Legal de [CONSIGNAR EN CASO DE SER PERSONA JURÍDICA], declaro que la experiencia que acredito de la empresa [CONSIGNAR LA DENOMINACIÓN DE LA PERSONA JURÍDICA] como consecuencia de una reorganización societaria, no se encuentra en el supuesto establecido en el numeral 49.4 del artículo 49 del Reglamento.

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

#### Importante

*A efectos de cautelar la veracidad de esta declaración, el postor puede verificar la información de la Relación de Proveedores Sancionados por el Tribunal de Contrataciones del Estado con Sanción Vigente en <http://portal.osce.gob.pe/rnp/content/relación-de-proveedores-sancionados>.*

*También le asiste dicha facultad al órgano encargado de las contrataciones o al órgano de la Entidad al que se le haya asignado la función de verificación de la oferta presentada por el postor ganador de la buena pro.*

## ANEXO Nº 10

### SOLICITUD DE BONIFICACIÓN DEL CINCO POR CIENTO (5%) POR TENER LA CONDICIÓN DE MICRO Y PEQUEÑA EMPRESA

Señores

[CONSIGNAR ÓRGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES O COMITÉ DE SELECCIÓN, SEGÚN CORRESPONDA]

ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA Nº [CONSIGNAR NOMENCLATURA DEL PROCEDIMIENTO]

Presente.-

Mediante el presente el suscrito, postor y/o Representante legal de [CONSIGNAR EN CASO DE SER PERSONA JURÍDICA], solicito la asignación de la bonificación del cinco por ciento (5%) sobre el puntaje total obtenido, debido a que mi representada cuenta con la condición de micro y pequeña empresa.

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

#### Importante

- Para asignar la bonificación, el órgano encargado de las contrataciones o comité de selección, según corresponda, verifica 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/>.
- Para que un consorcio pueda acceder a la bonificación, cada uno de sus integrantes debe cumplir con la condición de micro y pequeña empresa.