

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

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



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

SIMBOLOGÍA UTILIZADA:

| N° | Símbolo | Descripción |
|----|--|--|
| 1 | [ABC] / [.....] | La información solicitada dentro de los corchetes sombreados debe ser completada por la Entidad durante la elaboración de las bases. |
| 2 | [ABC] / [.....] | Es una indicación, o información que deberá ser completada por la Entidad con posterioridad al otorgamiento de la buena pro para el caso específico de la elaboración de la PROFORMA DEL CONTRATO; o por los proveedores, en el caso de los ANEXOS de la oferta. |
| 3 | <div>Importante</div> <div>• Abc</div> | Se refiere a consideraciones importantes a tener en cuenta por el órgano encargado de las contrataciones o comité de selección, según corresponda, y por los proveedores. |
| 4 | <div>Advertencia</div> <div>• Abc</div> | Se refiere a advertencias a tener en cuenta por el órgano encargado de las contrataciones o comité de selección, según corresponda y por los proveedores. |
| 5 | <div>Importante para la Entidad</div> <div>• Xyz</div> | 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 sombrear.
- La nota **IMPORTANTE** no puede ser modificada ni eliminada en la Sección General. En el caso de la Sección Específica debe seguirse la instrucción que se indica en dicha nota.

Elaboradas en enero de 2019
Modificadas en marzo, junio y diciembre de 2019, julio 2020, julio 2021, noviembre 2021 y diciembre 2021 y octubre de 2022

**MARINA DE GUERRA DEL PERÚ
DIRECCIÓN DE CONTRATACIONES DEL MATERIAL**



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

**SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N°
003-2023 MGP/DIRCOMAT**

PRIMERA CONVOCATORIA

**ADQUISICIÓN DE VÍVERES SECOS Y FRESCOS (CARNES),
VERDURAS Y TUBÉRCULOS PARA EL RACIONAMIENTO
DEL PERSONAL NAVAL, PERIODO ANUAL/BIEN PP0135**

PAC 222

DEBER DE COLABORACIÓN

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

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

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

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

SECCIÓN GENERAL

DISPOSICIONES COMUNES DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

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

CAPÍTULO I ETAPAS DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

1.1. REFERENCIAS

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

1.2. CONVOCATORIA

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

1.3. REGISTRO DE PARTICIPANTES

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

Importante

- *Para registrarse como participante en un procedimiento de selección convocado por las Entidades del Estado Peruano, es necesario que los proveedores cuenten con inscripción vigente y estar habilitado ante el Registro Nacional de Proveedores (RNP) que administra el Organismo Supervisor de las Contrataciones del Estado (OSCE). Para obtener mayor información, se puede ingresar a la siguiente dirección electrónica: www.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 periodo 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 periodo de lances, permitiendo a la Entidad visualizar el último monto ofertado por los postores en orden de prelación, lo cual quedará registrado en el sistema.

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

1.8. OTORGAMIENTO DE LA BUENA PRO

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

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

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

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

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

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

1.9. CONSENTIMIENTO DE LA BUENA PRO

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

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

Importante

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

CAPÍTULO II

SOLUCIÓN DE CONTROVERSIAS DURANTE EL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

2.1. RECURSO DE APELACIÓN

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

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

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

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

Importante

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

2.2. PLAZOS DE INTERPOSICIÓN DEL RECURSO DE APELACIÓN

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

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

CAPÍTULO III DEL CONTRATO

3.1. PERFECCIONAMIENTO DEL CONTRATO

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

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

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

Importante

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

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

3.2. GARANTÍAS

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

3.2.1. GARANTÍA DE FIEL CUMPLIMIENTO

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

Importante

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

3.2.2. GARANTÍA POR ADELANTO

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

3.3. REQUISITOS DE LAS GARANTÍAS

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

Importante

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

Advertencia

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

- 1. La clasificadora de riesgo que asigna la clasificación a la empresa que emite la garantía debe encontrarse listada en el portal web de la SBS (<http://www.sbs.gob.pe/sistema-financiero/clasificadoras-de-riesgo>).*
- 2. Se debe identificar en la página web de la clasificadora de riesgo respectiva, cuál es la clasificación vigente de la empresa que emite la garantía, considerando la vigencia a la fecha de emisión de la garantía.*
- 3. Para fines de lo establecido en el artículo 148 del Reglamento, la clasificación de riesgo B, incluye las clasificaciones B+ y B.*
- 4. Si la empresa que otorga la garantía cuenta con más de una clasificación de riesgo emitida por distintas empresas listadas en el portal web de la SBS, bastará que en una de ellas cumpla con la clasificación mínima establecida en el Reglamento.*

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

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

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

3.4. EJECUCIÓN DE GARANTÍAS

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

3.5. ADELANTOS

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

3.6. PENALIDADES

3.6.1. PENALIDAD POR MORA EN LA EJECUCION 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 : MARINA DE GUERRA DEL PERÚ
RUC N° : 20153408191
Domicilio legal : AV. Contralmirante Mora S/N – Base Naval del Callao
Teléfono: : 2017020 Anexo 3424
Correo electrónico: : angelica.cornejo@marina.pe
Walter.alatrasta@marina.pe
Iris.perez@marina.pe
dircomat.mercadoabastecimiento@marina.pe

1.2. OBJETO DE LA CONVOCATORIA

El presente procedimiento de selección tiene por objeto la contratación de la ADQUISICIÓN DE VÍVERES SECOS Y FRESCOS (CARNES), VERDURAS Y TUBÉRCULOS PARA EL RACIONAMIENTO DEL PERSONAL NAVAL, PERIODO ANUAL/BIEN PP0135

| N° | ARTICULOS | U/ M | PRESENTACIÓN | | PERIODO ANUAL | | |
|--------------------------|--|---------|-----------------------------|------------------|--------------------------------------|--------------------|------------------------------|
| | | | | | MESES TENTATIVOS JUL 2023 A JUN 2024 | | |
| | | | TIPO DE ENVASE | CANT. POR ENVASE | CANTIDAD JUL - DIC | CANTIDAD ENE - JUN | CANTIDAD TOTAL EN KILOGRAMOS |
| AF 2023 | AF 2024 | | | | | | |
| VÍVERES FRESCOS (CARNES) | | | | | | | |
| 1 | POLLO ENTERO SIN MENUDENCIA CONGELADO | KG. | CAJA | 6 A 8 UNID. | 306,794.00 | 306,795.00 | 613,589.00 |
| 2 | CARNE DE PORCINO - CARCASA DE GORRINO CALIDAD PRIMERA CONGELADA | KG. | SACO DE POLIPROPILE NO | 60 A 90 KG. | 155,120.00 | 155,121.00 | 310,241.00 |
| 3 | MENUDENCIA DE RES – MONDONGO CONGELADO | KG. | SACO DE POLIPROPILE NO | 20 A 25 KG. | 104,562.00 | 104,563.00 | 209,125.00 |
| 4 | MENUDENCIA DE RES – CORAZÓN CONGELADO | KG. | CAJA (CONT. PIEZAS ENTERAS) | 15 A 20 KG.. | 51,707.00 | 51,707.00 | 103,414.00 |
| 5 | MENUDENCIA DE RES – HIGADO CONGELADO | KG. | CAJA (CONT. PIEZAS ENTERAS) | 15 A 20 KG. | 91,923.00 | 91,923.00 | 183,846.00 |
| 6 | CARNE DE RES - CUARTO POSTERIOR COMPENSADO CALIDAD PRIMERA CONGELADO | KG. | SACO DE POLIPROPILE NO | 50 KG. (MÍNIMO) | 153,397.00 | 153,397.00 | 306,794.00 |
| VÍVERES SECOS | | | | | | | |
| 7 | ARVEJA PARTIDA CALIDAD 2 - SUPERIOR | KG. | SACO DE POLIPROPILE NO | 50 KG. | 27,999.00 | 27,999.00 | 55,998.00 |

| | | | | | | | |
|-----------------------------------|---------------------------------|-----|-------------------------|-----------------|------------|------------|------------|
| 8 | HARINA DE TRIGO | KG. | SACO DE PAPEL KRAFT | 50 KG. | 375,139.00 | 375,139.00 | 750,278.00 |
| 9 | HOJUELA DE AVENA | KG. | SACO DE POLIETILENO | 10 KG. | 41,877.00 | 41,878.00 | 83,755.00 |
| 10 | SAL DE COCINA | KG. | BOLSA DE POLIETILENO | 1000 GR. | 50,288.00 | 50,289.00 | 100,577.00 |
| 11 | FIDEOS CORTOS (CORTADOS) | KG. | BOLSA DE POLIETILENO | 250 GR. | 17,231.00 | 17,232.00 | 34,463.00 |
| 12 | FIDEOS LARGOS | KG. | BOLSA DE POLIETILENO | 500 GR. | 40,207.00 | 40,207.00 | 80,414.00 |
| 13 | QUINUA GRADO 1 | KG. | SACO DE POLIPROPILE NO | 25 KG | 23,221.00 | 23,221.00 | 46,442.00 |
| 14 | PALLAR BEBE CALIDAD SUPERIOR | KG. | SACO DE POLIPROPILE NO | 50 KG | 22,488.00 | 22,488.00 | 44,976.00 |
| VÍVERES FRESCOS (VERDURAS) | | | | | | | |
| 15 | COL CRESPA CALIDAD PRIMERA | KG. | A GRANEL | 4.5 A 6 KG. | 87,494.00 | 87,494.00 | 174,988.00 |
| 16 | PAPA CANCHAN CALIDAD PRIMERA | KG. | MALLA DE POLIPROPILE NO | 50 A 60 KG | 174,988.00 | 174,989.00 | 349,977.00 |
| 17 | PAPA YUNGAY CALIDAD PRIMERA | KG. | MALLA DE POLIPROPILE NO | 50 A 60 KG | 174,988.00 | 174,989.00 | 349,977.00 |
| 18 | ZAPALLO MACRE CATEGORIA PRIMERA | KG. | A GRANEL | 25 KG. (MÍNIMO) | 87,494.00 | 87,494.00 | 174,988.00 |
| 19 | CAMOTE AMARILLO CALIDAD PRIMERA | KG. | MALLA DE POLIPROPILE NO | 50 KG. | 159,772.00 | 159,772.00 | 319,544.00 |
| 20 | PEPINILLO CALIDAD PRIMERA | KG. | BOLSA DE POLIETILENO | 25 A 30 KG. | 103,789.00 | 103,790.00 | 207,579.00 |

1.3. EXPEDIENTE DE CONTRATACIÓN

El expediente de contratación fue aprobado mediante Formato N° 065-2023 del Director de Contrataciones del Material de fecha 26 de mayo del 2023.

1.4. FUENTE DE FINANCIAMIENTO

Recursos Ordinarios

Importante

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

1.5. SISTEMA DE CONTRATACIÓN

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

1.6. 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 DIEZ CON 00/100 SOLES (S/10.00) en la Oficina de Administración de la Dirección de Contrataciones del Material, sito en Av. Contralmirante Mora S/N – Base Naval del Callao, debiendo recabar las bases en la Prevención de la Dirección de Contrataciones del Material.

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 2023.
- Ley de Equilibrio Financiero del Presupuesto del Sector Público del año fiscal 2023.
- Ley de Contrataciones del Estado – Ley N° 30225

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.

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

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/>

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

Advertencia

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

2.3. REQUISITOS PARA PERFECCIONAR EL CONTRATO

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

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

Advertencia

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

- 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 comunicación⁴. (Anexo N° 6)
- h) Detalle de los precios del monto de la oferta de cada uno de los bienes que conforman el paquete⁵.
- i) Declaración Jurada de no tener impedimentos para contratar con el estado (ANEXO N° 8)
- j) Declaración Jurada de compromiso antisoborno (ANEXO N° 9)
- k) Declaración Jurada de no encontrarse en el Registro de inhabilitados para contratar con el estado (ANEXO N° 10)

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

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

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

Importante

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

Importante

- Corresponde a la Entidad verificar que las garantías presentadas por el postor ganador de la buena pro cumplan con los requisitos y condiciones necesarios para su aceptación y eventual ejecución, sin perjuicio de la determinación de las responsabilidades funcionales que correspondan.
- De conformidad con el Reglamento Consular del Perú aprobado mediante Decreto Supremo N° 076-2005-RE para que los documentos públicos y privados extendidos en el exterior tengan validez en el Perú, deben estar legalizados por los funcionarios consulares peruanos y refrendados por el Ministerio de Relaciones Exteriores del Perú, salvo que se trate de documentos públicos emitidos en países que formen parte del Convenio de la Apostilla, en cuyo caso bastará con que estos cuenten con la Apostilla de la Haya⁶.
- La Entidad no puede exigir documentación o información adicional a la consignada en el presente numeral para el perfeccionamiento del contrato.

2.4. PERFECCIONAMIENTO EL CONTRATO

El contrato se perfecciona con la suscripción del documento que lo contiene. Para dicho efecto el postor ganador de la buena pro, dentro del plazo previsto en el artículo 141 del Reglamento, debe presentar la documentación requerida en la Mesa de Partes de la Dirección de Contrataciones de la Material, sito Av. Contralmirante Mora N° S/N, Base Naval del Callao de 08:30 a 13:00 horas-de 15:00 a 16:30 horas.

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

CAPÍTULO III ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Importante

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

1. Denominación y finalidad pública de la contratación

Denominación

Adquisición de víveres secos, frescos (carnes), verduras y tubérculos para el racionamiento del personal naval, mediante Subasta Inversa Electrónica (SIE).

Finalidad pública

El presente procedimiento de selección tiene por finalidad abastecer oportunamente de víveres secos, frescos, verduras y tubérculos en la cantidad, calidad y menor costo posible para satisfacer la demanda de racionamiento del Personal Naval de las diferentes Unidades y Dependencias de la Institución.

2. Características del bien a contratar

| N° | ARTICULOS | U/M | PRESENTACIÓN | | PERIODO ANUAL | | |
|--------------------------|--|-----|-----------------------------|------------------|--------------------------------------|--------------------|------------------------------|
| | | | | | MESES TENTATIVOS JUL 2023 A JUN 2024 | | |
| | | | TIPO DE ENVASE | CANT. POR ENVASE | CANTIDAD JUL - DIC | CANTIDAD ENE - JUN | CANTIDAD TOTAL EN KILOGRAMOS |
| AF 2023 | AF 2024 | | | | | | |
| VÍVERES FRESCOS (CARNES) | | | | | | | |
| 1 | POLLO ENTERO SIN MENUDENCIA CONGELADO | KG. | CAJA | 6 A 8 UNID. | 306,794.00 | 306,795.00 | 613,589.00 |
| 2 | CARNE DE PORCINO - CARCASA DE GORRINO CALIDAD PRIMERA CONGELADA | KG. | SACO DE POLIPROPILENO | 60 A 90 KG. | 155,120.00 | 155,121.00 | 310,241.00 |
| 3 | MENUDENCIA DE RES – MONDONGO CONGELADO | KG. | SACO DE POLIPROPILENO | 20 A 25 KG. | 104,562.00 | 104,563.00 | 209,125.00 |
| 4 | MENUDENCIA DE RES – CORAZÓN CONGELADO | KG. | CAJA (CONT. PIEZAS ENTERAS) | 15 A 20 KG.. | 51,707.00 | 51,707.00 | 103,414.00 |
| 5 | MENUDENCIA DE RES – HÍGADO CONGELADO | KG. | CAJA (CONT. PIEZAS ENTERAS) | 15 A 20 KG. | 91,923.00 | 91,923.00 | 183,846.00 |
| 6 | CARNE DE RES - CUARTO POSTERIOR COMPENSADO CALIDAD PRIMERA CONGELADO | KG. | SACO DE POLIPROPILENO | 50 KG. (MÍNIMO) | 153,397.00 | 153,397.00 | 306,794.00 |
| VÍVERES SECOS | | | | | | | |
| 7 | ARVEJA PARTIDA CALIDAD 2 - SUPERIOR | KG. | SACO DE POLIPROPILENO | 50 KG. | 27,999.00 | 27,999.00 | 55,998.00 |

| | | | | | | | |
|-----------------------------------|---------------------------------|-----|------------------------|-----------------|------------|------------|------------|
| 8 | HARINA DE TRIGO | KG. | SACO DE PAPEL KRAFT | 50 KG. | 375,139.00 | 375,139.00 | 750,278.00 |
| 9 | HOJUELA DE AVENA | KG. | SACO DE POLIETILENO | 10 KG. | 41,877.00 | 41,878.00 | 83,755.00 |
| 10 | SAL DE COCINA | KG. | BOLSA DE POLIETILENO | 1000 GR. | 50,288.00 | 50,289.00 | 100,577.00 |
| 11 | FIDEOS CORTOS (CORTADOS) | KG. | BOLSA DE POLIETILENO | 250 GR. | 17,231.00 | 17,232.00 | 34,463.00 |
| 12 | FIDEOS LARGOS | KG. | BOLSA DE POLIETILENO | 500 GR. | 40,207.00 | 40,207.00 | 80,414.00 |
| 13 | QUINUA GRADO 1 | KG. | SACO DE POLIPROPILENO | 25 KG | 23,221.00 | 23,221.00 | 46,442.00 |
| 14 | PALLAR BEBE CALIDAD SUPERIOR | KG. | SACO DE POLIPROPILENO | 50 KG | 22,488.00 | 22,488.00 | 44,976.00 |
| VÍVERES FRESCOS (VERDURAS) | | | | | | | |
| 15 | COL CRESPA CALIDAD PRIMERA | KG. | A GRANEL | 4.5 A 6 KG. | 87,494.00 | 87,494.00 | 174,988.00 |
| 16 | PAPA CANCHAN CALIDAD PRIMERA | KG. | MALLA DE POLIPROPILENO | 50 A 60 KG | 174,988.00 | 174,989.00 | 349,977.00 |
| 17 | PAPA YUNGAY CALIDAD PRIMERA | KG. | MALLA DE POLIPROPILENO | 50 A 60 KG | 174,988.00 | 174,989.00 | 349,977.00 |
| 18 | ZAPALLO MACRE CATEGORIA PRIMERA | KG. | A GRANEL | 25 KG. (MÍNIMO) | 87,494.00 | 87,494.00 | 174,988.00 |
| 19 | CAMOTE AMARILLO CALIDAD PRIMERA | KG. | MALLA DE POLIPROPILENO | 50 KG. | 159,772.00 | 159,772.00 | 319,544.00 |
| 20 | PEPINILLO CALIDAD PRIMERA | KG. | BOLSA DE POLIETILENO | 25 A 30 KG. | 103,789.00 | 103,790.00 | 207,579.00 |

2.1 Características técnicas

- **POLLO ENTERO SIN MENUDENCIA CONGELADO:** Consiste en una carcasa (cuerpo entero desangrado, desplumado y eviscerado) con todas sus partes, incluyendo: pecho, alas, muslos, piernas y espinazo, que ha sido sometida a un proceso de congelación. No contiene las menudencias (cabeza, cuello o pescuezo, patas, molleja, corazón e hígado).

Considerar detalles de acuerdo a los datos de la Ficha Técnica Aprobada (**versión 04**). Listado de bienes y servicios comunes – Perú Compras. Aprobado con Resolución Jefatural N° 000033-2023-PERÚ COMPRAS-JEFATURA

- **CARNE DE PORCINO - CARCASA DE GORRINO CALIDAD PRIMERA CONGELADA:** La carcasa o canal porcina congelada 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 congelado hasta alcanzar una temperatura interna menor a -18 °C.

Considerar detalles de acuerdo a los datos de la Ficha Técnica Aprobada (**versión 01**). Listado de bienes y servicios comunes – Perú Compras. Aprobado con Resolución Jefatural N° 000111-2022-PERÚ COMPRAS-JEFATURA.

- **MENUDENCIA DE RES – MONDONGO CONGELADO:** El mondongo congelado corresponde al rumen, el cual ha sido sometido a un proceso de congelamiento rápido. Puede comercializarse con o sin retículo y debe estar semicocido y exento de mucosa.

Considerar detalles de acuerdo a los datos de la Ficha Técnica Aprobada (**versión 01**). Listado de bienes y servicios comunes – Perú Compras. Aprobado con Resolución Jefatural N° 206-2021-PERÚ COMPRAS.

- **MENUDENCIA DE RES – CORAZÓN CONGELADO:** El corazón congelado es la menudencia roja a nivel torácico que puede o no estar provisto de pericardio, arterias, venas, aurículas y grasa, la cual ha sido sometida a un proceso de congelamiento rápido. Se recomienda expendirse abierto y libre de coágulos.

Considerar detalles de acuerdo a los datos de la Ficha Técnica Aprobada (**versión 01**). Listado de bienes y servicios comunes – Perú Compras. Aprobado con Resolución Jefatural N° 206-2021-PERÚ COMPRAS.

- **MENUDENCIA DE RES – HIGADO CONGELADO:** El hígado congelado es la menudencia roja a nivel abdominal, la cual ha sido sometida a un proceso de congelamiento rápido. Debe expendirse libre de vesícula biliar y ganglios adyacentes.

Considerar detalles de acuerdo a los datos de la Ficha Técnica Aprobada (**versión 01**). Listado de bienes y servicios comunes – Perú Compras. Aprobado con Resolución Jefatural N° 206-2021-PERÚ COMPRAS.

- **CARNE DE RES-CUARTO POSTERIOR COMPENSADO CALIDAD PRIMERA CONGELADO:** El cuarto posterior compensado (cuarto trasero) congelado es el corte de una media canal, media carcasa o pieza entre la sexta y la séptima costilla, el cual ha sido sometido a un proceso de congelamiento rápido.

Considerar detalles de acuerdo a los datos de la Ficha Técnica Aprobada (**versión 01**). Listado de bienes y servicios comunes – Perú Compras. Aprobado con Resolución Jefatural N° 206-2021-PERÚ COMPRAS.

- **ARVEJA PARTIDA CALIDAD 2 - SUPERIOR:** son los cotiledones separados y descascarados del grano de arveja. La arveja, es el grano procedente de la especie *Pisum sativum* L. es usado comúnmente en estado seco con fines alimenticios.

Considerar detalles de acuerdo a los datos de la Ficha Técnica Aprobada (**versión 06**). Listado de bienes y servicios comunes – Perú Compras. Aprobado con Resolución Jefatural N° 000077-2022-PERÚ COMPRAS-JEFATURA.

- **HARINA DE TRIGO:** Es el producto destinado al consumo humano que se obtiene de la molienda gradual y metódica de granos limpios de trigo de las especies *Triticum aestivum* o *Tricum durum*, durante el cual se retira el salvado y germen quedando principalmente el endospermo, el cual puede presentar diversos

grados de extracción. Debe ser fortificada con micronutrientes, según normativa vigente. Puede tener agentes de tratamiento de harina y/u otros micronutrientes.

Considerar detalles de acuerdo a los datos de la Ficha Técnica Aprobada (**versión 03**). Listado de bienes y servicios comunes – Perú Compras. Aprobado con Resolución Jefatural N° 000077-2022-PERÚ COMPRAS-JEFATURA.

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

Considerar detalles de acuerdo a los datos de la Ficha Técnica Aprobada (**versión 03**). Listado de bienes y servicios comunes – Perú Compras. Aprobado con Resolución Jefatural N° 105-2018-PERÚ COMPRAS.

- **SAL DE COCINA:** Es la sal yodada y fluorada de venta directa para consumo humano, de granulometría grosera, con o sin adición de antihumectantes y que cumple con requisitos de calidad e inocuidad.

Considerar detalles de acuerdo a los datos de la Ficha Técnica Aprobada (**versión 02**). Listado de bienes y servicios comunes – Perú Compras. Aprobado con Resolución Jefatural N° 000172-2022-PERÚ COMPRAS-JEFATURA.

- **FIDEOS CORTOS (CORTADOS):** Es la pasta o fideo fabricados a base de harina de trigo, tipo Nápoles (pasta obtenida mediante proceso de moldeado mediante boquilla), o Bologna (pasta obtenida mediante proceso de laminado), de tamaño y forma variable, sin características definidas de dimensión y cuyo contenido de humedad es igual o menor a 14 g/100 g. Son más pequeños que los largos.

Considerar detalles de acuerdo a los datos de la Ficha Técnica Aprobada (**versión 01**). Listado de bienes y servicios comunes – Perú Compras. Aprobado con Resolución Jefatural N° 251-2021-PERÚ COMPRAS.

- **FIDEO LARGO:** 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.

Considerar detalles de acuerdo a los datos de la Ficha Técnica Aprobada (**versión 01**). Listado de bienes y servicios comunes – Perú Compras. Aprobado con Resolución Jefatural N° 251-2021-PERÚ COMPRAS.

- **QUINUA GRADO 1:** Quinua procesada (beneficiada) son los granos de quinua (género y especie *Chenopodium quinoa* Willd.) que han sido sometidos a operaciones o procesos de limpieza, escarificado, lavado, secado, despedrado, selección (clasificación) y eliminación de granos contrastantes (granos de color), resultando un producto apto para la comercialización y el consumo humano.

Considerar detalles de acuerdo a los datos de la Ficha Técnica Aprobada (**versión 03**). Listado de bienes y servicios comunes – Perú Compras. Aprobado con Resolución Jefatural N° 000077-2022-PERÚ COMPRAS-JEFATURA.

- **PALLAR BEBE CALIDAD SUPERIOR:** Es el grano maduro procedente de la especie *Phaseolus lunatus* L, generalmente de color blanco, que tiene como característica diferencial unas estrías que irradian del hilio.

Considerar detalles de acuerdo a los datos de la Ficha Técnica Aprobada (**versión 05**). Listado de bienes y servicios comunes – Perú Compras. Aprobado con Resolución Jefatural N° 000077-2022-PERÚ COMPRAS-JEFATURA

- **COL CRESPA CALIDAD PRIMERA:** Hortaliza de la familia de las crucíferas correspondiente a la especie *Brassica oleracea* var. *Sabauda* L.

Considerar detalles de acuerdo a los datos de la Ficha Técnica Aprobada (**versión 08**). Listado de bienes y servicios comunes – Perú Compras. Aprobado con Resolución Jefatural N° 000077-2022-PERÚ COMPRAS-JEFATURA.

- **PAPA CANCHÁN CALIDAD PRIMERA:** 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

Considerar detalles de acuerdo a los datos de la Ficha Técnica Aprobada (**versión 08**). Listado de bienes y servicios comunes – Perú Compras. Aprobado con Resolución Jefatural N° 000077-2022-PERÚ COMPRAS-JEFATURA.

- **PAPA YUNGAY CALIDAD PRIMERA:** La Variedad Yungay tiene pulpa cremosa amarillenta y el uso sugerido es sancochado.

Considerar detalles de acuerdo a los datos de la Ficha Técnica Aprobada (**versión 08**). Listado de bienes y servicios comunes – Perú Compras. Aprobado con Resolución Jefatural N° 000077-2022-PERÚ COMPRAS-JEFATURA.

- **ZAPALLO MACRE CATEGORIA PRIMERA:** Zapallo macre, es el fruto de la especie *Cucurbita máxima* Duch, de la familia de las cucurbitáceas.

Considerar detalles de acuerdo a los datos de la Ficha Técnica Aprobada (**versión 04**). Listado de bienes y servicios comunes – Perú Compras. Aprobado con Resolución Jefatural N° 000077-2022-PERÚ COMPRAS-JEFATURA.

- **CAMOTE AMARILLO CALIDAD PRIMERA:** El camote es la raíz comestible proveniente del género y especie *Ipomoea batatas* L. de la familia de las Convolvuláceas, en estado fresco y destinada para el consumo humano.

Considerar detalles de acuerdo a los datos de la Ficha Técnica Aprobada (**versión 01**). Listado de bienes y servicios comunes – Perú Compras. Aprobado con Resolución Jefatural N° 218-2021-PERÚ COMPRAS.

- **PEPINILLO CALIDAD PRIMERA:** El pepinillo es el fruto de la hortaliza *Cucumis sativus* L. cuyo color va desde el verde oscuro al verde claro; de sabor y color característicos.

Considerar detalles de acuerdo a los datos de la Ficha Técnica Aprobada (**versión 01**). Listado de bienes y servicios comunes – Perú Compras. Aprobado con Resolución Jefatural N° 000189-2022-PERÚ COMPRAS-JEFATURA.



Incluir aquí la Ficha Técnica del bien

(*) Las Fichas se encuentran adjunto a la presente Base Estándar de Subasta Inversa N° 003-2023 MGP/DIRCOMAT

Importante

Incluir la Ficha Técnica del bien objeto de la contratación. Para dicho efecto acceder al Listado de Bienes y Servicios Comunes a través del SEACE, debiendo verificar que corresponda a la versión vigente de uso obligatorio a la fecha de convocatoria.

2.2 Envase, embalaje y rotulado

2.2.1 Envase

El producto del bien suministrado, deberá estar acondicionado y provistos de medios suficientes para proteger de los efectos del calor, de la humedad, la sequedad y de cualquier otro efecto indeseable que pueda ser ocasionado por la exposición del producto del bien, al medio ambiente.

Relación de productos y su envase respectivo: Será de acuerdo a las precisiones requeridas en las fichas técnicas e indicadas en la relación que se remite por anexo (1).

1. Pollo entero sin menudencia congelado: caja de 6 a 8 unidades
2. Carne de porcino - carcasa de gorrino calidad primera congelada: saco de polipropileno de 60 a 90 kilogramos.
3. Menudencia de res - mondongo congelado: saco de polipropileno de 20 a 25 kilogramos.
4. Menudencia de res - corazón congelado: Caja de 15 a 20 kilogramos.
5. Menudencia de res - hígado congelado: Caja de 15 a 20 kilogramos.
6. Carne de res - cuarto posterior compensado calidad primera congelado: saco de polipropileno de 50 kilogramos (mínimo)
7. Arveja partida calidad 2 - superior: saco de polipropileno de 50 kilogramos
8. Harina de trigo: saco de papel kraft de 50 kilogramos.
9. Hojuela de avena: saco de polietileno de 10 kilogramos.
10. Sal de cocina: bolsa de polietileno de 1 kilogramo.
11. Fideos cortos (cortados): bolsa de polietileno de 250 gramos.
12. Fideos largos: bolsa de polietileno de 500 gramos.
13. Quinua grado 1: saco de polipropileno de 25 kilogramos

14. Pallar bebe calidad superior: saco de polipropileno de 50 kilogramos
15. Col crespá calidad primera – tamaño a: a granel
16. Papa canchán calidad primera: saco de malla de polipropileno de 50 a 60 kilogramos
17. Papa yungay calidad primera: saco de malla de polipropileno de 50 a 60 kilogramos
18. Zapallo madre categoría primera: a granel
19. Camote amarillo calidad primera: saco de malla de polipropileno de 50 kilogramos
20. Pepinillo calidad primera: bolsa de polietileno de 25 a 30 kilogramos.

Precisión

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

2.2.2 Embalaje

Embalaje primario o envase: Definido en las (20) Fichas Técnicas aprobadas (LBSC).

Embalaje secundario: Protege al embalaje primario.

Embalaje Terciario: Es aquel que está destinado a soportar grandes cantidades de embalaje secundario, a fin de que estos no se dañen o deteriore en el proceso de transporte y almacenamiento entre la fábrica y el consumidor final.

Precisión

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

2.2.3 Rotulado

Los productos deberán estar debidamente rotulados de acuerdo a lo dispuesto en el Decreto Supremo 007-98-SA, Artículo 116° y 117° reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas",

Información de etiquetas contendrá el nombre, instrucciones de uso, fecha última envoltura detalle, fecha de vencimiento y características

Precisión

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

Advertencia

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

3. Condiciones de los bienes a contratar

Todo el material será entregado a todo costo por el Contratista y puesta en ejecución en el Departamento de Víveres de la Dirección de Abastecimiento Naval de acuerdo a las fechas de internamiento.

3.1 Lugar y plazo de ejecución de la prestación

3.1.1 Lugar de entrega

Los productos serán recibidos e internados en los paños del Departamento de Víveres de la Dirección de Abastecimiento Naval, sito Av. Contralmirante Mora N° S/N - Base Naval del Callao, previa aprobación de la Oficina de Control de Calidad en el horario de 08:30 a 13:00 horas y de acuerdo al cronograma de fecha de internamiento. Asimismo, no serán recepcionados los productos después de la hora indicada.

3.1.2 Plazo de entrega

El plazo de ejecución total es de TRESCIENTOS SESENTA Y CINCO (365) días calendarios. Asimismo, el plazo de la primera entrega de los bienes es de TRES (3) días calendarios, posterior a la suscripción del contrato.

Importante

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

3.2 Forma de entrega

3.2.1 Forma de entrega

Los productos a internarse, se efectuarán de acuerdo a las cantidades y fechas que se encuentran establecidas en el **cronograma tentativo de internamiento**, el mismo que será formalizado al perfeccionamiento del contrato y estará sujeto a la verificación de su calidad, cantidad, peso, marca, unidad de medida, estado de conservación y embalaje.

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

No aplica

Advertencia

Solo incluir los métodos de muestreo, ensayos o pruebas, así como los certificados de conformidad o certificados de inspección u otras certificaciones previstas en la sección II o III, de los Documentos de Información Complementaria, según corresponda al bien materia de contratación.

*Para mayor información sobre los Documentos de Información Complementaria ingresar al siguiente link:
<https://www.perucompras.gob.pe/userfiles/misc/documento-orientacion-aprobado-001-2016.pdf>*

4. Otras consideraciones para la ejecución de la prestación

4.1 Adelantos

No aplica

4.2 Conformidad de los bienes

La recepción será efectuada por los Jefes de Almacén de Viveres Secos, frescos y/o verduras del Departamento de Viveres de la Dirección de Abastecimiento Naval según corresponda y la conformidad será efectuada por el Jefe del Departamento de Viveres de la Dirección de Abastecimiento Naval, previa aprobación de los productos por parte de la Oficina de Control de Calidad.

4.3 Forma de pago

La Entidad realizará el pago de la contraprestación pactada a favor del contratista en **PAGOS PARCIALES MENSUALES**, conforme a lo establecido en el cronograma de entrega correspondiente y con fecha posterior a cada internamiento.

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

- Las Notas de Entrada al Almacén, (A CARGO DEL JEFE DEPARTAMENTO DE VIVERES DE DIABASTE)
- Acta de conformidad emitido por la Dirección de Abastecimiento Naval
- Informe del Jefe del Departamento de Viveres de la Dirección de Abastecimiento Naval (FUNCIONARIO RESPONSABLE) emitiendo la conformidad de la prestación efectuada.
- Comprobante de pago (A CARGO DEL PROVEEDOR)
- GUÍA DE REMISIÓN emitido por el Proveedor.

Dicha documentación se debe presentar en la Dirección de Contrataciones del Material (DIRCOMAT), sito en la Av. Contralmirante Mora S/N, Base Naval del Callao

4.4 Reajuste de los pagos

Para el presente Proceso de Selección no se ha considerado el reajuste de pagos.

Advertencia

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

4.5 Otras penalidades aplicables

Se aplicará al Contratista, cuando este incurra en retraso injustificado en la ejecución de las prestaciones objeto del contrato, la Marina de Guerra del Perú, le aplicará una penalidad por cada día de atraso, hasta por un monto máximo equivalente al DIEZ (10%), del monto del contrato vigente o, de ser el caso del monto del ítem que debió ejecutarse. Según lo establecido en el Artículo 133° del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado.

4.6 Responsabilidad por vicios ocultos

La conformidad de la prestación por parte de la Marina de Guerra del Perú, no enerva su derecho a reclamar posteriormente por defectos o vicios ocultos, conforme a lo dispuesto en la Ley de Contrataciones del Estado y su Reglamento.

El plazo máximo de responsabilidad de **EI CONTRATISTA** es de UN (01) año, contado a partir de la conformidad otorgada por La **MARINA**.

4.7 Condiciones de los consorcios

De conformidad con el numeral 49.5 del artículo 49 del Reglamento de Contrataciones del Estado, el número máximo de consorciados es de DOS (2).

4.8 Otras condiciones, según el objeto contractual, de ser el caso.

Advertencia

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

DIABASE de fecha 25 de mayo 2023

RELACION DE FICHAS TÉCNICAS - SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA

| ITEM | DESCRIPCION | PRECISION 1 | PRECISION 2 | PRECISION 3 | PRECISION 4 |
|------|--|---|---|--|-------------|
| 1 | POLLO ENTERO SIN MENUDENCIA CONGELADO | <ul style="list-style-type: none"> Con o sin riñones. Peso por carcasa: de 1.5 a 2.5 kilogramos. Con o sin rabadillo. Con o sin grasa abdominal. Temperatura de -12 °C a 18 °C | <ul style="list-style-type: none"> Peso neto del envase: de 15 kilogramos Tipo de envase: Caja de cartón de 15 kilogramos, conteniendo de 6 a 8 piezas (carcasas de pollo). | — | — |
| 2 | CARNE DE PORCINO - CARCASA DE GORRINO CALIDAD PRIMERA CONGELADA | <ul style="list-style-type: none"> Peso de 60 a 90 kilogramos. Temperatura de -12 °C a 18 °C | — | <ul style="list-style-type: none"> Peso de envase: de 60 a 90 kilogramos. Tipo de envase: Saco de polipropileno. | — |
| 3 | MENUDENCIA DE RES - MONDONGO CONGELADO | <ul style="list-style-type: none"> Pieza entera. Temperatura de -12 °C a 18 °C | <ul style="list-style-type: none"> Peso neto del envase: de 20 a 25 kilogramos. Tipo de envase: Saco de polipropileno. | — | — |
| 4 | MENUDENCIA DE RES - CORAZÓN CONGELADO | <ul style="list-style-type: none"> Pieza entera. Temperatura de -12 °C a 18 °C | <ul style="list-style-type: none"> Peso neto del envase: de 15 a 20 kilogramos. Tipo de envase: Caja de cartón. | — | — |
| 5 | MENUDENCIA DE RES - HÍGADO CONGELADO | <ul style="list-style-type: none"> Pieza entera. Temperatura de -12 °C a 18 °C | <ul style="list-style-type: none"> Peso neto del envase: de 15 a 20 kilogramos. Tipo de envase: Caja de cartón. | — | — |
| 6 | CARNE DE RES - CUARTO POSTERIOR COMPENSADO CALIDAD PRIMERA CONGELADO | <ul style="list-style-type: none"> Categoría A Temperatura de -12 °C a 18 °C | — | <ul style="list-style-type: none"> Peso neto: 50 kilogramos como mínimo. Tipo de envase: Saco de polipropileno. | — |

MARINA DE GUERRA DEL PERÚ – DIRECCIÓN DE CONTRATACIONES DEL MATERIAL
SUBASTA INVERSA N° 003-2023 MGP/DIRCOMAT

| | | | | | |
|----|-------------------------------------|--------|--|-----|-----|
| 7 | ARVEJA PARTIDA CALIDAD 2 - SUPERIOR | --- | _ Peso neto del envase: 50 kilogramos. _ Tipo de envase: Saco de polipropileno. | --- | --- |
| 8 | HARINA DE TRIGO | --- | _ Peso neto del envase: 50 kilogramos. _ Tipo de envase: Saco de papel kraft. | --- | --- |
| 9 | HOJUELA DE AVENA | --- | _ Peso de envase: 10 kilogramos. _ Tipo de envase: Saco de polietileno. | --- | --- |
| 10 | SAL DE COCINA | --- | _ Peso neto del envase: 1 kilogramo. _ Tipo de envase: Bolsa de polietileno. | --- | --- |
| 11 | FIDEOS CORTOS [CORTADOS] | Canuto | _ Peso neto del envase: 250 gr. _ Tipo de envase: Bolsa de polietileno. | --- | --- |

| ITEM | DESCRIPCION | PRECISION 1 | PRECISION 2 | PRECISION 3 | PRECISION 4 |
|------|---------------------------------|-----------------|---|-------------|-------------|
| 12 | FIDEOS LARGOS | Espaguetis | _ Peso neto del envase: 500 gr. _ Tipo de envase: Bolsa de polietileno. | --- | --- |
| 13 | QUINUA GRADO 1 | Granos medianos | _ Peso neto del envase: 25 kilogramos. _ Tipo de envase: Saco de polipropileno. | --- | --- |
| 14 | PALLAR BEBE CALIDAD SUPERIOR | --- | _ Peso neto del envase: 50 kilogramos. _ Tipo de envase: Saco de polipropileno. | --- | --- |
| 15 | COL CRESPA CALIDAD PRIMERA | Tamaño B | _ Peso neto: 4.5 a 6 kilogramos como mínimo. _ A granel (sin envase). | --- | --- |
| 16 | PAPA CANCHAN CALIDAD PRIMERA | Calibre Primera | _ Peso neto del envase: 50 a 60 kilogramos _ Tipo de envase: Saco de malla de polipropileno. | --- | --- |
| 17 | PAPA YUNGAY CALIDAD PRIMERA | Calibre Primera | _ Peso neto del envase: 50 a 60 kilogramos _ Tipo de envase: Saco de malla de polipropileno. | --- | --- |
| 18 | ZAPALLO MACRE CATEGORIA PRIMERA | --- | _ Peso neto: 25 kilogramos como mínimo. _ A granel (sin envase). | --- | --- |

| | | | | | |
|----|---------------------------------|-----------|--|-----|-----|
| 19 | CAMOTE AMARILLO CALIDAD PRIMERA | — | .. Peso neto del envase: 50 kilogramos .. Tipo de envase: Saco de malla de polipropileno. | ... | — |
| 20 | PEPINILLO CALIDAD PRIMERA | Calibre B | .. Peso neto del envase: 25 a 30 kilogramos .. Tipo de envase: Bolsa de polietileno. | ... | ... |

Protocolos Sanitario:

PROTOCOLO SANITARIO DE PREVENCION PARA EVITAR EL CONTAGIO DEL CORONAVIRUS (COVID-19) Y RESPONSABILIDADES EN CASO DE HECHOS FORTUITOS

El personal de las Empresas Adjudicadas que tenga contacto y/o realice actividades de distintas índoles (trámite documentario, entrega de material, abastecimiento, brindar servicio o prestaciones, entre otros) dentro de las instalaciones de la Marina de Guerra del Perú, deberán dar cumplimiento a los protocolos sanitarios siguientes:

- Aislamiento COVID-19.-** Procedimiento por el cual una persona caso sospechoso, reactivo en la prueba rápida o positiva en la Prueba PCR para COVID-19, será aislado y evacuado en forma inmediata al Centro de Salud para su evaluación correspondiente, debiendo elevar el respectivo informe del postor adjudicado, donde se detallará las indicaciones dadas por la parte médica.
- Distanciamiento Social.-** Aumentar el espacio que separa a las personas y reducir la frecuencia de contacto, con el fin de reducir la transmisión de una enfermedad.
- Higiene Respiratoria.-** Cubrirse la boca y nariz con una tapa boca certificado y aprobado por el MINSA.
- Higiene de manos.-** Uso de guantes y lavado de las manos a menudo con agua y jabón o solución recomendada.
- Higiene Ambiental.-** Mantener la limpieza de los lugares y superficies de trabajo.

Asimismo, el personal a su cargo no debe presentar sintomatología o haber estado en contacto de personas infectadas con COVID-19, con el propósito de descartar cualquier contagio del personal de la Marina de Guerra del Perú, el postor dará cumplimiento a lo dispuesto en la Resolución N° 283-2020 MINSA de fecha 13 de mayo del 2020, en lo referente a trabajadores con riesgo y alto riesgo a exposición COVID-19, donde se detalla al personal vulnerable las características de este tipo de personas, las cuales son:

- Mayores a 65 años
- Embarazadas y lactantes
- Enfermos cardiovasculares
- Pacientes con Cáncer y/o Diabetes Mellitus
- Obesos con IMC de 40 a mas

- f. Asmáticos moderados o graves
- g. Enfermos respiratorios crónicos
- h. Enfermos Pulmonares crónicos
- i. Insuficientes renales crónicos en tratamientos con hemodiálisis
- j. Enfermos o en tratamiento con inmunosupresores
- k. Pacientes con Hipertensión arterial no controlada
- l. Otros, bajo responsabilidad del postor adjudicado.

Ante cualquier hecho fortuito que se presente durante las distintas actividades que realice el personal del ofertante, estas responsabilidades serán asumidas por el postor, el postor.

CAPÍTULO IV
REQUISITOS DE HABILITACIÓN⁷

4.1 Requisitos de habilitación según los documentos de información complementaria

| N° | DESCRIPCIÓN DEL BIEN | REQUISITO DOCUMENTARIO |
|----|--|---|
| 1 | POLLO ENTERO SIN MENUDECIA CONGELADO | <p>Copia simple del Certificado de Autorización Sanitaria de Establecimiento vigente, otorgado por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, según indica el artículo 33 del Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias. Nota: Para efectos del cumplimiento del presente requisito, bastará que en el Certificado de Autorización Sanitaria de Establecimiento dedicado al procesamiento primario de alimentos agropecuarios y piensos se indique el tipo de alimento que corresponde al bien a contratar, según lo establecido por el SENASA.</p> <p>O,</p> <p>Copia simple de la Autorización Sanitaria de Apertura y Funcionamiento de Centro de faenamiento avícola vigente, otorgada por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria - SENASA, según indica el artículo 12 del Reglamento del Sistema Sanitario Avícola, aprobado mediante Decreto Supremo N° 029-2007-AG, y su modificatoria.</p> <p>Nota: La documentación solicitada deberá mantenerse vigente incluso hasta la culminación de las entregas del producto adquirido. Es responsabilidad exclusiva del proveedor tramitar oportunamente la renovación de dichos documentos.</p> |

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

| | |
|--|--|
| <p>2</p> <p>CARNE DE PORCINO - CARCASA DE GORRINO CALIDAD PRIMERA CONGELADA</p> | <p>Copia simple de la Autorización Sanitaria para el Funcionamiento de Mataderos Categoría 1, Categoría 2 o Categoría 3, vigente; según lo establecido en el artículo 10 del Reglamento Sanitario del Faenado de Animales de Abasto, aprobado mediante Decreto Supremo N° 015-2012-AG.</p> <p>Nota: Los mataderos tipo 1 que no cuenten con infraestructura para la refrigeración o congelamiento de las carcasas, deben subcontratar estos servicios.</p> <p><u>En el caso de que el producto reciba servicio de refrigeración o congelamiento en un establecimiento diferente al Centro de Faenado antes de su entrega:</u> Copia simple del Certificado de Autorización Sanitaria de Establecimiento vigente donde ha sido refrigerada o congelada la carne, otorgado por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, según indica el artículo 33 del Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias.</p> <p><u>En el caso de que el producto se almacene en una cámara frigorífica diferente a la del Centro de faenado antes de su entrega:</u> Copia simple de la Autorización Sanitaria de cámaras frigoríficas vigente, otorgada por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, según indica el artículo 81 del Reglamento Sanitario del Faenado de Animales de Abasto, aprobado mediante Decreto Supremo N° 015- 2012-AG, o según indica el artículo 33 del Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias.</p> <p><u>Para producto importado:</u> Copia simple del Registro y Autorización de establecimiento de exportadores vigente, según lo establecido en los artículos 100, 103 y 104 del Reglamento Andino de Cuarentena para el Comercio o la Movilización Intrasubregional y con Terceros Países de Animales Terrestres y sus Productos, adoptado mediante la DECISIÓN 737 de la Comunidad Andina del 08/06/2010;</p> <p>Y,</p> <p><u>Para la cámara frigorífica donde se almacenará el producto importado:</u> Copia simple de la Autorización Sanitaria de cámaras frigoríficas vigente, otorgada por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, según indica el artículo 81 del Reglamento Sanitario del Faenado de Animales de Abasto, aprobado mediante Decreto Supremo N° 015- 2012-AG, o según indica el artículo 33 del Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias</p> <p>Nota: La documentación solicitada deberá mantenerse vigente incluso hasta la culminación de las entregas del producto adquirido. Es responsabilidad exclusiva del proveedor tramitar oportunamente la renovación de dichos documentos.</p> |
|--|--|

| | | |
|---|--|--|
| 3 | MENUDENCIA DE RES – MONDONGO CONGELADO | <p>Copia simple de la Autorización Sanitaria para el Funcionamiento de Mataderos Categoría 1, Categoría 2 o Categoría 3, vigente: según lo establecido en el artículo 10 del Reglamento Sanitario del Faenado de Animales de Abasto, aprobado mediante Decreto Supremo N° 015-2012-AG.</p> <p>Nota: Los mataderos tipo 1 que no cuenten con infraestructura para la refrigeración o congelamiento de las carcasas o cuartos compensados, deben subcontratar estos servicios.</p> <p><u>En el caso de que el producto reciba servicio de refrigeración o congelamiento en un establecimiento diferente al Centro de Faenado antes de su entrega:</u> Copia simple del Certificado de Autorización Sanitaria de Establecimiento vigente donde ha sido refrigerada o congelada la carne, otorgado por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, según indica el artículo 33 del Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias.</p> |
| 4 | MENUDENCIA DE RES – CORAZÓN CONGELADO | <p><u>En el caso de que el producto se almacene en una cámara frigorífica diferente a la del Centro de faenado antes de su entrega:</u> Copia simple de la Autorización Sanitaria de cámaras frigoríficas vigente, otorgada por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, según indica el artículo 81 del Reglamento Sanitario del Faenado de Animales de Abasto, aprobado mediante Decreto Supremo N° 015- 2012-AG, o según indica el artículo 33 del Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias</p> <p><u>Para producto importado:</u> Copia simple del Registro y Autorización de establecimiento de exportadores vigente, según lo establecido en los artículos 100, 103 y 104 del Reglamento Andino de Cuarentena para el Comercio o la Movilización Intrasubregional y con Terceros Países de Animales Terrestres y sus Productos, adoptado mediante la DECISIÓN 737 de la Comunidad Andina del 08/06/2010; Y,</p> <p>Para la cámara frigorífica donde se almacenará el producto importado: Copia simple de la Autorización Sanitaria de cámaras frigoríficas vigente, otorgada por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, según indica el artículo 81 del Reglamento Sanitario del Faenado de Animales de Abasto, aprobado mediante Decreto Supremo N° 015- 2012-AG, o según indica el artículo 33 del Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias.</p> |
| 5 | MENUDENCIA DE RES – HÍGADO CONGELADO | <p>Nota: La documentación solicitada deberá mantenerse vigente incluso hasta la culminación de las entregas del producto adquirido. Es responsabilidad exclusiva del proveedor tramitar 229, oportunamente la renovación de dichos documentos.</p> |

| | | |
|---|--|--|
| 6 | <p>CARNE DE RES - CUARTO POSTERIOR COMPENSADO CALIDAD PRIMERA CONGELADO</p> | <p>Copia simple de la Autorización Sanitaria para el Funcionamiento de Mataderos Categoría 1, Categoría 2 o Categoría 3, vigente; según lo establecido en el artículo 10 del Reglamento Sanitario del Faenado de Animales de Abasto, aprobado mediante Decreto Supremo N° 015-2012-AG.</p> <p>Nota: Los mataderos tipo 1 que no cuenten con infraestructura para la refrigeración o congelamiento de las carcasas o cuartos compensados, deben subcontratar estos servicios.</p> <p><u>En el caso de que el producto reciba servicio de refrigeración o congelamiento en un establecimiento diferente al Centro de Faenado antes de su entrega:</u> Copia simple del Certificado de Autorización Sanitaria de Establecimiento vigente donde ha sido refrigerada o congelada la carne, otorgado por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, según indica el artículo 33 del Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias.</p> <p><u>En el caso de que el producto se almacene en una cámara frigorífica diferente a la del Centro de faenado antes de su entrega:</u> Copia simple de la Autorización Sanitaria de cámaras frigoríficas vigente, otorgada por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, según indica el artículo 81 del Reglamento Sanitario del Faenado de Animales de Abasto, aprobado mediante Decreto Supremo N° 015- 2012-AG, o según indica el artículo 33 del Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias.</p> <p><u>Para producto importado:</u> Copia simple del Registro y Autorización de establecimiento de exportadores vigente, según lo establecido en los artículos 100, 103 y 104 del Reglamento Andino de Cuarentena para el Comercio o la Movilización Intrasubregional y con Terceros Países de Animales Terrestres y sus Productos, adoptado mediante la DECISIÓN 737 de la Comunidad Andina del 08/06/2010; Y,</p> <p>Para la cámara frigorífica donde se almacenará el producto importado: Copia simple de la Autorización Sanitaria de cámaras frigoríficas vigente, otorgada por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, según indica el artículo 81 del Reglamento Sanitario del Faenado de Animales de Abasto, aprobado mediante Decreto Supremo N° 015- 2012-AG, o según indica el artículo 33 del Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias.</p> <p>Nota: La documentación solicitada deberá mantenerse vigente incluso hasta la culminación de las entregas del producto adquirido. Es responsabilidad exclusiva del proveedor tramitar 229. oportunamente la renovación de dichos documentos.</p> |
| 7 | <p>ARVEJA PARTIDA CALIDAD 2 - SUPERIOR</p> | |
| 8 | <p>CAMOTE AMARILLO CALIDAD PRIMERA</p> | <p>Copia simple del Certificado de Autorización Sanitaria de Establecimiento vigente, otorgado por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, según indica el artículo 33 del Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004- 2011-AG, y sus modificatorias.</p> |
| 9 | <p>COL CRESPA CALIDAD PRIMERA</p> | |

| | | |
|----|---------------------------------|---|
| 10 | PALLAR BEBE CALIDAD SUPERIOR | <p>Nota:</p> <p>Para efectos del cumplimiento del presente requisito, bastará que en el Certificado de Autorización Sanitaria de Establecimiento indique: Nombre común (nombre científico) del bien correspondiente a contratar, según lo establecido por el SENASA.</p> <p>La documentación solicitada deberá mantenerse vigente incluso hasta la culminación de las entregas del producto adquirido. Es responsabilidad exclusiva del proveedor tramitar oportunamente la renovación de dichos documentos.</p> |
| 11 | PAPA CANCHAN CALIDAD PRIMERA | |
| 12 | PAPA YUNGAY CALIDAD PRIMERA | |
| 13 | PEPINILLO CALIDAD PRIMERA | |
| 14 | QUINUA GRADO 1 | |
| 15 | ZAPALLO MACRE CATEGORIA PRIMERA | <p>Copia simple del Registro Sanitario vigente del bien correspondiente, expedido por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria – DIGESA, según los artículos 102 y 105 del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA, y sus modificatorias.</p> <p>Copia simple de la Resolución Directoral vigente que otorga Validación Técnica Oficial al Plan HACCP, emitida por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria - DIGESA, según Resolución Ministerial N° 449-2006/MINSA, Aprueban Norma Sanitaria para la Aplicación del Sistema HACCP en la Fabricación de Alimentos y Bebidas. El Plan HACCP deberá aplicarse a la línea de producción del bien objeto de contratación o a una línea de producción dentro de la cual esté inmerso el bien requerido, en razón del artículo 4 de la norma sanitaria aprobada por la Resolución Ministerial N° 449- 2006/MINSA.</p> |
| 16 | HARINA DE TRIGO | |
| 17 | HOJUELA DE AVENA | |
| 18 | SAL DE COCINA | |
| 19 | FIDEOS CORTOS (CORTADOS) | |
| 20 | FIDEOS LARGOS | <p>Nota:</p> <p>Los requisitos documentarios antes señalados están vigentes en tanto se emita la reglamentación que corresponda, según lo establecido por la primera y segunda Disposición Complementaria Final y la primera y segunda Disposición Complementaria Transitoria del Decreto Legislativo N° 1290, Decreto Legislativo que fortalece la inocuidad de los alimentos industrializados y productos pesqueros y acuícolas.</p> <p>La documentación solicitada deberá mantenerse vigente incluso hasta la culminación de las entregas del producto adquirido. Es responsabilidad exclusiva del proveedor tramitar oportunamente la renovación de dichos documentos.</p> |

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

DOCUMENTOS DE INFORMACIÓN COMPLEMENTARIA SEGÚN RUBRO

Alimentos, bebidas y productos de tabaco

<https://www.perucompras.gob.pe/userfiles/misc/documento-orientacion-aprobado-001-2016.pdf>

Advertencia

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

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

Advertencia

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

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 PAGO⁸

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

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

LA ENTIDAD debe efectuar el pago dentro de los diez (10) días calendario siguientes de otorgada la conformidad de los bienes, siempre que se verifiquen las condiciones establecidas en el contrato

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

para ello, bajo responsabilidad del funcionario competente.

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

CLÁUSULA QUINTA: DEL PLAZO DE LA EJECUCIÓN DE LA PRESTACIÓN

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

CLÁUSULA SEXTA: PARTES INTEGRANTES DEL CONTRATO

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

CLÁUSULA SÉTIMA: GARANTÍAS

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

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

Importante

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

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

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

CLÁUSULA OCTAVA: EJECUCIÓN DE GARANTÍAS POR FALTA DE RENOVACIÓN

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

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 CONTROVERSIAS⁹

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

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

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

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

CLÁUSULA DÉCIMA NOVENA: FACULTAD DE ELEVAR A ESCRITURA PÚBLICA

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

CLÁUSULA VIGÉSIMA: DOMICILIO PARA EFECTOS DE LA EJECUCIÓN CONTRACTUAL

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

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

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

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

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

"LA ENTIDAD"

"EL CONTRATISTA"

Importante

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

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

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

ANEXOS

ANEXO N° 1

DECLARACIÓN JURADA DE DATOS DEL POSTOR

Señores

COMITÉ DE SELECCIÓN

SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N° 003-2023 MGP/DIRCOMAT

Presente.-

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

| | | | |
|--------------------------------------|---------------|----|----|
| Nombre, Denominación o Razón Social: | | | |
| Domicilio Legal : | | | |
| RUC : | Teléfono(s) : | | |
| MYPE ¹¹ | | 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 compra¹²

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

Importante

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

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

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

Importante

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

ANEXO N° 1

DECLARACIÓN JURADA DE DATOS DEL POSTOR

Señores

COMITÉ DE SELECCIÓN

SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N° 003-2023 MGP/DIRCOMAT

Presente.-

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

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

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

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

Autorización de notificación por correo electrónico:

Correo electrónico del consorcio:

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

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

¹⁴ Ibidem.

¹⁵ Ibidem.

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

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

Importante

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

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

ANEXO N° 2

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

Señores
COMITÉ DE SELECCIÓN
SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N° 003-2023 MGP/DIRCOMAT
Presente.-

Mediante el presente el suscrito, postor y/o Representante Legal de [CONSIGNAR EN CASO DE SER PERSONA JUR[DICA], 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° 003-2023 MGP/DIRCOMAT

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° 003-2023 MGP/DIRCOMAT

Presente.-

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

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

a) Integrantes del consorcio

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

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

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

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

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

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

[DESCRIBIR LAS OBLIGACIONES DEL CONSORCIADO 1]

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

[DESCRIBIR LAS OBLIGACIONES DEL CONSORCIADO 2]

TOTAL OBLIGACIONES

100%¹⁹

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

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

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

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

Importante

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

f

W

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° 003-2023 MGP/DIRCOMAT
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° 003-2023 MGP/DIRCOMAT
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]".

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".

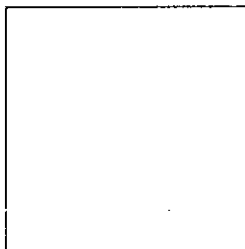
ANEXO N° 8

DECLARACIÓN JURADA DE NO TENER IMPEDIMENTO PARA CONTRATAR CON EL
ESTADO

Mediante la presente, el suscrito, identificado con DNI
....., representante legal de la empresa
....., con RUC:, declaro bajo
juramento:

1. No tener impedimento para contratar con el Estado, conforme al artículo 11 de la Ley N° 30225 – Ley de Contrataciones del Estado, ni en ninguna otra causal contemplada en alguna disposición legal o reglamento de ser postor o contratista del Estado.
2. Contar con inscripción vigente en el Registro Nacional de Proveedores.
3. No encontrarme inhabilitado para contratar con el Estado.
4. Ser responsable de la veracidad de los documentos e información presentada en el proceso de contratación.
5. Conocer las infracciones y sanciones establecidos en el artículo 50 de la Ley N° 30225 – Ley de Contrataciones del Estado y su Reglamento, así como en la Ley N° 27444 – Ley de Procedimiento Administrativo General.
6. No encontrarse prestando servicios laborales como personal civil y militar en la Marina de Guerra del Perú

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]



Huella digital

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

ANEXO N° 9

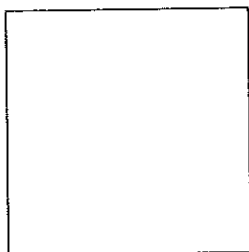
DECLARACIÓN JURADA DE COMPROMISO ANTISOBORNO

Yo,, identificado con DNI....., representante legal de:, con RUC:....., me comprometo a conducirme 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, integrantes de los órganos de administración, apoderados, representantes legales, funcionarios, asesores y personas vinculadas.

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

7



Huella digital

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

1
4

ANEXO N° 10

DECLARACIÓN JURADA DE NO ENCONTRARSE EN EL REGISTRO DE INHABILITADOS
PARA CONTRATAR CON EL ESTADO

Mediante la presente, el suscrito, identificado con DNI
....., representante legal de la empresa
....., con RUC:, declaro bajo
juramento:

No encontrarme en el registro de Inhabilitados para contratar con el estado, según las disposiciones de
la Ley de Contrataciones del Estado y su Reglamento.

CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

RELACION DE FICHAS TÉCNICAS - SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA

| ITEM | DESCRIPCION | PRECISION 1 | PRECISION 2 | PRECISION 3 | PRECISION 4 |
|------|--|---|---|--|-------------|
| 1 | POLLO ENTERO SIN MENUDENCIA CONGELADO | <ul style="list-style-type: none"> _ Con o sin riñones. _ Peso por carcasa: de 1.5 a 2.5 kilogramos. _ Con o sin robodilla. _ Con o sin grasa abdominal. _ Temperatura de -12 °C a 18 °C | <ul style="list-style-type: none"> _ Peso neto del envase: de 15 kilogramos _ Tipo de envase: Caja de cartón de 15 kilogramos, conteniendo de 6 a 8 piezas (carcasas de pollo). | — | --- |
| 2 | CARNE DE PORCINO - CARCASA DE GORRINO CALIDAD PRIMERA CONGELADA | <ul style="list-style-type: none"> _ Peso de 60 a 90 kilogramos. _ Temperatura de -12 °C a 18 °C | — | <ul style="list-style-type: none"> _ Peso de envase: de 60 a 90 kilogramos. _ Tipo de envase: Saco de polipropileno. | — |
| 3 | MENUDENCIA DE RES - MONDONGO CONGELADO | <ul style="list-style-type: none"> _ Piezo entera. _ Temperatura de -12 °C a 18 °C | <ul style="list-style-type: none"> _ Peso neto del envase: de 20 a 25 kilogramos. _ Tipo de envase: Saco de polipropileno. | — | — |
| 4 | MENUDENCIA DE RES - CORAZÓN CONGELADO | <ul style="list-style-type: none"> _ Piezo entera. _ Temperatura de -12 °C a 18 °C | <ul style="list-style-type: none"> _ Peso neto del envase: de 15 a 20 kilogramos. _ Tipo de envase: Caja de cartón. | --- | — |
| 5 | MENUDENCIA DE RES - HÍGADO CONGELADO | <ul style="list-style-type: none"> _ Piezo entera. _ Temperatura de -12 °C a 18 °C | <ul style="list-style-type: none"> _ Peso neto del envase: de 15 a 20 kilogramos. _ Tipo de envase: Caja de cartón. | — | — |
| 6 | CARNE DE RES - CUARTO POSTERIOR COMPENSADO CALIDAD PRIMERA CONGELADO | <ul style="list-style-type: none"> _ Categoría A _ Temperatura de -12 °C a 18 °C | --- | <ul style="list-style-type: none"> _ Peso neto: 50 kilogramos como mínimo. _ Tipo de envase: Saco de polipropileno. | --- |
| 7 | ARVEJA PARTIDA CALIDAD 2 - SUPERIOR | — | <ul style="list-style-type: none"> _ Peso neto del envase: 50 kilogramos. _ Tipo de envase: Saco de polipropileno. | --- | --- |
| 8 | HARINA DE TRIGO | — | <ul style="list-style-type: none"> _ Peso neto del envase: 50 kilogramos. _ Tipo de envase: Saco de papel kraft. | — | — |
| 9 | HOJUELA DE AVENA | --- | <ul style="list-style-type: none"> _ Peso de envase: 10 kilogramos. _ Tipo de envase: Saco de polietileno. | --- | — |
| 10 | SAL DE COCINA | — | <ul style="list-style-type: none"> _ Peso neto del envase: 1 kilogramo. _ Tipo de envase: Bolsa de polietileno. | — | — |
| 11 | FIDEOS CORTOS (CORTADOS) | Canuto | <ul style="list-style-type: none"> _ Peso neto del envase: 250 gr. _ Tipo de envase: Bolsa de polietileno. | --- | --- |



| ITEM | DESCRIPCION | PRECISION 1 | PRECISION 2 | PRECISION 3 | PRECISION 4 |
|------|---------------------------------|-----------------|---|-------------|-------------|
| 12 | FIDEOS LARGOS | Espaguetis | _ Peso neto del envase: 500 gr. _ Tipo de envase: Bolsa de polietileno. | — | — |
| 13 | QUINUA GRADO 1 | Granos medianos | _ Peso neto del envase: 25 kilogramos. _ Tipo de envase: Saco de polipropileno. | — | — |
| 14 | PALLAR BEBE CALIDAD SUPERIOR | — | _ Peso neto del envase: 50 kilogramos. _ Tipo de envase: Saco de polipropileno. | — | — |
| 15 | COL CRESPA CALIDAD PRIMERA | Tamaño B | _ Peso neto: 4,5 a 6 kilogramos como mínimo. _ A granel (sin envase). | — | — |
| 16 | PAPA CANCHAN CALIDAD PRIMERA | Calibre Primera | _ Peso neto del envase: 50 a 60 kilogramos _ Tipo de envase: Saco de malla de polipropileno. | — | — |
| 17 | PAPA YUNGAY CALIDAD PRIMERA | Calibre Primera | _ Peso neto del envase: 50 a 60 kilogramos _ Tipo de envase: Saco de malla de polipropileno. | — | — |
| 18 | ZAPALLO MACRE CATEGORIA PRIMERA | — | _ Peso neto: 25 kilogramos como mínimo. _ A granel (sin envase). | — | — |
| 19 | CAMOTE AMARILLO CALIDAD PRIMERA | — | _ Peso neto del envase: 50 kilogramos _ Tipo de envase: Saco de malla de polipropileno. | — | — |
| 20 | PEPINILLO CALIDAD PRIMERA | Calibre B | _ Peso neto del envase: 25 a 30 kilogramos _ Tipo de envase: Bolsa de polietileno. | — | — |

CRONOGRAMA DE INTERNAMIENTO DE CARNES CORRESPONDIENTE A LA SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA - PERIODO ANUAL

| NRO. | ARTICULOS | CANTIDAD AF-2023 | U/M | MES 1 | | MES 2 | | MES 3 | | MES 4 | | MES 5 | |
|------|--|---------------------|-----|------------|---------|------------|---------|------------|---------|------------|---------|------------|---------|
| | | | | FECHA | CANTID. | FECHA | CANTID. | FECHA | CANTID. | FECHA | CANTID. | FECHA | CANTID. |
| 1 | POLLO ENTERO SIN MENUENCIA CONGELADO | 36,794.00 | Kg. | 04/07/2023 | 30,670 | 03/08/2023 | 30,670 | 04/09/2023 | 30,670 | 04/10/2023 | 30,670 | 02/11/2023 | 30,670 |
| | | SUB-TOTAL | | 19/07/2023 | 30,670 | 17/08/2023 | 30,670 | 19/09/2023 | 30,670 | 19/10/2023 | 30,670 | 17/11/2023 | 30,670 |
| 2 | CARNE DE PORCINO - CARCASA DE GORRINO CALIDAD PRIMERA CONGELADA | 155,120.00 | Kg. | 05/07/2023 | 15,500 | 02/08/2023 | 15,500 | 01/09/2023 | 15,500 | 02/10/2023 | 15,500 | 03/11/2023 | 15,500 |
| | | SUB-TOTAL | | 19/07/2023 | 15,500 | 16/08/2023 | 15,500 | 15/09/2023 | 15,500 | 18/10/2023 | 15,500 | 17/11/2023 | 15,500 |
| 3 | MENUENCIA DE RES - MONDONGO DE RES CONGELADO | 104,562.00 | Kg. | 06/07/2023 | 31,000 | 03/08/2023 | 31,000 | 01/09/2023 | 31,000 | 02/10/2023 | 31,000 | 03/11/2023 | 31,000 |
| | | SUB-TOTAL | | 20/07/2023 | 10,450 | 17/08/2023 | 10,450 | 15/09/2023 | 10,450 | 18/10/2023 | 10,450 | 17/11/2023 | 10,450 |
| 4 | MENUENCIA DE RES - CORAZÓN CONGELADO | 51,707.00 | Kg. | 06/07/2023 | 20,900 | 05/08/2023 | 20,900 | 04/09/2023 | 20,900 | 04/10/2023 | 20,900 | 03/11/2023 | 20,900 |
| | | SUB-TOTAL | | | 10,000 | | 10,000 | | 10,000 | | 10,000 | | 10,000 |
| 5 | MENUENCIA DE RES - HÍGADO CONGELADO | 91,923.00 | Kg. | 06/07/2023 | 9,190 | 03/08/2023 | 9,190 | 01/09/2023 | 9,190 | 02/10/2023 | 9,190 | 03/11/2023 | 9,190 |
| | | SUB-TOTAL | | 20/07/2023 | 9,190 | 17/08/2023 | 9,190 | 15/09/2023 | 9,190 | 18/10/2023 | 9,190 | 17/11/2023 | 9,190 |
| 6 | CARNE DE RES - CUARTO POSTERIOR COMPENSADO CALIDAD PRIMERA CONGELADO | 153,397.00 | Kg. | 05/07/2023 | 15,330 | 02/08/2023 | 15,330 | 01/09/2023 | 15,330 | 02/10/2023 | 15,330 | 03/11/2023 | 15,330 |
| | | SUB-TOTAL | | 19/07/2023 | 15,330 | 16/08/2023 | 15,330 | 15/09/2023 | 15,330 | 18/10/2023 | 15,330 | 17/11/2023 | 15,330 |
| | | SUB-TOTAL | | | 30,660 | | 30,660 | | 30,660 | | 30,660 | | 30,660 |

| NRO. | ARTICULOS | CANTIDAD AF-2024 | U/M | MES 6 | | MES 7 | | MES 8 | | MES 9 | | MES 10 | | MES 11 | |
|------|--|---------------------|-----|------------|---------|------------|---------|------------|---------|------------|---------|------------|---------|------------|---------|
| | | | | FECHA | CANTID. | FECHA | CANTID. | FECHA | CANTID. | FECHA | CANTID. | FECHA | CANTID. | FECHA | CANTID. |
| 1 | POLLO ENTERO SIN MENUENCIA CONGELADO | 36,795.00 | Kg. | 05/01/2024 | 25,560 | 05/02/2024 | 25,560 | 06/03/2024 | 25,560 | 05/04/2024 | 25,560 | 07/05/2024 | 25,560 | 06/06/2024 | 25,560 |
| | | SUB-TOTAL | | 19/01/2024 | 25,560 | 20/02/2024 | 25,560 | 21/03/2024 | 25,560 | 22/04/2024 | 25,560 | 22/05/2024 | 25,560 | 21/06/2024 | 25,560 |
| 2 | CARNE DE PORCINO - CARCASA DE GORRINO CALIDAD PRIMERA CONGELADA | 155,121.00 | Kg. | 05/01/2024 | 12,920 | 05/02/2024 | 12,920 | 06/03/2024 | 12,920 | 05/04/2024 | 12,920 | 07/05/2024 | 12,920 | 06/06/2024 | 12,920 |
| | | SUB-TOTAL | | 19/01/2024 | 12,920 | 20/02/2024 | 12,920 | 21/03/2024 | 12,920 | 22/04/2024 | 12,920 | 22/05/2024 | 12,920 | 21/06/2024 | 12,920 |
| 3 | MENUENCIA DE RES - MONDONGO DE RES CONGELADO | 104,563.00 | Kg. | 08/01/2024 | 8,710 | 08/02/2024 | 8,710 | 08/03/2024 | 8,710 | 05/04/2024 | 8,710 | 07/05/2024 | 8,710 | 06/06/2024 | 8,710 |
| | | SUB-TOTAL | | 22/01/2024 | 8,710 | 23/02/2024 | 8,710 | 22/03/2024 | 8,710 | 22/04/2024 | 8,710 | 22/05/2024 | 8,710 | 21/06/2024 | 8,710 |
| 4 | MENUENCIA DE RES - CORAZÓN CONGELADO | 51,707.00 | Kg. | 08/01/2024 | 17,420 | 07/02/2024 | 17,420 | 08/03/2024 | 17,420 | 08/04/2024 | 17,420 | 08/05/2024 | 17,420 | 07/06/2024 | 17,420 |
| | | SUB-TOTAL | | | 8,600 | | 8,600 | | 8,600 | | 8,600 | | 8,600 | | 8,600 |
| 5 | MENUENCIA DE RES - HÍGADO CONGELADO | 91,923.00 | Kg. | 08/01/2024 | 8,600 | 08/02/2024 | 8,600 | 08/03/2024 | 8,600 | 05/04/2024 | 8,600 | 07/05/2024 | 8,600 | 06/06/2024 | 8,600 |
| | | SUB-TOTAL | | 22/01/2024 | 7,660 | 23/02/2024 | 7,660 | 22/03/2024 | 7,660 | 22/04/2024 | 7,660 | 22/05/2024 | 7,660 | 21/06/2024 | 7,660 |
| 6 | CARNE DE RES - CUARTO POSTERIOR COMPENSADO CALIDAD PRIMERA CONGELADO | 153,397.00 | Kg. | 05/01/2024 | 15,320 | 05/02/2024 | 15,320 | 06/03/2024 | 15,320 | 05/04/2024 | 15,320 | 07/05/2024 | 15,320 | 06/06/2024 | 15,320 |
| | | SUB-TOTAL | | 19/01/2024 | 12,780 | 20/02/2024 | 12,780 | 21/03/2024 | 12,780 | 22/04/2024 | 12,780 | 22/05/2024 | 12,780 | 21/06/2024 | 12,780 |
| | | SUB-TOTAL | | | 25,560 | | 25,560 | | 25,560 | | 25,560 | | 25,560 | | 25,560 |



CRONOGRAMA DE INTERNAMIENTO DE VIVERES SECOS CORRESPONDIENTE A LA SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA- PERIODO ANUAL

| N° | ARTICULOS | CANTIDAD AF-2023 | U/M | MES 1 | | MES 2 | | MES 3 | | MES 4 | | MES 5 | |
|----|-------------------------------------|---------------------|-----|------------|-----------|------------|-----------|------------|-----------|------------|-----------|------------|-----------|
| | | | | FECHA | CANT. | FECHA | CANT. | FECHA | CANT. | FECHA | CANT. | FECHA | CANT. |
| 07 | ARVEJA PARTIDA CALIDAD 2 - SUPERIOR | 27.999.00 | KG. | 07/07/2023 | 5.590.00 | 07/08/2023 | 5.590.00 | 05/09/2023 | 5.590.00 | 06/10/2023 | 5.590.00 | 06/11/2023 | 5.639.00 |
| 08 | HARINA DE TRIGO | 375.139.00 | KG. | 07/07/2023 | 75.020.00 | 07/08/2023 | 75.020.00 | 05/09/2023 | 75.020.00 | 06/10/2023 | 75.020.00 | 06/11/2023 | 75.059.00 |
| 09 | HOJUELA DE AVENA | 41.877.00 | KG. | 07/07/2023 | 8.370.00 | 07/08/2023 | 8.370.00 | 05/09/2023 | 8.370.00 | 06/10/2023 | 8.370.00 | 06/11/2023 | 8.397.00 |
| 10 | SAL DE COCINA | 50.288.00 | KG. | 10/07/2023 | 10.050.00 | 08/08/2023 | 10.050.00 | 08/09/2023 | 10.050.00 | 09/10/2023 | 10.050.00 | 08/11/2023 | 10.088.00 |
| 11 | FIDEOS CORTOS (CORTADOS) | 17.231.00 | KG. | 10/07/2023 | 3.440.00 | 08/08/2023 | 3.440.00 | 08/09/2023 | 3.440.00 | 09/10/2023 | 3.440.00 | 08/11/2023 | 3.471.00 |
| 12 | FIDEOS LARGOS | 40.207.00 | KG. | 10/07/2023 | 8.040.00 | 08/08/2023 | 8.040.00 | 08/09/2023 | 8.040.00 | 09/10/2023 | 8.040.00 | 08/11/2023 | 8.047.00 |
| 13 | QUINUA GRADO 1 | 23.221.00 | KG. | 10/07/2023 | 4.640.00 | 08/08/2023 | 4.640.00 | 08/09/2023 | 4.640.00 | 09/10/2023 | 4.640.00 | 08/11/2023 | 4.661.00 |
| 14 | PALLAR BEBE CALIDAD SUPERIOR | 22.488.00 | KG. | 10/07/2023 | 4.490.00 | 08/08/2023 | 4.490.00 | 08/09/2023 | 4.490.00 | 09/10/2023 | 4.490.00 | 08/11/2023 | 4.528.00 |

| N° | ARTICULOS | CANTIDAD AF-2024 | U/M | MES 6 | | MES 7 | | MES 8 | | MES 9 | | MES 10 | | MES 11 | |
|----|-------------------------------------|---------------------|-----|------------|-----------|------------|-----------|-----------|-----------|------------|-----------|------------|-----------|------------|-----------|
| | | | | FECHA | CANT. | FECHA | CANT. | FECHA | CANT. | FECHA | CANT. | FECHA | CANT. | FECHA | CANT. |
| 07 | ARVEJA PARTIDA CALIDAD 2 - SUPERIOR | 27.999.00 | KG. | 09/01/2024 | 4.660.00 | 08/02/2024 | 4.660.00 | 1/03/2024 | 4.660.00 | 10/04/2024 | 4.660.00 | 09/05/2024 | 4.660.00 | 06/06/2024 | 4.699.00 |
| 08 | HARINA DE TRIGO | 375.139.00 | KG. | 09/01/2024 | 62.520.00 | 08/02/2024 | 62.520.00 | 1/03/2024 | 62.520.00 | 10/04/2024 | 62.520.00 | 09/05/2024 | 62.520.00 | 06/06/2024 | 62.539.00 |
| 09 | HOJUELA DE AVENA | 41.878.00 | KG. | 09/01/2024 | 6.970.00 | 08/02/2024 | 6.970.00 | 1/03/2024 | 6.970.00 | 10/04/2024 | 6.970.00 | 09/05/2024 | 6.970.00 | 06/06/2024 | 7.028.00 |
| 10 | SAL DE COCINA | 50.289.00 | KG. | 10/01/2024 | 8.380.00 | 09/02/2024 | 8.380.00 | 2/03/2024 | 8.380.00 | 11/04/2024 | 8.380.00 | 10/05/2024 | 8.380.00 | 07/06/2024 | 8.389.00 |
| 11 | FIDEOS CORTOS (CORTADOS) | 17.232.00 | KG. | 10/01/2024 | 2.872.00 | 09/02/2024 | 2.872.00 | 2/03/2024 | 2.872.00 | 11/04/2024 | 2.872.00 | 10/05/2024 | 2.872.00 | 07/06/2024 | 2.872.00 |
| 12 | FIDEOS LARGOS | 40.207.00 | KG. | 10/01/2024 | 6.700.00 | 09/02/2024 | 6.700.00 | 2/03/2024 | 6.700.00 | 11/04/2024 | 6.700.00 | 10/05/2024 | 6.700.00 | 07/06/2024 | 6.707.00 |
| 13 | QUINUA GRADO 1 | 23.221.00 | KG. | 10/01/2024 | 3.870.00 | 09/02/2024 | 3.870.00 | 2/03/2024 | 3.870.00 | 11/04/2024 | 3.870.00 | 10/05/2024 | 3.870.00 | 07/06/2024 | 3.871.00 |
| 14 | PALLAR BEBE CALIDAD SUPERIOR | 22.488.00 | KG. | 10/01/2024 | 3.748.00 | 09/02/2024 | 3.748.00 | 2/03/2024 | 3.748.00 | 11/04/2024 | 3.748.00 | 10/05/2024 | 3.748.00 | 07/06/2024 | 3.748.00 |

CRONOGRAMA DE INTERNAMIENTO DE VERDURAS Y TUBERCULOS CORRESPONDIENTE A LA SUBASTA INVERSA ELECTRONICA - PERIODO ANUAL

| Nº | ARTICULOS | CANTIDAD AF-2023 | U/M | MES 1 | | MES 2 | | MES 3 | | MES 4 | | MES 5 | | MES 6 | |
|----|----------------------------------|---------------------|-----|------------|---------|------------|---------|------------|---------|------------|---------|------------|---------|------------|----------|
| | | | | FECHA | CANTID. | FECHA | CANTID. | FECHA | CANTID. | FECHA | CANTID. | FECHA | CANTID. | FECHA | CANTID. |
| 15 | COL CRESPA CALIDAD PRIMERA | 87,494.00 | KG. | 10/07/2023 | 3,800 | 07/08/2023 | 3,800 | 04/09/2023 | 3,800 | 02/10/2023 | 3,800 | 06/11/2023 | 3,800 | 04/12/2023 | 3,800.00 |
| | | | | 17/07/2023 | 3,800 | 14/08/2023 | 3,800 | 11/09/2023 | 3,800 | 09/10/2023 | 3,800 | 13/11/2023 | 3,800 | 11/12/2023 | 3,894.00 |
| | | | | 24/07/2023 | 3,800 | 21/08/2023 | 3,800 | 18/09/2023 | 3,800 | 16/10/2023 | 3,800 | 20/11/2023 | 3,800 | | |
| | | | | 31/07/2023 | 3,800 | 28/08/2023 | 3,800 | 25/09/2023 | 3,800 | 23/10/2023 | 3,800 | 27/11/2023 | 3,800 | | |
| | | | | SUB TOTAL | | | | 15,200 | | 15,200 | | 19,000 | | 15,200 | |
| 16 | PAPA CANCHAN CALIDAD PRIMERA | 174,988.00 | KG. | 03/07/2023 | 7,300 | 07/08/2023 | 7,300 | 04/09/2023 | 7,300 | 02/10/2023 | 7,300 | 06/11/2023 | 7,300 | 04/12/2023 | 7,300 |
| | | | | 10/07/2023 | 7,300 | 14/08/2023 | 7,300 | 11/09/2023 | 7,300 | 09/10/2023 | 7,300 | 13/11/2023 | 7,300 | 11/12/2023 | 7,088.00 |
| | | | | 17/07/2023 | 7,300 | 21/08/2023 | 7,300 | 18/09/2023 | 7,300 | 16/10/2023 | 7,300 | 20/11/2023 | 7,300 | | |
| | | | | 24/07/2023 | 7,300 | 28/08/2023 | 7,300 | 25/09/2023 | 7,300 | 23/10/2023 | 7,300 | 27/11/2023 | 7,300 | | |
| | | | | 31/07/2023 | 7,300 | | | 29,200 | | 36,500 | | 29,200 | | 14,388.00 | |
| 17 | PAPA YUNGAY CALIDAD PRIMERA | 174,988.00 | KG. | 03/07/2023 | 7,300 | 07/08/2023 | 7,300 | 04/09/2023 | 7,300 | 02/10/2023 | 7,300 | 06/11/2023 | 7,300 | 04/12/2023 | 7,300 |
| | | | | 10/07/2023 | 7,300 | 14/08/2023 | 7,300 | 11/09/2023 | 7,300 | 09/10/2023 | 7,300 | 13/11/2023 | 7,300 | 11/12/2023 | 7,088.00 |
| | | | | 17/07/2023 | 7,300 | 21/08/2023 | 7,300 | 18/09/2023 | 7,300 | 16/10/2023 | 7,300 | 20/11/2023 | 7,300 | | |
| | | | | 24/07/2023 | 7,300 | 28/08/2023 | 7,300 | 25/09/2023 | 7,300 | 23/10/2023 | 7,300 | 27/11/2023 | 7,300 | | |
| | | | | 31/07/2023 | 7,300 | | | 29,200 | | 36,500 | | 29,200 | | 14,388.00 | |
| 18 | ZAPALLO MA'CRE CATEGORIA PRIMERA | 87,494.00 | KG. | 03/07/2023 | 3,600 | 07/08/2023 | 3,600 | 04/09/2023 | 3,600 | 02/10/2023 | 3,600 | 06/11/2023 | 3,600 | 04/12/2023 | 3,600 |
| | | | | 10/07/2023 | 3,600 | 14/08/2023 | 3,600 | 11/09/2023 | 3,600 | 09/10/2023 | 3,600 | 13/11/2023 | 3,600 | 11/12/2023 | 4,694.00 |
| | | | | 17/07/2023 | 3,600 | 21/08/2023 | 3,600 | 18/09/2023 | 3,600 | 16/10/2023 | 3,600 | 20/11/2023 | 3,600 | | |
| | | | | 24/07/2023 | 3,600 | 28/08/2023 | 3,600 | 25/09/2023 | 3,600 | 23/10/2023 | 3,600 | 27/11/2023 | 3,600 | | |
| | | | | 31/07/2023 | 3,600 | | | 14,400 | | 18,000 | | 14,400 | | 8,294.00 | |
| 19 | CAMOTE AMARILLO CALIDAD PRIMERA | 159,772.00 | KG. | 10/07/2023 | 6,900 | 07/08/2023 | 6,900 | 04/09/2023 | 6,900 | 02/10/2023 | 6,900 | 06/11/2023 | 6,900 | 04/12/2023 | 6,900 |
| | | | | 17/07/2023 | 6,900 | 14/08/2023 | 6,900 | 11/09/2023 | 6,900 | 09/10/2023 | 6,900 | 13/11/2023 | 6,900 | 11/12/2023 | 7,972 |
| | | | | 24/07/2023 | 6,900 | 21/08/2023 | 6,900 | 18/09/2023 | 6,900 | 16/10/2023 | 6,900 | 20/11/2023 | 6,900 | | |
| | | | | 31/07/2023 | 6,900 | 28/08/2023 | 6,900 | 25/09/2023 | 6,900 | 23/10/2023 | 6,900 | 27/11/2023 | 6,900 | | |
| | | | | SUB TOTAL | | | | 27,600 | | 27,600 | | 34,500 | | 27,600 | |
| 20 | PEPINILLO CAL'DAD PRIMERA | 103,780.00 | KG. | 03/07/2023 | 4,200 | 07/08/2023 | 4,200 | 04/09/2023 | 4,200 | 02/10/2023 | 4,200 | 06/11/2023 | 4,200 | 04/12/2023 | 5,000 |
| | | | | 10/07/2023 | 4,200 | 14/08/2023 | 4,200 | 11/09/2023 | 4,200 | 09/10/2023 | 4,200 | 13/11/2023 | 4,200 | 11/12/2023 | 6,389 |
| | | | | 17/07/2023 | 4,200 | 21/08/2023 | 4,200 | 18/09/2023 | 4,200 | 16/10/2023 | 4,200 | 20/11/2023 | 4,200 | | |
| | | | | 24/07/2023 | 4,200 | 28/08/2023 | 4,200 | 25/09/2023 | 4,200 | 23/10/2023 | 4,200 | 27/11/2023 | 4,200 | | |
| | | | | 31/07/2023 | 4,200 | | | 16,800 | | 21,000 | | 16,800 | | 11,389.00 | |



| N° | ARTICULOS | CANTIDAD AF-2024 | U/M | MES 7 | | MES 8 | | MES 9 | | MES 10 | | MES 11 | | MES 12 | |
|----|----------------------------------|---------------------|-----|------------|---------|------------|---------|------------|---------|------------|---------|------------|---------|------------|-----------|
| | | | | FECHA | CANTID. | FECHA | CANTID. | FECHA | CANTID. | FECHA | CANTID. | FECHA | CANTID. | FECHA | CANTID. |
| 15 | COL CRESPA CALIDAD PRIMERA. | 87,494.00 | KG. | 03/01/2024 | 3,360 | 07/02/2024 | 3,360 | 06/03/2024 | 3,360 | 03/04/2024 | 3,360 | 01/05/2024 | 3,360 | 05/06/2024 | 3,360 |
| | | | | 10/01/2024 | 3,360 | 14/02/2024 | 3,360 | 13/03/2024 | 3,360 | 10/04/2024 | 3,360 | 08/05/2024 | 3,360 | 12/06/2024 | 3,360 |
| | | | | 17/01/2024 | 3,360 | 21/02/2024 | 3,360 | 20/03/2024 | 3,360 | 17/04/2024 | 3,360 | 15/05/2024 | 3,360 | 19/06/2024 | 3,360 |
| | | | | 24/01/2024 | 3,360 | 28/02/2024 | 3,360 | 27/03/2024 | 3,360 | 24/04/2024 | 3,360 | 22/05/2024 | 3,360 | 26/06/2024 | 3,494 |
| | | | | 31/01/2024 | 3,360 | | 3,360 | | | | | 29/05/2024 | 3,360 | | |
| | SUB TOTAL | | | | 16,800 | | 13,440 | | 13,440 | | 13,440 | | 16,800 | | 13,574.00 |
| 16 | PAPA CANCHAN CALIDAD PRIMERA. | 174,969.00 | KG. | 04/01/2024 | 6,720 | 01/02/2024 | 6,720 | 07/03/2024 | 6,720 | 04/04/2024 | 6,720 | 02/05/2024 | 6,720 | 06/06/2024 | 6,720 |
| | | | | 11/01/2024 | 6,720 | 08/02/2024 | 6,720 | 14/03/2024 | 6,720 | 11/04/2024 | 6,720 | 09/05/2024 | 6,720 | 13/06/2024 | 6,720 |
| | | | | 18/01/2024 | 6,720 | 15/02/2024 | 6,720 | 21/03/2024 | 6,720 | 18/04/2024 | 6,720 | 16/05/2024 | 6,720 | 20/06/2024 | 6,720 |
| | | | | 25/01/2024 | 6,720 | 22/02/2024 | 6,720 | 28/03/2024 | 6,720 | 25/04/2024 | 6,720 | 23/05/2024 | 6,720 | 27/06/2024 | 6,309 |
| | | | | | | 29/02/2024 | 7,400 | | | | | 30/05/2024 | 6,720 | | |
| | SUB TOTAL | | | | 26,880 | | 34,280 | | 26,880 | | 26,880 | | 33,600 | | 26,469.00 |
| 17 | PAPA YUNGAY CALIDAD PRIMERA. | 174,969.00 | KG. | 03/01/2024 | 6,720 | 07/02/2024 | 6,720 | 06/03/2024 | 6,720 | 03/04/2024 | 6,720 | 01/05/2024 | 6,720 | 05/06/2024 | 6,720 |
| | | | | 10/01/2024 | 6,720 | 14/02/2024 | 6,720 | 13/03/2024 | 6,720 | 10/04/2024 | 6,720 | 08/05/2024 | 6,720 | 12/06/2024 | 6,720 |
| | | | | 17/01/2024 | 6,720 | 21/02/2024 | 6,720 | 20/03/2024 | 6,720 | 17/04/2024 | 6,720 | 15/05/2024 | 6,720 | 19/06/2024 | 6,720 |
| | | | | 24/01/2024 | 6,720 | 28/02/2024 | 6,720 | 27/03/2024 | 6,720 | 24/04/2024 | 6,720 | 22/05/2024 | 6,720 | 26/06/2024 | 6,989 |
| | | | | 31/01/2024 | 6,720 | | | | | | | 29/05/2024 | 6,720 | | |
| | SUB TOTAL | | | | 33,600 | | 26,880 | | 26,880 | | 26,880 | | 33,600 | | 27,149.00 |
| 18 | ZAPALLO MA-CRE CATEGORIA PRIMERA | 87,494.00 | KG. | 04/01/2024 | 3,360 | 01/02/2024 | 3,360 | 07/03/2024 | 3,360 | 04/04/2024 | 3,360 | 02/05/2024 | 3,360 | 06/06/2024 | 3,360 |
| | | | | 11/01/2024 | 3,360 | 08/02/2024 | 3,360 | 14/03/2024 | 3,360 | 11/04/2024 | 3,360 | 09/05/2024 | 3,360 | 13/06/2024 | 3,360 |
| | | | | 18/01/2024 | 3,360 | 15/02/2024 | 3,360 | 21/03/2024 | 3,360 | 18/04/2024 | 3,360 | 16/05/2024 | 3,360 | 20/06/2024 | 3,360 |
| | | | | 25/01/2024 | 3,360 | 22/02/2024 | 3,360 | 28/03/2024 | 3,360 | 25/04/2024 | 3,360 | 23/05/2024 | 3,360 | 27/06/2024 | 3,494 |
| | | | | | | 29/02/2024 | 3,360 | | | | | 30/05/2024 | 3,360 | | |
| | SUB TOTAL | | | | 13,440 | | 16,800 | | 13,440 | | 13,440 | | 16,800 | | 13,574.00 |
| 19 | CAMOTE AMARILLO CALIDAD PRIMERA | 159,712.00 | KG. | 03/01/2024 | 6,100 | 07/02/2024 | 6,100 | 06/03/2024 | 6,100 | 03/04/2024 | 6,100 | 01/05/2024 | 6,100 | 05/06/2024 | 6,100 |
| | | | | 10/01/2024 | 6,100 | 14/02/2024 | 6,100 | 13/03/2024 | 6,100 | 10/04/2024 | 6,100 | 08/05/2024 | 6,100 | 12/06/2024 | 6,100 |
| | | | | 17/01/2024 | 6,100 | 21/02/2024 | 6,100 | 20/03/2024 | 6,100 | 17/04/2024 | 6,100 | 15/05/2024 | 6,100 | 19/06/2024 | 6,100 |
| | | | | 24/01/2024 | 6,100 | 28/02/2024 | 6,100 | 27/03/2024 | 6,100 | 24/04/2024 | 6,100 | 22/05/2024 | 6,100 | 26/06/2024 | 7,272 |
| | | | | 31/01/2024 | 6,100 | | | | | | | 29/05/2024 | 6,100 | | |
| | SUB TOTAL | | | | 30,500 | | 24,400 | | 24,400 | | 24,400 | | 30,500 | | 25,572.00 |
| 20 | PEPINILLO CALIDAD PRIMERA. | 103,750.00 | KG. | 04/01/2024 | 3,880 | 01/02/2024 | 3,880 | 07/03/2024 | 3,880 | 04/04/2024 | 3,880 | 02/05/2024 | 3,880 | 06/06/2024 | 3,880 |
| | | | | 11/01/2024 | 3,880 | 08/02/2024 | 3,880 | 14/03/2024 | 3,880 | 11/04/2024 | 3,880 | 09/05/2024 | 3,880 | 13/06/2024 | 3,880 |
| | | | | 18/01/2024 | 3,880 | 15/02/2024 | 3,880 | 21/03/2024 | 3,880 | 18/04/2024 | 3,880 | 16/05/2024 | 3,880 | 20/06/2024 | 3,880 |
| | | | | 25/01/2024 | 3,880 | 22/02/2024 | 3,880 | 28/03/2024 | 3,880 | 25/04/2024 | 3,880 | 23/05/2024 | 3,880 | 27/06/2024 | 2,910 |
| | | | | | | 29/02/2024 | 3,880 | | | | | 30/05/2024 | 3,880 | | |
| | SUB TOTAL | | | | 19,400 | | 19,400 | | 15,520 | | 15,520 | | 19,400 | | 14,550.00 |

**FICHA TÉCNICA
APROBADA**

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

Denominación del bien : POLLO ENTERO SIN MENUDENCIA CONGELADO
Denominación técnica : POLLO ENTERO SIN MENUDENCIA CONGELADO
Unidad de medida : KILOGRAMO
Descripción general : Pollo es el ave de la especie *Gallus domesticus*, que no ha llegado a su estado adulto y cuya extremidad del esternón es flexible. El pollo entero sin menudencia congelado consiste en una carcasa (cuerpo entero desangrado, desplumado y eviscerado) con todas sus partes, incluyendo pecho, alas, muslos, piernas y espinazo, que ha sido sometida a un proceso de congelación. No contiene las menudencias (cabeza, cuello o pescuezo, patas, molleja, corazón e hígado). Tanto la punta de la rabadilla como la grasa abdominal pueden o no estar presentes. La carcasa puede o no tener riñones o pulmones.

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

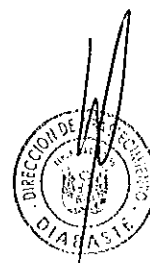
2.1 Del bien

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

Después del proceso de faenado, no debe haber demora en el enfriamiento de la carcasa hasta lograr una temperatura interna de -18 °C en la misma, según lo establecido en los numerales 3.14 y 5.6.3 de la NTP 201.054:2023. El pollo entero sin menudencia congelado debe estar exento de escarcha o bloques de hielo.

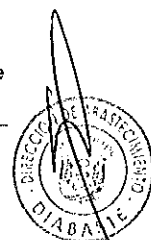
El pollo entero sin menudencia congelado debe presentar las siguientes características:

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



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

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



Precisión 1: La entidad convocante deberá precisar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 2 y/o proforma del contrato) la temperatura de recepción del pollo entero sin menudencia congelado, la cual no debe exceder de -18 °C. Del mismo modo, deberá indicar si la carcasa del pollo podrá o no contener los riñones y pulmones. Asimismo, deberá indicar el peso promedio de cada carcasa de pollo, y si la punta de la rabadilla y la grasa abdominal deberán o no ser retiradas.

2.2 Envase y/o embalaje

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

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

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

2.3 Rotulado

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

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

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

2.4 Inserto

No aplica.

Precisión 4: No aplica.



FICHA TÉCNICA APROBADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

| | |
|-----------------------|--|
| Denominación del bien | : CARNE DE PORCINO - CARCASA DE GORRINO CALIDAD PRIMERA CONGELADA |
| Denominación técnica | : CARCASA O CANAL DE GORRINO CALIDAD PRIMERA CONGELADA |
| Unidad de medida | : KILOGRAMO |
| Descripción general | : La carcasa o canal porcina congelada 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 congelado hasta alcanzar una temperatura interna menor a -18 °C. La carcasa provendrá de porcinos machos sin castrar mayores a 150 días de edad y con un peso mayor a 90 kg; o, de porcinos machos castrados y hembras no paridas de más de 100 días de edad, con un peso mayor a 100 kg. |

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1. Del bien

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

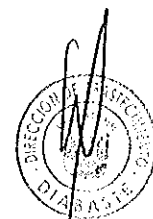
Las carcasas destinadas a la conservación por congelación se deben congelar a temperaturas menores de -30 °C y lograr una temperatura interna del producto de -18 °C, según lo indicado en el numeral 6.4.3 de la NTP 201.003:2012 (revisada el 2021).

La carcasa de gorrino calidad primera congelada 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 clasificación de la carcasa será realizada por la Autoridad Sanitaria de acuerdo a la Norma Técnica Peruana vigente, según lo señalado en el artículo 68 del Reglamento Sanitario del Faenado de Animales de Abasto, aprobado mediante Decreto Supremo N° 015-2012-AG.

La carcasa de gorrino calidad primera congelada 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 | |



| CARACTERÍSTICA | ESPECIFICACIÓN | REFERENCIA |
|---|--|--|
| Edad / peso / sexo / castración | Carcasas provenientes de machos sin castrar mayores a 150 días de edad y con peso mayor a 90 kg. Carcasas provenientes de machos castrados y hembras no paridas de más de 180 días, con un peso mayor a 100 kg. | |
| Conformación | Buena conformación y buena apariencia de carne que no cumplan los requisitos de extra. | |
| Grasa dorsal a la altura de la última costilla y a 5 cm de la línea media dorsal y en forma paralela a ésta | Espesor de grasa dorsal mayor de veinticinco (25) milímetros. | |
| 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) que la temperatura de recepción de la carcasa de gorrino calidad primera congelada no debe exceder de -18 °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: Carcasa de gorrino calidad primera congelada, con peso máximo de 120 kg, cuya temperatura no debe exceder de -18 °C.

2.2. Envase y/o embalaje
No aplica.

Precisión 2: No aplica.

2.3. Rotulado

La carcasa de gorrino calidad primera congelada 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.

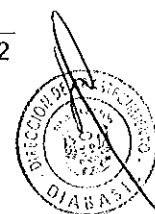
Las carcasas aprobadas para el consumo humano deben estar selladas obligatoriamente con tinta de uso alimentario humano de color azul violeta, aprobada por la Autoridad competente. El sello debe ser de forma circular y de seis (06) centímetros de diámetro, aplicado en la cara externa de las paletas, 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.

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



FICHA TÉCNICA APROBADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

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

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1. Del bien

El mondongo congelado debe proceder de animales sanos, faenados bajo inspección veterinaria y de plantas faenadoras o camales autorizados por la Autoridad Sanitaria. Solo se podrán comercializar aquellas menudencias que hayan sido aprobadas como aptas para consumo humano en la inspección veterinaria, según lo señalado en el numeral 3.1.1 de la NTP 201.055:2021 y en el capítulo II del Reglamento Sanitario del Faenado de Animales de Abasto, aprobado mediante Decreto Supremo N° 015-2012-AG.

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

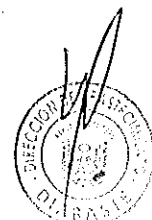
Las menudencias de res destinadas a la conservación por congelación deben ser sometidas a un proceso de congelamiento rápido hasta llegar a una temperatura de -18 °C o más baja en el núcleo, según lo indicado en el numeral 6.5.2 de la NTP 201.055:2021.

El mondongo congelado debe presentar las siguientes características:

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

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

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



2.2. Envase y/o embalaje

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

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

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

2.3. Rotulado

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

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

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

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

2.4. Inserto

No aplica.

Precisión 4: No aplica.



**FICHA TÉCNICA
APROBADA**

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

| | |
|-----------------------|---|
| Denominación del bien | : MENUDENCIA DE RES – CORAZÓN CONGELADO |
| Denominación técnica | : MENUDENCIA DE BOVINO – CORAZÓN CONGELADO |
| Unidad de medida | : KILOGRAMO |
| Descripción general | : El bovino comprende a los animales de las especies <i>Bos taurus</i> , <i>Bos indicus</i> y del género <i>Bubalus</i> la especie <i>Bubalus bubalis</i> y sus híbridos. El corazón congelado es la menudencia roja a nivel torácico que puede o no estar provisto de pericardio, arterias, venas, aurículas y grasa, la cual ha sido sometida a un proceso de congelamiento rápido. Se recomienda expendirse abierto y libre de coágulos. |

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1. Del bien

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

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

El corazón congelado debe presentar las siguientes características:

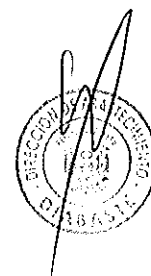
| CARACTERÍSTICA | ESPECIFICACIÓN | REFERENCIA |
|------------------|---|--|
| CALIDAD | | |
| Aspecto general | Superficie brillante, acabado libre de defectos | NTP 201.055:2021 CARNE Y PRODUCTOS CÁRNICOS. Definiciones, clasificación y requisitos de carcasas y carne de bovinos. 3ª Edición |
| Color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

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

2.2. Envase y/o embalaje

El envase y embalaje deben ser inocuos, limpios e higiénicos, de grado alimentario y no deben comunicar olores o sabores extraños al producto. Asimismo, deben ser impermeables,

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



resistentes, conservar las características del producto y, al eliminarse, no deben dejar residuos sobre la menudencia, según lo establecido en el numeral 9 de la NTP 201.055:2021.

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

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

2.3. Rotulado

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

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

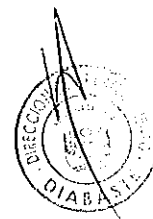
- nombre del producto;
- país de origen;
- nombre y dirección del fabricante, envasador o distribuidor;
- identificación del lote;
- fecha de vencimiento;
- condiciones de almacenamiento;
- peso neto;
- número de Autorización Sanitaria de Establecimiento dedicado al Procesamiento Primario de Alimentos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

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

2.4. Inserto

No aplica.

Precisión 4: No aplica.



**FICHA TÉCNICA
APROBADA**

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

| | |
|-----------------------|---|
| Denominación del bien | : MENUDENCIA DE RES – HÍGADO CONGELADO |
| Denominación técnica | : MENUDENCIA DE BOVINO – HÍGADO CONGELADO |
| Unidad de medida | : KILOGRAMO |
| Descripción general | : El bovino comprende a los animales de las especies <i>Bos taurus</i> , <i>Bos indicus</i> y del género <i>Bubalus</i> la especie <i>Bubalus bubalis</i> y sus híbridos. El hígado congelado es la menudencia roja a nivel abdominal, la cual ha sido sometida a un proceso de congelamiento rápido. Debe expenderse libre de vesícula biliar y ganglios adyacentes. |

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1. Del bien

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

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

El hígado congelado debe presentar las siguientes características:

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

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

2.2. Envase y/o embalaje

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

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



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

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

2.3. Rotulado

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

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

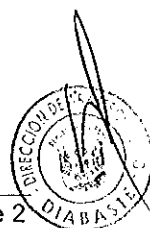
- nombre del producto;
- país de origen;
- nombre y dirección del fabricante, envasador o distribuidor;
- identificación del lote;
- fecha de vencimiento;
- condiciones de almacenamiento;
- peso neto;
- número de Autorización Sanitaria de Establecimiento dedicado al Procesamiento Primario de Alimentos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

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

2.4. Inserto

No aplica.

Precisión 4: No aplica.



FICHA TÉCNICA APROBADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

| | |
|-----------------------|--|
| Denominación del bien | : CARNE DE RES – CUARTO POSTERIOR COMPENSADO CALIDAD PRIMERA CONGELADO |
| Denominación técnica | : CARNE DE BOVINO – CUARTO POSTERIOR COMPENSADO CALIDAD PRIMERA CONGELADO |
| Unidad de medida | : KILOGRAMO |
| Descripción general | : El bovino comprende a los animales de las especies <i>Bos taurus</i> , <i>Bos indicus</i> y del género <i>Bubalus</i> la especie <i>Bubalus bubalis</i> y sus híbridos. El cuarto posterior compensado (cuarto trasero) congelado es el corte de una media canal, media carcasa o pieza entre la sexta y la séptima costilla, el cual ha sido sometido a un proceso de congelamiento rápido. |

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1. Del bien

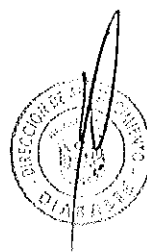
El cuarto posterior compensado calidad primera congelado debe proceder de animales sanos, faenados bajo inspección veterinaria y de plantas faenadoras o camales autorizados por la Autoridad Sanitaria. Solo se podrán comercializar aquellos que hayan sido aprobados como aptos para consumo humano en la 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.

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

El cuarto posterior compensado calidad primera congelado debe presentar las siguientes características:

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

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



(*) Los cuartos compensados 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 (más de 150 kg) |
| C | Toro joven Novillo joven Vaca joven / Vaquillona | de 2 a 3 años | 4 dientes permanentes |
| U | Toro adulto Vaca adulta | de 3 a 4 años | 6 dientes permanentes o más |
| N | Toro viejo Vaca vieja Buey | de 4 años a más | 8 dientes permanentes o más |

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

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

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

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

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

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



Precisión 1: La entidad convocante deberá precisar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas, numeral 3.2 y/o proforma del contrato) la categoría de la carcasa de res de la cual provenga el cuarto posterior compensado calidad primera congelado que desea adquirir y que la temperatura de recepción de dicho bien no debe exceder de -18 °C. Por ejemplo: Carne de res – Cuarto posterior compensado calidad primera congelado, categoría A, cuya temperatura no debe exceder de -18 °C.

2.2. Envase y/o embalaje

No aplica.

Precisión 2: No aplica.

2.3. Rotulado

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

Las carcasas aprobadas para el consumo humano 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 de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 015-2012-AG.

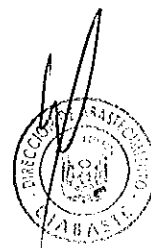
Asimismo, se debe colocar a cada cuarto compensado un sello o etiqueta con la clasificación a la que pertenece la pieza (según los parámetros descritos en la NTP 201.055:2021, recogidos en el numeral 2.1 de la presente ficha técnica), con información de la planta faenadora de procedencia, la fecha de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

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

2.4. Inserto

No aplica.

Precisión 4: No aplica.



FICHA TÉCNICA APROBADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

| | | |
|-----------------------|---|---|
| Denominación del bien | : | 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:

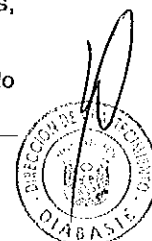
| CARACTERÍSTICA | | ESPECIFICACIÓN | REFERENCIA |
|----------------------|---------------------------|--|--|
| CALIDAD | | | |
| Requisitos generales | | Los granos de arveja partida deben: <ul style="list-style-type: none"> – Estar exentos de sabores y olores extraños y de insectos vivos, muertos o 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):

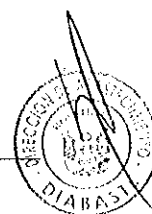
- el nombre del producto;
- el grado de calidad 2 – superior;
- nombre o razón social y dirección del productor, envasador o vendedor; en el caso de productos importados, nombre o razón social, RUC y dirección del importador;
- el contenido neto, en kilogramos;
- fecha de vencimiento;
- el código o número 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 | : HARINA DE TRIGO |
| Denominación técnica | : HARINA DE TRIGO PARA CONSUMO HUMANO |
| Unidad de medida | : KILOGRAMO |
| Descripción general | : Es el producto destinado al consumo humano que se obtiene de la molienda gradual y metódica de granos limpios de trigo de las especies <i>Triticum aestivum</i> o <i>Tricum durum</i> , durante el cual se retira el salvado y germen quedando principalmente el endospermo, el cual puede presentar diversos grados de extracción. Debe ser fortificada con micronutrientes, según normativa vigente. Puede tener agentes de tratamiento de harina y/u otros micronutrientes. |

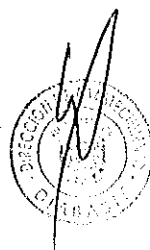
2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1. Del bien

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

La harina de trigo debe presentar las siguientes características:

| CARACTERÍSTICA | ESPECIFICACIÓN | REFERENCIA |
|--|---|---|
| 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. | Reglamento de la Ley que dispone la fortificación de harinas con micronutrientes- Ley N° 28314, aprobado mediante Decreto Supremo N° 012-2006-SA. |
| MICRONUTRIENTES | Cumplir con lo establecido en el artículo 4 del documento de la referencia | |



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

Precisión 1: Ninguna

2.2. Envase y/o embalaje

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

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

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

2.3. Rotulado

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

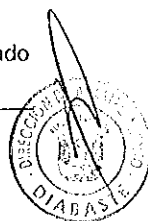
Precisión 3: La entidad convocante deberá indicar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 2 y/o proforma del contrato), otra información que considere deba estar rotulada. La información adicional que se solicite no puede modificar las características del bien descritas en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

2.4. Inserto

No aplica.

Precisión 4: No aplica.

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



FICHA TÉCNICA AF LOBADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

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

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1. Del bien

Las hojuelas de avena deberán provenir de granos de avena enteros, limpios, sanos, libres de infestación por insectos y de cualquier otra materia extraña objetable; por lo que deberán cumplir con los requisitos establecidos en la NTP 205.033:1932 (Revisada el 2016). Las hojuelas de avena deberán ser preparadas, procesadas y envasadas bajo condiciones higiénico-sanitarias acordes con el CAC/RCP 1-1969 (2003) y otros códigos y prácticas recomendados por el Codex que sean pertinentes para este producto, según los numerales 5.1 y 5.2 de la NTP 205.050:2014 y su enmienda ENM1:2016.

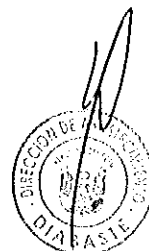
| CARACTERÍSTICA | ESPECIFICACIÓN | REFERENCIA |
|--|--|--|
| CALIDAD | | |
| Requisitos físico: - Tamaño de partícula - Materias extrañas | Cumplir con lo establecido en el numeral 6.1 (correspondiente a hojuela de avena normal) de la NTP de la referencia | NTP 205.050:2014 HOJUELAS DE AVENA. Requisitos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

Precisión 1: Ninguna

2.2. Envase

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

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.



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

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

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

2.3. Rotulado

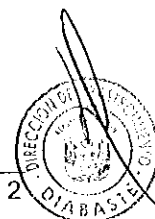
El rotulado de los envases deberá cumplir con lo establecido la NTP 209.038:2009 (revisada el 2014), según el numeral 10.2 de la NTP 205.050:2014 y su enmienda ENM1:2016.

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

2.4. Inserto

No aplica

Precisión 4: No aplica



FICHA TÉCNICA APROBADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

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

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

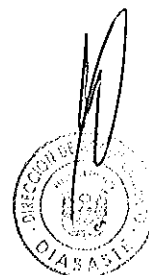
2.1. Del bien

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

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

La sal de cocina debe cumplir con las siguientes características:

| CARACTERÍSTICA | ESPECIFICACIÓN | REFERENCIA |
|---|--|--|
| CALIDAD | | |
| Requisitos sensoriales | | NTP 209.015:2006 SAL PARA CONSUMO HUMANO. 2ª Edición |
| Aspecto | Granulosos y libre de sustancias extrañas visibles | |
| Color | Blanco | |
| Olor | Inodoro | |
| Sabor | Salado característico | |
| Requisitos físico químicos | | |
| 1. Humedad | Máximo 0,5% | |
| 2. Pureza | Mínimo 99,1% | |
| 3. Granulometría: debe pasar | <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 Impermeabilizantes totales agregadas | Máximo 1,0% | |
| 5. Impurezas | | |
| - Impurezas insolubles en agua | Máximo 0,15% | |
| - Sulfato (SO ₄) | Máximo 0,4% | |
| - Calcio (Ca ⁺⁺) | Máximo 0,2% | |
| - Magnesio (Mg ⁺⁺) | Máximo 0,2% | |
| - Cadmio (Cd) | Máximo 0,5 mg/Kg | |
| - Cobre (Cu) | Máximo 2,0 mg/Kg | |
| - Arsénico (As) | Máximo 0,5 mg/Kg | |
| - Mercurio (Hg) | Máximo 0,1 mg/Kg | |
| - Hierro (Fe) | Máximo 10 mg/Kg | |
| - Bario (Ba ⁺⁺) | Exenta | |
| - Materia nitrogenadas | Exenta | |
| - Boratos | Exenta | |
| Nota: Todos los requisitos, menos la humedad, estarán referidos y estarán dados en base seca. | | |
| Plomo (Pb) | Máximo 1,0 mg/Kg | CXS 193-1995 (2019) NORMA GENERAL PARA LOS CONTAMINANTES Y LAS TOXINAS |



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

Precisión 1: Ninguna

2.2. Envase y/o embalaje

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

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

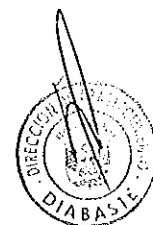
Precisión 2: La entidad convocante deberá indicar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 2 y/o proforma del contrato), el peso neto del producto por envase. Además, podrá indicar las características del envase y embalaje tales como: material, tipo de cerrado, siempre que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

2.3. Rotulado

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

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

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

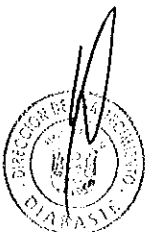


- país de fabricación;
- contenido neto del producto expresado en kilogramos;
- condiciones especiales de conservación: "Manténgase en lugar seco, fresco y protegido de la luz".

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

2.4. Inserto
No aplica.

Precisión 4: No aplica.



FICHA TÉCNICA APROBADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

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

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1. Del bien

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

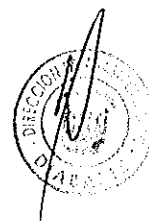
Los fideos cortos deben ser elaborados con harina fortificada, según lo indicado en el artículo 5 del Reglamento de la Ley N° 28314 "Ley que dispone la fortificación de harinas con micronutrientes", aprobado mediante Decreto Supremo 012-2006-SA.

Los fideos cortos deben cumplir con las siguientes características:

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

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

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



2.2. Envase y/o embalaje

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

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

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

2.3. Rotulado

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

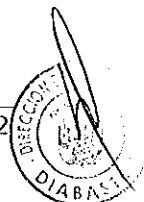
Además, el rotulado de los envases de fideos cortos, debe indicar que la pasta fue elaborada con harina fortificada y el rotulado debe especificar la lista de micronutrientes de la harina, según lo indicado en el Reglamento de la Ley N° 28314 "Ley que dispone la fortificación de harinas con micronutrientes",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

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

2.4. Inserto

No aplica.

Precisión 4: No aplica.



FICHA TÉCNICA APROBADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

| | |
|-----------------------|--|
| Denominación del bien | : 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.

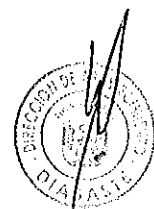
Los fideos largos deben ser elaborados con harina fortificada, según lo indicado en el artículo 5 del Reglamento de la Ley N° 28314 "Ley que dispone la fortificación de harinas con micronutrientes", aprobado mediante Decreto Supremo 012-2006-SA.

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

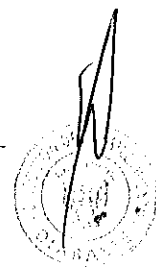
| | |
|-----------------------|--|
| Denominación del bien | : QUINUA GRADO 1 |
| Denominación técnica | : QUINUA PROCESADA (BENEFICIADA) GRADO 1 |
| Unidad de medida | : KILOGRAMO |
| Descripción general | : Quinoa procesada (beneficiada) son los granos de quinoa (género y especie <i>Chenopodium quinoa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

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1. Del bien

La quinoa grado 1 debe presentar las siguientes características:

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



| CARACTERÍSTICA | ESPECIFICACIÓN | REFERENCIA |
|---------------------------------------|--|---|
| - Granos contrastantes | Máximo 0,5% | |
| - Impurezas totales | Máximo 0,25% | |
| <u>Físicos</u> | | |
| - Piedrecillas en 100 g de muestra | Ausencia | |
| - Insectos (enteros, partes o larvas) | Ausencia | |
| Homogeneidad | El contenido de cada envase debe ser homogéneo y estar constituido únicamente por granos de quinua procesada de la misma calidad. La parte visible de los granos en el envase debe ser representativa. | |
| INOCUIDAD | Cumplir con los requisitos establecidos por la autoridad competente ¹ . | |
| | Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA ² , Autoridad Nacional competente. | Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias. |
| | Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria – DIGESA ³ para Alimento elaborado industrialmente (fabricado). | Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA, sus modificatorias y regulación complementaria. |

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

2.2. Envase y/o embalaje

La quinua grado 1 debe ser envasada de tal manera que el producto quede debidamente protegido. Los envases y embalajes deben ser nuevos, estar limpios y ser de calidad tal que evite cualquier daño externo o interno al producto. Los envases deben ser de primer uso y conservar sus características de calidad, higiene, ventilación y resistencia necesarias para asegurar y garantizar la inocuidad y aptitud del producto durante el transporte, la manipulación, conservación y comercialización apropiada de los granos de quinua, según lo indica el numeral 7.2 de la NTP 205.062:2021.

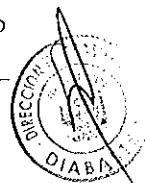
Precisión 2: La entidad convocante deberá indicar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas, numeral 2 y/o proforma del contrato), el peso neto del producto por envase. Además, podrá indicar las características del envase tales como: material, peso, tipo de cerrado, siempre que se haya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

¹ A los alimentos en los cuales se aplique un secado industrial, es decir que se aplica transferencia de masa y calor (lío-filización, secado por aire caliente, atomización, etc.), donde se requiere que dichos procesos sean controlados, la competencia corresponde a la DIGESA.

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

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

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



2.3. Rotulado

Además de los requisitos aplicables especificados en la norma Codex CXS 1-1985 (2018) NORMA GENERAL PARA EL ETIQUETADO DE LOS ALIMENTOS PREENVASADOS, y en la NMP 001:2019 Requisitos para el etiquetado de preenvases. 5ª Edición, el rotulado debe contener lo siguiente, según el numeral 8 de la NTP 205.062:2021:

- nombre del producto;
- nombre y dirección del productor, envasador o comercializador;
- clasificación, tamaño y grado;
- peso neto;
- número de lote.

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

Si el producto corresponde que sea controlado por el SENASA, debe presentar, además, la siguiente información:

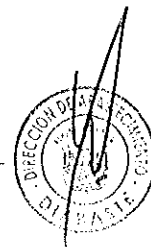
- número de Autorización Sanitaria de Establecimiento de Procesamiento Primario emitida por el SENASA.

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

2.4. Inserto

No aplica.

Precisión 4: No aplica.



FICHA TÉCNICA APROBADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

| | | |
|-----------------------|---|--|
| Denominación del bien | : | 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 hilio. |

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1. Del bien

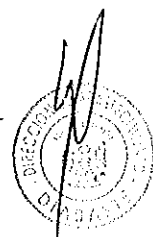
El pallar bebe calidad superior debe ser inocuo y apropiado para el consumo humano, según indica el numeral 6.1 de la NTP 205.019:2015, y su Modificación Técnica.

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 estadíos. - 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 estadios 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.

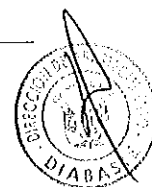
2.2. Envase y/o embalaje

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 pajar 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:

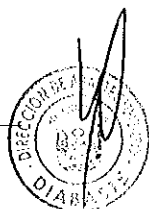
- el nombre del producto;
- el grado de calidad;
- contenido neto;
- nombre o razón social del productor, envasador o vendedor, en el caso de productos importados, nombre o razón social, RUC y dirección del importador, en caso de productos importados el país de origen;
- fecha de vencimiento;
- número 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 | : COL CRESPA CALIDAD PRIMERA |
| Denominación técnica | : COL CRESPA CALIDAD PRIMERA |
| Unidad de medida | : KILOGRAMO |
| Descripción general | : Hortaliza de la familia de las crucíferas correspondiente a la especie <i>Brassica oleracea</i> var. <i>Sabauda</i> L. |

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

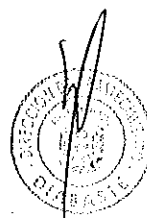
2.1. Del bien

La col (sinónimo de 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.

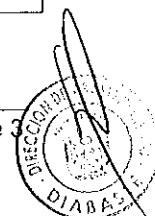
La col crespa calidad primera debe presentar las siguientes características:

| 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><tr><th>Tamaño</th><th>Relación diámetro/peso</th></tr><tr><td>A</td><td>Más de 31 cm; más de 6 000 g</td></tr><tr><td>B</td><td>Más de 23 cm a 31 cm; más de 3 500 g a 6 000 g</td></tr></table> | | Tamaño | Relación diámetro/peso | A | Más de 31 cm; más de 6 000 g | B | Más de 23 cm a 31 cm; más de 3 500 g a 6 000 g |
| | Tamaño | | Relación diámetro/peso | | | | | |
| | A | Más de 31 cm; más de 6 000 g | | | | | | |
| B | Más de 23 cm a 31 cm; más de 3 500 g a 6 000 g | | | | | | | |
| Tolerancia: 10% de coles de calidad inmediata inferior. | | | | | | | | |
| Consistencia Tolerancia | 5% de cabezas blandas | | | | | | | |
| Longitud del tocón | 4 cm | | | | | | | |
| | Tolerancia: 5% de coles con más de 6 cm de longitud del tocón. 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>Noctuideos</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 (peciolo) 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 plumiza), en un área (única y acumulativa), de máximo 5 cm de diámetro. | |
| Defectos comerciales | Cabeza reventada | Máximo 4% | |
| | Cabeza magullada | Máximo 5% | |



| CARACTERÍSTICA | ESPECIFICACIÓN | REFERENCIA |
|----------------|---|--|
| 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 postorfeos.

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.

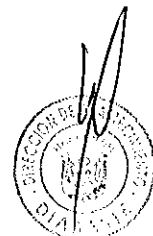
Precisión 3: La entidad convocante deberá indicar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 2 y/o proforma del contrato), otra información que considere deba estar rotulada. La información adicional que se solicite no puede modificar las características del bien descritas en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

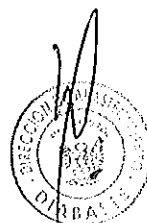
2.1. Del bien

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. | | | |
| Tamaño¹ | Diámetro (D) y peso (g) | Calibres | | |
| | | Extra | Primera | Segunda |
| | D mayor (mm) | 134-102 | 101-75 | 74-49 |
| | D menor (mm) | 107-72 | 71-51 | 50-38 |
| | Peso (g) | 639-320 | 319-155 | 154-29 |
| Sanidad y aspecto | | | | |
| - Inmadurez (papa pelada o pelona con levantamiento de piel) | Máximo 1% m/m | | | |
| - Cortes, cicatrices, magulladuras, grietas, rajaduras | Máximo 2% m/m | | | |
| - Brotamiento | 0% m/m | | | |
| - Verdeamiento | 0% m/m | | | |
| - Pudrición seca | 0% m/m | | | |
| - Pudrición húmeda | 0% m/m | | | |
| - Comeduras, perforaciones, galerías (daños causados por insectos y roedores) | Máximo 2% m/m | | | |
| - Mezclas varietales | 0% m/m | | | |
| Porcentaje máximo acumulado | 5% m/m | | | |

NTP 011.119:2016
PAPA Y SUS
DERIVADOS. Papa.
Definiciones y
requisitos. 3ª Edición

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.

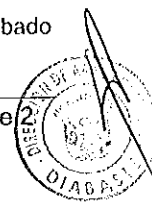
Precisión 3: La entidad convocante deberá indicar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 2 y/o proforma del contrato), otra información que considere deba estar rotulada. La información adicional que se solicite no puede modificar las características del bien descritas en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

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

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

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1. Del bien

La papa Yungay calidad primera debe presentar las siguientes características:

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

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



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

2.2. Envase y/o embalaje

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

Los envases deben satisfacer las características de higiene, ventilación y resistencia necesarias para asegurar la manipulación, el transporte y la conservación apropiada de las papas, y deben estar exentos de cualquier materia y olor extraños. Podrán ser sacos, bolsas u otros envases del mismo tamaño, que cumplan con los requisitos que se indican en las Normas Técnicas Peruanas correspondientes (por ejemplo: NTP 231.275, NTP 311.313, etc.).

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

2.3. Rotulado

Los envases, o bien los documentos que acompañan el envío, además de los requisitos aplicables especificados en la NTP 209.038:2019 ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado de alimentos preenvasados. 8ª Edición, deben indicar lo siguiente:

- número de Autorización Sanitaria de Establecimiento de Procesamiento Primario emitida por el SENASA.

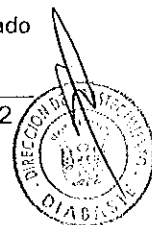
Precisión 3: La entidad convocante deberá indicar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 2 y/o proforma del contrato), otra información que considere deba estar rotulada. La información adicional que se solicite no puede modificar las características del bien descritas en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

2.4. Inserto

No aplica.

Precisión 4: No aplica.

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 : 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.

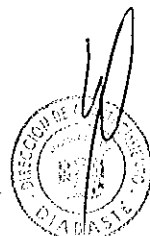
2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

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 | | <p>Los frutos deben presentarse sanos, es decir, libres de ataques de insectos y enfermedades, salvo las siguientes tolerancias:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Daños entomológicos: Se permiten daños superficiales que no comprometan la pulpa. - Daños fitopatológicos: 0% <p>Para el caso de los daños fitopatológicos, las pudriciones notoriamente marcadas determinan la eliminación del fruto.</p> | |
| Madurez | Dureza de cáscara | <p>Los frutos deben presentar la suficiente dureza de cáscara que asegure que el manejo post-cosecha no deteriorará su calidad física. La dureza se debe evaluar de acuerdo a la resistencia que presente a ser penetrada con la uña; teniéndose que a mayor dureza, mayor debe ser su categorización.</p> <p>El zapallo macre categoría primera debe tener una dureza de cáscara de grado alta.</p> | |
| | Color de cáscara | Desde verde oscuro, verde plumizo, verde claro hasta crema. Con aspecto lustroso, liso o con hendiduras longitudinales. | |



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

Precisión 1: Ninguna.

2.2. Envase y/o embalaje

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

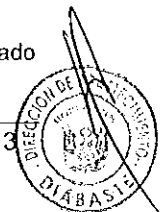
El zapallo macre categoría primera se transporta a granel y se comercializa de acuerdo al peso de cada unidad. Los zapallos también deben ser acondicionados de tal manera que estén protegidos de daños mecánicos y adecuadamente ventilados, según los numerales 8.1 y 8.2 de la NTP 011.114:2015.

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

2.3. Rotulado

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

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

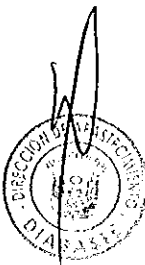


- el nombre del producto;
- nombre de la variedad, cultivar o tipo comercial;
- peso neto, en kilogramos;
- nombre y domicilio legal del productor, envasador, distribuidor, importador o vendedor;
- número de Autorización Sanitaria de Establecimiento de Procesamiento Primario emitida por el SENASA.

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

2.4. Inserto
No aplica.

Precisión 4: No aplica.



FICHA TÉCNICA APROBADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

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

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

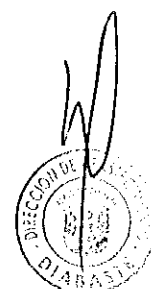
2.1. Del bien

El camote amarillo calidad primera debe presentar las siguientes características:

| CARACTERÍSTICA | ESPECIFICACIÓN | REFERENCIA |
|--|--|--|
| CALIDAD | | |
| Uniformidad | Cada lote de camote amarillo debe estar conformado por una misma variedad (es decir, color, forma y piel). | NTP 011.120:1992 (revisada el 2012) TUBÉRCULOS Y RAÍCES. Camote amarillo. Requisitos. 1ª Edición |
| Alteraciones y sustancias extrañas | Exento de: - 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) | Desprencimiento de la piel | 0% |
| | Cortes, cicatrices, magulladuras, grietas, rajaduras | Máximo 2% |
| | Brotamiento | 0% |
| | Pudrición seca | 0% |
| | Pudrición húmeda | 0% |
| | Perforaciones, galerías (daños causados por insectos) | Máximo 1% |
| | Mezclas varietales | Máximo 2% |
| INOCUIDAD | Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, autoridad nacional competente ¹ . | Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias. |

Precisión 1: No aplica.

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



2.2. Envase y/o embalaje

El camote amarillo calidad primera debe ser envasado tomando en consideración lo establecido en las normas Codex CXC 1-1969 (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) NÓRMA 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 | : PEPINILLO CALIDAD PRIMERA |
| Denominación técnica | : PEPINO CALIDAD PRIMERA |
| Unidad de medida | : UNIDAD |
| Descripción general | : El pepinillo es el fruto de la hortaliza <i>Cucumis sativus</i> L. cuyo color va desde el verde oscuro al verde claro; de sabor y color característicos. |

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

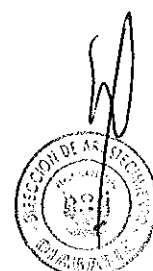
2.1. Del bien

El pepinillo calidad primera se clasifica de acuerdo a su tamaño, según se indica en la siguiente tabla, de acuerdo a lo establecido en el numeral 4.1.3 de la NTP 011.113:2019 y su Corrigenda Técnica:

| Código de calibre | Tamaño | |
|-------------------|-------------------------|--------------------|
| | Rango de longitud en cm | Rango de masa en g |
| B | 20 – 25 | 500 – 600 |
| C | 15 – 19 | 300 – 500 |
| D | 10 – 14 | < 300 |

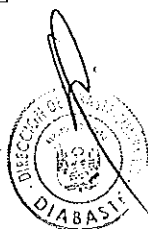
El pepinillo calidad primera debe presentar las siguientes características:

| CARACTERÍSTICA | ESPECIFICACIÓN | REFERENCIA |
|----------------------|---|---|
| CALIDAD | | |
| Requisitos generales | <ul style="list-style-type: none"> - Estar enteros, sanos, frescos, limpios, de consistencia firme y cáscara razonablemente lisa. - Ser de forma, sabor y olor característicos de la variedad. - Ser de color verde oscuro a claro, pero homogéneo. - Estar prácticamente rectos. - Estar libres de efectos, de origen meteorológico (granizo, quemaduras de sol, daños por frío), mecánico (rajaduras, magulladuras, cicatrices), entomológico (insectos) o genético-fisiológico (mosaicos). - Estar exentos de cualquier olor o sabor extraño. - Estar libres de humedad anormal externa. - Excluirse todos los que estén afectados por pudrición o deterioro, al grado que sean inadecuados para su consumo. | <p>NTP 011.113:2019 HORTALIZAS. Pepino. Requisitos. 2ª Edición, y su Corrigenda Técnica NTP 011.113:2019/CT 1:2022 HORTALIZAS. Pepino. Requisitos. CORRIGENDA TÉCNICA 1. 1ª Edición</p> |
| Color | <p>Verde oscuro.</p> <p><u>Tolerancia:</u> Máximo 10% con coloración comercial mediana (es aquel que presenta un tercio de su superficie de un color verde claro o blanquecino).</p> | |



| CARACTERÍSTICA | ESPECIFICACIÓN | REFERENCIA |
|---|--|--|
| Forma | Normal (prácticamente rectos con muy ligeras contracciones y gradualmente angostos en los extremos). <u>Tolerancia:</u> Máximo 10% de frutos ligeramente deformes. | |
| Tamaño (Relación entre la longitud y la masa del fruto) | Longitud: Máximo 25 cm Peso: Máximo 600 g <u>Tolerancia:</u> Máximo 5% de frutos de calidad inmediata inferior. | |
| Diámetro (medida de mayor diámetro del fruto tomada en ángulo recto al eje longitudinal) | Máximo: 6,0 cm <u>Tolerancia:</u> Máximo 5% de frutos de calidad inferior. | |
| Aspecto | Frescos, sin signos de deshidratación y/o lignificación. <u>Tolerancia:</u> Máximo 10% de pérdida de peso por deshidratación. | |
| Sanidad | Sanos, libres de insectos, enfermedades u otras alteraciones que pueden perjudicar su conservación y consumo. <u>Tolerancias:</u> a) Daños entomológicos: - Comeduras (producidas generalmente por "gusano de tierra"): Máximo 1% - Perforaciones (producidas generalmente por <i>Diaphania nitidalis</i>): 0% b) Daños fitopatológicos (enfermedades): - Pudriciones: 0% | |
| Grado de madurez | Incipiente formación de semilla y cáscara suave. <u>Tolerancia:</u> Máximo 5% de frutos con semilla formada. | |
| Daños mecánicos | Exentos de magulladuras, cortes o rajaduras. <u>Tolerancia:</u> Máximo 5% | Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias. |
| INOCUIDAD | Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, autoridad nacional competente ¹ . | |

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



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

2.2. Envase y/o embalaje

Los pepinillos calidad primera deben ser envasados tomando en consideración lo establecido en las normas Codex CXC 1-1969 (2020) PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS y CXC 44-1995 (2004) CÓDIGO DE PRÁCTICAS PARA EL ENVASADO Y TRANSPORTE DE FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS. Asimismo, deben ser acondicionados de tal manera que queden protegidos, ventilados y bien presentados, según se indica en los numerales 6 y 7.1.2 de la NTP 011.113:2019 y su Corrigenda Técnica.

Los envases y materiales de empaque deben ser nuevos, sanitariamente aptos, técnicamente adecuados, limpios, homogéneos en presentación, resistentes a la manipulación y al transporte. También pueden utilizarse envases reutilizables, que cumplan con todos los requisitos antes especificados, según se indica en el numeral 7.1.5 de la NTP 011.113:2019 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 y/o embalaje. Además, podrá indicar las características del envase y/o embalaje, 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, en la NTP 209.038:2019 ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado de alimentos preenvasados. 8ª Edición, y las disposiciones especificadas en el numeral 7.2 de la NTP 011.113:2019 y su Corrigenda Técnica:

- nombre del producto y la variedad;
- grado de calidad: "primera";
- tamaño;
- número aproximado de pepinillos;
- contenido neto en kilogramos;
- nombre o razón social o marca del productor, envasador o vendedor;
- país de origen;
- número de Autorización Sanitaria de Establecimiento de Procesamiento Primario emitido por el SENASA.

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

2.4. Inserto

No aplica.

Precisión 4: No aplica.

