

## **BASES DE CONTRATACIÓN DIRECTA**

**CONTRATACION DIRECTA N.º 02-2024-CMEA/OEC-1.**

**"ASQUISICION DE VIVERES SECOS Y OTROS"**

I.E.P.M "COLEGIO MILITAR ELIAS AGUIRRE"  
*Matquillo*  
JULIO C. ALFARO RITUAY  
ORDENADOR DE LAS CONTRATACIONES

## 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.

I.E.P.M "COLEGIO MILITAR ELIAS AGUIRRE"

  
JULIO CESAR VALQUI RITUAY  
ORGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES



## **SECCIÓN ESPECÍFICA**

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

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

LEPM "COLEGIO MILITAR ELIAS AGUIRRE"

  
JULIO CÉSAR RYALOUI RITUAY  
ORGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES

## CAPÍTULO I GENERALIDADES

### 1.1. ENTIDAD CONVOCANTE

Nombre : COLEGIO MILITAR "ELIAS AGUIRRE"  
RUC N° : 20167652108  
Domicilio legal : Km 10 Carretera a Pimentel  
Teléfono: : 972172415  
Correo electrónico: : [abastocmea@gmail.com](mailto:abastocmea@gmail.com)

### 1.2. OBJETO DE LA CONVOCATORIA

El presente procedimiento de selección tiene por objeto la contratación del **ADQUISICION DE VIVERES SECOS Y OTROS.**

### 1.3. EXPEDIENTE DE CONTRATACIÓN

El expediente de contratación fue aprobado mediante RESOLUCION DIRECTORAL N° 000182-2024-GR. LAMB/CMEA-D [515576073 - 4]

### 1.4. FUENTE DE FINANCIAMIENTO

RECURSOS DETERMINADOS(FONCOR).

### 1.5. SISTEMA DE CONTRATACIÓN

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

### 1.6. DISTRIBUCIÓN DE LA BUENA PRO

NO CORRESPONDE

### 1.7. ALCANCES DEL REQUERIMIENTO

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

### 1.8. PLAZO DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO

La entrega de los bienes de la presente convocatoria se prestará en el plazo TRES (03) MESES y/o que se acabe con las entregas de las cantidades o hasta agotar stock establecidas en las EETT, lo que ocurra primero en concordancia con lo establecido en el expediente de contratación.

### 1.9. INVITACIÓN

La invitación se realizará por correo electrónico, al proveedor que cumplió con los términos de referencia.

LE.P.M "COLEGIO MILITAR ELIAS AGUIRRE"

  
JULIO CESAR VALQUI RITUAY  
ORGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES

#### 1.10. BASE LEGAL

- 1.10.1. Decreto Legislativo N° 1440, Decreto Legislativo del Sistema Nacional de Presupuesto Público.
- 1.10.2. Decreto Legislativo N° 295, Código Civil.
- 1.10.3. Ley N° 31953, Ley de Presupuesto del Sector Público para el Año Fiscal 2024.
- 1.10.4. Ley N° 31954, Ley de Equilibrio Financiero del Presupuesto del Sector Público para el Año Fiscal 2024.
- 1.10.5. Ley N° 27815, Ley de Código de Ética de la Función Pública.
- 1.10.6. Decreto Supremo N° 082-2019-EF, que aprueba el Texto Único Ordenado de la Ley N° 30225 – Ley de Contrataciones del Estado, en adelante la Ley.
- 1.10.7. Decreto Supremo N° 344-2018-EF, que aprueba el Reglamento de la Ley N° 30225 – Ley de Contrataciones del Estado y modificatorias, en adelante el Reglamento.
- 1.10.8. Decreto Supremo N° 004-2019-JUS, que aprueba el Texto Único Ordenado de la Ley N° 27444, Ley del Procedimiento Administrativo General.
- 1.10.9. Directiva N° 003-2021-EF/54.01 "Disposiciones previas al Arrendamiento de Bienes Inmuebles por parte de los Ministerios, Organismos Públicos, Programas y Proyectos Especiales"

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



## CAPÍTULO II DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

### 2.1. CALENDARIO DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

Según el cronograma de la ficha de selección de la convocatoria publicada en el SEACE.

### 2.2. CONTENIDO DE LAS OFERTAS

La oferta debe llevar la rúbrica del postor invitado o de su representante legal, apoderado o mandatario designado para dicho fin; y se presentan por escrito, debidamente foliada o través del correo electrónico electrónico: [abastocmea@gmail.com](mailto:abastocmea@gmail.com) y/o en físico por mesa de partes dirigido a la Unidad Funcional de Abastecimiento (Órgano Encargado de las Contrataciones), refiriendo la **Contratación Directa N° 02-2024-CMEA/OEC-1**.

Los documentos que acompañan la oferta se presentan en idioma español. Cuando los documentos no figuren en idioma español, se presenta la respectiva traducción por el traductor publico juramentado o traductor colegiado certificado, según corresponda, salvo el caso de la información técnica complementaria contenida en folletos, instructivos, catálogos o similares, que puede ser presentada en idioma original.

La oferta contendrá, además de un índice de documentos<sup>1</sup>, la siguiente documentación:

#### 2.2.1. Documentación de presentación obligatoria

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

- Declaración jurada de datos del postor. (**Anexo N° 1**)
- 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>2</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.*

- Declaración jurada de acuerdo con el literal b) del artículo 52 del Reglamento

<sup>1</sup> La omisión del índice no determina la no admisión de la oferta.

<sup>2</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/>

**(Anexo N°2)**

- d) Declaración jurada de cumplimiento de los Términos de Referencia contenidos en el numeral 3.1 del Capítulo III de la presente sección. **(Anexo N° 3)**
- e) Declaración jurada de plazo de prestación del servicio. **(Anexo N° 4)**<sup>3</sup>
- f) El precio de la oferta en SOLES. Adjuntar obligatoriamente el **Anexo N° 5**. 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.

### 2.3. REQUISITOS PARA PERFECCIONAR EL CONTRATO

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

- a) Código de cuenta interbancaria (CCI) (FORMATO N° 01).
- b) 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>4</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).*

- c) Domicilio para efectos de la notificación durante la ejecución del contrato.
- d) Correo electrónico para efectos de la notificación durante la ejecución del contrato (FORMATO N°02)
- e) Certificado de Registro Inmobiliario (CRI) con una antigüedad no mayor a treinta (30) días, emitido por la Superintendencia Nacional de los Registro Públicos (SUNARP) o en su defecto emitir copia literal del registro predial.

### 2.4. 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 de dos (2) días hábiles del registro en el SEACE del otorgamiento de la buena pro, debe presentar la documentación requerida en Mesa de Partes del Colegio Militar "Elías Aguirre", sito en km 10 carretera a Pimentel - en el horario de 7:30am a 15:30 o a través del correo [abastocmea@gmail.com](mailto:abastocmea@gmail.com)

En un plazo que no puede exceder de los dos (2) días hábiles de presentados los documentos, la Entidad suscribe el contrato, u otorga un plazo adicional para subsanar los requisitos, el que no puede exceder de dos (2) días hábiles contados desde el día siguiente de la notificación de la Entidad. A los dos (2) días hábiles como máximo de subsanadas las observaciones se suscribe el contrato.

### 2.5. FORMA DE PAGO

<sup>3</sup> En caso de considerar como factor de evaluación la mejora del plazo de prestación del servicio, el plazo ofertado en dicho anexo servirá también para acreditar este factor.

<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/>



La Entidad deberá realizar el pago de la contraprestación pactada a favor del contratista en forma mensual a través de su CCI, ya que el Tesorero Público – Ministerio de Economía y Finanzas asigna el presupuesto en esa prioridad a la Unidad Ejecutora 301 Colegio Militar “Elías Aguirre”.

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

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

### CAPÍTULO III REQUERIMIENTO

#### 3.1. TERMINOS DE REFERENCIA

##### ESPECIFICACIONES TECNICAS

##### I. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

##### 1. DENOMINACION DE LA CONTRATACION:

Adquisición de viveres secos y otros

##### 2. FINALIDAD PÚBLICA:

El presente proceso busca mantener a la Entidad abastecida con viveres secos y frescos a fin de poder brindar bienestar en cuanto a la alimentación y preparar alimentos para el personal de cadetes de nuestra IEPM Colegio Militar 'Eliás Aguirre', en base a una dieta alimentaria que permita una mejor eficiente atención a los usuarios

##### 3. ANTECEDENTES

La Entidad realiza anualmente la contratación de alimentos que deben ser suministrados durante todo el año escolar

##### 4. OBJETIVO DE LA CONTRATACION:


Contratación de suministro de bienes de Viveres secos, y frescos para la alimentación proyectada de cadetes de la IEPM Colegio Militar Eliás Aguirre, a partir del mes de octubre hasta diciembre del 2024. (Haciendo un cálculo por un total de 90 días).

##### 5. ALCANCE Y DESCRIPCION DE ALIMENTOS PARA PERSONAS

##### 5.1. Características y Condiciones:

##### 5.2. Características técnicas

Nº	Bien/Producto	Unidad medida	Cantidad
1	Manzana de agua (jugo)	Kg	738
2	Manzana Israel	Kg	3571
3	Membrillo	Kg	113
4	Piñas	Kg	1076
5	Uva	Kg	688
6	Plátano de isla	Kg	356
7	Limón - categoría Extra	Kg	953
8	Carambola - categoría Extra	Kg	583
9	Mandarina Satsuma categoría Extra	Kg	540
10	Maracuyá categoría extra	Kg	230
11	Manzana delicia categoría Extra	Kg	260
12	Melón - categoría extra	Kg	1493
13	Naranja valencia - categoría extra	Kg	370
14	Papaya - categoría extra	Kg	1811
15	Granadilla categoría extra	Kg	1240
16	Mango Kent categoría I	Kg	220
17	Plátano de seda categoría Extra	Kg	3240
18	Vainita calidad Extra	Kg	1080
19	Pepinillo calidad primera	Uno	1010
20	Quinua grado 1	Kg	430
21	Arveja verde categoría Extra	Kg	882

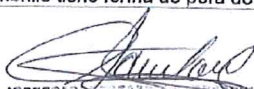
  
S-161501276-0+  
Máximo Morales Alegre  
Responsable de la Contratación

I.E.P.M. "COLEGIO MILITAR ELIAS AGUIRRE"

  
JULIO CÉSAR VALQUI RITUAY  
ORGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES

22	Menta infusión	kg	48
23	Aceituna	Kg	134
24	Pan francés y/o yema	Unidad	275647
25	Bizcocho frutado	Unidad	2462
26	Empanada de aire	Unidad	730
27	Hot dog de pollo	Kg.	421
28	Jamonada de pollo	Kg.	359
29	Jamón del país	Kg.	187
30	Mortadela	Kg.	159
31	Queso mantecoso	Kg.	153
32	Queso de corte	Kg.	185
33	Molleja de pollo	Kg.	1281
34	Carne de gallina fresca entera eviscerada	Kg.	1025
35	Carne de pavita fresca entera eviscerada	Kg.	1045
36	Carne de cabrito fresca	Kg.	944
37	Carne de res – Corte tapa refrigerado	Kg.	3192
38	Pollo entero con menudencia refrigerado	Kg.	8670
39	Pierna entera de pollo refrigerada	Kg.	1223
40	Carne de porcino - Pierna sin piel con hueso sin pata refrigerada	Kg.	2669
41	Menudencia de res - Mondongo refrigerado	Kg.	638
42	Menudencia de res – Corazón refrigerado	Kg.	100
43	Pescado raya seca - bonito deshidratado	Kg.	154
44	Mixtura de mariscos	Kg.	125
45	Pescado jurel eviscerado sin cabeza refrigerado calidad A	Kg.	497
46	Pescado bonito eviscerado sin cabeza refrigerado calidad A	Kg.	1230
47	Tollo entero refrigerado – calidad A	Kg.	450

ATRIBUTO	ESPECIFICACIONES
DENOMINACION DEL BIEN	1 MANZANA DE AGUA
CODIGO	5030150100134342
CARACTERISTICAS	La manzana de agua, esta se distingue entre todos los alimentos por su sutil olor a rosas, su sabor dulce y textura jugosa.
Peso Unitario	Kg
Calidad	De Primera
Sabor, color y olor	De sabor dulce, color y olor característico.
CANTIDAD	738 KG
DENOMINACION DEL BIEN	2 MANZANA ISRAEL
CODIGO	5030159700134459
CARACTERISTICAS	La manzana Israel son una buena fuente de vitaminas de complejo B como la riboflavina (vitamina B2), la tiamina (vitamina B1) y la piridoxina (vitamina B6), que en conjunto emiten el poder enzimático para apoyar el metabolismo y otras funciones vitales en el cuerpo.
Peso Unitario	Kg
Calidad	De Primera
Sabor, color y olor	De sabor agradable, su color es rojo brillante por fuera y por dentro blanca y olor característico.
CANTIDAD	3571 KG
DENOMINACION DEL BIEN	3 MEMBRILLO
CODIGO	5030610100134554
CARACTERISTICAS	El membrillo tiene forma de pera de color verde-amarillento,

  
S-1/1501276-0+  
**Máximo Morales Alegre**  
Responsable de Alimentación y salud

I.E.P.M. "COLEGIO MILITAR ELIAS AGUIRRE"

  
**JULIO CÉSAR TALQUIRITUAY**  
ORGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES




	con la piel dura y cubierta por una pilosidad grisácea, que va perdiendo al madurar. La pulpa es dura y agria, incluso cuando el fruto está maduro, pero muy aromática.
Peso Unitario	Kg
Calidad	De Primera
Sabor, color y olor	De sabor y olor característico, el color es verde – amarillento.
CANTIDAD	113 KG
DENOMINACION DEL BIEN	4 PINA
CODIGO	5030610100134554
<b>CARACTERISTICAS</b>	El membrillo tiene forma de pera de color verde-amarillento, con la piel dura y cubierta por una pilosidad grisácea, que va perdiendo al madurar. La pulpa es dura y agria, incluso cuando el fruto está maduro, pero muy aromática.
Peso Unitario	Kg
Calidad	De Primera
Sabor, color y olor	De sabor y olor característico, el color es verde – amarillento.
CANTIDAD	1076 Kg
DENOMINACION DEL BIEN	5 UVA SUPERIOR
CODIGO	
<b>CARACTERISTICAS</b>	Es una variedad sin pepa con bayas ligeramente alargadas de color verde claro, por eso se confunde con la Thompson seedless. Tiene un sabor dulce y una buena acidez. También cae bajo el paraguas del nombre genérico de las "Italia sin pepa", sembrada o cultivada en los valles y desiertos costeros de nuestro territorio nacional, tiene una forma ovalada, y se presenta en racimos y suelta es decir de grano en grano, dicha fruta es de calidad de exportación y también para el consumo local.
Peso Unitario	Kg
Calidad	De Primera
Sabor, color y olor	De sabor dulce, color verde, inodoro y de presentación fresco.
CANTIDAD	688 kg
DENOMINACION DEL BIEN	6 PLATANO DE ISLA
CODIGO	5030171800134386
<b>CARACTERISTICAS</b>	El plátano de la isla perteneciente a la familia de las Musáceas es una fruta tropical de piel gruesa y pulpa carnosa y tonalidad amarillenta o ligeramente naranja y cuando está maduro tiene un sabor dulce. Forma: Tienen forma oblonga, alargada y algo curvada.
Peso Unitario	Kg
Calidad	De Primera
Sabor, color y olor	De sabor agradable su color y olor característico
CANTIDAD	356 kg
DENOMINACION DEL BIEN	7. LIMON CATEGORIA EXTRA
DENOMINACION TECNICA	LIMON SUTIL CATEGORIA EXTRA
CODIGO	5030420200331449
<b>CARACTERISTICAS</b>	Del bien: El limón categoría extra deberá estar entero, ser de consistencia firme, sano (excluirse los afectados por podredumbre o deterioro que impida su consumo) y limpio; prácticamente exento de cualquier materia extraña visible, de plagas (que afecten aspecto general), de daños causados por plagas, por bajas temperaturas, exento de humedad (salvo condensación consiguiente a su remoción de una cámara frigorífica), de cualquier olor y /o sabor extraño, según indica el numeral 5.1 de la NTP 011.006:2005. El limón categoría extra deberá haberse recolectado cuidadosamente, haber alcanzado un grado apropiado de desarrollo y madurez de acuerdo con los criterios peculiares de la variedad y la zona

  
S-161501276-O+  
**Máximo Morales Alegre**  
Responsable de Alimentación y salud

I.E.P.M "COLEGIO MILITAR ELIAS AGUIRRE"

  
**JULIO CESAR VALQUI RITUAY**  
ORGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES

	en que se producen. El desarrollo y condición de los limones deberán ser tales que les permitan soportar el transporte y la manipulación, y llegar en estado satisfactorio al lugar de destino, según indica el numeral 5.1.1 de la NTP 011.006:2005. Calibre C	
REQUISITOS GENERALES	Cumplir con lo indicado en el numeral 5.1. de la NTP de la referencia	NTP 011.006:2005 FRUTAS. Limón Sutil. Requisitos. 4ª Edición
CATEGORIA	Cumplir con lo indicado en el numeral 5.2.2 y 7.1.2 para Limón Categoría extra de la NTP de la referencia	
CALIBRE (TAMAÑO)	Cumplir con lo indicado en el numeral 6 y 7.2. para Limón Categoría I de la NTP de la referencia	
HOMOGENIEDAD	Cumplir con lo indicado en el numeral 8.1 de la NTP de la referencia.	
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.º 004-2011-AG y sus modificatorias
PRECIO UNITARIO	Kilogramo	
CANTIDAD	953 kg	
DENOMINACION DEL BIEN	8. CARAMBOLA CATEGORIA EXTRA	
DENOMINACION TECNICA	CARAMBOLA CATEGORIA EXTRA	
CODIGO	5030704600331417	
CARACTERISTICAS	Del bien: La carambola categoría I de acuerdo a su desarrollo y condición deberán ser tales 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 extra se clasifica de acuerdo a su calibre en los siguientes pesos, según indica el numeral 3 de la norma Codex CXS 187-1993 (2005). Calibre B	
Requisitos mínimos	Cumplir con lo indicado en el numeral 2.1 de la norma de la referencia.	CXS 187- 1993 (2005) Norma para la Carambola
Clasificación	Cumplir con lo indicado en el numeral 2.2.2 de la norma de la referencia.	
Calibre	Cumplir con lo indicado en los numerales 3 y 4.2 para la categoría I, de la norma de la referencia.	
Tolerancia de calidad	Cumplir con lo indicado en el numeral 4.1.1 de la norma de la referencia.	

  
S-161501276-O+  
**Máximo Morales Alegre**  
Responsable de Alimentación y salud

LE.PM "COLEGIO MILITAR ELIAS AGUIRRE"

  
JULIO CÉSAR VALQUI RITUAY  
ORGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES



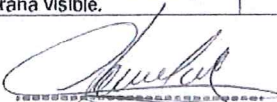
INOCUIDAD	Cumplir con lo establecido por el servicio nacional de sanidad Agraria – SENASA, autoridad nacional competente.	Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria aprobado mediante Decreto Supremo N°004-2011-AG y sus modificatorias
CANTIDAD	583 KG.	
DENOMINACION DEL BIEN	9. MANDARINA SATSUMA CATEGORIA EXTRA	
DENOMINACION TECNICA	MANDARINA SATSUMA CATEGORIA EXTRA	
CODIGO	5030443800331430	
CARACTERISTICAS	<p>Las mandarinas son los frutos cítricos procedentes del género Citrus. Constituyen un conjunto de especies, incluidas las Mandarinas Satsumas (Citrus unshiu Marcovitch).</p> <p>Las Mandarinas Satsuma Categoría extra deberán estar enteras, sanas (se excluye a los productos con podredumbre u otras alteraciones que hagan impropio su consumo), prácticamente exentas de magulladuras y/o amplias cicatrizaciones (por cortes en la cáscara), de plagas, exentas de daños causados por plagas y enfermedades que afecten la pulpa, prácticamente exentas de daños causados por quemaduras de sol, heladas y/o bajas temperaturas, limpias, de materias extrañas visibles, exentas de humedad externa anormal (salvo condensación consiguiente a su remoción de una cámara frigorífica), de olores y/o sabores extraños, de desecación o deshidratación, según indica el numeral 5.1.1 de la NTP 011.023:2014.</p> <p>Las mandarinas Satsuma categoría II al momento del empaquetado no podrá tener áreas con color "Valor IC: -18" o inferiores (más verde) de acuerdo con la tabla de colores, y estar razonablemente coloreadas, según indica el numeral 5.1.2, 6.3 y anexo A de la NTP 011.023:2014. Las mandarinas Satsuma categoría extra deberán haber sido cuidadosamente recolectadas y haber alcanzado un desarrollo y un estado de madurez adecuado, de acuerdo con los criterios apropiados para la variedad. Su estado de madurez deberá permitirles soportar el transporte y la manipulación, así como llegar en condiciones satisfactorias al lugar de destino, según indica el numeral 5.1.4 de la NTP 011.023:2014. De acuerdo a su diámetro se tiene la siguiente</p>	

S-161501276-O+  
**Máximo Morales Alegre**  
Responsable de Alimentación y salud

I.E.P.M "COLEGIO MILITAR ELIAS AGUIRRE"

*M. Alegre*  
JULIO CÉSAR VALQUIRITUAY  
ORGANO FISCALIZADOR DE LAS CONTRATACIONES

	escala de calibres, medido en el diámetro ecuatorial de la fruta, según indica la tabla 4 de la NTP 011.023:2014: Calibre 1	
Peso Unitario	Kg	
CALIDAD		
Apariencia	Cumplir con lo indicado en el numeral 5.1.1 de la NTP de la referencia	NTP 011.023:2014 CÍTRICOS Mandarinas, tangelos, naranjas y toronjas. Requisito
Color	Cumplir con lo indicado en el numeral 5.1.2 y 6.2 de la NTP de la referencia según la coloración de naranja Valencia categoría I a contratar	
Contenido de jugo	Cumplir con lo indicado en el numeral 5.1.3 y 8.4 de la NTP de la referencia	
Madurez (OBrix, Acidez, índice de Madurez)	Cumplir con lo indicado en el numeral 5.1.4 y 8.3 para Naranja Valencia Categoría I de la NTP de la referencia	
Categoría	Cumplir con lo indicado en el numeral 6, 8.1 y Anexo B para naranja Valencia categoría I de la NTP de la referencia	
Tamaño	Cumplir con lo indicado en el numeral 7.1, 7.2.1 y 8.2 de la NTP de la referencia, según el tamaño de Naranja Valencia Categoría I a contratar	
Homogeneidad	Cumplir con lo indicado en el numeral 9.1 y 9.2 de la NTP de la referencia	
INOCUIDAD	Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, autoridad nacional competente	Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG y sus modificatorias.
CANTIDAD	540 KG	
DENOMINACION DEL BIEN	10. MARACUYA CATEGORIA EXTRA	
DENOMINACION TÉCNICA	MARACUYÁ CATEGORÍA EXTRA	
CODIGO	5030520500134481	
Unidad de medida	KILOGRAMO	
Descripción general	El maracuyá ( <i>Passiflora edulis</i> Sims) es la fruta obtenida de la familia Passifloraceae, que se suministran frescas al consumidor, después de su preparación y envasado.	
CARACTERÍSTICAS	Del bien Maracuyá categoría extra debe presentar las siguientes características:	
CALIDAD		
Requisitos mínimos	Estar enteras. - Presentar una apariencia fresca - Ser de consistencia firme. - Estar sanas, y exentas de podredumbre o deterioro que hagan que no sean aptas para el consumo. - Estar limpias y exentas de cualquier materia extraña visible.	

  
S-161501276-0+  
**Máximo Morales Alegre**  
Responsable de Alimentación y salud

I.E.P.M "COLEGIO MILITAR ELIAS AGUIRRE"

  
**JULIO CÉSAR VALQUI RITUAY**  
ORGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES




	<ul style="list-style-type: none"><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 los maracuyás que no satisfagan los requisitos de esta categoría, pero satisfagan los de la categoría I de la norma de la referencia.</p>															
Calibre (se determina por el peso del fruto)	<table><tr><td>Código de calibre</td><td>Rango de peso (g)</td></tr><tr><td>A</td><td>&gt;139</td></tr><tr><td>B</td><td>&gt;128 – 139</td></tr><tr><td>C</td><td>&gt;122 – 128</td></tr><tr><td>D</td><td>&gt;106 – 122</td></tr><tr><td>E</td><td>&gt;83 – 106</td></tr><tr><td>F</td><td>&gt;74 – 83</td></tr></table>	Código de calibre	Rango de peso (g)	A	>139	B	>128 – 139	C	>122 – 128	D	>106 – 122	E	>83 – 106	F	>74 – 83	
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.														
Envase y/o embalaje	El 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															

  
S-161501276-01  
**Máximo Morales Alegre**  
Responsable de Alimentación y salud

I.E.P.M "COLEGIO MILITAR ELIAS AGUIRRE"

  
JULIO CÉSAR VALQUI RITUAY  
ORGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES

	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.	
<b>Rotulado</b>	El rotulado del 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: <ul style="list-style-type: none"> <li>• nombre del producto, nombre de la variedad (facultativo);</li> <li>• nombre, dirección legal del productor o asociación de productores, del acopiador y/o distribuidor cuando sea aplicable, código de identificación del productor (facultativo);</li> <li>• país de origen, y facultativamente, nombre del lugar, distrito o región de producción;</li> <li>• categoría de calidad;</li> <li>• calibre (código de calibre por peso);</li> <li>• peso neto (facultativo);</li> <li>• número de Autorización Sanitaria de Establecimiento de Procesamiento Primario emitido por el SENASA</li> </ul>	
<b>CANTIDAD</b>	230 KG	
<b>DENOMINACION DEL BIEN</b>	<b>11. MANZANA DELICIA CATEGORIA EXTRA</b>	
<b>DENOMINACION TECNICA</b>	MANZANA	
<b>CODIGO</b>	5030157200330420	
<b>CARACTERISTICAS</b>	La manzana Delicia categoría extra deberá estar entera, sana, sin podredumbre u otras alteraciones que impidan su consumo, limpias, exentas de materias extrañas visibles, olores y sabores extraños, plagas, magulladuras profundas, humedad anormal exterior; además se encontrará en un estado y fase de desarrollo que le permita continuar el proceso de maduración y alcanzar el grado de madurez característico de la	

  
S-161501276-O+  
**Máximo Morales Alegre**  
Responsable de Alimentación y salud

I.E.P.M "COLEGIO MILITAR ELIAS AGUIRRE"

  
JULIO CESAR ALQUI RITUAY  
ORGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES

	<p>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, deberá ser de buena calidad y presentará las características de forma, desarrollo y color propias de la variedad y la pulpa no habrá sufrido ningún deterioro; según indica en el numeral 5.3.1 de la NTP 011.002:2014 (revisada el 2019). La manzana Delicia categoría extra se clasifica de acuerdo con los siguientes calibres, determinados por el diámetro máximo de la sección ecuatorial, según indica el numeral 5.4.1 de la NTP 011.002:2014 (revisada el 2019): CALIBRE B</p>	
REQUISITOS GENERALES	Cumplir con lo indicado en el numeral 5.1. de la NTP de la referencia	NTP 011.002:2014 (revisada el 2019) FRUTAS FRESCAS. Manzana. Requisitos. Edición 4ª
INDICE DE MADUREZ	Cumplir con lo indicado en el numeral 5.2.1. de la NTP de la referencia	
COLORACION	Cumplir con lo indicado en el numeral 5.2.2 de la NTP de la referencia.	
CATEGORIA DE CALIDAD	Cumplir con lo indicado en el numeral 5.3.1 y las tolerancias para la categoría extra indicadas en el numeral 6 de la NTP de la referencia.	
TAMAÑO	Cumplir con lo indicado en el numeral 5.4.1 de la NTP de la referencia, según el tamaño a contratar.	
PRECIO UNITARIO	Kilogramo	
INOCUIDAD	Cumplir con lo establecido por el servicio nacional de sanidad Agraria – SENASA, autoridad nacional competente.	Reglamento de inocuidad Agroalimentaria aprobado mediante Decreto Supremo N°004-2011-AG y sus modificatorias
CANTIDAD	260 KG	
DENOMINACION DEL BIEN	12. MELON CATEGORIA EXTRA	
DENOMINACION TECNICA	MELON CATEGORIA EXTRA	
CODIGO	5030460500330388	
CARACTERISTICAS	<p>Del bien: Melón fruto perteneciente a la especie Cucumis melo, familia Cucurbitaceae.</p> <p>Los melones categoría primera deben estar enteros bien desarrollados, ser de consistencia firme, estar sanos</p>	

  
 S/161501276-O+  
**Máximo Morales Alegre**  
 Responsable de Alimentación y salud

I.E.P.M "COLEGIO MILITAR ELIAS AGUIRRE"

  
**JULIO CÉSAR VALQUI RITUAY**  
 ORGANISMO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES



	interior y exteriormente, limpios, exentos de cualquier materia extraña, plagas o de daños producidos por estas incluyendo señales de enfermedades, libre de humedad externa anormal, exento de olor y sabor anormal o extraño, presentar un desarrollo y condición que permita soportar el transporte, el manejo y la llegada a su destino en estado satisfactorio, según indica el numeral 5.1 de la NTP 011.014:2015.	
Requisitos mínimos	Cumplir con lo indicado en el numeral 5.1 de la NTP de la referencia.	NTP 011.014:2015 FRUTAS FRESCAS. Melones. Requisitos. 2ª Edición
Clasificación	Cumplir con lo indicado en el numeral 5.2.1 de la NTP de la referencia.	
Tolerancia	Cumplir con lo indicado en el numeral 6.1 y tabla I (para categoría extra) de la NTP de la referencia.	
INOCUIDAD	Cumplir con lo establecido por el servicio nacional de sanidad Agraria – SENASA, autoridad nacional competente.	Reglamento de inocuidad de Agroalimentaria aprobado mediante Decreto Supremo N°004-2011-AG y sus modificatorias
CANTIDAD	1493 KG	
DENOMINACIÓN DEL BIEN	13. NARANJA VALENCIA CATEGORIA EXTRA	
DENOMINACIÓN TÉCNICA	NARANJA DEL GRUPO BLANCAS CATEGORIA EXTRA	
CODIGO	5030504300331438	
CARACTERISTICAS	<p>Las naranjas Valencia categoría I deberán estar enteras, sanas (se excluye a los productos con podredumbre u otras alteraciones que hagan impropio su consumo), prácticamente exentas de magulladuras y/o amplias cicatrizaciones (por cortes en la cáscara), de plagas, exentas de daños causados por plagas y enfermedades que afecten la pulpa, prácticamente exentas de daños causados por quemaduras de sol, heladas y/o bajas temperaturas, limpias, de materias extrañas visibles, exentas de humedad externa anormal (salvo condensación consiguiente a su remoción de una cámara frigorífica), de olores y/o sabores extraños, de desecación o deshidratación, según indica el numeral 5.1.1 de la NTP 011.023:2014.</p> <p>Las Naranjas Valencia Categoría I al momento del empaque no podrán tener áreas con color "Valor IC: -18" o inferiores (más verde) de acuerdo con la tabla de colores; estar bien</p>	




S-161501276-O+  
**Máximo Morales Alegre**  
Responsable de Alimentación y salud

I.E.P.M. "COLEGIO MILITAR ELIAS AGUIRRE"

  
**JULIO CESAR VALQUI RITUAY**  
ORGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES

	coloreadas según indica el numeral 5.1.2, 6.1 y Anexo A de la NTP 011.023:2014. Las naranjas Valencia categoría extra deberán haber sido cuidadosamente recolectadas y haber alcanzado un desarrollo y un estado de madurez adecuado, de acuerdo con los criterios apropiados para la variedad. Su estado de madurez deberá permitirles soportar el transporte y la manipulación, así como llegar en condiciones satisfactorias al lugar de destino, según indica el numeral 5.1.4 de la NTP 011.023:2014. De acuerdo a su diámetro, se tiene la siguiente escala de calibres, medido en el diámetro ecuatorial de la fruta, según indica la tabla 4 de la NTP 011.023:2014: Calibre 7	
Peso Unitario	Kg	
CALIDAD		
Apariencia	Cumplir con lo indicado en el numeral 5.1.1 de la NTP de la referencia	NTP 011.023:2014 CÍTRICOS Mandarinas, tangelos, naranjas y toronjas. Requisito
Color	Cumplir con lo indicado en el numeral 5.1.2 y 6.1 de la NTP de la referencia según la coloración de naranja Valencia categoría extra a contratar	
Contenido de jugo	Cumplir con lo indicado en el numeral 5.1.3 y 8.4 de la NTP de la referencia	
Madurez (OBrix, Acidez, índice de Madurez)	Cumplir con lo indicado en el numeral 5.1.4 y 8.3 para Naranja Valencia Categoría extra de la NTP de la referencia	
Categoría	Cumplir con lo indicado en el numeral 6, 8.1 y Anexo B para naranja Valencia categoría extra de la NTP de la referencia	
Tamaño	Cumplir con lo indicado en el numeral 7.1, 7.2.1 y 8.2 de la NTP de la referencia, según el tamaño de Naranja Valencia Categoría extra a contratar	
Homogeneidad	Cumplir con lo indicado en el numeral 9.1 y 9.2 de la NTP de la referencia	
INOCUIDAD	Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, autoridad nacional competente <sup>1</sup>	Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG y sus modificatorias.
CANTIDAD	370 KG	
DENOMINACION DEL BIEN	14 PAPAYA CATEGORIA EXTRA	
DENOMINACION TECNICA	PAPAYA CATEGORIA EXTRA	
CODIGO	5030510500331427	
CARACTERISTICAS	La papaya categoría extra deberá haber alcanzado un grado apropiado	


  
S-164501276-03  
**Máximo Morales Alegre**  
Responsable de Alimentación y salud

I.E.P.M. "COLEGIO MILITAR ELIAS AGUIRRE"

  
**JULIO CÉSAR VALQUI RITUAY**  
ORGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES




	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). La papaya categoría extra se clasifica de acuerdo con su calibre en los siguientes pesos, según indica el numeral 3 de la norma Codex CXS 183-1993 (2011). <b>CALIBRE B</b>	
Requisitos mínimos	Cumplir con lo indicado en el numeral 2.1, de la norma de la referencia.	CXS 183-1993 (2011) Norma para la Papaya
Clasificación	Cumplir con lo indicado en el numeral 2.2.1 de la norma de la referencia.	
Calibre	Cumplir con lo indicado en los numerales 3 y 4.2 de la norma de la referencia.	
Tolerancias de Calidad	Cumplir con lo indicado en el numeral 4.1.1 de la norma de la referencia.	
INOCUIDAD	Cumplir con lo establecido por el servicio nacional de sanidad Agraria – SENASA, autoridad nacional competente.	Reglamento de inocuidad Agroalimentaria aprobado mediante Decreto Supremo N°004-2011-AG y sus modificatorias
CANTIDAD	1811 KG	
DENOMINACIÓN DEL BIEN	15. GRANADILLA CATEGORIA EXTRA	
DENOMINACIÓN TÉCNICA	GRANADILLA CATEGORÍA EXTRA	
CODIGO	5030520800388637	
Unidad de medida	KILOGRAMO	
Descripción general	La granadilla ( <i>Passiflora ligularis</i> Juss) es la fruta obtenida de la familia Passifloraceae, que se suministran frescas al consumidor, después de su preparación y envasado.	
CARACTERÍSTICAS	Del bien La granadilla categoría extra debe presentar las siguientes características:	
CALIDAD		
Requisitos mínimos	Estar enteras. - Presentar una apariencia fresca. - Ser de consistencia firme. - Estar sanas, y exentas de podredumbre o deterioro que hagan que no sean aptas para el consumo. - Estar limpias y exentas de cualquier materia extraña visible. - Estar prácticamente exentas de plagas y daños causados por ellas, que afecten al aspecto general del producto. - Estar exentas de humedad externa anormal, salvo la condensación consiguiente a su remoción de una cámara frigorífica. - Estar exentas de cualesquiera olores y/o sabores extraños.	NTP-CODEX CXS 316:2019 NORMA PARA LAS FRUTAS DE LA PASIÓN. 1

  
S-761501276-O+  
**Máximo Morales Alegre**  
Responsable de Alimentación y salud

I.E.P.M "COLEGIO MILITAR ELIAS AGUIRRE"

  
**JULIO CÉSAR VALQUI RITUAY**  
ORGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES

	<ul style="list-style-type: none"><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>		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 granadillas que no satisfagan los requisitos de esta categoría, pero satisfagan los de la categoría I de la norma de la referencia</p>															
Calibre (se determina por el peso del fruto)	<table><tr><th>Código de calibre</th><th>Rango de peso (g)</th></tr><tr><td>A</td><td>&gt;139</td></tr><tr><td>B</td><td>&gt;128 – 139</td></tr><tr><td>C</td><td>&gt;122 – 128</td></tr><tr><td>D</td><td>&gt;106 - 122</td></tr><tr><td>E</td><td>&gt;83 - 106</td></tr><tr><td>F</td><td>&gt;74 - 83</td></tr></table>	Código de calibre	Rango de peso (g)	A	>139	B	>128 – 139	C	>122 – 128	D	>106 - 122	E	>83 - 106	F	>74 - 83	
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.º 004-2011-AG, y sus modificatorias.														
Envase y/o embalaje	<p>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.</p> <p>Los materiales utilizados en el interior del envase deben ser nuevos, estar limpios y ser de calidad tal que evite cualquier daño externo o interno al producto. Se permite el uso de materiales, en particular papel o sellos y adhesivos con indicaciones comerciales, siempre y cuando estén impresos o</p>															

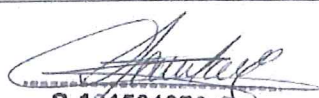
  
S-161501276-O+  
**Máximo Morales Alegre**  
Responsable de Alimentación y salud

I.E.P.M. "COLEGIO MILITAR ELIAS AGUIRRE"

  
JULIO CÉSAR VALQUI RITUAY  
ORGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES



	etiquetados con tinta o pegamento no tóxico, según indica el numeral 5.2 de la NTP-CODEX CXS 316:2019.	
<b>Rotulado</b>	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); - 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.	
<b>CANTIDAD</b>	1240 KG	
<b>DENOMINACIÓN DEL BIEN</b>	16. MANGO KENT CATEGORIA I	
<b>DENOMINACIÓN TÉCNICA</b>	MANGO KENT CATEGORIA I	
<b>CODIGO</b>	5030451100388646	
<b>Unidad de medida</b>	KILOGRAMO	
<b>Descripción general</b>	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.	
<b>CARACTERÍSTICAS</b>	<b>Del bien</b> 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:	
<b>CALIDAD</b>		
<b>Requisitos mínimos</b>	a) Estar enteros. b) Estar sanos; deberán excluirse los productos afectados por podredumbre o deterioro que hagan que no sean aptos para el consumo. c) Estar limpios y prácticamente exentos de cualesquiera materias extrañas visibles. d) Estar prácticamente exentos de daños causados por plagas. e) Estar exentos de humedad externa anormal, salvo la condensación consiguiente a su remoción de una cámara frigorífica. f) Estar exentos de cualquier olor y/o sabor extraño. g) Ser de consistencia firme. h) Tener un aspecto fresco. i) Estar exentos de daños causados por bajas y/o altas temperaturas. j) Estar exentos de manchas necróticas o estrías.	NTP 011.010:2020 MANGO. Mango fresco. Requisitos. 3ª Edición

  
S-161501276-07  
**Máximo Morales Alegre**  
Responsable de Alimentación y salud

I.E.P.M "COLEGIO MILITAR ELIAS AGUIRRE"

  
**JULIO CÉSAR VALQUI RITUAY**  
ORGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES



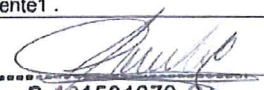
	<p>k) Estar exentos de magulladuras.</p> <p>l) Estar suficientemente desarrollados y presentar un grado de madurez satisfactorio.</p> <p>m) Estar prácticamente exentos de secreción y quemaduras producidas por látex, daños por quemaduras de sol y defectos en la cáscara producidos por rozaduras.</p> <p>n) 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>	
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: - defectos leves de forma; - defectos leves en la cáscara como rozaduras o quemaduras producidas por el sol (color anaranjado), manchas suberizadas debido a la exudación de resina (incluidas estrias alargadas) y magulladuras que no excedan de 1 cm<sup>2</sup></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>	

  
S-161501276-0+  
**Máximo Morales Alegre**  
Responsable de Alimentación y salud

I.E.P.M "COLEGIO MILITAR ELIAS AGUIRRE"

  
**JULIO CÉSAR VALQUI RITUAY**  
ORGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES

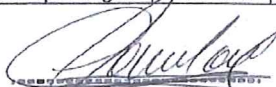
Calibre	Calibre	Peso promedio (g)	Peso inferior (g)	Peso superior (g)
	4	1000	875	1125
	5	800	725	875
	6	667	612	725
	7	571	530	612
	8	500	470	530
	9	444	420	470
	10	400	380	420
	12	333	307	380
	14	286	266	307
	15	250	235	266
	18	222	210	235
	20	200	190	210
	22	182	164	190
	24	167	159	182
	<b>Notas:</b> 1. El código de calibre indica el número de frutos que se pueden colocar en una caja de cartón de 4 kg neto (referencial). 2. Los rangos especificados incluyen la tolerancia de calibre, que es de $\pm 10\%$ en peso de la fruta contenida en cada envase.			
	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.	
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/cm2		
INOCUIDAD		Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, autoridad nacional competente1 .  Reglamento de Inocuidad agroalimentaria, aprobado mediante		

  
**S-161501276-04**  
**Máximo Morales Alegre**  
 Responsable de Alimentación y salud

LEPM "COLEGIO MILITAR ELIAS AGUIRRE"


  
**JULIO CESAR VALQUI RITUAY**  
 ORGANISMO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES

		Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias
Envase y/o embalaje	<p>El mango Kent 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 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.</p> <p>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.</p> <p>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.</p>	
Rotulado	<p>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, 8ª Edición, y las disposiciones especificadas en el numeral 8 de la NTP 011.010:2020 siguientes:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- nombre y dirección del envasador y/o distribuidor;</li> <li>- nombre del producto, incluyendo la variedad;</li> <li>- país de origen, y facultativamente, nombre del lugar, distrito o región de producción;</li> <li>- categoría; - calibre; - peso neto;</li> <li>- número de unidades (facultativo);</li> <li>- número de Autorización Sanitaria de Establecimiento de Procesamiento Primario emitido por el SENASA.</li> </ul>	
CANTIDAD	220 KG	
DENOMINACIÓN DEL BIEN	17. PLATANO DE SEDA	
DENOMINACIÓN TÉCNICA	PLATANO GROS MICHEL AAA (BANANO) CATEGORÍA EXTRA	
CODIGO	5030170700389818	
Unidad de medida	KILOGRAMO	
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.	
CARACTERÍSTICAS	<p><b>Del bien</b></p> <p>El plátano de seda categoría extra debe presentar las siguientes características:</p>	
CALIDAD		
Requisitos mínimos	<p>Los plátanos deben:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Estar enteros (tomando el dedo como referencia).</li> <li>- Estar sanos, deben excluirse los productos afectados de podredumbre o deterioro que hagan que no sean</li> </ul>	NTP-CODEX CXS 205:2019 NORMA PARA EL BANANO (PLÁTANO). 1ª Edición

  
S-161501276-O+  
**Máximo Morales Alegre**  
Responsable de Alimentación y salud



	<p>aptos para el consumo.</p> <ul style="list-style-type: none"> <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. 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 achaflanado o rasgado, y sin fragmentos de pedúnculo.</li> </ul> </li> </ul>	
Madurez fisiológica	De conformidad con las características peculiares de la variedad.	
Calibre	Longitud mínima: 14,0 cm Grosor mínimo: 2,7 cm	
Tolerancia de calibre	El 10%, en número o en peso, de los plátanos que no satisfagan los requisitos relativos al calibre, pero que entren en la categoría inmediatamente superior o inferior al calibre.	
Categoría	Los plátanos de esta categoría deben ser de calidad superior y características de la variedad y/o tipo comercial. Los dedos de los plátanos no deben tener defectos, salvo defectos superficiales muy leves, siempre y cuando no afecten al aspecto general del producto, su calidad, estado de conservación y presentación en el envase.	
Tolerancias de calidad	El 5%, en número o en peso, de los plátanos que no satisfagan los requisitos de esta categoría, pero satisfagan los de la categoría I o, excepcionalmente, que no superen las tolerancias establecidas para esta última.	
Homogeneidad	El contenido de cada envase debe ser homogéneo y estar constituido	

  
**S-161501276-0+**  
**Máximo Morales Alegre**  
Responsable de Alimentación y salud


	únicamente por plátanos del mismo origen, variedad y calidad. La parte visible del contenido del envase debe ser representativa de todo el contenido.	
<b>INOCUIDAD</b>	Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, autoridad nacional competente <sup>1</sup> .	Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias.
<b>Envase y/o embalaje</b>	El plátano categoría extra debe ser envasado tomando en consideración lo establecido en las normas Codex CXC 1-1969 (2020) PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS, CXC 44-1995 (2004) CÓDIGO DE PRÁCTICAS PARA EL ENVASADO Y TRANSPORTE DE FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS y CXC 53-2003 (2017) CÓDIGO DE PRÁCTICAS DE HIGIENE PARA LAS FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS. Además, deben ser envasados de tal manera que el producto quede debidamente protegido según indica el numeral 5.2 de la NTP-CODEX CXS 205:2019. Los materiales utilizados en el interior del envase deben ser nuevos, estar limpios y ser de calidad tal que evite cualquier daño externo o interno al producto. Se permite el uso de materiales, en particular papel o sellos y adhesivos con indicaciones comerciales, siempre y cuando estén 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.	
<b>Rotulado</b>	El rotulado de los envases del plátano categoría extra debe cumplir con las disposiciones especificadas en el numeral 6 de la NTP-CODEX CXS 205:2019, siguientes: - nombre y dirección del exportador, envasador y/o expedidor; - nombre del producto, nombre de la variedad o tipo comercial (facultativo); - país de origen, y facultativamente, nombre del lugar, distrito o región de producción; - plátanos, en dedos (si	



**S-161501276-O+**  
**Máximo Morales Alegre**  
Responsable de Alimentación y salud



	procede); - categoría; - peso neto (facultativo); - número de Autorización Sanitaria de Establecimiento de Procesamiento Primario emitido por el SENASA.	
CANTIDAD	3240 KG.	
DENOMINACION DEL BIEN	18. VAINITA CALIDAD EXTRA	
DENOMINACION TÉCNICA	VAINITA CALIDAD EXTRA	
CODIGO	5040184700330394	
Unidad de medida	KILOGRAMO	
Descripción general	La vainita es una hortaliza, es el fruto inmaduro de la especie Phaseolus vulgaris L. Es de color verde, de forma alargada y ahusada.	
CARACTERISTICAS	Las vainitas calidad extra deben presentarse limpias, frescas, enteras y sanas; deben pertenecer al mismo cultivar, deben tener un grado de madurez comercial que les permita soportar el manipuleo, transporte y conservación en buenas condiciones, según indica el numeral 4.1.1 de la NTP 011.111:1974 (revisada el 2021). Las vainitas calidad extra deben presentar las siguientes características:	
<b>CALIDAD</b>		
Aspecto	Las vainitas deben estar frescas, sin síntomas de marchitez y/o lignificación.	
Fibrosidad	Vainita con fibrosidad incipiente (grado 1: Identificable por el hecho de que no presenta dificultad al rompimiento, quedando las dos partes netamente separadas y no produciéndose rasgaduras en las paredes de la vainita). Tolerancia: 5% de frutos ligeramente fibrosos (grado 2: Vainita ligeramente fibrosa, caracterizado por presentar ligera resistente al rompimiento, lo que da lugar a una separación neta de las partes, pero con producción de ligeras rasgaduras en la cara externa de las pareces de la vainita).	
Afriolamiento	Frutos no afriolados (grado 1: Vainita no afriolada, la que presenta una forma normal en huso y sin sinuosidad en su superficie. Al corte transversal se observa el desarrollo incipiente de la semilla y un tejido translúcido que llena la cavidad interna de la vainita). Tolerancia: Máximo 5% de frutos ligeramente afriolados (grado 2: Vainita ligeramente afriolada la que presenta ligera sinuosidad en su superficie. Al corte transversal se observa la semilla ya desarrollada, ocupando un tercio de la sección transversal. El tejido translúcido no cubre totalmente la cavidad interna, quedando un pequeño espacio vacío).	NTP 011.111:1974 (revisada el 2021) HORTALIZAS. Vainita. Requisitos. 1ª Edición
Daños mecánicos	0%	
Daños químicos (quemaduras)	0%	
Forma	Las vainas deben tener una forma alargada y ahusada, sin	


  
S-161501276-O+  
Máximo Morales Alegre  
Responsable de Alimentación y salud

LE.P.M. "COLEGIO MILITAR ELIAS AGUIRRE"

  
JULIO CESAR VALQUI RITUAY  
ORGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES



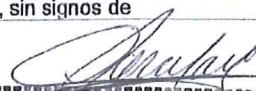
		sinuosidades superficiales, típico del cultivar considerado y con una madurez comercial conveniente. Se aceptan formas irregulares de acuerdo a la siguiente tolerancia: - Máximo 5% de frutos deformes.	
Color		La vainita debe ser color verde típico del cultivar y de acuerdo a las condiciones requeridas para su comercialización al estado fresco. No se permiten variaciones de color.	
Tamaño (Relación entre el diámetro menor y el peso)	Diámetro menor	Máximo 0,8 cm	
	Peso	Máximo 7 g	
	Tolerancia	Máximo de 10% de frutos de calidad inmediata inferior.	
Longitud		Máximo 11 cm Tolerancia: Máximo 5% de frutos con longitudes de hasta 14 cm.	
Sanidad		Las vainitas deben presentarse sanas, libres de insectos, enfermedades u otras alteraciones capaces de perjudicar su conservación y consumo.	
Tolerancias de sanidad – Daños Entomológicos (Plagas)			
	- Perforaciones de la vainita (producida por Laspeyresia sp)	Máximo 1% de vainitas con perforaciones.	
	Comeduras de la vainita (producidas por Pesudoplusia y Prodenia sp)	0%	
Tolerancias de sanidad - Daños Fitopatológicos (enfermedades)			
	Pústulas en la vainita (producida por Roya)	(producida por Roya) Máximo 1% de vainitas con pústulas.	
	- Pudrición seca (Antracnosis)	0%	
	Pudrición húmeda (Esclerotiosis)	0%	
	Tolerancia acumulativa	Máximo 10%	
INOCUIDAD		Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, autoridad nacional competente	Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N.º 004-2011-AG, y sus modificatorias.
Envase y/o embalaje		Las vainitas calidad extra deben ser envasadas tomando en consideración lo establecido en las normas Codex CXC 1-1969 (2020) PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS, CXC 53-2003 (2017) CÓDIGO DE PRÁCTICAS DE HIGIENE PARA LAS FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS y CXC 44-1995 (2004) CÓDIGO DE PRÁCTICAS PARA EL ENVASADO Y TRANSPORTE DE FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS, de tal manera que el producto quede debidamente protegido. Los envases deben satisfacer las características de calidad, higiene, ventilación y resistencia necesarias para asegurar la manipulación, el transporte y la conservación apropiada de las vainitas, y deben estar exentos de cualquier materia y olor extraños. Debe cumplir con los requisitos que se indican en la NTP 203.016:1971 (revisada el 2011) VAINITAS ENVASADAS AL NATURAL. 1ª Edición, según indica el numeral 7.2 de la NTP 011.111:1974 (revisada el 2021). Los envases, o bien los documentos que acompañen el envío de las vainitas calidad extra, además de los requisitos aplicables especificados en la NTP 209.038:2019	
Rotulado		Los envases, o bien los documentos que acompañen el envío de las vainitas calidad extra, además de los requisitos aplicables especificados en la NTP 209.038:2019	

  
S-161501276-O+  
**Máximo Morales Alegre**  
Responsable de Alimentación y salud

L.E.P.M. \*COLEGIO MILITAR ELIAS AGUIRRE

  
JULIO CÉSAR VALQUI RITUAY  
ORGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES

	ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado de alimentos preenvasados. 8º Edición, deben indicar, en idioma español, lo siguiente, según indica el numeral 7.3 de la NTP 011.111:1974 (revisada el 2021): - designación de la hortaliza según: nombre, cultivar, calidad y tamaño; - peso neto en kilogramos; - procedencia; - nombre o marca del productor; - número de Autorización Sanitaria de Establecimiento de Procesamiento Primario emitida por el SENASA.	
CANTIDAD	1080 KG	
DENOMINACION DEL BIEN	19. PEPINILLO CALIDAD PRIMERA	
DENOMINACION TÉCNICA	PEPINO CALIDAD PRIMERA	
CODIGO	5040340100134992	
Unidad de medida	UNIDAD	
Descripción general	El pepinillo es el fruto de la hortaliza Cucumis sativus L. cuyo color va desde el verde oscuro al verde claro; de sabor y color característicos.	
CARACTERISTICAS	Del bien El pepinillo calidad primera se clasifica de acuerdo a su tamaño, según se indica en la siguiente tabla, de acuerdo a lo establecido en el numeral 4.1.3 de la NTP 011.113:2019 y su Corrigenda Técnica:	
CALIDAD		
Requisitos generales	<ul style="list-style-type: none"><li>- Estar enteros, sanos, frescos, limpios, de consistencia firme y cáscara razonablemente lisa.</li><li>- Ser de forma, sabor y olor característicos de la variedad.</li><li>- Ser de color verde oscuro a claro, pero homogéneo. - Estar prácticamente rectos.</li><li>- Estar libres de defectos de origen meteorológico (granizo, quemaduras de sol, daños por frío), mecánico (rajaduras, magulladuras, cicatrices), entomológico (insectos) o genético-fisiológico (mosaicos).</li><li>- Estar exentos de cualquier olor o sabor extraño. - Estar libres de humedad anormal externa. - Excluirse todos los que estén afectados por pudrición o deterioro, al grado que sean inadecuados para su consumo.</li></ul>	NTP 011.113:2019 HORTALIZAS. Pepino. Requisitos. 2º Edición, y su Corrigenda Técnica NTP 011.113:2019/CT 1:2022 HORTALIZAS. Pepino. Requisitos. CORRIGENDA TÉCNICA 1. 1ª Edición
Color	Verde oscuro. Tolerancia: Máximo 10% con coloración comercial mediana (es aquel que presenta un tercio de su superficie de un color verde claro o blanquecino).	
Forma	Normal (prácticamente rectos con muy ligeras contracciones y gradualmente angostos en los extremos). Tolerancia: Máximo 10% de frutos ligeramente deformes.	
Tamaño (Relación entre la longitud y la masa del fruto)	Longitud: Máximo 25 cm Peso: Máximo 600 g Tolerancia: Máximo 5% de frutos de calidad inmediata inferior.	
Diámetro (medida de mayor diámetro del fruto tomada en ángulo recto al eje longitudinal)	Máximo: 6,0 cm Tolerancia: Máximo 5% de frutos de calidad inferior.	
Aspecto	Frescos, sin signos de	

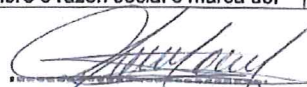
  
S-161501276-O+  
**Máximo Morales Alegre**  
Responsable de Alimentación y salud

LE.P.M "COLEGIO MILITAR ELIAS AGUIRRE"

  
**JULIO CÉSAR VALQUI RITUAY**  
ORGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES



	deshidratación y/o lignificación. Tolerancia: Máximo 10% de pérdida de peso por deshidratación.	
Sanidad	Sanos, libres de insectos, enfermedades u otras alteraciones que pueden perjudicar su conservación y consumo. Tolerancias: a) Daños entomológicos: - Comeduras (producidas generalmente por "gusano de tierra"): Máximo 1% - Perforaciones (producidas generalmente por Diaphania nitidalis): 0% b) Daños fitopatológicos (enfermedades): - Pudriciones: 0%	
Grado de madurez	Incipiente formación de semilla y cáscara suave. Tolerancia: Máximo 5% de frutos con semilla formada.	
Daños mecánicos	Exentos de magulladuras, cortes o rajaduras. Tolerancia: Máximo 5%	
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.
Envase y/o embalaje	Los pepinillos calidad primera deben ser envasados tomando en consideración lo establecido en las normas Codex CXC 1-1969 (2020) PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS y CXC 44-1995 (2004) CÓDIGO DE PRÁCTICAS PARA EL ENVASADO Y TRANSPORTE DE FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS. Asimismo, deben ser acondicionados de tal manera que queden protegidos, ventilados y bien presentados, según se indica en los numerales 6 y 7.1.2 de la NTP 011.113:2019 y su Corrigenda Técnica. Los envases y materiales de empaque deben ser nuevos, sanitariamente aptos, técnicamente adecuados, limpios, homogéneos en presentación, resistentes a la manipulación y al transporte. También pueden utilizarse envases reutilizables, que cumplan con todos los requisitos antes especificados, según se indica en el numeral 7.1.5 de la NTP 011.113:2019 y su Corrigenda Técnica.	
Rotulado	El rotulado se debe efectuar de acuerdo con lo establecido en la norma Codex CXS 1-1985 (2018) NORMA GENERAL PARA EL ETIQUETADO DE LOS ALIMENTOS PREENVASADOS, en la NTP 209.038:2019 ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado de alimentos preenvasados. 8ª Edición, y las disposiciones especificadas en el numeral 7.2 de la NTP 011.113:2019 y su Corrigenda Técnica: - nombre del producto y la variedad; - grado de calidad: "primera"; - tamaño; - número aproximado de pepinillos; - contenido neto en kilogramos; - nombre o razón social o marca del	


  
S-161501276-O+  
**Máximo Morales Alegre**  
Responsable de Alimentación y salud

I.E.P.M "COLEGIO MILITAR ELIAS AGUIRRE"

  
**JULIO CÉSAR RIQUE RITUAY**  
ORGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES



	productor, envasador o vendedor; - país de origen; - número de Autorización Sanitaria de Establecimiento de Procesamiento Primario emitido por el SENASA.	
CANTIDAD	1010 KG	
DENOMINACION DEL BIEN	20. QUINUA GRADO 1	
DENOMINACION TÉCNICA	QUINUA PROCESADA (BENEFICIADA) GRADO 1	
CODIGO	5022110100374253	
Unidad de medida	KILOGRAMO	
Descripción general	Quinua procesada e industrializada (beneficiada) son los granos de quinua (género y especie <i>Chenopodium quinoa</i> Willd.) que han sido sometidos a operaciones o procesos de limpieza, escarificado, lavado, secado, despedrado, selección (clasificación) y eliminación de granos contrastantes (granos de color), para luego pasar por un segundo proceso el cual es de industrialización resultando un producto apto para la comercialización y el consumo humano (alguna operación opcionalmente puede repetirse)	
CARACTERISTICAS	Del bien La quinua grado 1 debe presentar las siguientes características:	
CALIDAD		
Requisitos mínimos de calidad	Los granos de quinua deben tener el color característico de la variedad o ecotipo utilizada como materia prima, deben estar exentas de olores extraños o desagradables. Su aspecto debe responder a un grado de homogeneidad respecto a características sensoriales.	
Requisitos químico proximales (Valores expresados en base seca)		
-Humedad	Máximo 13,0%	
-Proteínas	Mínimo 10%	
-Cenizas	Máximo 3,5%	
-Grasa	Mínimo 4,0%	
-Fibra cruda	Mínimo 4,0%	
-Saponina	Menor que 0,12%	
Tamaño del grano	Tamaño de los granos	Diámetro promedio de los granos (mm)
	Grandes	Mayor a 1,70
	Medianos	Entre 1,40 a 1,70
	Pequeños	Mayor a 1,20
Grado (Tolerancias de calidad)		
Sensoriales		
- Granos enteros	Mínimo 97%	
- Granos quebrados	Máximo 1,0%	
- Granos dañados (manchados)	Máximo 0,5%	
- Granos germinados	Máximo 0,25%	
- Granos recubiertos	0%	
- Granos inmaduros	Máximo 0,5%	
-Granos contrastantes	Máximo 0,5%	
- Impurezas totales	Máximo 0,25%	
Físicos		
- Piedrecillas en 100 g de muestra	Ausencia	
- Insectos (enteros, partes o larvas)	Ausencia	
Homogeneidad	El contenido de cada envase debe	

  
 S/161501276-0+  
**Máximo Morales Alegre**  
 Responsable de Alimentación y salud

LE.P.M "COLEGIO MILITAR ELIAS AGUIRRE"

  
**JULIO CÉSAR VALQUI RITUAY**  
 ORGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES

	ser homogéneo y estar constituido únicamente por granos de quinua procesada de la misma calidad. La parte visible de los granos en el envase debe ser representativa	
INOCUIDAD	Cumplir con los requisitos establecidos por la autoridad competente <sup>1</sup>	
	Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA2, Autoridad Nacional competente.	Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias.
	Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria – DIGESA3 para Alimento elaborado industrialmente (fabricado).	Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA, sus modificatorias y regulación complementaria.
Envase y/o embalaje	La quinua grado 1 debe ser envasada en envase primario: saco/bolsa de polí etileno PEBD-PEAD, BOPP, biodegradable, polipropileno biodegradable termo plástico biodegradable de tal manera que el producto quede debidamente protegido. Los envases y embalajes deben ser nuevos, estar limpios y ser de calidad tal que evite cualquier daño externo o interno al producto. Los envases deben ser de primer uso y conservar sus características de calidad, higiene, ventilación y resistencia necesarias para asegurar y garantizar la inocuidad y aptitud del producto durante el transporte, la manipulación, conservación y comercialización apropiada de los granos de quinua, según lo indica el numeral 7.2 de la NTP 205.062:2021. Para que se pueda cumplir una vida útil de 18 meses.	
Rotulado	Además de los requisitos aplicables especificados en la norma Codex CXS 1-1985 (2018) NORMA GENERAL PARA EL ETIQUETADO DE LOS ALIMENTOS PREENVASADOS, y en la NMP 001:2019 Requisitos para el etiquetado de preenvases. 5ª Edición, el rotulado debe contener lo siguiente, según el numeral 8 de la NTP 205.062:2021: - nombre del producto; - nombre y dirección del productor, envasador o comercializador; - clasificación, tamaño y grado; - peso neto; - número de lote. Adicionalmente, si el producto corresponde que sea controlado por la DIGESA, debe cumplir con el artículo 117 del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA, y sus modificatorias. el producto corresponde que sea controlado por el DIGESA, debe presentar, además, la siguiente información: - Registro Sanitario vigente emitido por digesa, dicho documento debe señalar todo lo exigido por el área usuaria de la entidad convocante.	
CANTIDAD	430 KG	
DENOMINACIÓN DEL BIEN	21. ARVEJA VERDE CALIDAD EXTRA	
DENOMINACION TÉCNICA	VAINAS DE ARVEJA VERDE CATEGORIA EXTRA	
CODIGO	5022100100004635	
Unidad de medida	KILOGRAMO	
Descripción general	La arveja verde es la semilla inmadura de la especie Pisum sativum L. La vaina es el fruto de las plantas de la familia	

  
**S-161501276-O+**  
**Máximo Morales Alegre**  
Responsable de Alimentación y salud



	Fabaceas (Leguminosas), que contiene las semillas de arveja verde.		
CARACTERISTICAS	<b>Del bien</b> Las vainas de la arveja verde categoría extra deben presentarse con la adecuada madurez comercial, limpias, frescas, enteras y sanas; deben pertenecer a la misma variedad y deben estar en condiciones adecuadas para su manipuleo, transporte y conservación en buenas condiciones, según lo especificado en el numeral 5.1.1 de la NTP 011.106:2016. El contenido de cada unidad de empaque debe ser homogéneo y estar compuesto únicamente por arvejas frescas de la misma variedad, grado, color y calibre. La parte visible del contenido del empaque debe ser representativa del conjunto, según lo indicado en el numeral 8.1.3 de la NTP 011.106:2016.		
CALIDAD			
Consistencia		Granos tiernos y consistentes, no harinosos.	
Llenado de vainas		100% llenado de vainas	
Color de vaina y granos		Verde brillante (claro u oscuro, según variedad).	
Tamaño del grano		Tamaño	Diámetro ecuatorial del grano
		Pequeño	Entre 7,1 mm y 8,7 mm
		Mediano	Entre 8,7 mm y 10,3 mm
		Grande	Mayor a 10,3 mm
Sanidad	Daños serios: Indicios de pudrición	No se tolera indicios de pudrición.	
	Daños leves: manchas ligeras, heridas cicatrizadas	No se tolera vainas con defectos.	
INOCUIDAD		Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, autoridad nacional competente <sup>1</sup> .	Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004- 2011-AG, y sus modificatorias.
Envase y/o embalaje		Las vainas de arvejas verdes categoría extra deben ser envasadas tomando en consideración lo establecido en las normas Codex CXC 1-1969 (2020) PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS y CXC 44-1995 (2004) CÓDIGO DE PRÁCTICAS PARA EL ENVASADO Y TRANSPORTE DE FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS. Asimismo, deben ser acondicionadas de tal manera que queden protegidas, ventiladas y bien presentadas, según lo indicado en el numeral 8.1.1 de la NTP 011.106:2016. Los empaques deben estar limpios y compuestos por	

NTP 011.106:2016  
HORTALIZAS.  
Arveja verde.  
Requisitos. 2ª  
Edición



**S-161501276-O+**  
**Máximo Morales Alegre**  
Responsable de Alimentación y salud



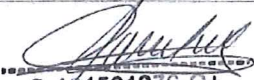
	materiales que no causen alteraciones al producto, y sean de material adecuado que reúna las condiciones de higiene, limpieza, ventilación y resistencia a la humedad, manipulación y al transporte, de modo que garantice una adecuada conservación del producto, según se indica en el numeral 8.1.4 de la NTP 011.106:2016.
<b>Rotulado</b>	El rotulado se debe efectuar de acuerdo con lo establecido en la norma Codex CXS 1-1985 (2018) NORMA GENERAL PARA EL ETIQUETADO DE LOS ALIMENTOS PREENVASADOS y las disposiciones especificadas en el numeral 8.2 de la NTP 011.106:2016, conteniendo las siguientes indicaciones: - peso neto en kilogramos; - procedencia y fecha de cosecha; - nombre o marca del productor; - número de Autorización Sanitaria de Establecimiento de Procesamiento Primario emitido por el SENASA.
<b>CANTIDAD</b>	882 KG.
<b>DENOMINACION DEL BIEN</b>	<b>22. MENTA INFUSIÓN</b>
<b>CODIGO</b>	<b>4111610500318805</b>
<b>CARACTERISTICAS</b>	Es Una Hierba de color verde con un olor penetrante, de pequeñas hojas sin formas y de fácil acceso a su cultivo, que solo pasa por procesos de procesamiento primario para luego ser ingresados en pequeñas envolturas, dichas hierbas tienen propiedades digestivas, por lo cual debe ser servido en agua caliente.
Peso Unitario	Kg
Calidad	De Primera
Sabor, color y olor	De sabor agradable su color verde transparente y olor penetrante.
<b>CANTIDAD</b>	48 kg
<b>DENOMINACION DEL BIEN</b>	<b>23. ACEITUNA NEGRA ENTERA</b>
<b>CODIGO</b>	<b>5032720100003851</b>
<b>CARACTERISTICAS</b>	Fruto de la planta denominada olivo, color negro oscuro y de forma ovalada en cuyo interior contiene una pepa de color negra oscura, se utiliza para combinar los alimentos tanto en el desayuno, almuerzo y cena
Peso Unitario	Kg
Calidad	De Primera
Sabor, color y olor	De sabor medio salado, su color negro y de piel suave, e inodoro.
<b>CANTIDAD</b>	134 kg
<b>DENOMINACION DEL BIEN</b>	<b>24. PAN FRANCES</b>
<b>CODIGO</b>	<b>5018190100004089</b>
<b>CARACTERISTICAS</b>	Pan francés tiene una corteza dorada y apetecible. Es un pan tradicional a base de harina de trigo, azúcar, sal, fermento y agua, con o sin contenido de grasa y mejoradores de masa.
Peso Unitario	Kg
Calidad	De Primera
Sabor, color y olor	De sabor agradable su color y olor característico, el postor debe tener conocimiento de que dicho producto debe ser gluten- free.
<b>CANTIDAD</b>	275647 UU
<b>DENOMINACION DEL BIEN</b>	<b>25. BIZCOCHO FRUTADO</b>
<b>CODIGO</b>	<b>5019230100004454</b>
<b>CARACTERISTICAS</b>	Es un tipo de Pan esponjoso, gracias a la acción de los huevos y que pueden llevar grasas (mantequilla, aceite, nata, etc.) en su composición. el postor debe tener conocimiento de que dicho producto debe ser gluten- free.
Peso Unitario	Kg
Calidad	De Primera
Sabor, color y olor	De sabor agradable su color y olor característico
<b>CANTIDAD</b>	2462 UU

  
**S-181501276-O+**  
**Máximo Morales Alegre**  
Responsable de Alimentación y salud

LE.PM "COLEGIO MILITAR ELIAS AGUIRRE"

  
**JULIO CÉSAR YALQUI RITUAY**  
ORGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES

DENOMINACION DEL BIEN	26. EMPANADA DE AIRE - POLLO
CODIGO	5019250100004444
CARACTERISTICAS	Empanada de pollo es una masa a base de harina de trigo, semi dulce rellena de un guiso con pollo y vegetales delicioso, el postor debe tener conocimiento de que dicho producto debe ser gluten -free.
Peso Unitario	uu
Calidad	De Primera
Sabor, color y olor	De sabor agradable su color y olor característico
CANTIDAD	730 UU
DENOMINACION DEL BIEN	27. HOT DOG DE POLLO
CODIGO	5019250400003714
CARACTERISTICAS	Producto cárnico procesado, escaldado, es una masa fina y homogénea, elaborada con carne de pollo con la adición de condimentos y especias de uso permitido
Calidad	De primera calidad
Peso Unitario	Kilo
Sabor, Color y olor	De piel y comida de color rojo oscuro y de sabor y olor característico
CANTIDAD	421 kg
DENOMINACION DEL BIEN	28. JAMONADA DE POLLO
CODIGO	5019250400003719
	Producto cárnico procesado, escaldado, con trozos de carnes disperso en una masa fina y homogénea, elaborada con carne de cerdo con la adición de condimentos y especias de uso permitido
Calidad	De primera calidad
Peso Unitario	Kilo
Sabor, Color y olor	De piel y comida de color rojo oscuro y de sabor y olor característico
CANTIDAD	359 kg
DENOMINACION DEL BIEN	29. JAMON DEL PAIS
CODIGO	5019250400003716
	Producto cárnico procesado, escaldado, con trozos de carnes disperso en una masa fina y homogénea, elaborada con carne de cerdo con la adición de condimentos y especias de uso permitido
Calidad	De primera calidad
Peso Unitario	Kilo
Sabor, Color y olor	De piel y comida de color rojo oscuro y de sabor y olor característico
CANTIDAD	187 kg
DENOMINACION DEL BIEN	30. MORTADELA
CODIGO	5019250400003728
Características	Producto cárnico procesado, embutido de carne, cocido, de forma cilíndrica y distintos tamaños
Calidad	De primera calidad
Peso Unitario	Kilo
Sabor, Color y olor	De piel y comida de color rojo oscuro y de sabor y olor característico
CANTIDAD	159 kg
DENOMINACION DEL BIEN	31. QUESO MANTECOSO
CODIGO	5013180100003935
CARACTERISTICAS	Producto de leche pasteurizada, sin madurar, que está listo para su consumo poco después de su fabricación. Los quesos deben contener como máximo 4% de cloruro de sodio (sal para el consumo humano) (ISO 5943/IDF 088-2006)
Calidad	De primera
Peso Unitario	Kg
Sabor y olor	Aroma lácteo, sabor salado, color amarillo crema y


  
S-161501276-0+  
Máximo Morales Alegre  
Responsable de Alimentación y salud

I.E.P.M "COLEGIO MILITAR ELIAS AGUIRRE"

  
JULIO CÉSAR ALQUI RITUAY  
ORGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES



	compacto de pasta semidura.
CANTIDAD	153 kg
DENOMINACION DEL BIEN	32. QUESO DE CORTE
CODIGO	5013180100134591
CARACTERISTICAS	Producto de leche pasteurizada, sin madurar, que está listo para su consumo poco después de su fabricación. Los quesos deben contener como máximo 4% de cloruro de sodio (sal para el consumo humano) (ISO 5943/IDF 088-2006)
Calidad	De primera
Peso Unitario	Kg
Sabor y olor	Aroma lácteo, sabor salado, color amarillo crema y compacto de pasta semidura.
CANTIDAD	185 kg
DENOMINACION DEL BIEN	33. MOLLEJA DE POLLO
CODIGO	5011151500133812
CARACTERISTICAS	Las menudencias deben proceder de aves sanas, faenadas en establecimientos autorizados o habilitados por la Autoridad Sanitaria y cuya carne ha sido declarada apta para el consumo humano bajo inspección sanitaria, según lo indicado en el numeral 6.1 de la NTP 201.054:2009 y en el Reglamento Sanitario del Faenado de Animales de Abasto, aprobado mediante Decreto Supremo N° 015-2012-AG. La menudencia debe enfriarse a 4 °C Máximo, en dos horas a partir del momento en que se separen del ave, según lo indicado en el numeral 5.2 de la NTP 201.053: 2001 (revisada el 2016). CARNE Y PRODUCTOS CÁRNICOS. Aves para consumo. Prácticas de higiene para carne de aves. 1ª Edición.
Molleja	con grasa, debe estar sin membrana, ni contenido
PESO UNITARIO	Kg
CALIDAD	De primera
CANTIDAD	1281 kg
DENOMINACION DEL BIEN	34. CARNE DE GALLINA FRESCA ENTERA EVISCERADA
CODIGO	5011151500133839
CARACTERISTICAS	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Carne de Gallina fresca entera eviscerada.</li> <li>- Calidad de primera</li> <li>- De óptima textura, consistencia firme.</li> <li>- Que conserve sus cualidades organolépticas, químicas y microbiológicas</li> <li>- Carne fresca, no debiendo tener más de 12 Hrs de beneficiado.</li> </ul> <p>La carne debe ser internada con la CONSTANCIA DE BENEFICIO expedido por el médico veterinario del Centro de Beneficio (camal)-SENASA.</p>
Peso Unitario	Kg
Calidad	De primera
Color, Sabor y olor	Color, sabor y olor Característico
CANTIDAD	1025 Kg
DENOMINACION DEL BIEN	35. CARNE DE PAVITA FRESCA ENTERA EVISCERADA
CODIGO	5011152100133796
CARACTERISTICAS	Carne de pavita fresca entera eviscerada, de primera calidad no deberá presentar magulladuras, ni signos de quemaduras por frío, por escaldado, ni laceraciones de piel, tampoco desarticulaciones, piel sin folículos pilosos signos de golpes o moretones, procesado en camal de aves y sin residuos de plumas.
Peso Unitario	Kg
Calidad	De primera
Color, sabor y olor	Color rosado o rojo claro, sabor y olor Característico
CANTIDAD	1045 kg
DENOMINACION DEL BIEN	36. CARNE DE CABRITO FRESCA CORTE CANAL ENTERO

  
S-161501276-O+  
**Máximo Morales Alegre**  
Responsable de Alimentación y salud

I.E.P.M. "COLEGIO MILITAR ELIAS AGUIRRE"

  
**JULIO CESAR VALQUI RITUAY**  
ORGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES



<b>CODIGO</b>	5011152500133988	
<b>CARACTERISTICAS</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Carne de cabrito fresca corte canal entero.</li> <li>- Calidad de primera</li> <li>- De óptima textura, consistencia firme.</li> <li>- Que conserve sus cualidades organolépticas, químicas y microbiológicas</li> <li>- Carne fresca, no debiendo tener más de 12 Hrs de beneficiado.</li> </ul> <p>La carne debe ser internada con la CONSTANCIA DE BENEFICIO expedido por el médico veterinario del Centro de Beneficio (camal)-SENASA.</p>	
Peso Unitario	Kg	
Calidad	De primera	
Color, Sabor y olor	Color rosado o rojo claro, sabor y olor Característico	
CANTIDAD	944 kg	
<b>DENOMINACIÓN DEL BIEN</b>	37. CARNE DE RES – CORTE TAPA REFRIGERADO	
<b>DENOMINACIÓN TÉCNICA</b>	CARNE DE BOVINO – CORTE TAPA REFRIGERADO	
<b>CODIGO</b>	5011151300261851	
Unidad de medida	KILOGRAMO	
Descripción general	<p>El bovino comprende a los animales de las especies Bos taurus, Bos indicus y del género Bubalus la especie Bubalus bubalis y sus híbridos. El corte tapa refrigerado es una pieza sin hueso del cuarto posterior, la cual ha sido enfriada hasta alcanzar una temperatura no mayor a 4 °C. Este corte tapa (nalga de adentro con tapa) es el corte redondeado situado en la parte interna del muslo, limitando en su parte delantera con el pejerrey y en la posterior con la cabeza de lomo. Se ubica sobre los huesos isquion, pubis y fémur, limitando con la tuberosidad medial de la tibia. Tiene como base muscular a los músculos recto interno, semimembranoso, sartorio, pectíneo, aductor, obturador externo, gemelos y cuadrado femoral.</p>	
<b>CARACTERÍSTICAS</b>	<p><b>Del bien</b></p> <p>El corte tapa refrigerado debe proceder de animales sanos, faenados bajo inspección veterinaria y de plantas faenadoras o camales autorizados por la Autoridad Sanitaria. Solo se podrán comercializar aquellos cortes de carne provenientes de carcasas que hayan sido aprobadas como aptas para consumo humano en la inspección veterinaria, según lo señalado en el numeral 6.1.1 de la NTP 201.055:2021 y en el capítulo II del Reglamento Sanitario del Faenado de Animales de Abasto, aprobado mediante Decreto Supremo N° 015-2012-AG.</p>	
<b>CALIDAD</b>		
Aspecto general	Superficie brillante, acabado libre de defectos	<p>NTP 201.055:2021 CARNE Y PRODUCTOS CÁRNICOS. Definiciones, clasificación y requisitos de carcasas y carne de</p>
Color	Característico, exento de colores extraños	
Olor	Característico y exento de cualquier olor anormal u ofensivo	
Consistencia	Firme y elástica al tacto, tanto la grasa como el tejido muscular	



**S-161501276-O+**  
**Máximo Morales Alegre**  
Responsable de Alimentación y salud

LEPM "COLEGIO MILITAR ELIAS AGUIRRE"

  
**JULIO CÉSAR VALQUI RITUAY**  
ORGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES

PH	Entre 5,5 y 6,4	bovinos. 3ª Edición
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.º 004-2011-AG, y sus modificatorias.
Envase y/o embalaje	<p>El envase y embalaje deben ser inocuos, limpios e higiénicos, de grado alimentario y no deben comunicar olores o sabores extraños al producto. Asimismo, deben ser impermeables, resistentes, conservar las características del producto y, al eliminarse, no deben dejar residuos sobre la carne, según lo establecido en el numeral 9 de la NTP 201.055:2021.</p> <p>El diseño y los materiales de envasado deben ofrecer una protección adecuada de los productos para reducir al mínimo la contaminación, evitar daños y permitir un etiquetado apropiado. Los materiales para el envasado no deben ser tóxicos ni representar una amenaza para la inocuidad y la aptitud de los alimentos en las condiciones de almacenamiento y uso especificadas, según lo indicado en el numeral 7.2.9 del código de práctica Codex CXC 1-1969 (2020). Principios generales de higiene de los alimentos.</p> <p>Cuando la carne sea envasada o envuelta, el material debe ser apto para su utilización y las cajas o cartones deben disponer de un forro adecuado o de otro medio adecuado para proteger la carne, con la salvedad de que en determinados casos no será necesario que estén forrados o protegidos de otra manera si las piezas de carne, tales como los cortes, son envueltas individualmente antes de ser envasadas, según lo indicado en el numeral 151 del código de prácticas Codex CXC 58-2005. Código de prácticas de higiene para la carne.</p>	
Rotulado	<p>Los cortes de carne de res deben estar adecuadamente identificados para facilitar su rastreabilidad mediante etiquetado, documentación o información pertinente, según lo señalado en el artículo 27 del Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias.</p> <p>En caso de estar envasados o empacados, la etiqueta o rótulo utilizado para la comercialización, debe cumplir con la legislación nacional vigente o en su defecto con la NTP 209.038:2019 ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado de alimentos preenvasados. 8ª Edición. Además, debe cumplir con los requisitos aplicables especificados en la norma Codex CXS 1-1985 (2018). Norma general para el etiquetado de los alimentos preenvasados, según lo señalado en el numeral 10 de la NTP 201.055:2021, por lo que debe indicar lo siguiente:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- nombre del producto;</li> <li>- país de origen;</li> <li>- nombre y dirección del fabricante, envasador o distribuidor;</li> <li>- identificación del lote;</li> <li>- fecha de vencimiento;</li> <li>- condiciones de almacenamiento;</li> <li>- peso neto;</li> <li>- número de Autorización Sanitaria de Establecimiento dedicado al Procesamiento Primario de Alimentos Agropecuarios y Piensos, otorgado por el SENASA.</li> </ul>	
CANTIDAD	3192 KG.	
DENOMINACIÓN DEL BIEN	38. POLLO ENTERO CON MENUENCIA REFRIGERADO	


  
S-101501276-O+  
Máximo Morales Alegre  
Responsable de Alimentación y salud

I.E.P.M. "COLEGIO MILITAR ELIAS AGUIRRE"

  
JULIO CESAR VALQUI RITUAY  
ORGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES



DENOMINACIÓN TÉCNICA	POLLO ENTERO CON MENUDENCIA REFRIGERADO	
CODIGO	5011151500133847	
Unidad de medida	KILOGRAMO	
Descripción general	Pollo es el ave de la especie Gallus domesticus, que no ha llegado a su estado adulto y cuya extremidad del esternón es flexible. El pollo entero con menudencia refrigerado consiste en una carcasa (cuerpo entero desangrado, desplumado y eviscerado) con todas sus partes, incluyendo: pecho, alas, muslos, piernas y espinazo. Contiene las menudencias (cuello o pescuezo, patas, cabeza, molleja, corazón e hígado). La carcasa y las menudencias deben haberse sometido a un proceso de enfriamiento hasta alcanzar una temperatura no mayor a 4 °C. Tanto la rabadilla como la grasa abdominal pueden o no estar presentes.	
CARACTERÍSTICAS	<b>Del bien</b> El pollo entero con menudencia refrigerado debe proceder de aves sanas, faenadas en establecimientos autorizados o habilitados por la Autoridad Sanitaria y cuya carne ha sido declarada apta para el consumo humano bajo inspección sanitaria, según lo indicado en el numeral 6.1 de la NTP 201.054:2009 (revisada el 2021) y en el Reglamento Sanitario del Faenado de Animales de Abasto, aprobado mediante Decreto Supremo N° 015-2012-AG. Las menudencias deben estar presentadas de la siguiente manera y podrán ser colocadas dentro de la carcasa, según lo establecido en el numeral 5.2 de la NTP 201.054:2009 (revisada el 2021):	
VISCERA		
Hígado	No debe tener la vesícula biliar	
Corazón	Puede estar con o sin pericarpio	
Molleja	Puede estar con o sin grasa, debe estar sin membrana, ni contenido	
APÉNDICE		
Cuello o pescuezo	Comprenden las vértebras cervicales, así como los tejidos blandos que las rodean	
Patás	Comprenden los metatarsos y falanges, así como los tejidos blandos que los rodean	
Cabeza	Corresponde los huesos del cráneo y cara, así como los tejidos blandos que los rodean	
CALIDAD		
De la carcasa del pollo		
- Aspecto general	<ul style="list-style-type: none"><li>- Debe tener buena conformación, es decir que debe presentar una relación armoniosa entre la estructura ósea y los músculos. No debe presentar defectos o deformaciones que cambien la apariencia.</li><li>- Debe tener la cobertura de grasa bien distribuida.</li><li>- No debe presentar incisiones o rasgaduras de la piel que afecten su apariencia.</li><li>- Debe presentar ausencia de desarticulaciones o roturas de huesos. El cartílago separado del hueso de la pechuga no se considera una desarticulación o una rotura. - No debe tener presencia de plumas.</li><li>- No debe presentar lesiones por frío</li></ul>	NTP 201.054:2009 (revisada el 2021) CARNE Y PRODUCTOS CÁRNICOS. Aves para consumo. Definiciones y requisitos de las carcasas y nomenclatura de cortes. 2ª Edición


  
S-161501276-04  
Máximo Morales Alegre  
Responsable de Alimentación y Nutrición

I.E.P.M "COLEGIO MILITAR ELIAS AGUIRRE

  
JULIO CESAR RUIZ RITUA  
ORGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES




	o por escaldado.	
-Color	Característico del pollo	
-Olor	Sui generis y exento de cualquier olor anormal	
-Consistencia	Firme y elástica al tacto, tanto el tejido muscular como la grasa	
- pH	De 5,8 a 6,5	
<b>De las menudencias</b>		
- Color	Característico	
- Olor	Sui generis y exento de cualquier olor anormal	
- Consistencia	Firme y elástica al tacto, tanto el tejido muscular como la grasa	
<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.º 004-2011-AG, y sus modificatorias.
<b>Envase y/o embalaje</b>	El envase y embalaje deben ser de primer uso y estar limpios, inocuos y no deben comunicar olores o sabores extraños al producto; asimismo, deben ser impermeables, resistentes y deben proteger al producto. Los materiales de envoltura deben ser limpios e higiénicos y al retirarse no deben dejar residuos sobre el producto, según lo establecido en el numeral 6.7 de la NTP 201.054:2009 (revisada el 2021). El diseño y los materiales de envasado deben ofrecer una protección adecuada de los productos para reducir al mínimo la contaminación, evitar daños y permitir un etiquetado apropiado. Los materiales para el envasado, no deben ser tóxicos ni representar una amenaza para la inocuidad y la aptitud de los alimentos en las condiciones de almacenamiento y uso especificadas, según lo indicado en el numeral 7.2.9 de la norma Codex CXC 1-1969 (2020) PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS.	
<b>Rotulado</b>	El rotulado de los envases de pollo entero con menudencia refrigerado debe cumplir con los requisitos establecidos en la norma Codex CXS 1-1985 (2018) NORMA GENERAL PARA EL ETIQUETADO DE LOS ALIMENTOS PREENVASADOS, y debe indicar lo siguiente: - nombre del producto; - país de origen; - nombre y dirección del fabricante, envasador o distribuidor; - identificación del lote; - fecha de vencimiento; - condiciones de almacenamiento; - peso neto; - número de Autorización Sanitaria de Establecimiento dedicado al Procesamiento Primario de Alimentos Agropecuarios y Piensos, otorgado por el SENASA. El rótulo también aplica para los envases en los que se presenten las menudencias.	
<b>CANTIDAD</b>	8670 KG.	
<b>DENOMINACIÓN DEL BIEN</b>	<b>39. PIERNA ENTERA DE POLLO REFRIGERADA</b>	
<b>DENOMINACION TECNICA</b>	PIERNA ENTERA DE POLLO REFRIGERADA	
<b>CODIGO</b>	5011151500133822	

  
S/161501276-0+  
**Máximo Morales Alegre**  
Responsable de Alimentación y salud

I.E.P.M. "COLEGIO MILITAR ELIAS AGUIRRE"

  
**JULIO CESAR ALQUI RITUAY**  
ORGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES

CARACTERISTICAS	<p>Pollo es el ave de la especie Gallus domesticus, que no ha llegado a su estado adulto y cuya extremidad del esternón es flexible. La pierna entera de pollo refrigerada se obtiene cortando la mitad de la media carcasa posterior a lo largo del centro del hueso de la espina dorsal (espinazo) en aproximadamente dos partes iguales y sometiendo la pieza a enfriamiento hasta alcanzar una temperatura no mayor a 4 °C.</p> <p>La pierna entera consiste de una parte intacta que incluye la pierna y el muslo con una parte del espinazo. Tanto la rabadilla como la grasa abdominal pueden o no ser retiradas. La pierna entera de pollo refrigerada debe proceder de aves sanas, faenadas en establecimientos autorizados o habilitados por la Autoridad Sanitaria y cuya carne ha sido declarada apta para el consumo humano bajo inspección sanitaria, según lo indicado en el numeral 6.1 de la NTP 201.054:2009 y en el Reglamento Sanitario del Faenado de Animales de Abasto, aprobado mediante Decreto Supremo N° 015-2012-AG.</p> <p>Después del proceso de faenado, no deberá haber demora en el enfriamiento de la carcasa hasta lograr una temperatura interna de 4 °C Máximo en la misma, según lo establecido en el numeral 6.5 de la NTP 201.054:2009.</p>	
ASPECTO GENERAL	<p>El corte:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Debe tener buena conformación, es decir que debe presentar una relación armoniosa entre la estructura ósea y los músculos. No debe presentar defectos o deformaciones que cambien la apariencia.</li> <li>- Debe tener la cobertura de grasa bien distribuida.</li> <li>- No debe presentar incisiones o rasgaduras de la piel que afecten su apariencia.</li> <li>- Debe presentar ausencia de desarticulaciones o roturas de huesos. El cartílago separado del hueso de la pechuga no se considera una desarticulación o una rotura.</li> <li>- No deben tener presencia de plumas.</li> <li>- No debe presentar lesiones por frío o por escaldado.</li> </ul>	<p>NTP 201.054:2009. CARNE Y PRODUCTOS CÁRNICOS. Aves para consumo. Definiciones y requisitos de las carcasas y nomenclatura de cortes. 2ª Edición.</p>
COLOR	Característico del pollo	
OLOR	Sui generis y exento de cualquier olor anormal	
CONSISTENCIA	Firme y elástica al tacto, tanto el tejido muscular como la grasa	
PH	De 5,8 a 6,5	
INOCUIDAD	<p>Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, autoridad nacional competente.</p>	<p>Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG y sus modificatorias.</p>
PESO UNITARIO	Kg	
CALIDAD	De primera	


  
S-761501276-Q+  
**Máximo Morales Alegre**  
Responsable de Alimentación y salud

I.E.P.M. "COLEGIO MILITAR ELIAS AGUIRRE"

  
**JULIO CÉSAR VALQUI RITUAY**  
ORGANISMO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES



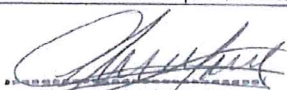
CANTIDAD	1223 kg.	
DENOMINACIÓN DEL BIEN	40. CARNE DE PORCINO PIERNA SIN PIEL CON HUESO SIN PATA REFRIGERADA	
DENOMINACIÓN TÉCNICA	CARNE DE PORCINO - PIERNA SIN PIEL CON HUESO SIN PATA REFRIGERADA	
CODIGO	5011151400390788	
Unidad de medida	KILOGRAMO	
Descripción general	Corte secundario de la carcasa de cerdo que corresponde a la pierna entera a la cual se le ha removido la piel y separado la sección con un corte en la articulación (unión de tibia/peroné y los huesillos del tarso); el cual ha sido enfriado hasta alcanzar una temperatura no mayor a 4 °C.	
CARACTERÍSTICAS	<p>El corte pierna sin piel con hueso sin pata refrigerada debe proceder de animales sanos, faenados bajo inspección veterinaria y de plantas faenadoras o camales autorizados por la Autoridad Sanitaria, según se indica en los numerales 6.1.1 y 6.1.3 de la NTP 201.003:2012 (revisada el 2021), y en el artículo 10 del Reglamento Sanitario del Faenado de Animales de Abasto, aprobado mediante Decreto Supremo N° 015-2012-AG.</p> <p>El corte pierna sin piel con hueso sin pata refrigerada no debe contener residuos de sustancias de uso veterinario y aditivos alimentarios que no cumplan con lo dispuesto por la autoridad nacional competente; en caso de ausencia de ésta, se tomará como referencia lo dispuesto por el Codex Alimentarius, según lo indicado en el numeral 6.2.2 de la NTP 201.003:2012 (revisada el 2021), o en su defecto lo dispuesto por la FDA o Unión Europea, según indicaciones del Senasa.</p> <p>El corte pierna sin piel con hueso sin pata refrigerada debe presentar las siguientes características:</p>	
CALIDAD		
Aspecto general	Debe presentar un buen acabado y debe ser aprobado mediante inspección sanitaria. No debe presentar lesiones en niveles que pudieran comprometer la calidad de los cortes de carne	NTP 201.003:2012 (revisada el 2021) CARNE Y PRODUCTOS CÁRNICOS. Definiciones, clasificación y requisitos de carcasas y carne de porcinos. 3ª Edición
Color	Característico de acuerdo con la especie	
Olor	Sui generis y exento de cualquier olor anormal	
Consistencia	Firme y elástica al tacto, tanto del tejido muscular como la grasa	
pH	Entre 5,5 y 6,4	
INOCUIDAD	Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, autoridad nacional competente <sup>1</sup> .	Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias
Envase y/o embalaje	<p>El envase que contiene el producto debe ser de material inocuo, estar libre de sustancias que se puedan transferir al producto, afectando su inocuidad y estar fabricado de manera que mantenga la calidad sanitaria y composición del producto durante toda su vida útil, según lo establecido en el numeral 6.6.1 de la NTP 201.003:2012 (revisada el 2021).</p> <p>Los materiales de envoltura deben ser limpios e higiénicos, no deben contener sustancias que puedan ser consideradas dañinas para la salud, en cantidades o niveles superiores a</p>	

  
S-761501276-O+  
Máximo Morales Alegre  
Responsable de Alimentación y salud

I.E.P.M. "COLEGIO MILITAR ELIAS AGUIRRE"

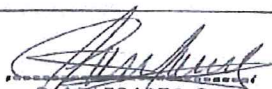
  
JULIO CESAR VALQUI RITUAY  
ORGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES

	<p>los límites máximos permitidos, determinados por la Autoridad Sanitaria, según lo establecido en el numeral 6.6.2 de la NTP 201.003:2012 (revisada el 2021).</p> <p>El envase y el embalaje deben ser impermeables, resistentes, deben proteger al producto y ser de primer uso. Asimismo, al eliminar el envase no debe quedar residuos sobre el producto, según lo establecido en los numerales 6.6.3 y 6.6.4 de la NTP 201.003:2012 (revisada el 2021).</p> <p>Cuando la carne sea envasada o envuelta, el material de envasado debe ser apto para su utilización, y ser almacenado y utilizado en forma higiénica; y las cajas o cartones deben disponer de un forro adecuado o de otro medio adecuado para proteger la carne, con la salvedad de que en determinados casos no será necesario que estén forrados o protegidos de otra manera si las piezas de carne, tales como los cortes, son envueltas individualmente antes de ser envasadas, según lo indicado en el numeral 151 del código de prácticas Codex CXC 58-2005 CÓDIGO DE PRÁCTICAS DE HIGIENE PARA LA CARNE.</p>
<b>Rotulado</b>	<p>Los cortes de carne de porcino deben estar adecuadamente identificados para facilitar su rastreabilidad mediante etiquetado, documentación o información pertinente, según lo señalado en el artículo 27 del Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias.</p> <p>En caso de estar envasados, el rótulo de los cortes de carne de porcino debe cumplir con la NMP 001:2019 Requisitos para el etiquetado de preenvases. 5ª Edición, y con lo establecido por la legislación nacional vigente, según lo señalado en el numeral 6.7.1 de la NTP 201.003:2012 (revisada el 2021). Asimismo, debe cumplir con la norma Codex CXS 1-1985 (2018) NORMA GENERAL PARA EL ETIQUETADO DE LOS ALIMENTOS PREENVASADOS, por lo que debe indicar lo siguiente:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- nombre del alimento;</li> <li>- contenido neto; - país de origen o lugar de procedencia;</li> <li>- nombre y dirección del titular de la autorización sanitaria;</li> <li>- nombre y dirección del fabricante, envasador, distribuidor, importador o vendedor del alimento;</li> <li>- número de Autorización Sanitaria de Establecimiento de Procesamiento Primario de Alimentos Agropecuarios, otorgado por el SENASA;</li> <li>- identificación del lote;</li> <li>- fecha de vencimiento o consumir preferentemente antes de;</li> <li>- instrucciones para el uso y la conservación.</li> </ul>
<b>CANTIDAD</b>	2669 kg.
<b>DENOMINACIÓN DEL BIEN</b>	<b>41. MENUDENCIA DE RES – MONDONGO REFRIGERADO</b>
<b>DENOMINACION TECNICA</b>	MENUDENCIA DE BOVINO – MONDONGO REFRIGERADO
<b>CODIGO</b>	5011151300367125
<b>CARACTERISTICAS</b>	<p>El bovino comprende a los animales de las especies Bos taurus, Bos indicus y del género Bubalus la especie Bubalus bubalis y sus híbridos. El mondongo refrigerado corresponde al rumen, el cual ha sido enfriado hasta alcanzar una temperatura no mayor a 4 °C. Puede comercializarse con o sin retículo y debe estar semicocido y exento de mucosa.</p> <p>El mondongo refrigerado debe proceder de animales sanos, faenados bajo inspección veterinaria y de plantas faenadoras o camales autorizados por la Autoridad Sanitaria. Solo se</p>

  
S401501276-O+  
**Máximo Morales Alegre**  
Responsable de Alimentación y salud



	podrán comercializar aquellas menudencias que hayan sido aprobadas como aptas para consumo humano en la inspección veterinaria, según lo señalado en el numeral 6.1.1 de la NTP 201.055:2021 y en el capítulo II del Reglamento Sanitario del Faenado de Animales de Abasto, aprobado mediante Decreto Supremo N° 015-2012-AG. El mondongo que se comercialice debe estar semicocido y exento de mucosa, según lo señalado en el artículo 79 del Reglamento Sanitario del Faenado de Animales de Abasto, aprobado mediante Decreto Supremo N° 015-2012-AG.	
ASPECTO GENERAL	Superficie brillante, acabado libre de defectos	. NTP 201.055:2021 CARNE Y PRODUCTOS CÁRNICOS. Definiciones, clasificación y requisitos de carcasas y carne de bovinos. 3ª Edición
COLOR	Característico, exento de colores extraños	
OLOR	Característico y exento de cualquier olor anormal u ofensivo	
CONSISTENCIA	Firme y elástica al tacto, tanto la grasa como el tejido muscular	
INOCUIDAD	Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, autoridad nacional competente.	Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria aprobado mediante Decreto Supremo N.º 004-2011-AG y sus modificatorias.
PESO UNITARIO	Kg	
CALIDAD	De primera	
CANTIDAD	638 kg.	
DENOMINACIÓN DEL BIEN	42. MENUDENCIA DE RES – CORAZÓN REFRIGERADO	
DENOMINACIÓN TECNICA	MENUDENCIA DE BOVINO – CORAZON REFRIGERADO	
CODIGO	5011151300133949	
CARACTERISTICAS	El bovino comprende a los animales de las especies Bos taurus, Bos indicus y del género Bubalus la especie Bubalus bubalis y sus híbridos. El corazón refrigerado es la menudencia roja a nivel torácico que puede o no estar provisto de pericardio, arterias, venas, aurículas y grasa, la cual ha sido enfriada hasta alcanzar una temperatura no mayor a 4 °C. Se recomienda expendirse abierto y libre de coágulos. El corazón refrigerado debe proceder de animales sanos, faenados bajo inspección veterinaria y de plantas faenadoras o camales autorizados por la Autoridad Sanitaria. Solo se podrán comercializar aquellas menudencias que hayan sido aprobadas como aptas para consumo humano en la inspección veterinaria, según lo señalado en el numeral 6.1.1 de la NTP 201.055:2021 y en el capítulo II del Reglamento Sanitario del Faenado de Animales de Abasto, aprobado mediante Decreto Supremo N° 015-2012-AG.	
ASPECTO GENERAL	Superficie brillante, acabado libre de defectos	. NTP 201.055:2021 CARNE Y PRODUCTOS CÁRNICOS. Definiciones, clasificación y requisitos de carcasas y carne de bovinos. 3ª Edición
COLOR	Característico, exento de colores extraños	
OLOR	Característico y exento de cualquier olor anormal u ofensivo	
CONSISTENCIA	Firme y elástica al tacto, tanto la grasa como el tejido muscular	

  
S-101501276-O+  
**Maximo Morales Alegre**  
Responsable de Alimentación y salud

INOCUIDAD	Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, autoridad nacional competente.	Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG y sus modificatorias.
PESO UNITARIO	kg	
CALIDAD	De primera	
CANTIDAD	Según Cuadro de ÍTEM	
DENOMINACION DEL BIEN	<b>43. PESCADO RAYA SECA – BONITO DESHIDRATADO</b>	
CODIGO	<b>5019211100003350</b>	
Características	Productos marinos que son la raya y el bonito los cuales son extraídos de nuestro mar, a través de la pesca sea artesanal como industrial, los cuales pasan por un proceso industrializado y/o artesanal llamado secado y/o deshidratado, de esta manera el término de dichos procesos, los productos marinos ya no se necesitan mantener en una cadena fría, y tiene mayor resistencia de conservación a la intemperie.	
Calidad	De primera calidad	
Peso Unitario	Kilo	
Sabor, Color y olor	De sabor agradable, medio salado, color pardo y oscuro e inodoro	
CANTIDAD	154 kg	
DENOMINACION DEL BIEN	<b>44. MIXTURA DE MARISCOS</b>	
CODIGO	<b>5012161100003282</b>	
CARACTERISTICAS	- Mixtura de mariscos. Textura firme, limpios, tamaño variable.	
Peso Unitario	Kg	
Calidad	De primera	
COLOR	Color característico.	
OLOR	Fresco, característico de la especie.	
CANTIDAD	125 kg.	
DENOMINACIÓN DEL BIEN	<b>45. PESCADO JUREL EVISCERADO SN CABEZA REFRIGERADO CALIDAD A</b>	
DENOMINACION TECNICA	PESACADO JUREL EVISCERADO SN CABEZA REFRIGERADO CALIDAD A	
CODIGO	<b>5012153900379484</b>	
CARACTERISTICA	El Jurel eviscerado con cabeza refrigerado – calidad A deberá presentar las condiciones de frescura de acuerdo con la especie; asimismo, deberá ser limpio y fresco, sin ninguna clase de magulladuras, desgarramientos o coloraciones anormales, deberá tener el olor característico de la especie y deberá estar libre de olores anormales, tal como se indica en los numerales 5.2.1 y 5.2.2 de la NTP 041.001:2019. El pescado Jurel eviscerado con cabeza refrigerado – calidad A deberá estar completamente libre de restos de vísceras, limpio y los músculos abdominales y dorsales deberán ser firmes y no permitirán el fácil desprendimiento de espinas, según se indica en el numeral 5.2.6 de la NTP 041.001:2019.	
CALIDAD		
Color y aspectos	Piel	- Iridiscente, tornasolado - Brillante - Color uniforme
	Mucosidad	- Mucus transparente y acuoso
		TP 041.001:2019 PESCADO FRESCO. Requisitos. 3ª Edición

  
S/161501276-O+  
**Máximo Morales Alegre**  
Responsable de Alimentación y salud

I.E.P.M "COLEGIO MILITAR ELIAS AGUIRRE"

  
JULIO CESAR ALQUI RITUAY  
ORGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES



	<b>Ojos</b> - Convexos - Córnea transparente - Pupila negra y brillante <b>Branquias</b> - Color vivo - Color uniforme a rojo sangre - Brillante - Mucus ausente o trazos de agua limpia <b>Músculos</b> - Azulado - Rojo brillante o rosado - Translúcido - Liso - Brilloso	
<b>Olor</b>	- Algas marinas - Aire oceánico - Pasto mojado - Ligeramente metálico - A pepino o melón - A carne roja (sangre) - A iodo	
<b>Texto del músculo</b>	Músculo muy firme o duro, rígido - Elástica - Músculo resistente a la presión del dedo - Músculo consistente	
<b>Tamaño mínimo (cm)</b>	Cumplir con el tamaño mínimo de pesca indicado en la norma de la referencia.	Resolución Ministerial 209- 2001-PE, "Aprueban relación de tallas mínimas de captura y tolerancia máxima de ejemplares juveniles de principales peces marinos e invertebrados" y sus modificatorias
<b>Presencia de parásitos</b>	Cumplir con lo indicado en el numeral 1.2.5 del documento de la referencia.	Manual "Indicadores sanitarios y de inocuidad para los productos pesqueros y acuícolas para mercado nacional y de exportación" aprobado mediante Resolución de Dirección Ejecutiva N° 057-2016-SANIPES-DE y su modificatoria
<b>INOCUIDAD</b>	Cumplir con los requisitos establecidos por el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera - SANIPES, autoridad nacional competente <sup>1</sup> .	Manual "Indicadores sanitarios y de inocuidad para los productos pesqueros y acuícolas para mercado nacional y de exportación"

  
S-761501276-O+  
**Máximo Morales Alegre**  
Responsable de Alimentación y salud

I.E.P.M "COLEGIO MILITAR ELIAS AGUIRRE"

  
**JULIO CÉSAR VALQUI RITUAY**  
ORGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES

		aprobado mediante Resolución de Dirección Ejecutiva N° 057-2016-SANIPES-DE y su modificatoria
<b>UNIDAD DE MEDIDA</b>	Kilogramo	
<b>CANTIDAD</b>	497 kg	
<b>DENOMINACIÓN DEL BIEN</b>	<b>46.PESCADO BONITO EVISCERADO SIN CABEZA REFRIGERADO CALIDAD A</b>	
<b>DENOMINACION TECNICA</b>	PESCADO BONITO EVISCERADO SIN CABEZA REFRIGERADO- CALIDAD A	
<b>CODIGO</b>	5012153900379490	
<b>CARACTERISTICA</b>	El Bonito eviscerado con cabeza refrigerado – calidad A deberá presentar las condiciones de frescura de acuerdo con la especie; asimismo, deberá ser limpio y fresco, sin ninguna clase de magulladuras, desgarramientos o coloraciones anormales, deberá tener el olor característico de la especie y deberá estar libre de olores anormales, tal como se indica en los numerales 5.2.1 y 5.2.2 de la NTP 041.001:2019. El Bonito eviscerado con cabeza refrigerado – calidad A deberá estar completamente libre de restos de vísceras, limpio y los músculos abdominales y dorsales deberán ser firmes y no permitirán el fácil desprendimiento de espinas, según se indica en el numeral 5.2.6 de la NTP 041.001:2019.	
<b>CALIDAD</b>		
<b>Color y aspecto</b>	<b>Piel</b>	- Iridiscente, tornasolado - Brillante - Color uniforme
	<b>Mucosidad</b>	- Mucus transparente y acuoso
	<b>Ojos</b>	- Convexos - Córnea transparente - Pupila negra y brillante
	<b>Branquias</b>	- Color vivo - Color uniforme a rojo sangre - Brillante - Mucus ausente o trazos de agua limpia
	<b>Musculo</b>	Azulado - Rojo brillante o rosado - Translúcido - Liso - Brilloso
<b>Olor</b>	Algas marinas - Aire oceánico - Pasto mojado - Ligeramente metálico - A pepino o melón - A carne roja (sangre) - A iodo	
<b>Texto del músculo</b>	Músculo muy firme o duro, rígido - Elástica - Músculo resistente a la presión del dedo - Músculo consistente	

TP 041.001:2019  
PESCADO  
FRESCO.  
Requisitos. 3ª  
Edición


  
S/161501276-O+  
**Máximo Morales Alegre**  
Responsable de Alimentación y salud

I.E.P.M "COLEGIO MILITAR ELIAS AGUIRRE"

  
**JULIO CESAR VALQUI RITUAY**  
ORGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES



Tamaño mínimo (cm)	Cumplir con el tamaño mínimo de pesca indicado en la norma de la referencia.	Resolución Ministerial 209- 2001-PE, "Aprueban relación de tallas mínimas de captura y tolerancia máxima de ejemplares juveniles de principales peces marinos e invertebrados" y sus modificatorias
Presencia de parásitos	Cumplir con lo indicado en el numeral 1.2.5 del documento de la referencia	Manual "Indicadores sanitarios y de inocuidad para los productos pesqueros y acuícolas para mercado nacional y de exportación" aprobado mediante Resolución de Dirección Ejecutiva N° 057-2016-SANIPES-DE y su modificatoria
INOCUIDAD	Cumplir con los requisitos establecidos por el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera - SANIPES, autoridad nacional competente <sup>1</sup>	Manual "Indicadores sanitarios y de inocuidad para los productos pesqueros y acuícolas para mercado nacional y de exportación" aprobado mediante Resolución de Dirección Ejecutiva N° 057-2016-SANIPES-DE y su modificatoria
UNIDAD DE MEDIDA	Kilogramo	
CANTIDAD	1230 kg	
DENOMINACIÓN DEL BIEN	TOLLO ENTERO REFRIGERADO – CALIDAD A	
DENOMINACIÓN TECNICA	47. PESCADO TOLLO FRESCO ENTERO – CALIDAD A	
CODIGO	5012153900379445	
CARACTERISTICA	El Tollo refrigerado deberá mantenerse a una temperatura cercana a los 0 °C, y estar permanentemente en hielo <sup>1</sup> hasta el momento de su entrega, para lo cual se aplicará una cantidad adecuada y suficiente de hielo, según lo indicado en los artículos 28 y 50 del Decreto Supremo N° 040-2001-PE, Aprueba Norma Sanitaria para las Actividades pesqueras y Acuícolas y sus modificatorias y en el 4.1.2 de la norma NTP-CODEX CAC/RCP 52:2017 CÓDIGO DE PRÁCTICAS PARA EL PESCADO Y LOS PRODUCTOS PESQUEROS. 1ª Edición.	
CALIDAD		
Frescura	Deberá presentar las condiciones de frescura de acuerdo con la especie. El pescado deberá ser limpio y fresco,	NTP 041.001:2019 PESCADO

  
S-161501276-O+  
**Máximo Morales Alegre**  
Responsable de Alimentación y salud

I.E.P.M "COLEGIO MILITAR ELIAS AGUIRRE"

  
**JULIO CÉSAR VALQUI RITUAY**  
ORGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES

	sin ninguna clase de magulladuras, desgarramientos o coloraciones anormales.	FRESCO. Requisitos. Edición 3ª
Olor	El pescado deberá tener el olor característico de la especie y deberá estar libre de olores anormales	
Presencia de parásitos	Cumplir con lo indicado en el numeral 1.2.5 del documento de la referencia	Manual "Indicadores sanitarios y de inocuidad para los productos pesqueros y acuícolas para mercado nacional y de exportación" aprobado mediante Resolución de Dirección Ejecutiva N° 057-2016-SANIPES-DE y su modificatoria.
INOCUIDAD	Cumplir con los requisitos establecidos por el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera - SANIPES, autoridad nacional competente <sup>1</sup>	Manual "Indicadores sanitarios y de inocuidad para los productos pesqueros y acuícolas para mercado nacional y de exportación" aprobado mediante Resolución de Dirección Ejecutiva N° 057-2016-SANIPES-DE y su modificatoria
UNIDAD DE MEDIDA	Kilogramo	
CANTIDAD	450 kg.	

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

- Ley N.º 28611 – Ley General de Ambiente
- Decreto Legislativo N.º 295, Código Civil.
- Ley N.º 30225 - Ley de contrataciones del Estado.

### 5.4. Impacto Ambiental

No corresponde

### 5.5. Condiciones de Operación

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

### 5.6. Embalaje y rotulado

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

Todos los productos serán envasados con los documentos que acompañan el envío, además de los requisitos aplicables especificados en la "NTP 209-038 ALIMENTOS

  
S-161501276-O+  
Máximo Morales Alegre  
Responsable de Alimentación y salud

I.E.P.M. "COLEGIO MILITAR ELIAS AGUIRRE"

  
JULIO CÉSAR VALQUI RITUAY  
ORGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES



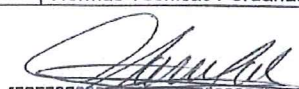
ENVASADOS – Etiquetado", deberán indicar en idioma español, pudiendo llevar además inscripciones en otro idioma siempre que no aparezca en forma más destacada, lo siguiente:

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

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

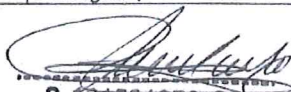
Los envases y rotulado serán de la siguiente manera:

	ARTICULOS	CARACTERISTICAS DEL ENVASE
1	MANZANA DE AGUA	Los envases deben satisfacer las características de calidad, higiene, ventilación y resistencia necesarias para asegurar la manipulación, el transporte y la conservación apropiados y deberán estar exentos de cualquier materia y olor extraño, podrán ser sacos de yute o bolsas de rafia para raíces y tubérculos u otros que cumplan con los requisitos que se indican en las Normas Técnicas Peruanas correspondientes.
2	MANZANA ISRAEL	Los envases deben satisfacer las características de calidad, higiene, ventilación y resistencia necesarias para asegurar la manipulación, el transporte y la conservación apropiados y deberán estar exentos de cualquier materia y olor extraño, podrán ser sacos de yute o bolsas de rafia para raíces y tubérculos u otros que cumplan con los requisitos que se indican en las Normas Técnicas Peruanas correspondientes.
3	MEMBRILLO	Los envases deben satisfacer las características de calidad, higiene, ventilación y resistencia necesarias para asegurar la manipulación, el transporte y la conservación apropiados y deberán estar exentos de cualquier materia y olor extraño, podrán ser sacos de yute o bolsas de rafia para raíces y tubérculos u otros que cumplan con los requisitos que se indican en las Normas Técnicas Peruanas correspondientes.
4	PIÑA	Los envases deben satisfacer las características de calidad, higiene, ventilación y resistencia necesarias para asegurar la manipulación, el transporte y la conservación apropiados y deberán estar exentos de cualquier materia y olor extraño, podrán ser sacos de yute o bolsas de rafia para raíces y tubérculos u otros que cumplan con los requisitos que se indican en las Normas Técnicas Peruanas correspondientes.
5	UVA ITALIA	Los envases deben satisfacer las características de calidad, higiene, ventilación y resistencia necesarias para asegurar la manipulación, el transporte y la conservación apropiados y deberán estar exentos de cualquier materia y olor extraño, podrán ser Bandejas o cubetas de plástico cuando estén con su tallo y o bolsas de polipropileno transparente y con cierre hermético si solo son sueltas sin tallo que cumplan con los requisitos que se indican en las Normas Técnicas Peruanas correspondientes.
6	PLATANO DE ISLA	Los envases deben satisfacer las características de calidad, higiene, ventilación y resistencia necesarias para asegurar la manipulación, el transporte y la conservación apropiados y deberán estar exentos de cualquier materia y olor extraño, podrán ser sacos de yute o bolsas de rafia para raíces y tubérculos u otros que cumplan con los requisitos que se indican en las Normas Técnicas Peruanas correspondientes.



S-101501276-O+  
**Máximo Morales Alegre**  
Responsable de Alimentación y salud

7	LIMON CATEGORIA EXTRA	<p>El contenido de cada envase deberá ser homogéneo y estar constituido únicamente por limones del mismo origen, variedad, calidad y calibre; en la categoría I, el color deberá ser homogéneo. La parte visible del contenido del envase deberá ser representativa de todo el contenido, según indica el numeral 8.1 de la NTP 011.006:2005.</p> <p>La limón categoría extra deberá ser envasado tomando en consideración lo establecido en la norma Codex CXC 44-1995 (2004) Código de prácticas para el envasado y transporte de frutas y hortalizas frescas, según indica el numeral 8.2 de la NTP 011.006:2005. Los empaques deberán satisfacer las características de calidad, higiene, ventilación y resistencia necesarias para asegurar una manipulación, transporte y conservación apropiados de los limones.</p> <p>Los empaques deberán estar exentos de cualquier materia y olor extraño, según indica el numeral 8.2.1 de la NTP 011.006:2005. Podrán ser cajas de cartón, plástico, mallas u otros (evitar el uso de cajas de madera) de tal manera que el producto quede debidamente protegido. Los materiales utilizados en el interior del envase deberán ser nuevos (se incluye material recuperado de calidad alimentaria), estar limpios y ser de calidad tal que evite cualquier daño externo o interno al producto. Se permiten el uso de materiales, en particular papel o sellos con indicaciones comerciales, siempre y cuando estén impresos o etiquetados con tinta o pegamento no tóxico, según indica el numeral 8.2 de la NTP 011.006:2005.</p> <p><b>ROTULADO</b></p> <p>El rotulado del limón categoría extra deberá cumplir con las disposiciones establecidas en la NTP 209.038:2019 ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado de alimentos preenvasados. 8ª Edición y demás disposiciones establecidas en el numeral 9 de la NTP 011.006:2005:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- nombre del producto y nombre de la variedad;</li> <li>- nombre/razón social del productor, envasador y/o distribuidor comercializador;</li> <li>- origen del producto;</li> <li>- categoría;</li> <li>- calibre;</li> <li>- peso neto;</li> <li>- fecha de envasado;</li> <li>- lote;</li> <li>- número de Autorización Sanitaria del Establecimiento emitido por el SENASA;</li> <li>- código de rastreabilidad generado en el procesamiento del alimento.</li> </ul>
8	CARAMBOLA CATEGORIA EXTRA	<p>La carambola categoría extra deberá ser envasada según lo establecido en las normas Codex CXC 1- 1969 (2020) Principios generales de higiene de los alimentos, CXC 53-2003 (2017) Código de prácticas de higiene para las frutas y hortalizas frescas y CXC 44-1995 (2004) Código de prácticas para el envasado y transporte de frutas y hortalizas frescas, de tal manera que el producto quede debidamente protegido.</p> <p><b>ROTULADO</b></p> <p>El rotulado de la carambola categoría extra deberá cumplir con lo indicado en la NTP 209.038:2019 ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado de alimentos preenvasados. 8ª Edición y las disposiciones especificadas en el numeral 6.2 de la norma Codex CXS 187-1993 (2005):</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- nombre del producto,</li> <li>- categoría,</li> </ul>


  
S-161501276-04  
**Máximo Morales Alegre**  
Responsable de Alimentación y salud

I.E.P.M "COLEGIO MILITAR ELIAS AGUIRRE"

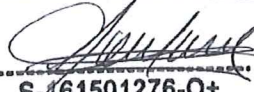
  
**JULIO CÉSAR ALQUI RITUAY**  
ORGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES



		<ul style="list-style-type: none"> <li>- peso neto,</li> <li>- calibre (código de calibre o gama de pesos en gramos),</li> <li>- nombre y dirección del envasador y/o expedidor,</li> <li>- país de origen,</li> <li>- el código o clave del lote,</li> <li>- fecha de envasado,</li> <li>- número de Autorización Sanitaria de establecimiento emitido por el SENASA,</li> <li>- código de rastreabilidad generado en el procesamiento del alimento.</li> </ul>
9	MANDARINA SATSUMA CATEGORIA EXTRA	<p>La mandarina Satsuma categoría extra deberá envasarse tomando en consideración lo establecido en la Norma Codex CAC/RCP 44-1995(2004), según indica el numeral 9.3 de la NTP 011.023:2014.</p> <p><b>ROTULADO</b></p> <p>Cada envase deberá 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 postcosecha) - Datos de trazabilidad, los mismos que pueden ser codificados (identificación del productor, identificación de la planta de empaque, fecha de empaque y adicionalmente otros datos de manera facultativa). - Peso neto, es el contenido neto promedio de los envases individuales de la muestra, no puede ser inferior al peso nominal rotulado (facultativo) - Número de Autorización Sanitaria de Establecimiento emitido por el SENASA. - Código de rastreabilidad generado en el procesamiento del alimento</p>
10	MARACUYA CATEGORIA EXTRA	<p>Los envases de la maracuyá categoría extra, deberán ser de primer uso y garantizar la protección del producto durante el transporte y almacenamiento; las frutas deben ser acondicionadas de tal manera que queden protegidas, ventiladas y bien presentadas, según indica el numeral 8.2 de la NTP 011.002:2014 (revisada el 2019), además se deberá tomar en consideración lo establecido en la norma Codex CXC 44-1995 (2004) Código de prácticas para el envasado y transporte de frutas y hortalizas frescas.</p> <p><b>ROTULADO</b></p> <p>El rotulado, además de cumplir con lo establecido en la NTP 209.038:2019 ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado de alimentos preenvasados. 8ª Edición y la norma Codex CXS 1-1985 (2018) Norma general para el etiquetado de los alimentos preenvasados, deberá inscribirse en idioma castellano, pudiendo llevar inscripciones en otros idiomas siempre que no aparezcan en forma destacada y contener la siguiente información, según el numeral 8.1 de la NTP 011.002:2014 (revisada el 2019):</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- nombre del producto;</li> <li>- grado de calidad: I;</li> <li>- tamaño, en milímetros;</li> <li>- contenido neto;</li> <li>- nombre o razón social o marca del productor, envasador o vendedor o importador;</li> <li>- número de Autorización Sanitaria de Establecimiento emitido por el SENASA;</li> <li>- código de rastreabilidad generado en el procesamiento primario del alimento.</li> </ul>


  
S-161501276-0+  
**Máximo Morales Alegre**  
Responsable de Alimentación y salud

11	MANZANA DELICIA CATEGORIA EXTRA	<p>Los envases de la manzana Delicia categoría extra deberán ser de primer uso y garantizar la protección del producto durante el transporte y almacenamiento; las frutas deben ser acondicionadas de tal manera que queden protegidas, ventiladas y bien presentadas, según indica el numeral 8.2 de la NTP 011.002:2014 (revisada el 2019), además se deberá tomar en consideración lo establecido en la norma Codex CXC 44-1995 (2004) Código de prácticas para el envasado y transporte de frutas y hortalizas frescas.</p> <p><b>ROTULADO</b></p> <p>El rotulado, además de cumplir con lo establecido en la NTP 209.038:2019 ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado de alimentos preenvasados. 8ª Edición y la norma Codex CXS 1-1985 (2018) Norma general para el etiquetado de los alimentos preenvasados, deberá inscribirse en idioma castellano, pudiendo llevar inscripciones en otros idiomas siempre que no aparezcan en forma destacada y contener la siguiente información, según el numeral 8.1 de la NTP 011.002:2014 (revisada el 2019):</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- nombre del producto;</li> <li>- grado de calidad: I;</li> <li>- tamaño, en milímetros;</li> <li>- contenido neto;</li> <li>- nombre o razón social o marca del productor, envasador o vendedor o importador;</li> <li>- número de Autorización Sanitaria de Establecimiento emitido por el SENASA;</li> <li>- código de rastreabilidad generado en el procesamiento primario del alimento.</li> </ul>
12	MELON CATEGORIA EXTRA	<p>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.</p> <p><b>ROTULADO</b></p> <p>El rotulado de los envases, serán 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 deberá contener lo siguiente, según lo establecido en el numeral 9.2 de la NTP 011.014:2015:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- el nombre del producto y la variedad;</li> <li>- la categoría de calidad del producto;</li> <li>- peso neto, en kg;</li> <li>- procedencia y fecha de cosecha;</li> <li>- nombre o razón social o marca del productor o exportador. En el caso de productos importados nombre o razón social del importador;</li> <li>- número de Autorización Sanitaria de Establecimiento emitido por el SENASA;</li> <li>- código de rastreabilidad generado en el procesamiento primario del alimento</li> </ul>
13	NARANJA VALENCIA CATEGORIA EXTRA	<p>La Naranja Valencia Categoría extra deberá envasarse tomando en consideración lo establecido en la Norma Codex CAC/RCP 44-1995(2004), según indica el numeral 9.3 de la NTP 011.023:2014.</p> <p>Los materiales y/o papeles utilizados en el interior del envase deberán ser nuevos (esto incluye el material recuperado de calidad alimentaria), estar limpios y ser de un material que no pueda causar alteraciones internas ni externas a la fruta. Se permite el uso de materiales y, en particular papeles o sellos que lleven indicaciones comerciales, siempre que la impresión o el etiquetado se hagan con tintas o gomas no tóxicas. Cuando los frutos se presenten envueltos en papel, éste será nuevo, fino e inodoro y estará seco. Los envases deberán estar exentos de materias extrañas. No obstante, se permitirá que lleven adherida</p>

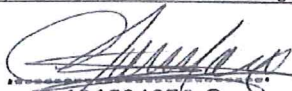
  
S-161501276-O+  
**Máximo Morales Alegre**  
Responsable de Alimentación y salud



		<p>una rama corta, no leñosa, provista de algunas hojas verdes según indica el numeral 9.3 de la NTP 011.023:2014.</p> <p>El contenido de cada envase deberá ser homogéneo y estar constituido únicamente por cítricos del mismo origen, variedad, calidad, calibre y que presenten un mismo grado de desarrollo y madurez. La parte visible del contenido del envase o lote deberá ser representativa del conjunto. Además, para la Categoría I se exige la homogeneidad de coloración, según indica el numeral 9.1 de la NTP 011.023:2014.</p> <p><b>ROTULADO</b></p> <p>Cada envase deberá llevar, en caracteres agrupados en uno de sus costados y que sean legibles, indelebles y visibles desde el exterior, las siguientes indicaciones, según el numeral 10 de la NTP 011.023:2014:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Nombre o razón social</li> <li>- Dirección</li> <li>- Datos de contacto (teléfono, fax y correo electrónico)</li> <li>- Nombre del producto (especie) y la variedad</li> <li>- País de origen y facultativamente, nombre del lugar, distrito o región de producción.</li> <li>- Características comerciales (categoría, calibre y tratamiento postcosecha)</li> <li>- 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).</li> <li>- Peso neto, es el contenido neto promedio de los envases individuales de la muestra, no puede ser inferior al peso nominal rotulado (facultativo)</li> <li>- Número de Autorización Sanitaria de Establecimiento emitido por el SENASA.</li> <li>- Código de rastreabilidad generado en el procesamiento del alimento</li> </ul>
14	PAPAYA CATEGORIA EXTRA	<p>La papaya categoría extra deberá 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.</p> <p>Los envases deberán satisfacer las características de calidad, higiene, ventilación y resistencia necesarias para asegurar la manipulación, el transporte y la conservación apropiados de las papayas, y deberán estar exentos de cualquier materia y olor extraños, según indica el numeral 5.2.1 de la norma Codex CXS 183-1993 (2011).</p> <p>El contenido de cada envase deberá ser homogéneo y estar constituido únicamente por papayas del mismo origen, variedad y/o tipo comercial, calidad y calibre. La parte visible del contenido del envase deberá ser representativa de todo el contenido, según indica el numeral 5.1 de la norma Codex CXS 183-1993 (2011).</p> <p><b>ROTULADO</b></p> <p>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):</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- nombre del producto;</li> <li>- categoría;</li> </ul>

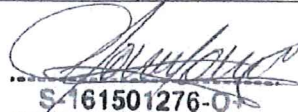
  
S 161501276-O+  
**Máximo Morales Alegre**  
Responsable de Alimentación y salud

		<ul style="list-style-type: none"> <li>- peso neto;</li> <li>- nombre y dirección del comercializador, envasador, productor, otro;</li> <li>- país de origen (para productos de importación);</li> <li>- calibre (código de calibre o peso medio en gramos);</li> <li>- fecha de envasado;</li> <li>- número de lote (facultativo);</li> <li>- número de Autorización Sanitaria de Establecimientos emitido por el SENASA;</li> <li>- código de rastreabilidad generado en el procesamiento del alimento.</li> </ul>
15	GRANADILLA CATEGORIA EXTRA	<p>La granadilla categoría extra deberá ser envasada según lo establecido en las normas Codex CXC 1- 1969 (2020) Principios generales de higiene de los alimentos, CXC 53-2003 (2017) Código de prácticas de higiene para las frutas y hortalizas frescas y CXC 44-1995 (2004) Código de prácticas para el envasado y transporte de frutas y hortalizas frescas, de tal manera que el producto quede debidamente protegido.</p> <p><b>ROTULADO</b></p> <p>El rotulado de la carambola categoría extra deberá cumplir con lo indicado en la NTP 209.038:2019 ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado de alimentos preenvasados. 8ª Edición y las disposiciones especificadas en el numeral 6.2 de la norma Codex CXC 187-1993 (2005):</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- nombre del producto,</li> <li>- categoría,</li> <li>- peso neto,</li> <li>- calibre (código de calibre o gama de pesos en gramos),</li> <li>- nombre y dirección del envasador y/o expedidor,</li> <li>- país de origen,</li> <li>- el código o clave del lote,</li> <li>- fecha de envasado,</li> <li>- número de Autorización Sanitaria de establecimiento emitido por el SENASA,</li> <li>- código de rastreabilidad generado en el procesamiento del alimento.</li> </ul>
16	MANGO KENT CATEGORIA I	<p>Mango Kent categoría I, deberá ser envasada según lo establecido en las normas Codex CXC 1- 1969 (2020) Principios generales de higiene de los alimentos, CXC 53-2003 (2017) Código de prácticas de higiene para las frutas y hortalizas frescas y CXC 44-1995 (2004) Código de prácticas para el envasado y transporte de frutas y hortalizas frescas, de tal manera que el producto quede debidamente protegido.</p> <p><b>ROTULADO</b></p> <p>El rotulado de la carambola categoría extra deberá cumplir con lo indicado en la NTP 209.038:2019 ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado de alimentos preenvasados. 8ª Edición y las disposiciones especificadas en el numeral 6.2 de la norma Codex CXC 187-1993 (2005):</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- nombre del producto,</li> <li>- categoría,</li> <li>- peso neto,</li> <li>- calibre (código de calibre o gama de pesos en gramos),</li> <li>- nombre y dirección del envasador y/o expedidor,</li> <li>- país de origen,</li> <li>- el código o clave del lote,</li> <li>- fecha de envasado,</li> <li>- número de Autorización Sanitaria de establecimiento emitido por el SENASA,</li> <li>- código de rastreabilidad generado en el procesamiento del</li> </ul>

  
S-161501276-O+  
**Máximo Morales Alegre**  
Responsable de Alimentación y salud



		alimento.
17	PLATANO DE SEDA	<p>El plátano de seda deberá ser envasada según lo establecido en las normas Codex CXC 1- 1969 (2020) Principios generales de higiene de los alimentos, CXC 53-2003 (2017) Código de prácticas de higiene para las frutas y hortalizas frescas y CXC 44-1995 (2004) Código de prácticas para el envasado y transporte de frutas y hortalizas frescas, de tal manera que el producto quede debidamente protegido.</p> <p><b>ROTULADO</b></p> <p>El rotulado de la carambola categoría extra deberá cumplir con lo indicado en la NTP 209.038:2019 ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado de alimentos preenvasados. 8ª Edición y las disposiciones especificadas en el numeral 6.2 de la norma Codex CXS 187-1993 (2005):</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- nombre del producto,</li> <li>- categoría,</li> <li>- peso neto,</li> <li>- calibre (código de calibre o gama de pesos en gramos),</li> <li>- nombre y dirección del envasador y/o expedidor,</li> <li>- país de origen,</li> <li>- el código o clave del lote,</li> <li>- fecha de envasado,</li> <li>- número de Autorización Sanitaria de establecimiento emitido por el SENASA,</li> <li>- código de rastreabilidad generado en el procesamiento del alimento.</li> </ul>
18	VAINITA CALIDAD EXTRA	<p>La vainita calidad extra deberá ser envasada según lo establecido en las normas Codex CXC 1- 1969 (2020) Principios generales de higiene de los alimentos, CXC 53-2003 (2017) Código de prácticas de higiene para las frutas y hortalizas frescas y CXC 44-1995 (2004) Código de prácticas para el envasado y transporte de frutas y hortalizas frescas, de tal manera que el producto quede debidamente protegido.</p> <p><b>ROTULADO</b></p> <p>El rotulado de la carambola categoría extra deberá cumplir con lo indicado en la NTP 209.038:2019 ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado de alimentos preenvasados. 8ª Edición y las disposiciones especificadas en el numeral 6.2 de la norma Codex CXS 187-1993 (2005):</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- nombre del producto,</li> <li>- categoría,</li> <li>- peso neto,</li> <li>- calibre (código de calibre o gama de pesos en gramos),</li> <li>- nombre y dirección del envasador y/o expedidor,</li> <li>- país de origen,</li> <li>- el código o clave del lote,</li> <li>- fecha de envasado,</li> <li>- número de Autorización Sanitaria de establecimiento emitido por el SENASA,</li> <li>- código de rastreabilidad generado en el procesamiento del alimento.</li> </ul>
19	PEPINILLO CALIDAD PRIMERA	<p>Pepinillo calidad primera deberá ser envasada según lo establecido en las normas Codex CXC 1- 1969 (2020) Principios generales de higiene de los alimentos, CXC 53-2003 (2017) Código de prácticas de higiene para las frutas y hortalizas frescas y CXC 44-1995 (2004) Código de prácticas para el envasado y transporte de frutas y hortalizas frescas, de tal manera que el producto quede debidamente protegido.</p>

  
S 161501276-0  
**Maximo Morales Alegre**  
Responsable de Alimentación y salud

I.E.P.M "COLEGIO MILITAR ELIAS AGUIRRE"


  
**JULIO CESAR VALQUI RITUAY**  
ORGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES

		<p><b>ROTULADO</b> El rotulado de la carambola categoría extra deberá cumplir con lo indicado en la NTP 209.038:2019 ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado de alimentos preenvasados. 8ª Edición y las disposiciones especificadas en el numeral 6.2 de la norma Codex CXS 187-1993 (2005):</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- nombre del producto,</li> <li>- categoría,</li> <li>- peso neto,</li> <li>- calibre (código de calibre o gama de pesos en gramos),</li> <li>- nombre y dirección del envasador y/o expedidor,</li> <li>- país de origen,</li> <li>- el código o clave del lote,</li> <li>- fecha de envasado,</li> <li>- número de Autorización Sanitaria de establecimiento emitido por el SENASA,</li> <li>- código de rastreabilidad generado en el procesamiento del alimento.</li> </ul>
20	QUINUA GRADO 1	<p>Quinua procesada e industrializada (beneficiada) son los granos de quinua (género y especie <i>Chenopodium quinoa</i> Willd.) que han sido sometidos a operaciones o procesos de limpieza, escarificado, lavado, secado, despedrado, selección (clasificación) y eliminación de granos contrastantes (granos de color), para luego pasar por un segundo proceso el cual es de industrialización resultando un producto apto para la comercialización y el consumo humano (alguna operación opcionalmente puede repetirse) Quinua grado 1 - deberá ser envasado saco/bolsa de polí etileno PEBD-PEAD, BOPP, biodegradable, polipropileno biodegradable termo plástico biodegradable, el cual se debe señalar según lo establecido en la norma Codex CXC 1-1969 (2020) Principios generales de higiene de los alimentos y la NTP 399.163-1:2017</p> <p><b>ENVASES Y ACCESORIOS PLÁSTICOS EN CONTACTO CON ALIMENTOS.</b> Parte 1: Disposiciones generales y requisitos. 3ª Edición y su Corrigenda Técnica2, de tal manera que el producto quede debidamente protegido, según indican los numerales 7 y 10.1 de la NTP 205.015:2015 y su Corrigenda Técnica.</p> <p>Quinua grado 1 se envasarán en envases de primer uso, que salvaguarden las cualidades de calidad, higiénicas (inocuas o no dañinas), nutricionales, tecnológicas y sensoriales del alimento. Los envases incluido el material de envasado deberán estar fabricados con sustancias que sean inocuas y apropiadas para el uso al que se destinan. No deberán transmitir al producto sustancias tóxicas ni olores o sabores desagradables, además, cuando el producto se envase en sacos, estos deberán estar limpios, ser resistentes y estar bien cosidos o sellados, según numeral 10.1 de la NTP 205.015:2015 y su Corrigenda Técnica.</p> <p><b>Rotulado</b> El rotulado de los envases de los granos de quinua grado 1, deberán cumplir con lo establecido en la norma NTP 209.038:20192019 ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado de alimentos preenvasados. 8ª Edición, además de la siguiente información, según indica el numeral 10.2 de la NTP 205.015:2015 y su Corrigenda Técnica:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- el nombre del producto, indicando el nombre común "quinua";</li> <li>- nombre o razón social y dirección del productor, envasador o vendedor en el caso de productos</li> </ul> <p>importados, nombre o razón social, RUC y dirección del importador;</p>

  
S-161501276-O  
**Maximo Morales Alegre**  
Responsable de Alimentación y salud



		<ul style="list-style-type: none"> <li>- fecha de vencimiento;</li> <li>- código o número de lote;</li> <li>- condiciones de conservación o almacenamiento;</li> <li>- el contenido neto (por ejemplo: gramos g, kilogramos kg);</li> <li>- el grado de calidad indicando como "grado 1 o extra", "grado 2 o superior" o "grado 3 o corriente";</li> <li>- cumplir una vida útil de 18 meses.</li> <li>- Registro Sanitario vigente emitido por digesa, dicho documento debe señalar todo lo exigido por el área usuaria de la entidad convocante.;</li> <li>- código de rastreabilidad generado en el procesamiento primario del alimento.</li> </ul>
21	ARVERJA VERDE CATEGORIA PRIMERA	<p>El contenido de cada envase deberá ser homogéneo y estar constituido únicamente por limones del mismo origen, variedad, calidad y calibre; en la categoría I, el color deberá ser homogéneo. La parte visible del contenido del envase deberá ser representativa de todo el contenido, según indica el numeral 8.1 de la NTP 011.006:2005.</p> <p>Arveja verde categoría primera deberá ser envasado tomando en consideración lo establecido en la norma Codex CXC 44-1995 (2004) Código de prácticas para el envasado y transporte de frutas y hortalizas frescas, según indica el numeral 8.2. de la NTP 011.006:2005. Los empaques deberán satisfacer las características de calidad, higiene, ventilación y resistencia necesarias para asegurar una manipulación, transporte y conservación apropiados.</p> <p>Los empaques deberán estar exentos de cualquier materia y olor extraño, según indica el numeral 8.2.1 de la NTP 011.006:2005. Podrán ser cajas de cartón, plástico, mallas u otros (evitar el uso de cajas de madera) de tal manera que el producto quede debidamente protegido. Los materiales utilizados en el interior del envase deberán ser nuevos (se incluye material recuperado de calidad alimentaria), estar limpios y ser de calidad tal que evite cualquier daño externo o interno al producto. Se permiten el uso de materiales, en particular papel o sellos con indicaciones comerciales, siempre y cuando estén impresos o etiquetados con tinta o pegamento no tóxico, según indica el numeral 8.2 de la NTP 011.006:2005.</p> <p><b>ROTULADO</b></p> <p>El rotulado del limón categoría extra deberá cumplir con las disposiciones establecidas en la NTP 209.038:2019 ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado de alimentos preenvasados. 8ª Edición y demás disposiciones establecidas en el numeral 9 de la NTP 011.006:2005:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- nombre del producto y nombre de la variedad;</li> <li>- nombre/razón social del productor, envasador y/o distribuidor comercializador;</li> <li>- origen del producto;</li> <li>- categoría;</li> <li>- calibre;</li> <li>- peso neto;</li> <li>- fecha de envasado;</li> <li>- lote;</li> <li>- número de Autorización Sanitaria del Establecimiento emitido por el SENASA;</li> <li>- código de rastreabilidad generado en el procesamiento del alimento.</li> </ul>
22	MENTA INFUSIÓN	<p>Los envases deben satisfacer las características de calidad, higiene, ventilación y resistencia necesarias para asegurar la manipulación, el transporte y la conservación apropiados y</p>

  
S-161501276-O+  
**Máximo Morales Alegre**  
Responsable de Alimentación y salud

LE.P.M "COLEGIO MILITAR ELIAS AGUIRRE"

  
**JULIO CÉSAR YALQUI RITUAY**  
ORGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES

		deberán estar exentos de cualquier materia y olor extraño, podrán ser cajas de cartón y/o bolsa de polipropileno (bolsa plástica tipo chequera) y que cumplan con los requisitos que se indican en las Normas Técnicas Peruanas correspondientes.
23	ACEITUNA NEGRA ENTERA	Los envases deben satisfacer las características de calidad, higiene, ventilación y resistencia necesarias para asegurar la manipulación, el transporte y la conservación apropiados y deberán estar exentos de cualquier materia y olor extraño, podrán Botijas, cilindros, baldes de plástico estos deben estar cerrados con tapa y/o Bolsas de polipropileno transparentes cerradas herméticamente y que cumplan con los requisitos que se indican en las Normas Técnicas Peruanas correspondientes.
24	PAN FRANCES	Los envases deben satisfacer las características de calidad, higiene, ventilación y resistencia necesarias para asegurar la manipulación, el transporte y la conservación apropiados y deberán estar exentos de cualquier materia y olor extraño, lo mejor es almacenarlo a temperatura ambiente en una panera o bolsa de papel, reduciendo así la pérdida de humedad y la corteza se conservará algo crujiente. Envase: en canastillas con tapa revestidas de papel KRAFF sin litografía.
25	BISCOCHO FRUTADO	Los envases deben satisfacer las características de calidad, higiene, ventilación y resistencia necesarias para asegurar la manipulación, el transporte y la conservación apropiados y deberán estar exentos de cualquier materia y olor extraño, lo mejor es almacenarlo a temperatura ambiente en una panera o bolsa de papel, reduciendo así la pérdida de humedad y la corteza se conservará algo crujiente. Envase: en canastillas con tapa revestidas de papel KRAFF sin litografía.
26	EMPANADA DE AIRE - POLLO	Los envases deben satisfacer las características de calidad, higiene, ventilación y resistencia necesarias para asegurar la manipulación, el transporte y la conservación apropiados y deberán estar exentos de cualquier materia y olor extraño, lo mejor es almacenarlo a temperatura ambiente en una panera o bolsa de papel, reduciendo así la pérdida de humedad y la corteza se conservará algo crujiente. Envase: en canastillas con tapa revestidas de papel KRAFF sin litografía.
27	HOT DOG DE POLLO	El rotulado debe ser impreso o adhesivo, debe cumplir con la resolución Min. Protección Social 5109/2005 deberá ser envasado tomando en consideración lo establecido en las Normas CODEX "CAC/RCP 1-1969 Principios Generales de Higiene de los Alimentos. Los envases deben satisfacer las características de calidad, higiene, ventilación y resistencia necesarias para asegurar la manipulación, el transporte y la conservación apropiada, podrán ser cajas, bandejas, cajones u otros que cumplan con los requisitos que se indican en las Normas Técnicas Peruanas correspondientes. <b>Rotulado</b> Los envases deberán indicar en idioma español lo siguiente: <ul style="list-style-type: none"> <li>Nombre del producto indicando la clase y variedad, cultivar o tipo comercial</li> </ul>


  
8-161501276-0+  
**Máximo Morales Alegre**  
Responsable de Alimentación y salud

I.E.P.M "COLEGIO MILITAR ELIAS AGUIRRE"

  
**JULIO CÉSAR VALQUI RITUAY**  
ORGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES



		<ul style="list-style-type: none"><li>• Grado de calidad</li><li>• Contenido neto aproximado en kilogramos</li><li>• Nombre y domicilio legal del productor, envasador, distribuidor, importador o vendedor.</li><li>• País de origen.</li></ul> <p>Debiendo utilizarse tinta indeleble no toxica de uso alimentario la que no debe borrarse ni desprenderse con el rozamiento y manipuleo.</p>
28	JAMONADA DE POLLO	<p>El rotulado debe ser impreso o adhesivo, debe cumplir con la resolución Min. Protección Social 5109/2005 deberá ser envasado tomando en consideración lo establecido en las Normas CODEX "CAC/RCP 1-1969 Principios Generales de Higiene de los Alimentos.</p> <p>Los envases deben satisfacer las características de calidad, higiene, ventilación y resistencia necesarias para asegurar la manipulación, el transporte y la conservación apropiada, podrán ser cajas, bandejas, cajones u otros que cumplan con los requisitos que se indican en las Normas Técnicas Peruanas correspondientes.</p> <p><b>Rotulado</b></p> <p>Los envases deberán indicar en idioma español lo siguiente:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Nombre del producto indicando la clase y variedad, cultivar o tipo comercial</li><li>• Grado de calidad</li><li>• Contenido neto aproximado en kilogramos</li><li>• Nombre y domicilio legal del productor, envasador, distribuidor, importador o vendedor.</li><li>• País de origen.</li></ul> <p>Debiendo utilizarse tinta indeleble no toxica de uso alimentario la que no debe borrarse ni desprenderse con el rozamiento y manipuleo.</p>
29	JAMON DEL PAIS	<p>El rotulado debe ser impreso o adhesivo, debe cumplir con la resolución Min. Protección Social 5109/2005 deberá ser envasado tomando en consideración lo establecido en las Normas CODEX "CAC/RCP 1-1969 Principios Generales de Higiene de los Alimentos.</p> <p>Los envases deben satisfacer las características de calidad, higiene, ventilación y resistencia necesarias para asegurar la manipulación, el transporte y la conservación apropiada, podrán ser cajas, bandejas, cajones u otros que cumplan con los requisitos que se indican en las Normas Técnicas Peruanas correspondientes.</p> <p><b>Rotulado</b></p> <p>Los envases deberán indicar en idioma español lo siguiente:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Nombre del producto indicando la clase y variedad, cultivar o tipo comercial</li><li>• Grado de calidad</li><li>• Contenido neto aproximado en kilogramos</li><li>• Nombre y domicilio legal del productor, envasador, distribuidor, importador o vendedor.</li><li>• País de origen.</li></ul> <p>Debiendo utilizarse tinta indeleble no toxica de uso alimentario la que no debe borrarse ni desprenderse con el rozamiento y manipuleo.</p>

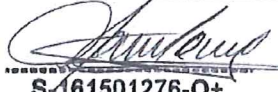
  
S-161501276-O+  
**Máximo Morales Alegre**  
Responsable de Alimentación y salud

I.E.P.M "COLEGIO MILITAR ELIAS AGUIRRE"

  
JULIO CESAR VALQUI RITUAY  
ORGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES

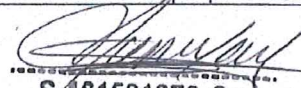


		manipuleo.
30	MORTADELA	<p>El rotulado debe ser impreso o adhesivo, debe cumplir con la resolución Min. Protección Social 5109/2005 deberá ser envasado tomando en consideración lo establecido en las Normas CODEX "CAC/RCP 1-1969 Principios Generales de Higiene de los Alimentos.</p> <p>Los envases deben satisfacer las características de calidad, higiene, ventilación y resistencia necesarias para asegurar la manipulación, el transporte y la conservación apropiada, podrán ser cajas, bandejas, cajones u otros que cumplan con los requisitos que se indican en las Normas Técnicas Peruanas correspondientes.</p> <p><b>Rotulado</b></p> <p>Los envases deberán indicar en idioma español lo siguiente:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Nombre del producto indicando la clase y variedad, cultivar o tipo comercial</li> <li>• Grado de calidad</li> <li>• Contenido neto aproximado en kilogramos</li> <li>• Nombre y domicilio legal del productor, envasador, distribuidor, importador o vendedor.</li> <li>• País de origen.</li> </ul> <p>Debiendo utilizarse tinta indeleble no tóxica de uso alimentario la que no debe borrarse ni desprenderse con el rozamiento y manipuleo.</p>
31	QUESO MANTECOSO	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Nombre del producto.</li> <li>• Contenido neto aproximado, 1 Kg.</li> <li>• Nombre y domicilio legal del productor, envasador o distribuidor.</li> <li>• Sistema de identificación</li> <li>• Fecha de envasado y fecha de vencimiento.</li> <li>• Condiciones especiales de conservación, cuando el producto lo requiera.</li> </ul> <p>Numero de Autorización Sanitaria del Establecimiento dedicado al Procesamiento Primario de alimentos vigentes expedido por el SENASA o Número de Registro sanitario de Alimentos aún vigente expedido por DIGESA</p>
32	QUESO DE CORTE	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Nombre del producto.</li> <li>• Contenido neto aproximado, 1 Kg.</li> <li>• Nombre y domicilio legal del productor, envasador o distribuidor.</li> <li>• Sistema de identificación</li> <li>• Fecha de envasado y fecha de vencimiento.</li> <li>• Condiciones especiales de conservación, cuando el producto lo requiera.</li> </ul> <p>Numero de Autorización Sanitaria del Establecimiento dedicado al Procesamiento Primario de alimentos vigentes expedido por el SENASA o Número de Registro sanitario de Alimentos aún vigente expedido por DIGESA</p>
33	MOLLEJA DE POLLO	<p>El envase y embalaje deberán ser de primer uso y estar limpios, inocuos y no deberán comunicar olores o sabores extraños al producto; asimismo, deberán ser impermeables, resistentes y</p>

  
S/161501276-O+  
**Máximo Morales Alegre**  
Responsable de Alimentación y salud



		<p>protegerán al producto. Los materiales de envoltura deberán ser limpios e higiénicos y al retirarse no deberán dejar residuos sobre el producto, según lo establecido en el numeral 6.7 de la NTP 201.054:2009.</p> <p>El diseño y los materiales de envasado deberán ofrecer una protección adecuada de los productos para reducir al mínimo la contaminación, evitar daños y permitir un etiquetado apropiado. Los materiales para el envasado, no deberán ser tóxicos ni representar una amenaza para la inocuidad y la aptitud de los alimentos en las condiciones de almacenamiento y uso especificadas, según lo indicado en el numeral 7.2.9 del Código de Práctica CXC 1-1969 (2020). Principios generales de higiene de los alimentos, del Codex Alimentarius.</p> <p><b>ROTULADO</b></p> <p>El rotulado de la menudencia refrigerada, deberá cumplir con los requisitos establecidos en la norma del Codex Alimentarius CXS 1-1985 (2018). Norma general para el etiquetado de los alimentos preenvasados, y deberá indicar lo siguiente:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Nombre del producto.</li> <li>- País de origen.</li> <li>- Nombre y dirección del fabricante, envasador o distribuidor.</li> <li>- Identificación del lote.</li> <li>- Fecha de vencimiento.</li> <li>- Condiciones de almacenamiento.</li> <li>- Peso neto.</li> <li>- Número de Autorización Sanitaria de Establecimiento dedicado a</li> </ul> <p>Procesamiento Primario de Alimentos Agropecuarios y Piensos, otorgado por el SENASA.</p>
34	CARNE DE GALLINA FRESCA ENTERA EVISCERADA	El producto deberá ser agrupado y transportado en jvas de plástico. Asimismo, se deberá indicar la calidad sanitaria del producto, procedencia, peso neto y peso bruto. El producto será internado con la debida CONSTANCIA DE BENEFICIO.
35	CARNE DE PAVITA FRESCA ENTERA EVISCERADA	El producto deberá ser agrupado y transportado en jvas de plástico. Asimismo, se deberá indicar la calidad sanitaria del producto, procedencia, peso neto y peso bruto. El producto será internado con la debida CONSTANCIA DE BENEFICIO.
36	CARNE DE CABRITO FRESCA CORTE CANAL ENTERO	El producto deberá ser agrupado y transportado en jvas de plástico. Asimismo, se deberá indicar la calidad sanitaria del producto, procedencia, peso neto y peso bruto. El producto será internado con la debida CONSTANCIA DE BENEFICIO.
37	CARNE DE RES – CORTE TAPA REFRIGERADO	Carner de res – corte tapa refrigerado debe estar adecuadamente identificado para facilitar su rastreabilidad mediante etiquetado, documentación o información pertinente, según lo señalado en el artículo 27 del Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias. Las carcasas aprobadas para el consumo humano deben estar selladas obligatoriamente con tinta de uso alimentario humano de color azul violeta, aprobada por la autoridad competente. El sello será de forma circular y diámetros de diámetro, aplicado en los cuatro (04) cuartos de la carcasa, según lo establecen los artículos 65, 66 y 67 del Reglamento Sanitario del Faenado de Animales de Abasto, aprobado mediante Decreto Supremo N° 015-2012-AG. Asimismo, se debe colocar a cada cuarto compensado un sello o etiqueta con la clasificación a la que pertenece la pieza (según los parámetros


  
S/161501276-O+  
**Máximo Morales Alegre**  
Responsable de Alimentación y salud

		descritos en la NTP 201.055:2021, recogidos en el numeral 2.1 de la presente ficha técnica), con información de la planta faenadora de procedencia, la fecha de faenado y con el número y peso de la pieza; según lo señalado en el numeral 4 de la NTP 201.055:2021.
38	POLLO ENTERO CON MENUDECIA REFRIGERADO	<p>El envase y embalaje deberán ser de primer uso y estar limpios, inocuos y no deberán comunicar olores o sabores extraños al producto; asimismo, deberán ser impermeables, resistentes y protegerán al producto. Los materiales de envoltura deberán ser limpios e higiénicos y al retirarse no deberán dejar residuos sobre el producto, según lo establecido en el numeral 6.7 de la NTP 201.054:2009.</p> <p>El diseño y los materiales de envasado deberán ofrecer una protección adecuada de los productos para reducir al mínimo la contaminación, evitar daños y permitir un etiquetado apropiado. Los materiales para el envasado, no deberán ser tóxicos ni representar una amenaza para la inocuidad y la aptitud de los alimentos en las condiciones de almacenamiento y uso especificadas, según lo indicado en el numeral 7.2.9 del Código de Práctica CXC 1-1969 (2020). Principios generales de higiene de los alimentos, del Codex Alimentarius.</p> <p><b>Rotulado</b></p> <p>El rotulado de los envases de pollo entero sin menudencia refrigerado, deberá cumplir con los requisitos establecidos en la norma del Codex Alimentarius CXS 1-1985 (2018). Norma general para el etiquetado de los alimentos preenvasados, y deberá indicar lo siguiente:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Nombre del producto.</li> <li>- País de origen.</li> <li>- Nombre y dirección del fabricante, envasador o distribuidor.</li> <li>- Identificación del lote.</li> <li>- Fecha de vencimiento.</li> <li>- Condiciones de almacenamiento.</li> <li>- Peso neto.</li> <li>- Número de Autorización Sanitaria de Establecimiento dedicado al Procesamiento Primario de Alimentos Agropecuarios y Piensos, otorgado por el SENASA.</li> </ul>
39	PIERNA ENTERA DE POLLO REFRIGERADA	<p>El envase y embalaje deberán ser de primer uso y estar limpios, inocuos y no deberán comunicar olores o sabores extraños al producto; asimismo, deberán ser impermeables, resistentes y protegerán al producto. Los materiales de envoltura deberán ser limpios e higiénicos y al retirarse no deberán dejar residuos sobre el producto, según lo establecido en el numeral 6.7 de la NTP 201.054:2009.</p> <p>El diseño y los materiales de envasado deberán ofrecer una protección adecuada de los productos para reducir al mínimo la contaminación, evitar daños y permitir un etiquetado apropiado. Los materiales para el envasado, no deberán ser tóxicos ni representar una amenaza para la inocuidad y la aptitud de los alimentos en las condiciones de almacenamiento y uso especificadas, según lo indicado en el numeral 7.2.9 del Código de Práctica CXC 1-1969 (2020). Principios generales de higiene de los alimentos, del Codex Alimentarius.</p> <p><b>Rotulado</b></p> <p>El rotulado de los envases de pollo entero sin menudencia refrigerado, deberá cumplir con los requisitos establecidos en la norma del Codex Alimentarius CXS 1-1985 (2018). Norma general para el etiquetado de los alimentos preenvasados, y deberá indicar lo siguiente:</p>

  
S-761501276-O+  
Máximo Morales Alegre  
Responsable de Alimentación y salud



		<ul style="list-style-type: none"> <li>- Nombre del producto.</li> <li>- País de origen.</li> <li>- Nombre y dirección del fabricante, envasador o distribuidor.</li> <li>- Identificación del lote.</li> <li>- Fecha de vencimiento.</li> <li>- Condiciones de almacenamiento.</li> <li>- Peso neto.</li> <li>- Número de Autorización Sanitaria de Establecimiento dedicado al Procesamiento Primario de Alimentos Agropecuarios y Piensos, otorgado por el SENASA.</li> </ul>
40	CARNE DE PORCINO - PIERNA SIN PIEL CON HUESO SIN PATA REFRIGERADA	La carcasa debe estar adecuadamente identificada para facilitar su rastreabilidad mediante etiquetado, documentación o información pertinente, según lo señalado en el artículo 27 del Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004- 2011-AG, y sus modificatorias. Las carcasas aprobadas para el consumo humano deben estar selladas obligatoriamente con tinta de uso alimentario humano de color azul violeta, aprobada por la Autoridad competente. El sello debe ser de forma circular y de seis (06) centímetros de diámetro, aplicado en la cara externa de las paletas, según lo establecen los artículos 65, 66 y 67 del Reglamento Sanitario del Faenado de Animales de Abasto, aprobado mediante Decreto Supremo N° 015-2012-AG.
41	MENUDENCIA DE RES - MONDONGO REFRIGERADO	<p>El envase y embalaje deben ser inocuos, limpios e higiénicos, de grado alimentario y no deben comunicar olores o sabores extraños al producto. Asimismo, deben ser impermeables, resistentes, conservar las características del producto y, al eliminarse, no deben dejar residuos sobre la menudencia, según lo establecido en el numeral 9 de la NTP 201.055:2021.</p> <p>El diseño y los materiales de envasado deben ofrecer una protección adecuada de los productos para reducir al mínimo la contaminación, evitar daños y permitir un etiquetado apropiado. Los materiales para el envasado no deben ser tóxicos ni representar una amenaza para la inocuidad y la aptitud de los alimentos en las condiciones de almacenamiento y uso especificadas, según lo indicado en el numeral 7.2.9 del código de práctica Codex CXC 1-1969 (2020). Principios generales de higiene de los alimentos.</p> <p><b>ROTULADO</b></p> <p>Las menudencias de res deben estar adecuadamente identificadas para facilitar su rastreabilidad mediante etiquetado, documentación o información pertinente, según lo señalado en el artículo 27 del Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias.</p> <p>En caso de estar envasadas o empacadas, la etiqueta o rótulo utilizado para la comercialización, debe cumplir con la legislación nacional vigente o en su defecto con la NTP 209.038:2019</p> <p><b>ALIMENTOS ENVASADOS.</b> Etiquetado de alimentos preenvasados. 8ª Edición. Además, debe cumplir con los requisitos aplicables especificados en la norma Codex CXS 1-1985 (2018).</p> <p>Norma general para el etiquetado de los alimentos preenvasados,</p>

  
S-161501276-O+  
**Máximo Morales Alegre**  
Responsable de Alimentación y salud

I.E.P.M "COLEGIO MILITAR ELIAS AGUIRRE"

  
JULIO CÉSAR VALQUI RITUAY  
COORDINADOR GENERAL DE LAS CONTRATACIONES

		<p>según lo señalado en el numeral 10 de la NTP 201.055:2021, por lo que debe indicar lo siguiente:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- nombre del producto;</li> <li>- país de origen;</li> <li>- nombre y dirección del fabricante, envasador o distribuidor;</li> <li>- identificación del lote;</li> <li>- fecha de vencimiento;</li> <li>- condiciones de almacenamiento;</li> <li>- peso neto;</li> <li>- número de Autorización Sanitaria de Establecimiento dedicado al Procesamiento Primario de Alimentos Agropecuarios y Piensos, otorgado por el SENASA.</li> </ul>
42	MENUDENCIA DE RES - CORAZON REFRIGERADO	<p>El envase y embalaje deben ser inocuos, limpios e higiénicos, de grado alimentario y no deben comunicar olores o sabores extraños al producto. Asimismo, deben ser impermeables, resistentes, conservar las características del producto y, al eliminarse, no deben dejar residuos</p> <p>sobre la menudencia, según lo establecido en el numeral 9 de la NTP 201.055:2021.</p> <p>El diseño y los materiales de envasado deben ofrecer una protección adecuada de los productos para reducir al mínimo la contaminación, evitar daños y permitir un etiquetado apropiado. Los materiales para el envasado no deben ser tóxicos ni representar una amenaza para la inocuidad y la aptitud de los alimentos en las condiciones de almacenamiento y uso especificadas, según lo indicado en el numeral 7.2.9 del código de práctica Codex CXC 1-1969 (2020). Principios generales de higiene de los alimentos.</p> <p><b>ROTULADO</b></p> <p>Las menudencias de res deben estar adecuadamente identificadas para facilitar su rastreabilidad mediante etiquetado, documentación o información pertinente, según lo señalado en el artículo 27 del Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias.</p> <p>En caso de estar envasadas o empacadas, la etiqueta o rótulo utilizado para la comercialización, debe cumplir con la legislación nacional vigente o en su defecto con la NTP 209.038:2019</p> <p><b>ALIMENTOS ENVASADOS.</b> Etiquetado de alimentos preenvasados. 8ª Edición. Además, debe cumplir con los requisitos aplicables especificados en la norma Codex CXS 1-1985 (2018).</p> <p>Norma general para el etiquetado de los alimentos preenvasados, según lo señalado en el numeral 10 de la NTP 201.055:2021, por lo que debe indicar lo siguiente:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- nombre del producto;</li> <li>- país de origen;</li> <li>- nombre y dirección del fabricante, envasador o distribuidor;</li> <li>- identificación del lote;</li> <li>- fecha de vencimiento;</li> <li>- condiciones de almacenamiento;</li> <li>- peso neto;</li> <li>- número de Autorización Sanitaria de Establecimiento dedicado</li> </ul>

  
S-161501276-0+  
**Máximo Morales Alegre**  
Responsable de Alimentación y salud



		al Procesamiento Primario de Alimentos Agropecuarios y Piensos, otorgado por el SENASA.
43	PESCADO RAYA SECA – BONITO DESHIDRATADO	Las cajas, contenedores u otros recipientes utilizados para el transporte y despacho del pescado deben ser de materiales resistentes a la corrosión, lisos, no absorbentes y fáciles de identificar, limpiar y desinfectar. Asimismo, deben impedir que se alteren las características organolépticas del pescado, evitar que se transmita al pescado las sustancias nocivas a la salud humana y ser resistentes de manera tal que aseguren la protección de los productos contra la contaminación y daños físicos. Del mismo modo, deben estar diseñados de tal manera que, al apilarse, el peso descansa sobre los propios recipientes y no sobre el pescado; está prohibido colocar el pescado directamente sobre el suelo, según lo indicado en los Art. 32, 44 y 49 del D.S. N° 040-2001-PE y sus modificatorias. El producto deberá ser agrupado y transportado en jvas de plástico.
44	MIXTURA DE MARISCOS	Las cajas, contenedores u otros recipientes utilizados para el transporte y despacho del pescado deben ser de materiales resistentes a la corrosión, lisos, no absorbentes y fáciles de identificar, limpiar y desinfectar. Asimismo, deben impedir que se alteren las características organolépticas del pescado, evitar que se transmita al pescado las sustancias nocivas a la salud humana y ser resistentes de manera tal que aseguren la protección de los productos contra la contaminación y daños físicos. Del mismo modo, deben estar diseñados de tal manera que, al apilarse, el peso descansa sobre los propios recipientes y no sobre el pescado; está prohibido colocar el pescado directamente sobre el suelo, según lo indicado en los Art. 32, 44 y 49 del D.S. N° 040-2001-PE y sus modificatorias. El producto deberá ser agrupado y transportado en jvas de plástico.
45	PESCADO JUREL EVISCERADO SN CABEZA REFRIGERADO CALIDAD A	Las cajas, contenedores u otros recipientes utilizados para el transporte y despacho del pescado deben ser de materiales resistentes a la corrosión, lisos, no absorbentes y fáciles de identificar, limpiar y desinfectar. Asimismo, deben impedir que se alteren las características organolépticas del pescado, evitar que se transmita al pescado las sustancias nocivas a la salud humana y ser resistentes de manera tal que aseguren la protección de los productos contra la contaminación y daños físicos. Del mismo modo, deben estar diseñados de tal manera que, al apilarse, el peso descansa sobre los propios recipientes y no sobre el pescado; está prohibido colocar el pescado directamente sobre el suelo, según lo indicado en los Art. 32, 44 y 49 del D.S. N° 040-2001-PE y sus modificatorias. El producto deberá ser agrupado y transportado en jvas de plástico.
46	PESCADO BONITO EVISCERADO SN CABEZA REFRIGERADO CALIDAD A	Las cajas, contenedores u otros recipientes utilizados para el transporte y despacho del pescado deben ser de materiales resistentes a la corrosión, lisos, no absorbentes y fáciles de identificar, limpiar y desinfectar. Asimismo, deben impedir que se alteren las características organolépticas del pescado, evitar que se transmita al pescado las sustancias nocivas a la salud humana y ser resistentes de manera tal que aseguren la protección de los productos contra la contaminación y daños físicos. Del mismo modo, deben estar diseñados de tal manera que, al apilarse, el peso descansa sobre los propios recipientes y no sobre el pescado; está prohibido colocar el pescado directamente sobre el suelo, según lo indicado en los Art. 32, 44 y 49 del D.S. N° 040-2001-PE y sus modificatorias. El producto deberá ser agrupado y transportado en jvas de plástico.

  
**S-161501276-O+**

**Máximo Morales Alegre**  
Responsable de Alimentación y salud

I.E.P.M "COLEGIO MILITAR ELIAS AGUIRRE"

  
**JULIO CÉSAR VALQUI RITUAY**  
ORGANISMO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES



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

**5.7. Modalidad de ejecución contractual**

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

**5.8. Transporte y Seguros**

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

El medio de transporte deberá contar con la documentación necesaria para su traslado final en la ciudad de Lambayeque debiendo tomar las medidas necesarias, que aseguren la entrega de los bienes en las condiciones requeridas. Por lo que se solicitara Acta de Inspección del vehículo de transporte en cumplimiento a lo establecido en la Guía de Transportes de Alimentos Agropecuarios primarios y piensos contenidos en la guía de buenas prácticas de producción e higiene aprobadas mediante Resolución Directoral N°154-2011-AG-SENASA-DIAIA según indica el Artículo N°17 del Decreto Supremo N°004-2011-AG.

**5.9. Garantía comercial**

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

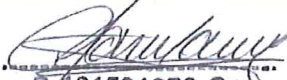
El contratista es el único responsable ante la IEPM Colegio Militar "Elías Aguirre" del cumplimiento de los bienes que le son adjudicados de conformidad con las condiciones establecidas por la presente bases. Debiendo mantener un stock de seguridad que le permita cumplir con su obligación de reponer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

ITEM	ARTICULOS	UNIDAD MEDIDA	GARANTIA COMERCIAL	PLAZO REPOSICION
	<b>FRUTAS DIVERSAS Y ALIMENTOS DESAYUNO</b>			
1	MANZANA DE AGUA	KILO	7 DIAS	1 DIA
2	MANZANA ISRAEL	KILO	7 DIAS	1 DIA
3	MEMBRILLO	KILO	7 DIAS	1 DIA
4	PIÑA	KILO	7 DIAS	1 DIA
5	UVA ITALIA	KILO	7 DIAS	1 DIA

  
S-161501276-O+  
Máximo Morales Alegre  
Responsable de Alimentación y salud



6	PLATANO DE ISLA	KILO	7 DIAS	1 DIA
7	LIMON CATEGORIA EXTRA	KILO	7 DIAS	1 DIA
8	CARAMBOLA CATEGORIA EXTRA	KILO	7 DIAS	1 DIA
9	MANDARINA SATSUMA CATEGORIA EXTRA	KILO	7 DIAS	1 DIA
10	MARACUYA CALIDAD EXTRA	KILO	7 DIAS	1 DIA
11	MANZANA DELICIA CATEGORIA EXTRA	KILO	7 DIAS	1 DIA
12	MELON CATEGORIA EXTRA	KILO	7 DIAS	1 DIA
13	NARANJA VALENCIA CATEGORIA EXTRA	KILO	7 DIAS	1 DIA
14	PAPAYA CATEGORIA EXTRA	KILO	7 DIAS	1 DIA
15	GRANADILLA CATEGORIA EXTRA	KILO	7 DIAS	1 DIA
16	MANGO KENT CATEGORIA I	KILO	7 DIAS	1 DIA
17	PLATANO DE SEDA	KILO	7 DIAS	1 DIA
18	VAINITA CALIDAD EXTRA	KILO	7 DIAS	1 DIA
19	PEPINILLO CALIDAD PRIMERA	KILO	7 DIAS	1 DIA
20	QUINUA GRADO 1	KILO	7 DIAS	1 DIA
21	ARVEJA VERDE CALIDAD PRIMERA	KILO	7 DIAS	1 DIA
22	MENTA INFUSIÓN	KILO	7 DIAS	1 DIA
23	ACEITUNA NEGRA	KILO	7 DIAS	1 DIA
24	PAN FRANCES	UNIDAD	7 DIAS	1 DIA
25	BISCOCHO FRUTADO	UNIDAD	7 DIAS	1 DIA
26	EMPANADA DE AIRE POLLO	UNIDAD	7 DIAS	1 DIA
27	HOT DOG DE POLLO	KILO	7 DIAS	2 DIAS
28	JAMONADA DE CERDO	KILO	7 DIAS	2 DIAS
29	JAMON DEL PAIS	KILO	7 DIAS	2 DIAS
30	MORTADELA	KILO	7 DIAS	2 DIAS
31	QUESO MANTECOSO	KILO	7 DIAS	1 DIA
32	QUESO DE CORTE	KILO	7 DIAS	1 DIA
33	MOLLEJA DE POLLO	KILO	7 DIAS	1 DIA
34	CARNE DE GALLINA FRESCA ENTERA EVISCERADA	KILO	7 DIAS	1 DIA
35	CARNE DE PAVITA FRESCA ENTERA EVISCERADA	KILO	7 DIAS	1 DIA
36	CARNE DE CABRITO FRESCA CORTE CANAL ENTERO	KILO	7 DIAS	1 DIA
37	CARNE DE RES CORTE TAPA REFRIGERADO	KILO	7 DIAS	1 DIA
38	POLLO ENTERO CON MENUDENCIA REFRIGERADO	KILO	7 DIAS	1 DIA
39	PIERNA ENTERA DE POLLO REFRIGERADA	KILO	7 DIAS	1 DIA
40	CARNE DE PORCINO -PIERNA SIN PIEL CON HUESO SIN PATA REFRIGERADA	KILO	7 DIAS	1 DIA
41	MENUDENCIA DE RES - MONDONGO REFRIGERADO	KILO	7 DIAS	1 DIA
42	MENUDENCIA DE RES - CORAZÓN REFRIGERADO	KILO	7 DIAS	1 DIA
43	PESCADO RAYA SECA - BONITO DESHIDRATADO	KILO	7 DIAS	1 DIA
44	MIXTURA DE MARISCOS	KILO	7 DIAS	1 DIA

  
S/161501276-O+

**Máximo Morales Alegre**  
Responsable de Alimentación y salud

I.E.P.M "COLEGIO MILITAR ELIAS AGUIRRE"

  
**JULIO CESAR VALQUI RITUAY**  
ORGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES

45	PESCADO JUREL EVISGERADO SN CABEZA REFRIGERADO – CALIDAD A	KILO	7 DIAS	1 DIA
46	PESCADO BONITO EVISGERADO SN CABEZA REFRIGERADO CALIDAD A	KILO	7 DIAS	1 DIA
47	TOLLO ENTERO REFRIGERADO – CALIDAD A	KILO	7 DIAS	1 DIA

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

**Calidad**

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

Los productos deben cumplir estrictamente con las Especificaciones Técnicas.

**5.10. Disponibilidad de servicios y repuestos**

No corresponde

**5.11. Prestaciones accesorias a la prestación principal**

**5.11.1. Mantenimiento preventivo**

No corresponde

**5.11.2. Soporte técnico**

No corresponde

**Capacitación y/o entrenamiento**

No corresponde

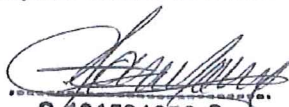
**5.12. Lugar y plazo de ejecución de la prestación**

**5.12.1. Lugar**

El contratista internará los productos de acuerdo a las cantidades y especificaciones de las Órdenes de compra emitidas, en el almacén del alimento de la IEPM Colegio militar "Elías Aguirre", sito en el km 10 carretera a Pimentel – Chiclayo, en los siguientes horarios de lunes a viernes de 06:00 a 13:30 y de 16:00 a 18:00 horas, de acuerdo al cronograma de entregas y los requerimientos del oficial de Rancho. d.

La periodicidad de los internamientos por parte del Contratista se realizará a partir del día siguiente de la firma del contrato y con la entrega de la Orden de Compra-Guía de Internamiento respectiva, dentro de un **plazo dos (01) días calendario** para el internamiento, según se indica a continuación:

- **Alimentos Perecibles o Frescos:** A razón de dos (2) veces por semana, a partir del día siguiente de la firma del contrato. **Como requisito mínimo se considera una vida útil de 02 días.**
- **Alimentos No Perecibles o Secos:** En forma mensual computadas a partir del día siguiente de la firma del contrato y primer día calendario de cada mes. **Como requisito mínimo se considera una vida útil de 20 días.**

  
S/161501276-O+  
**Máximo Morales Alegre**  
Responsable de Alimentación y salud



**5.12.2. Plazo**

Los bienes objeto del presente proceso se realizará de manera periódica del mes de octubre hasta diciembre del AF 2024, de acuerdo con el requerimiento y/o asignación presupuestal de la institución, de acuerdo con el cronograma que se adjunta:

CRONOGRAMA DE ALIMENTOS PARA 3 MESES (OCTUBRE- DIC 2024)						
N.º	BIENES – PRODUCTOS	UNIDAD MEDIDA	CANTIDAD	MESES		
				OCT	NOV	DIC
1	Manzana de agua (jugo)	Kg.	738	4 veces al mes	4 veces al mes	4 veces al mes
2	Manzana Israel	Kg.	3571			
3	Membrillo	Kg.	113			
4	Piñas	Kg.	1076			
5	Uva	Kg.	688			
6	Plátano de isla	Kg.	356			
7	Limón - categoría Extra	Kg.	953			
8	Carambola - categoría Extra	Kg.	583			
9	Mandarina Satsuma categoría Extra	Kg.	540	Lun a dom	Lun a dom	Lun a dom
10	Maracuyá categoría extra	Kg.	230			
11	Manzana delicia categoría Extra	Kg.	260			
12	Melón - categoría extra	Kg.	1493			
13	Naranja valencia - categoría extra	Kg.	370			
14	Papaya - categoría extra	Kg.	1811			
15	Granadilla categoría extra	Kg.	1240			
16	Mango Kent categoría I	Kg.	220			
17	Plátano de seda categoría Extra	Kg.	3240			
18	Vainita calidad Extra	Kg.	1080			
19	Pepinillo calidad primera	Uno	1010	4 veces al mes	4 veces al mes	4 veces al mes
20	Quinoa grado 1	Kg.	430			
21	Arveja verde categoría Extra	Kg.	882			
22	Menta infusión	kg	48			
23	Aceituna	Kg	134			

  
S-161501276-O  
Máximo Morales Alegre  
Responsable de Alimentación y salud

24	Pan francés y/o yema	Unidad	275647	4 veces al mes	4 veces al mes	4 veces al mes
25	Bizcocho frutado	Unidad	2462			
26	Empanada de aire	Unidad	730			
27	Hot dog de pollo	Kg.	421			
28	Jamonada de pollo	Kg.	359			
29	Jamón del país	Kg.	187			
30	Mortadela	Kg.	159			
31	Queso mantecoso	Kg.	153			
32	Queso de corte	Kg.	185	Lun a dom	Lun a dom	Lun a dom
33	Molleja de pollo	Kg.	1281			
34	Carne de gallina fresca entera eviscerada	Kg.	1025			
35	Carne de pavita fresca entera eviscerada	Kg.	1045			
36	Carne de cabrito fresca	Kg.	944			
37	Carne de res – Corte tapa refrigerado	Kg.	3192			
38	Pollo entero con menudencia refrigerado	Kg.	8670			
39	Pierna entera de pollo refrigerada	Kg.	1223	4 veces al mes	4 veces al mes	4 veces al mes
40	Carne de porcino - Pierna sin piel con hueso sin pata refrigerada	Kg.	2669			
41	Menudencia de res - Mondongo refrigerado	Kg.	638			
42	Menudencia de res – Corazón refrigerado	Kg.	100			
43	Pescado raya seca - bonito deshidratado	Kg.	154			
44	Mixtura de mariscos	Kg.	125			
45	Pescado jurel eviscerado sin cabeza refrigerado calidad A	Kg.	497			
46	Pescado bonito eviscerado sin cabeza refrigerado calidad A	Kg.	1230			
47	Tollo entero refrigerado – calidad A	Kg.	450			

  
S. 161501276-0+  
Máximo Morales Alegre  
Responsable de Alimentación y salud

I.E.P.M. "COLEGIO MILITAR ELIAS AGUIRRE"

  
JULIO CESAR VALQUI RITUAY  
ORGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES



Dado que el requerimiento de la Entidad está supeditado al efectivo mensual de los cadetes y del personal de la IEPM Colegio Militar "Elías Aguirre", no es posible a la Entidad establecer con exactitud las cantidades mensuales por adquirir, motivo por el cual se han establecido cantidades aproximadas para los internamientos, que pueden variar en función a lo mencionado anteriormente.

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

**6. Requisitos y recursos del proveedor**

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

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

**HABILITACIÓN**

Requisitos:

1. Para los artículos **limón – categoría extra, Valnita calidad extra, Mandarina – categoría extra, maracuyá categoría extra, papaya – categoría extra, plátano de seda**, se deberá presentar copia del Certificado de Autorización Sanitaria de Establecimiento vigente, otorgado por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria - SENASA según indica el artículo 33 del Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria" aprobado mediante DS N° 004-2011-AG, y sus modificatorias y complementarias.
2. Para los artículos **carambola – categoría extra, granadilla categoría extra, mango Kent categoría I, melón – categoría extra**, se deberá presentar copia del Certificado de Autorización Sanitaria de Establecimiento vigente, otorgado por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria - SENASA según indica el artículo 33 del Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria" aprobado mediante DS N° 004-2011-AG, y sus modificatorias y complementarias.
3. Para los artículos **manzana delicia – categoría extra, naranja valencia – categoría extra, arveja verde categoría primera y pepinillo calidad primera** se deberá presentar copia del Certificado de Autorización Sanitaria de Establecimiento vigente, otorgado por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria - SENASA según indica el artículo 33 del Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria" aprobado mediante DS N.º 004-2011-AG, y sus modificatorias y complementarias.
4. Para los artículos **Pollo entero con menudencia refrigerado, pierna entera de pollo refrigerado, carne de porcino – pierna sin piel con hueso sin pata refrigerada y carne de res – corte tapa refrigerada** se deberá presentar copia del Certificado de Autorización Sanitaria de Establecimiento vigente, otorgado por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria - SENASA según indica el artículo 33 del Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria" aprobado mediante DS N.º 004-2011-AG, y sus modificatorias y complementarias,

  
S-161501276-O+  
**Máximo Morales Alegre**  
Responsable de Alimentación y salud

I.E.P.M "COLEGIO MILITAR ELIAS AGUIRRE"

  
**JULIO CÉSAR VALQUI RITUAY**  
ORGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES

conjuntamente se debe presentar la autorización para el funcionamiento del matadero (carnes rojas) y para las carnes blancas (pollo) se debe presentar la autorización del centro de faenamiento dichos documentos debe tener y guardar concordancia con la Autorización Sanitaria de Establecimiento. Los dos se deben encontrar vigentes.

5. Para los artículos **mondongo de res refrigerado y corazón de res refrigerado** se deberá presentar copia del Certificado de Autorización Sanitaria de Establecimiento vigente, otorgado por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria - SENASA según indica el artículo 33 del Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria" aprobado mediante DS N.º 004-2011-AG, y sus modificatorias y complementarias, conjuntamente se debe presentar la autorización para el funcionamiento del matadero el cual debe tener y guardar concordancia con la Autorización Sanitaria de Establecimiento. Este requisito antes señalado se debe mantener vigente, no suspendido, ni cancelado hasta la culminación de la entrega del producto adquirido. Es responsabilidad exclusiva del contratista mantener la Autorización Sanitaria de Establecimiento y la autorización para el funcionamiento del matadero sin suspensión en razón de los artículos 35, 36, 37 y numeral 12 del artículo 56 del DS N.º 004-2011-AG. .
6. Para el producto **Pescado jurel eviscerado sin cabeza refrigerado calidad A, pescado bonito eviscerado sin cabeza refrigerado calidad A y pescado tollo entero refrigerado**, debe presentarse Copia simple de la Habilitación Sanitaria vigente del Desembarcadero Pesquero Artesanal (DPAs), muelles o sistemas de descarga, otorgada por el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera – SANIPES, según el Decreto Supremo N° 012-2013-PRODUCE, de donde proviene el bien a adquirir, en cumplimiento del Decreto Supremo N° 040-2001-PE, y sus modificatorias. En el caso de que los bienes hayan sido almacenados previamente a su comercialización: Copia simple de Habilitación Sanitaria de Almacén de Productos Pesqueros y Acuícolas vigente, otorgada por el Servicio Nacional de Sanidad Pesquera - SANIPES, según el Decreto Supremo N° 012-2013-PRODUCE, en cumplimiento del Decreto Supremo 040-2001-PE, y sus modificatorias.  
Copia simple del Protocolo Técnico de Habilitación Sanitaria de Transporte Terrestre de Productos Pesqueros y Acuícolas (vehículos isotérmicos, refrigerados y/o congelados) vigente, otorgada por el Servicio Nacional de Sanidad Pesquera – SANIPES, en cumplimiento del Decreto Supremo N° 040-2001-PE, y sus modificatorias, y del Decreto Supremo N° 012-2013-PRODUCE.
7. Requerir copia simple del Certificado de Autorización sanitaria del establecimiento que realizó el procesamiento primario otorgado por el SENASA, según el art. 33º del D.S. N.º 004-2011-AG (publicado en el Diario Oficial El Peruano el día 27 de abril de 2011), para los bienes: carnes rojas y vísceras diversas, adjuntar copia del Certificado de Autorización Sanitaria del establecimiento que realizó el procesamiento primario otorgado por el SENASA, según el art. 33º del D.S. N.º 004-2011-AG (publicado en el Diario Oficial El Peruano el día 27 de abril de 2011),

  
S-161501276-O+  
**Máximo Morales Alegre**  
Responsable de Alimentación y salud

I.E.P.M "COLEGIO MILITAR ELIAS AGUIRRE"

  
**JULIO CESAR VAQUI RITUAY**  
ORGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES



8. Requerir copia simple de la Autorización Sanitaria para el funcionamiento de Matadero emitido por el SENASA, según lo establecido en el artículo 12 del Reglamento sanitario del faenado de animales de Abasto aprobado mediante D.S. N° 015-2012-AG0, para los bienes: carnes rojas. Dicho documento debe ir en concordancia con el Certificado de Autorización sanitaria del establecimiento que realizo el procesamiento primario.
9. Requerir copia simple del Certificado de Autorización sanitaria del establecimiento que realizo el procesamiento primario otorgado por el SENASA, según el art. 33° del D.S. N° 004-2011-AG (publicado en el Diario Oficial El Peruano el día 27 de abril de 2011), para los bienes: carnes blancas, adjuntar copia del Certificado de Autorización Sanitaria del establecimiento que realizó el procesamiento primario otorgado por el SENASA, según el art. 33° del D.S. N° 004-2011-AG (publicado en el Diario Oficial El Peruano el día 27 de abril de 2011),
10. Requerir copia simple de la Autorización Sanitaria del centro de faenamiento emitido por el SENASA, según lo establecido en el artículo 12 del Reglamento sanitario del faenado de animales de Abasto aprobado mediante D.S. N° 015-2012-AG0, para los bienes: carnes rojas. Dicho documento debe ir en concordancia con el Certificado de Autorización sanitaria del establecimiento que realizo el procesamiento primario
11. Para los bienes pescados y mariscos, se deberá requerir copia simple del Protocolo Técnico para Habilitación Sanitaria de embarcaciones para extracción de re-recursos pesqueros y acuícolas para consumo humano, expedido por el Servicio Nacional de Sanidad Pesquera - SANIPES, de propiedad del postor y/o que preste el servicio de aprovisionamiento de los bienes convocados.
12. Requerir la habilitación para manipular y repartir alimentos del personal designado por el postor, según lo establecido en los artículos 49, 50, 52, 84 y 85 del Reglamento sobre vigilancia y control sanitario de alimentos y bebidas aprobado por D.S. 007-98-SA, debiendo ser acreditado con los carnets sanitarios expedidos por la Municipalidad de la jurisdicción del postor.

Así mismo será contemplado en el requisito Capacidad Técnica, Equipamiento lo siguiente:

Con la finalidad de calificar el cumplimiento del transporte adecuado según lo establecido en los artículos 75, 76 y 77 del Reglamento sobre vigilancia y control sanitario de alimentos y bebidas aprobado por D.S. 007-98-SA, el traslado de los alimentos deberá efectuarse en vehículos cerrados limpios y desinfectados, y si, se transporta productos que requieren refrigeración de ser el caso, éstos deberán contar con cámara de frío y recipientes adecuados para conservación de bajas temperaturas, se deberá acreditar mediante copia simple de documentos que sustenten la propiedad, posesión, alquiler u otro documento que certifique la disponibilidad y/o cumplimiento de las especificaciones del equipamiento requerido indicando modelo, marca, además el Acta de Inspección del vehículo de transporte en cumplimiento a lo establecido en la Guía de Transportes de Alimentos Agropecuarios primarios y piensos contenidos en la guía de buenas prácticas de producción e higiene aprobadas mediante Resolución Directoral N°154-2011-AG-SENASA-DIAIA según indica el Artículo N°17 del Decreto Supremo N°004-2011-AG. para los productos de frutas y verduras, Copia simple del

  
S/61501276-O+  
**Máximo Morales Alegre**  
Responsable de Alimentación y salud

I.E.P.M "COLEGIO MILITAR ELIAS AGUIRRE"

  
**JULIO CESAR VALQUI RITUAY**  
ORGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES

Protocolo Técnico de Habilitación Sanitaria de Transporte Terrestre de Productos Pesqueros y Acuícolas (vehículos isotérmicos, refrigerados y/o congelados) vigente, otorgada por el Servicio Nacional de Sanidad Pesquera – SANIPES, en cumplimiento del Decreto Supremo N° 040-2001-PE, y sus modificatorias, y del Decreto Supremo N° 012-2013-PRODUCE. Para los pescados. Copia del certificado de inspección higiénico sanitario de almacén, dicho certificado deberá ser emitido por un laboratorio acreditado ante Inacal, conforme al Decreto Supremo N°007-98-SA REGLAMENTO SOBRE VIGILANCIA Y CONTROL SANITARIO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS., dicho documento debe estar emitido a nombre del postor, pero si el postor solo es distribuidor y se remite solo a recoger los productos de los almacenes de los productores este presentara dicho documento acompañado con una declaración jurada del uso de dicho documento, dicha declaración debe estar firmada por el o los representantes legales de las empresas dueñas de los almacenes.

## **7. Otras consideraciones para la ejecución de la prestación**

### **7.1 Otras obligaciones**

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

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

### **7.2 Adelantos**

La Entidad no entrega adelanto.

### **7.3 Subcontratación**

No corresponde

### **7.4 confidencialidad**

No corresponde

### **7.5 medidas de control durante la ejecución contractual**

La verificación del producto estará a cargo del Comité de Recepción de la IEPM Colegio Militar "Elías Aguirre"

### **7.6 Conformidad de los bienes**

La conformidad de recepción, de los productos estará referida a los siguientes aspectos:

- Verificación de la correspondencia de los productos recibidos y el detalle de las especificaciones técnicas incluidas en las propuestas adjudicadas, así como las condiciones señaladas en las respectivas órdenes de compra.
- Verificación de la integridad física y adecuado estado de conservación de los productos.
- En caso de que las cantidades no estuvieran conformes no se firmaran las guías de remisión hasta la subsanación correspondiente.

  
S-161501276-O+  
Máximo Morales Alegre  
Responsable de Alimentación y salud

IE.P.M "COLEGIO MILITAR ELIAS AGUIRRE"

  
JULIO CESAR VACQUI RITUAY  
ORGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES



- d) De no ser encontrado conforme el producto el representante de almacén de alimentos (Oficial de rancho), procederá a informar a la sección de abastecimiento y está notificará al contratista para que recoja el producto observado y lo cambie por otro lote que cumpla con los requerimientos técnicos solicitados, dentro del plazo máximo de dos (2) días calendarios, contados a partir del día siguiente de recibida la notificación. En este caso se suspenderá el procedimiento de aplicación de penalidades y en caso de incumplir el contratista con el cambio de lote observado dentro del plazo otorgado, se considerará la aplicación de la penalidad desde el día siguiente a aquel en que el contratista estuvo obligado a cumplir con la entrega.
- e) Los documentos que deben de ser devueltos al contratista con posterioridad a la recepción y conformidad para efectos de su solicitud de pago de facturas, son los siguientes:
- Guía de remisión (Destinatario + SUNAT), debidamente firmada y sellada.
  - La orden de compra (el original), deberá ser firmada por el representante del almacén de alimentos (Oficial de rancho)

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

#### 7.7 Forma de pago

La Entidad deberá realizar el pago de la contraprestación pactada a favor del contratista en forma mensual a través de su CCI, ya que el Tesorero Público – Ministerio de Economía y Finanzas asigna el presupuesto en esa prioridad a la Unidad Ejecutora 301 Colegio Militar "Elías Aguirre".

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

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

#### 7.8 Fórmulas de reajuste

No corresponde

#### 7.9 Responsabilidad por vicios ocultos

Definir si corresponde.

  
S-161501276-O+  
**Máximo Morales Alegre**  
Responsable de Alimentación y salud

I.E.P.M. "COLEGIO MILITAR ELIAS AGUIRRE"

  
**JULIO CÉSAR VALQUI RITUAY**  
ORGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES

## CAPÍTULO V PROFORMA DEL CONTRATO

Conste por el presente documento, la **CONTRATACIÓN DIRECTA N°02-2024-CMEA/OEC-1**, en adelante LA ENTIDAD, con RUC N.º 20167652108, con domicilio legal en km 10 carretera a Pimentel, representada por [...], identificado con DNI N° [...], y de otra parte [...], con RUC N° [...], con domicilio legal en [...], inscrita en la Ficha N° [...] Asiento N° [...] del Registro de Personas Jurídicas de la ciudad de [...], debidamente representado por su Representante Legal, [...], con DNI N° [...], según poder inscrito en la Ficha N° [...], Asiento N° [...] del Registro de Personas Jurídicas de la ciudad de [...], a quien en adelante se le denominará EL CONTRATISTA en los términos y condiciones siguientes:

### **CLÁUSULA PRIMERA: ANTECEDENTES**

Con fecha [...], el órgano encargado de las contrataciones o el comité de selección, según corresponda, adjudicó la buena pro de la **CONTRATACIÓN DIRECTA N° 02-2024-CMEA/OEC-1**, 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 la **CONTRATACIÓN DIRECTA DE VÍVERES SECOS Y OTROS**.

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

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

Este monto comprende el costo del servicio, 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 del servicio materia del presente contrato.

### **CLÁUSULA CUARTA: DEL PAGO<sup>5</sup>**

LA ENTIDAD se obliga a pagar la contraprestación a EL CONTRATISTA en SOLES, en [INDICAR SI SE TRATA DE PAGO ÚNICO, PAGOS PARCIALES O PAGOS PERIÓDICOS], luego de la recepción formal y completa de la documentación correspondiente, según lo establecido en el artículo 171 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado.

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

LA ENTIDAD debe efectuar el pago dentro de los diez (10) días calendario siguientes de otorgada la conformidad de los servicios, 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**

<sup>5</sup> En cada caso concreto, dependiendo de la naturaleza del contrato, podrá adicionarse la información que resulte pertinente a efectos de generar el pago.



El plazo de ejecución del presente contrato es de [.....], el mismo que se computa desde [CONSIGNAR SI ES DEL DÍA SIGUIENTE DEL PERFECCIONAMIENTO DEL CONTRATO, DESDE LA FECHA QUE SE ESTABLEZCA EN EL CONTRATO O DESDE LA FECHA EN QUE SE CUMPLAN LAS CONDICIONES PREVISTAS EN EL CONTRATO PARA EL INICIO DE LA EJECUCIÓN, DEBIENDO INDICAR LAS MISMAS EN ESTE ULTIMO CASO. EN LA MODALIDAD DE LLAVE EN MANO DETALLAR EL PLAZO DE ENTREGA, SU INSTALACIÓN Y PUESTA EN FUNCIONAMIENTO].

#### **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 OCTAVA: CONFORMIDAD DE LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO**

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

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

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

#### **CLÁUSULA DÉCIMA: 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 UNDÉCIMA: RESPONSABILIDAD POR VICIOS OCULTOS**

La conformidad del servicio 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 (01) año(s) contado a partir de la conformidad otorgada por LA ENTIDAD.

#### **CLÁUSULA DUODÉCIMA: 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.



### Importante

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

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

Esta penalidad puede 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.

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

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

### **CLÁUSULA DÉCIMA CUARTA: 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 QUINTA: 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 SEXTA: 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 SÉTIMA: SOLUCIÓN DE CONTROVERSIAS<sup>6</sup>**

<sup>6</sup> De acuerdo con el numeral 225.3 del artículo 225 del Reglamento, las partes pueden recurrir al arbitraje ad hoc cuando las



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 OCTAVA FACULTAD DE ELEVAR A ESCRITURA PÚBLICA**

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

**CLÁUSULA DÉCIMA NOVENA: DOMICILIO PARA EFECTOS DE LA EJECUCIÓN CONTRACTUAL**

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

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

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

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

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

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

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

I.E.P.M "COLEGIO MILITAR ELIAS AGUIRRE"

  
JULIO CÉSAR VALQUI RITUAY  
ORGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES

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).

## ANEXOS

I.E.P.M. "COLEGIO MILITAR ELIAS AGUIRRE"

  
JULIO CESAR VALQUI RITUAY  
ORGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES



## ANEXO N° 1

### DECLARACIÓN JURADA DE DATOS DEL POSTOR

Señores

**ORGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES**

**CONTRATACION DIRECTA N°02-2024-CMEA/OEC-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>7</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 servicios<sup>8</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**

LEPM "COLEGIO MILITAR ELIAS AGUIRRE"

*W. Alqui Rituay*  
JULIO CÉSAR ALQUI RITUAY  
ORGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES

<sup>7</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 prestación de servicios, 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>8</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 servicios.

## ANEXO N° 2

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

Señores

**ORGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES  
CONTRATACION DIRECTA N°02-2024-CMEA/OEC-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.*

I.E.P.M "COLEGIO MILITAR ELIAS AGUIRRE

*Julio Cesar Valqui Rituay*  
JULIO CESAR VALQUI RITUAY  
ORGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES



### ANEXO N° 3

#### DECLARACIÓN JURADA DE CUMPLIMIENTO DE LOS TÉRMINOS DE REFERENCIA

Señores

**ORGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES**

**CONTRATACION DIRECTA N°02-2024-CMEA/OEC-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 servicio de **CONTRATACIÓN DIRECTA DE VÍVERES SECOS Y OTROS**, de conformidad con los Términos de Referencia 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 los términos de referencia, conforme a lo indicado en el acápite relacionado al contenido de las ofertas de la presente sección de las bases.*

I.E.P.M. "COLEGIO MILITAR ELIAS AGUIRRE"

  
JULIO CESAR VALQUI RITUAY  
ORGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES

**ANEXO N° 4**

**DECLARACIÓN JURADA DE PLAZO DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO**

Señores  
**ORGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES**  
**CONTRATACION DIRECTA N°02-2024-CMEA/OEC-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 prestar el servicio objeto del presente procedimiento de selección en el plazo de [CONSIGNAR EL PLAZO OFERTADO].

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

I.E.P.M "COLEGIO MILITAR ELIAS AGUIRRE"

  
JULIO CESAR VALQUI RITUAY  
ORGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES



ANEXO N° 5

PRECIO DE LA OFERTA

Señores  
ORGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES  
CONTRATACION DIRECTA N°02-2024-CMEA/OEC-1  
Presente. -

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

CONCEPTO	PRECIO TOTAL
CONTRATACIÓN DIRECTA DE VÍVERES SECOS Y OTROS	
GARANTIA UN (01) MES	
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 servicio 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

FORMATO N° 01  
CARTA DE AUTORIZACIÓN

Señores:

COLEGIO MILITAR "ELÍAS AGUIRRE"

Presente. -

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

Por medio de la presente, comunico a Usted que el número de CÓDIGO DE CUENTA INTERBANCARIO (CCI) que consta de (20 NUMEROS) es:

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20

PROVEEDOR:

--

(Indicar el nombre o razón social del proveedor titular de la cuenta)

RUC N°

--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

Agradeciéndole se sirva disponer lo conveniente de manera que los pagos a nombre de mi representada sean abonados en la **cuenta de ahorros en SOLES del BANCO.**

NOMBRE DEL BANCO

Asimismo, dejo constancia que la factura a ser emitida por el suscrito (o mi representada) una vez cumplida o atendida la correspondiente Orden de Compra y/o de Servicio queda 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,

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

I.E.P.M "COLEGIO MILITAR ELIAS AGUIRRE"

JULIO CESAR VALQUIRITUAY  
ORGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES



**DECLARACION JURADA DE DOMICILIO PARA EFECTOS DE NOTIFICACION  
DURANTE LA EJECUCION DEL CONTRATO**

Señores:

**COLEGIO MILITAR "ELÍAS AGUIRRE"**

Presente. -

El que suscribe..... 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], con poder inscrito en la localidad de [CONSIGNAR EN CASO DE PERSONA JURÍDICA], en Ficha N°[ CONSIGNAR EN CASO DE PERSONA JURÍDICA] Asiento N°[ CONSIGNAR EN CASO DE PERSONA JURÍDICA], DECLARO BAJO JURAMENTO, en mi calidad de postor adjudicado con la buen pro del procedimiento de selección **CONTRATACION DIRECTA N°02-2024-CMEA/OEC-1**, para la **CONTRATACIÓN DIRECTA DE VÍVERES SECOS Y OTROS**, autorizo a efectos que se realicen las notificaciones o cualquier comunicación de la entidad durante la etapa de ejecución contractual, en la dirección consignada en el presente documento, que señalo a continuación:

DOMICILIO	
-----------	--

Suscribo la presente declaración a efecto de autorizar lo señalado.

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

**FORMATO N°02**

**Declaración jurada de autorización para notificación a través de dirección electrónica durante la ejecución contractual**

Señores:

**COLEGIO MILITAR “ELÍAS AGUIRRE”**

Presente. -

El que suscribe..... 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], con poder inscrito en la localidad de [CONSIGNAR EN CASO DE PERSONA JURÍDICA], en Ficha N°[ CONSIGNAR EN CASO DE PERSONA JURÍDICA] Asiento N°[ CONSIGNAR EN CASO DE PERSONA JURÍDICA], DECLARO BAJO JURAMENTO, en mi calidad de postor adjudicado con la buen pro del procedimiento de selección **CONTRATACION DIRECTA N°02-2024-CMEA/OEC-1**, para la **CONTRATACIÓN DIRECTA DE VÍVERES SECOS Y OTROS**, autorizo a efectos que se realicen las notificaciones o cualquier comunicación de la entidad durante la etapa de ejecución contractual, a través de la(s) direcciones(s) de correo electrónico consignada(s) en el presente documento, teniendo como fecha de acuse de haber recibido las notificaciones por parte de la entidad desde la fecha de su envío a (los) correo(s) electrónico(s), que señalo a continuación:

Correo electrónico	
Correo electrónico adicional	

Suscribo la presente declaración a efecto de autorizar lo señalado.

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

I.E.P.M. "COLEGIO MILITAR ELIAS AGUIRRE"

  
JULIO CÉSAR VALQUI RITUAY  
ORGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES