

Handwritten signature

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

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



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

SIMBOLOGÍA UTILIZADA:

N°	Símbolo	Descripción
1	[ABC] / [.....]	La información solicitada dentro de los corchetes sombreados debe ser completada por la Entidad durante la elaboración de las bases.
2	[ABC] / [.....]	Es una indicación, o información que deberá ser completada por la Entidad con posterioridad al otorgamiento de la buena pro para el caso específico de la elaboración de la PROFORMA DEL CONTRATO; o por los proveedores, en el caso de los ANEXOS de la oferta.
3	Importante • Abc	Se refiere a consideraciones importantes a tener en cuenta por el órgano encargado de las contrataciones o comité de selección, según corresponda, y por los proveedores.
4	Advertencia • Abc	Se refiere a advertencias a tener en cuenta por el órgano encargado de las contrataciones o comité de selección, según corresponda y por los proveedores.
5	Importante para la Entidad • Xyz	Se refiere a consideraciones importantes a tener en cuenta por el órgano encargado de las contrataciones o comité de selección, según corresponda, y deben ser eliminadas una vez culminada la elaboración de las bases.

CARACTERÍSTICAS DEL DOCUMENTO:

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

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

INSTRUCCIONES DE USO:

- Una vez registrada la información solicitada dentro de los corchetes sombreados en gris, el texto deberá quedar en letra tamaño 10, con estilo normal, sin formato de negrita y sin 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, junio y diciembre de 2019, julio 2020, julio 2021, noviembre 2021 y diciembre 2021 y octubre de 2022



Ejército del Perú – Unidad Operativa 0809

Subasta Inversa Electrónica N° 005-2023-EP/UE 0809-1

Adquisición de Suministro de alimentos para el personal de Tropa de la 9a Brigada Blindada, AF-2024.

MINISTERIO DE DEFENSA

EJÉRCITO DEL PERÚ

UNIDAD OPERATIVA 0809



SUBASTA INVERSA ELECTRONICA N°
005-2023-EP-UE/0809-1

PRIMERA CONVOCATORIA

ADQUISICIÓN DE SUMINISTRO DE ALIMENTOS
PARA EL PERSONAL DE TROPA DE LA 9ª
BRIGADA BLINDADA, AF-2024.

NOV 2,023





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.





Ejército del Perú – Unidad Operativa 0809

Subasta Inversa Electrónica N° 005-2023-EP/VO 0809-1

Adquisición de Suministro de alimentos para el personal de Tropa de la 9a Brigada Blindada, AF-2024.



SECCIÓN GENERAL

DISPOSICIONES COMUNES DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

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





CAPÍTULO I ETAPAS DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

1.1. REFERENCIAS

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



1.2. CONVOCATORIA

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

1.3. REGISTRO DE PARTICIPANTES

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

Importante

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



Para registrarse como tal, el proveedor debe:

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



1.4. REGISTRO DE OFERTAS

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



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

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

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

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

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

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

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

1.5. PRESENTACIÓN DE OFERTAS

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

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

Importante

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

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



1.6. APERTURA DE OFERTAS Y PERIODO DE LANCES

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

1.6.1 APERTURA DE OFERTAS

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

1.6.2 PERIODO DE LANCES

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

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

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

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

1.7. DETERMINACIÓN DEL ORDEN DE PRELACIÓN

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

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

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

1.8. OTORGAMIENTO DE LA BUENA PRO

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





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

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

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

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

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

Definida la oferta ganadora, el órgano encargado de las contrataciones o el comité de selección, según corresponda, elabora el acta de otorgamiento de la buena pro con el resultado del primer y segundo lugar obtenido por cada ítem, el sustento debido en los casos en que las ofertas sean descalificadas o rechazadas, detallando asimismo las subsanaciones que se hayan presentado. Dicha acta debe ser publicada en el SEACE el mismo día de otorgada la buena pro.

1.9. CONSENTIMIENTO DE LA BUENA PRO

El consentimiento de la buena pro se produce a los cinco (5) días hábiles siguientes de la notificación de su otorgamiento en el SEACE, sin que los postores hayan ejercido el derecho de interponer el recurso de apelación; salvo que su valor estimado corresponda al de una licitación pública, en cuyo caso se produce a los ocho (8) días hábiles de la notificación de dicho otorgamiento.

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

Importante

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



CAPÍTULO II SOLUCIÓN DE CONTROVERSIAS DURANTE EL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

2.1. RECURSO DE APELACIÓN

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

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

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

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

Importante

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

2.2. PLAZOS DE INTERPOSICIÓN DEL RECURSO DE APELACIÓN

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

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





CAPÍTULO III DEL CONTRATO

3.1. PERFECCIONAMIENTO DEL CONTRATO

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

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

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

Importante

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

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

3.2. GARANTÍAS

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

3.2.1. GARANTÍA DE FIEL CUMPLIMIENTO

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

Importante

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

3.2.2. GARANTÍA POR ADELANTO



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

3.3. REQUISITOS DE LAS GARANTÍAS

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

Importante

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

Advertencia

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

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

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

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

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

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

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

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

3.4. EJECUCIÓN DE GARANTÍAS

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

3.5. ADELANTOS

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





conjunto del treinta por ciento (30%) del monto del contrato original, siempre que ello haya sido previsto en la sección específica de las bases.

3.6. PENALIDADES

3.6.1. PENALIDAD POR MORA EN LA EJECUCIÓN DE LA PRESTACIÓN

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

3.6.2. OTRAS PENALIDADES

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

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

3.7. INCUMPLIMIENTO DEL CONTRATO

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

3.8. PAGOS

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

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

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

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

Advertencia

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

3.9. DISPOSICIONES FINALES

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





SECCIÓN ESPECÍFICA

CONDICIONES ESPECIALES DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

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





CAPÍTULO I GENERALIDADES

1.1. ENTIDAD CONVOCANTE

Nombre : EJÉRCITO DEL PERÚ
 RUC N° : 20131369124
 Domicilio legal : Av. EL EJÉRCITO 0100 Barr. BUENOS AIRES -- EL MILAGRO -- FUERTE 24 DE JULIO -- EL TABLAZO - TUMBES
 Teléfono: : 958462238
 Correo electrónico: : brigadablindadaoec@hotmail.com



1.2. OBJETO DE LA CONVOCATORIA

El presente procedimiento de selección tiene por objeto la contratación de suministro de alimentos para el personal de Tropa de la 9a Brigada Blindada, AF- 2024.

ÍTEM	SUB ÍTEM	DESCRIPCIÓN DEL ARTÍCULO	U/M	CANTIDAD
ÍTEM 1: VIVERES SECOS VIVERES FRESCOS	1.1	Aceite Vegetal Comestible	Lt	6926.00
	1.2	Arroz Pilado Superior	Kg	37440.00
	1.3	Azúcar Rubia Domestica	Kg	20030.00
	1.4	Harina de Trigo Preparada	Kg	806.00
	1.5	Harina de Trigo	Kg	37440.00
	1.6	Hojuela de avena	Kg	3744.00
	1.7	Fideo Largos	Kg	3744.00
	1.8	Sal Yodada de Cocina	Kg	4306.00
	1.9	Arveja Partida Calidad 2 Superior	Kg	3510.00
	1.10	Frijol Panamito Calidad 2 Superior	Kg	3463.00
	1.11	Frijol Castilla Calidad 2 Superior	Kg	1732.00
	1.12	Garbanzo Calidad 2 Superior	Kg	1732.00
	1.13	Pallar Bebe Calidad Superior	Kg	1732.00
	1.14	Huevo de Gallina Calidad Primera	Kg	14976.00
	1.15	Papa Canchan Calidad Primera	Kg	22213.28
	1.16	Camote Amarillo	Kg	16848.00
	1.17	Zapallo Macre Categoría Primera	Kg	1872.00
	1.18	Limón Categoría I	Kg	1872.00
	1.19	Col Crespa Calidad Primera	Kg	1872.00
	1.20	Plátano de seda	Kg	20020.00
	1.21	Manzana Delicia Categoría I	Kg	13471.00
ÍTEM	SUB ÍTEM	DESCRIPCIÓN DEL ARTÍCULO	U/M	CANTIDAD
02: PRÓDUCTOS CÁRNICOS	2.1	Pollo Entero sin Menudencia Refrigerado	Kg	20088.00
	2.2	Carne de res - cuarto anterior compensado calidad primera refrigerado	Kg	12096.00
	2.3	Carne de porcino - carcasa refrigerada	Kg	7992.00





ÍTEM	SUB ÍTEM	DESCRIPCIÓN DEL ARTÍCULO	U/M	CANTIDAD
03: PRODUCTOS HIDROBIOLÓGICOS	3.1	Caballa eviscerada con cabeza refrigerada - calidad a	Kg	5328.00
	3.2	Pampanito eviscerado con cabeza refrigerado - calidad a	Kg	5328.00
	3.3	Bonito eviscerado con cabeza refrigerado - calidad a	Kg	5328.00



1.3. EXPEDIENTE DE CONTRATACIÓN

El expediente de contratación fue aprobado mediante Resolución de la Comandancia General de la 9a Brigada Blindada N° 205 – 2023/I DE-16.a.2(d), de fecha 27 de noviembre de 2023.

1.4. FUENTE DE FINANCIAMIENTO

RECURSOS ORDINARIOS.

Importante

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



1.5. SISTEMA DE CONTRATACIÓN

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

1.6. DISTRIBUCIÓN DE LA BUENA PRO

NO APLICA.

1.7. ALCANCES DEL REQUERIMIENTO

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

1.8. COSTO DE REPRODUCCIÓN Y ENTREGA DE BASES

Los participantes registrados tienen el derecho de solicitar un ejemplar de las bases, para cuyo efecto deben cancelar en la oficina de Tesorería de la 9a Brigada Blindada el costo de DIEZ con 00/100 soles (S/. 10.00) por reproducción de base y luego con la boleta de pago solicitar la reproducción de bases en la oficina de adquisiciones de la 9a Brigada Blindada, sito Av. EL EJÉRCITO 0100 Barr. BUENOS AIRES – EL MILAGRO – FUERTE 24 DE JULIO – EL TABLAZO – TUMBES, en las fechas señaladas en el cronograma en el horario de 0830 a 15:30 horas.



Importante

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



1.9. BASE LEGAL

- Ley de Presupuesto del Sector Público para el Año Fiscal AF-2023.
- Ley de Equilibrio Financiero del Presupuesto del Sector Público del año fiscal AF-2023.
- TUO de la Ley N° 30225, Ley de Contrataciones del Estado.
- Decreto Legislativo N° 1341 que modifica la Ley de Contrataciones N° 30225
- Directivas del OSCE.
- Ley N° 27444, Ley del Procedimiento Administrativo General.
- Ley N° 27806, Ley de Transparencia y de Acceso a la Información Pública.
- Decreto Supremo N° 008-2008-TR, Reglamento de la Ley MYPE.
- Texto Único Ordenado 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, aprobado 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 la siguiente documentación:

2.2.1. Documentación de presentación obligatoria

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

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

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

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

Advertencia

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

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

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





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

Importante

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



2.2.2. Documentación de presentación facultativa

Importante para la Entidad

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

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

Advertencia

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



Importante para la Entidad

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

2.3. PRESENTACIÓN DEL RECURSO DE APELACIÓN

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

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

N° de Cuenta : 00-068-220165
Banco : BANCO DE LA NACIÓN
N° CCI³ : 01806800006822016572



2.4. REQUISITOS PARA PERFECCIONAR EL CONTRATO

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

³ En caso de transferencia interbancaria.



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

Advertencia

De acuerdo con el artículo 4 del Decreto Legislativo N° 1246, las Entidades están prohibidas de exigir a los administrados o usuarios la información que puedan obtener directamente mediante la interoperabilidad a que se refieren los artículos 2 y 3 de dicho Decreto Legislativo. En esa medida, si la Entidad es usuaria de la Plataforma de Interoperabilidad del Estado – PIDE⁴ y siempre que el servicio web se encuentre activo en el Catálogo de Servicios de dicha plataforma, no corresponderá exigir los documentos previstos en los literales e) y f).

- f) Domicilio para efectos de la notificación durante la ejecución del contrato.
- g) Autorización de notificación de la decisión de la Entidad sobre la solicitud de ampliación de plazo mediante medios electrónicos de comunicación⁵. (Anexo N° 6)
- h) Detalle de los precios del monto de la oferta de cada uno de los bienes que conforman el paquete⁶.

Importante

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

⁴ 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/>

⁵ En tanto se implemente la funcionalidad en el SEACE, de conformidad con la Primera Disposición Complementaria Transitoria del Decreto Supremo N° 234-2022-EF.

⁶ Incluir solo en caso que la convocatoria del procedimiento sea por paquete.





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 Haya⁷.*
- *La Entidad no puede exigir documentación o información adicional a la consignada en el presente numeral para el perfeccionamiento del contrato.*



2.5. PERFECCIONAMIENTO EL CONTRATO

El contrato se perfecciona con la suscripción del documento que lo contiene. Para dicho efecto el postor ganador de la buena pro, dentro del plazo previsto en el artículo 141 del Reglamento, debe presentar la documentación requerida en Oficina del Sub Negociado de Contrataciones/ Sección Logística/ 9a Brig Blin sito Av. EL EJÉRCITO 0100 Barr. BUENOS AIRES – EL MILAGRO – FUERTE 24 DE JULIO – EL TABLAZO – TUMBES.



⁷ Según lo previsto en la Opinión N° 009-2016/DTN.



CAPÍTULO III ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

DETERMINACIÓN DE LAS ESPECIFICACIONES TÉCNICAS PARA LA CONTRATACIÓN DE ALIMENTOS PARA EL PERSONAL DE TROPA DEL SERVICIO MILITAR VOLUNTARIO 2024

I. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

1. DENOMINACIÓN DE LA CONTRATACIÓN:

Suministro de alimentos para el personal de Tropa del Servicio Militar Voluntario de la 9a Brigada Blindada.

2. FINALIDAD PÚBLICA:

El presente proceso busca ~~mantener a la~~ Enidad abastecida con víveres secos y frescos a fin de poder brindar bienestar en cuanto a la alimentación para el personal Tropa del Servicio Militar Voluntario, que laboran en las diferentes Unidades que integran la 9a Brigada Blindada.

3. ANTECEDENTES

La Cia. Int N° 211 – BS N° 211 de la 9a Brigada Blindada tiene a su cargo las entregas de víveres secos y frescos de primera calidad, de reciente producción y/o fabricación, debidamente identificados de ser el caso en sus respectivos envases de acuerdo a las presentaciones solicitadas en las bases.

4. OBJETIVO DE LA CONTRATACIÓN:

Suministro de alimentos para el personal Tropa del Servicio Militar Voluntario.

5. ALCANCE Y DESCRIPCIÓN DE ALIMENTOS PARA PERSONAS

5.1. Características y Condiciones:

5.2. Características técnicas

ITEM 1. VIVERES FRESCOS Y SECOS	
ATRIBUTO	ESPECIFICACIONES
DENOMINACION DEL BIEN	1.1 ACEITE VEGETAL COMESTIBLE
DENOMINACION TECNICA	ACEITE VEGETAL COMESTIBLE
CODIGO	5015151300002526
CALIDAD:	
Color	El característico del producto designado
Olor y Sabor	Las características del producto designado, que debe estar exento de olores y sabores extraños o rancios
Material 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 Acido	Máximo 0.6 mg de KOH/g de aceite
Acido de peróxido	Hasta 10 mil equivalentes de oxígeno activo/ kg de aceite
UNIDAD DE MEDIDA	LITRO
CARACTERISTICAS	Del bien: El aceite Vegetal Comestible o mezcla de los mismos en estado lúcido para el consumo humano, podrán contener pequeñas cantidades de otros lípidos tales como fosfolípidos de constituyentes insaponificables y de

Codex Stan 19-1981
(2021) Norma del Codex
para grasas y aceites
comestibles no
regulados por normas
individuales.





[Handwritten signature]

	<p>ácidos grasos libres presentes en los aceites, según indican los numerales 1 y 2 de la norma Codex CXS 19-1981 (2021).</p> <p>El envase: El envase que contiene el producto debe ser 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° 007-86-SA, y sus modificatorias.</p> <p>Vida útil de 12 meses desde la fecha de producción.</p>	
PESO NETO	Balde 20 Lts resistente a la manipulación, transporte, almacenamiento y distribución.	
CANTIDAD	6.926.000 KG	
DENOMINACION DEL BIEN	1.2 ARROZ PILADO SUPERIOR	
DENOMINACION TECNICA	ARROZ ELABORADO GRADO 2 - SUPERIOR	
CODIGO	5022110800133492	
DESCRIPCION	El arroz pilado superior, deberá ser inocuo y apropiado para el consumo humano, exento de sabores y olores extraños; de insectos vivos, muertos o en cualquiera de sus estados fisiológicos; exentos de suciedad que represente un peligro para la salud humana. Asimismo, se encontrará exento de granos mohosos, germinados, sucios, de helen y polvillo, según indican los numerales 5.1, 5.2.4 y 5.2.6 de la NTP 205.011:2021.	
CALIDAD:		
Requisitos Generales y específicos	<p>El arroz pilado debe:</p> <p>Estar exento de sabores y olores extraños.</p> <p>Estar exento de suciedad (impureza de origen animal, incluidos insectos muertos) que representen un peligro para la salud humana.</p> <p>No debe contener insectos vivos, muertos o en cualesquiera de sus estados fisiológicos; granos mohosos, germinados, sucios.</p> <p>Estar exento de helen y polvillo.</p>	<p>NTP 205.011.2021 ARROZ Arroz elaborado. Requisitos. 3ª Edición.</p>
Clase y Longitud	La clase se debe asignar cuando por lo menos el 80% de los granos (en masa), están dentro de los límites de la clase correspondiente y no más del 20% (en masa) son mezcla con cultivares de clases contrastantes.	
Grado (tolerancias)		





Granos rojos	Máximo 0.5%	
Granos tizosos totales	Máximo 4%	
Granos tizosos parciales	Máximo 10%	
Granos dañados	Máximo 0.5%	
Mezcla varietal contrastante	Máximo 5.0%	
Materia extraña (se considera solo materia extraña orgánica. No se permite la presencia de materias extrañas inorgánicas)	Máximo 0.25%	
Granos quebrados	Máximo 15%	
Granos inmaduros	Máximo 0.05%	
UNIDAD DE MEDIDA	Kilogramo	
CARACTERÍSTICAS	El envase: El envase que contiene el producto debe ser 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 Vida útil 6 meses desde la fecha de producción.	
PESO NETO	50 KGS	
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 modificaciones y regulación complementaria
CANTIDAD	37,440,000 KG	
DENOMINACION DEL BIEN	1.3 AZUCAR RUBIA DOMESTICA	
DENOMINACION TECNICA	AZUCAR RUBIA DOMESTICA	
CODIGO	5016150900278002	
CALIDAD:		
Color, sabor, olor	Color amarillo pardo, sabor y olor característicos.	
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 420nm	Máximo 3500 UI	
Azúcares reductores	Máximo 0.70% m/m	
Sustancias insolubles (sedimentos)	Máximo 50 mg/kg	
Factor de seguridad	No debe ser mayor a 0.30 para polarización mayor de 96 °Z. El factor de seguridad se determina mediante la siguiente ecuación: $F = \frac{\% \text{humedad}}{100 \times \% \text{Pol}}$	NTP 207.007.2015 AZUCAR Azúcar Rubia. Requisitos 4ª Edición





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 modificaciones y regulación complementaria
UNIDAD DE MEDIDA	KILOGRAMO	
CARACTERISTICAS	<p>Del bien: El Azúcar Rubia Domestica, deberá tener color amarillo pardo, sabor y olor característico, no deberá presentar insectos, arena, cenizas u otras impurezas que indiquen manipulación defectuosa del producto según lo indica el numeral 5 de la NTP 207.007:2015.</p> <p>El envase: El envase que contiene el producto debe ser 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 según el art. 118 del DS N° 007-98-SA.</p> <p>La presentación en bolsa de papel de dos y tres pliegos de 50 kg, resistente a la manipulación transporte, almacenamiento y distribución.</p> <p>Vida útil 1 año desde la fecha de producción</p>	
FORMA DE PRESENTACION	BOLSA X 50 KG	
CANTIDAD	20,030.000 KG	
DENOMINACION DEL BIEN	1.4 HARINA DE TRIGO PREPARADA	
DENOMINACION TECNICA	HARINA DE TRIGO PREPARADA	
CODIGO	5022110200002857	
CALIDAD:		
Humedad	Máximo 15,00%	
Cenizas (+ 0%) en base seca	Máximo 0,75%	
acidez (+ 10%) (expresado como porcentaje de ácido sulfúrico)	Máximo 0,10% El cumplimiento del requisito se debe determinar considerando una humedad de 15% en la harina	
aspecto	Producto homogéneo, sin grumos considerando la compactación natural del envasado y estibado, exento de toda sustancia y quepa extraño a su naturaleza.	NTP 205.054:2015 (revisada el 2020) TRIGO. Harina de trigo para consumo humano. Requisitos. 1ª Edición
Color	Bianco cremoso	
Olor	Característica sin indicios de rancidez o enmohecimiento	
Aditivos alimentarios	Contiene un agregado de sustancia leudante. Puede contener aditivos autorizados por la autoridad nacional competente.	
MICRONUTRIENTES	Cumplir con lo establecido en el artículo 4 del documento de la referencia	Reglamento de la Ley que dispone la





Handwritten signature

		fortificación de harinas con micronutrientes-Ley N° 28314, aprobado mediante Decreto Supremo N° 012-2006-SA
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 normas complementarias
UNIDAD DE MEDIDA	KILOGRAMO	
CARACTERISTICAS	Del bien: La harina de trigo deberá contener los nutrientes que establezcan las normas vigentes. La harina de trigo deberá estar exenta de suciedad (impurezas de origen animal, incluidos insectos muertos o vivos o en cualquiera de sus etapas) en cantidades que puedan representar un peligro para la salud humana. No se deberá obtener a partir de granos fermentados o a partir de granos descompuestos como consecuencia del ataque de hongos, roedores o insectos, según numeral 6.1 de la NTP 205.064.2015 (revisada el 2020)	
CANTIDAD	806.000 KG	
DENOMINACION DEL BIEN	1.5 HARINA DE TRIGO	
DENOMINACION TECNICA	HARINA DE TRIGO	
CODIGO	502211020002841	
CALIDAD:		
Humedad	Máximo 15,00%	
Cenizas (\pm 5%) en base seca	Máximo 0,75%	
acidez (\pm 10%) (expresado como porcentaje de ácido sulfúrico)	Máximo 0,10% El cumplimiento del requisito se debe determinar considerando una humedad de 15% en la harina.	
aspecto	Producto homogéneo, sin grumos considerando la compactación natural del envasado y estibado, exento de toda sustancia y cuerpo extraño a su naturaleza.	NTP 205.064.2015 (revisada el 2020) TRIGO. Harina de trigo para consumo humano. Requisitos. 1ª edición
Color	Bianco cremoso	
Olor	Característica sin indicios de rancidez o enrancamiento	
Aditivos alimentarios	Contiene un agregado de sustancia leudante. Puede contener aditivos autorizados por la autoridad nacional competente.	
MICRONUTRIENTES	Cumplir con lo establecido en el artículo 4 del documento de la referencia	Reglamento de la Ley que dispone la fortificación de harinas con micronutrientes-Ley N° 28314, aprobado





		mediante Decreto Supremo N° 012-2006-SA
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 normas complementarias
UNIDAD DE MEDIDA	KILOGRAMO	
CARACTERISTICAS	<p>Del bien: La harina de trigo deberá contener los nutrientes que establezcan las normas vigentes. La harina de trigo deberá estar exenta de suciedad impurezas de origen animal, incluidos insectos muertos o vivos o en cualquiera de sus estadios) en cantidades que puedan representar un peligro para la salud humana. No se deberá obtener a partir de granos fermentados o a partir de granos descompuestos como consecuencia del ataque de hongos, roedores o insectos, según numeral 6.1 de la NTP 205.064:2015 (revisada el 2020).</p> <p>Debe tener las siguientes características:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Humedad máxima: 15% • Cenizas máximo: 0.75% • Acidez máxima: 0.10% 	
CANTIDAD	37,440.000 KG	
DENOMINACION DEL BIEN	1.6 HOJUELA DE AVENA	
DENOMINACION TECNICA	HOJUELAS DE AVENA	
CODIGO	5022110100002893	
CARACTERISTICAS	<p>Del bien: Las hojuelas de avena es el producto obtenido de granos de avena (avena, saliva, previamente limpiados, secados, estabilizado, descascarados cortados transversalmente o no pre cocidos o no y que han sido aplastados para forma de hojuelas, escamas o copos, pudiendo o no estar agregado de sustancias nutritivas u otros ingredientes permitidos.</p> <p>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. Las hojuelas de avena deberán ser preparadas, procesadas y envasadas bajo condiciones higiénico-sanitarias</p> <p>acordes con el Codex CXC 1-1989 (2022) PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS y otros</p>	





[Handwritten signature]

	<p>códigos de prácticas recomendados por el Codex que sean pertinentes para este producto, según lo establecido en el numeral 4.1 de la NTP 205.050:2019.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Humedad no mayor de 12.0% - Proteína: mínimo 10.5% - Calidad: primera - Sabor y olor: las hojuelas de avena tendrán un color cremoso, brillante y uniforme poseerán un sabor y olor natural por lo que estarán libres de sabores y olores indeseables como agrio, amargo, rancho y mohoso. <p>El envase: Las hojuelas de avena deberán envasarse en bolsas de polietileno biaminada de 10 kg que salvaguarden las cualidades higiénicas, nutritivas, tecnológicas y organolépticas (sensoriales) del producto. Los recipientes, inclusive el material de envasado, deberán ser fabricados con sustancias que sean inocuas y de acuerdo al uso que se destina</p>	
Requisitos físicos: - Tamaño de partículas	Como mínimo el 34% del producto quedará retenido sobre el tamiz N° 08(2,38 mm) y no más del 15% pasará a través del tamiz N° 25 (707 µm)	
Materias extrañas	Máximo 1.0% en masa	
Requisitos sensoriales		
Color	Deben tener color cremoso brillante y uniforme.	
Sabor y olor	Deben tener sabor u olor natural. Libre de sabores y olores indeseables como agrio, amargo, rancho y mohoso	
Requisitos fisicoquímicos		
Humedad	Máximo 12,00%	
Proteína (base seca) (x5.7)	Mínimo 10,50%	
Calidad		
Fibra cruda (base seca)	Máximo 1,80%	
cenizas (base seca)	Máximo 2,30%	
grasa (base seca)	Máximo 6,00%	
Ácidos grasos libres (base seca)	Máximo 6,00%	
UNIDAD DE MEDIDA	KILOGRAMO	
FORMA DE PRESENTACION	Bolsa x 10 KGS	
INOCUIDAD	Cumplir con los requisitos establecidos por la Dirección General de Salud ambiental e Inocuidad Alimentaria – DIGESA autoridad nacional competente.	<p>NTP 205 050 2019 HOJUELAS DE AVENA. Requisitos y métodos de ensayo 3ª Edición</p> <p>Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas Aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA, sus modificaciones y regulación complementaria</p> <p>Norma sanitaria para la Fabricación de alimentos a base de granos y otros destinados a programas sociales a Alimentación.</p>





		aprobada mediante Resolución Ministerial N° 451-2006/MINSA y sus modificatorias.
CANTIDAD	3,744,000 KG	
DENOMINACION DEL BIEN	1.7 FIDEOS LARGOS	
DENOMINACION TECNICA	PASTA O FIDEO SECO DE TRIGO LARGO	
CODIGO	5019290200389780	
CALIDAD		
Humedad	Máximo 14,0 g/100g (Se tolera una unidad más del valor indicado como máximo)	NTP 206.010.2016 PASTAS O FIDEOS PARA CONSUMO HUMANO Requisitos 2ª Edición
Acidez titulable (se expresará como porcentaje de ácido láctico y sobre la base de 14g/100g de humedad)	Máximo 0,45% de ácido láctico (se tolera 10 % sobre el valor máximo indicado)	
Golor	Característico	
Sabor y olor	Característico al producto. Libre de sabores y olores indeseables como ácido, amargo y rancio.	
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.
UNIDAD DE MEDIDA	KILOGRAMO	
CARACTERISTICAS	<p>Del bien: Los fideos largos deben estar libres de suciedad (impurezas de origen animal, incluidos insectos muertos o vivos o en cualquiera de sus estadios) de tal manera que no presenten un peligro para la salud humana, según indica el numeral 6.1.3 de la NTP 206.010:2016.</p> <p>Los fideos largos deben ser elaborados con harina fortificada, según lo indicado en el artículo 5 del Reglamento de la Ley N° 28314 "Ley que dispone la fortificación de harinas con micronutrientes", aprobado mediante Decreto Supremo 012-2005-SA.</p> <p>Es la pasta o fideo fabricado a base de harina de trigo, tipo Nápoles (pasta obtenida mediante proceso de moldeado mediante boquilla) o Bologna (pasta obtenida mediante proceso de laminado) de tamaño y forma variable, con o sin hueco, de sección redonda, ovalada, rectangular u otros, y cuyo contenido de humedad es igual o menor a 14 g/100 g. Su dimensión</p>	





[Handwritten signature]

	fundamental es la longitud.	
CANTIDAD	3.744.000 KG	
UNIDAD DE MEDIDA	KILOGRAMO	
DENOMINACION DEL BIEN	1.8 SAL DE COCINA	
DENOMINACION TECNICA	SAL PARA CONSUMO HUMANO – SAL DE COCINA	
CODIGO	5017155000003453	
CARACTERISTICAS	<p>Del bien. La sal de cocina debe presentarse bajo la forma de cristales blancos agrupados y undos. La granulacion 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.</p> <p>Es la sal yodada y fluoreada de venta directa para consumo humano, de granulometría gruesa, con o sin acción de anti humectantes y que cumple con requisitos de calidad e inocuidad.</p>	NTP 209.015.2006 SAL PARA CONSUMO HUMANO. 2ª Edición
CALIDAD:		
Requisitos sensoriales		
aspecto	Granulosos y libre de sustancias extrañas visibles	
Color	Blanco	
Olor	Inodoro	
Sabor	Salado característico	
Requisitos físico químicos		
Tamaño		
Humedad	Máximo 0.5%	
Pureza	Mínimo 99.1%	
Granulometría: debe pasar	<ul style="list-style-type: none"> • Tamiz ITINTEC 2,00 mm (N° 10): Mínimo 75% • Tamiz ITINTEC 177 µm (N° 80): Máximo 30% 	
Sustancias imparesabilizantes agregadas	Máximo 1.0%	
impurezas		
Impurezas insolubles en agua	Máximo 0.15%	
Sulfato (SO4)	Máximo 0.4%	
Calcio (Ca++)	Máximo 0.2%	
Magnesio (Mg++)	Máximo 0.2%	
Cadmio (Cd)	Máximo 0.5 mg/Kg	
Cobre (Cu)	Máximo 2.0 mg/Kg	
Arsénico (As)	Máximo 0.5 mg/Kg	
Mercurio (Hg)	Máximo 0.1 mg/Kg	
Hierro (Fe)	Máximo 10 mg/Kg	
Bario (Ba++)	Exente	
Materias nitrogenadas	Exente	
Boratos	Exente	
Plomo (Pb)	Máximo 1.0 mg/Kg	
		CXS 193-1995 (2019) NORMA GENERAL PARA LOS CONTAMINANTES Y LAS TOXINAS





		PRESENTES EN LOS ALIMENTOS Y PIENSOS.
Yodo (en forma de yodato de potasio)	30 a 40 ppm (o mg/Kg de sal)	Reglamento del Decreto Ley N° 17387, fijan los tipos de sal para expendio al público en el territorio nacional, aprobado N° 00223-71-SA, y su modificatoria.
Flúor (en forma de fluoruro de sodio o su equivalente en cualesquiera de las sales de flúor autorizadas a usar)	200 miligramos de fluoruro de sodio por kilogramo de sal (220 ppm)	Aprueban normas para la adición del flúor a la sal de consumo humano, aprobada mediante Resolución Ministerial N° 0131-85-SA-DVM.
INOCUIDAD	Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, autoridad nacional competente.	Reglamento de inocuidad agroalimentaria aprobada mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG y sus modificatorias.
UNIDAD DE MEDIDA	KILOGRAMO	
CANTIDAD	4,306,000 KG	
DENOMINACION DEL BIEN	1.9 ARVEJA PARTIDA CALIDAD 2 SUPERIOR	
DENOMINACION TECNICA	ARVEJA PARTIDA GRADO DE CALIDAD 2 – SUPERIOR	
CODIGO	504240030330410	
Requisitos Generales	Los granos de arveja partida debe: Estar exentos de sabores y olores extraños y de insectos vivos, muertos o en cualquiera de sus estadios. Estar exentos de materias extrañas inorgánicas que representa un peligro para la salud humana. Estar conformado por una misma variedad (es decir un mismo color, forma y otras características varietales)	
Contenido de humedad	Máximo 15%	NTP 205.025:2014 (revisada el 2019) LEGUMINOSAS. Arveja partida. Requisitos. 2ª Edición
Grado de calidad		
Grano infectado	0,00%	
Grano picado	Máximo 0,80%	
Grano partido o quebrado	Máximo 2,00%	
Grano con cascara (testa)	Máximo 2,00%	
Grado quemado	Máximo 0,50%	
Materias extrañas	Máximo 0,20%	
UNIDAD DE MEDIDA	KILOGRAMO	
CARACTERISTICAS	Del bien: La arveja partida calidad 2 - superior deberá ser inocua y apta para el consumo humano exenta de sabores y olores extraños, de insectos vivos, muertos o en cualquiera de sus estadios	





	y eventos de materias extrañas inorgánicas que representen un peligro para la salud humana. Cada lote deberá estar conformado por una misma variedad (mismo color, forma y otras características varietales), según indica el numeral 5.1 de la NTP 205.025.2014 (revisada el 2019).	
INOCUIDAD	Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA autoridad nacional competente	Reglamento de inocuidad Agroalimentaria aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG y sus modificatorias.
CANTIDAD	3,510.000 KG	
DENOMINACION DEL BIEN	1.10 FRIJOL PANAMITO CALIDAD 2 SUPERIOR	
DENOMINACION TECNICA	FRIJOL PANAMITO GRADO DE CALIDAD 2 – SUPERIOR	
CODIGO	5042180100328915	
CARACTERISTICAS	Del bien. El frijol panamito calidad 2 - superior se comercializará en su envase original, que permita mantener sus características de calidad e higiénicas, asegurando que el mismo no sea alterado, contaminado, adulterado o manipulado en condiciones no sanitarias que representen un peligro para la salud, según indica el último párrafo del numeral 10.1 de la NTP 205.015.2015 y su Corrigenda Técnica.	
Uniformidad	Cada lote de frijol debe estar conformado por la misma variedad Variedad contrastante: máximo 2,00%	NTP 205.015.2015 LEGUMINOSAS. Frijol. Requisitos. 3ª Edición, y su Corrigenda Técnica NTP 205.015.2015/COR 1-2016 CORRIGENDA 1 LEGUMINOSAS. Frijol. Requisitos. 1ª Edición
Humedad	Máximo 15%	
Sanidad	Ausencia de granos infestados, con insectos vivos en cualquiera de sus estadios Ausencia de granos con hongos	
Aspecto		
Grano enfermo	0,00%	
Grano picado	Máximo 2,00%	
Grano partido o quebrado	Máximo 2,00%	
Grado arrugado	Máximo 2,00 %	
Materias extrañas	Máximo 0,075%	
INOCUIDAD	Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, autoridad nacional competente.	
UNIDAD DE MEDIDA	KILOGRAMO	
CANTIDAD	3,483.000 KG	





DENOMINACION DEL BIEN	1.11 FRIJOL CASTILLA CALIDAD 2 SUPERIOR	
DENOMINACION TECNICA	FRIJOL CASTILLA GRADO CALIDAD 2 - SUPERIOR	
CODIGO	5042180100329912	
CARACTERISTICAS	Del bien: El frijol castilla calidad 2 - superior se comercializará en su envase original, que permita mantener sus características de calidad e higiénicas, asegurando que el mismo no sea alterado, contaminado, adulterado o manipulado en condiciones no sanitarias que representen un peligro para la salud, según indica el último párrafo del numeral 10.1 de la NTP 205.015:2015 y su Compendio Técnico.	
Uniformidad	Cada lote de frijol debe estar conformado por la misma variedad Variedad contrastante: máximo 2,00%	
Humedad	Máximo 15%	NTP 205 015:2015 LEGUMINOSAS. Frijol. Requisitos. 3ª Edición, y su Corrigenda Técnica NTP 205.015:2015/COR 1:2016 CORRIGENDA 1. LEGUMINOSAS. Frijol. Requisitos. 1ª Edición
Sanidad	Ausencia de granos infestados con insectos vivos en cualquiera de sus estados Ausencia de granos con hongos	
Aspecto		
Grano enfermo	0,00%	
Grano picado	Máximo 2,00%	
Grano partido o quebrado	Máximo 2,00%	
Grado amugado	Máximo 2,00 %	
Materias extrañas	Máxima 0,075%	
INOCUIDAD	Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, autoridad nacional competente.	Reglamento de inocuidad Agroalimenteria aprobada mediante Decreto Supremo N° 004-2011- AG y sus modificatorias.
UNIDAD DE MEDIDA	KILOGRAMO	
CANTIDAD	1.732.000 KG	
DENOMINACION DEL BIEN	1.12 GARBANZO CALIDAD 2 SUPERIOR	
DENOMINACION TECNICA	GARBANZO GRADO DE CALIDAD 2 - SUPERIOR	
CODIGO	5042691800330413	
CARACTERISTICAS	Del bien: Los granos de garbanzo calidad 2 - superior deberán ser inocuos y aptos para el consumo humano, exentos de sabores y olores extraños y de insectos vivos, muertos o en cualquiera de sus estados y estar exentos de materias extrañas inorgánicas y de semillas tóxicas o	





	<p>nocivas que representen un peligro para la salud humana, según indican los numerales 6.1 y 6.2.5 de la NTP 205.023:2014 (revisada el 2019).</p> <p>Los grâncos de garbanzo calidad 2 - superior se deben preparar y manipular de conformidad con las secciones apropiadas de la Norma Codex CXC 1-1969 (2020) Principios generales de higiene de los alimentos, según indica el numeral 7.1 de la NTP 205.023:2014 (revisada el 2019).</p> <p>Los grâncos de garbanzo calidad 2 - superior se clasifican de acuerdo a su calibre, según indican el numeral 5.1 y el Anexo A de la NTP 205.023:2014 (revisada el 2019):</p> <p>Calibre: Mediano</p>	
Requisitos Generales	<p>Los grâncos de garbanzo deben:</p> <p>Estor exentos de sabores y olores extraños y de insectos vivos, muertos o en cualquiera de sus estadios.</p> <p>Estor exentos de materias extrañas inorgânicas que representa un peligro para la salud humana.</p> <p>Estor conformado por una misma variedad (es decir un mismo color, forma y otras características varietales) de acuerdo a las tolerancias establecidas en la presente ficha técnica</p>	
Contenido de humedad	Mâximo 15%	
Grado de calidad	<p>No se acepta, en ninguno de los grados de calidad, que presenten grâncos infestados con insectos vivos en cualquiera de sus estadios ni grâncos con hongos.</p> <p>Los grâncos de garbanzo calidad 2 superior deben tener como mâximo el porcentaje total acumulado de defectos, clase contrastante, variedad contrastante y materiales extraños que se establecen a continuación</p>	<p>NTP 205.022:2014 (revisada el 2019) LEGUMINOSAS, Lenteja Requisitos. 2ª Edición</p>
Tolerancias de calidad		
Grano enfermo	0,00%	
Grano picado	Mâximo 0,50%	
Grano partido o quebrado	Mâximo 2,00%	
Grano con cascara (testa)arrugado	Mâximo 2,00%	
Materias extrañas	Mâximo 0,2%	
Variedad contrastante y grano verdoso	Mâximo 0,20%	
INOCUIDAD	Cumplir con lo establecido por el servicio nacional de sanidad agraria – SENASA, autoridad nacional competente.	<p>Reglamento de Inocuidad agroalimentaria aprobado mediante Decreto Supremo N°</p> <p>de</p>





		044-2011-AG y sus modificatorias.
UNIDAD DE MEDIDA	KILOGRAMO	
CANTIDAD	1,732.000 KG	
DENOMINACIÓN DEL BIEN	1.13 PALLAR BEBE CALIDAD SUPERIOR	
DENOMINACION TECNICA	PALLAR SIEVA CALIDAD SUPERIOR	
CODIGO	5042182700342323	
GARACTERISTICAS	Del bien: Pallar bebe superior deberá ser inocuo y apropiado para el consumo humano, exentos de sabores y olores extraños y de insectos vivos, muertos o en cualquiera de sus estadios, no deberán presentar suciedad (impurezas de origen animal) en cantidades que represente un peligro para la salud humana; según indican los numerales 6.1 de la NTP 205.019:2015. Y su modificación técnica	
Requisitos Generales	Los granos de pallar deben: Estar exentos de sabores y olores extraños y de insectos vivos, muertos o en cualquiera de sus estadios. Ser inocuos y apropiados para el consumo humano No deben presentar suciedad (impureza de origen animal) en cantidades que puedan representar un peligro para la salud humana; de acuerdo a las tolerancias de sanidad y aspecto descritos en la presente ficha técnica	
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	
Características de humedad	Máximo 15%	
Sanidad y aspecto	Los lotes de pallar deben cumplir con los requisitos de sanidad y aspecto que se especifique en las tolerancias. Así mismo no se acepta en ningún lote de pallar que presente granos infestados con insectos vivos, muertos o en cualquiera de esas estadios ni granos con hongos	NTP 205 019 2015 LEGUMINOSAS Pallar, Requisitos. 2ª Edición
Tolerancias de calidad		
Grano enfermo	0,00%	
Grano picado	Máximo 1,50%	
Grano partido o quebrado	Máximo 2,00%	
Grano atorado y/o chupado	Máximo 6,00%	
Grano abierto	Máximo 2,00%	
Grano descascarado	Máximo 8,00%	
Materias extrañas	Máximo 0,20%	





[Handwritten signature]

Variación contrastante y total	Máximo 2,00%	
INOCUIDAD	Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA autoridad nacional competente.	Reglamento de Inocuidad agroalimentaria aprobado mediante Decreto Supremo N° 044-2011-AG y sus modificatorias.
UNIDAD DE MEDIDA	KILOGRAMO	
CANTIDAD	1,732,000 KG	
DENOMINACION DEL BIEN	1.14 HUEVOS DE GALLINA CALIDAD PRIMERA	
DENOMINACION TECNICA	HUEVOS DE GALLINA CALIDAD PRIMERA	
CODIGO	5013161200342333	
CARACTERISTICAS	<p>Del biel. El huevo de gallina calidad primera debe presentar color blanco o pardo en sus diferentes tonalidades, olor característico y libre de olores desagradables, sabor característico, las características de un huevo apto contemplan cascara libre de roturas y quieaduras, sin cuerpos extraños ni manchas que alteren la apariencia, limpios y secos, la yema deberá tener forma casi esférica de contorno ligeramente definido, ubicación céntrica vista a través de ovoscopio y firmemente sostenida por las chalazas. los huevos destinados al consumo humano directo no deben estar incubados o presentar embrión visible, según los numerales 5.1, 5.2 y 5.4.1 de la NTP 011.219:2015.</p> <p>El huevo de gallina calidad primera, de acuerdo a su peso, se clasifica en los siguientes tamaños, según indica el numeral 6.1 del a NTP 011.219:2015.</p> <p>Tamaño Mediano Peso: 55.55 – 62.5 g</p>	
CALIDAD:		NTP 011.219:2015 HUEVOS. Huevos de gallina Requisitos y clasificación. 2a Edición
Color	Bianco o pardo en sus diferentes tonalidades	
Olor	Característicos y libre de olores desagradables	
sabor	Característico	
Requisitos físicos	Cascara libres de roturas y quieaduras. Sin cuerpos extraños ni manchas que alteren la apariencia Limpio y seco La yema deber tener forma casi esférica, de contorno ligeramente definido, ubicación céntrica vista a través del ovoscopio y firmemente sostenida por las chalazas	
Tamaño	Tolerancia máxima 10% de huevos de las clasificaciones de peso limítrofe.	
cascara	Integra, limpia, seca, lisa y de forma característica	





Cámara de aire	Su altura no excede los 5mm	
Yema	Céntrica y fija	
clara	Transparente, densa y fija	
Tolerancias categoría	Máxima 5% de huevos de calidad segunda en primera	
Huevos quitados o en rotos en destinos	Máximo 2,00%	
INOCUIDAD	Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, autoridad nacional competente.	Reglamento de inocuidad Agroalimentaria aprobada mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG y sus modificaciones.
UNIDAD DE MEDIDA	KILOGRAMO	
CANTIDAD	14,976,000 KG	
DENOMINACION DEL BIEN	1.15 PAPA CANCHAN CALIDAD PRIMERA	
DENOMINACION TECNICA	PAPA CANCHAN GRADO DE CALIDAD PRIMERA	
Código	5040570700329921	
CARACTERISTICAS	La papa es un tubérculo harinoso comestible producido por plantas de un género de la familia de las solanáceas Calibre Primera	
Peso Unitario	Kilo	
UNIFORMIDAD	Cada lote de papa debe estar conformada por la misma variedad. Las papas variedad canchan deben presentar las siguientes características: Forma redondeada Piel de color rojo, ojos superficiales Pulpa de color blanca a blanca cremosa	
SANIDAD Y ASPECTO		NTP 011.1 19.2016 PAPA Y SUS DERIVADOS. Papa. Definiciones y requisitos. 3ª Edición
Imadurez (papa pelada o pelons 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	
Putridión humedad	0% m/m	
Putridión seca	0% m/m	
Comedras, perforaciones, galerías (daños causados por insectos y roedores)	Máximo 2% m/m	
Mezclas varietales	0% m/m	
Porcentaje máximo acumulado	5% m/m	
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° 004-2011-AG, sus modificaciones.
CANTIDAD	22,213,263 KG	
DENOMINACION DEL BIEN	1.16 CAMOTE AMARILLO CALIDAD PRIMERA	





DENOMINACION TECNICA	CAMOTE AMARILLO CALIDAD PRIMERA		
Código	5040541500389876		
CARACTERISTICAS	El camote es la raíz comestible proveniente del género y especie <i>Ipomoea batatas</i> L. de la familia de las <i>Convolvuláceas</i> en estado fresco y destinada para el consumo humano. Calibre Primera		
Peso Unitario	Kilo		
UNIFORMIDAD	Cada lote de camote amarillo debe estar conformado por una misma variedad (es decir, color, forma y piel)		
ALTERACIONES Y SUSTANCIAS EXTRAÑAS	Exento de: - Humedad externa anormal (mojado). - Olores y sabores extraños. - Impurezas y materias extrañas visibles (lana, piedras, etc.).		
TAMAÑO	Calibre de 60 mm a 100 mm. Se aceptará por unidad de envase, un máximo de 15% en peso del producto de tamaño diferente al establecido.		NTP 011.120.1992 (revisada el 2012) TUBÉRCULOS Y RAÍCES. Camote amarillo Requisitos. 1ª Edición
SANIDAD Y ASPECTO	Desprendimiento de la piel	0%	
	Cortes, cicatrices, magulladuras, grietas, rajaduras	Máximo 2%	
	Brotamiento	0%	
	Pudrición seca	0%	
	Pudrición húmeda	0%	
	Perforaciones, galerías (daños causados por insectos)	Máximo 1%	
Mezclas varetales	Máximo 2%		
INOCUIDAD	Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, autoridad nacional competente.	Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias.	
CANTIDAD	16.848.000 KG		
DENOMINACION DEL BIEN	1.17 ZAPALLO MACRE CATEGORIA PRIMERA		
DENOMINACION TECNICA	ZAPALLO MACRE CATEGORIA PRIMERA		
CODIGO	5040872300330398		
CARACTERISTICAS	Del bien: Los zapallos macre categoría primera deberán presentarse maduros, limpios, frescos, enteros y sanos, pertenecerán al mismo cultivar y deberán tener el grado de madurez comercial que les permita soportar adecuadamente el manejo, transporte y conservación en buenas condiciones, según indica el numeral 5.1.1 de la NTP 011.114:2018. Los zapallos macre categoría primera tendrán como mínimo un peso de 25 kg.		





	según indica la Tabla 1 de la NTP 011.114:2015.	
Presentación	Los frutos de zapallo deben presentarse maduros, limpios, frescos, enteros y sanos	NTP 011.114:2015 HORTALIZAS, Zapallo maca. 2ª Edición
Sanidad	Los frutos deben presentarse sanos; es decir, libres de ataques de insectos y enfermedades, salvo las siguientes tolerancias Daños entomológicos: se permite daños superficiales que no comprometan la pulpa Daños fitopatológicos: 0% 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 deteriora su calidad física.	
- Color de cáscara	Desde verde oscuro, verde plomizo, verde claro hasta crema. Con aspecto lustroso, liso o con hendiduras longitudinales.	
- Textura de pulpa	Los frutos deben presentar la textura de la pulpa lo suficientemente firme que asegure que el manejo postcosecha no debe deteriorar su calidad física. Este parámetro se debe evaluar de acuerdo a la resistencia que la pulpa oponga al tacto.	
- Color de pulpa	El zapallo maca categoría primera debe tener color de pulpa amarillo fuerte.	
Tolerancias de defectos		
Magulladuras y rajaduras	Se permiten daños superficiales que no comprometan la pulpa o muestren daños de pudrición	
Cortes	0%	
Tolerancias acumulativas	No comprometa el estado de la pulpa, sin pudrición	
PRECIO UNITARIO	Kilogramo	
INOCUIDAD	Cumplir con lo establecido por el servicio nacional de sanidad Agraria – SENASA, autoridad nacional competente.	Reglamento de inocuidad Agroalimentaria aprobado mediante Decreto Supremo Nº004-2011-AG y sus modificatorias
CANTIDAD	1,872 000 KG	
DENOMINACION DEL BIEN	1.18 LIMON CATEGORIA I	
DENOMINACION TECNICA	LIMON SUTL. CATEGORIA I	
CODIGO	5030420200331450	
CARACTERISTICAS	Del bien: La limón categoría I deberá estar entero, ser de consistencia firme, sano (excluire los afectados por podredumbre o deterioro que impida su consumo) y limpio; prácticamente exento de cualquier materia extraña visible, de plagas (que afecten aspecto general), de daños causados por plagas, por bajas temperaturas, exento de humedad (salvo condensación consiguiente a su remoción de una cámara frigorífica), de cualquier olor y /a sabor extraño, según	





[Handwritten signature]

	<p>indica el numeral 5.1 de la NTP 011.006-2005. La limón categoría I deberá haberse recolectado cuidadosamente, haber alcanzado un grado apropiado de desarrollo y madurez de acuerdo con los criterios peculiares de la variedad y la zona en que se producen. El desarrollo y condición de los limones deberán ser tales que les permitan soportar el transporte y la manipulación, y llegar en estado satisfactorio al lugar de destino, según indica el numeral 5.1.1 de la NTP 011.006-2005. Calibre C</p>	
<p>REQUISITOS GENERALES</p>	<p>Los limones deben:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Estar enteros. - Ser de consistencia firme. - Estar sanos, deben excluirse los productos afectados por podredumbre o deterioro que haga que no sean aptos para el consumo. - Estar limpios y prácticamente exentos de cualquier materia extraña visible - Estar prácticamente exentos de pliegas que afecten al aspecto general del producto. - Estar prácticamente exentos de daños causados por plagas. - Estar exentos de daños causados por bajas temperaturas. - Estar exentos de humedad externa anormal, salvo la condensación consiguiente a su remoción de una cámara frigorífica. - Estar exentos de cualquier olor y/o sabor extraño. 	<p>NTP 011.006-2005 FRUTAS. Limón Sutil, Requisitos 4ª Edición</p>
<p>CATEGORIA</p>	<p>Los limones 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:</p> <ul style="list-style-type: none"> - defectos leves de forma; - defectos leves de coloración; - defectos leves de la cáscara que ni superen 1 cm². <p>En ningún caso los defectos deben afectar a la pulpa del fruto. Tolerancia: 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>	
<p>HOMOGENIEDAD</p>	<p>El contenido de cada envase (o lote, para los productos presentados a</p>	





	granel) debe ser homogéneo y eslabado constituido únicamente por limones del mismo origen, variedad, calidad y calibre. La parte visible del contenido del envase (o lote, para productos presentados a granel) debe ser representativa de todo el contenido	
INOCUIDAD	Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria –SENASA, autoridad nacional competente.	Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG y sus modificatorias
PRECIO UNITARIO	Kilogramo	
CANTIDAD	1,872,000 KG	
DENOMINACION DEL BIEN	1.18 COL CRESPA CALIDAD PRIMERA	
DENOMINACION TECNICA	COL CRESPA CALIDAD PRIMERA	
CODIGO	5040420100330385	
CARACTERISTICAS	La col (sinónimo de repollo) crespa calidad primera deberá presentarse limpia y fresca, pertenecerá al mismo cultivar y deberá tener un grado de madurez comercial que le permita soportar el 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. De acuerdo al tamaño, la col crespa calidad primera presentará la siguiente clasificación según indica el numeral 3.1.5 y la Tabla 2 de la NTP 011.108:1974 (revisada el 2018) y su Corrigenda Técnica: Tamaño B	
COLOR	Típico del cultivar	NTP 011.108:1974 (revisada el 2018)
FORMA	Típico del cultivar	HORTALIZAS. Col
CONSISTENCIA	Las cabezas deben presentarse duras, firmes y compactas, salvo tolerancias indicadas.	Crespa 1ª Edición y su Corrigenda Técnica NTP 011.108:1974 (revisada el 2018) ACT 1:2019 HORTALIZAS. Col crespa. CORRIGENDA TÉCNICA 1. 1ª Edición
Salud	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)	Tolerancia: 10% de coles de calidad inmediata inferior.	
Consistencia Tolerancia	5% de cabezas blandas	
Longitud del tocón	4cm Tolerancia: 5% de coles con más de 6 cm de longitud del tocón. Las cabezas deben presentar una longitud del tocón tal que no provoque daños en las cabezas contiguas durante el transporte.	
N° de hojas cobertoras	6 - 10 (± 2) Tolerancia: máximo 5% de coles de calidad segunda	
Daños entomológicos (plagas)		
Comeduras de hojas producidas por gusano medidor (Pseudopiusia sp.)	Tolerancia: Máximo 2% de coles con perforaciones solamente en las hojas cobertoras, en número y área variables	





	(no limitantes). Tolerancia: 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	
Decoloración, pudrición, Fumagina: producidas por pulgones (Brevicoryne brassicae)		
Perforaciones producidas por gusanos de tierra (Noctuidos)	Tolerancia: 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	
Pudrición húmeda (producida por Esclerotinias)	Tolerancia: Máximo 1% de coles con ataque localizado en el tocón o en la base (pedicelo) 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 máxima 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 Mildiú)	Tolerancia: 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 pimiza), en un área (única y acumulativa), de máximo 5 cm de diámetro.	
Defectos comerciales		
Cabeza reventada	Máximo 4%	
Cabeza magullada	Máximo 5%	
UNIDAD DE MEDIDA	Kilogramo	
INOCUIDAD	Cumplir con lo establecido por el servicio nacional de sanidad Agraria – SENASA, autoridad nacional competente.	Reglamento de inocuidad Agroalimentaria aprobado mediante Decreto Supremo N°004-2011-AG y sus modificatorias
CANTIDAD	1,872,000 KG	
DENOMINACION DEL BIEN	1.20 PLATANO DE SEDA CATEGORIA I	
DENOMINACION TECNICA	PLATANO (GRUPO MICHEL AAA (BANANO) CATEGORIA I	
CODIGO	503017070038868	
CARACTERISTICAS	El platano es la fruta obtenida de la especie Musa Spp (AAA), de la familia Musaceae, en estado verde, que habrá de suministrarse frescos al consumidor, después de su acondicionamiento y envasado.	NTP-CODEX CXS 205-2019 NORMA PARA EL BANANO (PLÁTANO). 1ª Edición
REQUISITOS MINIMO	Los plátanos deben: - Estar enteros (tomando el dedo como referencia). - Estar sanos, deben excluirse los productos afectados de podredumbre o deterioro que hagan que no sean aptos para el consumo. - Estar limpios y	





	<p>prácticamente exentos de cualquier materia extraña visible.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Estar prácticamente exentos de plagas que afecten al aspecto general del producto. - Estar prácticamente exentos de daños causados por plagas. - Estar exentos de humedad externa anormal, salvo la condensación consiguiente a su remoción de una cámara frigorífica y los plátanos envasados en atmósfera modificada. - Estar exentos de cualquier olor y/o sabor extraño. - Ser de consistencia firme. - Estar exentos de daños causados por bajas temperaturas. - Estar prácticamente exentos de magulladuras. - Estar exentos de mellomaciones o curvaturas anormales de los dedos. - Estar sin pistilos. - Tener el pedúnculo intacto, sin estar doblados ni dañados por hongos o desecados. <p>Las manos y los racmos o gajos deben incluir lo siguiente:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Una porción suficiente de cuello de color normal, sano y exento de contaminación por hongos; y - Un cuello de corte limpio, no achalado o rasgado, y sin fragmentos de pedúnculo. 	
Madurez fisiológica	De conformidad con las características peculiares de la variedad.	
Calibre	Longitud mínima: 14,0 cm Grosor mínimo: 2,7 cm	
Tolerancia de calibre	El 10%, en número o en peso, de los plátanos que no satisfagan los requisitos relativos al calibre, pero que entren en la categoría inmediatamente superior o inferior al calibre.	
Categoría	Los plátanos de esta categoría deben ser de buena calidad y característicos de la variedad. Podrán permitirse, sin embargo, los siguientes defectos leves, siempre y cuando no afecten al aspecto general del producto, su calidad, estado de conservación y presentación en el envase: - defectos leves de forma y color, y - defectos leves de la cáscara debido a rozaduras y otros defectos superficiales que no superen 2 cm ² de la superficie total. En ningún caso los defectos deben afectar a la pulpa del fruto.	
Tolerancia de calidad	El 10%, en número o en peso, de los plátanos que no satisfagan los requisitos de esta categoría, pero satisfagan los de la categoría II o, excepcionalmente, que no superen las tolerancias establecidas para esta última.	
homogeneidad	El contenido de cada envase debe ser homogéneo y estar constituido únicamente por plátanos del mismo origen, variedad y calidad. La parte visible del contenido del envase debe ser representativa de todo el contenido.	
INOCUIDAD	Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, autoridad nacional competente.	Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N°





		004-2011-AG, y sus modificatorias
Peso Unitario	KG	
CANTIDAD	20 020.000 KG	
DENOMINACION DEL BIEN	1.21 MANZANA DELICIA CATEGORIA I	
DENOMINACION TECNICA	MANZANA	
CODIGO	5030157200330421	
CARACTERISTICAS	<p>La manzana Delicia categoría I deberá estar entera, sana, sin podredumbre u otras alteraciones que impidan su consumo, limpias, exentas de materias extrañas visibles, olores y sabores extraños, plagas, magulladuras profundas, humedad anormal exterior, además se encontrará en un estado y fase de desarrollo que le permita continuar el proceso de maduración y alcanzar el grado de madurez característico de la variedad, conservarse bien durante su transporte, manipulación y almacenamiento y llegar en condiciones satisfactorias a su destino, según indica el numeral 5.1 de la NTP 011.002.2014 (revisada el 2019). La manzana Delicia categoría I, deberá ser de buena calidad y presentará las características de forma, desarrollo y color propias de la variedad y la pulpa no habrá sufrido ningún deterioro; no obstante, podrá presentar algunos defectos leves, según indica en el numeral 3.3.2 de la NTP 011.002.2014 (revisada el 2019).</p> <p>La manzana Delicia categoría I se clasifica de acuerdo a los siguientes calibres, determinados por el diámetro máximo de la sección ecuatorial, según indica el numeral 5.4.1 de la NTP 011.002.2014 (revisada el 2019):</p> <p>CALIBRE B</p>	
REQUISITOS GENERALES	<p>Los frutos contenidos en un mismo envase deben ser de la misma variedad y en ese sentido uniformes en tamaño, forma y color. Las manzanas deben de estar:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Enteras, sanas quedando excluidos los productos que presenten podredumbre u otras alteraciones que los hagan impropios para el consumo. - Limpias, es decir, prácticamente exentas de materias extrañas visibles. - Prácticamente exentas de plagas, magulladuras profundas y pudrición. - Prácticamente exentas de daños causados por plagas. - Exentas de un grado anormal de humedad exterior. - Exentas de olores y sabores extraños. <p>El índice de madurez de la manzana está determinado básicamente por las características:</p>	NTP 011.002.2014 (revisada el 2019) FRUTAS FRESCAS. Manzana. Requisitos. 4ª Edición
INDICE DE MADUREZ	El índice de madurez de la manzana está determinado básicamente por las características	
COLORACION	Las manzanas Delicias de Viscas pueden encontrarse entre los colores detallados	
CATEGORIA DE CALIDAD	Las manzanas de esta categoría deben ser de buena calidad y presentarán las características de forma, desarrollo y color que sean propias de la variedad a la pertenezcan. La pulpa no debe haber	





	<p>sufrido ningún deterioro. Siempre que no se vean afectados su aspecto general ni su calidad, conservación y presentación en el envase, algunos frutos podrán presentar los defectos leyes siguientes:</p> <p>- Una ligera malformación. - Un ligero defecto de desamplo. - Un ligero defecto de coloración. - Ligeros defectos de la epidemis que no sobrepasen los límites siguientes: * 2 cm de longitud en el caso de los defectos de forma alargada, * 1 cm² de superficie total en el caso de los demás defectos, salvo la rona (Venturia inaequalis) cuya superficie no podrá exceder de 0,25 cm²; y * 1 cm² de superficie total en el caso de las magulladuras ligeras, excluidas las decoloradas. Las manzanas de esta categoría pueden haber perdido el pedúnculo, siempre que la línea de la rotura sea limpia y que la epidemis adyacente no se halle deteriorada. Los defectos menores (henda cicatrizada, russet y mancha), y mayor (magulladuras) que presenten forma alargada, no deben exceder más de 2 cm de longitud, y para los defectos menores que presentan formas irregulares no deben ocupar más de 1 cm² de superficie, ya sea en forma individual o sumados.</p>	
PRECIO UNITARIO	Kilogramo	
INOCUIDAD	Cumplir con lo establecido por el servicio nacional de sanidad Agraria – SENASA, autoridad nacional competente.	Reglamento de inocuidad Agroalimentaria aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG y sus modificatorias
CANTIDAD	13.471.000 KG	
DENOMINACION DEL BIEN	1.22 NARANJA VALENCIA CATEGORIA I	
DENOMINACION TECNICA	NARANJA DEL GRUPO BLANCAS CATEGORIA I	
CODIGO	5030504300331435	
CARACTERISTICAS	<p>Las naranjas Valencia categoría I deberán estar sanas (se excluye a los productos con podredumbre u otras alteraciones que hagan impropio su consumo), prácticamente exentas de magulladuras y/o amplias cicatrizaciones (por cortes en la cáscara), de plagas, eventas de daños causados por plagas y enfermedades que afecten la pulpa, prácticamente exentas de daños causados por quemaduras de sol, heladas y/o bajas temperaturas, limpias, de materias extrañas visibles, exentas de humedad externa anormal (asíva condensación consiguiente a su remoción de una cámara frigorífica), de olores y/o sabores extraños, de desecación o deshidratación, según indica el numeral 5.11 de la NTP 011.023.2014.</p> <p>Las Naranjas Valencia Categoría I al momento del empaque no podrán tener áreas con color "Valor IC: -18" o inferiores (más verde) de acuerdo con la tabla de colores; estar bien coloreadas según indica el numeral 5.1.2, 5.2 y Anexo A de la NTP 011.023.2014. Las</p>	





	naranjas Valencia categoría I deberán haber sido cuidadosamente recolectadas y haber alcanzado un desarrollo y un estado de madurez adecuado, de acuerdo con los criterios apropiados para la variedad. Su estado de madurez deberá permitirles soportar el transporte y la manipulación, así como llegar en condiciones satisfactorias al lugar de destino, según indica el numeral 5.1.4 de la NTP 011.023:2014. Calibre 7	
Peso Unitario	Kg	
CALIDAD		
Apariencia	Las frutas deben presentarse: - Enteras. - Sanas, se excluyen los productos stacados por la podredumbre, u otras alteraciones que los hagan impropias para el consumo. - Prácticamente exentas de magulladuras y/o amplias cicatrizaciones por cortes en la cáscara. - Prácticamente exentas de plagas. - Exentas de daños causados por plagas y enfermedades que afecten la pulpa. - Exentas de daños considerables y/o alteraciones externas causadas por ataque de plagas. - Prácticamente exentas de daños causados por quemaduras de sol, heladas y/o bajas temperaturas - Limpias, prácticamente exentas de materias extrañas visibles. - Exentas de humedad anormal, salvo la condensación consiguiente a su remoción de una cámara frigorífica. - Exentas de olores y/o sabores extraños. - Exentas de toda señal de desecación o deshidratación.	
Color	La fruta, al momento del empaqueo, no podrá tener áreas con color "Valor IC: - 12" o inferiores (más verde) de acuerdo con la tabla de colores del Anexo A de la norma de la referencia. De acuerdo a la coloración, las frutas deben ser de la siguiente manera: - B-en coloreadas: el color típico de la variedad predomina sobre el color verde, el cual en conjunto no puede exceder al 10% del área superficial. No está permitido el uso de sustancias químicas colorantes, aplicadas sobre la superficie de la fruta.	
Contenido de jugo	Mínimo 33%	
Tolerancia respecto a granulación	Se aceptará hasta un 10% de fruta granulada. Se considera fruta granulada cuando, al hacer el corte en el diámetro ecuatorial, se observa esta condición (granulación) en un área cuyo diámetro es mayor al 40% del diámetro ecuatorial de la fruta	
madurez	Brix mínimo 8,0	

NTP 011.023:2014
CÍTRICOS Mandarinas, limónes, naranjas y toronjas. Requisito





[Handwritten signature]

	Acidez: mínimo 0,5% y máximo 1,5% Índice de madurez: mínimo 6,5	
Tamaño	Cumplir con lo indicado en el numeral 7.1, 7.2.1 y 8.2 de la NTP de la referencia, según el tamaño de Naranja Valencia Categoría I a contratar	
Tolerancia respecto al grado de madurez	No más del 10% deberá estar fuera del requerimiento mínimo.	
INOCUIDAD	Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, autoridad nacional competente ¹	Reglamento de Inocuidad de Agroalimentaria aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG y sus modificatorias.
CANTIDAD	13.453.000 KG	
DENOMINACION DEL BIEN	1.23 AJO CATEGORIA PRIMERA	
DENOMINACION TECNICA	AJO CATEGORIA PRIMERA	
CODIGO	5042381000330382	
CARACTERISTICAS	El ajo categoría primera, deberá ser entero, compacto y bien formado, de consistencia firme, exentos de pudriciones o daños físicos (heridas y rajaduras), de materia extraña (tierra, piedra, arena u otro material extraño objetable), de plagas (hongos, insectos, ácaros, nematodos, entre otros), de humedad externa (salvo la condensación consiguiente a su remoción de una cámara frigorífica), de cualquier olor, color o sabor no característico que afecte la calidad del producto; los lotes de ajo deberán estar conformados por bulbos de la forma típica de la variedad, compactos y conluidos por dientes ovoides, carnosos, estar completos, secos o curados, cubiertos con sus propias hojas envolventes secas y sin signos de desecación, cada lote de ajo deberá estar conformado por una misma variedad, según lo indica el numeral 5.1 de la NTP 11.101:2015 (revisada el 2021).	
Requisitos generales	Los ejos deben: - Estar enteros, compactos y bien formados. - Ser de consistencia firme. - Estar exentos de pudriciones o daños físicos (heridas y rajaduras) que afecten la calidad del producto. - Estar exentos de cualquier materia extraña (tierra, piedra, arena u otro material extraño objetable). - Estar exentos de plagas (hongos, insectos, ácaros, nematodos, entre otros) que afecten la calidad del producto. - Estar exentos de humedad externa, salvo la condensación consiguiente a su remoción de una cámara frigorífica. - Estar exentos de cualquier olor, color o sabor no característicos del producto. - Los lotes de ajo deben estar conformados por bulbos de la forme	NTP D11.101:2015 (revisada el 2021) HORTALIZAS Ajo. Requisitos 2ª Edición





	<p>típica de la variedad, compactos y constituidos por dientes ovoideos, carnosos.</p> <p>- Los bulbos deben estar completos, secos o curados, cubiertos con sus propias hojas envolventes secas y sin signos de desecación.</p> <p>- Cada lote de ajo debe estar conformado por una misma variedad.</p>	
Categoría, sanidad y aspectos		
Defectos menores* (cortes, cicatrices, manchas, mechones radiculares, dientes faltantes, comeduras o perforaciones) * Que no afecten la parte comestible.	Máximo 9% (en masa del producto por unidad de empaque)	
Defectos mayores* (mohos superficiales que no afecten a la parte comestible, bulbos)	Máximo 1% (en masa del producto por unidad de empaque)	
Calidad		
Pudrición	0%	
Calibre	30g-200g	
Forma y color	Característicos de la variedad	
INOCUIDAD	Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, autoridad nacional competente.	Reglamento de inocuidad Agroalimentaria aprobada mediante Decreto Supremo N° 004-2011- AG y sus modificatorias.
CANTIDAD	733.000 KG	



ITEM 2. PRODUCTOS CARNICOS		
DESCRIPCION	ESPECIFICACIONES	
DENOMINACION DEL BIEN	2.1 PIERNAS CON ENCUENTRO DE POLLO CONGELADA	
DENOMINACION TECNICA	PIERNAS CON ENCUENTRO O PIERNA PROXIMAL (CON ESPINAZO) DE POLLO CONGELADA	
CODIGO	5011151500385110	
CARACTERISTICAS	<p>La pierna con encuentro de pollo congelada debe proceder de aves sanas, feedeadas en establecimientos autorizados o habilitados por la Autoridad Sanitaria y cuya carne ha sido declarada apta para el consumo humano bajo inspección sanitaria, según lo indicado en el numeral 5.1 de la NTP 201.054:2023 y en el Reglamento Sanitario del Faena de Animales de Abasto, aprobado mediante Decreto Supremo N° 015-2012-AG.</p> <p>Los cortes de pollo destinados a la conservación por congelación se deberán enfriar lo antes posible, aplicando un proceso por el cual se sometan a temperaturas bajas por un tiempo determinado que aseguren que la temperatura interna del producto sea de -18 °C o más fría, según lo establecido en los numerales 3.14 y 5.6.3 de la NTP 201.054:2023. La pierna con encuentro de pollo congelada debe estar exenta de escarcha o bloques de hielo.</p>	
CALIDAD		NTP 201.054:2023 CARNE Y PRODUCTOS CÁRNICOS. Definiciones y requisitos de las carcasas y nomenclatura de cortes de aves de corral. 3ª Edición
COLOR	Característico del pollo	
OLOR	Sin germen y exento de cualquier olor anormal	
CONSISTENCIA	Firme y elástica al tacto, tanto el tejido muscular como la grasa	
PH	De 5,8 a 6,5	
INOCUIDAD	Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, autoridad nacional competente.	Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria aprobado mediante Decreto Supremo N°





UNIDAD DE MEDIDA	Kilogramo	004-2011-AG y 608
CANTIDAD	20,098.000 KG	
DENOMINACION DEL BIEN	2.2 CARNE DE RES - CUARTO ANTERIOR COMPENSADO CALIDAD PRIMERA REFRIGERADO	
DENOMINACION TECNICA	CARNE DE BOVINO - CUARTO ANTERIOR COMPENSADO CALIDAD PRIMERA REFRIGERADO	
CODIGO	5011151300389340	
CARACTERISTICAS	El cuarto anterior compensado calidad primera refrigerado debe proceder de animales sanos, faenados bajo inspección veterinaria y de plantas faenadoras o cameles autorizados por la Autoridad Sanitaria. Sólo se podrán comercializar aquellos que hayan sido aprobados como aptos para consumo humano en la inspección veterinaria, según lo señalado en el numeral 6.1.1 de la NTP 201.055.2021 y en el capítulo II del Reglamento Sanitario del Faenado de Animales de Abasto, aprobado mediante Decreto Supremo N° 015-2012-AG.	
Clasificación en función de categoría, conformación y acabado (*)	Para la calidad Primera, el cuarto anterior compensado debe provenir de carcasas que pueden presentar las siguientes combinaciones de parámetros: AE2, AB2, A13, CE2, CB2, C13, UE2, UB2, U13, NE2, NB2, N13	NTP 201.055.2021 CARNE Y PRODUCTOS CÁRNICOS. Definiciones, clasificación y requisitos de carcasas y carne de bovinos. 3ª Edición
Aspecto General	Superficie brillante, acabado libre de defectos	
COLOR	Característico, exento de colores extraños	
OLOR	Característico y exento de cualquier olor anormal u ofensivo	
CONSISTENCIA	Firme y elástica al tacto, tanto la grasa como el tejido muscular	
PH	De 5,5 a 6,4	
INOCUIDAD	Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, autoridad nacional competente.	Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG y 608
PESO UNITARIO	Kg	
CALIDAD	De primera	
CANTIDAD	12,098.000 KG	
DENOMINACION DEL BIEN	2.3 CARNE DE PORCINO – CARCASA REFRIGERADA	
DENOMINACION TECNICA	CARCASA O CANAL DE MARRANA JOVEN O VERRACO JOVEN REFRIGERADO	
CODIGO	5011151400380679	
CARACTERISTICAS	La carcasa refrigerada debe proceder de animales sanos, faenados bajo inspección veterinaria y de plantas faenadoras o cameles autorizados por la Autoridad Sanitaria, según se indica en los numerales 6.1.1 y 6.1.3 de la NTP 201.003.2012 (revisada el 2021), y en el artículo 10 del Reglamento Sanitario del Faenado de Animales de Abasto, aprobado mediante Decreto Supremo N° 015-2012-AG. La carcasa refrigerada no debe contener residuos de sustancias de uso veterinario y aditivos alimentarios que no cumplan con lo dispuesto por la autoridad nacional competente; en caso de ausencia de ésta, se tomará como referencia lo dispuesto por el Codex Alimentarius, según lo indicado en el numeral 6.2.2 de la NTP 201.003.2012 (revisada el 2021), o en su defecto lo dispuesto por la FDA o Unión Europea, según indicaciones del Senasa.	





ASPECTO GENERAL	Debe presentar un buen acabado y debe ser aprobado mediante inspección sanitaria. No debe presentar lesiones en niveles que pudieran comprometer la calidad de los cortes de carne.	NTP 201.003:2012 (revisada el 2021) CARNE Y PRODUCTOS CÁRNICOS. Definiciones, clasificación y requisitos de carcasas y carne de porcinos. 3ª Edición
COLOR	Característico de acuerdo a la especie	
OLOR	Sin gérmenes y exento de cualquier olor anormal	
CONSISTENCIA	Firme y elástica al tacto, tanto del tejido muscular como la grasa	
PH	De 5,5 a 6,4	Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG y sus modificatorias
INOCUIDAD	Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, autoridad nacional competente.	
PESO UNITARIO	Kg	
CALIDAD	De primera	
CANTIDAD	7,992.000 KG	



ITEM 3. PRODUCTOS HIDROBIOLÓGICOS		
ATRIBUTOS	ESPECIFICACIONES	
DENOMINACION DEL BIEN	3.1 CABALLA EVISCERADO CON CABEZA REFRIGERADO CALIDAD A	
DENOMINACION TECNICA	PESCADO CABALLA FRESCO EVISCERADO CON CABEZA – CALIDAD A	
CODIGO	5012153900379485	
CARACTERISTICA	La Caballa eviscerada con cabeza refrigerada – calidad A deberá presentar las condiciones de frescura de acuerdo con la especie; asimismo, deberá ser limpia y fresca, sin ninguna clase de magulladuras, desgarramientos o coloraciones anormales, deberá tener el olor característico de la especie y deberá estar libre de olores anormales, tal como se indica en los numerales 5.2.1 y 5.2.2 de la NTP 041.001.2019. La Caballa eviscerada con cabeza refrigerada – calidad A deberá estar completamente libre de restos de vísceras, limpia y los músculos abdominales y dorsales deberán ser firmes y no permitirán el fácil desprendimiento de espinas, según se indica en el numeral 5.2.6 de la NTP 041.001.2019.	
CALIDAD		
Color y aspecto	Piel	- Iridiscente, tornasolado - Brillante - Color uniforme
	Mucosidad	- Mucus transparente y acuoso
	Ojos	- Convexos - Córnea transparente - Pupila negra y brillante
	Branquias	- Color vivo - Color uniforme a rojo sangre - Brillante - Mucus ausente o trazas de agua Limpie
	Músculo	- Azulado - Rojo brillante o rosado - Translúcido - Liso - Brillante
	Olor	- Algas marinas - Aire oceánico - Poco mojado - Levemente metálico - A pepino o melón
		TP 041.001.2019 PESCADO FRESCO. Requisitos. 3ª Edición





		- A carne roja (sangre) - A lodo Músculo muy firme o duro, rígido - Elástica - Músculo resistente a la presión del dedo - Músculo consistente	
Texto del músculo			
Tamaño mínimo (cm)	Cumplir con el tamaño mínimo de pesca indicado en la norma de la referencia.		Resolución Ministerial 209-2001-PE. "Aprueban relación de tallas mínimas de captura y tolerancia máxima de ejemplares juveniles de principales peces marinos e invertebrados" y sus modificatorias
Presencia de parásitos	Cumplir con lo indicado en el numeral 1.2.5 del documento de la referencia.		Manual "Indicadores sanitarios y de inocuidad para los productos pesqueros y acuícolas para mercado nacional y de exportación" aprobado mediante Resolución de Dirección Ejecutiva N° 057-2018-SANIPES-DE y su modificatoria
INOCUIDAD	Cumplir con los requisitos establecidos por el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera - SANIPES, autoridad nacional competente1.		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° 057-2018-SANIPES-DE y su modificatoria
UNIDAD DE MEDIDA	Kilogramo		
CANTIDAD	5.328.000 KG		
DENOMINACION DEL BIEN	3.2 PAMPANITO EVISCERADO CON CABEZA REFRIGERADO CALIDAD A		
DENOMINACION TECNICA	PESCADO PAMPANITO FRESCO EVISCERADO CON CABEZA - CALIDAD A		
CODIGO	5012153900379485		
CARACTERISTICA	El Pampanito eviscerado con cabeza refrigerado - calidad A deberá presentar las condiciones de fresca de acuerdo con la especie; asimismo, deberá ser limpio y fresco sin ninguna clase de magulladuras, desgarramientos o coloraciones anormales, deberá tener el olor característico de la especie y deberá estar libre de olores anormales, tal como se indica en los numerales 5.2.1 y 5.2.2 de la NTP 041.001.2019. El Pampanito eviscerado con cabeza refrigerado - calidad A deberá estar completamente libre de restos de vísceras, limpio y los músculos abdominales y dorsales deberán ser firmes y no permitirán el fácil desprendimiento de espinas, según se indica en el numeral 5.2.6 de la NTP 041.001.2019.		
CALIDAD			
Color y aspecto	Piel	- Indiscente, tornasolado - Brillante	TP 041.001:2019 PESCADO FRESCO. Requisitos. 2º





		- Color uniforme	Edición
	Mucosidad	- Mucus transparente y acuoso	
	Ojos	- Convexos - Córnea transparente - Pupila negra y brillante	
	Branquias	- Color vivo - Color uniforme a rojo sangre - Brillante - Mucus ausente o trazos de agua Limpia	
	Músculo	- Azulado - Rojo brillante o rosado - Translúcido - Liso - Brilloso	
	Olor	- Algas marinas - Aire oceánico - Pesto mojado - Ligeramente metálico - A papino o melón - A carne roja (sangre) - A todo	
	Texto del músculo	Músculo muy firme o duro, rígido - Elástica - Músculo resistente a la presión del dedo - Músculo consistente	
	Tamaño mínimo (cm)	Cumplir con el tamaño mínimo de pesca indicado en la norma de la referencia.	Resolución Ministerial 200-2001-PE. "Aprueban relación de tallas mínimas de captura y tolerancia máxima de ejemplares juveniles de principales peces marinos e invertebrados" y sus modificatorias
	Presencia de parásitos	Cumplir con lo indicado en el numeral 1.2.5 del documento de la referencia.	Manual "Indicadores sanitarios y de inocuidad para los productos pesqueros y acuícolas para mercado nacional y de exportación" aprobado mediante Resolución de Dirección Ejecutiva N° 057-2016-SANIPES-DE y su modificatoria
	INOCUIDAD	Cumplir con los requisitos establecidos por el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera - SANIPES, autoridad nacional competente1.	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
	CANTIDAD	5,328 000 KG	
	DENOMINACION DEL BIEN	3.3 BONITO EVISCERADO CON CABEZA REFRIGERADO	





	CALIDAD A	
DENOMINACION TECNICA	PESCADO BONITO FRESCO EVISCERADO CON CABEZA – CALIDAD A	
CODIGO	5012153900379489	
CARACTERISTICA	El Bonito eviscerado con cabeza refrigerado – calidad A deberá presentar las condiciones de frescura de acuerdo con la especie, asimismo, deberá ser limpio y fresco, en ninguna clase de magulladuras, desgarramientos o coloraciones anormales, deberá tener el olor característico de la especie y deberá estar libre de olores anormales, tal como se indica en los numerales 5.2.1 y 5.2.2 de la NTP 041.001:2019. El Bonito eviscerado con cabeza refrigerado – calidad A deberá estar completamente libre de restos de vísceras, limpio y los músculos abdominales y dorsales deberán ser firmes y no permitirán el fácil desprendimiento de espinas según se indica en el numeral 5.2.6 de la NTP 041.001:2019.	
	CALIDAD	
Color y aspecto	Piel	- Indiscente, tomasolado - Brillante - Color uniforme
	Mucosidad	- Mucus transparente y acuoso
	Ojos	- Convexos - Córnea transparente - Pupila negra y brillante
	Branquias	- Color vivo - Color uniforme a rojo sangre - Brillante - Mucus ausente o trazos de agua Limpia
	Músculo	- Azulado - Rojo brillante o rosado - Translúcido - Liso - Brilloso
	Olor	- Algas marinas - Aire oceánico - Pasto mojado - Ligeramente metálico - A papino o melón - A carne roja (sangre) - A lodo
	Texto del músculo	Músculo muy firme o duro, rígido - Elástica - Músculo resistente a la presión del dedo - Músculo consistente
	Tamaño mínimo (cm)	Cumplir con el tamaño mínimo de pesca indicado en la norma de la referencia. Resolución Ministerial 209-2001-PE, "Aprueban relación de tallas mínimas de captura y tolerancia máxima de ejemplares juveniles de principales peces marinos e invertebrados" y sus modificatorias
	Presencia de parásitos	Cumplir con lo indicado en el numeral 1.2.5 del documento de la referencia. Manual "Indicadores sanitarios y de inocuidad para los productos pesqueros y acuícolas para mercado nacional y de exportación"





		aprobado mediante Resolución de Dirección Ejecutiva N° 067-2016-SANIPES-DE y su modificatoria
INOCUIDAD	Cumplir con los requisitos establecidos por el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera - SANIPES, autoridad nacional competente.	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° 067-2016-SANIPES-DE y su modificatoria
UNIDAD DE MEDIDA	Kilogramo	
CANTIDAD	5,328.000 KG	



5.3. Requisitos según leyes, Reglamento Técnicos, Normas Metrológicas y/o Sanitarias, reglamentarias y demás normas

- Ley N° 28511 – Ley General de Ambiente
- Decreto Supremo N° 002-99-TR, Reglamento de la Ley N° 27066.
- Decreto Legislativo N° 295, Código Civil.
- Ley N° 30225 - Ley de contrataciones del Estado.

5.4. Impacto Ambiental

No corresponde

5.5. Condiciones de Operación

Deberán cumplir estrictamente con las características Técnicas establecidas en la Ficha Técnica, y con toda la documentación que lo acredite, además de señalar procedencia (país o lugar de origen) y presentación.

5.6. Embalaje y rotulado

Los envases deberán satisfacer las condiciones de higiene ventilación y resistencia necesarias para asegurar la manipulación, el transporte y la conservación apropiada de los alimentos, deberán estar exentos de cualquier materia y olor extraño, adecuado para facilitar su transporte, manipulación, almacenamiento y empleo

Todos los productos serán envasados con los documentos que acompañan el envío, además de los requisitos aplicables especificados en la "NTP 209-038 ALIMENTOS ENVASADOS – Etiquetado", deberán indicar en idioma español, pudiendo llevar además inscripciones en otro idioma siempre que no aparezca en forma más destacada lo siguiente:

- Nombre del producto indicando la clase y variedad.
- Grado de calidad primera segunda, tercera.
- Contenido neto aproximado en kilogramos y/o Libras
- Nombre y domicilio legal del productor, envasador, distribuidor, importador o vendedor.
- El país de origen.

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

Los envases y rotulado serán de la siguiente manera:

ITEM 1, VIVERES SECOS Y FRESCOS		
SUB	ARTICULOS	CARACTERISTICAS DEL ENVASE





ITEM		
1.1	ACEITE VEGETAL COMESTIBLE	<p>El envase deberá corresponder al autorizado en el Registro Sanitario, balde de polipropileno de 20 lt</p> <p>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.</p> <p>El rotulado de los envases de aceite vegetal comestible deberá considerarse 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 001:2021. Requisitos para el etiquetado de preenvases. 5ª Edición, y la NTP 209.038:2021 ALIMENTOS ENVASADOS.</p> <p>Etiquetado de alimentos preenvasados. 8ª Edición:</p> <p>nombre del producto;</p> <p>b) declaración de los ingredientes y edulcorantes empleados en la elaboración del producto;</p> <p>c) nombre y dirección del fabricante;</p> <p>d) nombre, razón social y dirección del importador, lo que podrá figurar en etiqueta adicional;</p> <p>e) número de registro sanitario;</p> <p>f) fecha de vencimiento, cuando el producto lo requiera con arreglo a lo que establece el Codex Alimentarius o la norma sanitaria peruana que le sea aplicable;</p> <p>g) código o clave del lote;</p> <p>h) condiciones especiales de conservación, cuando el producto lo requiera, por ejemplo: "Manténgase protegido de la luz";</p> <p>i) contenido en litros, del producto envasado.</p> <p>Presentación Balde 20 Lts.</p>
1.2	ARROZ PILADO SUPERIOR	<p>El envase que contiene el producto debe ser de material inocuo, estar libre de sustancias que puedan ser cedidas al producto en condiciones tales que puedan afectar su inocuidad, y estar fabricado de manera que mantenga la calidad sanitaria y composición del producto durante toda su vida útil, según el artículo 118 del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA, y sus modificatorias. El envase debe corresponder al autorizado en el Registro Sanitario, según lo establecido en los artículos 105, 118 y 119 del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA, y sus modificatorias. El arroz pilado superior debe ser entregado en envases que cumplan con lo especificado en la NTP 399.163-1:2017 ENVASES Y ACCESORIOS PLÁSTICOS EN CONTACTO CON ALIMENTOS. Parte 1: Disposiciones generales y requisitos. 3ª Edición, y su Corrigenda 2 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.</p>





		<p>Su presentación será en sacos de polipropileno de 50 kg. Rotulado En el rotulado de los envases de arroz pilado superior, además de cumplir con lo establecido en el artículo 117 del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA, y sus modificatorias, debe cumplir con lo indicado en la NTP 209.038:2019 ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado de alimentos preenvasados. 8ª Edición y la NMP 001.2019 Requisitos para el etiquetado de preenvases. 5ª Edición Asimismo, debe considerar lo siguiente, según el numeral 9.2 de la NTP 205.011:2021:</p> <ul style="list-style-type: none"> - nombre comercial (arroz pilado superior); - bpo de arroz (arroz pilado); - grado del arroz; - país de origen.
1.3	AZUCAR RUBIA DOMESTICA	<p>El envase deberá ser en bolsas de papel de dos y tres pliegos de primer uso los anillos que deben ser fabricados con sustancias que sean inocuas y apropiadas para el uso al que se destinan. El envase que contiene el producto debe ser de material inocuo, estar libre de sustancias que puedan ser cedidas al producto en condiciones tales que puedan afectar su inocuidad, y estar fabricado de manera que mantenga la calidad sanitaria y composición del producto durante toda su vida útil, según el artículo 118 del "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas" aprobado mediante D.S. N° 007-98-SA y sus modificatorias. El envase deberá corresponder al autorizado en el Registro Sanitario, según lo establecido en los artículos 105, 118 y 119 del "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas" aprobado mediante D.S. N° 007-98-SA y su modificatoria D.S. N° 038-2014-SA. El envase no deberá alterar las características del producto y deberá preservar las mismas durante su transporte y almacenamiento, según lo indica el numeral 8.1 de la NTP 207.007:2015. Rotulado El rotulado de la Azúcar Rubia Doméstica, deberá cumplir con lo indicado en el artículo 117 del "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas" aprobado mediante D.S. N° 007-98-SA y sus modificatorias, y las disposiciones especificadas en el numeral 8.2 de la NTP 207.007:2015, así como en la NTP 207.058:2014.</p> <ul style="list-style-type: none"> a) Nombre del producto. b) Declaración de los ingredientes y aditivos empleados en la elaboración del producto. c) Nombre y dirección del fabricante. d) Nombre, razón social y dirección del importador, lo que podrá figurar en etiqueta adicional. e) Número de Registro Sanitario. f) Fecha de vencimiento, cuando el producto lo requiera con arreglo a lo que establece el Codex Alimentarius o la norma sanitaria peruana que le es aplicable. g) Código o clave del lote h) Condiciones especiales de conservación, cuando el producto lo requiera. i) Forma en que se presenta, por ejemplo: granulado j) Peso neto en kilogramos del producto envasado.





1.4	HARINA DE TRIGO PREPARADA	<p>Se emplearán envases de primer uso y que constituyan suficiente protección para el contenido del producto en condiciones normales de manipuleo y transporte. Los envases, incluido el material de envasado, deberán estar fabricados con sustancias inocuas y apropiadas al uso para el que se destinan. No deberán transmitir al producto sustancias tóxicas ni olores ni sabores desagradables.</p> <p>Cuando el producto se envase en sacos, éstos deberán estar limpios, ser resistentes y estar bien cocidos. El peso tendrá una tolerancia de acuerdo a lo indicado en la NMP 002:2018 Cantidad de producto en preenvases. 3ª Edición, el peso se considera en base a la humedad máxima de 15 %, según numeral 12.1 de la NTP 205.064:2015 (revisada el 2020).</p> <p>El envase deberá corresponder al autorizado en el Registro Sanitario, según lo establecido en los artículos 105, 118 y 119 del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA y sus modificatorias.</p> <p>Rotulado</p> <p>El rotulado de los envases de harina de trigo, además de lo contemplado en el artículo 117 del Decreto Supremo N° 007-98-SA y sus modificatorias y en el artículo 5 del Reglamento de la Ley que dispone la fortificación de harinas con micronutrientes-Ley N° 28314, aprobado mediante Decreto Supremo N° 012-2006-SA, deberá cumplir con lo establecido en la NMP 001:2019 Requisitos para el etiquetado de preenvases. 5ª Edición y la NTP 209.038:2019 ALIMENTOS ENVASADOS.</p> <p>Etiquetado de alimentos preenvasados. 8ª Edición, así mismo se deberá incluir la frase "contiene gluten", según el numeral 12.2 de la NTP 205.064:2015 (revisada el 2020).</p>
1.5	HARINA DE TRIGO	<p>Se emplearán envases de primer uso y que constituyan suficiente protección para el contenido del producto en condiciones normales de manipuleo y transporte. Los envases, incluido el material de envasado, deberán estar fabricados con sustancias inocuas y apropiadas al uso para el que se destinan. No deberán transmitir al producto sustancias tóxicas ni olores ni sabores desagradables.</p> <p>El envase deberá ser de saco de papel x 50 kg.</p> <p>Cuando el producto se envase en sacos, éstos deberán estar limpios ser resistentes y estar bien cocidos. El peso tendrá una tolerancia de acuerdo a lo indicado en la NMP 002:2018 Cantidad de producto en preenvases. 3ª Edición, el peso se considera en base a la humedad máxima de 15 %, según numeral 12.1 de la NTP 205.064:2015 (revisada el 2020).</p> <p>El envase deberá corresponder al autorizado en el Registro Sanitario, según lo establecido en los artículos 105, 118 y 119 del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA y sus modificatorias.</p> <p>Rotulado</p> <p>El rotulado de los envases de harina de trigo, además de lo contemplado en el artículo el Artículo 117 del Decreto Supremo N° 007-98-SA y sus modificatorias y en el Artículo 5 del Reglamento de la Ley que dispone la fortificación de harinas con micronutrientes-Ley N° 28314, aprobado mediante Decreto Supremo N° 012-2006-SA, deberá cumplir con lo establecido en la NMP 001:2019 Requisitos para el etiquetado de preenvases. 5ª Edición y la NTP 209.038:2019 ALIMENTOS ENVASADOS.</p>





		<p>Etiquetado de alimentos preenvasados. 8ª Edición, así mismo se deberá incluir la frase "contiene gluten", según el numeral 12.2 de la NTP 205.064:2015 (revisada el 2020).</p>
1.6	HOJUELA DE AVENA	<p>Bolsa 10 Kg Bolsas de polietileno biaminado de 10 kgs. 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.</p> <p>Rotulado: El rotulado de los envases de hojuela de avena precocida debe cumplir con lo establecido en la Norma Sanitaria para la Fabricación de Alimentos a base de granos y otros destinados a Programas Sociales de Alimentación, aprobada mediante Resolución Ministerial N° 451-2006/MINSA, y sus modificatorias, así como lo establecido en la NTP 209.038:2019 ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado de alimentos preenvasados. 8ª Edición y la NMP 001:2019 Requisitos para el etiquetado de preenvases. 5ª Edición; además de los requisitos aplicables especificados en la norma Codex CXS 1-1985 (2018) NORMA GENERAL PARA EL ETIQUETADO DE LOS ALIMENTOS PREENVASADOS, según lo establecido en el numeral 10 de la NTP 205.050:2019. Debe contener la siguiente información mínima:</p>
1.7	FIDEOS LARGOS	<p>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.</p> <p>Rotulado El rotulado de los envases de los fideos largos debe cumplir con lo establecido en el artículo 117 del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA, y sus modificatorias. Asimismo, debe cumplir con la NMP 001:2019 Requisitos para el etiquetado de preenvases. 5ª Edición, y la NTP 209.038:2019 ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado de alimentos preenvasados. 8ª Edición, según lo señalado en el numeral 10.2 de la NTP 205.010:2016. Además, el rotulado de los envases de fideos largos, debe indicar que la pasta fue elaborada con harina fortificada y el rotulado debe especificar la lista de micronutrientes de la harina, según lo indicado en el Reglamento de la Ley N° 29314 "Ley que dispone la fortificación de harinas</p>





		con micronutrientes", aprobado mediante Decreto Supremo 012-2006-SA.
1.8	SAL DE COCINA	<p>El envase que contiene el producto debe ser en envase de polietileno de 25 bolsas de 1 kg, 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 116 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, 116 y 119 del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA, y sus modificatorias.</p> <p>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</p> <ul style="list-style-type: none"> - nombre del producto; - declaración de los ingredientes; - nombre y dirección del fabricante; - nombre, razón social y dirección del importador, lo que podrá figurar en etiqueta adicional; - número de Registro Sanitario; - fecha de vencimiento; - código o clave de lote; - el contenido de yodo y flúor expresado en ppm por kg de sal; - país de fabricación; - contenido neto del producto expresado en kilogramos - condiciones especiales de conservación: "Manténgase en lugar seco, fresco y protegido de la luz".
1.9	ARVEJA PARTIDA CALIDAD 2 SUPERIOR	<p>La arveja partida calidad 2 - superior debe envasarse en envases de primer uso, que salvaguarden las cualidades higiénicas, nutricionales, tecnológicas y sensoriales del producto. Los envases, incluido el material de envasado, deberán estar fabricados con sustancias que sean inocuas y adecuadas para el uso al que se destinan. No deberán transmitir al producto ninguna sustancia tóxica ni olores o sabores desagradables. Cuando el producto se envase en sacos, éstos deberán estar limpios, ser resistentes y estar bien cosidos o sellados, según indican los numerales 7 y 7.1 de la NTP 205.025.2014 (revisada el 2019).</p> <p>Rotulado En el rotulado de los envases de arveja partida calidad 2 - superior, además de cumplir lo establecido en la NTP 209.038.2019 ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado de alimentos reenvasados, 8ª Edición, deberá considerarse lo siguiente, según el numeral 7.2 de la NTP 205.025.2014 (revisada el 2019):</p> <ul style="list-style-type: none"> - el nombre del producto; - el grado de calidad 2 - superior;





		<ul style="list-style-type: none"> - nombre o razón social y dirección del productor, envasador o vendedor, en el caso de productos importados, nombre o razón social, RUC y dirección del importador; - el contenido neto, en kilogramos; - fecha de vencimiento; - el código o número del lote; - condiciones de conservación o almacenamiento; - número de Autorización Sanitaria de Establecimiento emitido por el SENASA; - código de rastreabilidad generado en el procesamiento del alimento.
1.10	FRIJOL PANAMITO CALIDAD 2 SUPERIOR	<p>El frijol Panamito calidad 2 - superior deberá ser envasado según lo establecido en la norma Codex CXC 1-1969 (2020) Principios generales de higiene de los alimentos, y la NTP 399.163-1:2017 ENVASES Y ACCESORIOS PLÁSTICOS EN CONTACTO CON ALIMENTOS. Parte 1. Disposiciones generales y requisitos. 3ª Edición, y su Corrigenda Técnica2, de tal manera que el producto quede debidamente protegido, según indican los numerales 7 y 10.1 de la NTP 205.015:2015 y su Corrigenda Técnica</p> <p>Los granos de frijol panamito calidad 2 - superior se envasarán en envases de primer uso, que salvaguarden las cualidades de calidad, higiénicas (inocuas o no dañinas), nutricionales, tecnológicas y sensoriales del alimento. Los envases incluido el material de envasado deberán estar fabricados con sustancias que sean inocuas y apropiadas para el uso al que se destinan. No deberán transmitir al producto sustancias tóxicas ni olores o sabores desagradables, además, cuando el producto se envasa en sacos, estos deberán estar limpios, ser resistentes y estar bien cosidos o sellados, según numeral 10.1 de la NTP 205.015:2015 y su Corrigenda Técnica.</p> <p>Rotulado</p> <p>El rotulado de los envases de los granos de frijol panamito calidad 2 - superior, deberán cumplir con lo establecido en la norma NTP 209.038.2019 ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado de alimentos preenvasados. 6ª Edición, además de la siguiente información, según indica el numeral 10.2 de la NTP 205.015:2015 y su Corrigenda Técnica:</p> <ul style="list-style-type: none"> - el nombre del producto, indicando el nombre común "frijol"; - nombre o razón social y dirección del productor, envasador o vendedor en el caso de productos importados, nombre o razón social, RUC y dirección del importador; - fecha de vencimiento; - código o número de lote; - condiciones de conservación o almacenamiento; - el contenido neto (por ejemplo: gramos g, kilogramos kg); - el grado de calidad indicado como "grado 1 o extra", "grado 2 o superior" o "grado 3 o corriente"; - número de Autorización Sanitaria de Establecimiento emitido por el SENASA; - código de rastreabilidad generado en el procesamiento primario del alimento.
1.11	FRIJOL CASTILLA CALIDAD 2 SUPERIOR	<p>El frijol castilla calidad 2 - superior deberá ser envasado según lo establecido en la norma Codex CXC 1-1969 (2020) Principios generales de higiene de los alimentos y la NTP 399.163-1:2017 ENVASES Y ACCESORIOS PLÁSTICOS EN CONTACTO CON ALIMENTOS. Parte 1: Disposiciones generales y requisitos. 3ª Edición y su Corrigenda Técnica2, de tal manera que el</p>





		<p>producto quede debidamente protegido, según indican los numerales 7 y 10.1 de la NTP 205.015:2015 y su Corrigenda Técnica.</p> <p>Los granos de frijol castilla calidad 2 - superior se envasarán en envases de primer uso, que salvaguarden las cualidades de calidad, higiénicas (inocuas o no dañinas), nutricionales, tecnológicas y sensoriales del alimento. Los envases incluido el material de envasado deberán estar fabricados con sustancias que sean inocuas y apropiadas para el uso al que se destinan. No deberán transmitir al producto sustancias tóxicas ni olores o sabores desagradables, además, cuando el producto se envase en sacos, estos deberán estar limpios, ser resistentes y estar bien cosidos o sellados, según numeral 10.1 de la NTP 205.015:2015 y su Corrigenda Técnica.</p> <p>Rotulado</p> <p>El rotulado de los envases de los granos de frijol castilla calidad 2 - superior, deberán cumplir con lo establecido en la norma NTP 209.038.20192019 ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado de alimentos preenvasados. 8ª Edición, además de la siguiente información, según indica el numeral 10.2 de la NTP 205.015:2015 y su Corrigenda Técnica:</p> <ul style="list-style-type: none"> - el nombre del producto, indicando el nombre común "frijol", - nombre o razón social y dirección del productor, envasador o vendedor en el caso de productos importados, nombre o razón social, RUC y dirección del importador; - fecha de vencimiento; - código o número de lote; - condiciones de conservación o almacenamiento; - el contenido neto (por ejemplo: gramos g, kilogramos kg); - el grado de calidad indicando como "grado 1 o extra", "grado 2 o superior" o "grado 3 o corriente"; - número de Autorización Sanitaria de Establecimiento emitido por el SENASA; - código de rastreabilidad generado en el procesamiento primario del alimento.
1 12	GARBANZO CALIDAD 2 SUPERIOR	<p>El garbanzo calidad 2 - superior deberá ser envasado según lo establecido en la norma Codex CXC 1-1969 (2020), de tal manera que el producto quede debidamente protegido, además los recipientes empleados serán tales que salvaguarden las cualidades higiénicas, nutritivas, tecnológicas y sensoriales del alimento.</p> <p>El envase debe cumplir con lo especificado en la NTP 398.163-1.2017 ENVASES Y ACCESORIOS PLÁSTICOS EN CONTACTO CON ALIMENTOS. Parte 1: Disposiciones generales y requisitos. 3ª Edición, y su Corrigenda Técnica. Los envases (incluido el material de envasado) deberán estar fabricados con sustancias que sean inocuas y apropiadas para el uso al que se destinan; deberán ser de material nuevo (incluye material recuperado de calidad alimentaria), no deberán transmitir al producto sustancias tóxicas ni olores o sabores desagradables. Cuando el producto se envase en sacos, éstos deberán estar limpios, ser resistentes y estar bien cosidos o sellados, según indica el numeral 10.1 de la NTP 205.023:2014 (revisada el 2019).</p> <p>Rotulado</p> <p>El rotulado de los envases de granos de garbanzo calidad 2 - superior deberá cumplir con lo establecido en la NTP</p>





		<p>209.038:2019 ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado de alimentos preenvasados. 6ª Edición, según indica el numeral 10.2 de la NTP 205.023:2014 (revisada el 2019):</p> <ul style="list-style-type: none"> • el nombre del producto; • nombre o razón social y dirección del productor, envasador o vendedor; en caso de producto importado, nombre o razón social, número de R.U.C. y dirección del importador; • fecha de vencimiento; • código o número del lote; • condiciones de conservación o almacenamiento; • contenido neto, en gramos o kilogramos; • el grado de calidad indicado como "Grado 2 o Superior"; • número de Autorización Sanitaria de Establecimiento emitido por el SENASA; • código de rastreabilidad generado en el procesamiento del alimento.
1.13	PALLAR BEBE CALIDAD SUPERIOR	<p>El pallar bebe calidad superior, deberá ser envasado tomando en consideración lo establecido en la norma Codex CXC 1-1969 (2020) Principios generales de higiene de los alimentos, de tal manera que el producto quede debidamente protegido. El envase del pallar bebe calidad superior deberá cumplir con lo especificado en la NTP 396.163-1:2017 ENVASES Y ACCESORIOS PLÁSTICOS EN CONTACTO CON ALIMENTOS. Parte 1: Disposiciones generales y requisitos. 3ª Edición, y su Corrigenda Técnica2, estar fabricado con sustancias que sean inocuas y adecuadas para el uso que se destinen, no deberá transmitir al producto ninguna sustancia tóxica ni olores o sabores desagradables. Además, el pallar bebe calidad superior deberá ser envasado en sacos u otros envases que salvaguarden las cualidades higiénicas, nutritivas, tecnológicas y sensoriales del producto. Cuando el producto se envase en sacos, estos deberán estar limpios, ser resistentes, y estar bien cosidos o sellados, se comercializará en su envase original, según el numeral 11 de la NTP 205.019:2015.</p> <p>Rotulado</p> <p>En el rotulado de los envases de pallar bebe calidad superior, además de cumplir lo establecido en la NTP 209.038:2019 ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado de alimentos preenvasados. 6ª Edición, deberán indicar en idioma español, (pudiendo llevar además inscripciones en otro idioma siempre que no aparezca en forma más destacada), lo siguiente, según el numeral 10 de la NTP 205.019:2015:</p> <ul style="list-style-type: none"> - el nombre del producto; - el grado de calidad; - contenido neto; - nombre o razón social del productor, envasador o vendedor, en el caso de productos importados, nombre o razón social, RUC y dirección del importador, en caso de productos importados el país de origen; - fecha de vencimiento; - número de Autorización Sanitaria de Establecimiento emitido por el SENASA; - código de rastreabilidad generado en el procesamiento del alimento.
1.14	HUEVO DE GALLINA CALIDAD	<p>Los envases del huevo de gallina calidad primera deberán ser limpios, secos, de primer uso, resistentes, que no transmitan</p>





	PRIMERA	<p>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 (solo de material plástico), deberán ser lavados y desinfectados antes de su uso con grado alimentario, según el numeral 9.1 de la NTP 011.219:2015.</p> <p>Rotulado El rotulado del huevo de gallina calidad primera deberá cumplir con las disposiciones establecidas en la NTP 209.038:2019 ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado de alimentos preenvasados. 8ª Edición, según el numeral 9.2.1, de la NTP 011.219:2015:</p> <ul style="list-style-type: none"> - nombre del producto; - marca registrada o razón social y domicilio fiscal del productor o emparador; - clasificación por peso y presentación; - número de Autorización Sanitaria de Establecimiento otorgado por SENASA; - fecha de caducidad; - lote (puede ser la fecha del vencimiento); - contenido neto o número de unidades; - instrucciones para su conservación; - código de Rastreabilidad generado en el procesamiento primario del alimento.
	VIVERES FRESCOS	
1.15	PAPA CANCHAN CALIDAD PRIMERA	<p>La papa Canchan calidad primera deberá ser envasada según lo establecido en las normas Codex CXC 1-1969 (2020) Principios generales de higiene de los alimentos, CXC 53-2003 (2017) Código de prácticas de higiene para las frutas y hortalizas frescas y CXC 44-1995 (2004) Código de prácticas para el envasado y transporte de frutas y hortalizas frescas, de tal manera que el producto quede debidamente protegido.</p> <p>Rotulado Los envases, o bien los documentos que acompañan el envío, además de los requisitos aplicables especificados en la NTP 209.038:2019 ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado de alimentos preenvasados. 8ª Edición, deberán indicar lo siguiente:</p> <ul style="list-style-type: none"> - número de Autorización Sanitaria de Establecimientos emitido por el SENASA, - código de rastreabilidad generado en el procesamiento primario del alimento.
1.15	CAMOTE AMARILLO CALIDAD PRIMERA	<p>El camote amarillo calidad primera debe ser envasado tomando en consideración lo establecido en las normas Codex CXC 1-1969 (2020) PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS y CXC 44-1995 (2004) CÓDIGO DE PRÁCTICAS PARA EL ENVASADO Y TRANSPORTE DE FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS. Los envases deben satisfacer las características de higiene, ventilación y resistencia necesarias para asegurar la manipulación, el transporte y la conservación apropiados de los camotes, y deben estar exentos de cualquier materia y olor extraños. Podrán ser sacos, bolsas u otros envases, que cumplan con los requisitos que se indican en las Normas Técnicas Peruanas correspondientes, según indica el numeral 11.1 de la NTP 011.120:1992 (revisada el 2012).</p> <p>Rotulado</p>





		<p>El rotulado se debe efectuar de acuerdo con lo establecido en la norma Codex CXC 1-1995 (2016) NORMA GENERAL PARA EL ETIQUETADO DE LOS ALIMENTOS PREENVASADOS, y las disposiciones especificadas en el numeral 10 de la NTP 011.120-2012 (revisada el 2012):</p> <ul style="list-style-type: none"> - el nombre del producto indicado como "camote amerilo", - el grado de calidad: "primera", - masa aproximada en kilogramos, - número de Autorización Sanitaria de Establecimiento de Procesamiento Primario emitido por el SENASA.
1.17	ZAPALLO MACRE CATEGORIA PRIMERA	<p>El zapallo macre categoría primera podrá ser no envasado, pero su manipulación deberá tener en consideración lo establecido en la norma Codex CXC 1-1999 (2020) Principios generales de higiene de los alimentos y otras todas pertinentes del Codex, así como la reglamentación nacional vigente, según indica el numeral 10.1 de la NTP 011.114-2015.</p> <p>El zapallo macre categoría primera se transporta a granel y se comercializa de acuerdo al peso de cada unidad. Los zapallos también deberán ser acondicionados de tal manera que estén protegidos de daños mecánicos y adecuadamente ventilados, según los numerales 8.1 y 8.2 de la NTP 011.114-2015.</p> <p>ROTULADO</p> <p>Los documentos que acompañen el envío, además de los requisitos aplicables especificados en la NTP 209.036.2019 ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado de alimentos preenvasados. 8ª Edición, deberán indicar, en idioma español, lo siguiente:</p> <ul style="list-style-type: none"> - el nombre del producto; - nombre de la variedad, cultivar o tipo comercial; - peso neto, en kilogramos; - nombre y domicilio legal del productor, envasador, distribuidor, importador o vendedor; - número de Autorización Sanitaria de Establecimiento emitido por el SENASA; - código de rastreabilidad generado en el procesamiento primario del alimento.
1.18	LIMON CATEGORIA I	<p>El contenido de cada envase deberá ser homogéneo y estar constituido únicamente por limones del mismo origen, variedad, calidad y calibre; en la categoría I, el color deberá ser homogéneo. La parte visible del contenido del envase deberá ser representativa de todo el contenido, según indica el numeral 8.1 de la NTP 011.006-2005.</p> <p>La limón categoría I deberá ser envasado tomando en consideración lo establecido en la norma Codex CXC 44-1995 (2004) Código de prácticas para el envasado y transporte de frutas y hortalizas frescas, según indica el numeral 8.2 de la NTP 011.006-2005. Los empaques deberán satisfacer las características de calidad, higiene, ventilación y resistencia necesarias para asegurar una manipulación, transporte y conservación apropiados de los limones.</p> <p>Los empaques deberán estar exentos de cualquier materia y olor extraño, según indica el numeral 8.2.1 de la NTP 011.006-2005. Podrán ser cajas de cartón, plástico, mallas u otros (evitar el uso de cajas de madera) de tal manera que el producto quede debidamente protegido. Los materiales utilizados en el interior del envase deberán ser nuevos (se incluye material recuperado de calidad alimentaria), estar limpios y ser de calidad tal que evite cualquier daño externo o interno al producto. Se permiten el uso de materiales, en particular papel o sellos con indicaciones comerciales, siempre</p>





		<p>y cuando estén impresos o etiquetados con tinta o pegamento no húmedo, según indica el numeral 8.2 de la NTP 011.006.2005.</p> <p>ROTULADO</p> <p>El rotulado del Bronn categoría I deberá cumplir con las disposiciones establecidas en la NTP 209.038.2019 ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado de alimentos preenvasados. 8ª Edición y demás disposiciones establecidas en el numeral 9 de la NTP 011.006.2005:</p> <ul style="list-style-type: none"> - nombre del producto y nombre de la variedad; - nombre razón social del productor, envasador y/o distribuidor comercializador; - origen del producto; - categoría; - calibre; - peso neto; - fecha de envasado; - lote; - número de Autorización Sanitaria del Establecimiento emitido por el SENASA; - código de rastreabilidad generado en el procesamiento del alimento.
1.19	COL CRESPA CALIDAD PRIMERA	<p>La col crespa calidad primera deberá ser envasada tomando en consideración lo establecido en las Normas Codex: CXC 1-1969 (2020) Principios generales de higiene de los alimentos, CXC 53-2003 (2017) Código de prácticas de higiene para las frutas y hortalizas frescas y CXC 44-1995 (2004) Código de prácticas para el envasado y transporte de frutas y hortalizas frescas.</p> <p>La col crespa calidad primera deberá ser acondicionada de tal manera que quede protegida, ventilada y bien presentada, según indica el numeral 6.1 de la NTP 011.108.1974 (revisada en 2018) y su Corrigenda Técnica.</p> <p>ROTULADO</p> <p>El rotulado de la col crespa calidad primera deberá cumplir con lo indicado en la NTP 209.038.2019 ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado de alimentos preenvasados. 8ª Edición y las disposiciones especificadas en el numeral 6.3 de la NTP 011.108.1974 (revisada en 2018) y su Corrigenda Técnica:</p> <ul style="list-style-type: none"> - el nombre del producto; - nombre de la variedad, cultivar o tipo comercial; - calidad primera; - tamaño; - peso neto, en kilogramos; - nombre y domicilio legal del productor, envasador, distribuidor, importador o vendedor; - el país de origen; - número de Autorización Sanitaria de Establecimiento emitido por el SENASA; - código de rastreabilidad generado en el procesamiento del alimento.
1.20	PLATANO CATEGORIA I	<p>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</p>





[Handwritten signature]

		<p>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.</p> <p>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.</p>
1.21	MANZANA DELICIA CATEGORIA I	<p>Los envases de la manzana Delicia categoría I deberán ser de primer uso y garantizar la protección del producto durante el transporte y almacenamiento, las frutas deben ser acondicionadas de tal manera que queden protegidas, ventiladas y bien presentadas, según indica el numeral 8.2 de la NTP 011.002:2014 (revisada el 2019), además se deberá tomar en consideración lo establecido en la norma Codex CXC 44-1995 (2004) Código de prácticas para el envasado y transporte de frutas y hortalizas frescas.</p> <p>ROTULADO El rotulado, además de cumplir con lo establecido en la NTP 209.038:2019 ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado de alimentos preenvasados. 8ª Edición y la norma Codex CXS 1-1995 (2018) Norma general para el etiquetado de los alimentos preenvasados, deberá inscribirse en idioma castellano, pudiendo llevar inscripciones en otros idiomas siempre que no aparezcan en forma destacada y contener la siguiente información, según el numeral 8.1 de la NTP 011.002:2014 (revisada el 2019): - nombre del producto; - grado de calidad: I; - tamaño, en milímetros; - contenido neto; - nombre o razón social o marca del productor, envasador o vendedor o importador; - número de Autorización Sanitaria de Establecimiento emitido por el SENASA; - código de rastreabilidad generado en el procesamiento primario del alimento.</p>
1.22	NARANJA VALENCIA CATEGORIA I	<p>La Naranja Valencia Categoría I deberá envasarse tomando en consideración lo establecido en la Norma Codex CAC/RCP 44-1995(2004), según indica el numeral 9.3 de la NTP 011.023:2014.</p>





		<p>Los materiales y/o papeles utilizados en el interior del envase deberán ser nuevos (esto incluye el material recuperado de calidad alimentaria), estar limpios y ser de un material que no pueda causar alteraciones internas ni externas a la fruta. Se permite el uso de materiales y, en particular papeles o sellos que lleven indicaciones comerciales, siempre que la impresión o el etiquetado se hagan con tintas o gomas no tóxicas. Cuando los frutos se presenten envueltos en papel, éste será nuevo, lino e inodoro y estará seco. Los envases deberán estar exentos de materias extrañas. No obstante, se permitirá que lleven adherida una rama corta, no leñosa, provista de algunas hojas verdes según indica el numeral 9.3 de la NTP 011.023.2014.</p> <p>El contenido de cada envase deberá ser homogéneo y estar constituido únicamente por cítricos del mismo origen, variedad, calidad, calibre y que presenten un mismo grado de desarrollo y madurez. La parte visible del contenido del envase o lote deberá ser representativa del conjunto. Además, para la Categoría I se exige la homogeneidad de coloración, según indica el numeral 9.1 de la NTP 011.023.2014.</p> <p>ROTULADO</p> <p>Cada envase deberá llevar, en caracteres agrupados en uno de sus costados y que sean legibles, indelebles y visibles desde el exterior, las siguientes indicaciones, según el numeral 10 de la NTP 011.023.2014:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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 poscosecha) - Datos de trazabilidad, los mismos que pueden ser codificados (identificación del productor, identificación de la planta de empaque, fecha de empaque y adicionalmente otros datos de manera facultativa). - Peso neto, es el contenido neto promedio de los envases individuales de la muestra, no puede ser inferior al peso nominal rotulado (facultativo) - Número de Autorización Sanitaria de Establecimiento emitido por el SENASA. - Código de rastreadibilidad generado en el procesamiento del alimento
123	AJO CALIDAD PRIMERA	<p>El ajo categoría primera, deberá ser envasado tomando en consideración lo establecido en las normas Codex CXC 1-1989 (2020) Principios generales de higiene de los alimentos, CXC 53-2003 (2017) Código de prácticas de higiene para las frutas y hortalizas frescas y CXC 44-1995 (2004) Código de prácticas para el envasado y transporte de frutas y hortalizas frescas, de tal manera que el producto quede debidamente protegido.</p> <p>Los bulbos de ajo deberán ser envasados en sacos, bolsas u otros envases de grado alimentario, para el expendio es por menor en mallas, cajas, u otros envases de tamaño y peso variables, el contenido de cada unidad de embalaje debe ser homogéneo y estar compuesto únicamente por bulbo de ajo de la misma variedad y calidad; los envases deben estar limpios y compuestos por materiales que no causen alteraciones del producto, que reúnan las condiciones de higiene, limpieza y resistencia a la humedad.</p>





		<p>manipulación y transporte, de modo que garantice la conservación del producto, según indica el numeral 10 de la NTP 011.101:2015 (revisada el 2021).</p> <p>ROTULADO El rotulado del ajo categoría primera, deberá cumplir con lo indicado en la norma Codex CXS 1-1985 (2018) Norma general para el etiquetado de los alimentos preenvasados, además de las disposiciones especificadas en el numeral 9 de la NTP 011.101:2015 (revisada el 2021):</p> <ul style="list-style-type: none"> - el nombre y variedad del producto indicado; - categoría indicada como "primera"; - peso neto, en kilogramos; - nombre o razón social del productor, envasador o verdador, en el caso de productos importados nombre o razón social del importador; - el país de origen; - número de Autorización Sanitaria de establecimiento emitido por el SENASA; - código de rastreabilidad generado en el procesamiento del alimento.
--	--	--

ITEM 2. PRODUCTOS CÁRNICOS		
SUB ITEM	ARTICULOS	CARACTERISTICAS DEL ENVASE
2.1	PIERNAS CON ENCUENTRO DE POLLO CONGELADA	<p>El envase y empaque deben ser de primer uso y estar limpios, inocuos y no deben comunicar olores o sabores extraños al producto; asimismo, deben ser impermeables, resistentes y deben proteger al producto. Los materiales de envoltura deben ser limpios e higiénicos y al retirarse no deben dejar residuos sobre el producto, según lo establecido en el numeral 7 de la NTP 201.054:2023</p> <p>El diseño y los materiales de envasado deben ofrecer una protección adecuada de los productos para reducir al mínimo la contaminación, evitar daños y permitir un etiquetado apropiado. Los materiales para el envasado no deben ser tóxicos ni deben representar una amenaza para la inocuidad y la aptitud de los alimentos en las condiciones de almacenamiento y uso especificadas, según lo indicado en el numeral 7.2.9 de la norma Codex CXC 1-1989 (2020)</p> <p>PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS Rotulado El rotulado de los envases de pierna con encuentro de pollo congelada debe cumplir con los requisitos establecidos en la norma Codex CXS 1-1985 (2018) NORMA GENERAL PARA EL ETIQUETADO DE LOS ALIMENTOS PREENVASADOS, y debe indicar lo siguiente:</p> <ul style="list-style-type: none"> - nombre del producto; - país de origen; - nombre y dirección del fabricante, envasador o distribuidor; - identificación del lote; - fecha de vencimiento;





		<ul style="list-style-type: none"> condiciones de almacenamiento; peso neto; número de Autorización Sanitaria de Establecimiento dedicado al Procesamiento Primario de Alimentos Agropecuarios y Piensos, otorgado por el SENASA.
2.2	CUARTO DE RES – CUARTO ANTERIOR COMPENSADO CALIDAD PRIMERA REFRIGERADO	<p>El cuarto anterior compensado calidad primera refrigerado debe estar adecuadamente identificado para facilitar su rastreabilidad mediante etiquetado, documentación o información pertinente, según lo señalado en el artículo 27 del Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias.</p> <p>Las carcasas aprobadas para el consumo humano deben estar selladas obligatoriamente con tinta de uso alimentario humano de color azul violeta, aprobada por la autoridad competente. El sello será de forma circular y de seis (06) centímetros de diámetro, aplicado en los cuatro (04) cuartos de la carcasa, según lo establecen los artículos 65, 66 y 67 del Reglamento Sanitario del Faenado de Animales de Abasto, aprobado mediante Decreto Supremo N° 015-2012-AG. Asimismo, se debe colocar a cada cuarto compensado un sello o etiqueta con la clasificación a la que pertenece la pieza (según los parámetros descritos en la NTP 201.055:2021, recogidos en el numeral 2.1 de la presente ficha técnica), con información de la planta faenadora de procedencia, la fecha de faenado y con el número y peso de la pieza, según lo señalado en el numeral 4 de la NTP 201.055:2021.</p>
2.3	CARNE DE PORCINO – CASCASA REFRIGERADO	<p>La carcasa refrigerada debe estar adecuadamente identificada para facilitar su rastreabilidad mediante etiquetado, documentación o información pertinente, según lo señalado en el artículo 27 del Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias.</p> <p>Las carcasas aprobadas para el consumo humano deben estar selladas obligatoriamente con tinta de uso alimentario humano de color azul violeta, aprobada por la Autoridad competente. El sello debe ser de forma circular y de seis (06) centímetros de diámetro, aplicado en la cara externa de las paletas, según lo establecen los artículos 65, 66 y 67 del Reglamento Sanitario del Faenado de Animales de Abasto, aprobado mediante Decreto Supremo N° 015-2012-AG.</p>



ITEM 3. PRODUCTOS HIDROBIOLÓGICOS		
SUB ITEM	ARTICULOS	CARACTERISTICAS DEL ENVASE
3.1	CABALLA EVISCERADA CON CABEZA REFRIGERADA CALIDAD A	<p>Las cajas, contenedores u otros recipientes utilizados para el transporte y despacho del pescado deben ser de materiales resistentes a la corrosión, fijos, no absorbentes y fáciles de identificar, limpiar y desinfectar. Asimismo, deben impedir que se alteren las características organolépticas del pescado, evitar que se transmita al pescado las sustancias nocivas a la salud humana y ser resistentes de manera tal que aseguren la protección de los productos contra la contaminación y daños físicos. Del mismo modo, deben estar diseñados de tal manera que, al apilarse, el peso recaiga sobre los propios recipientes y no sobre el pescado; está prohibido colocar el pescado directamente sobre el suelo, según lo indicado en los Art. 32, 44 y 49 del D.S. N° 040-2001-PE y sus modificatorias.</p>





3.2	PAMPANITO EVisCERADO CON CABEZA REFRIGERADA CALIDAD A	Las cajas, contenedores u otros recipientes utilizados para el transporte y despacho del pescado deben ser de materiales resistentes a la corrosión, lisos, no absorbentes y fáciles de identificar, limpiar y desinfectar. Asimismo, deben impedir que se alteren las características organolépticas del pescado, evitar que se transmita al pescado las sustancias nocivas a la salud humana y ser resistentes de manera tal que aseguren la protección de los productos contra la contaminación y daños físicos. Del mismo modo, deben estar diseñados de tal manera que, al apilarse, el peso descansa sobre los propios recipientes y no sobre el pescado; está prohibido colocar el pescado directamente sobre el suelo, según lo indicado en los Art. 32, 44 y 49 del D.S. N° 040-2001-PE y sus modificatorias.
3.3	BONITO EVisCERADO CON CABEZA REFRIGERADA CALIDAD A	Las cajas, contenedores u otros recipientes utilizados para el transporte y despacho del pescado deben ser de materiales resistentes a la corrosión, lisos, no absorbentes y fáciles de identificar, limpiar y desinfectar. Asimismo, deben impedir que se alteren las características organolépticas del pescado, evitar que se transmita al pescado las sustancias nocivas a la salud humana y ser resistentes de manera tal que aseguren la protección de los productos contra la contaminación y daños físicos. Del mismo modo, deben estar diseñados de tal manera que, al apilarse, el peso descansa sobre los propios recipientes y no sobre el pescado; está prohibido colocar el pescado directamente sobre el suelo, según lo indicado en los Art. 32, 44 y 49 del D.S. N° 040-2001-PE y sus modificatorias.



5.7. Modalidad de ejecución contractual

El presente proceso de selección se rige por el sistema de precios unitarios, de acuerdo con lo establecido en el expediente de contratación respectivo.

5.8. Transporte y Seguros

El transporte, almacenamiento y comercialización de los alimentos para personas se efectuará en cajas, canastas, sacos u otros envases apropiados que eviten el contacto del mismo con el suelo o plataforma del transporte (Art. 25 del D.S. 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de alimentos y bebidas)

El medio de transporte deberá contar con la documentación necesaria para su traslado final en la ciudad de Tumbes debiendo tomar las medidas necesarias, que aseguren la entrega de los bienes en las condiciones requeridas.

5.9. Garantía comercial

El Postor presentará una Declaración Jurada de Garantía Comercial en el cual se comprometa, en caso de encontrarse algún defecto o alteración posterior a la recepción y conformidad del bien, a subsanar o realizar el cambio respectivo en un determinado plazo, sin representar costo alguno a la entidad.

El contratista es el único responsable ante la 9a Brigada Blindada del cumplimiento de los bienes que le son adjudicados de conformidad con las condiciones establecidas por la presente bases. Debiendo mantener un stock de seguridad que le permita cumplir con su obligación de reponer materiales con deficiencias no detectables o no verificables durante la recepción.



ITEM	SUB ITEM	ARTICULOS	UNIDAD MEDIDA	GARANTIA COMERCIAL	PLAZO REPOSICION
ITEM 1. VIVERES SECOS Y FRESCOS					





1	1.1	ACEITE VEGETAL COMESTIBLE	LITRO	45 DIAS	2 DIAS
	1.2	ARROZ PILADO SUPERIOR	KILO	45 DIAS	2 DIAS
	1.3	AZUCAR RUBIA DOMESTICA	KILO	45 DIAS	2 DIAS
	1.4	HARINA DE TRIGO PREPARADA	KILO	45 DIAS	2 DIAS
	1.5	HARINA DE TRIGO	KILO	45 DIAS	2 DIAS
	1.6	HOJUELA DE AVENA	KILO	45 DIAS	2 DIAS
	1.7	FIDEOS LARGOS	KILO	45 DIAS	2 DIAS
	1.8	SAL DE COCINA	KILO	45 DIAS	2 DIAS
	1.9	ARVEJA PARTIDA CALIDAD 2 SUPERIOR	KILO	30 DIAS	2 DIAS
	1.10	FRIJOL PANAMITO CALIDAD 2 SUPERIOR	KILO	30 DIAS	2 DIAS
	1.11	FRIJOL CASTILLA CALIDAD 2 SUPERIOR	KILO	30 DIAS	2 DIAS
	1.12	GARBANZO CALIDAD 2 SUPERIOR	KILO	30 DIAS	2 DIAS
	1.13	PALLAR BEBE CALIDAD SUPERIOR	KILO	30 DIAS	2 DIAS
	1.14	HUEVO DE GALLINA CALIDAD PRIMERA	KILO	7 DIAS	1 DIA
	1.15	PAPA CANCHAN CALIDAD PRIMERA	KILO	7 DIAS	1 DIA
	1.16	CAMOTE AMARILLO CALIDAD PRIMERA	KILO	7 DIAS	1 DIA
	1.17	ZAPALLO MACRE CATEGORIA PRIMERA	KILO	7 DIAS	1 DIA
	1.18	LIMON CATEGORIA I	KILO	7 DIAS	1 DIA
	1.19	COL CRESPA CALIDAD PRIMERA	KILO	7 DIAS	1 DIA
	1.20	PLATANO DE SEDA CATEGORIA I	KILO	7 DIAS	1 DIA
	1.21	NARANJA VALENCIA CATEGORIA I	KILO	7 DIAS	1 DIA
	1.22	MANZANA DELICIA CATEGORIA I	KILO	7 DIAS	1 DIA
	1.23	AJO CALIDAD PRIMERA	KILO	7 DIAS	1 DIA
ITEM 2. PRODUCTOS CÁRNICOS					
2	2.1	PIERNA CON ENCUENTRO DE POLLO CONGELADA	KILO	7 DIAS	1 DIA
	2.2	CUARTO DE RES – CUARTO ANTERIOR COMPENSADO CALIDAD PRIMERA REFRIGERADO	KILO	7 DIAS	1 DIA
	2.3	CARNE DE PORCINO – CASCASA REFRIGERADO	KILO	7 DIAS	1 DIA
ITEM 3. PRODUCTOS HIDROBIOLÓGICOS					
3	3.1	CABALLA EVICERADA CON CABEZA REFRIGERADA CALIDAD A	KILO	7 DIAS	1 DIA
	3.2	PAMPANITO EVICERADO CON CABEZA REFRIGERADA CALIDAD A	KILO	7 DIAS	1 DIA
	3.3	BONITO EVICERADO CON CABEZA REFRIGERADA CALIDAD A	KILO	7 DIAS	1 DIA





El contratista es responsable ante la entidad de cumplir con la entrega de los bienes objeto del presente proceso, el plazo de reposición, se acreditará mediante la presentación de una declaración jurada.

Calidad

La calidad de los artículos debe entenderse como la condición de estar conformes con las especificaciones técnicas requeridas la misma que es consecuencia del cumplimiento estricto de las señaladas y aprobadas en el Proceso del Registro Sanitario del producto.

Los productos deben cumplir estrictamente con las Especificaciones Técnicas



5.10. Disponibilidad de servicios y repuestos

No corresponde

5.11. Prestaciones accesorias a la prestación principal

5.11.1. Mantenimiento preventivo

No corresponde

5.11.2. Soporte técnico

No corresponde

5.11.3. Capacitación y/o entronamiento

No corresponde

5.12. Lugar y plazo de ejecución de la prestación

5.12.1. Lugar

Lugares de Almacenamiento (Destino Final)

Inicialmente el internamiento se efectuará en su totalidad en el almacén de la Compañía de Intendencia del Batallón de Servicios N°211, ubicada en la Avenida Alahuaypa S/N Fuerte 5 de Julio – Corrales – Tumbes para efectos de control y verificación en lo que respecta a calidad y cantidad, posteriormente se realizarán las respectivas distribuciones hacia los cuatro (04) lugares de almacenamiento. La Entidad no pagará ningún costo adicional por esta distribución, por lo que el Postor participante deberá considerar estas distribuciones de abastecimientos a los Destinos Finales al momento de elaborar la estructura de costos contenida en su correspondiente Propuesta Económica.

Los Almacenes de la Entidad son:

- Fuerte 5 de Julio S/N - Corrales - Corrales
- Fuerte 24 de Julio S/N – El Tablazo - Tumbes
- Fuerte Pontoneros - Tumbes

La periodicidad de los internamientos por parte del Contratista se realizará a partir del día siguiente de la firma del contrato y con la entrega de la Orden de Compra-Guía de Internamiento respectiva, dentro de un plazo de (02) días calendario para el internamiento, según se indica a continuación:

- Alimentos Perecibles o Frescos: A razón de tres (3) veces por semana, a partir del día siguiente de la firma del contrato. Como requisito mínimo se considera una vida útil de 02 días.
- Alimentos No Perecibles o Secos: En forma mensual computadas a partir del día siguiente de la firma del contrato y primer día calendario de cada mes. Como requisito mínimo se considera una vida útil de 20 días.

5.12.2. Plazo

Los bienes objeto del presente proceso se realizará de manera periódica para los meses de enero a octubre del AF - 2024 de acuerdo al requerimiento y/o asignación presupuestal de la institución.





Dado que el requerimiento de la Entidad, está supeditado al efectivo mensual del personal Tropa del Servicio Militar Voluntario, no es posible a la Entidad establecer con exactitud las cantidades mensuales por adquirir, motivo por el cual se han establecido cantidades aproximadas para los internamientos, que puedan variar en función a lo mencionado anteriormente.

El plazo indicado en el párrafo precedente se computa a partir del día siguiente de la suscripción del contrato y emitida la orden de compra a favor del CONTRATISTA.

6. Requisitos y recursos del proveedor

Ser persona natural o persona jurídica, deberá contar con inscripción vigente en el Registro Nacional de Proveedores.

Debe dedicarse a la venta de alimentos para personas y/o similares y no estar impedida para contratar con el estado.

HABILITACIÓN

Requisitos:

• Para los artículos **Aceite Vegetal Comestible, Arroz Pilado Superior, Azúcar Rubia Doméstica, Harina de trigo preparada, Harina de Trigo, Hojuela de avena, Fideos Largos y Sal de Cocina**, el postor deberá lo siguiente:

Presentar copia simple del Registro Sanitario vigente del bien correspondiente, expedido por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria-DIGESA, según los artículos 102 y 105 del "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas" aprobado por Decreto Supremo N° 007-96-SA y sus modificatorias.

Copia simple de la Resolución Directoral vigente que otorga la Validación Técnica Oficial al Plan HACCP, emitida por la DIGESA, según RM N° 449-2006-MINSA. El Plan HACCP deberá aplicarse a la línea de producción del bien objeto de contratación o a una línea de producción dentro de la cual este inmerso el producto requerido, en razón del artículo 4 de la norma sanitaria aprobada por la RM N° 449-2006-MINSA.

Los requisitos antes señalados se deben mantener vigentes incluso hasta la culminación de las entregas del bien contratado. Es responsabilidad exclusiva del contratista mantener vigente dicho documento, en razón del artículo 108 del D.S. N° 007-96-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas y sus modificaciones y el artículo 33 de la R.M. N° 449-2006-MINSA y sus modificaciones.

• Para los artículos de **Arveja Partida Calidad 2 Superior, Frijol panamito Calidad 2 Superior, Frijol Castilla Calidad 2 Superior, Garbanzo Calidad 2 Superior y Pallar bebe Calidad Superior**, el postor deberá lo siguiente:

Presentar copia simple del certificado de autorización sanitaria de establecimiento vigente, otorgado por el Servicio nacional de sanidad agraria – SENASA según indica el artículo 33 del Decreto Supremo N° 004-211-AG, Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria y sus modificatorias.

Para bienes importados se deberá presentar copia de la autorización Sanitaria para el ingreso al país de alimentos agropecuarios primarios y piensos otorgados por el SENASA, según indica el artículo 40 del DS N° 004-2011-AG. Declaración única de Aduanas que acredite el ingreso legal del producto al país.

Este requisito antes señalado se debe mantener vigente, no suspendido, ni cancelado hasta la culminación de la entrega del producto adquirido. Es responsabilidad exclusiva del contratista mantener la Autorización Sanitaria de Establecimiento sin suspensión en razón de los artículos 25, 36, 37 y numeral 12 del artículo 56 del DS





N° 004-2011-AG La autorización para estos productos deberá cumplir obligatoriamente con los procesamientos de Limpiado y seleccionado. En el caso de que el postor no cuente con dicha autorización sanitaria deberá presentar de forma obligatoria una carta legalizada notarialmente, donde la empresa que prestará el servicio extienda este documento garantizando que los alimentos agropecuarios primarios y piensos a suministrar serán procesados y/o ingresados por el establecimiento que cuente con dicha autorización sanitaria otorgada por SENASA. Para efectos del cumplimiento del presente requisito, bastará que el Certificado de Autorización Sanitaria de Establecimiento indique: Nombre común (nombre científico) del bien correspondiente a contratar, según lo establecido por el SENASA.

- Para el artículo de **Huevo de Gallina Calidad Primera**, se deberá presentar copia simple del certificado de autorización sanitaria de establecimiento vigente, otorgado por el Servicio nacional de sanidad agraria – SENASA según indica el artículo 33 del Decreto Supremo N° 004-211-AG, Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria y sus modificatorias.

Para bienes importados se deberá presentar copia de la autorización Sanitaria para el ingreso al país de alimentos agropecuarios primarios y piensos otorgados por el SENASA, según indica el artículo 40 del DS N° 004-2011-AG. Declaración única de Aduanas que acredite el ingreso legal del producto al país. Este requisito antes señalado se debe mantener vigente, no suspendido, ni cancelado hasta la culminación de la entrega del producto adquirido. Es responsabilidad exclusiva del contratista mantener la Autorización Sanitaria de Establecimiento sin suspensión en razón de los artículos 35, 36, 37 y numeral 12 del artículo 56 del DS N° 004-2011-AG. La autorización sanitaria deberá contar con las operaciones obligatorias de seleccionado, clasificado y etiquetado. En el caso de que el postor no cuente con dicha autorización sanitaria deberá presentar de forma obligatoria una carta legalizada notarialmente donde la empresa que prestará el servicio extienda este documento garantizando que los alimentos agropecuarios primarios y piensos a suministrar serán procesados y/o ingresados por el establecimiento que cuenta con dicha autorización sanitaria otorgada por SENASA. Para efectos del cumplimiento del presente requisito bastará que el Certificado de Autorización Sanitaria de Establecimiento indique: Nombre común (nombre científico) del bien correspondiente a contratar, según lo establecido por el SENASA.

- Para los artículos **Papa Cancha Calidad Primera, Camote Amarillo Calidad Primera, Zapallo Macre Categoría Primera, Limón Categoría I, Col Crespa Calidad Primera, Plátano categoría I, Naranja Valencia Categoría I, Manzana Delfina Categoría I y Ajo Calidad Primera**, se deberá presentar copia del Certificado de Autorización Sanitaria de Establecimiento vigente, otorgado por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria - SENASA según indica el artículo 33 del Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria aprobado mediante DS N° 004-2011-AG, y sus modificatorias y complementarias.

Para bienes importados se deberá presentar copia de la autorización Sanitaria para el ingreso al país de alimentos agropecuarios primarios y piensos otorgados por el SENASA, según indica el artículo 40 del DS N° 004-2011-AG. Declaración única de Aduanas que acredite el ingreso legal del producto al país.

Este requisito antes señalado se debe mantener vigente, no suspendido, ni cancelado hasta la culminación de la entrega del producto adquirido. Es responsabilidad exclusiva del contratista mantener la Autorización Sanitaria de Establecimiento sin suspensión en razón de los artículos 35, 36, 37 y numeral 12 del artículo 56 del DS N° 004-2011-AG. La autorización sanitaria deberá contar con las operaciones obligatorias de seleccionado, limpiado y lavado. En el caso de que el postor no cuente con dicha autorización sanitaria deberá presentar de forma obligatoria una carta





legalizada notarialmente, donde la empresa que prestará el servicio extiende este documento garantizando que los alimentos agropecuarios primarios y piensos a suministrar serán procesados y/o ingresados por el establecimiento que cuente con dicha autorización sanitaria otorgada por SENASA

Para efectos del cumplimiento del presente requisito, bastará que el Certificado de Autorización Sanitaria de Establecimiento indique Nombre común (nombre científico) del bien correspondiente a contratar, según lo establecido por el SENASA.

- Para todos los sub ítems se deberá presentar el detalle de las características técnicas propias del ítem/paquete que oferta, señalando la procedencia (lugar de origen, lugar de expendio), cantidad, presentación, marca, tiempo de vida útil, número registro sanitario, número de autorización sanitaria, bajo las condiciones establecidas en las especificaciones técnicas de las Bases, debiendo tener en cuenta que las características técnicas ofertadas no deben ser una copia exacta de las mismas bases. Aunado a ello se deberá presentar una hoja visada por el postor indicando las precisiones como cantidad, calidad, datos del productor o fabricante, procedencia importada o nacional, indicar país, lugar de origen, características del envase o empaque, forma de almacenamiento y temperatura en la que se debe mantener los productos.
 - Copia simple de documentos que sustentan la propiedad, posesión, alquiler u otro documento que certifique y/o acredite la disponibilidad del vehículo para realizar las entregas a la entidad, detallando las especificaciones del equipamiento requerido indicando modelo, marca, placa y equipo de refrigeración utilizado del vehículo a emplearse, aunado a ello el postor deberá presentar de forma obligatoria el detalle del equipo de enfriamiento de la unidad de transporte ofertado. En el caso de que el postor no cuente con la autorización, deberá presentar de forma obligatoria una carta donde la empresa que prestara el servicio extienda este documento legalizada notarialmente, así mismo, deberá indicar en dicha carta, el tipo y número de proceso e ítem al que se presenta, así como la consignación de nombre o razón social, RUC y domicilio legal del postor, detalle de las características de la unidad de transporte y del sistema o tipo de refrigeración que usa dicho vehículo.
 - Copia simple del certificado de desinfección vehicular, dicho certificado deberá presentar detalle del vehículo ofertado tal como carrocería, marca, modelo, placa, asimismo deberá detallar la fecha del servicio.
 - Copia simple de la licencia de funcionamiento del postor, emitida por la entidad competente.
 - Copia simple legible del Certificado o Constancia de capacitación de Buenas prácticas y Manipulación de Alimentos en vigilancia, prevención y control de COVID-19 en el trabajo.
 - Copia simple legible del Certificado o Constancia de capacitación de Buenas prácticas y Manipulación de Alimentos, del personal clave que manipulará los alimentos.
 - Copia simple legible del Plan de vigilancia, prevención y control de covid-19 en el trabajo, del postor.
 - Copia simple legible del Certificado de saneamiento ambiental, a nombre del postor.
 - Copia simple de los carnets de sanidad expedidos por la entidad competente que garantice la buena salud del personal designado por el postor que manipule y reparta los alimentos.
- En el caso de presentación de Ofertas en Consorcio bastará que el personal acreditado del consorcio que realice las actividades operativas de las obligaciones del contrato tenga los carnets de sanidad.
- Declaración Jurada de Plazo de entrega de los productos a adquirir
 - Declaración Jurada de Garantía Técnica de los bienes, documento en el cual se especifique que en el caso de que el bien o bienes no se ajuste (n) a las fichas





Técnicas contratadas y/o se encuentren defectuosas o sean deficientes, EL CONTRATISTA se obliga a reemplazarla dentro de los dos (02) días de realizada la comunicación.

- Para el artículo **Piernas con Encuentro de Pollo Congelada** se deberá presentar copia del Certificado de Autorización Sanitaria de Establecimiento vigente, otorgado por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria - SENASA según indica el artículo 33 del Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria" aprobado mediante DS N° 004-2011-AG, y sus modificatorias y complementarias, el cual deberá contar con los procesamientos paletizado, selección, limpiado, lavado, cortado y congelado se encuentre vigente.

Para bienes importados se deberá presentar copia de la autorización Sanitaria para el ingreso al país de alimentos agropecuarios primarios y piensos otorgados por el SENASA, según indica el artículo 40 del DS N° 004-2011-AG. Declaración única de Aduanas que acredite el ingreso legal del producto al país.

Este requisito antes señalado se debe mantener vigente, no suspendido, ni cancelado hasta la culminación de la entrega del producto adquirido. Es responsabilidad exclusiva del contratista mantener la Autorización Sanitaria de Establecimiento sin suspensión en razón de los artículos 35, 36, 37 y numeral 12 del artículo 56 del DS N° 004-2011-AG.

En el caso de que el postor no cuente con dicha autorización sanitaria deberá presentar de forma obligatoria una carta legalizada notarialmente, donde la empresa que prestará el servicio extiende este documento garantizando que los alimentos agropecuarios primarios y piensos a suministrar serán procesados y/o ingresados por el establecimiento que cuente con dicha autorización sanitaria otorgada por SENASA.

- Para el artículo **Cuarto de Res – Cuarto anterior compensado calidad Primera Refrigerado**, se deberá presentar copia del Certificado de Autorización Sanitaria de Establecimiento vigente, otorgado por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria - SENASA según indica el artículo 33 del Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria" aprobado mediante DS N° 004-2011-AG, y sus modificatorias y complementarias, el cual deberá contar con los procesamientos de paletizado, selección, limpiado, lavado, cortado y refrigerado se encuentre vigente

Para bienes importados se deberá presentar copia de la autorización Sanitaria para el ingreso al país de alimentos agropecuarios primarios y piensos otorgados por el SENASA, según indica el artículo 40 del DS N° 004-2011-AG. Declaración única de Aduanas que acredite el ingreso legal del producto al país.

Este requisito antes señalado se debe mantener vigente, no suspendido, ni cancelado hasta la culminación de la entrega del producto adquirido. Es responsabilidad exclusiva del contratista mantener la Autorización Sanitaria de Establecimiento sin suspensión en razón de los artículos 35, 36, 37 y numeral 12 del artículo 56 del DS N° 004-2011-AG.

En el caso de que el postor no cuente con dicha autorización sanitaria deberá presentar de forma obligatoria una carta legalizada notarialmente, donde la empresa que prestará el servicio extiende este documento garantizando que los alimentos agropecuarios primarios y piensos a suministrar serán procesados y/o ingresados por el establecimiento que cuente con dicha autorización sanitaria otorgada por SENASA.

- Para el artículo **Carne de Porcino – Carcasa**, se deberá presentar copia del Certificado de Autorización Sanitaria de Establecimiento vigente, otorgado por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria - SENASA según indica el artículo 33 del Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria" aprobado mediante DS N° 004-2011-AG, y sus modificatorias y complementarias, el cual deberá contar con los procesamientos de paletizado, selección, limpiado, lavado, cortado y refrigerado se encuentre vigente.

Para bienes importados se deberá presentar copia de la autorización Sanitaria para el ingreso al país de alimentos agropecuarios primarios y piensos otorgados por el SENASA, según indica el artículo 40 del DS N° 004-2011-AG. Declaración única de





Aduanas que acredite el ingreso legal del producto al país.

Este requisito antes señalado se debe mantener vigente, no suspendido, ni cancelado hasta la culminación de la entrega del producto adquirido. Es responsabilidad exclusiva del contratista mantener la Autorización Sanitaria de Establecimiento sin suspensión en razón de los artículos 35, 36, 37 y numeral 12 del artículo 58 del D.S N° 004-2011-AG. En el caso de que el postor no cuente con dicha autorización sanitaria deberá presentar de forma obligatoria una carta legalizada notarialmente, donde la empresa que prestará el servicio extiende este documento garantizando que los alimentos agropecuarios primarios y piensos a suministrar serán procesados y/o ingresados por el establecimiento que cuente con dicha autorización sanitaria otorgada por SENASA.

- Certificación de Principios de Higiene del Codex Alimentario de alimentos Percibiles para consumo humano) Conforme el Art 4° del Decreto Legislativo N° 1062-se aprueba la Ley de Inocuidad de los alimentos donde se estable los derechos de los consumidores.

Para el ítem III: CARNES

- Presentación en el expediente la Copia del Informe Técnico Sanitario a nombre del postor expedido por DIRESA para ubicación de estructuras físicas, instalaciones sanitarias, almacén y personal manipulador de acuerdo a la Ley General de Salud N° 26842 Reglamento sobre vigilancia y Control Sanitario de alimentos y bebidas aprobado por D.S N°007-98-S. A. Según:
 - Ley de Inocuidad aprobado por Decreto Supremo N°01062-y su reglamento aprobado por Decreto Supremo N° 034-2008-A.G.
 - Y la NTS N° 114-minsa/DIGESA-v.01 Norma Sanitaria para el almacenamiento de alimentos terminados destinados al consumo humano la misma que forma parte íntegra de la presente Resolución Ministerial N°056-2016-S. A
- Presentación en el expediente Copia del Certificado de Higiene Seguridad y Salud Ocupacional en conformidad con la Ley General de Salud N° 26842, Ley General de Ambiente N° 26844 y la Ley N° 297783 y su Reglamento N° 005-2012TE, Ley N° 27657, ley de Ministerio de Salud D.S N° 13-2002. S.A a nombre del postor. Emitido por DIRESA.



- Para los artículos de Caballa eviscerada con cabeza refrigerada Calidad A, Pampapito eviscerada con cabeza refrigerada Calidad A y Bonito eviscerada con cabeza refrigerada Calidad A, se deberá presentar copia simple de Habilitación sanitaria Vigente del Desembarcadero Pesquero Artesanal (DPAs), muelles o sistema de descarga, otorgada por el organismo Nacional de Sanidad Pesquera – SANIPES, según el Decreto Supremo N°012-2013-PRODUCE, de donde proviene el bien a adquirir, en cumplimiento al Decreto Supremo N°040-2001-PE y sus modificatorias a nombre del postor.
- Copia simple de la habilitación sanitaria de planta de procesamiento Primario O artesanal e industrial vigente, de ser el caso otorgada por el Organismo Nacional de sanidad pesquera- sanpes según el decreto Supremo N°012-2013-PRODUCE, en cumplimiento al Decreto Supremo N°040-2001-PE a nombre del postor o de un tercero, Adjuntando la Carta comercial de Autorización del propietario de la planta de procesamiento primario e industrial y del administrador del desembarcadero a nombre del postor
- Copia simple del protocolo técnico de habilitación sanitaria de transportes terrestres de productos pesqueros y acuícolas (vehículos isotérmicos, refrigerados y/o congelados) vigentes, en cumplimiento del Decreto Supremo N°040-2001-PE y sus modificatorias, y del Decreto Supremo N°012-2013-PRODUCE a nombre del postor o de un tercero, adjuntando la CARTA COMERCIAL DE AUTORIZACION del propietario del vehículo, adjuntando copia de contrato NOTARIAL de alquiler de vehículo a nombre del postor
- Certificado de buenas prácticas de manufactura de Higiene y manipulación de alimentos y certificación de los generales de Higiene de Codex alimentarias que tengan almacenamiento





Fraccionamiento, Comercialización y distribución de alimentos no perecibles destinado al consumo Humano a nombre del postor

- Copia simple de los carnets de sanidad expedidos por la entidad competente que garantice la buena salud del personal designado por el postor que manipule y reparta los alimentos.

7. Otras consideraciones para la ejecución de la prestación

7.1 Otras obligaciones

El Contratista es responsable ante la entidad de cumplir con la entrega de los bienes objeto del presente proceso, debiendo cumplir con las especificaciones establecidas en la respectiva base.

Garantía comercial, el cual debe superar el tiempo de garantía establecido como requerimiento técnico mínimo, debiendo un plazo de reposición, se acreditará mediante la presentación de declaración jurada.

7.2 Adelantos

La Entidad no entrega adelanto.

7.3 Subcontratación

No corresponde

7.4 confidencialidad

No corresponde

7.5 medidas de control durante la ejecución contractual

La verificación del producto estará a cargo del Comité de Recepción de la Cía. Int N.º 211 - BS N.º 211 al que le corresponde el internamiento.

7.6 Conformidad de los bienes

La recepción y conformidad es responsabilidad del área usuaria. En el caso de bienes, la recepción es responsabilidad del área del almacén y la conformidad es responsabilidad de quien se indique en los documentos del procedimiento de selección.

7.7 Forma de pago

La Entidad deberá realizar el pago de la contraprestación pactada a favor del contratista en forma mensual a través de su CCI, ya que el Tesorero Público – Ministerio de Economía y Finanzas asigna el presupuesto en esa prioridad a la Unidad Ejecutora N° 003: Ejército Peruano.

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

- Recepción y conformidad del Comité de Recepción.
- Informe del funcionario responsable del área usuaria emitiendo su conformidad de la prestación efectuada.
- Comprobante de pago (Factura).
- Guía de Remisión.

7.8 Fórmulas de reajuste

No corresponde

7.9 Responsabilidad por vicios ocultos





Definir si corresponde.





FICHAS TÉCNICAS



**FICHA TÉCNICA
APROBADA****1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN**

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

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

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

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

El aceite vegetal comestible debe presentar las siguientes características:

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

Precisión 1: Ninguna.

2.2. Envase y/o embalaje

El envase que contiene el producto debe ser de material inocuo, estar libre de sustancias que puedan ser cedidas al producto en condiciones tales que puedan afectar su inocuidad, y estar fabricado de manera que mantenga la calidad sanitaria y composición del producto durante toda su

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





vida útil, según el artículo 118 del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA, y sus modificatorias.

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

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

2.3. Rotulado

El rotulado de los envases de aceite vegetal comestible debe considerar lo siguiente, según el artículo 117 del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA, y sus modificatorias, la NMP 001:2019. Requisitos para el etiquetado de preenvases. 5ª Edición, y la NTP 209.038:2019 ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado de alimentos preenvasados. 8ª Edición:

- nombre del producto;
- declaración de los ingredientes y aditivos empleados en la elaboración del producto;
- nombre y dirección del fabricante;
- nombre, razón social y dirección del importador, lo que podrá figurar en etiqueta adicional;
- número de registro sanitario;
- fecha de vencimiento, cuando el producto lo requiera con arreglo a lo que establece el Codex Alimentarius o la norma sanitaria peruana que le es aplicable;
- código o clave del lote;
- condiciones especiales de conservación, cuando el producto lo requiera, por ejemplo: "Manténgase protegido de la luz";
- contenido en litros, del producto envasado.

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

2.4. Inserto

No aplica.

Precisión 4: No aplica.





FICHA TÉCNICA APROBADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

Denominación del bien	: ARROZ PILADO SUPERIOR
Denominación técnica	: ARROZ ELABORADO GRADO 2 - SUPERIOR
Unidad de medida	: KILOGRAMO
Descripción general	: Es el grano descascarado procedente de cualquier cultivar de la especie <i>Oryza sativa</i> L. del que se han eliminado, parcial o totalmente, por elaboración, el salvado y el germen.

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1. Del bien

El arroz pilado superior, debe ser inocuo y apropiado para el consumo humano, según indica el numeral 5.1.1 de la NTP 205.011:2021.

El arroz pilado superior debe presentar las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA								
CALIDAD										
Requisitos generales y específicos	<p>El arroz pilado debe:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Estar exento de sabores y olores extraños. - Estar exento de suciedad (impurezas de origen animal, incluidos insectos muertos) que representen un peligro para la salud humana. - No debe contener insectos vivos, muertos o en cualesquiera de sus estados fisiológicos; granos mohosos, germinados, sucios. - Estar exento de hielén y polvillo. 									
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 border="1"> <thead> <tr> <th>Clase</th> <th>Longitud del grano entero</th> </tr> </thead> <tbody> <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> </tbody> </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	NTP 205.011:2021 ARROZ. Arroz elaborado. Requisitos. 3ª Edición
Clase	Longitud del grano entero									
Largo	De 6,6 mm o más									
Mediano	De 6,2 mm o más, pero menos de 6,6 mm									
Corto	Menos de 6,2 mm									
Contenido de humedad	Máximo 14%									
Grado (tolerancias)										
- Granos rojos	Máximo 0,5%									
- Granos tizosos totales	Máximo 4%									
- Granos tizosos parciales	Máximo 10%									
- Granos dañados	Máximo 0,5%									
- Mezcla varietal contrastante	Máximo 5,0%									
- Materia extraña (Se considera solo materia extraña orgánica. No se	Máximo 0,25%									





CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
permite la presencia de materias extrañas (inorgánicas)		
- Granos quebrados	Máximo 15%	
- Granos inmaduros	Máximo 0,05%	
INOCUIDAD	Cumplir con los requisitos establecidos por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria – DIGESA, autoridad nacional competente ¹ .	Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007- 98-SA, sus modificatorias y regulación complementaria.

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

2.2. Envase y/o embalaje

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

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

El arroz pilado superior debe ser entregado en envases que cumplan con lo especificado en la NTP 399.163-1:2017 ENVASES Y ACCESORIOS PLÁSTICOS EN CONTACTO CON ALIMENTOS. Parte 1: Disposiciones generales y requisitos. 3ª Edición, y su Corrigenda Técnica² y que salvaguarden las cualidades de calidad, higiénicas, nutricionales, tecnológicas y sensoriales del alimento; asimismo los envases deben ser fabricados con sustancias que sean inocuas y apropiadas para el uso al que se destinan. No deben transmitir al producto sustancias tóxicas ni olores o sabores desagradables, según indican los numerales 9 y 9.1 de la NTP 205.011:2021.

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

2.3. Rotulado

En el rotulado de los envases de arroz pilado superior, además de cumplir con lo establecido en el artículo 117 del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA, y sus modificatorias, debe cumplir con lo indicado en la NTP 209.038:2019 ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado de alimentos preenvasados. 6ª Edición y la NMP 001:2019 Requisitos para el etiquetado de preenvases. 5ª Edición. Asimismo, debe considerar lo siguiente, según el numeral 9.2 de la NTP 205.011:2021:

- nombre comercial (arroz pilado superior);
- tipo de arroz (arroz pilado);

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

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





- grado del arroz;
- país de origen.

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

2.4. Inserto
No aplica.

Precisión 4: No aplica.



**FICHA TÉCNICA
APROBADA****1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN**

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

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

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

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

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





Precisión 1: Ninguna.

2.2. Envase y/o embalaje

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

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

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

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

2.3. Rotulado

El rotulado de la Azúcar rubia doméstica debe cumplir con lo indicado en el artículo 117 del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA, y sus modificatorias, y las disposiciones especificadas en el numeral 8.2 de la NTP 207.007:2015, así como en la NTP 207.058:2014 AZÚCAR. Rotulado. 2ª Edición:

- nombre del producto;
- declaración de los ingredientes y aditivos empleados en la elaboración del producto;
- nombre y dirección del fabricante;
- nombre, razón social y dirección del importador, lo que podrá figurar en etiqueta adicional,
- número de Registro Sanitario;
- fecha de vencimiento, cuando el producto lo requiera con arreglo a lo que establece el Codex Alimentarius o la norma sanitaria peruana que le es aplicable;
- código o clave del foto;
- condiciones especiales de conservación, cuando el producto lo requiera;
- forma en que se presenta, por ejemplo: granulado;
- peso neto en kilogramos del producto envasado.

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

2.4. Inserto

No aplica.

Precisión 4: No aplica.





FICHA TÉCNICA APROBADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

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

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1. Del bien

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

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

Los fideos largos deben cumplir con las siguientes características:

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

Precisión 1: La entidad convocante deberá precisar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 2 y/o proforma del contrato), el tipo de fideos largos requerido de acuerdo con lo disponible en el mercado, por ejemplo: fideos largos delgados o "espaguetis", fideos largos gruesos o "linguini", fideos largos delgados o "cabellos de ángel", etc.

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





2.2. Envase y/o embalaje

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

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

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

2.3. Rotulado

El rotulado de los envases de los fideos largos debe cumplir con lo establecido en el artículo 117 del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA, y sus modificatorias. Asimismo, debe cumplir con la NMP 001:2019 Requisitos para el etiquetado de preenvases. 5ª Edición, y la NTP 209.038:2019 ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado de alimentos preenvasados. 8ª Edición, según lo señalado en el numeral 10.2 de la NTP 206.010:2016.

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

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

2.4. Inserto

No aplica.

Precisión 4: No aplica.





**FICHA TÉCNICA
 APROBADA**

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

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



2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1. Del bien

La harina de trigo debe contener los nutrientes que establezcan las normas vigentes. La harina de trigo debe estar exenta de suciedad (impurezas de origen animal, incluidos insectos muertos o vivos o en cualquiera de sus estadios) en cantidades que puedan representar un peligro para la salud humana. No se debe obtener a partir de granos fermentados o a partir de granos descompuestos como consecuencia del ataque de hongos, roedores o insectos, según numeral 6.1 de la NTP 205.064.2015 (revisada el 2020).

La harina de trigo preparada debe presentar las siguientes características:

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





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.





**FICHA TÉCNICA
 APROBADA**

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

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



2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1. Del bien

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

La harina de trigo debe presentar las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
Humedad	Máximo 15,00%	NTP 205.064:2015 (revisada el 2020) TRIGO. Harina de trigo para consumo humano. Requisitos. 1ª Edición
Cenizas, (±5%) en base seca	Máximo 0,75%	
Acidez, (±10%), (expresado como porcentaje de ácido sulfúrico)	Máximo 0,10%	
Aspecto	Producto homogéneo, sin grumos considerando la compactación natural del envasado y estibado, exento de toda sustancia y cuerpo extraño a su naturaleza.	
Color	Blanco cremoso	
Olor	Característico, sin indicios de rancidez o enmohecimiento.	
MICRONUTRIENTES	Cumplir con lo establecido en el artículo 4 del documento de la referencia	





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

Precisión 1: Ninguna

2.2. Envase y/o embalaje

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

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

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

2.3. Rotulado

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

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

2.4. Inserto

No aplica.

Precisión 4: No aplica.

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



**FICHA TÉCNICA
APROBADA****1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN**

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

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

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

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

La hojuela de avena precocida debe presentar las siguientes características:

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





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

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

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

2.2. Envase y/o embalaje

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

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

Precisión 2: La entidad deberá indicar en las bases el peso neto del producto por envase y/o embalaje. Además, podrá indicar las características del envase y/o embalaje, tales como: material, tipo de cerrado, entre otras, siempre que se haya verificado que estas características aseguren la pluralidad de postores.

2.3. Rotulado

El rotulado de los envases de hojuela de avena precocida debe cumplir con lo establecido en la Norma Sanitaria para la Fabricación de Alimentos a base de granos y otros, destinados a Programas Sociales de Alimentación, aprobada mediante Resolución Ministerial N° 451-2006/MINSA, y sus modificatorias, así como lo establecido en la NTP 209.038:2019 ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado de alimentos preenvasados. 8ª Edición y la NMP 001:2019 Requisitos para el etiquetado de preenvases. 5ª Edición; además de los requisitos aplicables especificados en la norma Codex CXS 1-1985 (2018) NORMA GENERAL PARA EL ETIQUETADO DE LOS ALIMENTOS PREENVASADOS, según lo establecido en el numeral 10 de la NTP 205.050:2019. Debe contener la siguiente información mínima:

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





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

Precisión 3: La entidad podrá indicar en las bases otra información que considere deba estar rotulada. La información adicional que se solicite no puede modificar las características del bien descritas en numeral 2.1 de la presente ficha técnica.

2.4. Inserto
No aplica.

Precisión 4: No aplica.



**FICHA TÉCNICA
APROBADA****1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN**

Denominación del bien	: ARVEJA PARTIDA CALIDAD 2 - SUPERIOR
Denominación técnica	: ARVEJA PARTIDA GRADO DE CALIDAD 2 - SUPERIOR
Unidad de medida	: KILOGRAMO
Descripción general	: La arveja partida son los cotiledones separados y descascarados del grano de arveja. La arveja, es el grano procedente de la especie <i>Pisum sativum</i> L. es usado comúnmente en estado seco con fines alimenticios.

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

La arveja partida calidad 2 - superior debe ser inocua y apta para el consumo humano, según lo indicado en el numeral 5.1 de la NTP 205.025:2014 (revisada el 2019), y debe presentar las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA	
CALIDAD			
Requisitos generales	Los granos de arveja partida deben: <ul style="list-style-type: none"> - Estar exentos de sabores y olores extraños y de insectos vivos, muertos o en cualquiera de sus estadios. - Estar exentos de materias extrañas inorgánicas que representen un peligro para la salud humana. - Estar conformados por una misma variedad (es decir un mismo color, forma y otras características varietales). 	NTP 205.025:2014 (revisada el 2019) LEGUMINOSAS. Arveja partida. Requisitos. 2ª Edición	
Contenido de humedad	Máximo 15%		
Grado de calidad	Grano infectado		0,00%
	Grano picado		Máximo 0,80%
	Grano partido o quebrado		Máximo 2,00%
	Grano con cáscara (testa)		Máximo 2,00%
	Grano quemado	Máximo 0,50%	
	Materias extrañas	Máximo 0,20%	
INOCUIDAD	Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, autoridad nacional competente ¹ .	Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias.	

Precisión 1: Ninguna.

2.2. Envase y/o embalaje

La arveja partida calidad 2 - superior debe envasarse en envases de primer uso, que salvaguarden las cualidades higiénicas, nutricionales, tecnológicas y sensoriales del producto. Los envases,

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





incluido el material de envasado, deben estar fabricados con sustancias que sean inocuas y adecuadas para el uso al que se destinan. No deben transmitir al producto ninguna sustancia tóxica ni olores o sabores desagradables. Cuando el producto se envase en sacos, éstos deben estar limpios, ser resistentes y estar bien cosidos o sellados, según indican los numerales 7 y 7.1 de la NTP 205.025:2014 (revisada el 2019).

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

2.3. Rotulado

El rotulado de los envases de arveja partida calidad 2 - superior, además de cumplir lo establecido en la NTP 209.038:2019 ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado de alimentos preenvasados, 8ª Edición, debe considerar lo siguiente, según el numeral 7.2 de la NTP 205.025:2014 (revisada el 2019):

- el nombre del producto;
- el grado de calidad 2 – superior;
- nombre o razón social y dirección del productor, envasador o vendedor; en el caso de productos importados, nombre o razón social, RUC y dirección del importador;
- el contenido neto, en kilogramos;
- fecha de vencimiento;
- el código o número del lote;
- condiciones de conservación o almacenamiento;
- número de Autorización Sanitaria de Establecimiento de Procesamiento Primario emitida por el SENASA.

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

2.4. Inserto

No aplica.

Precisión 4: No aplica.





**FICHA TÉCNICA
APROBADA**

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

Denominación del bien	: FRIJOL PANAMITO CALIDAD 2 - SUPERIOR
Denominación técnica	: FRIJOL PANAMITO MOLINERO GRADO DE CALIDAD 2 - SUPERIOR
Unidad de medida	: KILOGRAMO
Descripción general	: El frijol panamito calidad 2 - superior es el grano maduro, procedente de la especie <i>Phaseolus vulgaris</i> (L.) o frijol común.

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

El frijol panamito calidad 2 - superior se debe comercializar en su envase original, que permita mantener sus características de calidad e higiénicas, asegurando que el mismo no sea alterado, contaminado, adulterado o manipulado en condiciones no sanitarias que representen un peligro para la salud, según indica el último párrafo del numeral 10.1 de la NTP 205.015.2015, y su Corrigenda Técnica.

El frijol panamito calidad 2 - superior debe presentar las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
Uniformidad	Cada lote de frijol debe estar conformado por la misma variedad. Variedad contrastante: Máximo 2,00%	NTP 205.015.2015 LEGUMINOSAS Frijol, Requisitos. 3ª Edición, y su Corrigenda Técnica NTP 205.015.2015/COR 1.2016 CORRIGENDA 1. LEGUMINOSAS. Frijol, Requisitos. 1ª Edición
Humedad	Máximo 15%	
Sanidad	- Ausencia de granos infestados, con insectos vivos en cualquiera de sus estados. - Ausencia de granos con hongos.	
Aspecto		
- Grano enfermo	0,00%	
- Grano picado	Máximo 2,00%	
- Grano partido o quebrado	Máximo 2,00%	
- Grano arrugado	Máximo 2,00%	
- Materias extrañas	Máximo 0,075%	
INOCUIDAD	Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, autoridad nacional competente ¹	Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias.

Precisión 1: Ninguna.

2.2. Envase y/o embalaje

El frijol panamito calidad 2 - superior debe ser envasado según lo establecido en la norma Codex CXC 1-1969 (2020) PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS, y en la NTP

¹ Según artículo 78 del Reglamento del Decreto Legislativo N° 1062, Ley de Inocuidad de los Alimentos, aprobado mediante Decreto Supremo N° 034-2008-AG.





399.163-1.2017 ENVASES Y ACCESORIOS PLÁSTICOS EN CONTACTO CON ALIMENTOS. Parte 1: Disposiciones generales y requisitos. 3ª Edición, y su Corrigenda Técnica², de tal manera que el producto queda debidamente protegido, según indican los numerales 7 y 10.1 de la NTP 205.015:2015, y su Corrigenda Técnica.

Los granos de frijol panamito calidad 2 - superior se debe envasar en envases de primer uso, que salvaguarden las cualidades de calidad, higiénicas (inocuas o no dañinas), nutricionales, tecnológicas y sensoriales del alimento. Los envases incluido el material de envasado deben estar fabricados con sustancias que sean inocuas y apropiadas para el uso al que se destinan. No deben transmitir al producto sustancias tóxicas ni olores o sabores desagradables, además, cuando el producto se envase en sacos, estos deben estar limpios, ser resistentes y estar bien cosidos o sellados, según numeral 10.1 de la NTP 205.015:2015, y su Corrigenda Técnica.

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

2.3. Rotulado

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

- el nombre del producto, indicando el nombre común "frijol";
- nombre o razón social y dirección del productor, envasador o vendedor en el caso de productos importados, nombre o razón social, RUC y dirección del importador;
- fecha de vencimiento;
- código o número de lote;
- condiciones de conservación o almacenamiento;
- el contenido neto (por ejemplo: gramos g, kilogramos kg);
- el grado de calidad indicado como "Grado 2 o Superior";
- número de Autorización Sanitaria de Establecimiento de Procesamiento Primario emitida por el SENASA.

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

2.4. Inserto

No aplica.

Precisión 4: No aplica.

² NTP 399.163-1.2017/CT 1.2018 ENVASES Y ACCESORIOS PLÁSTICOS EN CONTACTO CON ALIMENTOS.

Parte 1: Disposiciones generales y requisitos. CORRIGENDA TÉCNICA 1. 1ª Edición



**FICHA TÉCNICA
APROBADA****1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN**

Denominación del bien	: FRIJOL CASTILLA CALIDAD 2 - SUPERIOR
Denominación técnica	: FRIJOL CASTILLA GRADO DE CALIDAD 2 - SUPERIOR
Unidad de medida	: KILOGRAMO
Descripción general	: El frijol castilla calidad 2 - superior es el grano maduro procedente de la especie <i>Vigna unguiculata</i> , es de color crema con mancha alrededor del hilo de color negro o marrón.

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

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

El frijol castilla calidad 2 - superior debe presentar las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
Uniformidad	Cada lote de frijol debe estar conformado por la misma variedad.	NTP 205.015:2015 LEGUMINOSAS Frijol. Requisitos. 3ª Edición, y su Corrigenda Técnica NTP 205.015:2015/COR 1:2016 CORRIGENDA 1. LEGUMINOSAS. Frijol. Requisitos. 1ª Edición
	Variedad contrastante: Máximo 2,00%	
Humedad	Máximo 15%	
Sanidad	- Ausencia de granos infestados, con insectos vivos en cualquiera de sus estados.	
	- Ausencia de granos con hongos.	
Aspecto		
- Grano enfermo	0,00%	
- Grano picado	Máximo 2,00%	
- Grano partido o quebrado	Máximo 2,00%	
- Grano arrugado	Máximo 2,00%	
- Materias extrañas	Máximo 0,075%	
INOCUIDAD	Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, autoridad nacional competente ¹ .	Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias.

Precisión 1: Ninguna.

2.2. Envase y/o embalaje

El frijol castilla calidad 2 - superior debe ser envasado según lo establecido en la norma Codex CXC 1-1969 (2020) PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS, y en la NTP 399.163-1:2017 ENVASES Y ACCESORIOS PLÁSTICOS EN CONTACTO CON ALIMENTOS.

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





Parte 1: Disposiciones generales y requisitos. 3ª Edición, y su Corrigenda Técnica², de tal manera que el producto quede debidamente protegido, según indican los numerales 7 y 10.1 de la NTP 205.015:2015, y su Corrigenda Técnica.

Los granos de frijol castilla calidad 2 - superior se deben envasar en envases de primer uso, que salvaguarden las cualidades de calidad, higiénicas (inocuas o no dañinas), nutricionales, tecnológicas y sensoriales del alimento. Los envases incluido el material de envasado deben estar fabricados con sustancias que sean inocuas y apropiadas para el uso al que se destinan. No deben transmitir al producto sustancias tóxicas ni olores o sabores desagradables, además, cuando el producto se envase en sacos, estos deben estar limpios, ser resistentes y estar bien cosidos o sellados, según numeral 10.1 de la NTP 205.015:2015, y su Corrigenda Técnica.

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

2.3. Rotulado

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

- el nombre del producto, indicando el nombre común "frijol";
- nombre o razón social y dirección del productor, envasador o vendedor en el caso de productos importados, nombre o razón social, RUC y dirección del importador;
- fecha de vencimiento;
- código o número de lote;
- condiciones de conservación o almacenamiento;
- el contenido neto (por ejemplo: gramos g, kilogramos kg);
- el grado de calidad indicado como "Grado 2 o Superior";
- número de Autorización Sanitaria de Establecimiento de Procesamiento Primario emitida por el SENASA.

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

2.4. Inserto

No aplica.

Precisión 4: No aplica.

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





**FICHA TÉCNICA
APROBADA**

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

Denominación del bien	: GARBANZO CALIDAD 2 - SUPERIOR
Denominación técnica	: GARBANZO GRADO DE CALIDAD 2 - SUPERIOR
Unidad de medida	: KILOGRAMO
Descripción general	: El Garbanzo es el grano maduro procedente de la especie <i>Cicer arietinum</i> L.

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

Los granos de garbanzo calidad 2 - superior deben ser inocuos y aptos para el consumo humano, y estar exentos de materias extrañas inorgánicas y de semillas tóxicas o nocivas que representen un peligro para la salud humana, según indican los numerales 6.1 y 6.2.5 de la NTP 205.023:2014 (revisada el 2019).

Los granos de garbanzo calidad 2 - superior se deben preparar y manipular de conformidad con las secciones apropiadas de la Norma Codex CXC 1-1969 (2020) PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS, según indica el numeral 7.1 de la NTP 205.023:2014 (revisada el 2019).

Los granos de garbanzo calidad 2 - superior deben presentar las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA																			
CALIDAD																					
Calibre	Los granos de garbanzo se clasifican de acuerdo a su calibre:	NTP 205.023.2014 (revisada el 2019) LEGUMINOSAS. Garbanzo. Requisitos. 2ª Edición																			
	<table border="1"> <thead> <tr> <th>Calibre (Tamaño del grano)</th> <th>Número de granos de garbanzo contenidos en la masa de 28,5 g (onza americana)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td rowspan="5">Grande</td> <td>40 - 42</td> </tr> <tr> <td>42 - 44</td> </tr> <tr> <td>44 - 46</td> </tr> <tr> <td>46 - 48</td> </tr> <tr> <td>48 - 50</td> </tr> <tr> <td rowspan="3">Mediano</td> <td>50 - 55</td> </tr> <tr> <td>55 - 60</td> </tr> <tr> <td>60 - 65</td> </tr> <tr> <td rowspan="5">Pequeño</td> <td>65 - 70</td> </tr> <tr> <td>70 - 75</td> </tr> <tr> <td>75 - 80</td> </tr> <tr> <td>80 - 90</td> </tr> <tr> <td>90 - 100</td> </tr> <tr> <td>100 o mayor</td> </tr> </tbody> </table>		Calibre (Tamaño del grano)	Número de granos de garbanzo contenidos en la masa de 28,5 g (onza americana)	Grande	40 - 42	42 - 44	44 - 46	46 - 48	48 - 50	Mediano	50 - 55	55 - 60	60 - 65	Pequeño	65 - 70	70 - 75	75 - 80	80 - 90	90 - 100	100 o mayor
	Calibre (Tamaño del grano)		Número de granos de garbanzo contenidos en la masa de 28,5 g (onza americana)																		
	Grande		40 - 42																		
			42 - 44																		
			44 - 46																		
			46 - 48																		
			48 - 50																		
	Mediano		50 - 55																		
			55 - 60																		
			60 - 65																		
	Pequeño		65 - 70																		
			70 - 75																		
75 - 80																					
80 - 90																					
90 - 100																					
100 o mayor																					
Requisitos generales	Los granos de garbanzo deben:																				
	<ul style="list-style-type: none"> - Estar exentos de sabores y olores extraños y de insectos vivos, muertos o en cualquiera de sus estadios. - Estar exentos de materias extrañas inorgánicas que representen un peligro para la salud humana. - Cada lote debe estar conformado por una misma variedad (es decir un mismo color, forma y otras características varietales), de acuerdo a las tolerancias establecidas en la presente Ficha Técnica. 																				



CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
Contenido de humedad	Máximo 15%	
Grado de calidad	No se acepta, en ninguno de los grados de calidad, que presenten granos infestados con insectos vivos en cualquiera de sus estadios, ni granos con hongos. Los granos de garbanzo calidad 2 superior deben tener como máximo el porcentaje total acumulado de defectos, clase contrastante, variedad contrastante y materias extrañas que se establecen a continuación:	
<u>Tolerancias de calidad</u>		
- Grano enfermo	0,00%	
- Grano picado	Máximo 0,50%	
- Grano partido o quebrado	Máximo 2,00%	
- Grano arrugado	Máximo 2,00%	
- Materias extrañas	Máximo 0,2%	
- Variedad contrastante y grano verdoso	Máximo 2,00%	
INOCUIDAD	Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, autoridad nacional competente ¹ .	Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias.

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

2.2. Envase y/o embalaje

El garbanzo calidad 2 - superior debe ser envasado según lo establecido en la norma Codex CXC 1-1969 (2020), de tal manera que el producto quede debidamente protegido, además los recipientes empleados deben ser tales que salvaguarden las cualidades higiénicas, nutritivas, tecnológicas y sensoriales del alimento.

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

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

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





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

2.3. Rotulado

El rotulado de los envases de granos de garbanzo **calidad 2 - superior** debe cumplir con lo establecido en la NTP 209.038:2019 ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado de alimentos preenvasados. 8ª Edición, según indica el numeral 10.2 de la NTP 205.023:2014 (revisada el 2019):

- el nombre del producto;
- nombre o razón social y dirección del productor, envasador o vendedor; en caso de producto importado, nombre o razón social, número de R.U.C. y dirección del importador;
- fecha de vencimiento;
- código o número del lote;
- condiciones de conservación o almacenamiento;
- contenido neto, en gramos o kilogramos;
- el grado de calidad indicado como "Grado 2 o Superior";
- número de Autorización Sanitaria de Establecimiento de Procesamiento Primario emitida por el SENASA.

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

2.4. Inserto

No aplica.

Precisión 4: No aplica.





**FICHA TÉCNICA
APROBADA**

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

Denominación del bien	:	PALLAR BEBE CALIDAD SUPERIOR
Denominación técnica	:	PALLAR SIEVA CALIDAD SUPERIOR
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 superior 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 superior 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 superior debe presentar las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
Requisitos generales	<p>Los granos de pallar deben:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Estar exentos de olores y sabores extraños y de insectos vivos, muertos o en cualquiera de sus estadios. - Ser inocuos y apropiados para el consumo humano. - No deben presentar suciedad (impurezas de origen animal) en cantidades que puedan representar un peligro para la salud humana; de acuerdo a las tolerancias de sanidad y aspecto descritas en la presente Ficha Técnica. 	<p>NTP 205.019:2015 LEGUMINOSAS. Pallar. Requisitos. 2ª Edición, y su Modificación Técnica NTP 205.019:2015/MT 1: 2021 LEGUMINOSAS. Pallar. Requisitos. MODIFICACIÓN TÉCNICA 1. 1ª Edición</p>
Uniformidad	<p>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.</p>	





CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
Contenido de humedad	Máximo 15%	
Sanidad y aspecto	Los lotes de pallar deben cumplir con los requisitos de sanidad y aspecto que se especifican en las tolerancias. Asimismo, no se acepta en ningún lote de pallar que presente granos infestados con insectos vivos, muertos o en cualquiera de sus estadíos ni granos con hongos.	
<u>Tolerancias de calidad</u>		
- Grano enfermo	0,00%	
- Grano picado	Máximo 1,50%	
- Grano partido o quebrado	Máximo 2,00%	
- Grano arrugado y/o chupado	Máximo 6,00%	
- Grano abierto	Máximo 2,00%	
- Grano descascarado	Máximo 8,00%	
- Materias extrañas	Máximo 0,20%	
- Variedad contrastante	Máximo 2,00%	
Total	Máximo 21,70%	
INOCUIDAD	Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, autoridad nacional competente ¹ .	Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias.

Precisión 1: Ninguna.

2.2. Envase y/o embalaje

El pallar bebe calidad superior 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 superior debe cumplir con lo especificado en la NTP 399.163-1:2017 ENVASES Y ACCESORIOS PLÁSTICOS EN CONTACTO CON ALIMENTOS. Parte 1: Disposiciones generales y requisitos. 3ª Edición, y su Corrigenda Técnica², debe estar fabricado con sustancias que sean inocuas y adecuadas para el uso que se destinen, no debe transmitir al producto ninguna sustancia tóxica ni olores o sabores desagradables. Además, el pallar bebe calidad superior 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.

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

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





2.3. Rotulado

En el rotulado de los envases de paltar bebe calidad superior, 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.





**FICHA TÉCNICA
APROBADA**

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

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

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

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

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA														
CALIDAD																
Color	Blanco o pardo en sus diferentes tonalidades.	NTP 011.219:2015 HUEVOS. Huevos de gallina. Requisitos y clasificación. 2ª Edición														
Olor	Característico y libre de olores desagradables.															
Sabor	Característico															
Requisitos físicos	<ul style="list-style-type: none"> - Cáscara libre de roturas y quifaduras. - Sin cuerpos extraños ni manchas que alteren la apariencia. - Limpio y seco. - La yema debe tener forma casi esférica, de contorno ligeramente definido, ubicación céntrica vista a través del ovoscopio y firmemente sostenida por las chalazas. 															
Tamaño	De acuerdo a su peso, se clasifica en los siguientes tamaños: <table border="1" style="margin: 5px auto;"> <thead> <tr> <th>Tamaño</th> <th>Peso</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Súper chico</td> <td>< 50 g</td> </tr> <tr> <td>Chico</td> <td>50 – 55,55 g</td> </tr> <tr> <td>Mediano</td> <td>55,55 – 62,5 g</td> </tr> <tr> <td>Grande</td> <td>62,5 – 68,88 g</td> </tr> <tr> <td>Jumbo</td> <td>68,88 – 72,22 g</td> </tr> <tr> <td>Súper Jumbo</td> <td>≥ 72,22</td> </tr> </tbody> </table> <p>Tolerancia: Máximo 10% de huevos de las clasificaciones de peso limítrofe.</p>		Tamaño	Peso	Súper chico	< 50 g	Chico	50 – 55,55 g	Mediano	55,55 – 62,5 g	Grande	62,5 – 68,88 g	Jumbo	68,88 – 72,22 g	Súper Jumbo	≥ 72,22
Tamaño	Peso															
Súper chico	< 50 g															
Chico	50 – 55,55 g															
Mediano	55,55 – 62,5 g															
Grande	62,5 – 68,88 g															
Jumbo	68,88 – 72,22 g															
Súper Jumbo	≥ 72,22															
Cáscara	Íntegra, limpia, seca, lisa y de forma característica.															
Cámara de aire	Su altura no excede los 5 mm															
Yema	Céntrica y fija															
Clara	Transparente, densa y fija															
Tolerancias	Categoría	Máximo 5% de huevos de calidad segunda en primera.														
	Huevos quiñados o rotos en destino	Máximo 2,00%														





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



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

2.2. Envase y/o embalaje

Los envases del huevo de gallina calidad primera deben ser limpios, secos, de primer uso, resistentes, que no transmitan olores, colores o sabores extraños, que protejan al producto contra la rotura, que permitan la ventilación del producto y colocarlos verticalmente, y en caso de ser reutilizables (sólo de material plástico), deben ser lavados y desinfectados antes de su uso con grado alimentario, según el numeral 9.1 de la NTP 011.219:2015.

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

2.3. Rotulado

El rotulado del huevo de gallina calidad primera debe cumplir con las disposiciones establecidas en la NTP 209.038:2019 ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado de alimentos preenvasados. 8ª Edición, según el numeral 9.2.1, de la NTP 011.219:2015:

- nombre del producto;
- marca registrada o razón social y domicilio fiscal del productor o 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.



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





**FICHA TÉCNICA
APROBADA**

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

Denominación del bien	: 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 gruesa, con o sin adición de antihumectantes y que cumple con requisitos de calidad e inocuidad.

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

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

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

La sal de cocina debe cumplir con las siguientes características:

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





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

Precisión 1: Ninguna

2.2. Envase y/o embalaje

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

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

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

2.3. Rotulado

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

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

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





- país de fabricación;
- contenido neto del producto expresado en kilogramos;
- condiciones especiales de conservación: "Manténgase en lugar seco, fresco y protegido de la luz".

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

2.4. Inserto
No aplica.

Precisión 4: No aplica.





**FICHA TÉCNICA
APROBADA**

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

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

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

El ajo categoría primera debe presentar las siguientes características:

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





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

Precisión 1: Ninguna.

2.2. Envase y/o embalaje

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

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

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

2.3. Rotulado

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

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

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





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

2.4. Inserto
No aplica.

Precisión 4: No aplica.





**FICHA TÉCNICA
APROBADA**

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

Denominación del bien	: CAMOTE AMARILLO CALIDAD PRIMERA
Denominación técnica	: CAMOTE AMARILLO CALIDAD PRIMERA
Unidad de medida	: KILOGRAMO
Descripción general	: El camote es la raíz comestible proveniente del género y especie <i>Ipomoea batatas</i> L. de la familia de las Convolvuláceas, en estado fresco y destinada para el consumo humano.

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

El camote amarillo calidad primera debe presentar las siguientes características:

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

Precisión 1: No aplica.

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





2.2. Envase y/o embalaje

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

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

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

2.3. Rotulado

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

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

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

2.4. Inserto

No aplica.

Precisión 4: No aplica.





**FICHA TÉCNICA
APROBADA**

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

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

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

La papa Canchán 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 Canchán deben presentar las siguientes características: - Forma redondeada. - Piel de color rojo, ojos superficiales. - Pulpa de color blanca a blanca cremosa.																				
Tamaño ¹	<table border="1"> <thead> <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> </thead> <tbody> <tr> <td>D mayor (mm)</td> <td>134-102</td> <td>101-75</td> <td>74-49</td> </tr> <tr> <td>D menor (mm)</td> <td>107-72</td> <td>71-51</td> <td>50-38</td> </tr> <tr> <td>Peso (g)</td> <td>639-320</td> <td>319-155</td> <td>154-29</td> </tr> </tbody> </table>	Diámetro (D) y peso (g)	Calibres			Extra	Primera	Segunda	D mayor (mm)	134-102	101-75	74-49	D menor (mm)	107-72	71-51	50-38	Peso (g)	639-320	319-155	154-29	
	Diámetro (D) y peso (g)		Calibres																		
		Extra	Primera	Segunda																	
	D mayor (mm)	134-102	101-75	74-49																	
D menor (mm)	107-72	71-51	50-38																		
Peso (g)	639-320	319-155	154-29																		
Sanidad y aspecto		NTP 011.119:2016 PAPA Y SUS DERIVADOS. Papa. Definiciones y requisitos. 3ª Edición																			
- Inmadurez (papa pelada o pelona con levantamiento de piel)	Máximo 1% m/m																				
- Cortes, cicatrices, magulladuras, grietas, rajaduras	Máximo 2% m/m																				
- Brotamiento	0% m/m																				
- Verdeamiento	0% m/m																				
- Pudrición seca	0% m/m																				
- Pudrición húmeda	0% m/m																				
- Comeduras, perforaciones, galerías (daños causados por insectos y roedores)	Máximo 2% m/m																				
- Mezclas varietales	0% m/m																				
Porcentaje máximo acumulado	5% m/m																				

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





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



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

2.2. Envase y/o embalaje

La papa Canchán 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.



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





**FICHA TÉCNICA
 APROBADA**

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

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

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1. Del bien

La col (sinónimo de repollo¹) crespa calidad primera debe presentarse limpia y fresca, pertenecerá al mismo cultivar y debe tener un grado de madurez comercial que le permita soportar el manipuleo, transporte y conservación en buenas condiciones, según indica el numeral 3.1.1 de la NTP 011.108:1974 (revisada el 2018) y su Corrigenda Técnica.

La col crespa calidad primera debe presentar las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA						
CALIDAD								
Color	Típico del cultivar	NTP 011.108:1974 (revisada el 2018) HORTALIZAS. Col Crespa. 1ª Edición y su Corrigenda Técnica NTP 011.108:1974 (revisada el 2018)/CT 1:2019 HORTALIZAS. Col crespa. CORRIGENDA TÉCNICA 1. 1ª Edición						
Forma	Típica del cultivar							
Consistencia	Las cabezas deben presentarse duras, firmes y compactas, salvo tolerancias indicadas.							
Sanidad	Las cabezas no deben presentar alteraciones producidas por agentes biológicos, mecánicos y por presencia de sustancias extrañas; salvo tolerancias indicadas en la presente ficha técnica.							
Factores de calidad								
Tamaño (relación diámetro/peso)	<table border="1"> <thead> <tr> <th>Tamaño</th> <th>Relación diámetro/peso</th> </tr> </thead> <tbody> <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> </tbody> </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. Las cabezas deben presentar una longitud del tocón tal, que no provoque daños en las cabezas contiguas durante el transporte.							

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





CARACTERÍSTICA		ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
N° de hojas cobertoras		6 – 10 (± 2) 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> 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> Máximo 3% de coles con colonias presentes solamente en las hojas cobertoras, comprometiendo un área de hasta 10 cm de diámetro, observándose la decoloración consiguiente de dichas hojas y la presencia (no siempre) de fumagina.	
	Perforaciones producidas por gusanos de tierra (<i>Noctuides</i>)	<u>Tolerancia:</u> 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>Esclerotiniosis</i>)	<u>Tolerancia:</u> 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 Mildiú)	<u>Tolerancia:</u> 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%	





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



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

2.2 Envase y/o embalaje

La col crespa 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 crespa 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 crespa 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.



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





**FICHA TÉCNICA
 APROBADA**

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

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

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1. Del bien

El limón categoría 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
CALIDAD		
Requisitos mínimos	<p>Los limones deben:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Estar enteros. - Ser de consistencia firme. - Estar sanos, deben excluirse los productos afectados por podredumbre o deterioro que haga que no sean aptos para el consumo. - Estar limpios y prácticamente exentos de cualquier materia extraña visible. - Estar prácticamente exentos de plagas que afecten al aspecto general del producto. - Estar prácticamente exentos de daños causados por plagas. - Estar exentos de daños causados por bajas temperaturas. - Estar exentos de humedad externa anormal, salvo la condensación consiguiente a su remoción de una cámara frigorífica. - Estar exentos de cualquier olor y/o sabor extraño. 	NTP 011.006:2005 FRUTAS. Limón Sutil. Requisitos. 4ª Edición
Categoría	<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"> - defectos leves de forma; - defectos leves de coloración; 	





CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA															
	<p>- defectos leves de la cáscara que ni superen 1 cm².</p> <p>En ningún caso los defectos deben afectar a la pulpa del fruto.</p> <p>Tolerancia: 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>Tolerancia: Diez por ciento en número o en peso de los limones que correspondan al calibre inmediatamente superior y/o inferior al indicado en el envase.</p>	Calibre	Diámetro (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 competente¹.</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.

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





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.





**FICHA TÉCNICA
APROBADA**

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

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

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1. Del bien

Los zapallos macre categoría primera deben pertenecer al mismo cultivar y deben tener el grado de madurez comercial que les permita soportar adecuadamente el manipuleo, transporte y conservación en buenas condiciones, según indica el numeral 5.1.1 de la NTP 011.114:2015.

Los zapallos macre categoría primera deben presentar las siguientes características:

CARACTERÍSTICA		ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD			
Presentación		Los frutos de zapallo deben presentarse maduros, limpios, frescos, enteros y sanos.	NTP 011.114:2015 HORTALIZAS. Zapallo macre. 2ª Edición
Sanidad		Los frutos deben presentarse sanos, es decir, libres de ataques de insectos y enfermedades, salvo las siguientes tolerancias: - Daños entomológicos: Se permiten daños superficiales que no comprometan la pulpa. - Daños fitopatológicos: 0% 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. 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.	





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

Precisión 1: Ninguna.

2.2. Envase y/o embalaje

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

El zapallo macre categoría primera se transporta a granel y se comercializa de acuerdo al peso de cada unidad. Los zapallos también deben ser acondicionados de tal manera que estén protegidos de daños mecánicos y adecuadamente ventilados, según los numerales 8.1 y 8.2 de la NTP 011.114:2015.

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

2.3. Rotulado

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

¹ Según artículo 10 del Reglamento del Decreto Legislativo N° 1082, Ley de Inocuidad de los Alimentos, aprobado mediante Decreto Supremo N° 034-2008-AG.





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

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

2.4. Inserto

No aplica.

Precisión 4: No aplica.





FICHA TÉCNICA APROBADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

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

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1. Del bien

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

La manzana Delicia categoría I debe presentar las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA									
CALIDAD											
Requisitos generales	Los frutos contenidos en un mismo envase deben ser de la misma variedad y en ese sentido uniformes en tamaño, forma y color. Las manzanas deben de estar: – Enteras, sanas, quedando excluidos los productos que presenten podredumbre u otras alteraciones que los hagan impropios para el consumo. – Limpias, es decir, prácticamente exentas de materias extrañas visibles. – Prácticamente exentas de plagas, magulladuras profundas y pudrición. – Prácticamente exentas de daños causados por plagas. – Exentas de un grado anormal de humedad exterior. – Exentas de olores y sabores extraños.	NTP 011.002:2014 (revisada el 2019) FRUTAS FRESCAS. Manzana. Requisitos. 4ª Edición									
	Índice de madurez		El índice de madurez de la manzana está determinado básicamente por las características siguientes: <table border="1"> <thead> <tr> <th>Características</th> <th>Mínima</th> <th>Máxima</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Firmeza de la pulpa (Variedad Delicious de Viscas)</td> <td>7,7 kgf</td> <td>11,8 kgf</td> </tr> <tr> <td>Sólidos solubles</td> <td>11 °Brix</td> <td>17 °Brix</td> </tr> </tbody> </table>	Características	Mínima	Máxima	Firmeza de la pulpa (Variedad Delicious de Viscas)	7,7 kgf	11,8 kgf	Sólidos solubles	11 °Brix
Características	Mínima		Máxima								
Firmeza de la pulpa (Variedad Delicious de Viscas)	7,7 kgf	11,8 kgf									
Sólidos solubles	11 °Brix	17 °Brix									
Coloración	Las manzanas Delicious de Viscas pueden encontrarse entre los colores detallados a continuación: <table border="1"> <thead> <tr> <th>Color Munsell</th> <th>Color</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>5R / 5 / 10</td> <td>Rojo</td> </tr> <tr> <td>5R / 4 / 10</td> <td>Rojo teja</td> </tr> <tr> <td>2,5R / 5 / 10</td> <td>Rojo rosado</td> </tr> <tr> <td>2,5R / 4 / 10</td> <td>Rojo carmín</td> </tr> </tbody> </table>	Color Munsell	Color	5R / 5 / 10	Rojo	5R / 4 / 10	Rojo teja	2,5R / 5 / 10	Rojo rosado	2,5R / 4 / 10	Rojo carmín
Color Munsell	Color										
5R / 5 / 10	Rojo										
5R / 4 / 10	Rojo teja										
2,5R / 5 / 10	Rojo rosado										
2,5R / 4 / 10	Rojo carmín										





CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA												
	<table border="1"> <tr> <td>2,5R / 6 / 10</td> <td>Rojo coral</td> </tr> <tr> <td>5R 3 / 6</td> <td>Rojo vino</td> </tr> <tr> <td>2,5R 7 / 8</td> <td>rosado</td> </tr> </table>	2,5R / 6 / 10	Rojo coral	5R 3 / 6	Rojo vino	2,5R 7 / 8	rosado							
2,5R / 6 / 10	Rojo coral													
5R 3 / 6	Rojo vino													
2,5R 7 / 8	rosado													
Calibre	<p>El calibre se determina por el diámetro máximo de la sección ecuatorial, se tienen los siguientes calibres:</p> <table border="1"> <tr> <th>Clasificación</th> <th>Calibre (mm)</th> </tr> <tr> <td>Calibre B: Primera</td> <td>60,1 - 80</td> </tr> </table>	Clasificación	Calibre (mm)	Calibre B: Primera	60,1 - 80									
Clasificación	Calibre (mm)													
Calibre B: Primera	60,1 - 80													
Categoría de calidad	<p>Las manzanas de esta categoría deben ser de buena calidad y presentarán las características de forma, desarrollo y color que sean propias de la variedad a la pertenezcan.</p> <p>La pulpa no debe haber sufrido ningún deterioro.</p> <p>Siempre que no se vean afectados su aspecto general ni su calidad, conservación y presentación en el envase, algunos frutos podrán presentar los defectos leves siguientes:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Una ligera malformación. - Un ligero defecto de desarrollo. - Un ligero defecto de coloración. - Ligeros defectos de la epidermis que no sobrepasen los límites siguientes: <ul style="list-style-type: none"> • 2 cm de longitud en el caso de los defectos de forma alargada; • 1 cm² de superficie total en el caso de los demás defectos, salvo la roña (<i>Venturia inaequalis</i>), cuya superficie no podrá exceder de 0,25 cm²; y • 1 cm² de superficie total en el caso de las magulladuras ligeras, excluidas las decoloradas. <p>Las manzanas de esta categoría pueden haber perdido el pedúnculo, siempre que la línea de la rotura sea limpia y que la epidermis adyacente no se halle deteriorada.</p> <p>Los defectos menores (herida cicatrizada, russet y mancha), y mayor (magulladuras), que presenten forma alargada, no deben exceder más de 2 cm de longitud, y para los defectos menores que presentan formas irregulares no deben ocupar más de 1 cm² de superficie, ya sea en forma individual o sumados.</p>													
<p>Tolerancias de Defectos Menores Los defectos se expresan en porcentaje de unidades defectuosas.</p> <table border="1"> <tr> <td>- Herida seca</td> <td>Máximo 10%</td> </tr> <tr> <td>- Mancha</td> <td>Máximo 10%</td> </tr> <tr> <td>- Russet</td> <td>Máximo 10%</td> </tr> <tr> <td>- Acorchamiento</td> <td>Máximo 10%</td> </tr> <tr> <td>- Deformación</td> <td>Máximo 10%</td> </tr> <tr> <td>Subtotal acumulado defectos menores</td> <td>Máximo 10%</td> </tr> </table>			- Herida seca	Máximo 10%	- Mancha	Máximo 10%	- Russet	Máximo 10%	- Acorchamiento	Máximo 10%	- Deformación	Máximo 10%	Subtotal acumulado defectos menores	Máximo 10%
- Herida seca	Máximo 10%													
- Mancha	Máximo 10%													
- Russet	Máximo 10%													
- Acorchamiento	Máximo 10%													
- Deformación	Máximo 10%													
Subtotal acumulado defectos menores	Máximo 10%													





CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
Tolerancias de Defectos Mayores Los defectos se expresan en porcentaje de unidades defectuosas.		
- Herida húmeda	Máximo 5%	
- Escaldado	Máximo 1%	
- Daño por el sol	Máximo 5%	
- Magulladura	Máximo 5%	
- Bitter Pit	Máximo 1%	
	Máximo 10%	
- Corazón acuoso *	* Si se presenta corazón acuoso durante la inspección se debe ampliar la muestra a 100 frutos de los cuales deben ser partidos en forma transversal. De esta nueva muestra se contabilizan los frutos que presentan el daño considerado severo.	
- Deshidratación	Máximo 5%	
- Pardeamiento interno	Máximo 1%	
- Pudrición	Máximo 1%	
Subtotal acumulado defectos mayores	Máximo 5%	
Total defectos acumulados	Máximo 10% La suma de los subtotales acumulados no debe superar al total acumulado.	
INOCUIDAD	Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, autoridad nacional competente ¹ .	Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias.

Precisión 1: Ninguna.

2.2. Envase y/o embalaje

Los envases de la manzana Delicia categoría I deben ser de primer uso y garantizar la protección del producto durante el transporte y almacenamiento; las frutas deben ser acondicionadas de tal manera que queden protegidas, ventiladas y bien presentadas, según indica el numeral 8.2 de la NTP 011.002:2014 (revisada el 2019), además se debe tomar en consideración lo establecido en la norma Codex CXC 44-1995 (2004) CÓDIGO DE PRÁCTICAS PARA EL ENVASADO Y TRANSPORTE DE FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS.

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

2.3. Rotulado

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

- nombre del producto;

¹ Según artículo 10 del Reglamento del Decreto Legislativo N° 1082, Ley de Inocuidad de los Alimentos, aprobado mediante Decreto Supremo N° 034-2008-AG.





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

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

2.4. Inserto
No aplica.

Precisión 4: No aplica.





**FICHA TÉCNICA
 APROBADA**

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

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

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1. Del bien

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





CARACTERÍSTICA		ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
		No está permitido el uso de sustancias químicas colorantes, aplicadas sobre la superficie de la fruta.	
Contenido de jugo (con relación al peso total del fruto)		Mínimo 33%	
Tolerancia respecto a granulación		Se aceptará hasta un 10% de fruta granulada. Se considera fruta granulada cuando, al hacer el corte en el diámetro ecuatorial, se observa esta condición (granulación) en un área cuyo diámetro es mayor al 40% del diámetro ecuatorial de la fruta.	
Madurez	*Brix	Mínimo 8,0 °Brix	
	Acidez	Mínimo 0,5% Máximo 1,5%	
	Índice de madurez (*Brix/Acidez)	Mínimo 6,5	
Tolerancia respecto al grado de madurez		No más del 10% deberá estar fuera del requerimiento mínimo.	
Categoría		<ul style="list-style-type: none"> - Las frutas deben ser de buena calidad y ser de consistencia firme. - Deben presentar las características de la variedad a la que pertenezcan y estar bien coloreadas. - 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"> - Defectos leves de forma. - 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 queresas, por la presencia de fumagina y otros agentes. - Defectos leves ya sanados de origen mecánico, tales como los daños producidos por granizo, rozaduras (rameado, russet), daños ocasionados por la manipulación, entre otros. - Defectos leves en la cáscara causados por aplicaciones foliares. <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 ² .	





CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA																																						
- Botritys y Thrips	Resta en algo la apariencia del fruto. En conjunto < 100 mm ² .																																							
- Fumagina	En conjunto menos de 25 mm ² .																																							
- 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: Claros: < 100 mm ² Oscuros: < 50 mm ²																																							
- Oleocelosis	Que en forma individual o agregada no supere 100 mm ² .																																							
- 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 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>																																							





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



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

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





**FICHA TÉCNICA
APROBADA**

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

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

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

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

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





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

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

2.2. Envase y/o embalaje

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

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





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.





**FICHA TÉCNICA
 APROBADA**

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

Denominación del bien : PIERNA CON ENCUENTRO DE POLLO CONGELADA
 Denominación técnica : PIERNA CON ENCUENTRO O PIERNA PROXIMAL (CON ESPINAZO) DE POLLO CONGELADA
 Unidad de medida : KILOGRAMO
 Descripción general : Pollo es el ave de la especie *Gallus domesticus*, que no ha llegado a su estado adulto y cuya extremidad del esternón es flexible. La pierna con encuentro de pollo congelada se obtiene cortando la mitad de la media carcasa posterior a lo largo del centro del hueso de la espina dorsal (espinazo inferior) en aproximadamente dos partes iguales y sometiendo la pieza obtenida a un proceso de congelación.
 La pierna con encuentro consiste de una parte intacta que incluye la pierna y el muslo con una parte del espinazo. Tanto la glándula del aceite, la punta de la rabadilla y la grasa abdominal pueden o no ser retiradas.



2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1 Del bien

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

Los cortes de pollo destinados a la conservación por congelación se deberán enfriar lo antes posible, aplicando un proceso por el cual se sometan a temperaturas bajas por un tiempo determinado que aseguren que la temperatura interna del producto sea de -18 °C o más fría, según lo establecido en los numerales 3.14 y 5.6.3 de la NTP 201.054:2023. La pierna con encuentro de pollo congelada debe estar exenta de escarcha o bloques de hielo.

La pierna con encuentro de pollo congelada debe presentar las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
Color	Característico del pollo	NTP 201.054:2023 CARNE Y PRODUCTOS CÁRNICOS. Definiciones y requisitos de las carcasas y nomenclatura de cortes de aves de corral. 3ª Edición
Olor	Sui generis y exento de cualquier olor anormal	
Consistencia	Firme y elástica al tacto, tanto el tejido muscular como la grasa	
pH	De 5,8 a 6,5	
INOCUIDAD	Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, autoridad nacional competente ¹ .	Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias.



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 la pierna con encuentro de pollo congelada, la cual no debe exceder de -18 °C. Asimismo, deberá indicar el peso promedio de cada pieza de pollo, y si la punta de la rabadilla y la grasa abdominal deberán o no ser retiradas.

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





2.2 Envase y/o embalaje

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

El diseño y los materiales de envasado deben ofrecer una protección adecuada de los productos para reducir al mínimo la contaminación, evitar daños y permitir un etiquetado apropiado. Los materiales para el envasado no deben ser tóxicos ni deben representar una amenaza para la inocuidad y la aptitud de los alimentos en las condiciones de almacenamiento y uso especificadas, según lo indicado en el numeral 7.2.9 de la norma Codex CXC 1-1989 (2020) PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS.

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

2.3 Rotulado

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

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

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

2.4 Inserto

No aplica.

Precisión 4: No aplica.





**FICHA TÉCNICA
APROBADA**

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

Denominación del bien	: CARNE DE RES – CUARTO ANTERIOR COMPENSADO CALIDAD PRIMERA REFRIGERADO
Denominación técnica	: CARNE DE BOVINO – CUARTO ANTERIOR COMPENSADO CALIDAD PRIMERA REFRIGERADO
Unidad de medida	: KILOGRAMO
Descripción general	: El bovino comprende a los animales de las especies <i>Bos taurus</i> , <i>Bos indicus</i> y del género <i>Bubalus</i> la especie <i>Bubalus bubalis</i> y sus híbridos. El cuarto anterior compensado (cuarto delantero) refrigerado es el corte de una media canal, media carcasa o pieza entre la sexta y la séptima costilla, el cual ha sido enfriado hasta alcanzar una temperatura no mayor a 4 °C.

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1. Del bien

El cuarto anterior compensado calidad primera refrigerado debe proceder de animales sanos, faenados bajo inspección veterinaria y de plantas faenadoras o canales autorizados por la Autoridad Sanitaria. Sólo se podrán comercializar aquellos que hayan sido aprobados como aptos para consumo humano en la inspección veterinaria, según lo señalado en el numeral 6.1.1 de la NTP 201.055.2021 y en el capítulo II del Reglamento Sanitario del Faenado de Animales de Abaeto, aprobado mediante Decreto Supremo N° 015-2012-AG.

El cuarto anterior compensado calidad primera refrigerado debe presentar las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
Clasificación en función de categoría, conformación y acabado (*)	Para la calidad Primera, el cuarto anterior compensado debe provenir de carcasas que pueden presentar las siguientes combinaciones de parámetros: AE2, AB2, A13, CE2, CB2, C13, UE2, UB2, UI3, NE2, NB2, NI3	NTP 201.055.2021 CARNE Y PRODUCTOS CÁRNICOS. Definiciones, clasificación y requisitos de carcasas y carne de bovinos. 3ª Edición
Aspecto general	Superficie brillante, acabado libre de defectos	
Color	Característico, exento de colores extraños	
Olor	Característico y exento de cualquier olor anormal u ofensivo	
Consistencia	Firme y elástica al tacto, tanto la grasa como el tejido muscular	
pH	Entre 5,5 y 6,4	
INOCUIDAD	Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, autoridad nacional competente ¹ .	Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias.

¹ Según el artículo 10 del Reglamento del Decreto Legislativo N° 1082. Ley de Inocuidad de los Alimentos, aprobado mediante Decreto Supremo N° 034-2008-AG.





(*) Los cuartos compensados deben proceder de canales o carcasas clasificados considerando los parámetros de categoría, conformación y acabado, según lo establecido en el numeral 4 de la NTP 201.055.2021.

La Categoría se refiere a la clasificación según la edad del animal y tendrá la siguiente nomenclatura según lo indicado en la Tabla 1 del numeral 4 de la NTP 201.055.2021:

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

La Conformación se refiere a la clasificación de la carcasa según su condición muscular. Tendrá la siguiente nomenclatura según lo indicado en la Tabla 3 del numeral 4 de la NTP 201.055.2021:

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

El Acabado se refiere a la clasificación de las carcasas según la cantidad y distribución de la grasa de cobertura. Tendrá la siguiente nomenclatura según lo indicado en la Tabla 2 del numeral 4 de la NTP 201.055.2021:

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

² La edad biológica del animal es referencial, según lo señalado en la NTP 201.055.2021

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





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

2.2. Envase y/o embalaje
No aplica.

Precisión 2: No aplica.

2.3. Rotulado
El cuarto anterior compensado calidad primera refrigerado debe estar adecuadamente identificado para facilitar su rastreabilidad mediante etiquetado, documentación o información pertinente, según lo señalado en el artículo 27 del Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificaciones.

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

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

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

2.4. Inseto
No aplica.

Precisión 4: No aplica.





FICHA TÉCNICA APROBADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

Denominación del bien	: CARNE DE PORCINO - CARCASA REFRIGERADA
Denominación técnica	: CARCASA O CANAL DE MARRANA JOVEN O VERRACO JOVEN REFRIGERADA
Unidad de medida	: KILOGRAMO
Descripción general	: La carcasa o canal porcina refrigerada es el cuerpo del animal constituido por dos mitades, después de haber sido faenado, con piel, patas, cabeza y sin vísceras; el cual ha sido enfriado hasta alcanzar una temperatura interna entre 1 y 4 °C. La carcasa provendrá de porcinos hembras de 7 a 12 meses de edad o hasta el primer parto, con mínimo 150 kg y menos de 180 kg de peso vivo; o de porcinos machos de 7 a 10 meses de edad con más de 150 kg y menos de 180 kg de peso vivo.

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1. Del bien

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

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

La carcasa refrigerada debe presentar las siguientes características:

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

Precisión 1: La entidad convocante deberá precisar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas, numeral 2 y/o profoms del contrato) que la temperatura de recepción de la carcasa

¹ Según el artículo 10 del Reglamento del Decreto Legislativo N° 1082, Ley de Inocuidad de los Alimentos, aprobado mediante Decreto Supremo N° 034-2008-AG.





refrigerada no debe exceder de 4 °C. También podrá precisar el peso máximo de carcasa y si requiere que sea cortada en dos verticalmente a la altura de la columna. Por ejemplo: Carne de porcino - Carcasa refrigerada, con peso de 150 - 160 kg, cuya temperatura no debe exceder de 4 °C.

2.2. Envase y/o embalaje
No aplica.

Precisión 2: No aplica.

2.3. Rotulado

La carcasa refrigerada debe estar adecuadamente identificada para facilitar su rastreabilidad mediante etiquetado, documentación o información pertinente, según lo señalado en el artículo 27 del Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias.

Las carcasas aprobadas para el consumo humano deben estar selladas obligatoriamente con tinta de uso alimentario humano de color azul violeta, aprobada por la Autoridad competente. El sello debe ser de forma circular y de seis (06) centímetros de diámetro, aplicado en la cara externa de las paletas, según lo establecen los artículos 65, 66 y 67 del Reglamento Sanitario del Faenado de Animales de Abasto, aprobado mediante Decreto Supremo N° 015-2012-AG.

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

2.4. Inserto
No aplica.

Precisión 4: No aplica.





**FICHA TÉCNICA
 APROBADA**

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

Denominación del bien : CABALLA EVISCERADA CON CABEZA REFRIGERADA – CALIDAD A
 Denominación técnica : PESCADO CABALLA FRESCO EVISCERADO CON CABEZA – CALIDAD A
 Unidad de medida : KILOGRAMO
 Descripción general : Es el pescado de la especie *Scomber sp.*, sanitariamente apto para consumo humano que no ha recibido ningún tratamiento de conservación fuera del enfriamiento, al cual se le ha extraído las vísceras, con o sin aletas.

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1 Del bien

La caballa eviscerada con cabeza refrigerada – calidad A debe presentar las condiciones de fresca de acuerdo con la especie; asimismo, debe ser limpia y fresca, sin ninguna clase de magulladuras, desgarramientos o coloraciones anormales, debe tener el olor característico de la especie y debe estar libre de olores anormales, tal como se indica en los numerales 5.2.1 y 5.2.2 de la NTP 041.001.2019. La caballa eviscerada con cabeza refrigerada – calidad A debe estar completamente libre de restos de vísceras, limpia y los músculos abdominales y dorsales deben ser firmes y no deben permitir el fácil desprendimiento de espinas, según se indica en el numeral 5.2.6 de la NTP 041.001.2019.

La caballa eviscerada con cabeza refrigerada – calidad A debe ser preservada de manera tal que mantenga temperaturas menores a 4 °C de acuerdo a lo señalado en el literal a del numeral 11.7 de la Sección I del Anexo IV del Reglamento Sectorial de Inocuidad para las Actividades Pesqueras y Acuícolas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 020-2022-PRODUCE. Para regular la temperatura del pescado se rodeará con una cantidad adecuada y suficiente de hielo¹ picado, almacenándolo en bandejas poco profundas, según lo indicado 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.

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

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
Color y aspecto	- Piel	- Indiscente, tornasolado - Brillante - Color uniforme
	- Mucosidad	- Mucus transparente y acuoso
	- Ojos	- Convexos - Córnea transparente - Pupila negra y brillante
	- Branquias	- Color vivo - Color uniforme a rojo sangre - Brillante - Mucus ausente o trazos de agua limpia
		NTP 041.001.2019 PESCADO FRESCO. Requisitos. 3ª Edición

¹ El hielo utilizado en las actividades pesqueras debe ser elaborado con agua limpia y cumplir con la normativa vigente establecida por la Autoridad competente y debe ser manipulado y almacenado en condiciones sanitarias que eviten su contaminación, según lo establecido en el artículo 12 del Reglamento Sectorial de Inocuidad para las Actividades Pesqueras y Acuícolas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 020-2022-PRODUCE.





CARACTERÍSTICA		ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
	- Músculo	- Azulado - Rojo brillante o rosado - Translúcido - Liso - Brilloso	
	Olor	- Algas marinas - Aire oceánico - Pasto mojado - Ligeramente metálico - A pepino o melón - A carne roja (sangre) - A lodo	
	Textura del músculo	- Músculo muy firme o duro, rígido - Elástica - Músculo resistente a la presión del dedo - Músculo consistente	
	Tamaño mínimo (cm)	Longitud a la horquilla de 29 cm (tolerancia máxima 30%)	Resolución Ministerial N° 209-2001-PE, Aprueban relación de tallas mínimas de captura y tolerancia máxima de ejemplares juveniles de principales peces marinos e invertebrados, y sus modificatorias.
	Presencia de parásitos	Ausencia	Manual Indicadores sanitarios y de inocuidad para los productos pesqueros y acuícolas para mercado nacional y de exportación, aprobado mediante Resolución de Dirección Ejecutiva N° 057-2016-SANIPES-DE, y su modificatoria.
	INOCUIDAD	Cumplir con los requisitos establecidos por el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera – Sanipes, autoridad nacional competente ² .	Manual Indicadores sanitarios y de inocuidad para los productos pesqueros y acuícolas para mercado nacional y de exportación, aprobado mediante Resolución de Dirección Ejecutiva N° 057-2016-SANIPES-DE, y su modificatoria.

Precisión 1: Ninguna.

2.2 Envase y/o embalaje

Los envases empleados deben proteger a los productos hidrobiológicos de la deshidratación y la contaminación y ser de materiales resistentes, que no alteren las características sensoriales ni transmitan sustancias tóxicas o nocivas, según lo indicado en el artículo 50 del Reglamento Sectorial de Inocuidad para las Actividades Pesqueras y Acuícolas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 020-2022-PRODUCE.

² 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.





Las cajas, contenedores u otros recipientes utilizados para el transporte del pescado deben ser de materiales impermeables, resistentes, no corrosibles, que no transmitan olores, sabores extraños o sustancias tóxicas, y tener superficies lisas fáciles de limpiar y desinfectar. Asimismo, el diseño debe ser tal que permita manipular y acondicionar convenientemente los recursos y productos hidrobiológicos para evitar daños físicos. Del mismo modo, deben estar diseñados de tal manera que, al apilarse, el peso descansa sobre los propios recipientes y no sobre el pescado; asimismo debe presentar drenajes adecuados a fin de que el agua de fusión del hielo no se acumule, según lo indicado en los numerales 5.1, 5.2, 5.3 y 5.4 de la Sección I del ANEXO III del Reglamento Sectorial de Inocuidad para las Actividades Pesqueras y Acuícolas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 020-2022-PRODUCE.

Precisión 2: La entidad deberá indicar en las bases el envase para recibir el pescado; por ejemplo: jaba plástica, caja térmica, entre otros, siempre que se haya verificado que estas características aseguren la pluralidad de postores.

2.3 Rotulado

Los envases de caballa envasada con cabeza refrigerada – calidad A deben asegurar la rastreabilidad del bien. Para ello, el sistema de rastreabilidad de los recursos y productos hidrobiológicos debe incluir como mínimo los registros de información respecto al nombre o denominación del proveedor y comprador, dirección del proveedor, tipo y cantidad de recursos y productos hidrobiológicos comprados y vendidos, fecha de recepción y comercialización, según lo establecido en el numeral 2.3 de la Sección I del Anexo IV del Reglamento Sectorial de Inocuidad para las Actividades Pesqueras y Acuícolas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 020-2022-PRODUCE.

Precisión 3: No aplica.

2.4 Inserto

No aplica.

Precisión 4: No aplica.





FICHA TÉCNICA APROBADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

- Denominación del bien : PAMPANITO EVISCERADO CON CABEZA REFRIGERADO – CALIDAD A
- Denominación técnica : PESCADO PAMPANITO FRESCO EVISCERADO CON CABEZA – CALIDAD A
- Unidad de medida : KILOGRAMO
- Descripción general : Es el pescado de la especie *Trachinotus paitensis*, sanitariamente apto para consumo humano que no ha recibido ningún tratamiento de conservación fuera del enfriamiento, al cual se le ha extraído las vísceras, con o sin aletas.



2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1 Del bien

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

El pampanito eviscerado con cabeza refrigerado – calidad A debe ser preservado de manera tal que mantenga temperaturas menores a 4 °C de acuerdo a lo señalado en el literal a del numeral 11.7 de la Sección I del Anexo IV del Reglamento Sectorial de Inocuidad para las Actividades Pesqueras y Acuícolas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 020-2022-PRODUCE. Para regular la temperatura del pescado se rodeará con una cantidad adecuada y suficiente de hielo¹ picado, almacenándolo en bandejas poco profundas, según lo indicado 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 pampanito eviscerado con cabeza refrigerado – calidad A debe presentar las siguientes características:



CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
Color y aspecto	- Piel	- Indiscente, torneado - Brillante - Color uniforme
	- Mucosidad	- Mucus transparente y acuoso
	- Ojos	- Convexos - Córnea transparente - Pupila negra y brillante
		NTP 041.001:2019 PESCADO FRESCO. Requisitos. 3ª Edición

¹ El hielo utilizado en las actividades pesqueras debe ser elaborado con agua limpia y cumplir con la normativa vigente establecida por la Autoridad competente y debe ser manipulado y almacenado en condiciones sanitarias que eviten su contaminación, según lo establecido en el artículo 12 del Reglamento Sectorial de Inocuidad para las Actividades Pesqueras y Acuícolas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 020-2022-PRODUCE.





CARACTERÍSTICA		ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA	
	- Branquias	- Color vivo - Color uniforme a rojo sangre - Brillante - Mucus ausente o trazos de agua limpia		
	- Músculo	- Azulado - Rojo brillante o rosado - Translúcido - Liso - Brilloso		
Olor		- Algas marinas - Aire oceánico - Pasto mojado - Ligeramente metálico - A pepino o melón - A carne roja (sangre) - A todo		
Textura del músculo		- Músculo muy firme o duro, rígido - Elástica - Músculo resistente a la presión del dedo - Músculo consistente		
Tamaño mínimo (cm)		Longitud total de 41 cm (tolerancia máxima 20%)		Resolución Ministerial N° 209-2001-PE, Aprueban relación de tallas mínimas de captura y tolerancia máxima de ejemplares juveniles de principales peces marinos e invertebrados, y sus modificatorias.
Presencia de parásitos		Ausencia		Manual Indicadores sanitarios y de inocuidad para los productos pesqueros y acuícolas para mercado nacional y de exportación, aprobado mediante Resolución de Dirección Ejecutiva N° 057-2016-SANIPES-DE, y su modificatoria.
INOCUIDAD		Cumplir con los requisitos establecidos por el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera – Sanipes, autoridad nacional competente ² .	Manual Indicadores sanitarios y de inocuidad para los productos pesqueros y acuícolas para mercado nacional y de exportación, aprobado mediante Resolución de Dirección Ejecutiva N° 057-2016-SANIPES-DE, y su modificatoria.	

Precisión 1: Ninguna.

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





2.2 Envase y/o embalaje

Los envases empleados deben proteger a los productos hidrobiológicos de la deshidratación y la contaminación y ser de materiales resistentes, que no alteren las características sensoriales ni transmitan sustancias tóxicas o nocivas, según lo indicado en el artículo 50 del Reglamento Sectorial de Inocuidad para las Actividades Pesqueras y Acuícolas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 020-2022-PRODUCE.

Las cajas, contenedores u otros recipientes utilizados para el transporte del pescado deben ser de materiales impermeables, resistentes, no corrosibles, que no transmitan olores, sabores extraños o sustancias tóxicas, y tener superficies lisas fáciles de limpiar y desinfectar. Asimismo, el diseño debe ser tal que permita manipular y acondicionar convenientemente los recursos y productos hidrobiológicos para evitar daños físicos. Del mismo modo, deben estar diseñados de tal manera que, al apilarse, el peso descansa sobre los propios recipientes y no sobre el pescado; asimismo debe presentar drenajes adecuados a fin de que el agua de fusión del hielo no se acumule, según lo indicado en los numerales 5.1, 5.2, 5.3 y 5.4 de la Sección I del ANEXO III del Reglamento Sectorial de Inocuidad para las Actividades Pesqueras y Acuícolas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 020-2022-PRODUCE.

Precisión 2: La entidad deberá indicar en las bases el envase para recibir el pescado, por ejemplo: jaba plástica, caja térmica, entre otros, siempre que se haya verificado que estas características aseguren la pluralidad de postores.

2.3 Rotulado

Los envases de pampanito eviscerado con cabeza refrigerado – calidad A deben asegurar la rastreabilidad del bien. Para ello, el sistema de rastreabilidad de los recursos y productos hidrobiológicos debe incluir como mínimo los registros de información respecto al nombre o denominación del proveedor y comprador, dirección del proveedor, tipo y cantidad de recursos y productos hidrobiológicos comprados y vendidos, fecha de recepción y comercialización, según lo establecido en el numeral 2.3 de la Sección I del Anexo IV del Reglamento Sectorial de Inocuidad para las Actividades Pesqueras y Acuícolas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 020-2022-PRODUCE.

Precisión 3: No aplica.

2.4 Inserto

No aplica.

Precisión 4: No aplica.





**FICHA TÉCNICA
APROBADA**

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

Denominación del bien : BONITO EVISCERADO CON CABEZA REFRIGERADO – CALIDAD A
 Denominación técnica : PESCADO BONITO FRESCO EVISCERADO CON CABEZA – CALIDAD A
 Unidad de medida : KILOGRAMO
 Descripción general : Es el pescado de la especie *Sarda chilensis*, sanitariamente apto para consumo humano que no ha recibido ningún tratamiento de conservación fuera del enfriamiento, al cual se le ha extraído las vísceras, con o sin aletas.

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

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

El bonito eviscerado con cabeza refrigerado – calidad A debe ser preservado de manera tal que mantenga temperaturas menores a 4 °C de acuerdo a lo señalado en el literal a del numeral 11.7 de la Sección I del Anexo IV del Reglamento Sectorial de Inocuidad para las Actividades Pesqueras y Acuícolas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 020-2022-PRODUCE. Para regular la temperatura del pescado se rodeará con una cantidad adecuada y suficiente de hielo picado, almacenándolo en bandejas poco profundas, según lo indicado 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 bonito eviscerado con cabeza refrigerado – calidad A debe presentar las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
Color y aspecto	- Piel	- Iridiscente, tornasolado - Brillante - Color uniforme
	- Mucosidad	- Mucus transparente y acuoso
	- Ojos	- Convexos - Córnea transparente - Pupila negra y brillante
	- Branquias	- Color vivo - Color uniforme a rojo sangre - Brillante - Mucus ausente o trazos de agua limpia
		NTP 041.001:2019 PESCADO FRESCO. Requisitos. 3ª Edición

¹ El hielo utilizado en las actividades pesqueras debe ser elaborado con agua limpia y cumplir con la normativa vigente establecida por la Autoridad competente y debe ser manipulado y almacenado en condiciones sanitarias que eviten su contaminación, según lo establecido en el artículo 12 del Reglamento Sectorial de Inocuidad para las Actividades Pesqueras y Acuícolas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 020-2022-PRODUCE.





CARACTERÍSTICA		ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
	- Músculo	- Azulado - Rojo brillante o rosado - Translúcido - Liso - Brilloso	
	Olor	- Algas marinas - Aze oodónico - Pasto mojado - Ligeramente metálico - A pepino o melón - A carne roja (sangre) - A lodo	
	Textura del músculo	- Músculo muy firme o duro, rígido - Elástica - Músculo resistente a la presión del dedo - Músculo consistente	
	Tamaño mínimo (cm)	Longitud a la horquilla de 46 cm (tolerancia máxima 20%)	Resolución Ministerial N° 209-2001-PE. Aprueban relación de tallas mínimas de captura y tolerancia máxima de ejemplares juveniles de principales peces marinos e invertebrados, y sus modificatorias.
	Presencia de parásitos	Ausencia	Manual Indicadores sanitarios y de inocuidad para los productos pesqueros y acuícolas para mercado nacional y de exportación, aprobado mediante Resolución de Dirección Ejecutiva N° 057-2016-SANIPES-DE, y su modificatoria.
	INOCUIDAD	Cumplir con los requisitos establecidos por el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera – Sanipes, autoridad nacional competente ² .	Manual Indicadores sanitarios y de inocuidad para los productos pesqueros y acuícolas para mercado nacional y de exportación, aprobado mediante Resolución de Dirección Ejecutiva N° 057-2016-SANIPES-DE, y su modificatoria.

Precisión 1: Ninguna.

2.2 Envase y/o embalaje

Los envases empleados deben proteger a los productos hidrobiológicos de la deshidratación y la contaminación y ser de materiales resistentes, que no alteren las características sensoriales ni transmitan sustancias tóxicas o nocivas, según lo indicado en el artículo 50 del Reglamento Sectorial de Inocuidad para las Actividades Pesqueras y Acuícolas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 020-2022-PRODUCE.

² Según los artículos 1, 2 y 3 de la Ley N° 30863, Ley de creación del Organismo Nacional de Sanidad Pesquera, modificada mediante Decreto Legislativo N° 1482.





Las cajas, contenedores u otros recipientes utilizados para el transporte del pescado deben ser de materiales impermeables, resistentes, no corrosibles, que no transmitan olores, sabores extraños o sustancias tóxicas, y tener superficies lisas fáciles de limpiar y desinfectar. Asimismo, el diseño debe ser tal que permita manipular y acondicionar convenientemente los recursos y productos hidrobiológicos para evitar daños físicos. Del mismo modo, deben estar diseñados de tal manera que, al apilarse, el peso descansa sobre los propios recipientes y no sobre el pescado; asimismo debe presentar drenajes adecuados a fin de que el agua de fusión del hielo no se acumule, según lo indicado en los numerales 5.1, 5.2, 5.3 y 5.4 de la Sección I del ANEXO III del Reglamento Sectorial de Inocuidad para las Actividades Pesqueras y Acuícolas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 020-2022-PRODUCE.

Precisión 2: La entidad deberá indicar en las bases el envase para recibir el pescado; por ejemplo: jaba plástica, caja térmica, entre otros, siempre que se haya verificado que estas características aseguren la pluralidad de postores.

2.3 Rotulado

Los envases de bonito eviscerado con cabeza refrigerado – calidad A deben asegurar la rastreabilidad del bien. Para ello, el sistema de rastreabilidad de los recursos y productos hidrobiológicos debe incluir como mínimo los registros de información respecto al nombre o denominación del proveedor y comprador, dirección del proveedor, tipo y cantidad de recursos y productos hidrobiológicos comprados y vendidos, fecha de recepción y comercialización, según lo establecido en el numeral 2.3 de la Sección I del Anexo IV del Reglamento Sectorial de Inocuidad para las Actividades Pesqueras y Acuícolas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 020-2022-PRODUCE.

Precisión 3: No aplica.

2.4 Inserto

No aplica.

Precisión 4: No aplica.





CAPÍTULO IV REQUISITOS DE HABILITACIÓN⁸

• Para los artículos **Aceite Vegetal Comestible, Arroz Pilado Superior, Azúcar Rubia Doméstica, Fideos Largos, Harina de Trigo, Hojuela de avena y Sal de Cocina**, el postor deberá lo siguiente: Presentar copia simple del Registro Sanitario vigente del bien correspondiente, expedido por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria– DIGESA, según los artículos 102 y 105 del “Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas” aprobado por Decreto Supremo N.º 007-98-SA y sus modificatorias. Copia simple de la Resolución Directoral vigente que otorga la Validación Técnica Oficial al Plan HACCP, emitida por la DIGESA, según RM N° 449-2006-MINSA. El Plan HACCP deberá aplicarse a la línea de producción del bien objeto de contratación o a una línea de producción dentro de la cual este inmerso el producto requerido, en razón del artículo 4 de la norma sanitaria aprobada por la RM N.º 449-2006-MINSA. Los requisitos antes señalados se deben mantener vigentes incluso hasta la culminación de las entregas del bien contratado. Es responsabilidad exclusiva del contratista mantener vigente dicho documento, en razón del artículo 108 del D.S. N.º 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas y sus modificaciones y el artículo 33.de la R.M. N.º 449-2006-MINSA y sus modificaciones.

• Para los artículos de **Arveja Partida Calidad 2 Superior, Frijol panamito calidad 2 Superior, Frijol Castilla Calidad 2 Superior, Garbanzo Calidad 2 superior y Pallar bebe Calidad Superior**, el postor deberá lo siguiente: Presentar copia simple del certificado de autorización sanitaria de establecimiento vigente, otorgado por el Servicio nacional de sanidad agraria – SENASA según indica el artículo 33 del Decreto Supremo N° 004-211-AG, Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria y sus modificatorias. Para bienes importados se deberá presentar copia de la autorización Sanitaria para el ingreso al país de alimentos agropecuarios primarios y piensos otorgados por el SENASA, según indica el artículo 40 del DS N° 004-2011-AG. Declaración única de Aduanas que acredite el ingreso legal del producto al país. Este requisito antes señalado se debe mantener vigente, no suspendido, ni cancelado hasta la culminación de la entrega del producto adquirido. Es responsabilidad exclusiva del contratista mantener la Autorización Sanitaria de Establecimiento sin suspensión en razón de los artículos 35, 36, 37 y numeral 12 del artículo 56 del DS N° 004-2011-AG. La autorización para estos productos deberá cumplir obligatoriamente con los procesamientos de Limpieza y seleccionado. En el caso de que el postor no cuente con dicha autorización sanitaria deberá presentar de forma obligatoria una carta legalizada notarialmente, donde la empresa que prestará el servicio extiende este documento garantizando que los alimentos agropecuarios primarios y piensos a suministrar serán procesados y/o ingresados por el establecimiento que cuente con dicha autorización sanitaria otorgada por SENASA. Para efectos del cumplimiento del presente requisito, bastará que el Certificado de Autorización Sanitaria de Establecimiento indique: Nombre común (nombre científico) del bien correspondiente a contratar, según lo establecido por el SENASA.

• Para el artículo de **Huevo de Gallina Calidad Primera**, se deberá presentar copia simple del certificado de autorización sanitaria de establecimiento vigente, otorgado por el Servicio nacional de sanidad agraria – SENASA según indica el artículo 33 del Decreto Supremo N° 004-211-AG, Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria y sus modificatorias. Para bienes importados se deberá presentar copia de la autorización Sanitaria para el ingreso al país de alimentos agropecuarios primarios y piensos otorgados por el SENASA, según indica el artículo 40 del DS N° 004-2011-AG. Declaración única de Aduanas que acredite el ingreso legal del producto al país. Este requisito antes señalado se debe mantener vigente, no suspendido, ni cancelado hasta la culminación de la entrega del producto adquirido. Es responsabilidad exclusiva del contratista mantener la Autorización

⁸ Los requisitos de habilitación son fijados por el área usuaria en el requerimiento.



Sanitaria de Establecimiento sin suspensión en razón de los artículos 35, 36, 37 y numeral 12 del artículo 56 del DS N° 004-2011-AG. La autorización sanitaria deberá contar con las operaciones obligatorias de seleccionado, clasificado y etiquetado. En el caso de que el postor no cuente con dicha autorización sanitaria deberá presentar de forma obligatoria una carta legalizada notarialmente, donde la empresa que prestará el servicio extiende este documento garantizando que los alimentos agropecuarios primarios y piensos a suministrar serán procesados y/o ingresados por el establecimiento que cuente con dicha autorización sanitaria otorgada por SENASA. Para efectos del cumplimiento del presente requisito, bastará que el Certificado de Autorización Sanitaria de Establecimiento indique: Nombre común (nombre científico) del bien correspondiente a contratar, según lo establecido por el SENASA.

- Para los artículos **Papa Canchan Calidad Primera, Camote Amarillo Calidad Primera, Zapallo Macre Categoría Primera, Limón Categoría I, Col Crespa Calidad Primera, Plátano Categoría I, Naranja Valencia Categoría I, Manzana Delicia Categoría I y Ajo Calidad Primera**, se deberá presentar copia del Certificado de Autorización Sanitaria de Establecimiento vigente, otorgado por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria - SENASA según indica el artículo 33 del Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria" aprobado mediante DS N° 004-2011-AG, y sus modificatorias y complementarias. Para bienes importados se deberá presentar copia de la autorización Sanitaria para el ingreso al país de alimentos agropecuarios primarios y piensos otorgados por el SENASA, según indica el artículo 40 del DS N° 004-2011-AG. Declaración única de Aduanas que acredite el ingreso legal del producto al país. Este requisito antes señalado se debe mantener vigente, no suspendido, ni cancelado hasta la culminación de la entrega del producto adquirido. Es responsabilidad exclusiva del contratista mantener la Autorización Sanitaria de Establecimiento sin suspensión en razón de los artículos 35, 36, 37 y numeral 12 del artículo 56 del DS N° 004-2011-AG. La autorización sanitaria deberá contar con las operaciones obligatorias de seleccionado, limpiado y lavado a excepción del sub ítem Palta Fuerte Categoría I que deberá contar con los procesamientos de limpiado y seleccionado. En el caso de que el postor no cuente con dicha autorización sanitaria deberá presentar de forma obligatoria una carta legalizada notarialmente, donde la empresa que prestará el servicio extiende este documento garantizando que los alimentos agropecuarios primarios y piensos a suministrar serán procesados y/o ingresados por el establecimiento que cuente con dicha autorización sanitaria otorgada por SENASA Para efectos del cumplimiento del presente requisito, bastará que el Certificado de Autorización Sanitaria de Establecimiento indique: Nombre común (nombre científico) del bien correspondiente a contratar, según lo establecido por el SENASA.

- Para todos los sub ítems se deberá presentar el detalle de las características técnicas propias del ítem/paquete que oferta, señalando la procedencia (lugar de origen, lugar de expendio), cantidad, presentación, marca, tiempo de vida útil, número registro sanitario, número de autorización sanitaria, bajo las condiciones establecidas en las especificaciones técnicas de las Bases, debiendo tener en cuenta que las características técnicas ofertadas no deben ser una copia exacta de las mismas bases. Aunado a ello se deberá presentar una hoja visada por el postor indicando las precisiones como cantidad, calidad, datos del productor o fabricante, procedencia importada o nacional, indicar país, lugar de origen, características del envase o empaque, forma de almacenamiento y temperatura en la que se debe mantener los productos.

- Copia simple de documentos que sustenten la propiedad, posesión, alquiler u otro documento que certifique y/o acredite la disponibilidad del vehículo para realizar las entregas a la entidad, detallando las especificaciones del equipamiento requerido indicando modelo, marca, placa y equipo de refrigeración utilizado del vehículo a emplearse; aunado a ello el postor deberá presentar de forma obligatoria el detalle del equipo de enfriamiento de la unidad de transporte ofertado. En el caso de que el postor no cuente con la autorización, deberá presentar de forma obligatoria una carta donde la empresa que prestara el servicio extiende este documento legalizada notarialmente,



así mismo, deberá indicar en dicha carta, el tipo y número de proceso e ítem al que se presenta, así como la consignación de nombre o razón social, RUC y domicilio legal del postor, detalle de las características de la unidad de transporte y del sistema o tipo de refrigeración que usa dicho vehículo..

- Copia simple del certificado de desinfección vehicular, dicho certificado deberá presentar detalle del vehículo ofertado tal como carrocería, marca, modelo, placa, asimismo deberá detallar la fecha del servicio.

- Copia simple de la licencia de funcionamiento del postor, emitida por la entidad competente.

- Copia simple legible del Certificado o Constancia de capacitación de Buenas prácticas y Manipulación de Alimentos en vigilancia, prevención y control de COVID-19 en el trabajo.

- Copia simple legible del Certificado o Constancia de capacitación de Buenas prácticas y Manipulación de Alimentos, del personal clave que manipulará los alimentos.

- Copia simple legible del Plan de vigilancia, prevención y control de covid-19 en el trabajo, del postor.

- Copia simple legible del Certificado de saneamiento ambiental, a nombre del postor.

- Copia simple de los carnets de sanidad expedidos por la entidad competente que garantice la buena salud del personal designado por el postor que manipule y reparta los alimentos. En el caso de presentación de Ofertas en Consorcio bastara que el personal acreditado del consorciado que realice las actividades operativas de las obligaciones del contrato tenga los carnets de sanidad.

- Declaración Jurada de Plazo de entrega de los productos a adquirirse.

- Declaración Jurada de Garantía Técnica de los bienes, documento en el cual se especifique que en el caso de que el bien o bienes no se ajuste (n) a las fichas Técnicas contratadas y/o se encuentren defectuosas o sean deficientes, EL CONTRATISTA se obliga a reemplazarla dentro de los dos (02) días de realizada la comunicación.

- Para el artículo Pollo Entero Sin Menudencia Refrigerado, se deberá presentar copia del Certificado de Autorización Sanitaria de Establecimiento vigente, otorgado por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA según indica el artículo 33 del reglamento de inocuidad Agroalimentaria" aprobado mediante DS N° 004-2011- AG, y sus modificatorias y complementarias, el cual deberá contar con los procesamientos de Clasificado, Cortado, Desgrasado, seleccionado, empacado, enfriado, eviscerado, lavado, limpiado, paletizado, partido, picado, rebanado, envasado, etiquetado y refrigerado. Para bienes importados se deberá presentar copia de la autorización Sanitaria para el ingreso al país de alimentos agropecuarios primarios y piensos otorgados por el SENASA, según indica el artículo 40 del DS N°004-2011-AG. Declaración única de Aduanas que acredite el ingreso legal del producto al país. Este requisito antes señalado se debe mantener vigente, no suspendido, ni cancelado hasta la culminación de la entrega del producto adquirido. Es responsabilidad exclusiva del contratista mantener la Autorización Sanitaria de Establecimiento sin suspensión en razón de los artículos 35, 36, 37 y numeral 12 del artículo 56 del DS N°004-2011-AG. En el caso de que el postor no cuente con dicha autorización sanitaria deberá presentar de forma obligatoria una carta legalizada notarialmente, donde la empresa que prestará el servicio extiende este documento garantizando que los alimentos agropecuarios primarios y piensos a suministrar serán procesados y/o ingresados por el establecimiento que cuente con dicha autorización sanitaria otorgada por SENASA.





- Para **Pollo entero sin menudencia - Refrigerado** Copia de autorización sanitaria para el funcionamiento de centro de faenamiento avícola — SENASA
- Para el artículo **Cuarto de Res — Cuarto anterior compensado calidad Primera Refrigerado**, se deberá presentar copia del Certificado de Autorización Sanitaria de Establecimiento vigente, otorgado por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria - SENASA según indica el artículo 33 del Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria" aprobado mediante DS N° 004-2011-AG, y sus modificatorias y complementarias, el cual deberá contar con los procesamientos de Clasificado, Cortado, Descongelado, Desgrasado, seleccionado, dividido, empacado, enfriado, lavado, limpiado, paletizado, partido, picado, rebanado, envasado, etiquetado y refrigerado. Para bienes importados se deberá presentar copia de la autorización Sanitaria para el ingreso al país de alimentos agropecuarios primarios y piensos otorgados por el SENASA, según indica el artículo 40 del DS N° 004-2011-AG. Declaración única de Aduanas que acredite el ingreso legal del producto al país. Este requisito antes señalado se debe mantener vigente, no suspendido, ni cancelado hasta la culminación de la entrega del producto adquirido. Es responsabilidad exclusiva del contratista mantener la Autorización Sanitaria de Establecimiento sin suspensión en razón de los artículos 35, 36, 37 y numeral 12 del artículo 56 del DS N° 004-2011-AG. En el caso de que el postor no cuente con dicha autorización sanitaria deberá presentar de forma obligatoria una carta legalizada notarialmente, donde la empresa que prestará el servicio extiende este documento garantizando que los alimentos agropecuarios primarios y piensos a suministrar serán procesados y/o ingresados por el establecimiento que cuente con dicha autorización sanitaria otorgada por SENASA.
- Para el artículo **Carne de Porcino - Carcasa**, se deberá presentar copia del Certificado de Autorización Sanitaria de Establecimiento vigente, otorgado por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria - SENASA según indica el artículo 33 del Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria" aprobado mediante DS N° 004201 1 - AG, y sus modificatorias y complementarias, el cual deberá contar con los procesamientos de Clasificado, Cortado, Descongelado, Desgrasado, seleccionado, dividido, empacado, enfriado, lavado, limpiado, paletizado, partido, picado, rebanado, envasado, etiquetado y refrigerado. Para bienes importados se deberá presentar copia de la autorización Sanitaria para el ingreso al país de alimentos agropecuarios primarios y piensos otorgados por el SENASA, según indica el artículo 40 del DS N° 004-2011-AG. Declaración única de Aduanas que acredite el ingreso legal del producto al país. Este requisito antes señalado se debe mantener vigente, no suspendido, ni cancelado hasta la culminación de la entrega del producto adquirido. Es responsabilidad exclusiva del contratista mantener la Autorización Sanitaria de Establecimiento sin suspensión en razón de los artículos 35, 36, 37 y numeral 12 del artículo 56 del DS N° 004-2011-AG. En el caso de que el postor no cuente con dicha autorización sanitaria deberá presentar de forma obligatoria una carta legalizada notarialmente, donde la empresa que prestará el servicio extiende este documento garantizando que los alimentos agropecuarios primarios y piensos a suministrar serán procesados y/o ingresados por el establecimiento que cuente con dicha autorización sanitaria otorgada por SENASA
- Para Carne de porcino y carne de res (bovino) copia de autorización sanitaria para matadero — SENASA.
- Copia del certificado de Higiene Seguridad y Salud Ocupacional de Conformidad con la Ley General de Salud N° 26842.Ley General de Ambiente N° 28644 y Ley 297783 y SU reglamento N° 005-2012 TE, Ley NI 27657 Ley del Ministerio de Salud D.S N° 013-2002. S.A. Emitido por la Dirección Regional de Salud.
- Copia del informe técnico sanitario del establecimiento del postor, donde indique las buenas condiciones de salubridad emitido por la dirección regional de salud.





- Para los artículos de **Caballa eviscerada con cabeza refrigerada Calidad A, Pampanito eviscerada con cabeza refrigerada Calidad A y Bonito eviscerada g con cabeza refrigerada Calidad A**, se deberá presentar copia simple de Habilitación sanitaria Vigente del Desembarcadero Pesquero Artesanal (DPAs), muelles o sistema de descarga, otorgada por el organismo Nacional de Sanidad Pesquera — SANIPES, según el Decreto Supremo N°012-2013-PRODUCE, de donde proviene el bien a adquirir, en cumplimiento al Decreto Supremo N°040-2001-PE y sus modificatorias a nombre del postor.
- Copia simple de la habilitación sanitaria de planta de procesamiento Primario O artesanal e industrial vigente, de ser el caso otorgada por el Organismo Nacional de sanidad pesquera- sanipes según el decreto Supremo N°01 2-2013PRODUCE, en cumplimiento al Decreto Supremo N°040-2001-PE a nombre del postor o de un tercero, Adjuntando la Carta comercial de Autorización del propietario de la planta de procesamiento primario e industrial y del administrador del desembarcadero a nombre del postor.
- Copia simple del protocolo técnico de habilitación sanitaria de transportes terrestres de productos pesqueros y acuícolas (vehículos isotérmicos, refrigerados y/o congelados) vigente, en cumplimiento del Decreto Supremo N°040-2001-PE y sus modificatorias, y del Decreto Supremo N°012-2013PRODUCE a nombre del postor o de un tercero, adjuntando la CARTA COMERCIAL DE AUTORIZACION del propietario del vehículo, adjuntando copia de contrato NOTARIAL de alquiler de vehículo a nombre del postor.
- Certificado de buenas prácticas de manufactura de Higiene y manipulación de alimentos y certificación de los generales de Higiene de Codex alimentarias que tengan almacenamiento Fraccionamiento, Comercialización y distribución de alimentos no perecibles destinado al consumo Humano a nombre del postor.
- Copia simple de los carnets de sanidad expedidos por la entidad competente que garantice la buena salud del personal designado por el postor que manipule y reparta los alimentos.





CAPÍTULO V PROFORMA DEL CONTRATO

Importante

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



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

CLÁUSULA PRIMERA: ANTECEDENTES

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



CLÁUSULA SEGUNDA: OBJETO

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

CLÁUSULA TERCERA: MONTO CONTRACTUAL

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

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

CLÁUSULA CUARTA: DEL PAGO⁹

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

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



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

⁹ 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 ÚLTIMO CASO].

CLÁUSULA SEXTA: PARTES INTEGRANTES DEL CONTRATO

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

CLÁUSULA SÉTIMA: GARANTÍAS

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

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

Importante

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

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

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

CLÁUSULA OCTAVA: EJECUCIÓN DE GARANTÍAS POR FALTA DE RENOVACIÓN

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

Importante para la Entidad

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

CLÁUSULA NOVENA: ADELANTO DIRECTO

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

EL CONTRATISTA debe solicitar los adelantos dentro de [CONSIGNAR EL PLAZO Y



OPORTUNIDAD PARA LA SOLICITUD], adjuntando a su solicitud la garantía por adelantos mediante carta fianza o póliza de caución acompañada del comprobante de pago correspondiente. Vencido dicho plazo no procederá la solicitud.

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

Incorporar a las bases o eliminar, según corresponda.

CLÁUSULA DÉCIMA: RECEPCIÓN Y CONFORMIDAD DE LA PRESTACIÓN

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

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

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

CLÁUSULA UNDÉCIMA: DECLARACIÓN JURADA DEL CONTRATISTA

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

CLÁUSULA DUODÉCIMA: RESPONSABILIDAD POR VICIOS OCULTOS

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

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

CLÁUSULA DÉCIMA TERCERA: PENALIDADES

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

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

Donde:

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

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

El retraso se justifica a través de la solicitud de ampliación de plazo debidamente aprobado. Adicionalmente, se considera justificado el retraso y en consecuencia no se aplica penalidad, cuando EL CONTRATISTA acredite, de modo objetivamente sustentado, que el mayor tiempo transcurrido no le resulta imputable. En este último caso la calificación del retraso como justificado





por parte de LA ENTIDAD no da lugar al pago de gastos generales ni costos directos de ningún tipo, conforme el numeral 162.5 del artículo 162 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado.

Importante

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

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

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

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

CLÁUSULA DÉCIMA CUARTA: RESOLUCIÓN DEL CONTRATO

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

CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA: RESPONSABILIDAD DE LAS PARTES

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

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

CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA: ANTICORRUPCIÓN

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

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

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

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

CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA: MARCO LEGAL DEL CONTRATO

Sólo en lo no previsto en este contrato, en la Ley de Contrataciones del Estado y su Reglamento,





en las directivas que emita el OSCE y demás normativa especial que resulte aplicable, serán de aplicación supletoria las disposiciones pertinentes del Código Civil vigente, cuando corresponda, y demás normas de derecho privado.

CLÁUSULA DÉCIMA OCTAVA: SOLUCIÓN DE CONTROVERSIAS¹⁰

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

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

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

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

CLÁUSULA DÉCIMA NOVENA: FACULTAD DE ELEVAR A ESCRITURA PÚBLICA

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

CLÁUSULA VIGÉSIMA: DOMICILIO PARA EFECTOS DE LA EJECUCIÓN CONTRACTUAL

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

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

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

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

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

"LA ENTIDAD"

"EL CONTRATISTA"

Importante
Este documento puede firmarse digitalmente si ambas partes cuentan con firma digital, según la Ley N° 27269, Ley de Firmas y Certificados Digitales¹¹.

¹⁰ 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).

¹¹ 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>





Ejército del Perú – Unidad Operativa 0809

Subasta Inversa Electrónica N° 005-2023-EP/UC 0809-1

Adquisición de Suministro de alimentos para el personal de Tropa de la 9a Brigada Blindada, AF-2024.



ANEXOS





ANEXO N° 1

DECLARACIÓN JURADA DE DATOS DEL POSTOR

Señores
COMITÉ DE SELECCIÓN
SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N° 005-2023/UO0809
 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 ¹²		SI	No
Correo electrónico :			

Autorización de notificación por correo electrónico:

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

1. Solicitud de reducción de la oferta económica.
2. Solicitud de subsanación de los requisitos para perfeccionar el contrato.
3. Solicitud para presentar los documentos para perfeccionar el contrato, según orden de prelación, de conformidad con lo previsto en el artículo 141 del Reglamento.
4. Respuesta a la solicitud de acceso al expediente de contratación.
5. Notificación de la orden de compra¹³

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.

¹² Esta información será verificada por la Entidad en la página web del Ministerio de Trabajo y Promoción del Empleo en la sección consulta de empresas acreditadas en el REMYPE en el link <http://www2.trabajo.gob.pe/servicios-en-linea-2-2/> y se tendrá en consideración, en caso el postor ganador de la buena pro solicite la retención del diez por ciento (10%) del monto del contrato original, en calidad de garantía de fiel cumplimiento, en los contratos periódicos de suministro de bienes, según lo señalado en el artículo 149 del Reglamento.

¹³ Cuando el monto del valor estimado del procedimiento o del ítem no supere los doscientos mil Soles (S/ 200 000.00), en caso se haya optado por perfeccionar el contrato con una orden de compra.





Importante

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

ANEXO N° 1

DECLARACIÓN JURADA DE DATOS DEL POSTOR

Señores
COMITÉ DE SELECCIÓN
SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N° 005-2023/UO0809
 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 ¹⁴		Sí	No	
Correo electrónico :				

Datos del consorciado 2				
Nombre, Denominación o Razón Social :				
Domicilio Legal :				
RUC :		Teléfono(s) :		
MYPE ¹⁵		Sí	No	
Correo electrónico :				



Datos del consorciado ...				
Nombre, Denominación o Razón Social :				
Domicilio Legal :				
RUC :		Teléfono(s) :		
MYPE ¹⁶		Sí	No	
Correo electrónico :				

Autorización de notificación por correo electrónico:

Correo electrónico del consorcio:

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



¹⁴ Esta información será verificada por la Entidad en la página web del Ministerio de Trabajo y Promoción del Empleo en la sección consulta de empresas acreditadas en el REMYPE en el link <http://www2.trabajo.gob.pe/servicios-en-linea-2-2/> y se tendrá en consideración, en caso el consorcio ganador de la buena pro solicite la retención del diez por ciento (10%) del monto del contrato original, en calidad de garantía de fiel cumplimiento, en los contratos periódicos de suministro de bienes, según lo señalado en el artículo 149 del Reglamento. Para dicho efecto, todos los integrantes del consorcio deben acreditar la condición de micro o pequeña empresa.

¹⁵ Ibidem.

¹⁶ Ibidem.



1. Solicitud de reducción de la oferta económica.
2. Solicitud de subsanación de los requisitos para perfeccionar el contrato.
3. Solicitud para presentar los documentos para perfeccionar el contrato, según orden de prelación, de conformidad con lo previsto en el artículo 141 del Reglamento.
4. Respuesta a la solicitud de acceso al expediente de contratación.
5. Notificación de la orden de compra¹⁷

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.



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



ANEXO N° 2

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

Señores
COMITÉ DE SELECCIÓN
SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N° 005-2023/UO0809
Presente.-



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

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



[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

Importante

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





ANEXO N° 3

DECLARACIÓN JURADA DE CUMPLIMIENTO DE LAS ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Señores
COMITÉ DE SELECCIÓN
SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N° 005-2023/UO0809
Presente.-



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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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





ANEXO N° 4

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

Señores
COMITÉ DE SELECCIÓN
SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N° 005-2023/UE0809
 Presente.-



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

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

a) Integrantes del consorcio

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

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



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

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

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

1. OBLIGACIONES DE [NOMBRE, DENOMINACIÓN O RAZÓN SOCIAL DEL CONSORCIADO 1] [%]¹⁸

[DESCRIBIR LAS OBLIGACIONES DEL CONSORCIADO 1]

2. OBLIGACIONES DE [NOMBRE, DENOMINACIÓN O RAZÓN SOCIAL DEL CONSORCIADO 2] [%]¹⁹

[DESCRIBIR LAS OBLIGACIONES DEL CONSORCIADO 2]

TOTAL OBLIGACIONES 100%²⁰



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

¹⁹ Consignar únicamente el porcentaje total de las obligaciones, el cual debe ser expresado en número entero, sin decimales.

²⁰ Este porcentaje corresponde a la sumatoria de los porcentajes de las obligaciones de cada uno de los integrantes del consorcio.



[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

.....
Consoiciado 2
Nombres, apellidos y firma del Consoiciado 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

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° 5

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]

SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA 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 empresa²¹ 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.²²

[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.

²¹ 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."

²² En caso de empresas de comercialización, no consignar esta condición.



ANEXO N° 6

AUTORIZACIÓN DE NOTIFICACIÓN DE LA DECISIÓN DE LA ENTIDAD SOBRE LA SOLICITUD DE AMPLIACIÓN DE PLAZO MEDIANTE MEDIOS ELECTRÓNICOS DE COMUNICACIÓN

(DOCUMENTO A PRESENTAR EN EL PERFECCIONAMIENTO DEL CONTRATO)



Señores
COMITÉ DE SELECCIÓN
SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N° 005-2023/UO0809
Presente.-

El que se suscribe, [.....], postor adjudicado y/o Representante Legal de [CONSIGNAR EN CASO DE SER PERSONA JURÍDICA], identificado con [CONSIGNAR TIPO DE DOCUMENTO DE IDENTIDAD] N° [CONSIGNAR NÚMERO DE DOCUMENTO DE IDENTIDAD], autorizo que durante la ejecución del contrato se me notifique al correo electrónico [INDICAR EL CORREO ELECTRÓNICO] lo siguiente:

✓ Notificación de la decisión de la Entidad respecto a la solicitud de ampliación de plazo.

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]



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

Importante

La notificación de la decisión de la Entidad respecto a la solicitud de ampliación de plazo se efectúa por medios electrónicos de comunicación, siempre que se cuente con la autorización correspondiente y sea posible obtener un acuse de recibo a través del mecanismo utilizado.





ANEXO N° 7

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

Señores
COMITÉ DE SELECCIÓN
SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N° 005-2023/UO0809
 Presente.-



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

CONCEPTO	PRECIO TOTAL
TOTAL	

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



[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

Importante

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

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

Importante para la Entidad

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



Incluir o eliminar, según corresponda