

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

**GOBIERNO REGIONAL DE CAJAMARCA**  
**ADJUDICACION SIMPLIFICADA N° 022-2024-GR.CAJ – PRIMERA CONVOCATORIA, derivada de la**  
**Subasta Inversa Electrónica N°003-2023-GR.CAJ-1-BASES INTEGRADAS**

**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> <b>Importante</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Abc</li> </ul> </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> <b>Advertencia</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Abc</li> </ul> </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> <b>Importante para la Entidad</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Xyz</li> </ul> </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

**GOBIERNO REGIONAL DE CAJAMARCA**  
**ADJUDICACION SIMPLIFICADA N° 022-2024-GR.CAJ – PRIMERA CONVOCATORIA, derivada de la**  
**Subasta Inversa Electrónica N°003-2023-GR.CAJ-1-BASES INTEGRADAS**

		Posterior : 0
9	Subrayado	Para los nombres de las Secciones y para resaltar o hacer hincapié en algún concepto

**INSTRUCCIONES DE USO:**

1. *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.*
2. *La nota **IMPORTANTE** no puede ser modificada ni eliminada en la Sección General. En el caso de la Sección Específica debe seguirse la instrucción que se indica en dicha nota.*

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

*RuS*

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



## **BASES INTEGRADAS**

**ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N°  
022-2024-GR.CAJ-PRIMERA CONVOCATORIA, derivada de la  
Subasta Inversa Electrónica N°003-2023-GR.CAJ-1**

### **CONTRATACIÓN DE SUMINISTRO DE BIENES<sup>1</sup>**

**ADQUISICION DE FRUTAS PARA LA ATENCION DE NIÑOS,  
NIÑAS Y ADOLESCENTES DE LA ALDEA INFANTIL SAN  
ANTONIO, DEL GOBIERNO REGIONAL CAJAMARCA.**

**Cajamarca, agosto 2024.**

<sup>1</sup> Se utilizarán estas Bases cuando se trate de la contratación de bienes con entrega periódica.



## 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.

*[Handwritten signatures and initials in blue ink]*

## **SECCIÓN GENERAL**

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

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



**CAPÍTULO I**  
**ETAPAS DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN**

**1.1. REFERENCIAS**

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

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

**1.2. CONVOCATORIA**

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

**1.3. REGISTRO DE PARTICIPANTES**

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

**Importante**

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

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

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

**Importante**

**GOBIERNO REGIONAL DE CAJAMARCA**  
**ADJUDICACION SIMPLIFICADA N° 022-2024-GR.CAJ – PRIMERA CONVOCATORIA, derivada de la Subasta**  
**Inversa Electrónica N°003-2023-GR.CAJ-1-BASES INTEGRADAS**

*No pueden formularse consultas ni observaciones respecto del contenido de una ficha de homologación aprobada. Las consultas y observaciones que se formulen sobre el particular, se tienen como no presentadas.*

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

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

##### **Importante**

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

#### **1.6. FORMA DE PRESENTACIÓN DE OFERTAS**

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

Las declaraciones juradas, formatos o formularios previstos en las bases que conforman la oferta deben estar debidamente firmados por el postor (firma manuscrita o digital, según la Ley N° 27269, Ley de Firmas y Certificados Digitales<sup>2</sup>). Los demás documentos deben ser visados por el postor. En el caso de persona jurídica, por su representante legal, apoderado o mandatario designado para dicho fin y, en el caso de persona natural, por este o su apoderado. No se acepta el pegado de la imagen de una firma o visto. Las ofertas se presentan foliadas.

##### **Importante**

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

#### **1.7. PRESENTACIÓN Y APERTURA DE OFERTAS**

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

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

##### **Importante**

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

<sup>2</sup> Para mayor información sobre la normativa de firmas y certificados digitales ingresar a: <https://www.indecopi.gob.pe/web/firmas-digitales/firmar-y-certificados-digitales>



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

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

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

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

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

#### **1.9. CALIFICACIÓN DE OFERTAS**

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

**1.13. CONSENTIMIENTO DE LA BUENA PRO**

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

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

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

**Importante**

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

*[Handwritten signatures and marks in the left margin]*

## CAPÍTULO II SOLUCIÓN DE CONTROVERSIAS DURANTE EL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

### 2.1. RECURSO DE APELACIÓN

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

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

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

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

#### Importante

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

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

- A efectos de recoger la información de su interés, los postores pueden valerse de distintos medios, tales como: (i) la lectura y/o toma de apuntes, (ii) la captura y almacenamiento de imágenes, e incluso (iii) pueden solicitar copia de la documentación obrante en el expediente, siendo que, en este último caso, la Entidad deberá entregar dicha documentación en el menor tiempo posible, previo pago por tal concepto.
- El recurso de apelación se presenta ante la Mesa de Partes del Tribunal o ante las oficinas desconcentradas del OSCE, o en la Unidad de Trámite Documentario de la Entidad, según corresponda.

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

La apelación contra el otorgamiento de la buena pro o contra los actos dictados con anterioridad a ella se interpone dentro de los cinco (5) días hábiles siguientes de haberse notificado el otorgamiento de la buena pro.

La apelación contra los actos dictados con posterioridad al otorgamiento de la buena pro, contra la declaración de nulidad, cancelación y declaratoria de desierto del procedimiento, se interpone dentro de los cinco (5) días hábiles siguientes de haberse tomado conocimiento del acto que se desea impugnar.

**CAPÍTULO III**  
**DEL CONTRATO**

**3.1. PERFECCIONAMIENTO DEL CONTRATO**

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

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

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

**Importante**

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

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

**3.2. GARANTÍAS**

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

**3.2.1. GARANTÍA DE FIEL CUMPLIMIENTO**

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

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

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

**Importante**



- En los contratos cuyos montos sean iguales o menores a doscientos mil Soles (S/ 200,000.00), no corresponde presentar garantía de fiel cumplimiento de contrato ni garantía de fiel cumplimiento por prestaciones accesorias. Dicha excepción también aplica a los contratos derivados de procedimientos de selección por relación de ítems, cuando el monto del ítem adjudicado o la sumatoria de los montos de los ítems adjudicados no superen el monto señalado anteriormente, conforme a lo dispuesto en el literal a) del artículo 152 del Reglamento.
- 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, 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 establecen los numerales 149.4 y 149.5 del artículo 149 del Reglamento y el numeral 151.2 del artículo 151 del Reglamento.

### 3.2.3. GARANTÍA POR ADELANTO

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

### 3.3. REQUISITOS DE LAS GARANTÍAS

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

#### Importante

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

#### Advertencia

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

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

**GOBIERNO REGIONAL DE CAJAMARCA**  
**ADJUDICACION SIMPLIFICADA N° 022-2024-GR.CAJ – PRIMERA CONVOCATORIA, derivada de la Subasta**  
**Inversa Electrónica N°003-2023-GR.CAJ-1-BASES INTEGRADAS**

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

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

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

### **3.4. EJECUCIÓN DE GARANTÍAS**

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

### **3.5. ADELANTOS**

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

### **3.6. PENALIDADES**

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

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

#### **3.6.2. OTRAS PENALIDADES**

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

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

### **3.7. INCUMPLIMIENTO DEL CONTRATO**

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

### **3.8. PAGOS**

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

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

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

**GOBIERNO REGIONAL DE CAJAMARCA**  
**ADJUDICACION SIMPLIFICADA N° 022-2024-GR.CAJ – PRIMERA CONVOCATORIA, derivada de la Subasta**  
**Inversa Electrónica N°003-2023-GR.CAJ-1-BASES INTEGRADAS**

---

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.

*[Handwritten signatures and marks in the left margin]*

## **SECCIÓN ESPECÍFICA**

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

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

*[Handwritten signatures and marks in blue ink]*



**CAPÍTULO I  
GENERALIDADES**

**1.1. ENTIDAD CONVOCANTE**

Nombre : GOBIERNO REGIONAL DE CAJAMARCA  
RUC N° : 20453744168  
Domicilio legal : JR. SANTA TERESA DE JOURNET N° 351 – URB. LA  
ALAMEDA – CAJAMARCA  
Teléfono: : (076) 600040  
Correo electrónico: : [glopeza@regioncajamarca.gob.pe](mailto:glopeza@regioncajamarca.gob.pe)

**1.2. OBJETO DE LA CONVOCATORIA**

El presente procedimiento de selección tiene por objeto la contratación del suministro **ADQUISICION DE FRUTAS PARA LA ATENCION DE NIÑOS, NIÑAS Y ADOLESCENTES DE LA ALDEA INFANTIL SAN ANTONIO, DEL GOBIERNO REGIONAL CAJAMARCA.**

ITEM PAQUETE	N°	PRODUCTO	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD
I	1	CARAMBOLA CATEGORIA I	KG	1200
	2	DURAZNO CATEGORIA I	KG	1200
	3	FRESA CALIDAD EXTRA	KG	468
	4	GRANADILLA CATEGORIA EXTRA	KG	960
	5	MANDARINA SATSUMA CATEGORIA EXTRA	KG	1200
	6	MANGO KENT CATEGORIA I	UND	1200
	7	MANZANA DELICIA CATEGORIA EXTRA	KG	900
	8	MELON CATEGORIA EXTRA	KG	180
	9	MARACUYA CATEGORIA EXTRA	UND	3000
	10	NARANJA VALENCIA CATEGORIA EXTRA	KG	1200
	11	PAPAYA CATEGORIA I	KG	468
	12	PERA CATEGORIA EXTRA	KG	900
	13	PLATANO DE SEDA CATEGORIA I	UND	4800
	14	SANDIA CATEGORIA EXTRA	KG	468
	15	TANGELO CATEGORIA EXTRA	KG	768
	16	UVA RED GLOBE CATEGORIA EXTRA	KG	600

**1.3. EXPEDIENTE DE CONTRATACIÓN**

El expediente de contratación fue aprobado mediante **MEMORANDO N°D191-2024-GR.CAJ/DRA** de fecha **12 de junio de 2024.**

**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.*

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

Sin modalidad, el requerimiento no ha previsto una modalidad de ejecución.

En la indagación de mercado se ha determinado que el requerimiento de la Entidad debe ser cubierto por un solo postor, por lo tanto, no existe la posibilidad de distribuir la buena pro.

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

Los bienes materia de la presente convocatoria se entregarán en el plazo de **TRESCIENTOS SESENTA (360) DÍAS CALENDARIO**, en concordancia con lo establecido en el expediente de contratación.

**ANEXO A**  
**CRONOGRAMA DE ENTREGA**  
**REQUERIMIENTO DE FRUTAS**

[illegible]

### **1.10. COSTO DE REPRODUCCIÓN Y ENTREGA DE BASES**

Los participantes registrados tienen el derecho de recabar un ejemplar de las bases, para cuyo efecto deben cancelar **Cinco con 00/100 soles (S/ 5.00)**, por reproducción de las bases, recabar y pagar en efectivo en la Unidad de Caja del Gobierno Regional de Cajamarca Sede Central, sito en Jr. Santa Teresa de Journet N°351 Urb. La Alameda – Cajamarca, de lunes a viernes en el horario de 07:30 horas a 13.00 horas y 14:30 horas a 17:00 horas, días hábiles o laborables.

#### **Importante**

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

### **1.11. BASE LEGAL**

- Ley N°31953, que aprueba el Presupuesto del Sector Público para el Año Fiscal 2024.
- Ley N°31954, que aprueba el Equilibrio Financiero del Presupuesto del Sector Público del año fiscal 2024.
- Ley N°31955, que aprueba el ENDEUDAMIENTO DEL SECTOR PÚBLICO para el año fiscal 2024
- TUO de la Ley N°30225 – Ley de Contrataciones del Estado, aprobado con D.S. N°082-2019-EF.
- Decreto Supremo N°344-2018-EF, Reglamento de la Ley N°30225, Ley de Contrataciones del Estado.
- Decreto Supremo N°377-2019-EF, modifican el Reglamento de la Ley N°30225, Ley de Contrataciones del Estado.
- Decreto Supremo N°234-2022-EF, Modifican Reglamento de la Ley N°30225, Ley de Contrataciones del Estado, aprobado mediante Decreto Supremo N°344-2018-EF y dictan otras disposiciones.
- Texto Único Ordenado de la Ley N°27806, Ley de Transparencia y de Acceso a la Información Pública, aprobado por Decreto Supremo N°043-2003-PCM.
- Decreto Supremo N°004-2019-JUS, que aprueba el TUO de la Ley N°27444 – Ley del Procedimiento Administrativo General.
- Ley N°9973 – Ley General de la Persona con Discapacidad.
- Texto Único Ordenado de la Ley N°28016 – Ley de Promoción de Competencia y Formalización y Desarrollo de la Micro y Pequeña Empresa y del Acceso al Empleo, aprobado por Decreto Supremo N°007-2008-TR.
- Decreto Supremo N°008-2008-TR, Reglamento de la Ley MYPE.
- Decreto Supremo N°013-2013-PRODUCE – Texto Único Ordenado de la Ley de Impulso al Desarrollo Productivo y al Crecimiento Empresarial.
- Ley N°29783, Ley de Seguridad y Salud en el Trabajo, y su modificatoria.
- Reglamento, aprobado por el Decreto Supremo N°005-2012-TR, y sus modificatorias.
- Directivas, Pronunciamientos y Opiniones del OSCE.
- Resoluciones emitidas por el Tribunal de Contrataciones del Estado.
- Código Civil

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.

#### Importante

*De conformidad con la vigesimosegunda Disposición Complementaria Final del Reglamento, en caso la Entidad (Ministerios y sus organismos públicos, programas o proyectos adscritos) haya difundido el requerimiento a través del SEACE siguiendo el procedimiento establecido en dicha disposición, no procede formular consultas u observaciones al requerimiento.*

### 2.2. CONTENIDO DE LAS OFERTAS

La oferta contendrá, además de un índice de documentos<sup>3</sup>, la siguiente documentación:

#### 2.2.1. Documentación de presentación obligatoria

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

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

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

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

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

#### Advertencia

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

- c) Declaración jurada de acuerdo con el literal b) del artículo 52 del Reglamento. (**Anexo N° 2**)
- d) Declaración jurada de cumplimiento de las Especificaciones Técnicas contenidas en el numeral 3.1 del Capítulo III de la presente sección. (**Anexo N° 3**)
- e) Declaración jurada de plazo de entrega. (**Anexo N° 4**)<sup>5</sup>

<sup>3</sup> La omisión del índice no determina la no admisión de la oferta.

<sup>4</sup> Para mayor información de las Entidades usuarias y del Catálogo de Servicios de la Plataforma de Interoperabilidad del Estado – PIDE ingresar al siguiente enlace <https://www.gobiernodigital.gob.pe/interoperabilidad/>

<sup>5</sup> En caso de considerar como factor de evaluación la mejora del plazo de entrega, el plazo ofertado en dicho anexo servirá también para acreditar este factor.



- f) Promesa de consorcio con firmas legalizadas, de ser el caso, en la que se consigne los integrantes, el representante común, el domicilio común y las obligaciones a las que se compromete cada uno de los integrantes del consorcio así como el porcentaje equivalente a dichas obligaciones. (**Anexo N° 5**)
- g) El precio de la oferta en **SOLES**. Adjuntar obligatoriamente el **Anexo N° 6**.

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

**Importante**

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

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

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

**2.2.2. Documentación de presentación facultativa:**

- a) En el caso de microempresas y pequeñas empresas integradas por personas con discapacidad, o en el caso de consorcios conformados en su totalidad por estas empresas, deben presentar la constancia o certificado con el cual acredite su inscripción en el Registro de Empresas Promocionales para Personas con Discapacidad<sup>6</sup>.
- b) Solicitud de bonificación del cinco por ciento (5%) por tener la condición de micro y pequeña empresa (**Anexo N°10**).

**Advertencia**

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

**Importante para la Entidad**

**2.3. PRESENTACIÓN DEL RECURSO DE APELACIÓN**

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

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

N ° de Cuenta : 00-761-051881

Banco : Banco de la Nación

N° CCI<sup>7</sup> : 018 761 000761051881 78

**2.4. REQUISITOS PARA PERFECCIONAR EL CONTRATO**

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

<sup>6</sup> Dicho documento se tendrá en consideración en caso de empate, conforme a lo previsto en el artículo 91 del Reglamento.  
<sup>7</sup> En caso de transferencia interbancaria.

**GOBIERNO REGIONAL DE CAJAMARCA**  
**ADJUDICACION SIMPLIFICADA N° 022-2024-GR.CAJ – PRIMERA CONVOCATORIA, derivada de la Subasta**  
**Inversa Electrónica N°003-2023-GR.CAJ-1-BASES INTEGRADAS**

contrato:

- a) Contrato de consorcio con firmas legalizadas ante Notario de cada uno de los integrantes, de ser el caso.
- b) 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. (**Anexo N° 12**)
- c) Copia de la vigencia del poder del representante legal de la empresa que acredite que cuenta con facultades para perfeccionar el contrato, cuando corresponda.
- d) Copia de DNI del postor en caso de persona natural, o de su representante legal en caso de persona jurídica.

**Advertencia**

*De acuerdo con el artículo 4 del Decreto Legislativo N° 1246, las Entidades están prohibidas de exigir a los administrados o usuarios la información que puedan obtener directamente mediante la interoperabilidad a que se refieren los artículos 2 y 3 de dicho Decreto Legislativo. En esa medida, si la Entidad es usuaria de la Plataforma de Interoperabilidad del Estado – PIDE<sup>8</sup> y siempre que el servicio web se encuentre activo en el Catálogo de Servicios de dicha plataforma, no corresponderá exigir los documentos previstos en los literales e) y f).*

- e) Domicilio para efectos de la notificación durante la ejecución del contrato.
- f) Autorización de notificación de la decisión de la Entidad sobre la solicitud de ampliación de plazo mediante medios electrónicos de comunicación<sup>9</sup> (**Anexo N° 11**).
- g) Detalle de los precios unitarios del precio ofertado<sup>10</sup>.
- h) Detalle del precio de la oferta de cada uno de los bienes que conforman el paquete<sup>11</sup>.
- i) Autorización de notificación de la decisión de la Entidad sobre la solicitud de ampliación de plazo mediante medios electrónicos de comunicación. (**Anexo N° 13**).

**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, 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 y el numeral 151.2 del artículo 151 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 ni garantía de fiel cumplimiento por prestaciones accesorias. Dicha excepción también aplica a los contratos derivados de procedimientos de selección por relación de ítems, cuando el monto del ítem adjudicado o la sumatoria de los montos de los ítems adjudicados no supere el monto señalado anteriormente, conforme a lo dispuesto en el literal a) del artículo 152 del*

<sup>8</sup> Para mayor información de las Entidades usuarias y del Catálogo de Servicios de la Plataforma de Interoperabilidad del Estado – PIDE ingresar al siguiente enlace <https://www.gobiernodigital.gob.pe/interoperabilidad/>

<sup>9</sup> En tanto se implemente la funcionalidad en el SEACE, de conformidad con la Primera Disposición Complementaria Transitoria del Decreto Supremo N° 234-2022-EF.

<sup>10</sup> Incluir solo en caso de la contratación bajo el sistema a suma alzada.

<sup>11</sup> Incluir solo en caso de contrataciones por paquete.

**Importante**

*Reglamento.*

**Importante**

- *Corresponde a la Entidad verificar que las garantías presentadas por el postor ganador de la buena pro cumplan con los requisitos y condiciones necesarios para su aceptación y eventual ejecución, sin perjuicio de la determinación de las responsabilidades funcionales que correspondan.*
- *De conformidad con el Reglamento Consular del Perú aprobado mediante Decreto Supremo N° 076-2005-RE para que los documentos públicos y privados extendidos en el exterior tengan validez en el Perú, deben estar legalizados por los funcionarios consulares peruanos y refrendados por el Ministerio de Relaciones Exteriores del Perú, salvo que se trate de documentos públicos emitidos en países que formen parte del Convenio de la Apostilla, en cuyo caso bastará con que estos cuenten con la Apostilla de la Haya<sup>12</sup>.*
- *La Entidad no puede exigir documentación o información adicional a la consignada en el presente numeral para el perfeccionamiento del contrato.*

**2.5. PERFECCIONAMIENTO DEL CONTRATO**

El contrato se perfecciona con la suscripción del documento que lo contiene. Para dicho efecto el postor ganador de la buena pro, dentro del plazo previsto en el artículo 141 del Reglamento, debe presentar la documentación requerida en (formato original) en Mesa de Partes del Gobierno Regional de Cajamarca Sede Central, sito en Jr. Santa Teresa de Journet N°351 Urb. La Alameda – Cajamarca, y estar dirigido al Director Regional de Administración; de lunes a viernes en el horario de 07:30 horas a 13.00 horas y 14:30 horas a 17:00 horas, días hábiles o laborables.

**2.6. ADELANTOS<sup>13</sup>**

La Entidad no otorgará ningún tipo de adelantos

**2.7. FORMA DE PAGO**

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

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

- Recepción del responsable del Almacén de la Aldea Infantil San Antonio Cajamarca y el responsable del Almacén Central del Gobierno Regional de Cajamarca.
- Informe del funcionario responsable de la Directora de la Aldea Infantil Antonio emitiendo la conformidad de la prestación efectuada.
- Comprobante de pago.

Dicha documentación se debe presentar en Mesa de Partes del Gobierno Regional de Cajamarca Sede Central, sito en Jr. Santa Teresa de Journet N°351 Urb. La Alameda – Cajamarca, y estar dirigido al Director Regional de Administración; de lunes a viernes en el horario de 07:30 horas a 13.00 horas y 14:30 horas a 17:00 horas, días hábiles o laborables.

<sup>12</sup> Según lo previsto en la Opinión N° 009-2016/DTN.

<sup>13</sup> Si la Entidad ha previsto la entrega de adelantos, debe prever el plazo en el cual el contratista debe solicitar el adelanto, así como el plazo de entrega del mismo, conforme a lo previsto en el artículo 156 del Reglamento.

**2.8. REAJUSTE DE LOS PAGOS**

No se otorgará ningún tipo de adelantos

---

*[Handwritten signature]*

*[Handwritten signature]*

*[Handwritten signature]*



### CAPÍTULO III REQUERIMIENTO

#### 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.*

### 3.1. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

#### CAPÍTULO III ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

- DENOMINACION DE LA CONTRATACION:** ADQUISICION DE FRUTAS PARA LA ATENCION DE NIÑOS, NIÑAS Y ADOLESCENTES DE LA ALDEA INFANTIL SAN ANTONIO, DEL GOBIERNO REGIONAL CAJAMARCA.
- FINALIDAD PÚBLICA:** El presente procedimiento de selección busca abastecer con frutas para la alimentación de los niños, niñas y adolescentes albergados en la Aldea Infantil, con la finalidad de evitar la desnutrición y anemia y continuar con el desarrollo físico evitando enfermedades posteriores de la población albergada de la Aldea Infantil San Antonio de Cajamarca.
- ANTECEDENTES:**  
El Gobierno Regional de Cajamarca en cooperación con la Aldea Infantil San Antonio se responsabiliza de la contratación del suministro de diversos alimentos de consumo humano para el desarrollo y funcionamiento de dicha Aldea Infantil, por ser un órgano desconcentrado del Gobierno Regional de Cajamarca. Teniendo como referencia que desde el año 2005 aproximadamente el Gobierno Regional de Cajamarca se encarga de Suministrar los alimentos de Consumo entre otros a la Aldea Infantil San Antonio.
- OBJETIVOS DE LA CONTRATACION**  
**Objetivo General:**  
Alimentar a los niños y/o adolescentes que habitan la Aldea Infantil San Antonio más aun tratándose de niños, niñas y adolescentes, albergados en situación de riesgo y desprotección, abandono físico, moral y material, víctimas de la violencia social, violencia familiar y en condiciones de extrema pobreza pertenecientes a nuestra Región Cajamarca y a nivel nacional.  
**Objetivos Específicos:**
  - Mediante la alimentación sana y equilibrada asegurar el crecimiento, desempeño físico y mental de los niños que habitan en la Aldea Infantil San Antonio.
  - Eliminar la desnutrición y anemia de los niños que habitan en la Aldea Infantil San Antonio.
- ACTIVIDAD DEL POI:** Meta 045: Atención, cuidado y protección a niñas, niños y adolescentes en desprotección familiar a través de centros de acogida residencial básica.
- ALCANCE Y DESCRIPCION DE LOS BIENES A CONTRATAR**

#### 6.1. DESCRIPCIÓN DE LOS BIENES A CONTRATAR

N°	PRODUCTO	UNIDAD	CANTIDAD
1	CARAMBOLA CATEGORIA I	KG	1200
2	DURAZNO CATEGORIA I	KG	1200
3	FRESA CACALIDAD EXTRA	KG	468
4	GRANADILLA CATEGORIA EXTRA	KG	960
5	MANDARINA SATSUMA CATEGORIA EXTRA	KG	1200
6	MANGO KENT CATEGORIA I	UND	1200
7	MANZANA DELICIA CATEGORIA EXTRA	KG	900
8	MELON CATEGORIA EXTRA	KG	180
9	MARACUYA CATEGORIA EXTRA	UND	3000
10	NARANJA VALENCIA CATEGORIA EXTRA	KG	1200
11	PAPAYA CATEGORIA I	KG	468
12	PERA CATEGORIA EXTRA	KG	900
13	PLATANO DE SEDA CATEGORIA I	UND	4800
14	SANDIA CATEGORIA EXTRA	KG	468
15	TANGELO CATEGORIA EXTRA	KG	768
16	UVA RED GLOBE CATEGORIA EXTRA	KG	600

299

## 6.2. CARACTERISTICAS TÉCNICAS

### FICHA TÉCNICA APROBADA

#### 1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

Denominación del bien	CARAMBOLA CATEGORÍA I
Denominación técnica	CARAMBOLA CATEGORÍA I
Unidad de medida	KILOGRAMO
Descripción general	La carambola es el fruto proveniente de la especie <i>Averrhoa carambola</i> L. de la familia Oxalidaceae.

#### 2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

##### 2.1. Del bien

La carambola categoría I, de acuerdo a su desarrollo y condición, debe ser tal que permitan soportar el transporte, manipulación y llegar en estado satisfactorio al lugar de destino, según indica el numeral 2.1.1 de la norma Codex CXS 187-1993 (2005).

La carambola categoría I debe cumplir las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
Requisitos mínimos	<p>Las carambolas deben.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Estar enteras.</li><li>- Estar sanas, deben excluirse los productos afectados por podredumbre o deterioro que hagan que no sean aptos para el consumo.</li><li>- Estar limpias, y prácticamente exentas de cualquier materia extraña visible.</li><li>- Estar prácticamente exentas de daños causados por plagas.</li><li>- Estar exentas de humedad externa anormal, salvo la condensación consiguiente a su remoción de una cámara frigorífica.</li><li>- Estar exentas de cualquier olor y/o sabor extraños.</li><li>- Ser de consistencia firme.</li><li>- Tener un aspecto fresco.</li><li>- Estar exentas de daños causados por bajas temperaturas.</li><li>- Estar exentas de manchas pronunciadas.</li><li>- Estar suficientemente desarrolladas y presentar un grado de madurez satisfactorio según la naturaleza del producto.</li></ul>	CXS 187-1993 (2005) NORMA PARA LA CARAMBOLA
Clasificación	<p>Las carambolas de esta categoría deben ser de buena calidad y características de la variedad, estar suficientemente bien formadas y suficientemente exentas de manchas. Podrán permitirse, sin embargo, defectos leves en la piel y nervaduras debidos a rozaduras y magulladuras, siempre y cuando no afecten al aspecto general del producto, su calidad, estado de conservación y presentación en el envase. La superficie total afectada no debe superar el 5%.</p>	



**GOBIERNO REGIONAL DE CAJAMARCA**  
**ADJUDICACION SIMPLIFICADA N° 022-2024-GR.CAJ – PRIMERA CONVOCATORIA, derivada de la Subasta**  
**Inversa Electrónica N°003-2023-GR.CAJ-1-BASES INTEGRADAS**

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA								
Tolerancia de Calidad	El 10%, en número o en peso, de las carambolas que no satisfagan los requisitos de esta categoría pero satisfagan los de la Categoría II o, excepcionalmente, que no superen las tolerancias establecidas para esta última.									
Calibre	<div>El calibre se determina por el peso de la carambola, de acuerdo con el siguiente cuadro:</div> <table><tr><th>Calibre</th><th>Peso (en gramos)</th></tr><tr><td>A</td><td>80 – 129</td></tr><tr><td>B</td><td>130 – 190</td></tr><tr><td>C</td><td>&gt; 190</td></tr></table>	Calibre	Peso (en gramos)	A	80 – 129	B	130 – 190	C	> 190	
Calibre	Peso (en gramos)									
A	80 – 129									
B	130 – 190									
C	> 190									
Tolerancias de Calibre	10%, en número o peso, de las carambolas que no satisfagan los requisitos relativos al calibre, pero que entren en la categoría inmediatamente superior o inferior.									
INOCUIDAD	Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, autoridad nacional competente <sup>1</sup> .	Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo Nº 004-2011-AG, y sus modificatorias.								

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

**2.2. Envase y/o embalaje**

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

El contenido de cada envase debe ser homogéneo y estar constituido únicamente por carambolas del mismo origen, variedad, calidad y calibre. La parte visible del contenido del envase debe ser representativa de todo el contenido, según indica el numeral 5.1 de la norma Codex CXS 187 - 1993 (2005).

La carambola categoría I debe envasarse de tal manera que el producto quede debidamente protegido. Los materiales utilizados en el interior del envase deben ser nuevos (incluye el material recuperado de calidad alimentaria), estar limpios y ser de calidad tal que evite cualquier daño externo o interno al producto. Se permite el uso de materiales, en particular papel o sellos, con indicaciones comerciales, siempre y cuando estén impresos o etiquetados con tinta o pegamento no tóxico, según indica el numeral 5.2 de la norma Codex CXS 187-1993 (2005).

Los envases deben satisfacer las características de calidad, higiene, ventilación y resistencia necesarias para asegurar la manipulación, el transporte y la conservación apropiada de la

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





**GOBIERNO REGIONAL DE CAJAMARCA**  
**ADJUDICACION SIMPLIFICADA N° 022-2024-GR.CAJ – PRIMERA CONVOCATORIA, derivada de la Subasta**  
**Inversa Electrónica N°003-2023-GR.CAJ-1-BASES INTEGRADAS**

carambola categoría I, los envases deben estar exentos de cualquier materia y olores extraños, según indica el numeral 5.2.1 de la norma Codex CXS 187-1993 (2005).

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

**2.3. Rotulado**

El rotulado de la carambola categoría I 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 6.2 de la norma Codex CXS 187-1993 (2005):

- nombre del producto;
- categoría;
- peso neto;
- calibre (código de calibre o gama de pesos en gramos);
- nombre y dirección del envasador y/o expedidor,
- país de origen;
- el código o clave del lote;
- fecha de envasado;
- 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 debe 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.





**GOBIERNO REGIONAL DE CAJAMARCA**  
**ADJUDICACION SIMPLIFICADA N° 022-2024-GR.CAJ – PRIMERA CONVOCATORIA, derivada de la Subasta**  
**Inversa Electrónica N°003-2023-GR.CAJ-1-BASES INTEGRADAS**

297 32

**FICHA TÉCNICA**  
**APROBADA**

**1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN**

Denominación del bien : DURAZNO CATEGORÍA I  
Denominación técnica : DURAZNO O MELOCOTÓN CATEGORÍA I  
Unidad de medida : KILOGRAMO  
Descripción general : El durazno o melocotón es el fruto proveniente de la especie *Prunus persica* (L.) Batsch, de la familia de Rosaceae. Es una drupa de forma redondeada, piel con textura aterciopelada, pulpa de color blanco, amarillo, anaranjado o rosado según la variedad, que alberga un carozo en su interior que puede estar libre o adherido según la variedad.

**2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN**

**2.1. Del bien**

El durazno categoría I debe presentar las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
<b>CALIDAD</b>	Los duraznos categoría I deben: <ul style="list-style-type: none"><li>- Estar enteros.</li><li>- Presentar forma, textura, color y olor característico de la variedad.</li><li>- Tener pulpa succulenta y carnosa.</li><li>- Estar exento de sabores y olores extraños.</li><li>- Estar sanos (excluidos los que presenten daños y/o defectos siguientes: carozo partido, grietas de crecimiento, heridas cicatrizadas, manchas, deformidades y defectos de color).</li><li>- Estar limpios y exentos de materias extrañas visibles.</li><li>- Estar exentos de daños físicos, tales como magulladuras, cortes, golpes, desprendimiento de la piel, entre otros.</li><li>- Estar exentos de humedad externa, con excepción de la condensación natural que se genera inmediatamente después de la remoción de un ambiente refrigerado.</li><li>- Haber alcanzado un grado apropiado de desarrollo y madurez fisiológica de acuerdo con las características del cultivar de la zona de producción, que permita soportar el transporte y la manipulación para llegar en estado satisfactorio a su lugar de destino.</li></ul>	NTP 011.650:2012 (revisada el 2018) FRUTAS FRESCAS. Durazno o melocotón. Requisitos. 1ª Edición
Madurez	Firmeza de la pulpa	
	Sólidos solubles	



**GOBIERNO REGIONAL DE CAJAMARCA**  
**ADJUDICACION SIMPLIFICADA N° 022-2024-GR.CAJ – PRIMERA CONVOCATORIA, derivada de la Subasta**  
**Inversa Electrónica N°003-2023-GR.CAJ-1-BASES INTEGRADAS**

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA																		
Tamaño o Calibre	El calibre se determina por el diámetro ecuatorial de la fruta:																			
	<table><tr><th>Calibre</th><th>Diámetro ecuatorial (mm)</th></tr><tr><td>X</td><td>&gt; 80</td></tr><tr><td>1</td><td>75 – 80</td></tr><tr><td>2</td><td>71 – 74</td></tr><tr><td>3</td><td>66 – 70</td></tr><tr><td>4</td><td>61 – 65</td></tr><tr><td>5</td><td>56 – 60</td></tr><tr><td>6</td><td>51 – 55</td></tr><tr><td>0</td><td>46 - 50</td></tr></table>		Calibre	Diámetro ecuatorial (mm)	X	> 80	1	75 – 80	2	71 – 74	3	66 – 70	4	61 – 65	5	56 – 60	6	51 – 55	0	46 - 50
	Calibre		Diámetro ecuatorial (mm)																	
	X		> 80																	
	1		75 – 80																	
	2		71 – 74																	
	3		66 – 70																	
	4		61 – 65																	
	5		56 – 60																	
6	51 – 55																			
0	46 - 50																			
Tolerancia de tamaño	Calibre mínimo 0 (46 mm).  En un lote se tolera hasta 10% de frutas de rango de tamaño inmediato inferior o superior al indicado.																			
Forma	Típica del cultivar. En un lote se tolera hasta 5% de frutas con deformidades.																			
Color	En un lote se tolera hasta 10% de frutas que no alcancen la coloración típica de la variedad.																			
Manchas	En un lote se tolera hasta 4% del número de frutos con manchas.																			
INOCUIDAD	Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, autoridad nacional competente <sup>1</sup> .	Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias.																		

**Precisión 1:** La entidad convocante deberá precisar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 2 y/o proforma del contrato), el calibre del durazno categoría I requerido de acuerdo a lo establecido en la presente Ficha Técnica, por ejemplo: Durazno categoría I, calibre 4.

**2.2. Envase y/o embalaje**

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

El contenido de cada envase debe ser homogéneo y estar constituido por durazno categoría I del mismo origen, variedad, cultivar, categoría de calidad y tamaño. Las frutas visibles en la parte superior del envase que las contenga, deben ser representativas de todo el contenido del mismo, según indica el numeral 7.1 de la NTP 011.650:2012 (revisada el 2018).

Los envases de durazno categoría I deben satisfacer las características de calidad, limpieza, ventilación y resistencia necesarias para asegurar la manipulación, el transporte y la conservación de los duraznos categoría I. Se permite el uso de materiales, como papel, sellos y

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



*[Handwritten signatures and initials in blue ink]*

**GOBIERNO REGIONAL DE CAJAMARCA**  
**ADJUDICACION SIMPLIFICADA N° 022-2024-GR.CAJ – PRIMERA CONVOCATORIA, derivada de la Subasta**  
**Inversa Electrónica N°003-2023-GR.CAJ-1-BASES INTEGRADAS**

---

adhesivos con indicaciones comerciales, siempre y cuando estén elaborados con tinta o pegamento no tóxico, según indica el numeral 7.2 de la NTP 011 650:2012 (revisada el 2018)

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

**2.3. Rotulado**

El rotulado del durazno categoría I, 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 8 de la NTP 011 650:2012 (revisada el 2018):

- nombre del producto, nombre de la variedad, cultivar o cultivares cuando corresponda;
- nombre, dirección legal del productor o asociación de productores, del acopiador y/o distribuidor cuando sea aplicable, código de identificación del productor (facultativo);
- fecha de cosecha y facultativamente, nombre de la localidad, valle, distrito o región de producción,
- categoría de calidad;
- calibre (tamaño);
- peso neto;
- fecha de envasado;
- número de lote (facultativo);
- número de Autorización Sanitaria de Establecimiento de Procesamiento Primario emitida por el SENASA.

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

**2.4. Inserto**

No aplica.

**Precisión 4:** No aplica.



**GOBIERNO REGIONAL DE CAJAMARCA**  
**ADJUDICACION SIMPLIFICADA N° 022-2024-GR.CAJ – PRIMERA CONVOCATORIA, derivada de la Subasta**  
**Inversa Electrónica N°003-2023-GR.CAJ-1-BASES INTEGRADAS**

**FICHA TÉCNICA  
APROBADA**

**1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN**

Denominación del bien : FRESA CALIDAD EXTRA  
Denominación técnica : FRESA CALIDAD EXTRA  
Unidad de medida : KILOGRAMO  
Descripción general : La fresa es una fruta producida por los híbridos originarios de los cruces de las especies *Fragaria virginiana* y *Fragaria chiloensis*.

**2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN**

**2.1. Del bien**  
Las fresas calidad extra deben ser del mismo cultivar. Deben presentarse frescas y limpias, con un grado de madurez tal que les permita soportar su manipuleo, transporte y conservación, sin que ello afecte su calidad, sabor y aroma típico. Las fresas calidad extra deben estar provistas del cáliz, según lo que indica el numeral 4.1.1 de la NTP 011 011:1975 (revisada el 2019).

Las fresas calidad extra deben presentar las siguientes características:

CARACTERÍSTICA			ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA						
CALIDAD										
Forma			Típica							
Pulpa			Suculenta y carnosa							
Pedúnculo			Presente							
Color			Típico							
Tamaño (diámetro o calibre)			<table border="1"><thead><tr><th>Rango de tamaño</th><th>Diámetro (m)</th></tr></thead><tbody><tr><td>A</td><td>44 o más</td></tr><tr><td>B</td><td>38 – 44</td></tr></tbody></table>	Rango de tamaño	Diámetro (m)	A	44 o más	B	38 – 44	
Rango de tamaño	Diámetro (m)									
A	44 o más									
B	38 – 44									
Tolerancia de tamaño			Máximo el 10% de frutas de rango inmediato inferior al indicado.							
Sanidad	Daños serios: Indicios de pudrición	No se tolera frutas con indicios de pudrición.	NTP 011.011:1975 (revisada el 2019) FRUTAS FRESCAS. Fresas. Requisitos. 1ª Edición							
	Daños leves: Heridas cicatrizadas	Se tolera hasta 3% en peso o número de frutos con magulladuras ligeras.								
Alteraciones y sustancias extrañas			Las frutas deben estar: <ul style="list-style-type: none"><li>- Libres de toda humedad externa.</li><li>- Exentas de olores y sabores extraños.</li><li>- Libres de impurezas y cuerpos extraños.</li><li>- Exentas de síntomas de deshidratación.</li></ul>							
Uniformidad			El contenido de cada envase debe pertenecer al rango de tamaño declarado con las tolerancias indicadas.							
INOCUIDAD			Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, autoridad nacional competente <sup>1</sup> .	Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias.						

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



*[Handwritten signatures and initials in blue ink]*



295 30

**GOBIERNO REGIONAL DE CAJAMARCA**  
**ADJUDICACION SIMPLIFICADA N° 022-2024-GR.CAJ – PRIMERA CONVOCATORIA, derivada de la Subasta**  
**Inversa Electrónica N°003-2023-GR.CAJ-1-BASES INTEGRADAS**

**Precisión 1:** La entidad convocante deberá precisar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 3.2 y/o proforma del contrato), el tamaño (diámetro o calibre) de la fresa calidad extra que desee adquirir, según el numeral 3.2.3 de la NTP 011.011:1975 (revisada el 2019). Por ejemplo Fresa calidad extra – rango de tamaño A

**2.2. Envase y/o embalaje**

Las fresas categoría extra deben ser envasadas según 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 y según lo indicado en los numerales 7.1 y 7.2 de la NTP 011.011:1975 (revisada el 2019), de tal manera que queden protegidas, ventiladas y bien presentadas

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

**2.3. Rotulado**

El rotulado de los envases de la fresa calidad extra, debe cumplir con los requisitos de la NTP 209.038.2019 ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado de alimentos preenvasados. 8ª Edición, y las disposiciones especificadas en el numeral 7.3 de la NTP 011.011:1975 (revisada el 2019) siguientes:

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

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

**2.4. Inserto**

No aplica.

**Precisión 4:** No aplica.



**GOBIERNO REGIONAL DE CAJAMARCA**  
**ADJUDICACION SIMPLIFICADA N° 022-2024-GR.CAJ – PRIMERA CONVOCATORIA, derivada de la Subasta**  
**Inversa Electrónica N°003-2023-GR.CAJ-1-BASES INTEGRADAS**

**FICHA TÉCNICA**  
**APROBADA**

**1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN**

Denominación del bien : GRANADILLA CATEGORÍA EXTRA  
Denominación técnica : GRANADILLA CATEGORÍA EXTRA  
Unidad de medida : KILOGRAMO  
Descripción general : La granadilla (*Passiflora ligularis* Juss) es la fruta obtenida de la familia Passifloraceae, que se suministran frescas al consumidor, después de su preparación y envasado.

**2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN**

**2.1. Del bien**

La granadilla categoría extra debe presentar las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
<b>CALIDAD</b>		
Requisitos mínimos	<ul style="list-style-type: none"><li>- Estar enteras.</li><li>- Presentar una apariencia fresca.</li><li>- Ser de consistencia firme.</li><li>- Estar sanas, y exentas de podredumbre o deterioro que hagan que no sean aptas para el consumo.</li><li>- Estar limpias y exentas de cualquier materia extraña visible.</li><li>- Estar prácticamente exentas de plagas y daños causados por ellas, que afecten al aspecto general del producto.</li><li>- Estar exentas de humedad externa anormal, salvo la condensación consiguiente a su remoción de una cámara frigorífica.</li><li>- Estar exentas de cualesquiera olores y/o sabores extraños.</li><li>- Estar dotadas de un tallo/pedúnculo que debe llegar hasta el primer nudo.</li><li>- Exentas de hundimientos.</li><li>- Exentas de grietas.</li></ul>	NTP-CODEX CXS 316:2019 NORMA PARA LAS FRUTAS DE LA PASIÓN. 1ª Edición
Grado de madurez	Coloración externa característica	
Categoría	<p>a. Las frutas deben ser de calidad superior y características de la variedad.</p> <p>b. No deben tener defectos, salvo defectos superficiales muy leves, siempre y cuando no afecten al aspecto general del producto, su calidad, estado de conservación y presentación en el envase.</p> <p><u>Tolerancia:</u> Se tolera el 5% en número o en peso de las granadillas que no satisfagan los requisitos de esta categoría, pero satisfagan los de la categoría I de la norma de la referencia.</p>	



**GOBIERNO REGIONAL DE CAJAMARCA**  
**ADJUDICACION SIMPLIFICADA N° 022-2024-GR.CAJ – PRIMERA CONVOCATORIA, derivada de la Subasta**  
**Inversa Electrónica N°003-2023-GR.CAJ-1-BASES INTEGRADAS**

294 29

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN		REFERENCIA
Calibre (se determina por el peso del fruto)	Código de calibre	Rango de peso (g)	
	A	>139	
	B	>128 – 139	
	C	>122 – 128	
	D	>106 - 122	
	E	>83 - 106	
	F	>74 - 83	
Tolerancia de calibre	El 10%, en número o en peso, del calibre inmediatamente inferior y/o superior al indicado en el envase.		
Homogeneidad	El contenido de cada envase debe ser homogéneo y estar constituido únicamente por granadilla del mismo origen, variedad, calidad, color y calibre. La parte visible del contenido del envase debe ser representativa de todo el contenido.		
INOCUIDAD	Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, autoridad nacional competente <sup>1</sup> .		Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias.

**Precisión 1:** La entidad convocante deberá precisar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 3.2 y/o proforma del contrato), el calibre de las granadillas que desea adquirir, de acuerdo a lo establecido en la NTP – CODEX CXS 316:2019. Por ejemplo: granadilla categoría extra – calibre por peso D.

**2.2. Envase y/o embalaje**

La granadilla categoría extra debe ser envasada tomando en consideración lo establecido en las normas Codex CXC 44-1995 (2004) CÓDIGO DE PRÁCTICAS PARA EL ENVASADO Y TRANSPORTE DE FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS y CXC 53-2003 (2017) CÓDIGO DE PRÁCTICAS DE HIGIENE PARA LAS FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS. Asimismo, debe ser envasada de tal manera que el producto quede debidamente protegido, según el numeral 5.2 de la NTP-CODEX CXS 316:2019.

Los materiales utilizados en el interior del envase deben ser nuevos, estar limpios y ser de calidad tal que evite cualquier daño externo o interno al producto. Se permite el uso de materiales, en particular papel o sellos y adhesivos con indicaciones comerciales, siempre y cuando estén impresos o etiquetados con tinta o pegamento no tóxico, según indica el numeral 5.2 de la NTP-CODEX CXS 316:2019.

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

**2.3. Rotulado**

El rotulado de la granadilla categoría extra debe cumplir con lo indicado en la norma Codex CXS 1-1985 (2018) NORMA GENERAL PARA EL ETIQUETADO DE LOS ALIMENTOS PREENVASADOS y las disposiciones especificadas en el numeral 6 de la NTP-CODEX CXS 316:2019, siguientes:

- nombre del producto, nombre de la variedad (facultativo);

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



*[Handwritten signatures and initials in blue ink]*

**GOBIERNO REGIONAL DE CAJAMARCA**  
**ADJUDICACION SIMPLIFICADA N° 022-2024-GR.CAJ – PRIMERA CONVOCATORIA, derivada de la Subasta**  
**Inversa Electrónica N°003-2023-GR.CAJ-1-BASES INTEGRADAS**

---

- nombre, dirección legal del productor o asociación de productores, del acopiador y/o distribuidor cuando sea aplicable, código de identificación del productor (facultativo);
- país de origen, y facultativamente, nombre del lugar, distrito o región de producción;
- categoría de calidad;
- calibre (código de calibre por peso);
- peso neto (facultativo);
- número de Autorización Sanitaria de Establecimiento de Procesamiento Primario emitido por el SENASA

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

**2.4. Inserto**  
No aplica

**Precisión 4:** No aplica.



*Handwritten signatures and initials in blue ink.*



293 20

FICHA TÉCNICA  
APROBADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

Denominación del bien : MANDARINA SATSUMA CATEGORÍA EXTRA  
Denominación técnica : MANDARINA SATSUMA CATEGORÍA EXTRA  
Unidad de medida : KILOGRAMO  
Descripción general : Las mandarinas son los frutos cítricos procedentes del género Citrus. Constituyen un conjunto de especies, incluidas las Mandarinas Satsumas (*Citrus unshiu* Marcovitch).

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1. Del bien

Las mandarinas Satsuma categoría extra deben haber sido cuidadosamente recolectadas y haber alcanzado un desarrollo y un estado de madurez adecuado, de acuerdo con los criterios apropiados para la variedad. Su estado de madurez debe permitirles soportar el transporte y la manipulación así como llegar en condiciones satisfactorias al lugar de destino, según indica el numeral 5.1.4 de la NTP 011.023:2014.

Las mandarinas Satsuma categoría extra deben presentar las siguientes características:

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



**GOBIERNO REGIONAL DE CAJAMARCA**  
**ADJUDICACION SIMPLIFICADA N° 022-2024-GR.CAJ – PRIMERA CONVOCATORIA, derivada de la Subasta**  
**Inversa Electrónica N°003-2023-GR.CAJ-1-BASES INTEGRADAS**

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



*[Handwritten signatures and initials in blue ink]*

**GOBIERNO REGIONAL DE CAJAMARCA**  
**ADJUDICACION SIMPLIFICADA N° 022-2024-GR.CAJ – PRIMERA CONVOCATORIA, derivada de la Subasta**  
**Inversa Electrónica N°003-2023-GR.CAJ-1-BASES INTEGRADAS**

242 21

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

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

**2.2. Envase y/o embalaje**

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

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

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



*[Handwritten signatures and initials in blue ink on the left margin]*

**GOBIERNO REGIONAL DE CAJAMARCA**  
**ADJUDICACION SIMPLIFICADA N° 022-2024-GR.CAJ – PRIMERA CONVOCATORIA, derivada de la Subasta**  
**Inversa Electrónica N°003-2023-GR.CAJ-1-BASES INTEGRADAS**

---

alteraciones internas ni externas a la fruta. Se permite el uso de materiales y, en particular papeles o sellos que lleven indicaciones comerciales, siempre que la impresión o el etiquetado se hagan con tintas o gomas no tóxicas. Cuando los frutos se presenten envueltos en papel, éste debe ser nuevo, fino e inodoro y debe estar seco. Los envases deben estar exentos de materias extrañas. No obstante, se permitirá que lleven adherida una rama corta, no leñosa, provista de algunas hojas verdes según indica el numeral 9.3 de la NTP 011.023 2014

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

**2.3. Rotulado**

Cada envase debe llevar, en caracteres agrupados en uno de sus costados y que sean legibles, indelebiles y visibles desde el exterior, las siguientes indicaciones, según el numeral 10 de la NTP 011 023 2014:

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

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

**2.4. Inserto**

No aplica.

**Precisión 4:** No aplica.





**GOBIERNO REGIONAL DE CAJAMARCA**  
**ADJUDICACION SIMPLIFICADA N° 022-2024-GR.CAJ – PRIMERA CONVOCATORIA, derivada de la Subasta**  
**Inversa Electrónica N°003-2023-GR.CAJ-1-BASES INTEGRADAS**

297 16

**FICHA TÉCNICA**  
**APROBADA**

**1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN**

Denominación del bien : MANGO KENT CATEGORÍA I  
Denominación técnica : MANGO KENT CATEGORÍA I  
Unidad de medida : KILOGRAMO  
Descripción general : El mango Kent categoría I es una fruta obtenida de la especie *Mangifera indica* L. de la familia de las Anacardiáceas, que se suministra fresca al consumidor, después de su acondicionamiento y envasado

**2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN**

**2.1. Del bien**

El desarrollo y condición de los mangos Kent categoría I deben ser tales que permitan asegurar la continuación del proceso de maduración hasta que alcancen el grado adecuado de madurez que corresponda a las características propias de la variedad, soportar el transporte y la manipulación y llegar en estado satisfactorio a su destino, según se indica en el numeral 4.1 de la NTP 011 010:2020.

El mango Kent categoría I debe presentar las siguientes características

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
Requisitos mínimos	<p>a) Estar enteros.</p> <p>b) Estar sanos, deberán excluirse los productos afectados por podredumbre o deterioro que hagan que no sean aptos para el consumo.</p> <p>c) Estar limpios y prácticamente exentos de cualesquiera materias extrañas visibles.</p> <p>d) Estar prácticamente exentos de daños causados por plagas.</p> <p>e) Estar exentos de humedad externa anormal, salvo la condensación consiguiente a su remoción de una cámara frigorífica.</p> <p>f) Estar exentos de cualquier olor y/o sabor extraño.</p> <p>g) Ser de consistencia firme.</p> <p>h) Tener un aspecto fresco.</p> <p>i) Estar exentos de daños causados por bajas y/o altas temperaturas.</p> <p>j) Estar exentos de manchas necróticas o estrias.</p> <p>k) Estar exentos de magulladuras.</p> <p>l) Estar suficientemente desarrollados y presentar un grado de madurez satisfactorio.</p> <p>m) Estar prácticamente exentos de secreción y quemaduras producidas por látex, daños por quemaduras de sol y defectos en la cáscara producidos por rozaduras.</p> <p>n) Presentar formas y características propias de la variedad.</p> <p>o) Tener pedúnculo no menor de 0,5 cm de longitud ni mayor a 1 cm.</p>	<p>NTP 011.010:2020</p> <p>MANGO. Mango fresco. Requisitos. 3ª Edición</p>



**GOBIERNO REGIONAL DE CAJAMARCA**  
**ADJUDICACION SIMPLIFICADA N° 022-2024-GR.CAJ – PRIMERA CONVOCATORIA, derivada de la Subasta**  
**Inversa Electrónica N°003-2023-GR.CAJ-1-BASES INTEGRADAS**

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA																																																												
Calidad	<ul style="list-style-type: none"><li>Los mangos de esta categoría deberán ser de buena calidad y característicos de la variedad.</li><li>Podrán permitirse, sin embargo, los siguientes defectos leves, siempre y cuando no afecten el aspecto general del producto, su calidad y estado de conservación y presentación en el envase:<ul style="list-style-type: none"><li>defectos leves de forma;</li><li>defectos leves en la cáscara como rozaduras o quemaduras producidas por el sol (color anaranjado), manchas suberizadas debido a la exudación de resina (incluidas estrías alargadas) y magulladuras que no excedan de 1 cm<sup>2</sup>.</li></ul></li><li>Se permite la presencia de lenticelas rojizas suberizadas esparcidas, así como el amarillamiento de las variedades de color verde, debido a una exposición directa a la luz solar, pero sin que exceda el 10% de la superficie, siempre y cuando no existan señales de necrosis (blanco amarillento).</li><li>Se tolera el 10% en número o en peso en la unidad comercial de venta pactada, que no satisfagan los requisitos de esta categoría, pero satisfagan los de la categoría II, indicada en la norma de referencia.</li></ul>																																																													
Calibre	<table><thead><tr><th>Calibre</th><th>Peso promedio (g)</th><th>Peso inferior (g)</th><th>Peso superior (g)</th></tr></thead><tbody><tr><td>4</td><td>1000</td><td>875</td><td>1125</td></tr><tr><td>5</td><td>800</td><td>725</td><td>875</td></tr><tr><td>6</td><td>667</td><td>612</td><td>725</td></tr><tr><td>7</td><td>571</td><td>530</td><td>612</td></tr><tr><td>8</td><td>500</td><td>470</td><td>530</td></tr><tr><td>9</td><td>444</td><td>420</td><td>470</td></tr><tr><td>10</td><td>400</td><td>380</td><td>420</td></tr><tr><td>12</td><td>333</td><td>307</td><td>380</td></tr><tr><td>14</td><td>286</td><td>266</td><td>307</td></tr><tr><td>15</td><td>250</td><td>235</td><td>266</td></tr><tr><td>18</td><td>222</td><td>210</td><td>235</td></tr><tr><td>20</td><td>200</td><td>190</td><td>210</td></tr><tr><td>22</td><td>182</td><td>184</td><td>190</td></tr><tr><td>24</td><td>167</td><td>159</td><td>182</td></tr></tbody></table> <p>Notas:</p> <ol style="list-style-type: none"><li>El código de calibre indica el número de frutos que se pueden colocar en una caja de cartón de 4 kg neto (referencial).</li><li>Los rangos especificados incluyen la tolerancia de calibre, que es de <math>\pm 10\%</math> en peso de la fruta contenida en cada envase.</li></ol>	Calibre	Peso promedio (g)	Peso inferior (g)	Peso superior (g)	4	1000	875	1125	5	800	725	875	6	667	612	725	7	571	530	612	8	500	470	530	9	444	420	470	10	400	380	420	12	333	307	380	14	286	266	307	15	250	235	266	18	222	210	235	20	200	190	210	22	182	184	190	24	167	159	182	
Calibre	Peso promedio (g)	Peso inferior (g)	Peso superior (g)																																																											
4	1000	875	1125																																																											
5	800	725	875																																																											
6	667	612	725																																																											
7	571	530	612																																																											
8	500	470	530																																																											
9	444	420	470																																																											
10	400	380	420																																																											
12	333	307	380																																																											
14	286	266	307																																																											
15	250	235	266																																																											
18	222	210	235																																																											
20	200	190	210																																																											
22	182	184	190																																																											
24	167	159	182																																																											
Tolerancia de calibre	Máximo el 10%, en número o en peso, de los mangos contenidos en cada envase puede no ajustarse a los límites de calibre del grupo en un 50% de la diferencia máxima permisible para el grupo.																																																													



**GOBIERNO REGIONAL DE CAJAMARCA**  
**ADJUDICACION SIMPLIFICADA N° 022-2024-GR.CAJ – PRIMERA CONVOCATORIA, derivada de la Subasta**  
**Inversa Electrónica N°003-2023-GR.CAJ-1-BASES INTEGRADAS**

290 25

CARACTERÍSTICA		ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
Homogeneidad		El contenido de cada envase deberá ser homogéneo y estar constituido únicamente por mangos del mismo origen, variedad calidad y calibre. La parte visible del contenido del envase deberá ser representativa de todo el contenido.	
Madurez fisiológica	Sólidos solubles totales	Mínimo 7 - 8 °Brix	NTP 011.025:2010 MANGO. Mango fresco. Determinación de madurez fisiológica. 1ª Edición, y su Corrigenda Técnica NTP 011.025:2010/CT 1:2019 MANGO. Mango fresco. Determinación de madurez fisiológica. CORRIGENDA TÉCNICA 1. 1ª Edición
	Firmeza	11 - 16 kg/cm <sup>2</sup>	
INOCUIDAD		Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria - SENASA, autoridad nacional competente <sup>1</sup> .	Reglamento de Inocuidad agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias

**Precisión 1:** La entidad convocante deberá precisar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 2 y/o proforma del contrato), el calibre del mango Kent categoría I que desea adquirir, según lo establecido en el numeral 5 de la NTP 011.010:2020. Por ejemplo, Mango Kent categoría I - calibre 7.

**2.2. Envase y/o embalaje**

El mango Kent categoría I debe ser envasado tomando en consideración lo establecido en las normas Codex: CXC 1-1989 (2020) PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS y CXC 44-1995 (2004) CÓDIGO DE PRÁCTICAS PARA EL ENVASADO Y TRANSPORTE DE FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS. Asimismo, deben ser envasados de tal manera que el producto quede debidamente protegido, según lo indicado en el numeral 7.2 de la NTP 011.010:2020.

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

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

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

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



*[Handwritten signatures and initials in blue ink]*

**GOBIERNO REGIONAL DE CAJAMARCA**  
**ADJUDICACION SIMPLIFICADA N° 022-2024-GR.CAJ – PRIMERA CONVOCATORIA, derivada de la Subasta**  
**Inversa Electrónica N°003-2023-GR.CAJ-1-BASES INTEGRADAS**

---

**2.3. Rotulado**

El rotulado de los envases de mango Kent categoría I debe cumplir con los requisitos de la NTP 209.038.2019 ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado de alimentos preenvasados. 6ª Edición, y las disposiciones especificadas en el numeral 8 de la NTP 011.010:2020 siguientes:

- nombre y dirección del envasador y/o distribuidor;
- nombre del producto, incluyendo la variedad;
- país de origen, y facultativamente, nombre del lugar, distrito o región de producción;
- categoría;
- calibre;
- peso neto;
- número de unidades (facultativo);
- número de Autorización Sanitaria de Establecimiento de Procesamiento Primario emitido por el SENASA.

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

**2.4. Inserto**

No aplica.

**Precisión 4:** No aplica.



*Recibido*

*[Handwritten signature]*

*[Handwritten signature]*



289 24

**GOBIERNO REGIONAL DE CAJAMARCA**  
**ADJUDICACION SIMPLIFICADA N° 022-2024-GR.CAJ – PRIMERA CONVOCATORIA, derivada de la Subasta**  
**Inversa Electrónica N°003-2023-GR.CAJ-1-BASES INTEGRADAS**

**FICHA TÉCNICA**  
**APROBADA**

**1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN**

Denominación del bien : MANZANA DELICIA CATEGORÍA EXTRA  
Denominación técnica : MANZANA DELICIOUS DE VISCAS CATEGORÍA EXTRA  
Unidad de medida : KILOGRAMO  
Descripción general : La manzana es el fruto procedente de cualquier variedad de la especie *Malus domestica* Borkhausen. La variedad de la manzana es la Deliciuos de Viscas.

**2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN**

**2.1. Del bien**

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

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

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

**GOBIERNO REGIONAL DE CAJAMARCA**  
**ADJUDICACION SIMPLIFICADA N° 022-2024-GR.CAJ – PRIMERA CONVOCATORIA, derivada de la Subasta**  
**Inversa Electrónica N°003-2023-GR.CAJ-1-BASES INTEGRADAS**

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



*[Handwritten signatures and initials in blue ink]*

**GOBIERNO REGIONAL DE CAJAMARCA**  
**ADJUDICACION SIMPLIFICADA N° 022-2024-GR.CAJ – PRIMERA CONVOCATORIA, derivada de la Subasta**  
**Inversa Electrónica N°003-2023-GR.CAJ-1-BASES INTEGRADAS**

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

**Precisión 1:** Ninguna.

**2.2. Envase y/o embalaje**

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

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

**2.3. Rotulado**

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

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

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

**2.4. Inserto**  
No aplica.

**Precisión 4:** No aplica.

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



**GOBIERNO REGIONAL DE CAJAMARCA**  
**ADJUDICACION SIMPLIFICADA N° 022-2024-GR.CAJ – PRIMERA CONVOCATORIA, derivada de la Subasta**  
**Inversa Electrónica N°003-2023-GR.CAJ-1-BASES INTEGRADAS**

**FICHA TÉCNICA**  
**APROBADA**

**1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN**

Denominación del bien : MELÓN CATEGORÍA EXTRA  
Denominación técnica : MELÓN CATEGORÍA EXTRA  
Unidad de medida : KILOGRAMO  
Descripción general : Melón fruto perteneciente a la especie *Cucumis melo*, familia Cucurbitaceae.

**2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN**

**2.1. Del bien**

Los melones categoría extra deben presentar un desarrollo y condición que permita soportar el transporte, el manejo y la llegada a su destino en estado satisfactorio, según se indica en el numeral 5.1 de la NTP 011.014:2015.

El melón de categoría extra debe cumplir las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
<b>CALIDAD</b>		
Requisitos mínimos	Los melones de categoría extra deben: <ul style="list-style-type: none"><li>- Estar enteros bien desarrollados.</li><li>- Ser de consistencia firme.</li><li>- Ser sanos interior y exteriormente.</li><li>- Estar limpios, exentos de cualquier materia extraña.</li><li>- Estar exentos de plagas o de daños producidas por éstas, incluyendo señales de enfermedades.</li><li>- Libre de humedad externa anormal.</li><li>- Estar exentos de olor anormal o extraño.</li><li>- Estar exentos de sabor anormal o extraño.</li></ul>	NTP 011.014:2015 FRUTAS FRESCAS. Melones. Requisitos. 2ª Edición
Clasificación	Esta categoría comprende a los melones que cumplen los requerimientos de la categoría o grado Primera, excepto que los melones tienen una muy buena calidad interna y uniformidad en apariencia.  Los melones deben estar bien formados, bien reticulados y libres de pudrición, libres de inserción húmeda y escaldaduras, libres de daño causados por líquidos en la cavidad interna del fruto, suciedad, moho superficial u otra enfermedad, áfidos u otros insectos, cicatrices, rajaduras, depresiones y raspaduras.	
- Calidad interna (% de sólidos solubles)	Muy buena calidad (mayor o igual a 11)	
- Apariencia	Uniforme.  No más de un décimo (10%) de los paquetes de cualquier lote contiene melones que muestran una variación en forma, tamaño, color o empaque que materialmente le restan la apariencia de los contenidos de paquetes individuales o los que no están	



**GOBIERNO REGIONAL DE CAJAMARCA**  
**ADJUDICACION SIMPLIFICADA N° 022-2024-GR.CAJ – PRIMERA CONVOCATORIA, derivada de la Subasta**  
**Inversa Electrónica N°003-2023-GR.CAJ-1-BASES INTEGRADAS**

287 22

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
	empaquetados acorde a los métodos de empaque aprobados y reconocidos.	
	Maduros pero no sobre maduros.	
	Bien formados (forma típica de la variedad).	
	Buena presencia de nervadura (Típica de la variedad).	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Daños por:</li> <li>- Pudrición</li> <li>- Inserción húmeda</li> <li>- Insolación</li> <li>- Líquidos en la cavidad de la semilla</li> <li>- Quemaduras solares</li> <li>- Suciedad</li> <li>- Moho superficial u otra enfermedad</li> <li>- Áfidos y otros insectos</li> <li>- Presencia de cicatrices</li> <li>- Presencia de zonas hundidas</li> <li>- Moretones y magulladuras</li> </ul>	No hay tolerancias	
<b>INOCUIDAD</b>	Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, autoridad nacional competente <sup>1</sup> .	Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias.

**Precisión 1:** Ninguna

**2.2. Envase y/o embalaje**

Los melones categoría extra deben ser acondicionados de tal manera que queden protegidos, ventilados y bien presentados, según lo establecido en el numeral 9.1 de la NTP 011.014:2015.

Los requisitos de los envases deben ser los indicados en la norma Codex CXC 44-1995 (2004) CÓDIGO DE PRÁCTICAS PARA EL ENVASADO Y TRANSPORTE DE FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS, según indica el numeral 9.1 de la NTP 011.014:2015.

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

**2.3. Rotulado**

El rotulado de los envases de melón categoría extra debe ser conforme a lo indicado en la NTP 209.038:2019 ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado de alimentos preenvasados. 8ª Edición o a la norma Codex CXS 1-1985 (2018) NORMA GENERAL PARA EL ETIQUETADO DE LOS ALIMENTOS PREENVASADOS. Además, el rótulo debe contener lo siguiente, según lo establecido en el numeral 9.2 de la NTP 011.014:2015:

- el nombre del producto y la variedad;
- la categoría de calidad del producto;

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



*[Handwritten signatures and marks in the left margin]*

**GOBIERNO REGIONAL DE CAJAMARCA**  
**ADJUDICACION SIMPLIFICADA N° 022-2024-GR.CAJ – PRIMERA CONVOCATORIA, derivada de la Subasta**  
**Inversa Electrónica N°003-2023-GR.CAJ-1-BASES INTEGRADAS**

---

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

**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



**GOBIERNO REGIONAL DE CAJAMARCA**  
**ADJUDICACION SIMPLIFICADA N° 022-2024-GR.CAJ – PRIMERA CONVOCATORIA, derivada de la**  
**Subasta Inversa Electrónica N°003-2023-GR.CAJ-1-BASES INTEGRADAS**

286 21

**FICHA TÉCNICA**  
**APROBADA**

**1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN**

Denominación del bien : MARACUYÁ CATEGORÍA EXTRA  
Denominación técnica : MARACUYÁ CATEGORÍA EXTRA  
Unidad de medida : KILOGRAMO  
Descripción general : La maracuyá (*Passiflora edulis* Sims) es la fruta obtenida de la familia Passifloraceae, que se suministran frescas al consumidor, después de su preparación y envasado.

**2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN**

**2.1. Del bien**

La maracuyá categoría extra debe presentar las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
<b>CALIDAD</b>		
Requisitos mínimos	<ul style="list-style-type: none"><li>- Estar enteras.</li><li>- Presentar una apariencia fresca.</li><li>- Ser de consistencia firme.</li><li>- Estar sanas, y exentas de podredumbre o deterioro que hagan que no sean aptas para el consumo.</li><li>- Estar limpias y exentas de cualquier materia extraña visible.</li><li>- Estar prácticamente exentas de plagas y daños causados por ellas, que afecten al aspecto general del producto.</li><li>- Estar exentas de humedad externa anormal, salvo la condensación consiguiente a su remoción de una cámara frigorífica.</li><li>- Estar exentas de cualesquiera olores y/o sabores extraños.</li><li>- Estar dotadas de un tallo/pedúnculo que debe llegar hasta el primer nudo.</li><li>- Exentas de hundimientos.</li><li>- Exentas de grietas.</li></ul>	NTP-CODEX CXS 316:2019 NORMA PARA LAS FRUTAS DE LA PASIÓN. 1ª Edición
Grado de madurez	Coloración externa característica	
Categoría	<p>a. Las frutas deben ser de calidad superior y características de la variedad.</p> <p>b. No deben tener defectos, salvo defectos superficiales muy leves, siempre y cuando no afecten al aspecto general del producto, su calidad, estado de conservación y presentación en el envase.</p> <p><b>Tolerancia:</b> Se tolera el 5% en número o en peso de las maracuyás que no satisfagan los requisitos de esta categoría, pero satisfagan los de la categoría I de la norma de la referencia.</p>	

**GOBIERNO REGIONAL DE CAJAMARCA**  
**ADJUDICACION SIMPLIFICADA N° 022-2024-GR.CAJ – PRIMERA CONVOCATORIA, derivada de la**  
**Subasta Inversa Electrónica N°003-2023-GR.CAJ-1-BASES INTEGRADAS**

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN		REFERENCIA
Calibre (se determina por el peso del fruto)	Código de calibre	Rango de peso (g)	
	A	>139	
	B	>128 - 139	
	C	>122 - 128	
	D	>106 - 122	
	E	>83 - 106	
	F	>74 - 83	
Tolerancias de calibre	El 10%, en número o en peso, del calibre inmediatamente inferior y/o superior al indicado en el envase.		
Homogeneidad	El contenido de cada envase debe ser homogéneo y estar constituido únicamente por maracuyá del mismo origen, variedad, calidad, color y calibre. La parte visible del contenido del envase debe ser representativa de todo el contenido.		
INOCUIDAD	Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, autoridad nacional competente <sup>1</sup> .		Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias.

**Precisión 1.** La entidad convocante deberá precisar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 3.2 y/o proforma del contrato), el calibre de las maracuyás que desea adquirir, de acuerdo a lo establecido en la NTP-CODEX CXS 316:2019. Por ejemplo: maracuyá categoría extra – calibre por peso D.

**2.2. Envase y/o embalaje**

La maracuyá categoría extra debe ser envasada tomando en consideración lo establecido en las normas Codex CXC 44-1995 (2004) CÓDIGO DE PRÁCTICAS PARA EL ENVASADO Y TRANSPORTE DE FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS y CXC 53-2003 (2017) CÓDIGO DE PRÁCTICAS DE HIGIENE PARA LAS FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS. Asimismo, deben ser envasadas de tal manera que el producto quede debidamente protegido, según el numeral 5.2 de la NTP-CODEX CXS 316:2019.

Los materiales utilizados en el interior del envase deben ser nuevos, estar limpios y ser de calidad tal que evite cualquier daño externo o interno al producto. Se permite el uso de materiales, en particular papel o sellos y adhesivos con indicaciones comerciales, siempre y cuando estén impresos o etiquetados con tinta o pegamento no tóxico, según indica el numeral 5.2 de la NTP-CODEX CXS 316:2019.

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

**2.3. Rotulado**

El rotulado de la maracuyá categoría extra debe cumplir con lo indicado en la norma Codex CXS 1-1985 (2018) NORMA GENERAL PARA EL ETIQUETADO DE LOS ALIMENTOS PREENVASADOS y las disposiciones especificadas en el numeral 6 de la NTP-CODEX CXS 316:2019, siguientes:

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



**GOBIERNO REGIONAL DE CAJAMARCA**  
**ADJUDICACION SIMPLIFICADA N° 022-2024-GR.CAJ – PRIMERA CONVOCATORIA, derivada de la**  
**Subasta Inversa Electrónica N°003-2023-GR.CAJ-1-BASES INTEGRADAS**

- nombre del producto, nombre de la variedad (facultativo),
- nombre, dirección legal del productor o asociación de productores, del acopiador y/o distribuidor cuando sea aplicable, código de identificación del productor (facultativo),
- país de origen, y facultativamente, nombre del lugar distinto o región de producción,
- categoría de calidad,
- calibre (código de calibre por peso);
- peso neto (facultativo),
- número de Autorización Sanitaria de Establecimiento de Procesamiento Primario emitido por el SENASA.

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

**2.4. Inserto**  
No aplica.

**Precisión 4** No aplica.



**GOBIERNO REGIONAL DE CAJAMARCA**  
**ADJUDICACION SIMPLIFICADA N° 022-2024-GR.CAJ – PRIMERA CONVOCATORIA, derivada de la**  
**Subasta Inversa Electrónica N°003-2023-GR.CAJ-1-BASES INTEGRADAS**

**FICHA TÉCNICA**  
**APROBADA**

**1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN**

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

**2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN**

**2.1. Del bien**

Las naranjas Valencia categoría extra deben haber sido cuidadosamente recolectadas y haber alcanzado un desarrollo y un estado de madurez adecuado, de acuerdo con los criterios apropiados para la variedad. Su estado de madurez debe permitirles soportar el transporte y la manipulación así como llegar en condiciones satisfactorias al lugar de destino, según indica el numeral 5.1.4 de la NTP 011 023:2014.

Las naranjas Valencia categoría extra deben presentar las siguientes características:

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

**GOBIERNO REGIONAL DE CAJAMARCA**  
**ADJUDICACION SIMPLIFICADA N° 022-2024-GR.CAJ – PRIMERA CONVOCATORIA, derivada de la**  
**Subasta Inversa Electrónica N°003-2023-GR.CAJ-1-BASES INTEGRADAS**

28/1/19

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



**GOBIERNO REGIONAL DE CAJAMARCA**  
**ADJUDICACION SIMPLIFICADA N° 022-2024-GR.CAJ – PRIMERA CONVOCATORIA, derivada de la**  
**Subasta Inversa Electrónica N°003-2023-GR.CAJ-1-BASES INTEGRADAS**

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



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

**2.2. Envase y/o embalaje**

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

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



**GOBIERNO REGIONAL DE CAJAMARCA**  
**ADJUDICACION SIMPLIFICADA N° 022-2024-GR.CAJ – PRIMERA CONVOCATORIA, derivada de la**  
**Subasta Inversa Electrónica N°003-2023-GR.CAJ-1-BASES INTEGRADAS**

203 JS

Los materiales y/o papeles utilizados en el interior del envase deben ser nuevos (esto incluye el material recuperado de calidad alimentaria), estar limpios y ser de un material que no pueda causar alteraciones internas ni externas a la fruta. Se permite el uso de materiales y, en particular papeles o sellos que lleven indicaciones comerciales, siempre que la impresión o el etiquetado se hagan con tintas o gomas no tóxicas. Cuando los frutos se presenten envueltos en papel, éste debe ser nuevo, fino e inodoro y debe estar seco. Los envases deben estar exentos de materias extrañas. No obstante, se permitirá que lleven adherida una rama corta, no leñosa, provista de algunas hojas verdes según indica el numeral 9.3 de la NTP 011.023:2014.

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

**2.3. Rotulado**

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

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

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

**2.4. Inserto**  
No aplica

**Precisión 4:** No aplica.



**GOBIERNO REGIONAL DE CAJAMARCA**  
**ADJUDICACION SIMPLIFICADA N° 022-2024-GR.CAJ – PRIMERA CONVOCATORIA, derivada de la**  
**Subasta Inversa Electrónica N°003-2023-GR.CAJ-1-BASES INTEGRADAS**

**FICHA TÉCNICA**  
**APROBADA**

**1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN**

Denominación del bien : PAPAYA CATEGORÍA I  
Denominación técnica : PAPAYA CATEGORÍA I  
Unidad de medida : KILOGRAMO  
Descripción general : Es el fruto proveniente de la especie *Carica papaya* L., de la familia Caricaceae

**2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN**

**2.1. Del bien**

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

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

La papaya categoría I debe presentar las siguientes características.

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

**GOBIERNO REGIONAL DE CAJAMARCA**  
**ADJUDICACION SIMPLIFICADA N° 022-2024-GR.CAJ – PRIMERA CONVOCATORIA, derivada de la**  
**Subasta Inversa Electrónica N°003-2023-GR.CAJ-1-BASES INTEGRADAS**

**FICHA TÉCNICA**  
**APROBADA**

**1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN**

Denominación del bien : PAPAYA CATEGORÍA I  
Denominación técnica : PAPAYA CATEGORÍA I  
Unidad de medida : KILOGRAMO  
Descripción general : Es el fruto proveniente de la especie *Carica papaya* L., de la familia Caricaceae

**2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN**

**2.1. Del bien**

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

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

La papaya categoría I debe presentar las siguientes características:

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



*[Handwritten signatures and initials in blue ink]*

**GOBIERNO REGIONAL DE CAJAMARCA**  
**ADJUDICACION SIMPLIFICADA N° 022-2024-GR.CAJ – PRIMERA CONVOCATORIA, derivada de la**  
**Subasta Inversa Electrónica N°003-2023-GR.CAJ-1-BASES INTEGRADAS**

282 11

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA																						
	de látex). la superficie total afectada no deberá superar el 10% En ningún caso los defectos deberán afectar a la pulpa del fruto.																							
Tolerancias de calidad	El 10%, en número o en peso, de las papayas que no satisfagan los requisitos de esta categoría pero satisfagan los de la Categoría II o, excepcionalmente, que no superen las tolerancias establecidas para esta última																							
Calibre	La papaya categoría I se clasifica en los siguientes calibres (determinados por el peso del fruto): <table><tr><th>Calibre</th><th>Peso (g)</th></tr><tr><td>A</td><td>200 – 300</td></tr><tr><td>B</td><td>301 – 400</td></tr><tr><td>C</td><td>401 – 500</td></tr><tr><td>D</td><td>501 – 600</td></tr><tr><td>E</td><td>601 – 700</td></tr><tr><td>F</td><td>701 – 800</td></tr><tr><td>G</td><td>801 – 1100</td></tr><tr><td>H</td><td>1101 – 1500</td></tr><tr><td>I</td><td>1501 – 2000</td></tr><tr><td>J</td><td>≥ 2001</td></tr></table>	Calibre	Peso (g)	A	200 – 300	B	301 – 400	C	401 – 500	D	501 – 600	E	601 – 700	F	701 – 800	G	801 – 1100	H	1101 – 1500	I	1501 – 2000	J	≥ 2001	
Calibre	Peso (g)																							
A	200 – 300																							
B	301 – 400																							
C	401 – 500																							
D	501 – 600																							
E	601 – 700																							
F	701 – 800																							
G	801 – 1100																							
H	1101 – 1500																							
I	1501 – 2000																							
J	≥ 2001																							
Tolerancias de calibre	La tolerancia en el calibre será el 10%, en número o en peso, de las papayas que correspondan al calibre inmediatamente superior y/o inferior al indicado en el envase, con un peso mínimo de 190 g para las papayas envasadas en la categoría del calibre más pequeño.																							
INOCUIDAD	Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, autoridad nacional competente¹.	Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias.																						



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

**2.2. Envase y/o embalaje**

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

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



**GOBIERNO REGIONAL DE CAJAMARCA**  
**ADJUDICACION SIMPLIFICADA N° 022-2024-GR.CAJ – PRIMERA CONVOCATORIA, derivada de la**  
**Subasta Inversa Electrónica N°003-2023-GR.CAJ-1-BASES INTEGRADAS**

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

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

**2.3. Rotulado**

El rotulado de los envases de la papaya categoría I deberán cumplir con lo indicado en la NTP 209.038:2019 ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado de alimentos preenvasados. 8ª Edición y las disposiciones especificadas en el numeral 6.2 de la norma Codex CXS 183-1993 (2011):

- nombre del producto;
- categoría;
- peso neto;
- nombre y dirección del comercializador, envasador, productor, otro;
- país de origen (para productos de importación);
- calibre (código de calibre o peso medio en gramos);
- fecha de envasado;
- número de lote (facultativo);
- número de Autorización Sanitaria de Establecimiento de Procesamiento Primario emitida por el SENASA.

**Precisión 3:** La entidad convocante deberá indicar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 2 y/o proforma del contrato), otra información que considere debe 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.



**GOBIERNO REGIONAL DE CAJAMARCA**  
**ADJUDICACION SIMPLIFICADA N° 022-2024-GR.CAJ – PRIMERA CONVOCATORIA, derivada de la**  
**Subasta Inversa Electrónica N°003-2023-GR.CAJ-1-BASES INTEGRADAS**

281 / 10

**FICHA TÉCNICA**  
**APROBADA**

**1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN**

Denominación del bien	PERA CATEGORÍA EXTRA
Denominación técnica	PERA CATEGORÍA EXTRA
Unidad de medida	KILOGRAMO
Descripción general	La pera es el fruto de las variedades obtenidas de la especie <i>Pyrus communis</i> L. o los híbridos de esta especie con otras especies, en estado fresco. Deben ser lisas, lustrosas, sabor ácido, algo azucarado. El pedúnculo situado en la extremidad superior del fruto, debe estar intacto y firme, y cortado a ras del fruto con grado de maduración adecuado.

**2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN**

**2.1. Del bien**

Las peras categoría extra de cada lote deben ser del mismo cultivar, deben presentarse frescas y limpias con un grado de madurez tal que les permita soportar su manipuleo, transporte y conservación, sin por ello afectar su calidad, sabor y aroma típico, según lo que indica el numeral 5.1.1 de la NTP 011 004 2014 (revisada el 2019).

Las peras categoría extra deben presentar las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
<b>CALIDAD</b>		
Forma	Típica del cultivar	
Pulpa	Suculenta y carnosa, no debe ser cremosa	
Color	Típico del cultivar	
Requisitos mínimos	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Libres de humedad externa</li> <li>- Exentas de olores y sabores extraños</li> <li>- Exentas de síntomas de deshidratación</li> </ul>	
Sanidad	Producto sano, sin alteraciones, exentas de daños causados por plagas.	
Grado de calidad	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Las peras categoría extra deben ser de calidad superior, presentarán las características de forma, desarrollo y color que sean propios de la variedad a las que pertenezcan y conservarán su pedúnculo intacto. La pulpa no debe haber sufrido ningún deterioro.</li> <li>- No podrán presentar defectos, salvo ligerísimas alteraciones superficiales de la epidermis que no afectan el aspecto general del producto ni a su calidad, conservación y presentación en el envase.</li> <li>- Las peras no deben ser pétreas.</li> </ul>	NTP 011.004:2014 (revisada el 2019) FRUTAS FRESCAS. Peras. Requisitos. 2ª Edición
Tolerancia de calidad	Se permite un 5% en número o en peso de peras que no cumplan los requisitos de esta categoría pero que se ajusten a los de la categoría primera de la norma de la referencia.	
Calibre (diámetro de la máxima circunferencia ecuatorial)	Mínimo 60 mm	
Tolerancia de calibre	Máximo, el 10% en número o en peso de peras que se ajusten al calibre inmediatamente inferior al indicado en el envase.	

Versión 01

Página 1 de 2



*[Handwritten signature]*

*[Handwritten signature]*

*[Handwritten signature]*

**GOBIERNO REGIONAL DE CAJAMARCA**  
**ADJUDICACION SIMPLIFICADA N° 022-2024-GR.CAJ – PRIMERA CONVOCATORIA, derivada de la**  
**Subasta Inversa Electrónica N°003-2023-GR.CAJ-1-BASES INTEGRADAS**

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
Homogeneidad	El contenido de cada envase debe ser homogéneo, incluyendo únicamente peras del mismo origen, variedad, calidad, estado de madurez y calibre, además de la homogeneidad de coloración. La parte visible del contenido del envase, tendrá que ser representativa del conjunto.	
INOCUIDAD	Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, autoridad nacional competente <sup>1</sup> .	Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias.

**Precisión 1:** No aplica.

**2.2. Envase y/o embalaje**

Las peras categoría extra deben ser envasadas tomando en consideración lo establecido en las normas Codex CXC 1-1969 (2020) PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS, CXC 44-1995 (2004) CÓDIGO DE PRÁCTICAS PARA EL ENVASADO Y TRANSPORTE DE FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS y CXC 63-2003 (2017) CÓDIGO DE PRÁCTICAS DE HIGIENE PARA LAS FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS. Además, las peras categoría extra deben envasarse de tal manera que el producto quede debidamente protegido, ventilado y bien presentado, según los numerales 7.2, 9.1 y 11.1 de la NTP 011.004:2014 (revisada el 2019).

Las peras deben comercializarse en cajas de madera, cartón corrugado o de otro material adecuado, que reúna las condiciones de higiene, ventilación, resistencia a la humedad, manipulación y transporte, de modo que garantice una adecuada conservación del producto, según se indica en el numeral 9.2 de la NTP 011.004:2014 (revisada el 2019).

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

**2.3. Rotulado**

El rotulado de los envases de la pera categoría extra debe cumplir con los requisitos de la NTP 209.038:2019 ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado de alimentos preenvasados. 6ª Edición, y las disposiciones especificadas en el numeral 9.3 de la NTP 011.004:2014 (revisada el 2019) siguientes:

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

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

**2.4. Inserto**

No aplica.

**Precisión 4:** No aplica.

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



**GOBIERNO REGIONAL DE CAJAMARCA**  
**ADJUDICACION SIMPLIFICADA N° 022-2024-GR.CAJ – PRIMERA CONVOCATORIA, derivada de la**  
**Subasta Inversa Electrónica N°003-2023-GR.CAJ-1-BASES INTEGRADAS**

2015

**FICHA TÉCNICA  
APROBADA**

**1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN**

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

**2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN**

**2.1. Del bien**

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

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

Versión 01

Página 1 de 3



*[Handwritten signatures and initials in blue ink]*



**GOBIERNO REGIONAL DE CAJAMARCA**  
**ADJUDICACION SIMPLIFICADA N° 022-2024-GR.CAJ – PRIMERA CONVOCATORIA, derivada de la**  
**Subasta Inversa Electrónica N°003-2023-GR.CAJ-1-BASES INTEGRADAS**



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

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

**2.2. Envase y/o embalaje**

El plátano categoría I debe ser envasado tomando en consideración lo establecido en las normas Codex CXC 1-1989 (2020) PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS, CXC 44-1995 (2004) CÓDIGO DE PRÁCTICAS PARA EL ENVASADO Y TRANSPORTE DE FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS y CXC 53-2003 (2017) CÓDIGO DE PRÁCTICAS DE HIGIENE PARA LAS FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS. Además, deben ser envasados de tal manera que el producto quede debidamente protegido según indica el numeral 5.2 de la NTP-CODEX CXS 205:2019.

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

277 13

**GOBIERNO REGIONAL DE CAJAMARCA**  
**ADJUDICACION SIMPLIFICADA N° 022-2024-GR.CAJ – PRIMERA CONVOCATORIA, derivada de la**  
**Subasta Inversa Electrónica N°003-2023-GR.CAJ-1-BASES INTEGRADAS**

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

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

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

**2.3. Rotulado**

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

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

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

**2.4. Inserto**  
No aplica.

**Precisión 4:** No aplica.



**GOBIERNO REGIONAL DE CAJAMARCA**  
**ADJUDICACION SIMPLIFICADA N° 022-2024-GR.CAJ – PRIMERA CONVOCATORIA, derivada de la**  
**Subasta Inversa Electrónica N°003-2023-GR.CAJ-1-BASES INTEGRADAS**

**FICHA TÉCNICA**  
**APROBADA**

**1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN**

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

**2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN**

**2.1. Del bien**

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

Las sandías categoría extra deben presentar las siguientes características:

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

Versión 08

Página 1 de 3



278 13

**GOBIERNO REGIONAL DE CAJAMARCA**  
**ADJUDICACION SIMPLIFICADA N° 022-2024-GR.CAJ – PRIMERA CONVOCATORIA, derivada de la**  
**Subasta Inversa Electrónica N°003-2023-GR.CAJ-1-BASES INTEGRADAS**

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

Precisión 1: Ninguna

**2.2. Envase y/o embalaje**

Las sandías categoría extra deben ser acondicionadas de tal manera que queden protegidas, ventiladas y bien presentadas; los requisitos de los envases deben ser los indicados en la norma Codex CXC 44-1995 (2004) CÓDIGO DE PRÁCTICAS PARA EL ENVASADO Y TRANSPORTE DE FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS, según indican los numerales 9.1.1 y 9.1.2 de la NTP 011.017:2015.

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

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

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

**2.3. Rotulado**

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

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

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



**GOBIERNO REGIONAL DE CAJAMARCA**  
**ADJUDICACION SIMPLIFICADA N° 022-2024-GR.CAJ – PRIMERA CONVOCATORIA, derivada de la**  
**Subasta Inversa Electrónica N°003-2023-GR.CAJ-1-BASES INTEGRADAS**

---

**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.



277 12

**GOBIERNO REGIONAL DE CAJAMARCA**  
**ADJUDICACION SIMPLIFICADA N° 022-2024-GR.CAJ – PRIMERA CONVOCATORIA, derivada de la**  
**Subasta Inversa Electrónica N°003-2023-GR.CAJ-1-BASES INTEGRADAS**

**FICHA TÉCNICA**  
**APROBADA**

**1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN**

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

**2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN**

**2.1. Del bien**

Los Tangelos categoría extra deben haber sido cuidadosamente recolectados y haber alcanzado un desarrollo y un estado de madurez adecuado, de acuerdo con los criterios apropiados para la variedad. Su estado de madurez debe permitirles soportar el transporte y la manipulación así como llegar en condiciones satisfactorias al lugar de destino, según indica el numeral 5.1.4 de la NTP 011.023:2014.

Los Tangelos categoría extra deben presentar las siguientes características:

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

Versión 04

Página 1 de 4

**GOBIERNO REGIONAL DE CAJAMARCA**  
**ADJUDICACION SIMPLIFICADA N° 022-2024-GR.CAJ – PRIMERA CONVOCATORIA, derivada de la**  
**Subasta Inversa Electrónica N°003-2023-GR.CAJ-1-BASES INTEGRADAS**



CARACTERÍSTICA		ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
		<p>- Muy bien coloreadas, es decir que deben tener el color típico de la variedad.</p> <p>No está permitido el uso de sustancias químicas colorantes aplicadas sobre la superficie de la fruta.</p>	
Contenido de jugo (con relación al peso total del fruto)		Mínimo 45%	
Tolerancia respecto a granulación		<p>Se aceptará hasta un 5% de fruta granulada.</p> <p>Se considera fruta granulada cuando, al hacer el corte en el diámetro ecuatorial, se observa esta condición (granulación) en un área cuyo diámetro es mayor al 40% del diámetro ecuatorial de la fruta.</p>	
Madurez	*Brix	Mínimo 8,0 °Brix	
	Acidez	Mínimo 0,5% Máximo 1,5%	
	Índice de madurez (*Brix/Acidez)	Mínimo 6,0	
Tolerancia respecto al grado de madurez		No más del 5% debe estar fuera del requerimiento mínimo.	
Categoría		<p>Las frutas de esta categoría deben ser de calidad superior y de consistencia firme.</p> <p>Su forma, aspecto exterior, desarrollo y coloración deben ser característicos de la variedad a la que pertenezcan.</p> <p>Solo podrán permitirse defectos muy leves en su superficie, siempre y cuando estos no afecten al aspecto general del producto, su calidad, estado de conservación y presentación en el envase.</p>	
Tolerancia respecto a la apariencia		Se admite hasta 1% de fruta con pudrición.	
Tolerancias de Defectos / daños		Defectos muy leves	
- Ácaros		-	
- Botrytis y Thrips		-	
- Fumagina		-	
- Quemas		-	
- Cicatrices, rozaduras (rameado, russet) y		Susves, le restan a la apariencia no más que una decoloración permitida en la categoría	
- Oleocelosis		-	
- Quemadura de sol		-	
- Burlado		-	

**GOBIERNO REGIONAL DE CAJAMARCA**  
**ADJUDICACION SIMPLIFICADA N° 022-2024-GR.CAJ – PRIMERA CONVOCATORIA, derivada de la**  
**Subasta Inversa Electrónica N°003-2023-GR.CAJ-1-BASES INTEGRADAS**

246 11

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA																																
- Creasing																																		
Tamaño Calibres según el diámetro (ecuatorial)	<table border="1"> <thead> <tr> <th rowspan="2">Calibre</th><th colspan="2">Diámetro en mm</th></tr> <tr> <th>Mínimo</th><th>Máximo</th></tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Cal 3</td><td>54</td><td>60</td></tr> <tr> <td>Cal 2</td><td>58</td><td>65</td></tr> <tr> <td>Cal 1</td><td>63</td><td>68</td></tr> <tr> <td>Cal 1X</td><td>66</td><td>73</td></tr> <tr> <td>Cal 1XX</td><td>71</td><td>78</td></tr> <tr> <td>Cal 1XXX</td><td>76</td><td>83</td></tr> <tr> <td>Cal 4X</td><td>81</td><td>88</td></tr> <tr> <td>Cal 5X</td><td>84</td><td>93</td></tr> <tr> <td>Cal 6X</td><td>90</td><td>A más</td></tr> </tbody> </table>	Calibre	Diámetro en mm		Mínimo	Máximo	Cal 3	54	60	Cal 2	58	65	Cal 1	63	68	Cal 1X	66	73	Cal 1XX	71	78	Cal 1XXX	76	83	Cal 4X	81	88	Cal 5X	84	93	Cal 6X	90	A más	
Calibre	Diámetro en mm																																	
	Mínimo	Máximo																																
Cal 3	54	60																																
Cal 2	58	65																																
Cal 1	63	68																																
Cal 1X	66	73																																
Cal 1XX	71	78																																
Cal 1XXX	76	83																																
Cal 4X	81	88																																
Cal 5X	84	93																																
Cal 6X	90	A más																																
Tolerancia respecto al tamaño	Se admitirá para la categoría, y para cualquier modo de presentación, un 10% en número o en peso de frutas que se ajusten al calibre inmediatamente inferior o superior al mencionado en el envase o en los documentos de transporte.																																	
Homogeneidad	<p>El contenido de cada envase debe ser homogéneo y estar constituido únicamente por cítricos del mismo origen, variedad, calidad, calibre y que presenten un mismo grado de desarrollo y madurez. La parte visible del contenido del envase o lote debe ser representativa del conjunto. Además, para la Categoría Extra se exige la homogeneidad de coloración.</p> <p>Los cítricos deben presentarse alineados en capas regulares de acuerdo a las escalas de calibrado, tanto en envase cerrado como en abierto. Cuando la fruta se clasifique y envase según el diámetro de los frutos, debe ser necesario que la diferencia máxima de diámetro entre los frutos corresponda a tres calibres sucesivos de la escala de calibrado.</p>																																	
INOCUIDAD	Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, autoridad nacional competente <sup>1</sup> .	Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias.																																

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

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



**GOBIERNO REGIONAL DE CAJAMARCA**  
**ADJUDICACION SIMPLIFICADA N° 022-2024-GR.CAJ – PRIMERA CONVOCATORIA, derivada de la**  
**Subasta Inversa Electrónica N°003-2023-GR.CAJ-1-BASES INTEGRADAS**

**2.2. Envase y/o embalaje**

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

Los materiales y/o papeles utilizados en el interior del envase deben ser nuevos (esto incluye el material recuperado de calidad alimentaria), estar limpios y ser de un material que no pueda causar alteraciones internas ni externas a la fruta. Se permite el uso de materiales y, en particular papeles o sellos que lleven indicaciones comerciales, siempre que la impresión o el etiquetado se hagan con tintas o gomas no tóxicas. Cuando los frutos se presenten envueltos en papel, éste debe ser nuevo, fino e inodoro y debe estar seco. Los envases deben estar exentos de materias extrañas. No obstante, se permitirá que lleven adherida una rama corta, no leñosa, provista de algunas hojas verdes según indica el numeral 9.3 de la NTP 011.023:2014.

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

**2.3. Rotulado**

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

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

**Precisión 3:** La entidad convocante deberá indicar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 2 y/o proforma del contrato), otra información que considere debe 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.



245 10

**GOBIERNO REGIONAL DE CAJAMARCA**  
**ADJUDICACION SIMPLIFICADA N° 022-2024-GR.CAJ – PRIMERA CONVOCATORIA, derivada de la**  
**Subasta Inversa Electrónica N°003-2023-GR.CAJ-1-BASES INTEGRADAS**

**FICHA TÉCNICA**  
**APROBADA**

**1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN**

Denominación del bien	UVA RED GLOBE CATEGORÍA EXTRA
Denominación técnica	UVA DE MESA RED GLOBE CATEGORÍA EXTRA
Unidad de medida	KILOGRAMO
Descripción general	La uva red globe es la variedad comercial de uva de mesa obtenida (por cultivar) de la especie <i>Vitis vinifera</i> L. de la familia Vitaceae, de color rosado a rojo oscuro que habrá de suministrarse fresca al consumidor, después de su acondicionamiento y envasado.

**2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN**

**2.1. Del bien**

La uva red globe categoría extra debe contar con racimos y granos sanos y exentos de podredumbre o deterioro, que no sean aptos para el consumo; limpios, prácticamente exentos de cualquier materia extraña visible, de plagas, de daños causados por plagas que afecten el aspecto general del producto, exentos de humedad externa anormal (salvo condensación consiguiente a su remoción de una cámara frigorífica), de olor y/o sabor extraños, prácticamente exentos de daños causados por temperaturas bajas y altas, además los granos de uva deben estar enteros, bien formados y normalmente desarrollados, según indica el numeral 4.1 de la NTP 011.012:2021.

La uva red globe categoría extra debe estar suficientemente desarrollada y mostrar un grado de madurez satisfactorio de acuerdo con la variedad, su desarrollo y condición deben ser tales que les permitan soportar el transporte, manipulación y llegar en estado satisfactorio al lugar de destino, según los numerales 4.1.1 y 4.1.2 de la NTP 011.012:2021.

La uva red globe categoría extra debe presentar las siguientes características:

CARACTERÍSTICA		ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA									
CALIDAD												
Grado de madurez	Sólidos solubles	Mínimo 15 °Brix	NTP 011.012:2021 UVAS DE MESA. Requisitos. 3ª Edición									
	Relación °Brix/acidez	20:1										
Peso del racimo		Mínimo 200 g										
Clasificación y tolerancia por calibres		La uva red globe categoría extra puede clasificarse según su calibre, de la siguiente manera:										
		<table><tr><th>Calibre</th><th>Diámetro (mm)</th></tr><tr><td>M</td><td>21,0 – 23,0</td></tr><tr><td>L</td><td>23,0 – 25,0</td></tr><tr><td>XL</td><td>25,0 – 27,0</td></tr><tr><td>J</td><td>27,0 – 29,0</td></tr><tr><td>JJ</td><td>29,0 a más</td></tr></table>		Calibre	Diámetro (mm)	M	21,0 – 23,0	L	23,0 – 25,0	XL	25,0 – 27,0	J
Calibre	Diámetro (mm)											
M	21,0 – 23,0											
L	23,0 – 25,0											
XL	25,0 – 27,0											
J	27,0 – 29,0											
JJ	29,0 a más											
		<u>Tolerancia:</u> Se admite hasta un 10% de bayas de menor calibre¹.										

¹ Ver Anexo B de la NTP 011.012:2021.

Versión 04

Página 1 de 4

**GOBIERNO REGIONAL DE CAJAMARCA**  
**ADJUDICACION SIMPLIFICADA N° 022-2024-GR.CAJ – PRIMERA CONVOCATORIA, derivada de la**  
**Subasta Inversa Electrónica N°003-2023-GR.CAJ-1-BASES INTEGRADAS**

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA									
Coloración de los granos y tolerancia	La uva red globe categoría extra puede clasificarse de la siguiente manera:										
	<table><tr><th>Código</th><th>Color</th></tr><tr><td>RG1</td><td>De acuerdo al patrón de</td></tr><tr><td>RG2</td><td>colores mostrado en la</td></tr><tr><td>RG3</td><td>Tabla 4 de la NTP</td></tr><tr><td>RG4</td><td>011.012:2021.</td></tr></table>	Código	Color	RG1	De acuerdo al patrón de	RG2	colores mostrado en la	RG3	Tabla 4 de la NTP	RG4	011.012:2021.
Código	Color										
RG1	De acuerdo al patrón de										
RG2	colores mostrado en la										
RG3	Tabla 4 de la NTP										
RG4	011.012:2021.										
	<b>Tolerancia:</b> Las bayas pueden presentar hasta un 5% de halos con falla de color.										
Clasificación y tolerancia de calidad	Las uvas de mesa de esta categoría deben ser de calidad superior.										
	<p>Los racimos deben presentar la forma, desarrollo y coloración característicos de la variedad tomando en consideración la zona en la que se cultivaron.</p> <p>Las bayas de uva deben ser de pulpa firme, estar firmemente adheridas al raquis o escobajo, espaciados homogéneamente a través del mismo y tener su pruina intacta.</p> <p>Deben estar libres de defectos, (ver especificaciones de tolerancias), salvo defectos superficiales muy leves, siempre y cuando no afecten el aspecto general del producto, su calidad, estado de conservación y presentación en el envase.</p> <p><b>Tolerancia:</b> el 5% en peso de los racimos que no cumplan los requisitos de esta categoría, pero cumplan los de la Categoría I o, excepcionalmente, que no superen las tolerancias establecidas para esta última.</p>										
<b><u>Tolerancias de defectos menores</u></b>											
- Bayas con cicatrices, manchas y russet	Máximo 5%										
<b>Sub total acumulado defectos menores</b>	<b>Máximo 5%</b>										
<b><u>Tolerancias de defectos mayores</u></b>											
- Partiduras y baya reventada	Máximo 2%										
- Blanqueamiento	Máximo 2%										
- Pardeamiento	Máximo 2%										
- Baya acuosa	Máximo 2%										
- Baya mojada	Máximo 2%										
- Desgarro pedicelar	Máximo 2%										
<b>Subtotal acumulado defectos mayores</b>	<b>Máximo 5%</b>										
<b>Defecto crítico:</b>											
- Botritis (bayas aisladas)	Máximo 0,1%										

Versión 04

Página 2 de 4



**GOBIERNO REGIONAL DE CAJAMARCA**  
**ADJUDICACION SIMPLIFICADA N° 022-2024-GR.CAJ – PRIMERA CONVOCATORIA, derivada de la**  
**Subasta Inversa Electrónica N°003-2023-GR.CAJ-1-BASES INTEGRADAS**

214 01

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
Total acumulado	Máximo 5%	
INOCUIDAD	Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, autoridad nacional competente <sup>2</sup> .	Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias.

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

**2.2. Envase y/o embalaje**

La uva red globe categoría extra debe ser envasada tomando en consideración lo establecido en la norma Codex CXC 44-1995 (2004) CÓDIGO DE PRÁCTICAS PARA EL ENVASADO Y TRANSPORTE DE FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS, de tal manera que el producto quede debidamente protegido, según indica el numeral 6.2 de la NTP 011.012:2021.

Los materiales utilizados en el interior del envase deben ser de primer uso (esto incluye el material reciclado de calidad alimentaria), estar limpios y ser de calidad tal que evite cualquier daño externo o interno al producto. Se permite el uso de impresiones en los materiales de empaque, siempre y cuando no contengan sustancias tóxicas, para el caso de la uva red globe categoría extra los racimos deben estar empaquetados en una sola capa, según indica el numeral 6.2 de la NTP 011.012:2021.

Los materiales de empaque deben satisfacer las características de calidad, higiene, ventilación y resistencia necesarias para asegurar la manipulación, transporte y conservación apropiada de las uvas de mesa, y estar exentos de cualquier materia y olor extraños, según indica el numeral 6.2.1 de la NTP 011.012:2021.

El contenido de cada envase debe ser homogéneo y estar constituido únicamente por racimos del mismo origen, variedad, calidad y grado de madurez; en la categoría Extra, los racimos deben ser más o menos idénticos en cuanto a tamaño y coloración. La parte visible del contenido del envase debe ser representativa de todo el contenido, según indica el numeral 6.1 de la NTP 011.012:2021.

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

**2.3. Rotulado**

El rotulado de la uva red globe categoría extra, debe cumplir con lo indicado en la NTP 209.038:2019 ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado de alimentos preenvasados. 8ª Edición y las disposiciones especificadas en el numeral 7 de la NTP 011.012:2021:

- nombre/dirección o razón social del productor, envasador y/o distribuidor;
- nombre del producto y variedad;
- categoría;
- país de origen;
- peso neto;
- número de Autorización Sanitaria de Establecimiento de Procesamiento Primario emitida por el SENASA.

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



**GOBIERNO REGIONAL DE CAJAMARCA**  
**ADJUDICACION SIMPLIFICADA N° 022-2024-GR.CAJ – PRIMERA CONVOCATORIA, derivada de la**  
**Subasta Inversa Electrónica N°003-2023-GR.CAJ-1-BASES INTEGRADAS**

**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.



**6.3. EMPAQUE Y PRESENTACIÓN**

- Serán inocuos y no comunicarán olores o sabores extraños al producto.
- Serán impermeables resistentes y protegerán al producto.
- Los materiales de los empaques y/o envoltura serán limpios, higiénicos y resistentes.
- Al eliminar el envase, no deberán quedar residuos de este sobre la fruta. Cada envase de plástico tendrá la numeración de cada hogar.
- Un envase para la recepción y otro para la entrega.

**6.4. ROTULADO**

En caso de estar envasada la fruta o unidad de producto deberán cumplir con los requisitos establecidos por la legislación nacional y/o de los países de destino en caso de exportación, en ausencia de estas normativas deberán cumplir con lo dispuesto por el Codex Alimentarius. La cantidad de bolsas atendidas con la cantidad requerida deben estar rotuladas con el número de la casa u hogar a ofrecer.

**6.5. TRANSPORTE**

Los vehículos que se utilicen para el transporte de frutas deberán ser de materiales aislantes e impermeables que permitan su fácil limpieza, la forma de transportar la fruta es en envases, jabs de preferencia de cartón corrugado, paletizadas y adecuadas, secas, a efecto de preservar el producto adecuadamente.

El envasado debe ser en cajones de madera o de cartón, resistentes a la manipulación, transporte, almacenamiento y distribución, dicho envase debe permitir que el fruto llegue a su lugar de destino en estado satisfactorio y se encuentre limpio y libre de insectos y/o otros. (NTP 251.122: 2014 - ENVASE Y EMBALAJE. Embalaje de madera para Frutas. Requisitos. 2°.)

**6.6. GARANTIA COMERCIAL**

El proveedor es responsable ante la entidad de cumplir con la entrega de los bienes contratados en buenas condiciones de calidad, presentación, vigencia de la fecha de consumo, sin defectos o signos que evidencien descomposición, abolladuras, empaques rotos, etc, las mismas que serán verificados por personal de la Aldea Infantil San Antonio, a fin de que comprobar que cumplen con las características requeridas.

Condiciones de garantía: En caso de incumplir el alcance de garantía, el contratista será responsable de cambiarlos en un plazo de 24 horas de solicitado por uno de igual o superior característica, sin que ello signifique un costo adicional.

**6.7. REQUISITOS DEL PROVEEDOR**

- Ser persona natural y/o jurídica

**DEL PERSONAL QUE MANIPULA LOS ALIMENTOS**

- Los manipuladores de alimentos deberán de contar con el certificado o carnet de salud o carnet de sanidad visible y vigente, estar debidamente aseados y usarán ropa de trabajo exclusiva para su labor en buen estado de conservación y aseo así mismo debe dar cumplimiento a las disposiciones sanitarias emitidas en el marco de la emergencia sanitaria y emergencia nacional a causa del COVID-19.
- En caso se incorpore un nuevo personal distribuidor al propuesto, el proveedor deberá presentar copia de los certificados o carnet al AISA y cumplir con los antes mencionado
- El personal encargado de efectuar la entrega deberá estar bien protegido con el uso de equipos de protección personal (guantes, gorro, mascarilla, guardapolvo o mameluco)



**7. FORMA DE PAGO**

El pago se realizará de forma mensual una vez recepcionado los productos de acuerdo al cronograma de entregas por el área de almacén y previo informe de conformidad de la prestación efectuada por el responsable del área usuaria (Aldea Infantil San Antonio).

**8. SISTEMA DE CONTRATACIÓN**

Precios unitarios.

**9. PLAZO DE EJECUCION DEL CONTRACTUAL.**

El plazo de ejecución del contrato será de 360 días calendario, el periodo de ejecución contractual se inicia al día siguiente de la suscripción del contrato.

**10. FORMAS DE ENTREGA**

Las entregas serán periódicas de acuerdo con el cronograma del Área de Almacén y Nutrición de Aldea Infantil San Antonio, las mismas que corresponden a entregas semanales y/o diarias, según requerimiento del área usuaria.

El postor deberá entregar los bienes de la presente convocatoria a los cinco (5) días calendario, contados a partir del día siguiente de la notificación de la orden de compra, hasta el agotamiento de los mismos, de acuerdo con el cronograma del Área de Almacén y Nutrición de Aldea Infantil San Antonio.

El proveedor será responsable de entregar los bienes en el Almacén de la Aldea Infantil San Antonio, en entregas periódicas semanalmente o diarias, según requerimiento del área usuaria y hasta cumplir con las cantidades mensuales.

En caso el proveedor entregue los bienes fuera del plazo previsto, se le aplicará la penalidad por cada día de retraso.

La entrega se realizará de acuerdo al cronograma detallado en el ANEXO "A", dicho cronograma es referencial lo que podría variar de acuerdo a la necesidad.

**11. LUGAR DE ENTREGA**

La entrega de los bienes será en el almacén de la Aldea Infantil San Antonio de Cajamarca, ubicado en Avenida Hoyos Rubio N° 907, Fonavi II, en el Distrito de Cajamarca, Provincia y Departamento de Cajamarca, en el horario de 07:30 a 12:30 horas y de 14:30 a 16:00 horas.



**12. RECEPCIÓN Y CONFORMIDAD**

La recepción del bien estará a cargo del responsable del Almacén de la Aldea Infantil San Antonio Cajamarca y el responsable del Almacén Central del Gobierno Regional de Cajamarca, quienes deberán de verificar y confirmar la cantidad y la calidad de los productos en cumplimiento de las condiciones contractuales, elaborándose el ACTA DE ENTREGA – RECEPCIÓN de los alimentos, la misma que es suscrita por los mencionados responsables de la recepción de los alimentos.

La conformidad del bien será otorgada por la Directora de la Aldea Infantil Antonio, previo informe de encargado del almacén de la AISA, de cumplimiento de las especificaciones técnicas requeridas, en un plazo máximo de siete (07) días de producida la recepción salvo que se requiera efectuar las pruebas que permitan verificar el cumplimiento de la obligación. Para otorgar la referida conformidad se verificará las características, calidad y cumplimiento de las condiciones establecidas en el presente Requerimiento Técnico Mínimo y las particularidades de la propuesta del postor adjudicado con la Buena Pro.

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 (08) días. Dependiendo de la complejidad o sofisticación de las subsanaciones a realizar. Subsanadas las observaciones dentro del plazo otorgado, no corresponde la aplicación de penalidades. En caso de existir observaciones se procederá de conformidad a lo establecido en el Artículo N° 168 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado.

242 07

**GOBIERNO REGIONAL DE CAJAMARCA**  
**ADJUDICACION SIMPLIFICADA N° 022-2024-GR.CAJ – PRIMERA CONVOCATORIA, derivada de la**  
**Subasta Inversa Electrónica N°003-2023-GR.CAJ-1-BASES INTEGRADAS**

Si pese al plazo otorgado, el proveedor no cumpliera a cabalidad con la subsanación, el Gobierno Regional de Cajamarca, podrá resolver el contrato, sin perjuicio de poder aplicar las penalidades que correspondan.

Este procedimiento no será aplicable cuando los bienes manifiestamente no cumplan con las características y condiciones ofrecidas, en cuyo caso el Gobierno Regional de Cajamarca, no efectuará la recepción, debiendo considerarse como no efectuada la prestación, aplicándose las penalidades que correspondan.

La recepción conforme del Gobierno Regional de Cajamarca, no enerva el derecho a reclamo posterior por defectos o vicios ocultos.

El proveedor o contratista deberá de entregar los alimentos acompañando la correspondiente Guía de Remisión.

El proveedor o contratista, verificará que la dotación de los bienes se realice exclusivamente en el lugar señalado, quedando prohibidos la entrega en cualquier otro lugar o tipo de depósito no autorizado.

**13. PENALIDADES APLICABLES**

El contrato establece las penalidades aplicables al contratista ante el incumplimiento injustificado de sus obligaciones contractuales, las mismas que deben ser objetivas, razonables y congruentes con el objeto de la convocatoria.

La entidad debe prever en los documentos del procedimiento de selección la aplicación de la penalidad por mora; así mismo, puede prever otras penalidades.

Estos dos tipos de penalidades pueden alcanzar cada una un monto máximo equivalente al diez por ciento (10%) del monto del contrato vigente.

**PENALIDAD POR MORA**

Si el postor ganador incurre en retraso injustificado en la ejecución de las prestaciones objeto del contrato, se aplicará una penalidad por cada día de atraso, hasta por un monto máximo equivalente al diez por ciento (10%) del monto del contrato vigente, en concordancia con el Artículo 162° del Reglamento de la Ley de Contratación del Estado.

En todos los casos, la penalidad se aplicará automáticamente y se calculará de acuerdo con la siguiente fórmula:

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

**Dónde:**

F: tiene los siguientes valores.

- a) Para plazos menores o iguales a sesenta (60) días, para bienes, servicios en general, consultorías y ejecución de obras:  $F=0.40$
- b) Para plazos mayores a sesenta (60) días:
  - b.1. Para bienes, servicios en general y consultorías:  $F=0.25$

Tanto el monto como el plazo se refieren, según corresponda, al monto vigente del contrato o ítem que debió ejecutarse o, en caso que estos involucraran obligaciones de ejecución periódica o entregas parciales, a la prestación individual que fuera de materia de retraso.

Se considera justificado el retraso, cuando el contratista acredite, de modo objetivamente sustentado, que el mayor tiempo transcurrido no le resulta imputable. Esta calificación del retraso como justificado por parte de la entidad no da lugar al pago de gastos generales ni costos directos de ningún tipo.





**GOBIERNO REGIONAL DE CAJAMARCA**  
**ADJUDICACION SIMPLIFICADA N° 022-2024-GR.CAJ – PRIMERA CONVOCATORIA, derivada de la**  
**Subasta Inversa Electrónica N°003-2023-GR.CAJ-1-BASES INTEGRADAS**

Cuando se llegue a cubrir el monto máximo de la penalidad, podrá resolver el contrato por incumplimiento.

**OTRAS PENALIDADES APLICABLES.**

Por otro lado, de acuerdo con el artículo 163 del referido reglamento, se establece: para estos efectos, deben incluir los supuestos de aplicación de penalidad, distintas al retaso o mora, la forma de cálculo de la penalidad para cada supuesto y el procedimiento mediante el cual se verifica el supuesto a penalizar.

Estas penalidades se calculan de forma independiente a la penalidad por mora, establecidas en el siguiente cuadro.

<b>Otras penalidades</b>			
<b>N°</b>	<b>Supuestos de aplicación de penalidad</b>	<b>Forma de cálculo</b>	<b>Procedimiento</b>
1	En caso que el personal encargado del distribución de los alimentos no cuente con certificado o carne de salud o carne de sanidad visible	Por cada ocurrencia la Entidad le aplicara automáticamente una penalidad de 0.5% de la UIT vigente a la fecha de	Verificación en el lugar con acta firmada por el personal responsable
<b>Otras penalidades</b>			
<b>N°</b>	<b>Supuestos de aplicación de penalidad</b>	<b>Forma de cálculo</b>	<b>Procedimiento</b>
		cometido la infracción.	designado por el área usuaria y el representante del contratista.
2	Por detectar el producto y entregar a la Aldea Infantil San Antonio, el producto vencido, o en estado de descomposición	Por cada ocurrencia la Entidad le aplicara automáticamente una penalidad de 0.5% de la UIT vigente a la fecha de cometido la infracción.	Verificación en el lugar con acta firmada por el personal responsable designado por el área usuaria y el representante del contratista.
3	Por la entrega de productos de dudosa procedencia o que no cumplan con lo establecido por la normas sanitarias nacionales mínimas	Por cada ocurrencia la Entidad le aplicara automáticamente una penalidad de 0.5% de la UIT vigente a la fecha de cometido la infracción.	Verificación en el lugar con acta firmada por el personal responsable designado por el área usuaria y el representante del contratista
3	Por negarse a dar facilidades a los representantes de la institución a realizar pesquisas en el lugar del abastecimiento	Por cada ocurrencia la Entidad le aplicara automáticamente una penalidad de 0.5% de la UIT vigente a la fecha de cometido la infracción.	Verificación en el lugar con acta firmada por el personal responsable designado por el área usuaria y el representante del contratista



11 06

**SUSTENTO PARA LA ADQUISICION POR PAQUETE**

Teniendo en cuenta lo expuesto el artículo 37° del Reglamento de Contrataciones del Estado, señala que la Entidad puede efectuar contrataciones por paquete, agrupando en el objeto de la contratación, varios bienes, servicios en general o consultorías distintos pero vinculados entre si, considerando que la contratación conjunta es más eficiente que efectuar contrataciones separadas.

Es por ello que la Entidad tiene la potestad de determinar si la adquisición o contratación de los diversos bienes que requiere se realizará de forma independiente o en forma conjunta; determinando que para el presente procedimiento de selección se convoque por paquete, considerando que la contratación conjunta es más eficiente que efectuar contrataciones separadas de dichos bienes y de esta manera generará una mejor oferta económica que beneficiará a la Entidad en el precio final.

**14. CONFIDENCIALIDAD**

El proveedor deberá guardar confidencialidad sobre los aspectos relacionados a la prestación, no encontrándose autorizado por la entidad para divulgar la información

**15. RESPONSABILIDAD POR VICIOS OCULTOS**

La recepción conforme de la entidad no enerva su derecho a reclamar posteriormente por defectos o vicios ocultos. Las discrepancias referidas a defectos o vicios ocultos deben ser sometidas a conciliación y/o arbitraje. El plazo de responsabilidad será de un año contado a partir de la conformidad otorgada por la Entidad.

En dicho caso el plazo de caducidad se computará a partir de la conformidad otorgada por la entidad hasta treinta (30) días hábiles posteriores al vencimiento del plazo de responsabilidad del contratista previsto en el contrato, según lo dispuesto en el artículo 173° del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado.

Asimismo, en concordancia con el Artículo 40° de la Ley de Contrataciones, garantiza la calidad de los bienes durante (01) año contado a partir de la conformidad otorgada por la Entidad. El postor ganador será responsable de cualquier vicio oculto o defecto de fabricación que sea identificado después de haberse otorgado la conformidad, o durante las pruebas de control de calidad a la que serán sometidas y durante el periodo de garantía.

**16. VALOR ESTIMADO**

El valor estimado para la contratación será determinado por la Dirección de Abastecimiento a través de indagaciones de mercado.

**17. SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO**

El Contratista se compromete a cumplir y a observar lo establecido en la Ley de Seguridad y Salud en el Trabajo y su Reglamento, así como de otras disposiciones legales vinculadas durante la ejecución de las prestaciones a su cargo; obligándose a dotar, proveer y/o administrar a cada uno de sus trabajadores los implementos de seguridad que corresponda de acuerdo al grado y/o nivel de riesgo que pueda evidenciarse en el desarrollo de las actividades propias de la presente; así como garantizar la contratación de los respectivos seguros de acuerdo a la normatividad vigente.

Del mismo modo, el Contratista se compromete a cumplir y respetar cada una de las medidas de seguridad previstas en el Reglamento Interno de Seguridad y Salud en el Trabajo del Gobierno Regional Cajamarca, bajo apercibimiento de RESOLVER EL CONTRATO en el supuesto que incumpla los requisitos dispuestos por la normatividad correspondiente; documento que será notificado a través del email consignado por el CONTRATISTAS después de la suscripción del contrato.



**GOBIERNO REGIONAL DE CAJAMARCA**  
**ADJUDICACION SIMPLIFICADA N° 022-2024-GR.CAJ – PRIMERA CONVOCATORIA, derivada de la**  
**Subasta Inversa Electrónica N°003-2023-GR.CAJ-1-BASES INTEGRADAS**

**18. OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA REFERIDAS AL COVID-19**

El contratista deberá cumplir con las disposiciones establecidas en el documento elaborado por el Ministerio de Salud "Lineamientos para la Vigilancia, Prevención y Control de la salud de los trabajadores con riesgo de exposición a SARS –Cov-2", así como, los protocolos sanitarios y demás disposiciones que dicten los sectores y autoridades competentes, que resulten aplicables a la presente contratación, bajo costo y responsabilidad del contratista, con el fin de salvaguardar la salud del personal a cargo de la ejecución de la prestación del servicio.

El Plan de Vigilancia, Prevención y Control COVID-19 y demás protocolos sanitarios necesarios, tienen como objetivo minimizar los riesgos existentes que pueden generar la transmisión del COVID-19 en la actividad que desarrolla el personal de EL CONTRATISTA, por lo que su cumplimiento es de carácter obligatorio, bajo apercibimiento de RESOLVER EL CONTRATO en el supuesto que incumpla lo dispuesto por la normatividad correspondiente.

Con el fin de salvaguardar la salud del personal a cargo de la ejecución de la prestación, servidores del Gobierno Regional de Cajamarca y público en general que asiste a nuestra Entidad, el contratista deberá cumplir con los protocolos sanitarios, debiendo dotar a su personal de las mascarillas, guantes, orientación del distanciamiento obligatorio y otros necesarios en el marco del estado de emergencia nacional (COVID-19), cuando exista la necesidad de apersonarse a la Entidad, esto es, bajo costo y responsabilidad del contratista.



**19. SUBCONTRATACIÓN**

El contratista no podrá transferir parcial ni totalmente la responsabilidad del cumplimiento del contrato, teniendo responsabilidad plena sobre la ejecución y cumplimiento de este.

**20. ADELANTOS**

No se otorgará ningún tipo de adelantos.

**3.2.- REQUISITOS DE CALIFICACIÓN**

<b>B</b>	<b>EXPERIENCIA DEL POSTOR EN LA ESPECIALIDAD</b>
	<p><u>Requisitos:</u></p> <p>El postor debe acreditar un monto facturado acumulado equivalente a S/ 40,000.00 (cuarenta mil con 00/100 soles), por la venta de bienes iguales o similares al objeto de la convocatoria, durante los ocho (8) años anteriores a la fecha de la presentación de ofertas que se computarán desde la fecha de la conformidad o emisión del comprobante de pago, según corresponda.</p> <p>En el caso de postores que declaren en el Anexo N° 1 tener la condición de micro y pequeña empresa, se acredita una experiencia de S/ 20,000.00 (veinte mil con 00/100 soles), por la venta de bienes iguales o similares al objeto de la convocatoria, durante los ocho (8) años anteriores a la fecha de la presentación de ofertas que se computarán desde la fecha de la conformidad o emisión del comprobante de pago, según corresponda. En el caso de consorcios, todos los integrantes deben contar con la condición de micro y pequeña empresa.</p> <p>Se consideran bienes similares a los siguientes: A la venta de frutas frescas en general.</p> <p><u>Acreditación:</u></p> <p>La experiencia del postor en la especialidad se acreditará con copia simple de (i) contratos u órdenes de compra, y su respectiva conformidad o constancia de prestación; o (ii) comprobantes de pago cuya cancelación se acredite documental y fehacientemente, con Boucher de depósito, nota de abono, reporte de estado de cuenta, cualquier otro documento emitido por Entidad del sistema financiero que acredite el abono o mediante cancelación en el mismo comprobante de pago<sup>1</sup>, correspondientes a un máximo de veinte (20) contrataciones.</p> <p>En caso los postores presenten varios comprobantes de pago para acreditar una sola contratación, se debe acreditar que corresponden a dicha contratación; de lo contrario, se asumirá que los comprobantes acreditan contrataciones independientes, en cuyo caso solo se considerará, para la evaluación, las veinte (20) primeras contrataciones indicadas en el Anexo N° 8 referido a la Experiencia del Postor en la Especialidad.</p> <p>En el caso de suministro, solo se considera como experiencia la parte del contrato que haya sido ejecutada durante los ocho (8) años anteriores a la fecha de presentación de ofertas, debiendo adjuntarse copia de las conformidades correspondientes a tal parte o los respectivos comprobantes de pago cancelados.</p> <p>En los casos que se acredite experiencia adquirida en consorcio, debe presentarse la promesa de consorcio o el contrato de consorcio del cual se desprenda fehacientemente el porcentaje de las obligaciones que se asumió en el contrato presentado; de lo contrario, no se computará la experiencia proveniente de dicho contrato.</p> <p>Asimismo, cuando se presenten contratos derivados de procesos de selección convocados antes del 20.09.2012, la calificación se ceñirá al método descrito en la Directiva</p>

<sup>1</sup> Cabe precisar que, de acuerdo con la Resolución N° 0065-2018-TCE-S1 del Tribunal de Contrataciones del Estado

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

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



GOBIERNO REGIONAL DE CAJAMARCA  
ADJUDICACION SIMPLIFICADA N° 022-2024-GR.CAJ – PRIMERA CONVOCATORIA, derivada de la  
Subasta Inversa Electrónica N°003-2023-GR.CAJ-1-BASES INTEGRADAS

"Participación de Proveedores en Consorcio en las Contrataciones del Estado", debiendo presumirse que el porcentaje de las obligaciones equivale al porcentaje de participación de la promesa de consorcio o del contrato de consorcio. En caso que en dichos documentos no se consigne el porcentaje de participación se presumirá que las obligaciones se ejecutaron en partes iguales.

Si el titular de la experiencia no es el postor, consignar si dicha experiencia corresponde a la matriz en caso que el postor sea sucursal, o fue transmitida por reorganización societaria, debiendo acompañar la documentación sustentatoria correspondiente.

Si el postor acredita experiencia de una persona absorbida como consecuencia de una reorganización societaria, debe presentar adicionalmente el Anexo N° 9.

Cuando en los contratos, órdenes de compra o comprobantes de pago el monto facturado se encuentre expresado en moneda extranjera, debe indicarse el tipo de cambio venta publicado por la Superintendencia de Banca, Seguros y AFP correspondiente a la fecha de suscripción del contrato, de emisión de la orden de compra o de cancelación del comprobante de pago, según corresponda.

Sin perjuicio de lo anterior, los postores deben llenar y presentar el Anexo N° 8 referido a la Experiencia del Postor en la Especialidad.

**Importante**

*En el caso de consorcios, solo se considera la experiencia de aquellos integrantes que se hayan comprometido, según la promesa de consorcio, a ejecutar el objeto materia de la convocatoria, conforme a la Directiva "Participación de Proveedores en Consorcio en las Contrataciones del Estado".*

**Importante**

- Si como resultado de una consulta u observación corresponde precisarse o ajustarse el requerimiento, se solicita la autorización del área usuaria y se pone de conocimiento de tal hecho a la dependencia que aprobó el expediente de contratación, de conformidad con el numeral 72.3 del artículo 72 del Reglamento.
- El cumplimiento de las Especificaciones Técnicas se realiza mediante la presentación de una declaración jurada. De ser el caso, adicionalmente la Entidad puede solicitar documentación que acredite el cumplimiento del algún componente de las características y/o requisitos funcionales. Para dicho efecto, consignará de manera detallada los documentos que deben presentar los postores en el literal e) del numeral 2.2.1.1 de esta sección de las bases.
- Los requisitos de calificación determinan si los postores cuentan con las capacidades necesarias para ejecutar el contrato, lo que debe ser acreditado documentalmente, y no mediante declaración jurada.



**GOBIERNO REGIONAL DE CAJAMARCA**  
**ADJUDICACION SIMPLIFICADA N° 022-2024-GR.CAJ – PRIMERA CONVOCATORIA, derivada de la**  
**Subasta Inversa Electrónica N°003-2023-GR.CAJ-1-BASES INTEGRADAS**

264 00

**ANEXO A**  
**CRONOGRAMA DE ENTREGA**  
**REQUERIMIENTO DE FRUTAS**

N°	PRODUCTO	UNIDAD DE MEDIDA	MES 1	MES 2	MES 3	MES 4	MES 5	MES 6	MES 7	MES 8	MES 9	MES 10	MES 11	MES 12	TOTAL
1	CARAMBOLA CATEGORIA EXTRA	KG	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	1200
2	DURAZNO CATEGORIA EXTRA	KG	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	1200
3	FRESA CALIDAD EXTRA	KG	39	39	39	39	39	39	39	39	39	39	39	39	468
4	GRANADILLA CATEGORIA EXTRA	KG	80	80	80	80	80	80	80	80	80	80	80	80	960
5	MANDARINA SATSUMA CATEGORIA EXTRA	KG	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	1200
6	MANGO KENT CATEGORIA I	UND	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	1200
7	MANZANA DELICIA CATEGORIA EXTRA	KG	75	75	75	75	75	75	75	75	75	75	75	75	900
8	MELON CATEGORIA EXTRA	UND	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	180
9	MARACUYA CATEGORIA EXTRA	UND	250	250	250	250	250	250	250	250	250	250	250	250	3000
10	NARANJA VALENCIA CATEGORIA EXTRA	KG	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	1200
11	PAPAYA CATEGORIA I	UND	39	39	39	39	39	39	39	39	39	39	39	39	468
12	PERA CATEGORIA EXTRA	KG	75	75	75	75	75	75	75	75	75	75	75	75	900
13	PLÁTANO DE SEDA CATEGORIA I	UND	400	400	400	400	400	400	400	400	400	400	400	400	4800
14	SANDIA CATEGORIA EXTRA	UND	39	39	39	39	39	39	39	39	39	39	39	39	468
15	TANGALO CATEGORIA EXTRA	KG	64	64	64	64	64	64	64	64	64	64	64	64	768
16	UVA RED GLOBE CATEGORIA EXTRA	KG	50	50	50	50	50	50	50	50	50	50	50	50	600



**CAPÍTULO IV**  
**FACTORES DE EVALUACIÓN**

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

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

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



**CAPÍTULO V**  
**PROFORMA DEL CONTRATO**

**Importante**

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

Conste por el presente documento, la contratación del suministro de **ADQUISICION DE FRUTAS PARA LA ATENCION DE NIÑOS, NIÑAS Y ADOLESCENTES DE LA ALDEA INFANTIL SAN ANTONIO, DEL GOBIERNO REGIONAL CAJAMARCA**, que celebra de una parte el **GOBIERNO REGIONAL DE CAJAMARCA – SEDE CENTRAL**, en adelante **LA ENTIDAD**, con **RUC N° 20453744168**, con domicilio legal en el Jr. Santa Teresa de Journet N° 351 Urb. La Alameda - Cajamarca, representada por el **DIRECTOR REGIONAL DE ADMINISTRACIÓN, CPC. CESAR RODOLFO SANCHEZ SÁNCHEZ**, identificado con DNI N° 45392556, designado mediante Resolución Ejecutiva Regional No. D262-2023-GR.CAJ/GR, de fecha 18 de mayo del 2023 y mediante Resolución Ejecutiva Regional N° D000354-2023-GR.CAJ/GR, de fecha 21 de julio del 2023, se delega a la Dirección Regional de Administración la atribución para suscribir contratos conforme a Ley, y de otra parte [.....], con RUC N° [.....], con domicilio legal en [.....], inscrita en la Ficha N° [.....] Asiento N° [.....] del Registro de Personas Jurídicas de la ciudad de [.....], debidamente representado por su Representante Legal, [.....], con DNI N° [.....], según poder inscrito en la Ficha N° [.....], Asiento N° [.....] del Registro de Personas Jurídicas de la ciudad de [.....], a quien en adelante se le denominará **EL CONTRATISTA** en los términos y condiciones siguientes:

**CLÁUSULA PRIMERA: ANTECEDENTES**

Con fecha [.....], el órgano encargado de las contrataciones o el comité de selección, según corresponda, adjudicó la buena pro de la **ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° 022-2024-GR.CAJ – PRIMERA CONVOCATORIA, derivada de la Subasta Inversa Electrónica N°003-2023-GR.CAJ-1**, para la contratación de **ADQUISICION DE FRUTAS PARA LA ATENCION DE NIÑOS, NIÑAS Y ADOLESCENTES DE LA ALDEA INFANTIL SAN ANTONIO, DEL GOBIERNO REGIONAL CAJAMARCA**, 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 **ADQUISICION DE FRUTAS PARA LA ATENCION DE NIÑOS, NIÑAS Y ADOLESCENTES DE LA ALDEA INFANTIL SAN ANTONIO, DEL GOBIERNO REGIONAL CAJAMARCA**.

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

**CLÁUSULA CUARTA: DEL PAGO**<sup>14</sup>

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

<sup>14</sup> En cada caso concreto, dependiendo de la naturaleza del contrato, podrá adicionarse la información que resulte pertinente a efectos de generar el pago.



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

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

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 **TRESCIENTOS SESENTA (360) DIAS CALENDARIO**, el mismo que se computa desde **EL DÍA SIGUIENTE DEL PERFECCIONAMIENTO DEL CONTRATO**.

**CLÁUSULA SEXTA: PARTES INTEGRANTES DEL CONTRATO**

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

**CLÁUSULA SÉTIMA: 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 el responsable del Almacén de la Aldea Infantil San Antonio Cajamarca y el responsable del Almacén Central del Gobierno Regional de Cajamarca y la conformidad será otorgada por la Dirección de la Aldea Infantil San Antonio Cajamarca en el plazo máximo de siete (7) días de producida la recepción.

De existir observaciones, LA ENTIDAD las comunica al CONTRATISTA, indicando claramente el sentido de estas, otorgándole un plazo para subsanar 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 cumple 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 OCTAVA: 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 NOVENA: RESPONSABILIDAD POR VICIOS OCULTOS**

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

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

**CLÁUSULA DÉCIMA: 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.*

**GOBIERNO REGIONAL DE CAJAMARCA**  
**ADJUDICACION SIMPLIFICADA N° 022-2024-GR.CAJ – PRIMERA CONVOCATORIA, derivada de la**  
**Subasta Inversa Electrónica N°003-2023-GR.CAJ-1-BASES INTEGRADAS**

**OTRAS PENALIDADES APLICABLES.**

Por otro lado, de acuerdo con el artículo 163 del referido reglamento, se establece: para estos efectos, deben incluir los supuestos de aplicación de penalidad, distintas al retaso o mora, la forma de cálculo de la penalidad para cada supuesto y el procedimiento mediante el cual se verifica el supuesto a penalizar.

Estas penalidades se calculan de forma independiente a la penalidad por mora, establecidas en el siguiente cuadro.

<b>Otras penalidades</b>			
<b>N°</b>	<b>Supuestos de aplicación de penalidad</b>	<b>Forma de cálculo</b>	<b>Procedimiento</b>
1	En caso que el personal encargado del distribución de los alimentos no cuente con certificado o carne de salud o carne de sanidad visible	Por cada ocurrencia la Entidad le aplicara automáticamente una penalidad de 0.5% de la UIT vigente a la fecha de cometido la infracción.	Verificación en el lugar con acta firmada por el personal responsable designado por el área usuaria y el representante del contratista.
2	Por detectar el producto y entregar a la Aldea Infantil San Antonio, el producto vencido, o en estado de descomposición	Por cada ocurrencia la Entidad le aplicara automáticamente una penalidad de 0.5% de la UIT vigente a la fecha de cometido la infracción.	Verificación en el lugar con acta firmada por el personal responsable designado por el área usuaria y el representante del contratista.
3	Por la entrega de productos de dudosa procedencia o que no cumplan con lo establecido por la normas sanitarias nacionales mínimas	Por cada ocurrencia la Entidad le aplicara automáticamente una penalidad de 0.5% de la UIT vigente a la fecha de cometido la infracción.	Verificación en el lugar con acta firmada por el personal responsable designado por el área usuaria y el representante del contratista
3	Por negarse a dar facilidades a los representantes de la institución a realizar pesquisas en el lugar del abastecimiento	Por cada ocurrencia la Entidad le aplicara automáticamente una penalidad de 0.5% de la UIT vigente a la fecha de cometido la infracción.	Verificación en el lugar con acta firmada por el personal responsable designado por el área usuaria y el representante del contratista

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 UNDÉCIMA: RESOLUCIÓN DEL CONTRATO**

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

**CLÁUSULA DUODÉCIMA: 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 TERCERA: 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 CUARTA: 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 QUINTA: SOLUCIÓN DE CONTROVERSIAS<sup>15</sup>**

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

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

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

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

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

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

<sup>15</sup> De acuerdo con el numeral 225.3 del artículo 225 del Reglamento, las partes pueden recurrir al arbitraje ad hoc cuando las controversias deriven de procedimientos de selección cuyo valor estimado sea menor o igual a cinco millones con 00/100 soles (S/ 5 000 000,00).



**CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA: 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: JR. SANTA TERESA DE JOURNET N° 351 URB. LA ALAMEDA  
- CAJAMARCA - CAJAMARCA - CAJAMARCA

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

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

De acuerdo con las bases integradas, la oferta y las disposiciones del presente contrato, las partes lo firman por cuadruplicado en señal de conformidad en la ciudad de Cajamarca a los \_\_\_\_\_ días del mes de \_\_\_\_\_ del año 2024.

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

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

**Importante**

*Este documento puede firmarse digitalmente si ambas partes cuentan con firma digital, según la Ley N° 27269, Ley de Firmas y Certificados Digitales<sup>16</sup>.*

<sup>16</sup> Para mayor información sobre la normativa de firmas y certificados digitales ingresar a:  
<https://www.indecopi.gob.pe/web/firmas-digitales/firmar-y-certificados-digitales>

## ANEXOS

Ruiz  
C  
C

ANEXO N° 1

DECLARACIÓN JURADA DE DATOS DEL POSTOR

Señores

**COMITÉ DE SELECCIÓN**

**ADJUDICACION SIMPLIFICADA N° 022-2024-GR.CAJ – PRIMERA CONVOCATORIA, derivada de la Subasta Inversa Electrónica N°003-2023-GR.CAJ-1**  
Presente.-

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

Nombre, Denominación o Razón Social :			
Domicilio Legal :			
RUC :	Teléfono(s) :		
MYPE <sup>17</sup>		Sí	No
Correo electrónico :			

**Autorización de notificación por correo electrónico:**

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

1. Solicitud de la descripción a detalle de todos los elementos constitutivos de la oferta.
2. Solicitud de reducción de la oferta económica.
3. Solicitud de subsanación de los requisitos para perfeccionar el contrato.
4. Solicitud para presentar los documentos para perfeccionar el contrato, según orden de prelación, de conformidad con lo previsto en el artículo 141 del Reglamento.
5. Respuesta a la solicitud de acceso al expediente de contratación.
6. Notificación de la orden de compra<sup>18</sup>

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

**Importante**

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

<sup>17</sup> Esta información será verificada por la Entidad en la página web del Ministerio de Trabajo y Promoción del Empleo en la sección consulta de empresas acreditadas en el REMYPE en el link <http://www2.trabajo.gob.pe/servicios-en-linea-2-2/> y se tendrá en consideración, en caso el postor ganador de la buena pro solicite la retención del diez por ciento (10%) del monto del contrato, en calidad de garantía de fiel cumplimiento, en los contratos periódicos de suministro de bienes, según lo señalado en el numeral 149.4 del artículo 149 y numeral 151.2 del artículo 151 del Reglamento. Asimismo, dicha información se tendrá en cuenta en caso de empate, conforme a lo previsto en el artículo 91 del Reglamento.

<sup>18</sup> Cuando el monto del valor estimado del procedimiento o del ítem no supere los doscientos mil Soles (S/ 200,000.00), en caso se haya optado por perfeccionar el contrato con una orden de compra.

**GOBIERNO REGIONAL DE CAJAMARCA**  
**ADJUDICACION SIMPLIFICADA N° 022-2024-GR.CAJ – PRIMERA CONVOCATORIA, derivada de la**  
**Subasta Inversa Electrónica N°003-2023-GR.CAJ-1-BASES INTEGRADAS**

**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**

**ADJUDICACION SIMPLIFICADA N° 022-2024-GR.CAJ – PRIMERA CONVOCATORIA, derivada de la Subasta Inversa Electrónica N°003-2023-GR.CAJ-1**

Presente.-

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

Datos del consorciado 1				
Nombre, Denominación o Razón Social :				
Domicilio Legal :				
RUC :	Teléfono(s) :			
MYPE <sup>19</sup>		Sí	No	
Correo electrónico :				

Datos del consorciado 2				
Nombre, Denominación o Razón Social :				
Domicilio Legal :				
RUC :	Teléfono(s) :			
MYPE <sup>20</sup>		Sí	No	
Correo electrónico :				

Datos del consorciado ...				
Nombre, Denominación o Razón Social :				
Domicilio Legal :				
RUC :	Teléfono(s) :			
MYPE <sup>21</sup>		Sí	No	
Correo electrónico :				

**Autorización de notificación por correo electrónico:**

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

<sup>19</sup> Esta información será verificada por la Entidad en la página web del Ministerio de Trabajo y Promoción del Empleo en la sección consulta de empresas acreditadas en el REMYPE en el link <http://www2.trabajo.gob.pe/servicios-en-linea-2-2/> y se tendrá en consideración, en caso el consorcio ganador de la buena pro solicite la retención del diez por ciento (10%) del monto del contrato, en calidad de garantía de fiel cumplimiento, en los contratos periódicos de suministro de bienes, según lo señalado en el numeral 149.4 del artículo 149 y numeral 151.2 del artículo 151 del Reglamento. Asimismo, dicha información se tendrá en cuenta en caso de empate, conforme a lo previsto en el artículo 91 del Reglamento. Para dichos efectos, todos los integrantes del consorcio deben acreditar la condición de micro o pequeña empresa.

<sup>20</sup> Ibídem.

<sup>21</sup> Ibídem.



**GOBIERNO REGIONAL DE CAJAMARCA**  
**ADJUDICACION SIMPLIFICADA N° 022-2024-GR.CAJ – PRIMERA CONVOCATORIA, derivada de la**  
**Subasta Inversa Electrónica N°003-2023-GR.CAJ-1-BASES INTEGRADAS**

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

1. Solicitud de la descripción a detalle de todos los elementos constitutivos de la oferta.
2. Solicitud de reducción de la oferta económica.
3. Solicitud de subsanación de los requisitos para perfeccionar el contrato.
4. Solicitud para presentar los documentos para perfeccionar el contrato.
5. Respuesta a la solicitud de acceso al expediente de contratación, según orden de prelación, de conformidad con lo previsto en el artículo 141 del Reglamento.
6. Notificación de la orden de compra<sup>22</sup>

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

**Importante**

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

<sup>22</sup> Cuando el monto del valor estimado del procedimiento o del ítem no supere los doscientos mil Soles (S/ 200,000.00), en caso se haya optado por perfeccionar el contrato con una orden de compra.

ANEXO N° 2

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

Señores

**COMITÉ DE SELECCIÓN**

**ADJUDICACION SIMPLIFICADA N° 022-2024-GR.CAJ – PRIMERA CONVOCATORIA, derivada  
de la Subasta Inversa Electrónica N°003-2023-GR.CAJ-1**

Presente.-

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

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

**Importante**

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

**ANEXO N° 3**

**DECLARACIÓN JURADA DE CUMPLIMIENTO DE LAS ESPECIFICACIONES TÉCNICAS**

Señores

**COMITÉ DE SELECCIÓN**

**ADJUDICACION SIMPLIFICADA N° 022-2024-GR.CAJ – PRIMERA CONVOCATORIA, derivada  
de la Subasta Inversa Electrónica N°003-2023-GR.CAJ-1  
Presente.-**

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

**[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]**

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

**Importante**

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

**ANEXO N° 4**

**DECLARACIÓN JURADA DE PLAZO DE ENTREGA**

Señores

**COMITÉ DE SELECCIÓN**

**ADJUDICACION SIMPLIFICADA N° 022-2024-GR.CAJ – PRIMERA CONVOCATORIA, derivada  
de la Subasta Inversa Electrónica N°003-2023-GR.CAJ-1**

Presente.-

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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





ANEXO N° 5

PROMESA DE CONSORCIO

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

Señores

COMITÉ DE SELECCIÓN

ADJUDICACION SIMPLIFICADA N° 022-2024-GR.CAJ – PRIMERA CONVOCATORIA, derivada  
de la Subasta Inversa Electrónica N°003-2023-GR.CAJ-1  
Presente.-

Los suscritos declaramos expresamente que hemos convenido en forma irrevocable, durante el lapso que dure el procedimiento de selección, para presentar una oferta conjunta a la **ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N°022-2024-GR.CAJ – PRIMERA CONVOCATORIA, derivada de la Subasta Inversa Electrónica N°003-2023-GR.CAJ-1**

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

a) Integrantes del consorcio

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

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

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

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

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

1. OBLIGACIONES DE [NOMBRE, DENOMINACIÓN O RAZÓN SOCIAL DEL CONSORCIADO 1] [ % ]<sup>23</sup>

[DESCRIBIR LAS OBLIGACIONES DEL CONSORCIADO 1]

2. OBLIGACIONES DE [NOMBRE, DENOMINACIÓN O RAZÓN SOCIAL DEL CONSORCIADO 2] [ % ]<sup>24</sup>

[DESCRIBIR LAS OBLIGACIONES DEL CONSORCIADO 2]

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

<sup>24</sup> Consignar únicamente el porcentaje total de las obligaciones, el cual debe ser expresado en número entero, sin decimales.

**GOBIERNO REGIONAL DE CAJAMARCA**  
**ADJUDICACION SIMPLIFICADA N° 022-2024-GR.CAJ – PRIMERA CONVOCATORIA, derivada de la**  
**Subasta Inversa Electrónica N°003-2023-GR.CAJ-1-BASES INTEGRADAS**

TOTAL OBLIGACIONES

100%<sup>25</sup>

[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.*

<sup>25</sup> Este porcentaje corresponde a la sumatoria de los porcentajes de las obligaciones de cada uno de los integrantes del consorcio.

ANEXO N° 6

PRECIO DE LA OFERTA

Señores

COMITÉ DE SELECCIÓN

ADJUDICACION SIMPLIFICADA N° 022-2024-GR.CAJ – PRIMERA CONVOCATORIA, derivada  
de la Subasta Inversa Electrónica N°003-2023-GR.CAJ-1

Presente.-

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

CONCEPTO	CANTIDAD	PRECIO UNITARIO	PRECIO TOTAL
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 del bien a contratar; excepto la de aquellos postores que gocen de alguna exoneración legal, no incluirán en el precio de su oferta los tributos respectivos.

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

**Importante**

- En caso que el postor reduzca su oferta, según lo previsto en el artículo 68 del Reglamento, debe presentar nuevamente este Anexo.
- 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]".



ANEXO N° 8

EXPERIENCIA DEL POSTOR EN LA ESPECIALIDAD

Señores  
COMITÉ DE SELECCIÓN  
ADJUDICACION SIMPLIFICADA N° 022-2024-GR.CAJ – PRIMERA CONVOCATORIA, derivada de la Subasta Inversa Electrónica N°003-2023-GR.CAJ-1  
Presente.-

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

N°	CLIENTE	OBJETO DEL CONTRATO	N° CONTRATO / O/C / COMPROBANTE DE PAGO	FECHA DEL CONTRATO O CP <sup>26</sup>	FECHA DE LA CONFORMIDAD DE SER EL CASO <sup>27</sup>	EXPERIENCIA PROVENIENTE <sup>28</sup> DE:	MONEDA	IMPORTE <sup>29</sup>	TIPO DE CAMBIO VENTA <sup>30</sup>	MONTO FACTURADO ACUMULADO <sup>31</sup>
1										
2										
3										

<sup>26</sup> Se refiere a la fecha de suscripción del contrato, de la emisión de la Orden de Compra o de cancelación del comprobante de pago, según corresponda.

<sup>27</sup> Únicamente, cuando la fecha del perfeccionamiento del contrato, sea previa a los ocho (8) años anteriores a la fecha de presentación de ofertas, caso en el cual el postor debe acreditar que la conformidad se emitió dentro de dicho periodo.

<sup>28</sup> Si el titular de la experiencia no es el postor, consignar si dicha experiencia corresponde a la matriz en caso que el postor sea sucursal, o fue transmitida por reorganización societaria, debiendo acompañar la documentación sustentatoria correspondiente. Al respecto, según la Opinión N° 216-2017/DTN "Considerando que la sociedad matriz y la sucursal constituyen la misma persona jurídica, la sucursal puede acreditar como suya la experiencia de su matriz". Del mismo modo, según lo previsto en la Opinión N° 010-2013/DTN, "... en una operación de reorganización societaria que comprende tanto una fusión como una escisión, la sociedad resultante podrá acreditar como suya la experiencia de la sociedad incorporada o absorbida, que se extingue producto de la fusión; asimismo, si en virtud de la escisión se transfiere un bloque patrimonial consistente en una línea de negocio completa, la sociedad resultante podrá acreditar como suya la experiencia de la sociedad escindida, correspondiente a la línea de negocio transmitida. De esta manera, la sociedad resultante podrá emplear la experiencia transmitida, como consecuencia de la reorganización societaria antes descrita, en los futuros procesos de selección en los que participe".

<sup>29</sup> Se refiere al monto del contrato ejecutado incluido adicionales y reducciones, de ser el caso.

<sup>30</sup> El tipo de cambio venta debe corresponder al publicado por la SBS correspondiente a la fecha de suscripción del contrato, de la emisión de la Orden de Compra o de cancelación del comprobante de pago, según corresponda.

<sup>31</sup> Consignar en la moneda establecida en las bases.



*[Handwritten signature]*

GOBIERNO REGIONAL DE CAJAMARCA  
ADJUDICACION SIMPLIFICADA N° 022-2024-GR.CAJ – PRIMERA CONVOCATORIA, derivada de la Subasta Inversa Electrónica N°003-2023-GR.CAJ-1-BASES INTEGRADAS

N°	CLIENTE	OBJETO DEL CONTRATO	N° CONTRATO / O/C / COMPROBANTE DE PAGO	FECHA DEL CONTRATO O CP 28	FECHA DE LA CONFORMIDAD DE SER EL CASO 27	EXPERIENCIA PROVENIENTE 28 DE:	MONEDA	IMPORTE 29	TIPO DE CAMBIO VENTA 30	MONTO FACTURADO ACUMULADO 31
4										
5										
6										
7										
8										
9										
10										
...										
20										
TOTAL										

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

**ANEXO N° 9**

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

Señores

**COMITÉ DE SELECCIÓN**

**ADJUDICACION SIMPLIFICADA N° 022-2024-GR.CAJ – PRIMERA CONVOCATORIA, derivada  
de la Subasta Inversa Electrónica N°003-2023-GR.CAJ-1**

Presente.-

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

**Importante**

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

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

**ANEXO N° 10**

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

Señores

**COMITÉ DE SELECCIÓN**

**ADJUDICACION SIMPLIFICADA N° 022-2024-GR.CAJ – PRIMERA CONVOCATORIA, derivada de la Subasta Inversa Electrónica N°003-2023-GR.CAJ-1**

Presente. -

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

**Importante**

- Para asignar la bonificación, el órgano encargado de las contrataciones o comité de selección, según corresponda, verifica la página web del Ministerio de Trabajo y Promoción del Empleo en la sección consulta de empresas acreditadas en el REMYPE en el link <http://www2.trabajo.gob.pe/servicios-en-linea-2-2/>.
- Para que un consorcio pueda acceder a la bonificación, cada uno de sus integrantes debe cumplir con la condición de micro y pequeña empresa.

ANEXO N° 11

**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**

**ADJUDICACION SIMPLIFICADA N° 022-2024-GR.CAJ – PRIMERA CONVOCATORIA, derivada  
de la Subasta Inversa Electrónica N°003-2023-GR.CAJ-1**

Presente. -

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

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

**Importante**

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



ANEXO N° 12

CARTA AUTORIZACION

(Para el pago con abonos en la cuenta bancaria del proveedor)

Ciudad y fecha, .....

Señor:

**Director Regional de Administración  
Gobierno Regional de Cajamarca**

Presente.-

**Asunto:** Autorización para el pago con abonos en cuenta

Por medio de la presente comunico a usted que el número del Código de Cuenta Interbancario (CCI) de la empresa que represento es el..... (Indicar el CCI así como el nombre o razón social del proveedor titular de la cuenta); agradeciéndole se sirva disponer lo conveniente para que los pagos a nombre de mi representada sean abonados en la cuenta que corresponde al indicado CCI en el Banco .....

Asimismo, dejo constancia que el comprobante de pago a ser emitido por mi representada, una vez cumplido o atendido los servicios materia del contrato, quedará cancelada para todos sus efectos mediante la sola acreditación del importe de la referida factura a favor de la cuenta en la entidad bancaria a que se refiere el primer párrafo de la presente.

Atentamente,

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

**ANEXO N° 13**

**AUTORIZACIÓN PARA REALIZAR NOTIFICACIÓN POR MEDIO ELECTRÓNICO.**

Por medio de la suscripción del presente documento se autoriza al **GOBIERNO REGIONAL DE CAJAMARCA**, a realizar las notificaciones a través de los siguiente medios electrónicos, como es el fax y/o correo electrónico, para lo cual se utilizarán los números telefónicos y direcciones electrónicas indicados por en la introducción del Contrato y/o en la Declaración Jurada de datos contenida en mi oferta.

Que, luego de efectuada la transmisión por fax o por correo electrónico, la notificación en mi domicilio físico no será obligatoria; no obstante, de producirse, no invalidará la notificación efectuada con anticipación y por los medios indicados, computándose los plazos a partir de la primera de las Notificaciones efectuadas, sea bajo cualquier modalidad.

Es mi responsabilidad de mantener activos y en funcionamiento el facsímile (fax) y dirección electrónica consignada en la introducción del Contrato; asimismo de conformidad con el Artículo 40° del Código Civil, el cambio de domicilio físico y para efectos del presente contrato, de fax y de dirección electrónica, sólo será oponible al **GOBIERNO REGIONAL DE CAJAMARCA** si ha sido puesto en su conocimiento de manera indubitable.

Los medios electrónicos autorizados son:

- Fax:.....
- Correo electrónico: .....

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

