

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

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



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

**SIMBOLOGÍA UTILIZADA:**

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

**CARACTERÍSTICAS DEL DOCUMENTO:**

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

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

**INSTRUCCIONES DE USO:**

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

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

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



**SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N° 006-2023 EP/UO  
0875 (PRIMERA CONVOCATORIA)**

**CONTRATACIÓN DE “SUMINISTRO DE ALIMENTOS  
(VÍVERES SECOS - VÍVERES FRESCOS) PARA EL  
PERSONAL DE TROPA SERVICIO MILITAR VOLUNTARIO  
DE LA 33ª BRIGADA DE INFANTERÍA”, PARA LOS MESES  
DE ENERO A OCTUBRE AF-2024**





## DEBER DE COLABORACIÓN

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

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



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

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







## **SECCIÓN GENERAL**

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

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



## CAPÍTULO I ETAPAS DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

### 1.1. REFERENCIAS

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

### 1.2. CONVOCATORIA

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

### 1.3. REGISTRO DE PARTICIPANTES

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

#### Importante

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

Para registrarse como tal, el proveedor debe:

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

### 1.4. REGISTRO DE OFERTAS

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



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

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

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

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

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

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

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

## 1.5. PRESENTACIÓN DE OFERTAS

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

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

### Importante

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

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

## 1.6. APERTURA DE OFERTAS Y PERIODO DE LANCES

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

### 1.6.1 APERTURA DE OFERTAS

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

### 1.6.2 PERIODO DE LANCES

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

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

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

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

## 1.7. DETERMINACIÓN DEL ORDEN DE PRELACIÓN

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

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

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

## 1.8. OTORGAMIENTO DE LA BUENA PRO

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



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

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

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

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

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

#### 1.9. CONSENTIMIENTO DE LA BUENA PRO

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

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

##### **Importante**

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



## CAPÍTULO II

### SOLUCIÓN DE CONTROVERSIAS DURANTE EL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

#### 2.1. RECURSO DE APELACIÓN

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

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

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

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

#### Importante

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

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

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

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





### CAPÍTULO III DEL CONTRATO

#### 3.1. PERFECCIONAMIENTO DEL CONTRATO

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

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

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

##### Importante

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

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

#### 3.2. GARANTÍAS

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

##### 3.2.1. GARANTÍA DE FIEL CUMPLIMIENTO

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

##### Importante

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



### 3.2.2. GARANTÍA POR ADELANTO

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

### 3.3. REQUISITOS DE LAS GARANTÍAS

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

#### Importante

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

#### Advertencia

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

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

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

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

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

### 3.4. EJECUCIÓN DE GARANTÍAS

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





### 3.5. ADELANTOS

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

### 3.6. PENALIDADES

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

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

#### 3.6.2. OTRAS PENALIDADES

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

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

### 3.7. INCUMPLIMIENTO DEL CONTRATO

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

### 3.8. PAGOS

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

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

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

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

#### **Advertencia**

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

### 3.9. DISPOSICIONES FINALES

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





## **SECCIÓN ESPECÍFICA**

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

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



## CAPÍTULO I GENERALIDADES

### 1.1. ENTIDAD CONVOCANTE

Nombre : EJERCITO PERUANO  
RUC N° : 20131369124  
Domicilio legal : CENTRO POBLADO MENOR MACAMANGO (FUERTE PACHACUTEQ), DISTRITO DE SANTA ANA – QUILLABAMBA  
Teléfono: : 084 – 435216  
Correo electrónico: : contrataciones33briginf@gmail.com



### 1.2. OBJETO DE LA CONVOCATORIA

El presente procedimiento de selección tiene por objeto la contratación de “SUMINISTRO DE ALIMENTOS (VÍVERES SECOS - VÍVERES FRESCOS) PARA EL PERSONAL DE TROPA SERVICIO MILITAR VOLUNTARIO DE LA 33ª BRIGADA DE INFANTERÍA”, PARA LOS MESES DE ENERO A OCTUBRE AF-2024.



#### ITEM PAQUETE N° 01 : VIVERES SECOS:

N°	DESCRIPCION DEL PRODUCTO	CANTIDAD TOTAL	UND MED
01	ARROZ PILADO SUPERIOR	68,502.000	KLS
02	ACEITE VEGETAL COMESTIBLE	12,673.000	KLS
03	AZUCAR RUBIA DOMESTICA	36,649.000	KLS
04	HOJUELA DE AVENA CRUDA	6,850.000	KLS
05	SAL DE COCINA	7,878.000	KLS
06	FRIJOL BAYO CALIDAD 2 (SUPERIOR)	6,850.000	KLS
07	FRIJOL PANAMITO CALIDAD 2 (SUPERIOR)	3,425.000	KLS
08	LENTEJAS CALIDAD 2 (SUPERIOR)	6,850.000	KLS
09	ARVEJA PARTIDA CALIDAD 2 (SUPERIOR)	6,850.000	KLS
10	FIDEOS CORTOS	4,110.000	KLS
11	FIDEOS LARGOS	2,740.000	KLS
12	HARINA DE TRIGO PREPARADA	5,138.000	KLS
13	HARINA DE TRIGO	68,502.000	KLS



## ITEM PAQUETE N° 02 : VIVERES FRESCOS:

N°	DESCRIPCION DEL PRODUCTO	CANTIDAD TOTAL	UND MED
01	HUEVOS DE GALLINA CALIDAD SEGUNDA	13,105.000	KLS
02	POLLO ENTERO S/MENUDENCIA REFRIGERADO	32,762.000	KLS
03	JUREL ENTERO CONGELADO	18,721.200	KLS
04	PAPA CANCHAN CALIDAD PRIMERA	20,593.000	KLS
05	CAMOTE AMARILLO CALIDAD PRIMERA	3,432.000	KLS
06	LIMON CATEGORIA I	2,184.000	KLS
07	ZAPALLO MACRE CATEGORIA PRIMERA	2,184.000	KLS
08	PLATANO DE SEDA CATEGORIA I	17,473.000	KLS
09	NARANJA WASHINGTON NAVEL CATEGORÍA I	17,473.000	KLS
10	MANDARINA SATSUMA CATEGORIA I	8,736.000	KLS
11	SANDIA CATEGORÍA PRIMERA	17,473.000	KLS

### 1.3. EXPEDIENTE DE CONTRATACIÓN

El expediente de contratación fue aprobado mediante Resolución de Comandancia General de la 33ª Brigada de Infantería N° 0473-2023/33ª BRIG INF/SELOG/NEG ABSTO/OEC/09.13 el 12 de Diciembre del 2023.

### 1.4. FUENTE DE FINANCIAMIENTO

RECURSOS ORDINARIOS (RO).

#### Importante

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

### 1.5. SISTEMA DE CONTRATACIÓN

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

### 1.6. DISTRIBUCIÓN DE LA BUENA PRO

POR ÍTEM PAQUETE VÍVERES SECOS Y VÍVERES FRESCOS.

### 1.7. ALCANCES DEL REQUERIMIENTO

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

### 1.8. COSTO DE REPRODUCCIÓN Y ENTREGA DE BASES

Los participantes registrados, podrán descargar las bases de manera gratuita en el Seace, opcionalmente se podrá recabar un ejemplar de las bases, para cuyo efecto deben cancelar cinco

con 00/100 soles en la oficina de tesorería de la entidad.

**Importante**

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

**1.9. BASE LEGAL**

- Ley N° 31638 Ley de Presupuesto del Sector Público para el Año Fiscal 2023.
- Ley N° 31639 Ley de Equilibrio Financiero del Presupuesto del Sector Público del año fiscal 2023.
- Ley N° 30225 Ley de Contrataciones del Estado.
- Texto Único Ordenado de la Ley N° 30225, Ley de Contrataciones del Estado, aprobado por Decreto Supremo N° 082-2019-EF.
- Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado, aprobado mediante Decreto Supremo N° 344-2018-EF, y sus modificatorias.
- Ley N° 27444 Ley del Procedimiento Administrativo General.
- Ley N° 27037 Ley de Promoción de la inversión en la Amazonía.
- Ley N° 27806 Ley de Transparencia y Acceso a la Información Pública

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





## CAPÍTULO II DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

### 2.1. CALENDARIO DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

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

### 2.2. CONTENIDO DE LAS OFERTAS

La oferta contendrá la siguiente documentación:

#### 2.2.1. Documentación de presentación obligatoria

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

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

En caso de persona natural, copia del documento nacional de identidad, 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.*

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

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

<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/>



comprometido a ejecutar las obligaciones vinculadas al objeto de la convocatoria debe acreditar estos requisitos.

**Importante**

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

**2.2.2. Documentación de presentación facultativa**

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

**Advertencia**

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

**2.3. REQUISITOS PARA PERFECCIONAR EL CONTRATO**

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

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

**Advertencia**

*De acuerdo con el artículo 4 del Decreto Legislativo N° 1246, las Entidades están prohibidas de exigir a los administrados o usuarios la información que puedan obtener directamente mediante la interoperabilidad a que se refieren los artículos 2 y 3 de dicho Decreto Legislativo. En esa medida, si la Entidad es usuaria de la Plataforma de Interoperabilidad del Estado – PIDE<sup>3</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).*

- f) Domicilio para efectos de la notificación durante la ejecución del contrato.
- g) Autorización de notificación de la decisión de la Entidad sobre la solicitud de ampliación de plazo mediante medios electrónicos de comunicación<sup>4</sup>. **(Anexo N° 6)**
- h) Detalle de los precios del monto de la oferta de cada uno de los bienes que conforman el paquete<sup>5</sup>.

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

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

<sup>5</sup> Incluir solo en caso que la convocatoria del procedimiento sea por paquete.



#### Importante

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



#### Importante

- Corresponde a la Entidad verificar que las garantías presentadas por el postor ganador de la buena pro cumplan con los requisitos y condiciones necesarios para su aceptación y eventual ejecución, sin perjuicio de la determinación de las responsabilidades funcionales que correspondan.
- De conformidad con el Reglamento Consular del Perú aprobado mediante Decreto Supremo N° 076-2005-RE para que los documentos públicos y privados extendidos en el exterior tengan validez en el Perú, deben estar legalizados por los funcionarios consulares peruanos y refrendados por el Ministerio de Relaciones Exteriores del Perú, salvo que se trate de documentos públicos emitidos en países que formen parte del Convenio de la Apostilla, en cuyo caso bastará con que estos cuenten con la Apostilla de la Haya<sup>6</sup>.
- La Entidad no puede exigir documentación o información adicional a la consignada en el presente numeral para el perfeccionamiento del contrato.



## 2.4. PERFECCIONAMIENTO EL CONTRATO

El contrato se perfecciona con la suscripción del documento que lo contiene. Para dicho efecto el postor ganador de la buena pro, dentro del plazo previsto en el artículo 141 del Reglamento, debe presentar la documentación requerida en la mesa de partes de la entidad – Centro Poblado de Macamango (Fuerte Pachacutec) – Santa Ana – La Convención – Cusco.

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



### CAPÍTULO III ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

#### Importante

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



**ESPECIFICACIONES TECNICAS PARA LA CONTRATACIÓN DE BIENES PARA  
SUMINISTRO DE ALIMENTOS (VÍVERES SECOS - FRESCOS) PARA EL PERSONAL DE  
TROPA SERVICIO MILITAR VOLUNTARIO PARA LOS MESES DE ENERO A OCTUBRE  
AF-2024 DE LA 33ª BRIGADA DE INFANTERÍA**

**1. DENOMINACION DE LA CONTRATACION**

Suministro de alimentos (víveres secos - frescos) para el personal de Tropa Servicio Militar Voluntario para los meses de enero - octubre AF-2024 de la 33ª Brigada de Infantería.

**2. FINALIDAD PÚBLICA**

El presente proceso selección tiene como finalidad contar con el Suministro de Alimentos en las mejores condiciones de calidad y costos que permitan una adecuada alimentación para el personal de Tropa Servicio Militar Voluntario para los meses de enero - octubre AF-2024 de la 33ª Brigada de infantería.

**3. OBJETIVO DE LA CONTRATACION**

**3.01. Objetivo General**

Adquirir Víveres para el suministro de alimentos para el personal de Tropa Servicio Militar Voluntario para los meses de enero - octubre AF 2024 de la 33ª Brigada de Infantería, a fin de mantener su capacidad y estado físico más óptimo, así mismo como parte del bienestar para el personal de Tropa Servicio Militar Voluntario, con la finalidad de cumplir la normatividad vigente.

**3.02. Objetivo Específico**

Brindar una alimentación adecuada y balanceada en las mejores condiciones, abasteciendo de Víveres, Frescos a las diferentes UU/PPUU dependientes de la 33ª Brigada de Infantería, para la confección del racionamiento para el personal de Tropa Servicio Militar Voluntario, a fin de mantener su capacidad y estado físico más óptimo, así mismo como parte del bienestar a nuestro personal militar.

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

**4.01. Descripción y cantidades de bienes.**

**ITEM PAQUETE N° 01 : VIVERES SECOS:**

N°	DESCRIPCION DEL PRODUCTO	CANTIDAD TOTAL	UND MED
01	ARROZ PILADO SUPERIOR	68,502.000	KLS
02	ACEITE VEGETAL COMESTIBLE	12,673.000	KLS
03	AZUCAR RUBIA DOMESTICA	36,649.000	KLS
04	HOJUELA DE AVENA CRUDA	6,850.000	KLS
05	SAL DE COCINA	7,878.000	KLS
06	FRIJOL BAYO CALIDAD 2 (SUPERIOR)	6,850.000	KLS
07	FRIJOL PANAMITO CALIDAD 2 (SUPERIOR)	3,425.000	KLS



08	LENTEJAS CALIDAD 2 (SUPERIOR)	6,850.000	KLS
09	ARVEJA PARTIDA CALIDAD 2 (SUPERIOR)	6,850.000	KLS
10	FIDEOS CORTOS	4,110.000	KLS
11	FIDEOS LARGOS	2,740.000	KLS
12	HARINA DE TRIGO PREPARADA	5,138.000	KLS
13	HARINA DE TRIGO	68,502.000	KLS

**ITEM PAQUETE N° 02 : VIVERES FRESCOS:**

N°	DESCRIPCION DEL PRODUCTO	CANTIDAD TOTAL	UND MED
01	HUEVOS DE GALLINA CALIDAD SEGUNDA	13,105.000	KLS
02	POLLO ENTERO S/MENUDENCIA REFRIGERADO	32,762.000	KLS
03	JUREL ENTERO CONGELADO	18,721.200	KLS
04	PAPA CANCHAN CALIDAD PRIMERA	20,593.000	KLS
05	CAMOTE AMARILLO CALIDAD PRIMERA	3,432.000	KLS
06	LIMON CATEGORIA I	2,184.000	KLS
07	ZAPALLO MACRE CATEGORIA PRIMERA	2,184.000	KLS
08	PLATANO DE SEDA CATEGORIA I	17,473.000	KLS
09	NARANJA WASHINGTON NAVEL CATEGORÍA I	17,473.000	KLS
10	MANDARINA SATSUMA CATEGORIA I	8,736.000	KLS
11	SANDIA CATEGORÍA PRIMERA	17,473.000	KLS



### DETALLE DE LAS CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS:

#### 4.02. Envase, embalaje y rotulado

##### 4.02.1 ENVASE

ITEM PAQUETE N°	SUB ITEM	DESCRIPCION DEL ARTÍCULO	PRECISIONES	ENVASE	PESO
01	1	ARROZ PILADO SUPERIOR	CLASE: LARGO	BOLSA DE POLIETILENO DE BAJA DENSIDAD, LDP, PE-LD, SACO DE POLIPROPILENO, BOPP, RAFIA BILAMINADA	50 KG
	2	ACEITE VEGETAL COMESTIBLE		BIDÓN PET, PP, PVC	5 - 18 LTS
	3	AZÚCAR RUBIA		SACOS DE PAPEL MULTIKRAFT/POLIPROPILENO	50 KG
	4	HOJUELA DE AVENA CRUDA		BOLSAS DE POLIETILENO, LINEAL DE BAJA DENSIDAD. POLIPROPILENO TEJIDO 100% VIRGEN	5 - 10 KG
	5	SAL DE COCINA		SACOS POLIETILENO/POLIPROPILENO	25 KG
	6	FRIJOL BAYO CALIDAD 2 - SUPERIOR		SACOS DE POLIPROPILENO	50 KG
	7	FRIJOL PANAMITO CALIDAD 2 - SUPERIOR		SACOS DE POLIPROPILENO	50 KG
	8	LENTEJA CALIDAD 2 - SUPERIOR	DE CALIBRE (TAMAÑO) 2.	SACOS DE POLIPROPILENO	50 KG
	9	ARVEJA PARTIDA CALIDAD 2 (SUPERIOR)		SACOS DE POLIPROPILENO	50 KG
	10	FIDEOS CORTOS	TIPO: CANUTO Y CODITO,	BOLSAS DE LÁMINA CAST. BOPP CRISTAL/PEBD BILAMINADO	5 - 10 KG
	11	FIDEOS LARGOS	TIPO: ESPAGUETIS	BOLSAS DE LÁMINA CAST. BOPP CRISTAL/PEBD BILAMINADO	5 - 10 KG
	12	HARINA DE TRIGO PREPARADA		SACOS DE PAPEL/ POLIETILENO/POLIPROPILENO	50 KG
	13	HARINA DE TRIGO		SACOS DE PAPEL/ POLIETILENO/POLIPROPILENO	50 KG
02	1	HUEVO DE GALLINA CALIDAD SEGUNDA	DE COLOR PARDO Y TAMAÑO MEDIANO,	BANDEJAS DE CARTON DE 30 UNIDADES	1.8 - 2 KG
	2	POLLO ENTERO SIN MENUDENCIA REFRIGERADO	CON RIÑONES, SIN RETIRAR RABADILLA Y GRASA ABDOMINAL, T°: 4°C	JABAS DE PLASTICO	1.8-2.2 KG
	3	JUREL ENTERO CONGELADO		BOLSA DE POLIETILENO O CAJA DE CARTON	10-25 KG
	4	PAPA CANCHAN CALIDAD PRIMERA	TAMAÑO: CALIBRE PRIMERA	SACOS DE POLIPROPILENO	20 - 50 KG
	5	CAMOTE AMARILLO CALIDAD PRIMERA	TAMAÑO: CALIBRE PRIMERA	SACOS DE POLIPROPILENO	20 - 50 KG
	6	LIMON CATEGORIA I		BOLSA DE POLIETILENO	2 - 10 KG
	7	ZAPALLO MACRE CATEGORIA PRIMERA			
	8	PLATANO DE SEDA CATEGORIA I	POR RACIMOS	CAJAS DE MADERA	20 - 50 KG





9	NARANJA WASHINGTON NAVAL CATEGORÍA I		SACOS DE POLIPROLIPENO	20 -50 KG
10	MANDARINA SATSUMA CATEGORIA I		SACOS DE POLIPROLIPENO	20 -50 KG
11	SANDIA CATEGORÍA PRIMERA		SACOS DE POLIPROLIPENO	20 -50 KG

#### 4.03. Sistema de Contratación

Precio Unitario.

#### 4.04. Garantía comercial

La garantía comercial es de siete (07) días para los alimentos frescos y de un mínimo de sesenta (90) días para los alimentos secos.

Los Bienes deberán encontrarse en óptimas condiciones, ante cualquier defecto o alteración posterior a la recepción y conformidad del producto o al momento de la recepción, estos deben de ser subsanados en un plazo máximo de dos (02) días de comunicado el hecho vencido el plazo se aplicará la penalidad por mora de acuerdo a la fórmula polinómica considerando como monto el subtotal del producto o productos consignado en la orden de compra.

#### 4.05. Transporte

Los Bienes deberán transportarse en óptimas condiciones, para lo cual deben contar con la disponibilidad y acondicionamiento necesario en materia de transporte de víveres secos – frescos y ante cualquier alteración o deficiencia posterior a su recepción y conformidad o al momento de la recepción, deben ser subsanados en un plazo máximo de dos (02) días de comunicado el hecho, para ello se tendrá en cuenta las distancias desde el Fuerte Pachacútec hacia las diferentes unidades, pequeñas unidades y bases, según detalle siguiente:

#### ITEM PAQUETE N° 01 : VIVERES SECOS:

UNIDADES	BASES	DISTANCIA EN KMS	CANTIDAD APROXIMADA DE KILOS MENSUALES	EN PORCENTAJE %
FUERTE PACHACUTEC	MACAMANGO		7,624.000	32
BATALLON CONTRATERRORISTA N° 314	KEPASHIATO	180	2,150.000	9
	KP 127	200	1,390.000	6
BATALLON CONTRATERRORISTA N° 331	PUCYURA	90	968.000	4
	INKAWASI	194	1,416.000	6
	YUVENI	120	968.000	4
	KP 122	160	725.000	3
BATALLON CONTRATERRORISTA N° 333	PS-2 ITARIATO	200	2,172.000	9
	AERÓDROMO	145	1,121.000	5
	IVOCHOTE	172	1,121.000	5
FUERTE VENECIA	VENECIA	123	4,015.000	17



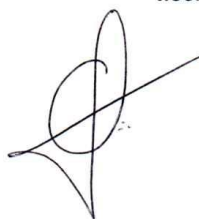
**ITEM PAQUETE N° 02 : VIVERES FRESCOS:**

UNIDADES	BASES	DISTANCIA EN KMS	CANTIDAD APROXIMADA DE KILOS x SEMANAS					EN PORCENTAJE %
			1RA SEM	2DA SEM	3RA SEM	4TA SEM	TOTAL KILOS MENSUALES	
<b>FUERTE PACHACUTEC</b>	MACAMANGO (*)		690.4	690.4	690.4	690.4	2,761.600	18
<b>BATALLON CONTRATERRORISTA N° 314</b>	KEPASHIATO	180	355	355	355	355	1,420.000	9
	KP 127	200	541	541	541	541	2,164.000	14
<b>BATALLON CONTRATERRORISTA N° 331</b>	PUCYURA	90	258	258	258	258	1,032.000	7
	YUVENI	120	258	258	258	258	1,032.000	7
	KP 122	160	157	157	157	157	628.000	4
	AERÓDROMO	145	286	286	286	286	1,144.000	7
	IVOCHOTE	172	286	286	286	286	1,144.000	7
<b>FUERTE VENECIA</b>	VENECIA	123	1022	1022	1022	1022	4,088.000	27

(\*) en el Fte Pachacutec los internamientos son diarios

**NOTA:** La cantidad de kilos indicados por bases son datos aproximados, la cual está supeditado a los movimientos de personal, de acuerdo a planes operacionales.

**4.06. Lugar de la Prestación**



La entrega de los bienes (**Viveres frescos**) se realizará de forma diaria, todos los días de lunes a domingo en el horario de 06:00 a 08:30 horas en el Fuerte Pachacútec, así mismo se realizará el internamiento una (01) vez a la semana en cada base: VENECIA (KITENI), BCT 314 (KEPASHIATO-KP 127), BCT N° 331 (PUCYURA-YUVENI-KP 122), BCT N° 333 (AERÓDROMO-IVOCHOTE) en el horario laborable de 06:00 a 16:00 horas, de acuerdo al requerimiento de la sección intendencia.

**- Alimentos Perecibles:**

- Frutas y Verdura, Productos Cárnicos e hidrobiológicos abastecimientos DIARIO en el horario de 0600 a 0830 en Macamango (De acuerdo a la necesidad de abastecimiento de la entidad)
- Frutas y Verdura, Productos Cárnicos e hidrobiológicos abastecimientos una (01) vez por semana en el **Fuerte Venecia, BCT N° 314** (Kepashiato, KP 127), **BCT N° 331** (PUCYURA-YUVENI-KP 122), **BCT N° 333** (AERÓDROMO-IVOCHOTE) (De acuerdo a la necesidad de abastecimiento de la entidad)

La entrega de los bienes (**Viveres secos**) en su totalidad se realizará en el Almacén de Clase I de la Entidad, Centro Poblado Menor de Macamango – Cuartel Fuerte Pachacútec (Sección de Intendencia) Según la cantidad establecida por la Orden de Compra correspondiente, en el horario laborable de 07:00-1200 a 1400-1600 horas, así mismo realizado el internamiento en su totalidad y posterior a ello, y a solicitud del área usuaria (requerimiento de internamiento por base) su internamiento se realizará una (01) vez al mes en cada base: VENECIA (KITENI), BCT 314 (KEPASHIATO-KP 127), BCT N° 331





(INKAWASI-PUCYURA-YUVENI-KP 122), BCT N° 333 (PS2 ITARIATO-AERÓDROMO-IVOCHOTE) en el horario laborable de 08:00 a 16:00 horas, de acuerdo al requerimiento de la sección intendencia.

**- Alimentos No Perecibles o Secos:**

- Una (01) vez por mes (De acuerdo a la necesidad de abastecimiento de la Entidad)
- Lugar de entrega: los bienes a contratar serán internados en el almacén de clase I (MACAMANGO) y posterior a su recepción y conformidad deberán de ser llevados y entregados por el proveedor a las unidades en los siguientes lugares: **Fuerte Venecia** (KITENI), **BCT N° 314** (KEPASHIATO, KP 127), **BCT N° 331** (PUCYURA-YUVENI-INKAWASI-KP 122), **BCT N° 333** (PS2 ITARIATO-AERÓDROMO-IVOCHOTE) de acuerdo a la necesidad de la entidad:

**4.07. Plazo de Ejecución de la Prestación**

El plazo de ejecución del suministro de bienes se dará aproximadamente por un periodo de 10 meses y será de forma periódica teniendo en cuenta la firma del contrato, con la cual al requerimiento del área usuaria se contará con la orden de compra, una vez generado la orden de compra, la ejecución será de un plazo no mayor a 05 días, según detalle

**CRONOGRAMA DE ENTREGA**

**ITEM PAQUETE N° 01 : VIVERES SECOS:**

ITEM PAQUETE N° 1	DESCRIPCION	ENE	FEB	MAR	ABR	MAY	JUN	JUL	AGO	SET	OCT	TOTAL KILOS
01	ARROZ PILADO SUPERIOR	6,850.000	6,850.000	6,850.000	6,850.000	6,850.000	6,850.000	6,850.000	6,850.000	6,850.000	6,850.000	68,502.000
02	ACEITE VEGETAL COMESTIBLE	1,260.000	1,260.000	1,260.000	1,260.000	1,260.000	1,260.000	1,260.000	1,260.000	1,260.000	1,260.000	12,673.000
03	AZUCAR RUBIA DOMESTICA	3,650.000	3,650.000	3,650.000	3,650.000	3,650.000	3,650.000	3,650.000	3,650.000	3,650.000	3,650.000	36,649.000
04	HOJUELA DE AVENA CRUDA	680.000	680.000	680.000	680.000	680.000	680.000	680.000	680.000	680.000	680.000	6,850.000
05	SAL DE COCINA	800.000	800.000	800.000	800.000	800.000	800.000	800.000	800.000	800.000	800.000	7,878.000
06	FRIJOL BAYO CALIDAD 2 (SUPERIOR)	650.000	650.000	650.000	650.000	650.000	650.000	650.000	650.000	650.000	650.000	6,500.000
07	FRIJOL PANAMITO CALIDAD 2 (SUPERIOR)	350.000	350.000	350.000	350.000	350.000	350.000	350.000	350.000	350.000	350.000	3,425.000
08	LENTEJAS CALIDAD 2 (SUPERIOR)	700.000	700.000	700.000	700.000	700.000	700.000	700.000	700.000	700.000	700.000	6,850.000
09	ARVEJA PARTIDA CALIDAD 2 (SUPERIOR)	700.000	700.000	700.000	700.000	700.000	700.000	700.000	700.000	700.000	700.000	6,850.000
10	FIDEOS CORTOS	410.000	410.000	410.000	410.000	410.000	410.000	410.000	410.000	410.000	410.000	4,110.000
11	FIDEOS LARGOS	270.000	270.000	270.000	270.000	270.000	270.000	270.000	270.000	270.000	270.000	2,740.000
12	HARINA DE TRIGO PREPARADA	500.000	500.000	500.000	500.000	500.000	500.000	500.000	500.000	500.000	500.000	5,138.000
13	HARINA DE TRIGO	6,850.000	6,850.000	6,850.000	6,850.000	6,850.000	6,850.000	6,850.000	6,850.000	6,850.000	6,850.000	68,502.000

**ITEM PAQUETE N° 02 : VIVERES FRESCOS:**

ITEM PAQUETE N° 2	DESCRIPCION	ENE	FEB	MAR	ABR	MAY	JUN	JUL	AGO	SET	OCT	TOTAL KILOS
01	HUEVOS DE GALLINA CALIDAD SEGUNDA	1,310.500	1,310.500	1,310.500	1,310.500	1,310.500	1,310.500	1,310.500	1,310.500	1,310.500	1,310.500	13,105.000
02	POLLO ENTERO S/MENUDENCIA REFRIGERADO	3,276.200	3,276.200	3,276.200	3,276.200	3,276.200	3,276.200	3,276.200	3,276.200	3,276.200	3,276.200	32,762.000
03	JUREL ENTERO CONGELADO	1,872.120	1,872.120	1,872.120	1,872.120	1,872.120	1,872.120	1,872.120	1,872.120	1,872.120	1,872.120	18,721.200
04	PAPA CANCHAN CALIDAD PRIMERA	2,059.300	2,059.300	2,059.300	2,059.300	2,059.300	2,059.300	2,059.300	2,059.300	2,059.300	2,059.300	20,593.000
05	CAMOTE AMARILLO CALIDAD PRIMERA	343.200	343.200	343.200	343.200	343.200	343.200	343.200	343.200	343.200	343.200	3,432.000
06	LIMON CATEGORIA I	218.400	218.400	218.400	218.400	218.400	218.400	218.400	218.400	218.400	218.400	2,184.000
07	ZAPALLO MACRE CATEGORIA PRIMERA	218.400	218.400	218.400	218.400	218.400	218.400	218.400	218.400	218.400	218.400	2,184.000
08	PLATANO DE SEDA CATEGORIA I	1,747.300	1,747.300	1,747.300	1,747.300	1,747.300	1,747.300	1,747.300	1,747.300	1,747.300	1,747.300	17,473.000
09	NARANJA WASHINGTON NAVEL CATEGORIA I	1,747.300	1,747.300	1,747.300	1,747.300	1,747.300	1,747.300	1,747.300	1,747.300	1,747.300	1,747.300	17,473.000
10	MANDARINA SATSUMA CATEGORIA I	873.600	873.600	873.600	873.600	873.600	873.600	873.600	873.600	873.600	873.600	8,736.000
11	SANDIA CATEGORIA PRIMERA	1,747.300	1,747.300	1,747.300	1,747.300	1,747.300	1,747.300	1,747.300	1,747.300	1,747.300	1,747.300	17,473.000

Dado que los requerimientos de la Entidad están supeditado a la captación mensual de nuevos efectivos de tropa, por ser el Servicio Militar de carácter voluntario, la Entidad puede requerir más o menos cantidades de lo previsto, permitiendo la variación y/o modificación del cronograma.



## 5. REQUISITOS Y RECURSOS DEL PROVEEDOR O CONTRATISTA

### 5.01. Requisitos del Proveedor

El Postor o Proveedor deberá cumplir como mínimo con los siguientes requisitos:

- Ser persona natural o jurídica, contar con inscripción vigente en el Registro Nacional de Proveedores.
- Debe dedicarse a la venta de alimentos al por mayor para personas y/o similares (ficha RUC).

El postor presentará una Declaración Jurada de Reposición del Bien en el cual se comprometa, en caso de encontrarse algún defecto o alteración posterior a la recepción y conformidad del bien o al momento de la recepción, a subsanar o realizar el cambio respectivo en un plazo máximo de dos (02) días calendario de notificado el hecho sin representar costo alguno a la entidad.

El postor presentara una declaración Jurada donde se comprometa a que los productos ofertados cumplan con el tiempo mínimo de vida indicado en las especificaciones técnicas (Se debe detallar el tiempo mínimo de vida ofertada de los artículos que componen el paquete ofertado).

## 6. OTRAS CONSIDERACIONES PARA LA EJECUCION DE LA PRESTACION

### 6.01. Confidencialidad

El Postor o Proveedor deberá guardar confidencialidad sobre los aspectos relacionados a la prestación, no encontrándose autorizado por la entidad para la divulgación de información referida a la prestación, todo dentro del marco legal.

### 6.02. Conformidad

La conformidad de la prestación será otorgada por el comité de recepción, nombrado mediante resolución de la brigada, dentro de un plazo máximo de (7) siete días de producida la recepción de los insumos o bienes, previa presentación de la Guía de Remisión, Factura y demás documentos pertinentes. Para que el Material sea considerado como una entrega conforme, el proveedor deberá haber cumplido con las especificaciones técnicas de lo solicitado y haber entregado.

### 6.03. Forma de Pago

Se efectuará el pago de la contra prestación pactada a favor del contratista de forma periódica por cada entrega. Una vez emitida la conformidad de la prestación, quedando solo pendiente el trámite de pago correspondiente





#### 6.04. Penalidades

Las penalidades por incumplimiento están determinadas en el artículo 162 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado.

#### 6.05. Responsabilidad por vicios ocultos.

el contratista es el responsable por la calidad ofrecida y por los vicios ocultos de los bienes entregados por un plazo de un (1) año, contando a partir de la conformidad otorgada por la entidad.

#### 6.06. Requisitos de Habilitación

**Para los productos procesados arroz, azúcar, aceite, fideos, avena, harina de trigo, harina de trigo preparada, sal de cocina**

- Copia simple del Registro Sanitario vigente del bien correspondiente, expedido por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria – DIGESA, según los artículos 102 y 105 del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007 -98-SA, y sus modificatorias
- Copia simple de la Resolución Directoral vigente que otorga Validación Técnica Oficial al Plan HACCP, emitida por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria - DIGESA, según Resolución Ministerial N° 449 -2006/MINSA, aprueban Norma Sanitaria para la Aplicación del Sistema HACCP en la Fabricación de Alimentos y Bebidas. El Plan HACCP deberá aplicarse a la línea de producción del bien objeto de contratación o a una línea de producción dentro de la cual esté inmerso el bien requerido, en razón del artículo 4 de la norma sanitaria aprobado por la Resolución Ministerial N° 449 -2006/MINSA.

**Para los productos que se comercialicen en estado natural o que sean sometidos a procesamiento primario:**

- Copia simple del Certificado de Autorización Sanitaria de Establecimiento vigente, otorgado por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, según indica el artículo 33 del Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004- 2011-AG, y sus modificatorias (frijol bayo, panamito, lenteja, arveja, papa, camote, limón, zapallo, plátano, naranja, sandía, mandarina, huevo, pollo)
- Copia Simple del Registro Sanitario de Productos Pesqueros y Acuícolas y sus Aditivos Alimentarios vigente, otorgado por el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera – SANIPES, según el Decreto Supremo N° 012- 2013-PRODUCE, para cada bien a contratar (jurel y bonito).



#### REQUISITOS DEL PROVEEDOR

- Para Todos los artículos - Ser persona natural o jurídica, contar con inscripción vigente en el Registro Nacional de Proveedores.
- Para Todos los artículos - Debe dedicarse a la venta de alimentos al por mayor para personas y/o similares (ficha RUC).

#### 3.2. PLAZO DE EJECUCIÓN CONTRACTUAL

El plazo de ejecución de la presente contratación es de 10 meses en concordancia con lo establecido en el expediente de contratación.

El plazo indicado en el párrafo precedente se computa a partir del día siguiente de la firma del contrato correspondiente, en concordancia con lo establecido en el expediente de contratación.

#### 3.3. CONDICIONES DE LOS CONSORCIOS

De conformidad con el numeral 49.5 del artículo 49 del Reglamento, el área usuaria puede incluir lo siguiente:

- 1) El número máximo de consorciados es de 2 integrantes.

#### 3.4. REAJUSTE DE PAGOS

La entidad está supeditada por ley a un coeficiente económico establecido y a un presupuesto asignado, siendo la estructura de costos clave y fundamental en el presente suministro de alimentos, no permitiéndose reajuste de precios.



O- 004675883 - O+  
**RAFAEL GUTIERREZ NUÑEZ**  
Capitán de Intendencia  
Jefe de la sección Intendencia N° 33



**FICHA TÉCNICA  
APROBADA**

**1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN**

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

**2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN**

**2.1. Del bien**

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

El arroz pilado superior debe presentar las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA								
CALIDAD										
Requisitos generales y específicos	<p>El arroz pilado debe:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Estar exento de sabores y olores extraños.</li><li>- Estar exento de suciedad (impurezas de origen animal, incluidos insectos muertos) que representen un peligro para la salud humana.</li><li>- No debe contener insectos vivos, muertos o en cualesquiera de sus estados fisiológicos; granos mohosos, germinados, sucios.</li><li>- Estar exento de fielén y polvillo.</li></ul>	NTP 205.011:2021 ARROZ. Arroz elaborado. Requisitos. 3ª Edición								
Clase y longitud	<p>La clase se debe asignar cuando por lo menos el 80% de los granos (en masa), están dentro de los límites de la clase correspondiente, y no más del 20% (en masa), son mezcla con cultivares de clases contrastantes</p> <table><tr><th>Clase</th><th>Longitud del grano entero</th></tr><tr><td>Largo</td><td>De 6,6 mm o más</td></tr><tr><td>Mediano</td><td>De 6,2 mm o más, pero menos de 6,6 mm</td></tr><tr><td>Corto</td><td>Menos de 6,2 mm</td></tr></table>		Clase	Longitud del grano entero	Largo	De 6,6 mm o más	Mediano	De 6,2 mm o más, pero menos de 6,6 mm	Corto	Menos de 6,2 mm
Clase	Longitud del grano entero									
Largo	De 6,6 mm o más									
Mediano	De 6,2 mm o más, pero menos de 6,6 mm									
Corto	Menos de 6,2 mm									
Contenido de humedad	Máximo 14%									
Grado (tolerancias)										
- Granos rojos	Máximo 0,5%									
- Granos tizosos totales	Máximo 4%									
- Granos tizosos parciales	Máximo 10%									
- Granos dañados	Máximo 0,5%									
- Mezcla varietal contrastante	Máximo 5,0%									
- Materia extraña (Se considera solo materia extraña orgánica. No se	Máximo 0,25%									





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

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

## 2.2. Envase y/o embalaje

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

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

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

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

## 2.3. Rotulado

En el rotulado de los envases de arroz pilado superior, además de cumplir con lo establecido en el artículo 117 del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA, y sus modificatorias, debe cumplir con lo indicado en la NTP 209.038:2019 ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado de alimentos preenvasados. 8ª Edición y la NMP 001:2019 Requisitos para el etiquetado de preenvases. 5ª Edición. Asimismo, debe considerar lo siguiente, según el numeral 9.2 de la NTP 205.011:2021:

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

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

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



- grado del arroz;
- país de origen.



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

**2.4. Inserto**  
No aplica.

**Precisión 4:** No aplica.



**FICHA TÉCNICA  
APROBADA**

**1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN**

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

**2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN**

**2.1. Del bien**

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

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

El aceite vegetal comestible debe presentar las siguientes características:

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

**Precisión 1:** Ninguna.

**2.2. Envase y/o embalaje**

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

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





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

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

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

### 2.3. Rotulado

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

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

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

### 2.4. Inserto

No aplica.

**Precisión 4:** No aplica.



**FICHA TÉCNICA  
APROBADA**

**1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN**

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

**2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN**

**2.1. Del bien**

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

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

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





**Precisión 1:** Ninguna.

**2.2. Envase y/o embalaje**

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


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

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

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

**2.3. Rotulado**

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

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

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

**2.4. Inserto**

No aplica.

**Precisión 4:** No aplica.



### FICHA TÉCNICA APROBADA

#### 1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

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

#### 2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

##### 2.1. Del bien

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

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

La hojuela de avena cruda debe presentar las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
Requisitos físicos		NTP 205.050:2019 HOJUELAS DE AVENA. Requisitos y métodos de ensayo. 3ª Edición
Tamaño de partícula	Como mínimo el 34% del producto quedará retenido sobre el tamiz N° 8 (2,38 mm); y no más del 15% pasará a través del tamiz N° 25 (707 µm).	
Materias extrañas	Máximo 1,0% en masa	
Requisitos sensoriales		
Color	Deben tener color cremoso, brillante y uniforme.	
Sabor y olor	Deben tener sabor u olor natural. Libre de sabores y olores indeseables como agrio, amargo, rancio y mohoso.	
Requisitos fisicoquímicos		
Humedad	Máximo 12,00%	
Proteína (base seca) (x 5,7)	Mínimo 10,50%	
Fibra cruda (base seca)	Máximo 1,80%	





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

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

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

## 2.2. Envase y/o embalaje

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

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

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

## 2.3. Rotulado

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

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



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

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

**2.4. Inserto**  
No aplica.

**Precisión 4:** No aplica.





**FICHA TÉCNICA  
APROBADA**

**1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN**

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

**2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN**

**2.1. Del bien**

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

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

La sal de cocina debe cumplir con las siguientes características:

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



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

**Precisión 1:** Ninguna

## 2.2. Envase y/o embalaje

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

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

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

## 2.3. Rotulado

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

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

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



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



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

**2.4. Inserto**  
No aplica.

**Precisión 4:** No aplica.





**FICHA TÉCNICA  
APROBADA**

**1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN**

Denominación del bien : FRIJOL BAYO CALIDAD 2 - SUPERIOR  
Denominación técnica : FRIJOL BAYO MOCHICA GRADO DE CALIDAD 2 - SUPERIOR  
Unidad de medida : KILOGRAMO  
Descripción general : El frijol bayo calidad 2 - superior es el grano maduro procedente de la especie *Phaseolus vulgaris* (L.) o frijol común.

**2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN**

**2.1. Del bien**

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

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

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

**Precisión 1:** Ninguna.

**2.2. Envase y/o embalaje**

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

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





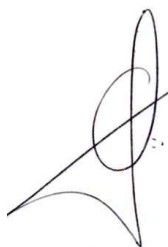
Disposiciones generales y requisitos. 3ª Edición, y su Corrigenda Técnica<sup>2</sup>, de tal manera que el producto quede debidamente protegido, según indican los numerales 7 y 10.1 de la NTP 205.015:2015, y su Corrigenda Técnica.

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

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

### 2.3. Rotulado

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



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

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

### 2.4. Inserto

No aplica.

**Precisión 4:** No aplica.

<sup>2</sup> NTP 399.163-1:2017/CT 1:2018 ENVASES Y ACCESORIOS PLÁSTICOS EN CONTACTO CON ALIMENTOS. Parte 1: Disposiciones generales y requisitos. CORRIGENDA TÉCNICA 1. 1ª Edición  
Versión 08



**FICHA TÉCNICA  
APROBADA**

**1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN**

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

**2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN**

**2.1. Del bien**

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

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

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

**Precisión 1:** Ninguna.

**2.2. Envase y/o embalaje**

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

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



399.163-1:2017 ENVASES Y ACCESORIOS PLÁSTICOS EN CONTACTO CON ALIMENTOS. Parte 1: Disposiciones generales y requisitos. 3ª Edición, y su Corrigenda Técnica<sup>2</sup>, de tal manera que el producto quede debidamente protegido, según indican los numerales 7 y 10.1 de la NTP 205.015:2015, y su Corrigenda Técnica.

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

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

### 2.3. Rotulado

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



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

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

### 2.4. Inserto

No aplica.

**Precisión 4:** No aplica.

<sup>2</sup> NTP 399.163-1:2017/CT 1:2018 ENVASES Y ACCESORIOS PLÁSTICOS EN CONTACTO CON ALIMENTOS. Parte 1: Disposiciones generales y requisitos. CORRIGENDA TÉCNICA 1. 1ª Edición  
Versión 08





**FICHA TÉCNICA  
APROBADA**

**1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN**

Denominación del bien : LENTEJA CALIDAD 2 - SUPERIOR  
Denominación técnica : LENTEJA GRADO DE CALIDAD 2 - SUPERIOR  
Unidad de medida : KILOGRAMO  
Descripción general : La lenteja es el grano maduro procedente de la especie *Lens culinaris* Medikus. Es una leguminosa de grano seco.

**2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN**

**2.1. Del bien**

La lenteja calidad 2 - superior debe ser inocua y apta para el consumo humano, exenta de semillas tóxicas o nocivas, según indican los numerales 6.1 y 6.2.3 de la NTP 205.022:2014 (revisada el 2019).

La lenteja calidad 2 - superior debe presentar las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA						
CALIDAD								
Requisitos generales	Los granos de lenteja deben:  -Estar exentos de sabores y olores extraños y de insectos vivos, muertos o en cualquiera de sus estadios. -Estar exentos de materias extrañas inorgánicas que representen un peligro para la salud humana. -Cada lote debe estar conformado por una misma variedad (es decir un mismo color, forma y otras características varietales). Se aceptarán granos y variedades contrastantes en las tolerancias establecidas en la presente Ficha Técnica.	NTP 205.022:2014 (revisada el 2019) LEGUMINOSAS. Lenteja. Requisitos. 2ª Edición						
Contenido de humedad	Máximo 15%							
Calibre (tamaño)	La lenteja calidad superior se clasificará de acuerdo a su calibre en los siguientes tamaños: <table><tr><th>Calibre (tamaño)</th><th>Diámetro (mm)</th></tr><tr><td>1</td><td>Mayor o igual que 7,5</td></tr><tr><td>2</td><td>Menor que 7,5</td></tr></table>		Calibre (tamaño)	Diámetro (mm)	1	Mayor o igual que 7,5	2	Menor que 7,5
Calibre (tamaño)	Diámetro (mm)							
1	Mayor o igual que 7,5							
2	Menor que 7,5							
Grado de calidad (Tolerancias)								
- Grano infectado	0,00%							
- Grano picado	Máximo 0,50%							
- Grano partido o quebrado	Máximo 2,00%							
- Grano descascarado	Máximo 2,00%							
- Grano arrugado	Máximo 5,00%							
- Grano quemado	Máximo 0,50%							
- Materias extrañas	Máximo 0,20%							
- Variedad contrastante	Máximo 2,00%							





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

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

## 2.2. Envase y/o embalaje

La lenteja calidad 2 - superior debe envasarse en envases de primer uso que cumplan con lo especificado en la NTP 399.163-1:2017 ENVASES Y ACCESORIOS PLÁSTICOS EN CONTACTO CON ALIMENTOS. Parte 1: Disposiciones generales y requisitos. 3ª Edición, y su Corrigenda Técnica<sup>2</sup>, que salvaguarden las cualidades de calidad, higiénicas, nutricionales, tecnológicas y sensoriales del producto. Los envases, incluido el material de envasado, deben estar fabricados con sustancias que sean inocuas y adecuadas para el uso al que se destinen. No deben transmitir al producto ninguna sustancia tóxica ni olores o sabores desagradables. Cuando el producto se envase en sacos, éstos deben estar limpios, ser resistentes y estar bien cosidos o sellados, según se indica en los numerales 10 y 10.1 de la NTP 205.022:2014 (revisada el 2019).

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

## 2.3. Rotulado

El rotulado de los envases de lenteja calidad 2 - superior debe cumplir con lo indicado en la NTP 209.038:2019 ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado de alimentos preenvasados. 8ª Edición y las disposiciones especificadas en el numeral 10.2 de la NTP 205.022:2014 (revisada el 2019):

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

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

## 2.4. Inserto

No aplica.

**Precisión 4:** No aplica.

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

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



**FICHA TÉCNICA  
APROBADA**

**1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN**

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

**2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN**

**2.1. Del bien**

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

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
<b>CALIDAD</b>		
Requisitos generales	Los granos de arveja partida deben: - Estar exentos de sabores y olores extraños y de insectos vivos, muertos o en cualquiera de sus estadios. - Estar exentos de materias extrañas inorgánicas que representen un peligro para la salud humana. - Estar conformados por una misma variedad (es decir un mismo color, forma y otras características varietales).	NTP 205.025:2014 (revisada el 2019) LEGUMINOSAS. Arveja partida. Requisitos. 2ª Edición
Contenido de humedad	Máximo 15%	
Grado de calidad	Grano infectado	0,00%
	Grano picado	Máximo 0,80%
	Grano partido o quebrado	Máximo 2,00%
	Grano con cáscara (testa)	Máximo 2,00%
	Grano quemado	Máximo 0,50%
	Materias extrañas	Máximo 0,20%
<b>INOCUIDAD</b>	Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria - SENASA, autoridad nacional competente <sup>1</sup> .	Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias.

**Precisión 1:** Ninguna.

**2.2. Envase y/o embalaje**

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

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



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

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

### 2.3. Rotulado

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

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

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

### 2.4. Inserto

No aplica.

**Precisión 4:** No aplica.





**FICHA TÉCNICA  
APROBADA**

**1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN**

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

**2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN**

**2.1. Del bien**

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

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

Los fideos cortos deben cumplir con las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
<b>CALIDAD</b>		
Humedad	Máximo 14,0 g/100 g (Se tolera una unidad más del valor indicado como máximo)	NTP 206.010:2016 PASTAS O FIDEOS PARA CONSUMO HUMANO. Requisitos. 2ª Edición, y su Corrigenda Técnica NTP 206.010:2016/CT 1:2022 PASTAS O FIDEOS PARA CONSUMO HUMANO. Requisitos. CORRIGENDA TÉCNICA 1. 1ª Edición
Acidez titulable (se expresará como porcentaje de ácido láctico y sobre la base de 14 g/100 g de humedad)	Máximo 0,46% de ácido láctico (se tolera 10 % sobre el valor máximo indicado)	
Color	Característico	
Sabor y olor	Característico al producto. Libre de sabores y olores indeseables como agrio, amargo y rancio.	
<b>INOCUIDAD</b>	Cumplir con los requisitos establecidos por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria – Digesa, autoridad nacional competente <sup>1</sup> .	Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA, sus modificatorias y regulación complementaria.

**Precisión 1:** La entidad deberá precisar en las bases el tipo de fideos cortos requerido, de acuerdo con lo disponible en el mercado, por ejemplo: fideos cortos "canuto rallado", "canuto liso", "tornillo", "coditos rallado", "codito liso", "munición", "caracol", etc.

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





## 2.2. Envase y/o embalaje

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

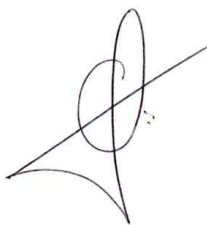
El envase debe corresponder al autorizado en el Registro Sanitario, según lo establecido en los artículos 105, 118 y 119 del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA, y sus modificatorias.

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

## 2.3. Rotulado

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

El rotulado de los envases de fideos cortos debe contener como mínimo la siguiente información:

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

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

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

## 2.4. Inserto

No aplica.

**Precisión 4:** No aplica.



**FICHA TÉCNICA  
APROBADA**

**1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN**

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

**2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN**

**2.1. Del bien**

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

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

Los fideos largos deben cumplir con las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
<b>CALIDAD</b>		
Humedad	Máximo 14,0 g/100g (Se tolera una unidad más del valor indicado como máximo)	NTP 206.010:2016 PASTAS O FIDEOS PARA CONSUMO HUMANO. Requisitos. 2ª Edición, y su Corrigenda Técnica NTP 206.010:2016/CT 1:2022 PASTAS O FIDEOS PARA CONSUMO HUMANO. Requisitos. CORRIGENDA TÉCNICA 1. 1ª Edición
Acidez titulable (se expresará como porcentaje de ácido láctico y sobre la base de 14 g/100g de humedad)	Máximo 0,46% de ácido láctico (se tolera 10 % sobre el valor máximo indicado)	
Color	Característico	
Sabor y olor	Característico al producto. Libre de sabores y olores indeseables como agrio, amargo y rancio.	
<b>INOCUIDAD</b>	Cumplir con los requisitos establecidos por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria – Digesa, autoridad nacional competente <sup>1</sup> .	Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA, sus modificatorias y regulación complementaria.

**Precisión 1:** La entidad deberá precisar en las bases el tipo de fideos largos requerido de acuerdo con lo disponible en el mercado, por ejemplo: fideos largos delgados o "espaguetis", fideos largos gruesos o "linguini", fideos largos delgados o "cabellos de ángel", etc.

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





## 2.2. Envase y/o embalaje

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

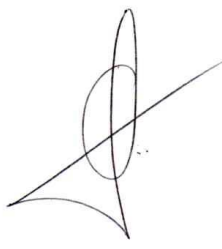
El envase debe corresponder al autorizado en el Registro Sanitario, según lo establecido en los artículos 105, 118 y 119 del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA, y sus modificatorias.

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

## 2.3. Rotulado

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

El rotulado de los envases de fideos largos debe contener como mínimo la siguiente información:

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

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

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

## 2.4. Inserto

No aplica.

**Precisión 4:** No aplica.



**FICHA TÉCNICA  
APROBADA**

**1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN**

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

**2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN**

**2.1. Del bien**

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

La harina de trigo preparada debe presentar las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
<b>CALIDAD</b>		
Humedad	Máximo 15,00%	NTP 205.064:2015 (revisada el 2020) TRIGO. Harina de trigo para consumo humano. Requisitos. 1ª Edición
Cenizas, (±5%) en base seca	Máximo 0,75%	
Acidez, (±10%) (expresado como porcentaje de ácido sulfúrico)	Máximo 0,10%	
Aspecto	Producto homogéneo, sin grumos considerando la compactación natural del envasado y estibado, exento de toda sustancia y cuerpo extraño a su naturaleza.	
Color	Blanco cremoso	
Olor	Característico, sin indicios de rancidez o enmohecimiento.	
Aditivos alimentarios	Contiene un agregado de sustancia leudante. Puede contener aditivos autorizados por la autoridad nacional competente.	Reglamento de la Ley que dispone la fortificación de harinas con micronutrientes - Ley N° 28314, aprobado mediante Decreto Supremo N° 012-2006-SA.
<b>MICRONUTRIENTES</b>	Cumplir con lo establecido en el artículo 4 del documento de la referencia.	





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

**Precisión 1:** Ninguna.

## 2.2. Envase y/o embalaje

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

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

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

## 2.3. Rotulado

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

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

## 2.4. Inserto

No aplica.

**Precisión 4:** No aplica.

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



**FICHA TÉCNICA  
APROBADA**

**1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN**

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

**2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN**

**2.1. Del bien**

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

La harina de trigo debe presentar las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
<b>CALIDAD</b>		
Humedad	Máximo 15,00%	NTP 205.064:2015 (revisada el 2020) TRIGO. Harina de trigo para consumo humano. Requisitos. 1ª Edición
Cenizas, (±5%) en base seca	Máximo 0,75%	
Acidez, (±10%), (expresado como porcentaje de ácido sulfúrico)	Máximo 0,10%	
Aspecto	Producto homogéneo, sin grumos considerando la compactación natural del envasado y estibado, exento de toda sustancia y cuerpo extraño a su naturaleza.	
Color	Blanco cremoso	
Olor	Característico, sin indicios de rancidez o enmohecimiento.	Reglamento de la Ley que dispone la fortificación de harinas con micronutrientes- Ley N° 28314, aprobado mediante Decreto Supremo N° 012-2006-SA.
<b>MICRONUTRIENTES</b>	Cumplir con lo establecido en el artículo 4 del documento de la referencia	





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

**Precisión 1:** Ninguna

**2.2. Envase y/o embalaje**

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

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

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

**2.3. Rotulado**

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

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

**2.4. Inserto**

No aplica.

**Precisión 4:** No aplica.

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



**FICHA TÉCNICA  
APROBADA**

**1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN**

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

**2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN**

**2.1. Del bien**

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

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA														
CALIDAD																
Color	Blanco o pardo en sus diferentes tonalidades.	NTP 011.219:2015 HUEVOS. Huevos de gallina. Requisitos y clasificación. 2ª Edición														
Olor	Característico y libre de olores desagradables.															
Sabor	Característico															
Requisitos físicos	<ul style="list-style-type: none"><li>– Cáscara libre de roturas y quiñaduras.</li><li>– Sin cuerpos extraños ni manchas que alteren la apariencia.</li><li>– Limpio y seco</li><li>– La yema debe tener forma casi esférica, de contorno ligeramente definido, ubicación céntrica vista a través del ovoscopio y firmemente sostenida por las chalazas.</li></ul>															
Tamaño	<p>De acuerdo a su peso, se clasifica en los siguientes tamaños:</p> <table><tr><th>Tamaño</th><th>Peso</th></tr><tr><td>Súper chico</td><td>&lt; 50 g</td></tr><tr><td>Chico</td><td>50 – 55,55 g</td></tr><tr><td>Mediano</td><td>55,55 – 62,5 g</td></tr><tr><td>Grande</td><td>62,5 – 68,88 g</td></tr><tr><td>Jumbo</td><td>68,88 – 72,22 g</td></tr><tr><td>Súper Jumbo</td><td>≥ 72,22</td></tr></table> <p><u>Tolerancia:</u> Máximo 10% de huevos de las clasificaciones de peso limítrofe.</p>		Tamaño	Peso	Súper chico	< 50 g	Chico	50 – 55,55 g	Mediano	55,55 – 62,5 g	Grande	62,5 – 68,88 g	Jumbo	68,88 – 72,22 g	Súper Jumbo	≥ 72,22
Tamaño	Peso															
Súper chico	< 50 g															
Chico	50 – 55,55 g															
Mediano	55,55 – 62,5 g															
Grande	62,5 – 68,88 g															
Jumbo	68,88 – 72,22 g															
Súper Jumbo	≥ 72,22															
Cáscara	Íntegra, seca, puede tener ligeras manchas (materia orgánica) y/o aspecto poroso en la superficie.															
Cámara de aire	Su altura no excederá los 10 mm															
Yema	Ligeramente movable															
Clara	Transparente y con poca firmeza															
Huevos quiñados o rotos en destino	Máximo 2,00%															





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

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

**2.2. Envase y/o embalaje**

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

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

**2.3. Rotulado**

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

- nombre del producto;
- marca registrada o razón social y domicilio fiscal del productor o emparador;
- clasificación por peso y presentación;
- número de Autorización Sanitaria de Establecimiento de Procesamiento Primario emitida por SENASA;
- fecha de caducidad;
- lote (puede ser la fecha del vencimiento);
- contenido neto o número de unidades;
- instrucciones para su conservación.

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

**2.4. Inserto**

No aplica.

**Precisión 4:** No aplica.

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



**FICHA TÉCNICA  
APROBADA**

**1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN**

Denominación del bien : POLLO ENTERO SIN MENUDENCIA REFRIGERADO  
Denominación técnica : POLLO ENTERO SIN MENUDENCIA REFRIGERADO  
Unidad de medida : KILOGRAMO  
Descripción general : Pollo es el ave de la especie *Gallus domesticus*, que no ha llegado a su estado adulto y cuya extremidad del esternón es flexible. El pollo entero sin menudencia refrigerado consiste en una carcasa (cuerpo entero desangrado, desplumado y eviscerado) con todas sus partes, incluyendo pecho, alas, muslos, piernas y espinazo. No contiene las menudencias (cabeza, cuello o pescuezo, patas, molleja, corazón e hígado). La carcasa debe haberse sometido a un proceso de enfriamiento hasta alcanzar una temperatura no mayor a 4 °C. Tanto la punta de la rabadilla como la grasa abdominal pueden o no estar presentes. La carcasa puede o no tener riñones o pulmones.

**2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN**

**2.1 Del bien**

El pollo entero sin menudencia 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 5.1 de la NTP 201.054:2023 y en el Reglamento Sanitario del Faenado de Animales de Abasto, aprobado mediante Decreto Supremo N° 015-2012-AG.

Después del proceso de faenado, no debe haber demora en el enfriamiento de la carcasa hasta lograr una temperatura interna de 0 °C a 4 °C en la misma, según lo establecido en el numeral 5.6.1 de la NTP 201.054:2023.

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

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
<b>CALIDAD</b>		
Aspecto general	<p>La carcasa:</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.</li><li>- Debe tener la cobertura de grasa bien distribuida.</li><li>- Puede presentar incisiones o rasgaduras de la piel que afecten su apariencia, según las tolerancias indicadas en la presente Ficha Técnica.</li><li>- Rotura de huesos: Puede presentar hasta una desarticulación en la pierna por unidad de pollo. El cartílago separado del hueso de la pechuga no se considera una desarticulación o una rotura.</li></ul>	<p>NTP 201.054:2023 CARNE Y PRODUCTOS CÁRNICOS. Definiciones y requisitos de las carcasas y nomenclatura de cortes de aves de corral. 3ª Edición</p>



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

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





**Precisión 1:** La entidad convocante deberá precisar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 2 y/o proforma del contrato) la temperatura de recepción del pollo entero sin menudencia refrigerado, la cual no debe exceder de 4 °C. Del mismo modo, deberá indicar si la carcasa del pollo podrá o no contener los riñones y pulmones. Asimismo, deberá indicar el peso promedio de cada carcasa de pollo, y si la punta de la rabadilla y la grasa abdominal deberán o no ser retiradas.

## 2.2 Envase y/o embalaje

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

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

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

## 2.3 Rotulado

El rotulado de los envases de pollo entero sin menudencia 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.

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

## 2.4 Inserto

No aplica.

**Precisión 4:** No aplica.





**FICHA TÉCNICA  
APROBADA**

**1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN**

Denominación del bien : JUREL ENTERO CONGELADO  
Denominación técnica : PESCADO JUREL ENTERO CONGELADO RÁPIDAMENTE  
Unidad de medida : KILOGRAMO  
Descripción general : Es el pescado de la especie *Trachurus picturatus murphyi* apto para consumo humano, al que no se le ha quitado las vísceras y que ha sido sometido a un proceso de congelación rápida.

**2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN**

**2.1 Del bien**

El jurel entero congelado debe ser elaborado con pescado sano de una calidad apta para venderse al estado fresco para el consumo humano y debe haber sido sometido a un proceso de congelación en un equipo adecuado, de modo que el intervalo de temperaturas de cristalización máxima transcurra en el menor tiempo posible. El proceso de congelación rápida no debe considerarse completo hasta que el producto alcance una temperatura de -18 °C o inferior en el centro térmico, una vez estabilizada la temperatura. Asimismo, podrán utilizarse antioxidantes de acuerdo con los criterios de la norma Codex CXS 192-1995 (2021) NORMA GENERAL PARA LOS ADITIVOS ALIMENTARIOS, según lo indicado en los numerales 2.2 y 4 de la norma Codex CXS 36-1981 (2017) y en el numeral 110.4 del Reglamento Sectorial de Inocuidad para las Actividades Pesqueras y Acuícolas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 020-2022-PRODUCE.

Si el jurel entero congelado está glaseado, el agua utilizada para el glaseado o para la preparación de soluciones de glaseado debe ser agua potable<sup>1</sup>, según lo indicado en el numeral 3.2 de la norma Codex CXS 36-1981 (2017).

El jurel entero congelado debe presentar las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
<b>CALIDAD</b>		
El número total de unidades defectuosas, clasificadas de conformidad con los siguientes requisitos, no debe ser mayor que el número de aceptación (c) de un plan de muestreo apropiado con un NCA de 6,5.		
Una unidad de muestra se considerará defectuosa cuando presente cualquiera de las características siguientes:		
Deshidratación profunda	En más del 10 por ciento de la superficie del bloque o en más del 10 por ciento en peso del pescado de la unidad de muestra se observa una pérdida excesiva de humedad que se manifiesta claramente en forma de alteraciones de color blanco o amarillo de la superficie que enmascaran el color de la carne, penetran por debajo de la superficie y no pueden eliminarse fácilmente raspando con un cuchillo u otro instrumento afilado sin afectar en exceso el aspecto del pescado.	CXS 36-1981 (2017) NORMA PARA PESCADOS NO EVISCERADOS Y EVISCERADOS CONGELADOS RÁPIDAMENTE

<sup>1</sup> Agua apta para consumo humano, libre de microorganismos, inodora, incolora, insípida y con un nivel bajo de sales minerales disueltas, con un residual de cloro libre, según lo definido en el numeral 5 del artículo 4 del Reglamento Sectorial de Inocuidad para las Actividades Pesqueras y Acuícolas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 020-2022-PRODUCE.



CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
Materias extrañas	Cualquier materia presente en la unidad de muestra que no provenga de pescado (excluido el material de envasado), que no constituya un peligro para la salud humana y se reconozca fácilmente sin una lente de aumento o se detecte mediante cualquier método, incluso mediante el uso de una lente de aumento, que revele el incumplimiento de las buenas prácticas de fabricación e higiene.	
Olor y sabor	Una unidad de muestra afectada por olores o sabores anormales persistentes e inconfundibles que sean signo de descomposición o característicos de los piensos.	
Textura	Alteraciones de la textura de la carne que indiquen descomposición, caracterizadas por una estructura demasiado blanda o pastosa del músculo o por la separación de la carne de las espinas.	
Desgarramiento del abdomen	La presencia de desgarramiento del abdomen en pescados no eviscerados es indicadora de descomposición.	
Tamaño mínimo (cm)	Longitud total de 31 cm (tolerancia máxima 30%)	Resolución Ministerial N° 209-2001-PE, Aprueban relación de tallas mínimas de captura y tolerancia máxima de ejemplares juveniles de principales peces marinos e invertebrados, y sus modificatorias.
<b>INOCUIDAD</b>	Cumplir con los requisitos establecidos por el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera – Sanipes, autoridad nacional competente <sup>2</sup> .	Manual indicadores sanitarios y de inocuidad para los productos pesqueros y acuícolas para mercado nacional y de exportación, aprobado mediante Resolución de Dirección Ejecutiva N° 057-2016-SANIPES-DE, y su modificatoria.

**Precisión 1:** Ninguna.

## 2.2 Envase y/o embalaje

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

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





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

**Precisión 2:** La entidad deberá indicar en las bases el tipo de envase y embalaje que deberá usar el postor; por ejemplo: bolsa de polietileno y caja de cartón corrugado, entre otros, siempre que se haya verificado que estas características aseguren la pluralidad de postores.

### 2.3 Rotulado

Los envases del jurel entero congelado deben estar etiquetados<sup>3</sup> y contener como mínimo la siguiente información, según lo indicado en los numerales 113.1 y 111.1 del Reglamento Sectorial de Inocuidad para las Actividades Pesqueras y Acuícolas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 020-2022-PRODUCE:

- nombre o denominación del producto de acuerdo con lo indicado en el registro sanitario emitido por SANIPES; que no incluyan como parte del mismo el nombre comercial u otras denominaciones de marca y/o calidad;
- nombre común, cuando difiera de la denominación del producto, y nombre científico del recurso hidrobiológico empleado. Cuando el producto contenga una mezcla de especies del mismo género, ello debe ser precisado;
- país de fabricación o producción;
- si el producto es perecible:
  - a. Fecha de vencimiento, duración mínima o límite de venta, según se requiera.
  - b. Condiciones de conservación o almacenamiento.
  - c. En caso de productos hidrobiológicos envasados al vacío, indicar "Mantenga el producto hidrobiológico congelado. Descongele en el refrigerador antes del consumo".
- fecha de producción;
- contenido neto del producto hidrobiológico. En caso se trate de productos hidrobiológicos - congelados, el contenido neto no incluye el peso del glaseado;
- en caso el producto hidrobiológico contenga algún insumo o materia prima que represente algún riesgo para el consumidor o usuario, debe ser declarado; acorde a lo dispuesto en los artículos 25 y 26 del Código de Protección y Defensa del Consumidor;
- listado de ingredientes y aditivos alimentarios ordenados de forma decreciente;
- identificación del lote, el cual también puede estar en el propio envase del producto;
- nombre o razón social y dirección legal de la empresa productora; y del importador, distribuidor y/o comercializador, según corresponda; código de habilitación o autorización sanitaria de la planta; y en caso de empresa(s) constituida(s) en Perú, indicar el número de Registro Único de Contribuyente (RUC);
- instrucciones para su uso;
- número de registro sanitario del producto hidrobiológico, según corresponda, el cual también puede estar en el propio envase del producto siempre y cuando la etiqueta contenga una referencia de su ubicación.

Asimismo, el etiquetado del producto debe cumplir las disposiciones aplicables establecidas en el artículo 113 del Reglamento Sectorial de Inocuidad para las Actividades Pesqueras y Acuícolas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 020-2022-PRODUCE.

<sup>3</sup> Las mercancías que sean etiquetadas bajo las disposiciones de la Norma Sanitaria para las Actividades Pesqueras y Acuícolas aprobada mediante Decreto Supremo N° 040-2001-PE y/o sean puestas en venta antes de la entrada en vigencia del Reglamento Sectorial de Inocuidad para las Actividades Pesqueras y Acuícolas, pueden continuar en circulación y comercio, siempre y cuando se mantenga su aptitud para el consumo o uso al que se destine, según lo establecido en la segunda disposición complementaria transitoria del Reglamento Sectorial de Inocuidad para las Actividades Pesqueras y Acuícolas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 020-2022-PRODUCE.







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

**2.4 Inserto**  
No aplica.

**Precisión 4:** No aplica.



**FICHA TÉCNICA  
APROBADA**

**1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN**

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

**2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN**

**2.1. Del bien**

La papa Canchán calidad primera debe presentar las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA																			
CALIDAD																					
Uniformidad	Cada lote de papa debe estar conformado por la misma variedad. Las papas variedad Canchán deben presentar las siguientes características: – Forma redondeada. – Piel de color rojo, ojos superficiales. – Pulpa de color blanca a blanca cremosa.	NTP 011.119:2016 PAPA Y SUS DERIVADOS. Papa. Definiciones y requisitos. 3ª Edición																			
Tamaño¹	<table><tr><td rowspan="2">Diámetro (D) y peso (g)</td><td colspan="3">Calibres</td></tr><tr><td>Extra</td><td>Primera</td><td>Segunda</td></tr><tr><td>D mayor (mm)</td><td>134-102</td><td>101-75</td><td>74-49</td></tr><tr><td>D menor (mm)</td><td>107-72</td><td>71-51</td><td>50-38</td></tr><tr><td>Peso (g)</td><td>639-320</td><td>319-155</td><td>154-29</td></tr></table>		Diámetro (D) y peso (g)	Calibres			Extra	Primera	Segunda	D mayor (mm)	134-102	101-75	74-49	D menor (mm)	107-72	71-51	50-38	Peso (g)	639-320	319-155	154-29
	Diámetro (D) y peso (g)			Calibres																	
			Extra	Primera	Segunda																
	D mayor (mm)		134-102	101-75	74-49																
	D menor (mm)		107-72	71-51	50-38																
Peso (g)	639-320		319-155	154-29																	
Sanidad y aspecto																					
- Inmadurez (papa pelada o pelona con levantamiento de piel)	Máximo 1% m/m																				
- Cortes, cicatrices, magulladuras, grietas, rajaduras	Máximo 2% m/m																				
- Brotamiento	0% m/m																				
- Verdeamiento	0% m/m																				
- Pudrición seca	0% m/m																				
- Pudrición húmeda	0% m/m																				
- Comeduras, perforaciones, galerías (daños causados por insectos y roedores)	Máximo 2% m/m																				
- Mezclas varietales	0% m/m																				
Porcentaje máximo acumulado	5% m/m																				

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



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

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

## 2.2. Envase y/o embalaje

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

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

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

## 2.3. Rotulado

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

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

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

## 2.4. Inserto

No aplica.

**Precisión 4:** No aplica.

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





**FICHA TÉCNICA  
APROBADA**

**1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN**

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

**2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN**

**2.1. Del bien**

El camote amarillo calidad primera debe presentar las siguientes características:

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

**Precisión 1:** No aplica.

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



## 2.2. Envase y/o embalaje

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

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

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

## 2.3. Rotulado

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

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

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

## 2.4. Inserto

No aplica.

**Precisión 4:** No aplica.



**FICHA TÉCNICA  
APROBADA**

**1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN**

Denominación del bien : LIMÓN CATEGORÍA I  
Denominación técnica : LIMÓN SUTIL CATEGORÍA I  
Unidad de medida : KILÓGRAMO  
Descripción general : Es el fruto procedente de cualquier variedad de la especie *Citrus aurantifolia* (Christmann) *Swingle*, de la familia de las Rutaceae. También llamado limón de cebiche y limón de pica.

**2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN**

**2.1. Del bien**

El limón categoría I debe haberse recolectado cuidadosamente, haber alcanzado un grado apropiado de desarrollo y madurez de acuerdo con los criterios peculiares de la variedad y la zona en que se producen. El desarrollo y condición de los limones deben ser tales que les permitan soportar el transporte y la manipulación, y llegar en estado satisfactorio al lugar de destino, según indica el numeral 5.1.1 de la NTP 011.006:2005.

El contenido mínimo de jugo de limón categoría I debe ser del 40% con relación al peso total del fruto, además su coloración debe ser típica de la variedad por lo menos en dos tercios de la superficie del fruto. El fruto debe ser verde pero podrá presentar decoloraciones (manchas amarillas) hasta el 30% de su superficie, según indica el numeral 5.1.2 de la NTP 011.006:2005.

El limón categoría I debe presentar las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
<b>CALIDAD</b>		
Requisitos mínimos	<p>Los limones deben:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Estar enteros.</li> <li>- Ser de consistencia firme.</li> <li>- Estar sanos, deben excluirse los productos afectados por podredumbre o deterioro que haga que no sean aptos para el consumo.</li> <li>- Estar limpios y prácticamente exentos de cualquier materia extraña visible.</li> <li>- Estar prácticamente exentos de plagas que afecten al aspecto general del producto.</li> <li>- Estar prácticamente exentos de daños causados por plagas.</li> <li>- Estar exentos de daños causados por bajas temperaturas.</li> <li>- Estar exentos de humedad externa anormal, salvo la condensación consiguiente a su remoción de una cámara frigorífica.</li> <li>- Estar exentos de cualquier olor y/o sabor extraño.</li> </ul>	NTP 011.006:2005 FRUTAS, Limón Sutil. Requisitos. 4ª Edición
Categoría	<p>Los limones de esta categoría deben ser de buena calidad y característicos de la variedad.</p> <p>Podrán permitirse, sin embargo, los siguientes defectos leves, siempre y cuando no afecten al aspecto general del producto, su calidad, estado de conservación y presentación en el envase:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- defectos leves de forma;</li> <li>- defectos leves de coloración;</li> </ul>	





CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA															
	<p>- defectos leves de la cáscara que ni superen 1 cm<sup>2</sup>.</p> <p>En ningún caso los defectos deben afectar a la pulpa del fruto.</p> <p><u>Tolerancia:</u> Diez por ciento, en número o en peso, de los limones que no satisfagan los requisitos de esta categoría, pero satisfagan los de la categoría II o, excepcionalmente, que no superen las tolerancias establecidas para esta última.</p>																
Calibre (tamaño)	<p>El limón categoría I, de acuerdo a su diámetro se clasifica en los siguientes calibres:</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Calibre</th><th>Diámetro (mm)</th><th>Unidades del producto por Kilogramo</th></tr> </thead> <tbody> <tr> <td>A</td><td>44 a más</td><td>20 - 22</td></tr> <tr> <td>B</td><td>41 a 43,9</td><td>23 - 27</td></tr> <tr> <td>C</td><td>38 a 40,9</td><td>28 - 33</td></tr> <tr> <td>D</td><td>35 a 37,9</td><td>34 - 39</td></tr> </tbody> </table> <p><u>Tolerancia:</u> Diez por ciento en número o en peso de los limones que correspondan al calibre inmediatamente superior y/o inferior al indicado en el envase.</p>	Calibre	Diámetro (mm)	Unidades del producto por Kilogramo	A	44 a más	20 - 22	B	41 a 43,9	23 - 27	C	38 a 40,9	28 - 33	D	35 a 37,9	34 - 39	
Calibre	Diámetro (mm)	Unidades del producto por Kilogramo															
A	44 a más	20 - 22															
B	41 a 43,9	23 - 27															
C	38 a 40,9	28 - 33															
D	35 a 37,9	34 - 39															
Homogeneidad	El contenido de cada envase (o lote, para los productos presentados a granel) debe ser homogéneo y estar constituido únicamente por limones del mismo origen, variedad, calidad y calibre. La parte visible del contenido del envase (o lote, para productos presentados a granel) debe ser representativa de todo el contenido.																
INOCUIDAD	Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, autoridad nacional competente <sup>1</sup> .	Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias.															

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

## 2.2. Envase y/o embalaje

El limón categoría I debe ser envasado tomando en consideración lo establecido en la norma Codex CXC 44-1995 (2004) CÓDIGO DE PRÁCTICAS PARA EL ENVASADO Y TRANSPORTE DE FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS, según indica el numeral 8.2. de la NTP 011.006:2005.

Los empaques deben satisfacer las características de calidad, higiene, ventilación y resistencia necesarias para asegurar una manipulación, transporte y conservación apropiados de los limones. Los empaques deben estar exentos de cualquier materia y olor extraño, según indica el numeral 8.2.1 de la NTP 011.006:2005.

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



Podrán ser cajas de cartón, plástico, mallas u otros (evitar el uso de cajas de madera) de tal manera que el producto quede debidamente protegido. Los materiales utilizados en el interior del envase deben ser nuevos (se incluye material recuperado de calidad alimentaria), estar limpios y ser de calidad tal que evite cualquier daño externo o interno al producto. Se permiten el uso de materiales, en particular papel o sellos con indicaciones comerciales, siempre y cuando estén impresos o etiquetados con tinta o pegamento no tóxico, según indica el numeral 8.2 de la NTP 011.006:2005.

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

### 2.3. Rotulado

El rotulado del limón categoría I debe cumplir con las disposiciones establecidas en la NTP 209.038:2019 ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado de alimentos preenvasados. 8ª Edición y demás disposiciones establecidas en el numeral 9 de la NTP 011.006:2005:

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

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

### 2.4. Inserto

No aplica.

**Precisión 4:** No aplica.



**FICHA TÉCNICA  
APROBADA**

**1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN**

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

**2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN**

**2.1. Del bien**

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

Los zapallos macre categoría primera deben presentar las siguientes características:

CARACTERÍSTICA		ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
<b>CALIDAD</b>			
Presentación		Los frutos de zapallo deben presentarse maduros, limpios, frescos, enteros y sanos.	NTP 011.114:2015 HORTALIZAS. Zapallo macre. 2ª Edición
Sanidad		Los frutos deben presentarse sanos, es decir, libres de ataques de insectos y enfermedades, salvo las siguientes tolerancias:  - Daños entomológicos: Se permiten daños superficiales que no comprometan la pulpa. - Daños fitopatológicos: 0%  Para el caso de los daños fitopatológicos, las pudriciones notoriamente marcadas determinan la eliminación del fruto.	
Madurez	Dureza de cáscara	Los frutos deben presentar la suficiente dureza de cáscara que asegure que el manejo post-cosecha no deteriorará su calidad física. La dureza se debe evaluar de acuerdo a la resistencia que presente a ser penetrada con la uña; teniéndose que a mayor dureza, mayor debe ser su categorización.  El zapallo macre categoría primera debe tener una dureza de cáscara de grado alta.	
	Color de cáscara	Desde verde oscuro, verde plomizo, verde claro hasta crema. Con aspecto lustroso, liso o con hendiduras longitudinales.	





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

**Precisión 1:** Ninguna.

## 2.2. Envase y/o embalaje

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

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

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

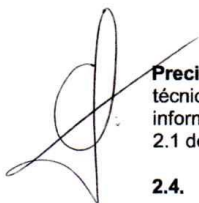
## 2.3. Rotulado

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

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



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



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

**2.4. Inserto**  
No aplica.

**Precisión 4:** No aplica.



**FICHA TÉCNICA  
APROBADA**

**1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN**

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

**2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN**

**2.1. Del bien**

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

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





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

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

## 2.2. Envase y/o embalaje

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

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



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

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

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

### 2.3. Rotulado

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

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

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

### 2.4. Inserto

No aplica.

**Precisión 4:** No aplica.



**FICHA TÉCNICA  
APROBADA**

**1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN**

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

**2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN**

**2.1. Del bien**

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

Las naranjas Washington Navel Categoría I deben presentar las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
<b>CALIDAD</b>		
Apariencia	Las frutas deben presentarse: <ul style="list-style-type: none"><li>- Enteras.</li><li>- Sanas, se excluyen los productos atacados por la podredumbre, u otras alteraciones que los hagan impropias para el consumo.</li><li>- Prácticamente exentas de magulladuras y/o amplias cicatrizaciones por cortes en la cáscara.</li><li>- Prácticamente exentas de plagas.</li><li>- Exentas de daños causados por plagas y enfermedades que afecten la pulpa.</li><li>- Exentas de daños considerables y/o alteraciones externas causadas por ataque de plagas.</li><li>- Prácticamente exentas de daños causados por quemaduras de sol, heladas y/o bajas temperaturas.</li><li>- Limpias, prácticamente exentas de materias extrañas visibles.</li><li>- Exentas de humedad externa anormal, salvo la condensación consiguiente a su remoción de una cámara frigorífica.</li><li>- Exentas de olores y/o sabores extraños.</li><li>- Exentas de toda señal de desecación o deshidratación.</li></ul>	NTP 011.023:2014 CÍTRICOS. Mandarinas, tangelos, naranjas y toronjas. Requisitos. 2ª Edición
	La fruta, al momento del empaquetado, no podrá tener áreas con color "Valor IC: -18" o inferiores (más verde) de acuerdo con la tabla de colores del Anexo A de la norma de la referencia.  De acuerdo a la coloración, las frutas deben ser de la siguiente manera: <ul style="list-style-type: none"><li>- Bien coloreadas: el color típico de la variedad predomina sobre el color verde, el cual en conjunto no puede exceder el 10% del área superficial.</li></ul> No está permitido el uso de sustancias químicas colorantes, aplicadas sobre la superficie de la fruta.	
Contenido de jugo (con relación al peso total del fruto)	Mínimo 33%	





CARACTERÍSTICA		ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
<b>CALIDAD</b>			
Tolerancia respecto a granulación		Se aceptará hasta un 10% de fruta granulada.  Se considera fruta granulada cuando, al hacer el corte en el diámetro ecuatorial, se observa esta condición (granulación) en un área cuyo diámetro es mayor al 40% del diámetro ecuatorial de la fruta.	
Madurez	°Brix	Mínimo 8,0 °Brix	
	Acidez	Mínimo 0,5% Máximo 1,5%	
	Índice de madurez (*Brix/Acidez)	Mínimo 6,5	
Tolerancia respecto al grado de madurez		No más del 10% deberá estar fuera del requerimiento mínimo.	
Categoría		<ul style="list-style-type: none"> <li>- Las frutas deben ser de buena calidad y ser de consistencia firme.</li> <li>- Deben presentar las características de la variedad a la que pertenezcan y estar bien coloreadas.</li> <li>- Podrán permitirse, sin embargo, los siguientes defectos leves, siempre y cuando no afecten de forma importante el aspecto general del producto, su calidad, estado de conservación y presentación en el envase: <ul style="list-style-type: none"> <li>- Defectos leves de forma.</li> <li>- Defectos leves de la piel producidos durante la formación y desarrollo del fruto, como los causados por Botrytis, incrustaciones plateadas (causadas por Thrips), creasing y quemaduras. Así como los daños provocados por ácaros y queresas, por la presencia de fumagina y otros agentes.</li> <li>- Defectos leves ya sanados de origen mecánico, tales como los daños producidos por granizo, rozaduras (rameado, russet), daños ocasionados por la manipulación, entre otros.</li> <li>- Defectos leves en la cáscara causados por aplicaciones foliares.</li> </ul> </li> </ul> <p>En ningún caso los defectos deben afectar la pulpa del fruto.</p>	
Tolerancia respecto a la apariencia		Se admite hasta 2% de fruta con pudrición.	
Tolerancias Defectos / daños		Defectos leves	
- Ácaros		Si afecta el color del fruto, el área acumulada no debe exceder de 100 mm².	
- Botrytis y Thrips		Resta en algo la apariencia del fruto. En conjunto < 100 mm².	
- Fumagina		En conjunto menos de 25 mm².	
- Queresas		En 10 frutos tomados al azar no más de 10 queresas. Y no debe haber más de 5 queresas en un fruto.	



CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA																																						
CALIDAD																																								
- Cicatrices, rozaduras (rameado, russet) y manchas	El área acumulada no debe exceder de: Claras: < 100 mm <sup>2</sup> Oscuras: < 50 mm <sup>2</sup>																																							
- Oleocelosis	Que en forma individual o agregada no supere 100 mm <sup>2</sup> .																																							
- Quemadura de sol	-																																							
- Bufado	Apénas perceptible al tacto.																																							
- Creasing	Debilita la cáscara o se extiende hasta un 10% de la superficie del fruto, sin alteraciones de color dentro del creasing.																																							
Tamaño Calibres según el diámetro (ecuatorial)	<table><tr><th rowspan="2">Calibre</th><th colspan="2">Diámetro en mm</th></tr><tr><th>Mínimo</th><th>Máximo</th></tr><tr><td>Cal 11</td><td>58</td><td>61</td></tr><tr><td>Cal 10</td><td>60</td><td>63</td></tr><tr><td>Cal 9</td><td>62</td><td>65</td></tr><tr><td>Cal 8</td><td>64</td><td>68</td></tr><tr><td>Cal 7</td><td>67</td><td>71</td></tr><tr><td>Cal 6</td><td>70</td><td>74</td></tr><tr><td>Cal 5</td><td>73</td><td>78</td></tr><tr><td>Cal 4</td><td>77</td><td>82</td></tr><tr><td>Cal 3</td><td>81</td><td>86</td></tr><tr><td>Cal 2</td><td>84</td><td>90</td></tr><tr><td>Cal 1</td><td>87</td><td>a más</td></tr></table>		Calibre	Diámetro en mm		Mínimo	Máximo	Cal 11	58	61	Cal 10	60	63	Cal 9	62	65	Cal 8	64	68	Cal 7	67	71	Cal 6	70	74	Cal 5	73	78	Cal 4	77	82	Cal 3	81	86	Cal 2	84	90	Cal 1	87	a más
Calibre	Diámetro en mm																																							
	Mínimo	Máximo																																						
Cal 11	58	61																																						
Cal 10	60	63																																						
Cal 9	62	65																																						
Cal 8	64	68																																						
Cal 7	67	71																																						
Cal 6	70	74																																						
Cal 5	73	78																																						
Cal 4	77	82																																						
Cal 3	81	86																																						
Cal 2	84	90																																						
Cal 1	87	a más																																						
Tolerancia respecto al tamaño	Se admitirá para la categoría y, para cualquier modo de presentación, un 10% en número o en peso de frutas que se ajusten al calibre inmediatamente inferior o superior al mencionado en el envase o en los documentos de transporte.																																							
Homogeneidad	<p>El contenido de cada envase debe ser homogéneo y estar constituido únicamente por cítricos del mismo origen, variedad, calidad, calibre y que presenten un mismo grado de desarrollo y madurez. La parte visible del contenido del envase o lote debe ser representativa del conjunto. Además, para la Categoría I se exige la homogeneidad de coloración.</p> <p>Los cítricos podrán presentarse alineados en capas regulares de acuerdo a las escalas de calibrado, tanto en envase cerrado como en abierto. Cuando se clasifique y envase según el diámetro, debe ser necesario que la diferencia máxima de diámetro entre los frutos corresponda a tres calibres sucesivos de la escala de calibrado.</p>																																							
INOCUIDAD	Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, autoridad nacional competente <sup>1</sup> .	Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias.																																						

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



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

## 2.2. Envase y/o embalaje

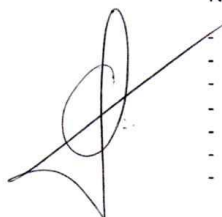
La naranjas Washington Navel categoría I debe envasarse tomando en consideración lo establecido en la norma CXC 44-1995 (2004) CÓDIGO DE PRÁCTICAS PARA EL ENVASADO Y TRANSPORTE DE FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS, según indica el numeral 9.3 de la NTP 011.023:2014.

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

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

## 2.3. Rotulado

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



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

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

## 2.4. Inserto

No aplica.

**Precisión 4:** No aplica.





**FICHA TÉCNICA  
APROBADA**

**1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN**

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

**2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN**

**2.1. Del bien**

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

Las mandarinas Satsuma categoría I deben presentar las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
<b>CALIDAD</b>		
Apariencia	Las frutas deben presentarse:	
	<ul style="list-style-type: none"><li>- Enteras.</li><li>- Sanas, se excluyen los productos atacados por la podredumbre, u otras alteraciones que los hagan impropias para el consumo.</li><li>- Prácticamente exentas de magulladuras y/o amplias cicatrizaciones por cortes en la cáscara.</li><li>- Prácticamente exentas de plagas.</li><li>- Exentas de daños causados por plagas y enfermedades que afecten la pulpa.</li><li>- Exentas de daños considerables y/o alteraciones externas causadas por ataque de plagas.</li><li>- Prácticamente exentas de daños causados por quemaduras de sol, heladas y/o bajas temperaturas.</li><li>- Limpias, prácticamente exentas de materias extrañas visibles.</li><li>- Exentas de humedad externa anormal, salvo la condensación consiguiente a su remoción de una cámara frigorífica.</li><li>- Exentas de olores y/o sabores extraños.</li><li>- Exentas de toda señal de desecación o deshidratación.</li></ul>	NTP 011.023:2014 CÍTRICOS. Mandarinas, tangelos, naranjas y toronjas. Requisitos. 2ª Edición



CARACTERÍSTICA		ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
Color	La fruta, al momento del empaque, no podrá tener áreas con color "Valor IC: - 18" o inferiores (más verde) de acuerdo con la tabla de colores del Anexo A de la norma de la referencia.		
	De acuerdo a la coloración, las frutas de esta categoría deben ser de la siguiente manera:  - Bien coloreadas: el color típico de la variedad predomina sobre el color verde, el cual en conjunto no puede exceder el 10% del área superficial.  No está permitido el uso de sustancias químicas colorantes, aplicadas sobre la superficie de la fruta.		
Contenido de jugo (con relación al peso total del fruto)		Mínimo 33%	
Tolerancia respecto a granulación		Se aceptará hasta un 10% de fruta granulada.  Se considera fruta granulada cuando, al hacer el corte en el diámetro ecuatorial, se observa esta condición (granulación) en un área cuyo diámetro es mayor al 40% del diámetro ecuatorial de la fruta.	
Madurez	°Brix	Mínimo 7,5 °Brix	
	Acidez	Mínimo 0,5% Máximo 1,5%	
	Índice de madurez mínimo ("°Brix/Acidez)	Mínimo 6,5	
Tolerancia respecto al grado de madurez		No más del 10% deberá estar fuera del requerimiento mínimo.	



CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
Categoría	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Las frutas deben ser de buena calidad y ser de consistencia firme.</li> <li>- Deben presentar las características de la variedad a la que pertenezcan y estar bien coloreadas.</li> <li>- Podrán permitirse, sin embargo, los siguientes defectos leves, siempre y cuando no afecten de forma importante el aspecto general del producto, su calidad, estado de conservación y presentación en el envase: <ul style="list-style-type: none"> <li>- Defectos leves de forma.</li> <li>- Defectos leves de la piel producidos durante la formación y desarrollo del fruto, como los causados por Botrytis, incrustaciones plateadas (causadas por Thrips), creasing y quemaduras. Así como los daños provocados por ácaros y queresas, por la presencia de fumagina y otros agentes.</li> <li>- Defectos leves ya sanados de origen mecánico, tales como los daños producidos por granizo, rozaduras (rameado, russet), daños ocasionados por la manipulación, entre otros.</li> <li>- Defectos leves en la cáscara causados por aplicaciones foliares.</li> </ul> </li> <li>- En ningún caso los defectos deben afectar la pulpa del fruto.</li> </ul>	
Tolerancia respecto a la apariencia	Se admite hasta 2% de fruta con pudrición.	
Tolerancias de Defectos / daños	Defectos leves	
- Ácaros	Si afecta el color del fruto, el área acumulada no debe exceder de 100 mm <sup>2</sup> .	
- Botrytis y Thrips	Resta en algo la apariencia del fruto. En conjunto < 100 mm <sup>2</sup> .	
- Fumagina	En conjunto menos de 25 mm <sup>2</sup> .	
- Queresas	En 10 frutos tomados al azar no más de 10 queresas. Y no debe haber más de 5 queresas en un fruto.	
- Cicatrices, rozaduras (rameado, russet) y manchas	El área acumulada no debe exceder de: Claros: < 100 mm <sup>2</sup> Oscuros: < 50 mm <sup>2</sup>	
- Oleocelosis	Que en forma individual o agregada no supere 100 mm <sup>2</sup> .	
- Quemadura de sol	-	
- Bufado	Apenas perceptible al tacto.	
- Creasing	Debilita la cáscara o se extiende hasta un 10% de la superficie del fruto, sin alteraciones de color dentro del creasing.	





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

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

## 2.2. Envase y/o embalaje

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

Los materiales y/o papeles utilizados en el interior del envase deben ser nuevos (esto incluye el material recuperado de calidad alimentaria), estar limpios y ser de un material que no pueda causar alteraciones internas ni externas a la fruta. Se permite el uso de materiales y, en particular papeles o sellos que lleven indicaciones comerciales, siempre que la impresión o el etiquetado se hagan con tintas o gomas no tóxicas. Cuando los frutos se presenten envueltos en papel, éste debe ser nuevo, fino e inodoro y debe estar seco. Los envases deben estar exentos de materias extrañas.

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



No obstante, se permitirá que lleven adherida una rama corta, no leñosa, provista de algunas hojas verdes según indica el numeral 9.3 de la NTP 011.023:2014.

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

**2.3. Rotulado**

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

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

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

**2.4. Inserto**

No aplica.

**Precisión 4:** No aplica.



**FICHA TÉCNICA  
APROBADA**

**1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN**

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

**2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN**

**2.1. Del bien**

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

Las sandías categoría primera deben presentar las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
<b>CALIDAD</b>		
Clasificación	<p>Esta categoría comprende las sandías que no califican para su inclusión en la categoría extra, pero que cumplen los requisitos mínimos especificados en la presente Ficha Técnica.</p> <p>Las sandías de esta categoría podrán presentar ciertos defectos, siempre y cuando las sandías conserven sus características esenciales de calidad, estado de conservación y presentación:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Defectos en forma.</li><li>- Ligeros defectos en el color de la cáscara, una coloración pálida de la sandía que ha estado en contacto con el suelo durante el período de crecimiento no es considerado como un defecto.</li><li>- Grietas superficiales cicatrizadas.</li><li>- Defectos en la cáscara debido al roce o la manipulación.</li><li>- Leves magulladuras o moretones.</li></ul>	NTP 011.017:2015 FRUTAS FRESCAS. Sandías. Requisitos. 2ª Edición
Tolerancia de Calidad	<p>Se permite una tolerancia total del 10%, en número o en peso, de sandías que no cumplan con los requerimientos de esta categoría ni los requisitos mínimos. Dentro de esta tolerancia, no más de 2% de productos afectados por pudrición.</p>	





CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
Tamaño	El tamaño es determinado por el peso de la sandía por unidad.  Para asegurar la uniformidad en el tamaño, el rango de tamaño del producto en el mismo empaque no debe exceder 2 kg o 3,5 kg, si la unidad menos pesada excede los 6 kg.  La uniformidad en peso no es obligatoria en aquellas sandías que se transportan a granel.	
Tolerancia de Tamaño	Es permitido una tolerancia total de 10%, en número o en peso, de sandía que no cumplan los requisitos de calibre.	
INOCUIDAD	Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, autoridad nacional competente <sup>1</sup>	Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias.

**Precisión 1:** Ninguna

## 2.2. Envase y/o embalaje

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

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

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

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

## 2.3. Rotulado

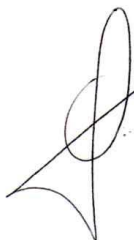
El rotulado de los envases debe estar conforme a lo indicado en la NTP 209.038:2019 ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado de alimentos preenvasados. 8ª Edición, o la norma Codex CXS 1-1985 (2018) NORMA GENERAL PARA EL ETIQUETADO DE LOS ALIMENTOS PREENVASADOS. Además, el rótulo debe contener lo siguiente según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

- nombre del producto y la variedad;
- categoría de calidad del producto;
- peso neto en kg;
- procedencia y fecha de cosecha;

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



- nombre o razón social o marca del productor o exportador; en el caso de productos importados, nombre o razón social del importador;
- número de Autorización Sanitaria de Establecimiento de Procesamiento Primario emitida por el SENASA.



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

**2.4. Inserto**  
No aplica.

**Precisión 4:** No aplica.



**Advertencia**

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

## CAPÍTULO V PROFORMA DEL CONTRATO

### Importante

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



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

### **CLÁUSULA PRIMERA: ANTECEDENTES**

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



### **CLÁUSULA SEGUNDA: OBJETO**

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

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

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

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

### **CLÁUSULA CUARTA: DEL PAGO<sup>7</sup>**

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



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

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

<sup>7</sup> En cada caso concreto, dependiendo de la naturaleza del contrato, podrá adicionarse la información que resulte pertinente a efectos de generar el pago.



para ello, bajo responsabilidad del funcionario competente.

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

#### **CLÁUSULA QUINTA: DEL PLAZO DE LA EJECUCIÓN DE LA PRESTACIÓN**

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

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

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

#### **CLÁUSULA SÉTIMA: GARANTÍAS**

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

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

#### **Importante**

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

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

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

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

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

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

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

De existir observaciones, LA ENTIDAD las comunica al CONTRATISTA, indicando claramente el sentido de estas, otorgándole un plazo para subsanar no menor de dos (2) ni mayor de ocho (8)



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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Donde:

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

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

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

#### **Importante**

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

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

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

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



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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

#### **CLÁUSULA DÉCIMA OCTAVA: SOLUCIÓN DE CONTROVERSIAS<sup>8</sup>**

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

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

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

<sup>8</sup> De acuerdo con el numeral 225.3 del artículo 225 del Reglamento, las partes pueden recurrir al arbitraje ad hoc cuando las controversias deriven de procedimientos de selección cuyo valor estimado sea menor o igual a cinco millones con 00/100 soles (S/ 5 000 000,00).





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

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

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

**CLÁUSULA VIGÉSIMA: DOMICILIO PARA EFECTOS DE LA EJECUCIÓN CONTRACTUAL**

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

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

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

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

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

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

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

**Importante**

*Este documento puede firmarse digitalmente si ambas partes cuentan con firma digital, según la Ley N° 27269, Ley de Firmas y Certificados Digitales<sup>9</sup>.*

<sup>9</sup> Para mayor información sobre la normativa de firmas y certificados digitales ingresar a: <https://www.indecopi.gob.pe/web/firmas-digitales/firmar-y-certificados-digitales>



## ANEXOS



## ANEXO N° 1

### DECLARACIÓN JURADA DE DATOS DEL POSTOR

Señores

#### COMITÉ DE SELECCIÓN

#### SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N° 006-2023 EP/UE 0875 (PRIMERA CONVOCATORIA)

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>10</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 reducción de la oferta económica.
2. Solicitud de subsanación de los requisitos para perfeccionar el contrato.
3. Solicitud para presentar los documentos para perfeccionar el contrato, según orden de prelación, de conformidad con lo previsto en el artículo 141 del Reglamento.
4. Respuesta a la solicitud de acceso al expediente de contratación.
5. Notificación de la orden de compra<sup>11</sup>

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

#### Importante

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

<sup>10</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 original, en calidad de garantía de fiel cumplimiento, en los contratos periódicos de suministro de bienes, según lo señalado en el artículo 149 del Reglamento.

<sup>11</sup> Cuando el monto del valor estimado del procedimiento o del ítem no supere los doscientos mil Soles (S/ 200 000.00), en caso se haya optado por perfeccionar el contrato con una orden de compra.



**Importante**

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

**ANEXO N° 1**

**DECLARACIÓN JURADA DE DATOS DEL POSTOR**

Señores  
**COMITÉ DE SELECCIÓN**

**SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N° 006-2023 EP/UO 0875 (PRIMERA CONVOCATORIA)**  
Presente.-

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

Datos del consorciado 1					
Nombre, Denominación o Razón Social :					
Domicilio Legal :					
RUC :		Teléfono(s) :			
MYPE <sup>12</sup>		Sí		No	
Correo electrónico :					

Datos del consorciado 2					
Nombre, Denominación o Razón Social :					
Domicilio Legal :					
RUC :		Teléfono(s) :			
MYPE <sup>13</sup>		Sí		No	
Correo electrónico :					

Datos del consorciado ...					
Nombre, Denominación o Razón Social :					
Domicilio Legal :					
RUC :		Teléfono(s) :			
MYPE <sup>14</sup>		Sí		No	
Correo electrónico :					

**Autorización de notificación por correo electrónico:**

Correo electrónico del consorcio:

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

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

<sup>13</sup> Ibídem.

<sup>14</sup> Ibídem.



1. Solicitud de reducción de la oferta económica.
2. Solicitud de subsanación de los requisitos para perfeccionar el contrato.
3. Solicitud para presentar los documentos para perfeccionar el contrato, según orden de prelación, de conformidad con lo previsto en el artículo 141 del Reglamento.
4. Respuesta a la solicitud de acceso al expediente de contratación.
5. Notificación de la orden de compra<sup>15</sup>

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

**Importante**

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



<sup>15</sup> Cuando el monto del valor estimado del procedimiento o del ítem no supere los doscientos mil Soles (S/ 200 000.00), en caso se haya optado por perfeccionar el contrato con una orden de compra.

## ANEXO N° 2

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

Señores  
**COMITÉ DE SELECCIÓN**

**SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N° 006-2023 EP/UE 0875 (PRIMERA CONVOCATORIA)**  
Presente.-

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

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

#### **Importante**

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



### ANEXO N° 3

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

Señores  
**COMITÉ DE SELECCIÓN**

**SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N° 006-2023 EP/UE 0875 (PRIMERA CONVOCATORIA)**  
Presente.-

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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



## ANEXO N° 4

### PROMESA DE CONSORCIO

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

Señores  
**COMITÉ DE SELECCIÓN**

**SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N° 006-2023 EP/UE 0875 (PRIMERA CONVOCATORIA)**  
Presente.-

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

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

a) Integrantes del consorcio

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

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

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

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

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

1. OBLIGACIONES DE [NOMBRE, DENOMINACIÓN O RAZÓN SOCIAL DEL CONSORCIADO 1] [%]<sup>16</sup>

[DESCRIBIR LAS OBLIGACIONES DEL CONSORCIADO 1]

2. OBLIGACIONES DE [NOMBRE, DENOMINACIÓN O RAZÓN SOCIAL DEL CONSORCIADO 2] [%]<sup>17</sup>

[DESCRIBIR LAS OBLIGACIONES DEL CONSORCIADO 2]

TOTAL OBLIGACIONES 100%<sup>18</sup>

<sup>16</sup> Consignar únicamente el porcentaje total de las obligaciones, el cual debe ser expresado en número entero, sin decimales.

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

<sup>18</sup> Este porcentaje corresponde a la sumatoria de los porcentajes de las obligaciones de cada uno de los integrantes del consorcio.

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

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



**Importante**

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





## ANEXO N° 5

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

Señores  
**COMITÉ DE SELECCIÓN**

**SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N° 006-2023 EP/UE 0875 (PRIMERA CONVOCATORIA)**  
Presente.-



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

- 1.- Que el domicilio fiscal de la empresa<sup>19</sup> se encuentra ubicada en la Amazonía y coincide con el lugar establecido como sede central (donde tiene su administración y lleva su contabilidad);
- 2.- Que la empresa se encuentra inscrita en las Oficinas Registrales de la Amazonía (exigible en caso de personas jurídicas);
- 3.- Que, al menos el setenta por ciento (70%) de los activos fijos de la empresa se encuentran en la Amazonía; y
- 4.- Que la empresa no tiene producción fuera de la Amazonía.<sup>20</sup>



[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

#### Importante

*Cuando se trate de consorcios, esta declaración jurada será presentada por cada uno de los integrantes del consorcio, salvo que se trate de consorcios con contabilidad independiente, en cuyo caso debe ser suscrita por el representante común, debiendo indicar su condición de consorcio con contabilidad independiente y el número de RUC del consorcio.*



<sup>19</sup> En el artículo 1 del "Reglamento de las Disposiciones Tributarias contenidas en la Ley de Promoción de la Inversión en la Amazonía" se define como "empresa" a las "Personas naturales, sociedades conyugales, sucesiones indivisas y personas consideradas jurídicas por la Ley del Impuesto a la Renta, generadoras de rentas de tercera categoría, ubicadas en la Amazonía. Las sociedades conyugales son aquellas que ejerzan la opción prevista en el Artículo 16 de la Ley del Impuesto a la Renta."

<sup>20</sup> En caso de empresas de comercialización, no consignar esta condición.

**ANEXO N° 6**

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

**(DOCUMENTO A PRESENTAR EN EL PERFECCIONAMIENTO DEL CONTRATO)**



Señores  
**COMITÉ DE SELECCIÓN**

**SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N° 006-2023 EP/UO 0875 (PRIMERA CONVOCATORIA)**  
Presente.-

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



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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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



**Importante**

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

## ANEXO N° 7

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

Señores  
**COMITÉ DE SELECCIÓN**

**SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N° 006-2023 EP/UE 0875 (PRIMERA CONVOCATORIA)**  
Presente.-

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

CONCEPTO	PRECIO TOTAL
<b>TOTAL</b>	

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

#### Importante

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

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

#### Importante

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