



# **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	<b>Importante</b> • Abc	Se refiere a consideraciones importantes a tener en cuenta por el órgano encargado de las contrataciones o comité de selección, según corresponda, y por los proveedores.
4	<b>Advertencia</b> • Abc	Se refiere a advertencias a tener en cuenta por el órgano encargado de las contrataciones o comité de selección, según corresponda y por los proveedores.
5	<b>Importante para la Entidad</b> • Xyz	Se refiere a consideraciones importantes a tener en cuenta por el órgano encargado de las contrataciones o comité de selección, según corresponda, y deben ser eliminadas una vez culminada la elaboración de las bases.

**CARACTERÍSTICAS DEL DOCUMENTO:**

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

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

**INSTRUCCIONES DE USO:**

- Una vez registrada la información solicitada dentro de los corchetes sombreados en gris, el texto deberá quedar en letra tamaño 10, con estilo normal, sin formato de negrita y sin sombreado.
- 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°002-UNP-2024**

**“ADQUISICION DE ABARROTÉS PARA EL COMEDOR  
UNIVERSITARIO DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL DE  
PIURA PARA EL SEMESTRE II-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.rnp.gob.pe](http://www.rnp.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:

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

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

#### 1.5. PRESENTACIÓN DE OFERTAS

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

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

<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>



### Importante

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

## 1.6. 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:

- a) Acceder al SEACE, a través de su usuario y contraseña, en la fecha y hora indicadas en el calendario del procedimiento.
- b) Ingresar a la ficha del procedimiento y seguidamente acceder a la opción mejora de precios.
- c) 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 establecida en el Capítulo V de la sección específica de las bases.*

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

#### 3.2. GARANTÍAS

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

##### 3.2.1. GARANTÍA DE FIEL CUMPLIMIENTO

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

#### Importante

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



### 3.2.2. GARANTÍA POR ADELANTO

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

### 3.3. REQUISITOS DE LAS GARANTÍAS

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

#### Importante

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

#### Advertencia

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

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

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

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

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

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

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

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

### 3.4. EJECUCIÓN DE GARANTÍAS

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



### **3.5. ADELANTOS**

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

### **3.6. PENALIDADES**

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

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

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

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

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

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

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

### **3.8. PAGOS**

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

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

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

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

#### **Advertencia**

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

### **3.9. DISPOSICIONES FINALES**

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



## **SECCIÓN ESPECÍFICA**

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

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



## CAPITULO I GENERLIDADES

### 1.1. ENTIDAD CONVOCANTE

Nombre : UNIVERSIDAD NACIONAL DE PIURA  
 RUC N° : 20172606777  
 Domicilio legal : Campus Universitario, Urb. Miraflores S/N, Castilla-Piura  
 Teléfono: : 073 – 343349  
 Correo electrónico: : [abastecimientos@unp.edu.pe](mailto:abastecimientos@unp.edu.pe)

### 1.2. OBJETO DE LA CONVOCATORIA

El presente procedimiento de selección tiene por objeto la contratación de los siguientes bienes:

ITEM N° 01	ITEM	PRODUCTOS SECOS	U.M	EE TT
	1.1	ACEITE VEGETAL	LT	FICHA TECNICA
	1.2	AZUCAR RUBIA	KG	FICHA TECNICA
	1.3	FIDEO CANUTO	KG	FICHA TECNICA
	1.4	FIDEO TALLARIN	KG	FICHA TECNICA
	1.5	SAL	KG	FICHA TECNICA
	1.6	ALVERJA VERDE PARTIDA	KG	FICHA TECNICA
	1.7	FREJOL CABALLERO	KG	FICHA TECNICA
	1.8	FREJOL CASTILLA	KG	FICHA TECNICA
	1.9	FREJOL PANAMITO	KG	FICHA TECNICA
	1.10	LENTEJA	KG	FICHA TECNICA
	1.11	HOJUELA DE AVENA	PAQ x 10KG	FICHA TECNICA
	1.12	QUINUA	KG	FICHA TECNICA
	1.13	HUEVOS DE GALLINA	KG	FICHA TECNICA
ITEM N° 02	ITEM	PRODUCTOS FRESCOS	U.M	EE TT
	2.1	AJOS	KG	FICHA TECNICA
	2.2	ZAPALLO MACRE	KG	FICHA TECNICA
	2.3	PALTA FUERTE	KG	FICHA TECNICA
	2.4	CAMOTE	KG	FICHA TECNICA
	2.5	CHOCLO	UND	FICHA TECNICA
	2.6	LIMON	CIENTO	FICHA TECNICA
	2.7	VAINITA	KG	FICHA TECNICA
	2.8	PAPA CANCHAN	KG	FICHA TECNICA
	2.9	YUCA	KG	FICHA TECNICA
	2.10	ALVERJA EN VAINA FRESCA	KG	FICHA TECNICA
	2.11	MANZANA DELICIA	KG	FICHA TECNICA
	2.12	MELON	UND	FICHA TECNICA
	2.13	NARANJA	CIENTO	FICHA TECNICA
	2.14	PAPAYA	KG	FICHA TECNICA
	2.15	PLATANO DE SEDA	UND	FICHA TECNICA
	2.16	SANDIA	UND	FICHA TECNICA
	2.17	POLLO ENTERO SIN MENUDENCIA REFRIGERADO	KG	FICHA TECNICA
	2.18	CARNE DE CERDO CARCASA REFRIGERADA	KG	FICHA TECNICA
	2.19	CARNE DE RES CORTE CHURRASCO PARRILLERO REFRIGERADA	KG	FICHA TECNICA
	2.20	CARNE DE RES CORTE COSTILLAS	KG	FICHA TECNICA
	2.21	MENUDENCIA DE POLLO REFRIGERADA	KG	FICHA TECNICA
	2.22	MONDONGO REFRIGERADO	KG	FICHA TECNICA
	2.23	PATA DE TORO REFRIGERADO	KG	FICHA TECNICA
	2.24	CARNE DE RES PULPA-TAPA	KG	FICHA TECNICA
2.25	CARNE DE RES CORTE SANCOCHADO REFRIGERADO	KG	FICHA TECNICA	
ITEM N° 3	ITEM	PRODUCTOS HIDROBIOLÓGICOS	U.M	EE TT
	3.1	PESCADO BONITO	KG	FICHA TECNICA
	3.2	PESCADO CABALLA	KG	FICHA TECNICA
	3.3	PESCADO CACHEMA	KG	FICHA TECNICA
	3.4	PESCADO JUREL	KG	FICHA TECNICA
	3.5	PESCADO TOLLO	KG	FICHA TECNICA



### 1.3. EXPEDIENTE DE CONTRATACIÓN

El expediente de contratación fue aprobado mediante El expediente de contratación fue aprobado mediante Resolución General de Administración N° 0468-2024-DGA-UNP del 20 de Setiembre del 2024

### 1.4. FUENTE DE FINANCIAMIENTO

Recursos Ordinarios

### 1.5. SISTEMA DE CONTRATACIÓN

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

### 1.6. DISTRIBUCIÓN DE LA BUENA PRO

NO APLICA

### 1.7. ALCANCES DEL REQUERIMIENTO

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

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

deben cancelar S/. 5.00 (Cinco con 00/100 Soles) en la Cuenta Única del Banco de la Nación – Transacción 9135 Código 168, debiendo canjear el Boucher en el Área de tesorería de la Entidad. **LOS PARTICIPANTES DEBEN ACERCARSE PARA LA ENTREGA DE LAS BASES A LA UNIDAD DE ABASTECIMIENTO**, sito en Campus Universitario s/n – Edificio del Rectorado. - Segundo Piso

#### 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° 30225, Ley de Contrataciones del Estado, modificada por el Decreto Legislativo N° 1444.
  - Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado, aprobado mediante Decreto Supremo N° 344-2018-EF.
  - Ley N°331638 de Presupuesto del Sector Público para el Año Fiscal 2023.
  - Ley N°31639 de Equilibrio Financiero del Presupuesto del Sector Público del año fiscal 2023
  - Directivas del OSCE.
  - Ley N° 27444 – Ley del Procedimiento Administrativo General.
  - Ley n° 27806 – Ley de Transparencia y de Acceso a la Información Pública.
  - Decreto Supremo N° 204-2012-EF – TUO de la Ley General del Sistema Nacional de Presupuesto
  - Decreto Supremo N° 006-2008-TR – Reglamento de la Ley MYPE.
  - Decreto Supremo N° 013-2013-PRODUCE – Texto Único Ordenado de la Ley de Impulso al Desarrollo Productivo y al Crecimiento Empresarial.
  - Código Civil.
  - Ley General de Salud N° 26842
  - Decreto Supremo N° 007-98-SA- Reglamento sobre Vigencia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas.
- Las referidas normas incluyen sus respectivas modificaciones, de ser el caso.
- Ley de Inocuidad aprobada Por Decreto Legislativo N° 1062-y su Reglamento, Aprobado por Decreto Supremo N° 034—2008-AG
  - NTS N° MINSA/DIGESA -V.0 Norma Sanitaria para el Almacenamiento de Alimentos Terminado destinado al consumo humano,



## CAPÍTULO II DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

### 2.1. CALENDARIO DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

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

### 2.2. CONTENIDO DE LAS OFERTAS

La oferta contendrá la siguiente documentación:

#### 2.2.1. Documentación de presentación obligatoria

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

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

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

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

#### Advertencia

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

<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/>



sección de las bases.

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

#### Importante

*El monto total de la oferta o respecto del ítem al que se presenta al que se refiere el literal c) del numeral 1.4 de la sección general de las bases se presenta en [CONSIGNAR LA MONEDA EN LA QUE SE DEBE PRESENTAR LA OFERTA].*

### 2.2.2. Documentación de presentación facultativa

#### Importante para la Entidad

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

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

#### Advertencia

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

#### **Incorporar a las bases o eliminar, según corresponda**

#### Importante para la Entidad

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

### 2.3. PRESENTACIÓN DEL RECURSO DE APELACIÓN

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

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

N ° de Cuenta : 00631042376  
Banco : BANCO DE LA NACION  
N° CCI<sup>3</sup> : [.....]

”

<sup>3</sup> En caso de transferencia interbancaria.



## 2.4. 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>4</sup> y siempre que el servicio web se encuentre activo en el Catálogo de Servicios de dicha plataforma, no corresponderá exigir los documentos previstos en los literales e) y f).*

- 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>5</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>6</sup>.
- i) Presentar los certificados de calidad a fin de acreditar las características físicas, químicas organolépticas y microbiológico para los siguientes productos Item N°01: Alverja partida, frejol castilla.  
Item N°02: carne de pollo entero sin menudencia refrigerado, carne de res refrigerado con y sin hueso, Item n°03: Pescado Caballa entera Refrigerada, y pescado jurel entero refrigerado. El documento será emitido por un laboratorio que se encuentre acreditado por INACAL, Adjuntando su acreditación con su respectiva conformidad como organismo de inspección autorizado por INACAL vigente

### 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*

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

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

<sup>6</sup> Incluir solo en caso que la convocatoria del procedimiento sea por paquete.



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 para la Entidad

En caso se determine que adicionalmente se puede considerar otro tipo de documentación a ser presentada para el perfeccionamiento del contrato, consignar el siguiente literal:

- j) [DE ACUERDO AL OBJETO CONTRACTUAL CONVOCADO REQUERIR LA PRESENTACIÓN DE OTROS DOCUMENTOS, SEGÚN CORRESPONDA].

**Incorporar a las bases o eliminar, según corresponda.**

#### 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>7</sup>.
- La Entidad no puede exigir documentación o información adicional a la consignada en el presente numeral para el perfeccionamiento del contrato.

## 2.5. PERFECCIONAMIENTO 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 Universidad Nacional de Piura campus Universitario s/n Urb. Miraflores-Piura- Castilla

Los postores deberán tomar en consideración que los certificados solicitados, deberán ser emitidos por un laboratorio acreditado por INACAL, Adjuntando su acreditación para emitir certificados de calidad e inspección a nombre del postor encontrándose aptos y vigentes

#### Importante para la Entidad

- En el caso de procedimientos de selección cuyo monto del valor estimado no supere los doscientos mil Soles (S/ 200,000.00), siempre que se haya optado por perfeccionar el contrato con la recepción de una orden de compra, debe sustituirse por esta disposición:

“El contrato se perfecciona con la notificación de la orden de compra. Para dicho efecto el postor ganador de la buena pro, dentro del plazo previsto en el numeral 3.1 de la sección general de

<sup>7</sup> Segn lo previsto en la Opinión N° 009-2016/DTN.



*las bases, debe presentar la documentación requerida en [INDICAR LUGAR Y DIRECCIÓN EXACTA DONDE DEBE DIRIGIRSE EL POSTOR GANADOR].”*

- *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 monto del valor estimado del ítem no supere los doscientos mil Soles (S/ 200,000.00).*

## **2.6 FORMA DE PAGO**

La Entidad realizará el pago de la contraprestación pactada a favor del contratista en forma mensual de acuerdo con el internamiento de los alimentos realizado por el proveedor.

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

Recepción por parte del Encargado del Almacén Central en coordinación del Personal de la Oficina Central de Bienestar Universitario.

Informe del funcionario responsable del área usuaria emitiendo la conformidad de la prestaciónn efectuada.

Comprobante de pago.

Guía de Remisión.

La documentación para presentar por parte del contratista a efectos del pago por las prestaciones efectuadas deberá dirigirse a la oficina Central de Bienestar Universitario (Área Usuaria) para la emisión de la conformidad Adjuntando la documentación establecida

Reajuste en los Pagos. - No aplica

Otras penalidades aplicables. – Solo





### CAPÍTULO III ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

#### "ADQUISICIÓN DE ABARROTES PARA EL COMEDOR UNIVERSITARIO DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL DE PIURA"

#### ESPECIFICACIONES TÉCNICAS. – PRODUCTOS SECOS, PRODUCTOS FRESCOS Y PRODUCTOS HIDROBIOLÓGICO

ÁREA USUARIA. – UNIDAD DE BIENESTAR SOCIAL DE LA DIRECCIÓN DE BIENESTAR UNIVERSITARIO

#### 1.- DENOMINACIÓN Y FINALIDAD PÚBLICA DE LA CONTRATACIÓN.

##### DENOMINACIÓN. -

"ADQUISICIÓN DE ABARROTES PARA EL COMEDOR UNIVERSITARIO DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL DE PIURA"

##### FINALIDAD PÚBLICA

La presente convocatoria busca cubrir el beneficio de alimentación que otorga la entidad a los estudiantes foráneos de éxito y de bajos recursos económicos de la Universidad Nacional de Piura; vía suministro, para el año 2024 en base a una dieta alimentaria que permita una mejor y eficiente atención a los usuarios.

ITEM N° 01	PRODUCTOS SECOS	U.M	CANTIDAD
1.1	ACEITE VEGETAL	LT	3000
1.2	AZUCAR RUBIA	KG	10000
1.3	FIDEO CANUTO	KG	680
1.4	FIDEO TALLARIN	KG	850
1.5	SAL	KG	1500
1.6	ALVERJA VERDE PARTIDA	KG	1360
1.7	FREJOL CABALLERO	KG	1360
1.8	FREJOL CASTILLA	KG	1360
1.9	FREJOL PANAMITO	KG	1360
1.1	LENTEJA	KG	1360
1.11	HOJUELA DE AVENA	PAQX10KG	54
1.12	QUINUA	KG	150
1.13	HUEVOS DE GALLINA	KG	900
ITEM N°02	PRODCTOS FRESCOS	U.M	CANTIDAD
2.1	AJOS	KG	680
2.2	ZAPALLO MACRE	KG	1700
2.3	PALTA FUERTE	KG	50
2.4	CAMOTE	KG	150
2.5	CHOCLO	UND	1530
2.6	LIMON	CIENTO	510
2.7	VAINITA	KG	510
2.8	PAPA CANCHAN	KG	11050
2.9	YUCA	KG	1400
2.10	ALVERJA EN VAINA FRESCA	KG	1400

UNIVERSIDAD NACIONAL DE PIURA  
UNIDAD CENTRAL DE BIENESTAR UNIVERSITARIO  
Sr. Poma Balarezo Burgos  
ENCARGADO DE BIENESTAR UNIVERSITARIO



**2.- CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS DEL BIEN A CONTRATAR****2.1 Características técnicas**

SE ANEXAN (13) TRECE FICHAS TÉCNICAS EN PDF, se tendrá en cuenta lo siguiente:

ITEM N° 01 : PRODUCTOS SECOS

ITEM N°01	PRODUCTOS SECOS			
SUB ITEMS	PRODUCTO	U.M	CANTIDAD	FICHA TECNICA
1.1	ACEITE VEGETAL	LITROS	3000	5015151300002526
1.2	AZUCAR RUBIA DOMESTICA	KILOS	10000	5016150900278002
1.3	FIDEO CANUTO DE SOPA	KILOS	680	5019290200389779
1.4	FIDEO LARGO (TALLARIN)	KILOS	850	5019290200389780
1.5	SAL	KILOS	1500	5017155000003471
1.6	ALVERJA VERDE PARTIDA	KG	1360	5042400300330410
1.7	FREJOL CABALLERO BLANCO	KG	1360	5042180100329905
1.8	FREJOL CASTILLA	KG	1360	5042180100329912
1.9	FREJOL PANAMITO	KG	1360	5042180100329915
1.10	LENTEJA MARRON	KG	1360	5042450100330416
1.11	HOJUELA DE AVENA	PAQ X 10	54	REGISTRO SANITARIO
1.12	QUINUA	KG	150	USO PRIMARIO
1.13	HUEVOS	KG	900	5013161200342333

**2.2 ENVASE, EMBALAJE Y ROTULADO****PARA EL ÍTEM: ACEITE VEGETAL****2.1.1. Envase. –**

Bidón por 18 Litros, resistente que proteja al producto de la luz, el calor, el oxígeno y la humedad con sello de seguridad en la tapa, totalmente hermético que asegure la conservación del producto durante su almacenamiento.

**2.1.2. Embalaje. –**

Los bidones de aceite deberán ser resistentes lo suficientemente buena como para proteger al contenido durante su apilamiento o transporte, El material de que está construido el envase debe estar exento de productos químicos que puedan transferirse al producto, El envase debe prevenir pérdidas por vertido, en las cantidades señaladas vía transporte en camiones pequeños que asegure la conservación del producto durante su almacenamiento y transporte.

UNIVERSIDAD NACIONAL DE PIURA  
OFICINA CENTRA DE BIENESTAR UNIVERSITARIO  
*Paul Balarezo Burgos*  
Sr. Paul Balarezo Burgos  
ESPEC DIVISION ASUNTOS ESTUDIANTILES





2.2.3 Rotulado. -

El rotulado del envase deberá indicar la presentación, la marca la procedencia (datos del fabricante o productor) el Registro Sanitario, peso bruto y neto, volumen, así como señalar las fechas de producción y de vencimiento del producto.

**PARA EL ÍTEM: AZÚCAR RUBIA**

2.2.1. Envase. -

Sacos de polipropileno o sacos de papel por 50 Kg. reforzado, resistente al manipuleo que evite pérdidas o mermas, los sacos deberán estar secos, limpios y nuevos debiendo presentar un envase interno de polietileno para una mayor protección del producto durante su transporte y almacenamiento.

2.2.2. Embalaje. -

Los sacos de azúcar deberán ser resistentes lo suficientemente buenos como para proteger al contenido durante su apilamiento o transporte, El material de que está construido el envase debe estar exento de productos químicos que puedan transferirse al producto, El envase debe prevenir pérdidas por vertido. en las cantidades señaladas vía transporte en camiones pequeños que asegure la conservación del producto durante su almacenamiento y transporte.

2.2.3 Rotulado. -

Azúcar rubia de cristales brillantes, totalmente soluble en agua exento de sustancias extrañas a su naturaleza

El rotulado del envase deberá indicar la presentación, la marca la procedencia (datos del fabricante o productor) el Registro Sanitario, peso bruto y neto, volumen, así como señalar las fechas de producción y de vencimiento del producto.

**PARA EL ÍTEM: FIDEO**

Tipo: en sus formas: canuto, entrefino delgado y/o grueso, etc., contenido de agua no superior al 14%

2.2.1. Envase. -

Paquete por 10 kg, en envase resistente que proteja al producto de la luz, el calor, el oxígeno y la humedad, limpio, sano, inviolable y sin presencia de insectos totalmente hermético que asegure la conservación del producto durante su almacenamiento.

2.2.2. Embalaje. -

Los paquetes de fideo deberán ser resistentes lo suficientemente buenos como para proteger al contenido durante su apilamiento o transporte, El material de que está construido el envase debe estar exento de productos químicos que puedan transferirse al producto, El envase debe prevenir pérdidas por vertido. en las cantidades señaladas vía transporte en camiones pequeños que asegure la conservación del producto durante su almacenamiento y transporte.

2.2.3 Rotulado. -

En el rotulado debe ir marca, fecha de vencimiento/año y mes, contenido neto, ingredientes y número de registro sanitario, peso bruto y neto, volumen, así como señalar las fechas de producción del producto.

**PARA EL ÍTEM: SAL**

2.2.1. Envase. -

UNIVERSIDAD NACIONAL DE PIURA  
OFICINA CENTRO DE BIENESTAR UNIVERSITARIO

*Paul Balarezo Burgos*  
**Sr. Paul Balarezo Burgos**  
ESPEC. DIVISION ABARROTES REFINADOS





De polietileno transparente de 1Kg, resistente, herméticamente cerrado, saco por 25 kg debiendo presentar un envase interno de polietileno para una mayor protección del producto durante su transporte y almacenamiento

2.2.2. Embalaje. –

Los paquetes de sal deberán ser resistentes lo suficientemente buenos como para proteger al contenido durante su apilamiento o transporte, El material de que está construido el envase debe estar exento de productos químicos que puedan transferirse al producto, El envase debe prevenir pérdidas por vertido. en las cantidades señaladas vía transporte en camiones pequeños que asegure la conservación del producto durante su almacenamiento y transporte.

2.2.3 Rotulado. -

El rotulado del envase deberá indicar la presentación, la marca la procedencia (datos del fabricante o productor) el Registro Sanitario, peso bruto y neto, así como señalar las fechas de producción y de vencimiento del producto.

**PARA EL ÍTEM: ALVERJA VERDE PARTIDA**

Presentación: Sacos de Yute o de polipropileno, rotulados de 1er uso, con un peso de 50 kg de producto, y demás especificaciones de acuerdo a Ficha Técnica Vida Útil: de 02 meses mínimo desde la fecha de producción. Tiempo reposición en caso de defectos: 02 días calendarios

2.1.1. Envase. –

Sacos, resistente que proteja al producto de la luz, el calor, el oxígeno y la humedad que asegure la conservación del producto durante su almacenamiento.

2.1.2. Embalaje. –

Los sacos deberán ser resistentes lo suficientemente como para proteger al contenido durante su apilamiento o transporte, El material de que está construido el envase debe estar exento de productos químicos que puedan transferirse al producto, El envase debe prevenir pérdidas por vertido. en las cantidades señaladas vía transporte en camiones pequeños que asegure la conservación del producto durante su almacenamiento y transporte.

2.2.3 Rotulado. – No aplica

**PARA EL ÍTEM: FRIJOL CABALLERO ( BLANCO)**

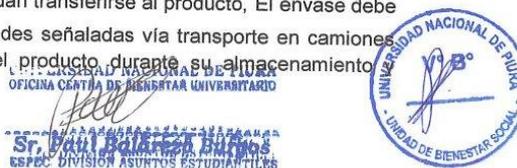
Presentación: Sacos de Yute o de polipropileno, rotulados de 1er uso, con un peso de 50 kg de producto, y demás especificaciones de acuerdo a Ficha Técnica. Vida Útil: de 02 meses mínimo desde la fecha de producción. Tiempo reposición en caso de defectos: 02 días calendarios

2.2.1. Envase. –

Sacos, resistente que proteja al producto de la luz, el calor, el oxígeno y la humedad que asegure la conservación del producto durante su almacenamiento.

2.2.2. Embalaje. –

Los sacos deberán ser resistentes lo suficientemente como para proteger al contenido durante su apilamiento o transporte, El material de que está construido el envase debe estar exento de productos químicos que puedan transferirse al producto, El envase debe prevenir pérdidas por vertido. en las cantidades señaladas vía transporte en camiones pequeños que asegure la conservación del producto durante su almacenamiento





transporte.

2.2.3 Rotulado. – No aplica

#### PARA EL ÍTEM: FRIJOL CASTILLA ( CHILENO)

Presentación: Sacos de Yute o de polipropileno, rotulados de 1er uso, con un peso de 50 kg de producto, y demás especificaciones de acuerdo a Ficha Técnica. Vida Útil: de 02 meses mínimo desde la fecha de producción. Tiempo reposición en caso de defectos: 02 días calendarios

2.2.1. Envase. –

Sacos, resistente que proteja al producto de la luz, el calor, él oxígeno y la humedad que asegure la conservación del producto durante su almacenamiento.

2.2.2. Embalaje. –

Los sacos deberán ser resistentes lo suficientemente como para proteger al contenido durante su apilamiento o transporte, El material de que está construido el envase debe estar exento de productos químicos que puedan transferirse al producto, El envase debe prevenir pérdidas por vertido. en las cantidades señaladas vía transporte en camiones pequeños que asegure la conservación del producto durante su almacenamiento y transporte.

2.2.3 Rotulado. – No aplica

#### PARA EL ÍTEM: FRIJOL PANAMITO

Presentación: Sacos de Yute o de polipropileno, rotulados de 1er uso, con un peso de 50 kg de producto, y demás especificaciones de acuerdo a Ficha Técnica. Vida Útil: de 02 meses mínimo desde la fecha de producción. Tiempo reposición en caso de defectos: 02 días calendarios

2.2.1. Envase. –

Sacos, resistente que proteja al producto de la luz, el calor, él oxígeno y la humedad que asegure la conservación del producto durante su almacenamiento.

2.2.2. Embalaje. –

Los sacos deberán ser resistentes lo suficientemente como para proteger al contenido durante su apilamiento o transporte, El material de que está construido el envase debe estar exento de productos químicos que puedan transferirse al producto, El envase debe prevenir pérdidas por vertido. en las cantidades señaladas vía transporte en camiones pequeños que asegure la conservación del producto durante su almacenamiento y transporte.

2.2.3 Rotulado. - No aplica.

#### PARA EL ÍTEM: LENTEJA

Presentación: Sacos de Yute o de polipropileno, rotulados de 1er uso, con un peso de 50 kg de producto, y demás especificaciones de acuerdo a Ficha Técnica. Vida Útil: de 02 meses mínimo desde la fecha de producción. Tiempo reposición en caso de defectos: 02 días calendarios

2.2.1. Envase. –

Sacos, resistente que proteja al producto de la luz, el calor, él oxígeno y la humedad que asegure la conservación del producto durante su almacenamiento

UNIVERSIDAD NACIONAL DE PIURA  
OFICINA CENTRAL DE BIENESTAR UNIVERSITARIO

*Raul Balareno Burgos*  
Sr. Raul Balareno Burgos  
CAREPC DIVISION ASUNTOS ESTUDIANTILES





2.2.2. Embalaje. –

Los sacos deberán ser resistentes lo suficientemente como para proteger al contenido durante su apilamiento o transporte, El material de que está construido el envase debe estar exento de productos químicos que puedan transferirse al producto, El envase debe prevenir pérdidas por vertido. en las cantidades señaladas vía transporte en camiones pequeños que asegure la conservación del producto durante su almacenamiento y transporte.

2.2.3 Rotulado. - No aplica.

**PARA EL ÍTEM: HOJUELA DE AVENA**

Presentación: Sacos de Yute o de polipropileno, rotulados de 1er uso, con un peso de 50 kg de producto, y demás especificaciones de acuerdo a Ficha Técnica. Vida Útil: de 02 meses mínimo desde la fecha de producción. Tiempo reposición en caso de defectos: 02 días calendarios

2.2.1. Envase. –

Sacos, resistente que proteja al producto de la luz, el calor, el oxígeno y la humedad que asegure la conservación del producto durante su almacenamiento

2.2.2. Embalaje. –

Los sacos deberán ser resistentes lo suficientemente como para proteger al contenido durante su apilamiento o transporte, El material de que está construido el envase debe estar exento de productos químicos que puedan transferirse al producto, El envase debe prevenir pérdidas por vertido. en las cantidades señaladas vía transporte en camiones pequeños que asegure la conservación del producto durante su almacenamiento y transporte.

2.2.3 Rotulado. – No aplica

**PARA EL ÍTEM: QUINUA**

Presentación: Sacos de Yute o de polipropileno, rotulados de 1er uso, con un peso de 50 kg de producto, y demás especificaciones de acuerdo a Ficha Técnica. Vida Útil: de 02 meses mínimo desde la fecha de producción. Tiempo reposición en caso de defectos: 02 días calendarios

2.2.1. Envase. –

De polietileno transparente de 1Kg, resistente, herméticamente cerrado, saco por 25 kg debiendo presentar un envase interno de polietileno para una mayor protección del producto durante su transporte y almacenamiento

2.2.2. Embalaje. –

Los paquetes de sal deberán ser resistentes lo suficientemente buenos como para proteger al contenido durante su apilamiento o transporte, El material de que está construido el envase debe estar exento de productos químicos que puedan transferirse al producto, El envase debe prevenir pérdidas por vertido. en las cantidades señaladas vía transporte en camiones pequeños que asegure la conservación del producto durante su almacenamiento y transporte.

2.2.3 Rotulado. – No aplica

UNIVERSIDAD NACIONAL DE PIURA  
OFICINA CENTRAL DE ADMINISTRACIÓN UNIVERSITARIA  
*[Firma]*  
Sr. Paul Balarezo Burgos  
ESPEC. DIVISOR ASUNTOS ESTUDIANTILES



**PARA EL ÍTEM: HUEVOS**

Presentación: jvas de cartón Sacos kg de producto, y demás especificaciones de acuerdo a Ficha Técnica. Vida Útil: de 02 meses mínimo desde la fecha de producción. Tiempo reposición en caso de defectos: 02 días calendarios

**2.2.3. Envase. –**

De cartón , resistente cerrado por 20 kg debiendo presentar un envase externo de polietileno para una mayor protección del producto durante su transporte y almacenamiento

**2.2.4. Embalaje. –**

Los paquetes de huevos deberán ser resistentes lo suficientemente buenos como para proteger al contenido durante su apilamiento o transporte, El material de que está construido el envase debe estar exento de productos químicos que puedan transferirse al producto, El envase debe prevenir pérdidas por vertido. en las cantidades señaladas vía transporte en camiones pequeños que asegure la conservación del producto durante su almacenamiento y transporte.

**2.2.3 Rotulado. – No aplica****3. Condiciones de los Bienes a contratar****3.1 Lugar y Plazo de ejecución de la prestación****3.1.1 Lugar de entrega**

Para los ítem aceite, azúcar, fideo, sal, alverja verde partida, frejol bayo( blanco), frejol castilla, frejol panamito, lenteja hojuela de avena , quinua y huevos es vía suministro semanal los días sábados de cada semana en el almacén de la Unidad de Bienestar Social de la Dirección de Bienestar Universitario (Comedor Universitario) con la presencia del representante del Almacén Central de la Universidad Nacional de Piura, ubicado en interior Campus Universitario S/N Urbanización Miraflores Castilla Piura en horario de 6:00 a 8:30 am

**3.1.2 Plazo de entrega**

Los bienes materia de la presente convocatoria se entregarán vía suministro por el lapso de 02 Semestres Académicos o lo que ocurra primero, en los días indicados por el área usuaria según se detalla, siendo que para la primera entrega el plazo con que cuenta el postor ganador será de cinco días calendario después de haberse suscrito el contrato, emitido la orden de compra respectiva y comunicado el inicio de entrega de los productos, en concordancia con lo establecido en el expediente de contratación.

**3.2 Forma de entrega**

Según se indica:

ÍTEMS	ABARROTRES	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	DÍAS A ENTREGAR	INGRESO X SEMANA
1	ACEITE VEGETAL	LITROS	3000	Sábado/semanal	200
2	AZÚCAR RUBIA	KILO	10000	Sábado/semanal	650
3	FIDEO DE SOPA (CORTO)	KILO	680	Sábado/semanal	150
4	FIDEO TALLARIN	KILO	850	Sábado/semanal	100
5	SAL	UNIDAD	1500	Sábado/semanal	100

UNIVERSIDAD NACIONAL DE PIURA  
OFICINA CENTRAL DE BIENESTAR UNIVERSITARIO

*Sr. Paul Balarezo Burgos*  
REREC DIVISION ASUNTOS ESTUDIANTILES





6	ALVERJA VERDE PARTIDA	KG	1360	Sábado/semanal	85
7	FREJOL BLANCO	KG	1360	Sábado/semanal	85
8	FREJOL CHILENO	KG	1360	Sábado/semanal	85
9	FREJOL PANAMITO	KG	1360	Sábado/semanal	85
10	LENTEJA	KG	1360	Sábado/semanal	85
11	HOJUELA DE AVENA	PAQ X 10	54	Sábado/semanal	3
12	QUINUA	KG	150	Sábado/quincenal	10
13	HUEVOS	KG	900	Sábado/Semanal	80

**3.2.1 Métodos de Muestreo:** No aplica**4. Otras Consideraciones para la ejecución de la Contratación. –**

Se trata de una contratación por ítems, Está prohibida la subcontratación, El cronograma es referencial este puede ser modificado a requerimiento de la entidad

**4.1 Adelantos. - No Aplica****4.2 Conformidad de Bienes**

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

- Verificación de la correspondencia entre los productos recibidos y el detalle de las Fichas técnicas incluidas en la propuesta adjudicada, así como las condiciones señaladas en las respectivas órdenes de compra.
- Verificación de la integridad física y adecuado estado de conservación de los productos.
- En caso de que las cantidades no estuvieran conformes no se firmará las Guías de Remisión hasta la subsanación correspondiente.
- De no ser encontrado conforme el producto el representante del Almacén en coordinación con el personal encargado del comedor universitario procederá a informar a la Oficina de Abastecimiento y ésta notificará al contratista para que recoja el producto observado y lo cambie por otro lote que cumpla con los

requerimientos técnicos solicitados, dentro del plazo máximo de UN (01) día calendario. y en caso de incumplir el contratista con el cambio del lote observado dentro del plazo otorgado, se considerará la aplicación de las penalidades desde el día siguiente a aquel en que el contratista estuvo obligado a cumplir

**4.3 FORMA DE PAGO**

La Entidad realizará el pago de la contraprestación pactada a favor del contratista en forma mensual de acuerdo con el internamiento de los alimentos realizado por el proveedor.

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

- Recepción por parte del Encargado del Almacén Central en coordinación del Personal de la Oficina Central de Bienestar Universitario.
- Informe del funcionario responsable del área usuaria emitiendo la conformidad de la prestación efectuada.
- Comprobante de pago.
- Guía de Remisión.

UNIVERSIDAD NACIONAL DE PIURA  
OFICINA CENTRAL DE BIENESTAR UNIVERSITARIO

*Paul Balarezo Burgos*  
Sr. Paul Balarezo Burgos  
ESPEC. DIVISION ASUNTOS ESTUDIANTILES





La documentación para presentar por parte del contratista a efectos del pago por las prestaciones efectuadas deberá dirigirse a la oficina Central de Bienestar Universitario (Área Usuaría) para la emisión de la conformidad Adjuntando la documentación establecida

**4.4 Reajuste en los Pagos. - No aplica**

**4.5 Otras penalidades aplicables. – Solo:**

**PENALIDAD POR MORA. –**

En caso de retraso injustificado del contratista en la ejecución de las prestaciones objeto del presente contrato, la entidad le aplica automáticamente una penalidad por mora por cada día de atraso, según lo dispuesto en el Artículo 162° del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado

**4.6 Responsabilidad por Vicios Ocultos. –**

La entidad cuenta con el plazo de 01 año por reclamos posteriores por consecuencias en la salud por vicios ocultos. En dicho caso el plazo de caducidad se computa a partir de la conformidad otorgada por la entidad hasta treinta (30) días hábiles posteriores al vencimiento del plazo de responsabilidad del contratista previsto en el contrato, según lo dispuesto en el Artículo 173° del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado

**4.7 Responsabilidad de los Consorcios. -**

De conformidad con el numeral 49.5 del artículo 49° del reglamento.

UNIVERSIDAD NACIONAL DE PIURA  
OFICINA CENTRAL DE BIENESTAR UNIVERSITARIO  
*[Firma]*  
**Sr. Paul Balarezo Burgos**  
ESPEC. DIVISION ASUNTOS ESTUDIANTILES



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 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

UNIVERSIDAD NACIONAL DE PIURA  
OFICINA CENTRAL DE BIENESTAR UNIVERSITARIO  
*[Firma]*  
**Sr. Paul Balarezo Burgos**  
SUPERVISOR DIVISION ASUNTOS ESTUDIANTILES





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.

<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.

UNIVERSIDAD NACIONAL DE PIURA  
OFICINA CENTRAL DE BIENESTAR UNIVERSITARIO  
*[Firma]*  
**Sr. Paul Balarezo Burgos**  
ESPEC DIVISION ASUNTOS ESTUDIANTILES



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.





4

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 procesode 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 competente¹.	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.

UNIVERSIDAD NACIONAL DE PIURA  
OFICINA CENTRO DE BIENESTAR UNIVERSITARIO  
*Sr. Paul Balarezo Burgos*  
ESPEC. DIVISION ASUNTOS ESTUDIANTILES





6

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  
Versión 05

UNIVERSIDAD NACIONAL DE PIURA  
OFICINA CENTRAL DE BIENESTAR UNIVERSITARIO

Página 4 de 2

Sr. Paul Balarezo Burgos  
ESPEC DIVISION ASUNTOS ESTUDIANTILES



7

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 pre envases. 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.

Versión 05

UNIVERSIDAD NACIONAL DE PIURA  
OFICINA CENTRAL DE BIENESTAR UNIVERSITARIO  
*Sr. Paul Batárezo Burgos*  
ESPEC. DIVISION ASUNTOS ESTUDIANTILES

Página 6 de 8





8

## FICHA TÉCNICA APROBADA

## 1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

Denominación del bien	: SAL DE MESA
Denominación técnica	: SAL PARA CONSUMO HUMANO - SAL DE MESA
Unidad de medida	: KILOGRAMO
Descripción general	: Es la sal yodada y fluorada de venta directa para consumo humano, refinada, de granulometría uniforme, con o sin adición de antihumectantes que aseguren su conservación por un período mínimo de seis meses y que cumple con los requisitos de calidad e inocuidad establecidos.

## 2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

## 2.1. Del bien

La sal de mesa 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 mesa 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 mesa debe cumplir con las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA	
<b>CALIDAD</b>			
<b>Requisitos Sensoriales</b>			
Aspecto	Granuloso, fino, uniforme, libre de sustancias extrañas visibles.	NTP 209.015:2006 SAL PARA CONSUMO HUMANO. 2ª Edición	
Color	Blanco		
Olor	Inodoro		
Sabor	Salado característico		
<b>Requisitos físico químicos</b>			
1. Humedad	Máximo 0,5%		
2. Pureza	Mínimo 99,1%		
3. Granulometría: debe pasar	- Tamiz ITINTEC 595 µm (N° 30): Mínimo 80% - Tamiz ITINTEC 177 µm (N° 80): Máximo 20%		
4. Sustancias impermeabilizantes agregadas totales	Máximo 1,0%		
5. Impurezas			
- Impurezas insolubles en agua	Máximo 0,10%		
- Sulfato (SO <sub>4</sub> )	Máximo 0,3%		
- Calcio (Ca <sup>++</sup> )	Máximo 0,15%		

Versión 05

UNIVERSIDAD NACIONAL DE PIURA  
OFICINA CENTRAL DE BIENESTAR UNIVERSITARIO

Página 6 de 2

Sr. Paul Balarezo Burgos  
ESPEC. DIVISION ASUNTOS ESTUDIANTILES



9

- Magnesio (Mg <sup>++</sup> )	Máximo 0,15%	
- 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

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
		LAS TOXINAS PRESENTES EN LOS ALIMENTOS Y PIENSOS
Yodo (para asegurar la proporción de yodo, en el procesamiento de la sal, se utilizará el yodato de potasio)	30 a 40 ppm (o mg/Kg de sal)	Reglamento del Decreto Ley N° 17387, Fijan los tipos de sal para expendio al público en el territorio nacional, aprobado por Decreto Supremo N° 00223-71-SA, y su modificatoria.
Flúor (en forma de fluoruro de sodio o su equivalente en cualesquiera de las sales de flúor autorizadas a usar)	200 miligramos de fluoruro de sodio por kilogramo de sal (200 ppm)	Aprueban normas para la adición del flúor a la sal de consumo humano, aprobada mediante Resolución Ministerial N° 0131-85-SA-DVM.
<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 tales como: material, tipo de cerrado, siempre que se haya verificado que estas características aseguren la pluralidad de postores.

Versión 05

UNIVERSIDAD NACIONAL DE PIURA  
OFICINA CENTRAL DE BIENESTAR UNIVERSITARIO  
*Sr. Paul Batorezo Burgos*  
ESPEC. DIVISION ASUNTOS ESTUDIANTILES

Página 2 de 2





### 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;

<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.

- el contenido de yodo y flúor expresado en ppm;
- 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.

UNIVERSIDAD NACIONAL DE PIURA  
OFICINA CENTRAL DE BIENESTAR UNIVERSITARIO  
*Sr. Paul Balarezo Burgos*  
ESPEO DIVISION ASUNTOS ESTUDIANTILES



FICHA TÉCNICA  
APROBADA

## 1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

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

## 2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

## 2.1. Del bien

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

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA	
<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 estadíos. - 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 deben ser de material apto para el uso alimentario.

Versión 05

UNIVERSIDAD NACIONAL DE PIURA

OFICINA CENTRAL DE BIENESTAR UNIVERSITARIO

Página 9 de 2

Sr. Paul Balarezo Burgos  
ESPEC. DIVISION ASUNTOS ESTUDIANTILES





12

<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.

UNIVERSIDAD NACIONAL DE PIURA  
OFICINA CENTRAL DE BIENESTAR UNIVERSITARIO  
*Sr. Paul Balarezo Burgos*  
ESPEC. DIVISION ASUNTOS ESTUDIANTILES



FICHA TÉCNICA  
APROBADA

## 1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

Denominación del bien	: FRIJOL CABALLERO CALIDAD 1 - EXTRA
Denominación técnica	: FRIJOL CABALLERO GRADO DE CALIDAD 1 - EXTRA
Unidad de medida	: KILOGRAMO
Descripción general	: El frijol caballero calidad 1 - extra es el grano maduro, procedente de la especie <i>Phaseolus vulgaris</i> (L.) o frijol común.

## 2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

## 2.1. Del bien

El frijol caballero calidad 1 - extra 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 caballero calidad 1 - extra debe presentar las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
<b>CALIDAD</b>		
Uniformidad	Cada lote de frijol debe estar conformado por la misma variedad.	NTP 205.015:2015 LEGUMINOSAS Frijol. Requisitos. 3ª Edición, y su Corrigenda Técnica NTP 205.015:2015/COR 1:2016 CORRIGENDA 1. LEGUMINOSAS. Frijol. Requisitos. 1ª Edición
	Variedad contrastante: Máximo 1,00%	
Humedad	Máximo 15%	
Sanidad	- Ausencia de granos infestados, con insectos vivos en cualquiera de sus estadios. - Ausencia de granos con hongos.	
<b>Aspecto</b>		
- Grano enfermo	0,00%	
- Grano picado	Máximo 1,00%	
- Grano partido o quebrado	Máximo 1,00%	
- Grano arrugado	Máximo 1,00%	
- Materias extrañas	Máximo 0,050%	
<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

El frijol caballero calidad 1 - extra debe ser envasado según lo establecido en la norma 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: Disposiciones generales y requisitos. 3ª Edición, y su Corrigenda Técnica<sup>2</sup>, de tal manera que el

Versión 05

UNIVERSIDAD NACIONAL DE PIURA  
OFICINA CENTRAL DE BIENESTAR UNIVERSITARIO  
*Sr. Paul Balarezo Burgos*  
ESPEC. DIVISION ASUNTOS ESTUDIANTES

Página 13 de 28





14

<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

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 caballero calidad 1 - extra 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 caballero calidad 1 - extra, 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 1 o Extra";
- 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.

UNIVERSIDAD NACIONAL DE PIURA  
OFICINA CENTRAL DE BIENESTAR UNIVERSITARIO  
*Sr. Paul Balarezo Burgos*  
ESPEC. DIVISION ASUNTOS ESTUDIANTILES





15

FICHA TÉCNICA  
APROBADA

## 1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

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

## 2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

## 2.1. Del bien

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

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

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
<b>CALIDAD</b>		
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.	
<u>Aspecto</u>		
- 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%	
<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.

Versión 05

UNIVERSIDAD NACIONAL DE PIURA  
OFICINA CENTRAL DE BIENESTAR UNIVERSITARIO  
*[Firma]*  
Sr. Paul Batorezo Burgos  
ESPEC. DIVISION ASUNTOS ESTUDIANTILES





16

**2.2. Envase y/o embalaje**

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

<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 : 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
<b>CALIDAD</b>		
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.	
<u>Aspecto</u>		
- 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%	
<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

Versión 05

UNIVERSIDAD NACIONAL DE PIURA  
OFICINA CENTRAL DE INGESTA UNIVERSITARIO  
  
**Sr. Paul Balarezo Burgos**  
ESPEC. DIVISION ASUNTOS ESTUDIANTILES

Página 18 de 2





12

modificatorias.

Precisión 1: Ninguna.

**2.2. Envase y/o embalaje**

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

<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.

Versión 05

UNIVERSIDAD NACIONAL DE PIURA  
OFICINA CENTRAL DE BIENESTAR UNIVERSITARIO

*Sr. Paul Balarezo Burgos*  
ESPEC DIVISION ASUNTOS ESTUDIANTILES



Página 15 de 2



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

**FICHA  
TÉCNICA  
APROBADA**

**1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN**

Denominación del bien : LENTEJA CALIDAD 2 - SUPERIOR  
Denominación técnica : LENTEJA GRADO DE CALIDAD 2 -  
SUPERIORUnidad 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						
<b>CALIDAD</b>								
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 c -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 border="1"> <thead> <tr> <th>Calibre (tamaño)</th> <th>Diámetro (mm)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1</td> <td>Mayor o igual que 7,5</td> </tr> <tr> <td>2</td> <td>Menor que 7,5</td> </tr> </tbody> </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							
<b>Grado de calidad (Tolerancias)</b>								
- Grano infectado	0,00%							

Versión 05

UNIVERSIDAD NACIONAL DE PIURA  
OFICINA CENTRAL DE BIENESTAR UNIVERSITARIO

Sr. Paul Balarezo Burgos  
ESPEC. DIVISION ASUNTOS ESTUDIANTILES





19

- 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 emitido por el SENASA;

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

Versión 05

UNIVERSIDAD NACIONAL DE PIURA  
OFICINA CENTRAL DE BIENESTAR UNIVERSITARIO

Sr. Paul Balarezo Burgos  
ESPEC. DIVISION ASUNTOS ESTUDIANTILES

Página 17 de 20





20

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

UNIVERSIDAD NACIONAL DE PIURA  
OFICINA CENTRAL DE BIENESTAR UNIVERSITARIO

*Sr. Paul Balarezo Burgos*  
ESPEC. DIVISION ASUNTOS ESTUDIANTILES



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														
<b>CALIDAD</b>																
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	De acuerdo a su peso, se clasifica en los siguientes tamaños: <table border="1" style="margin: 5px auto;"> <thead> <tr> <th>Tamaño</th> <th>Peso</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Súper chico</td> <td>&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> </tbody> </table> <p>Tolerancia: Máximo 10% de huevos de las clasificaciones de peso limítrofe.</p>		Tamaño	Peso	Súper chico	< 50 g	Chico	50 – 55,55 g	Mediano	55,55 – 62,5 g	Grande	62,5 – 68,88 g	Jumbo	68,88 – 72,22 g	Súper Jumbo	≥ 72,22
Tamaño	Peso															
Súper chico	< 50 g															
Chico	50 – 55,55 g															
Mediano	55,55 – 62,5 g															
Grande	62,5 – 68,88 g															
Jumbo	68,88 – 72,22 g															
Súper Jumbo	≥ 72,22															
Cáscara	Íntegra, 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 movible															
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 de 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.







## REQUISITOS DE CALIFICACION

### CAPACIDAD LEGAL

## REQUISITOS DE HABILITACION PARA EL ITEM N° I PRODUCTOS SECOS

### A.1 HABILITACIÓN

#### Requisitos:

1.- Copia simple de los registros sanitarios vigentes de los bienes: aceite vegetal, azúcar rubia, fideo Canuto, Fideo Tallarín, Sal , hojuela de Avena Con la presentación de estos, expedida por la Dirección General de Salud Ambiente e Inocuidad Alimentaria -DIGESA según lo indicado en los art 102 Y 105 DEL Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado Mediante Decreto supremo N° 007-98-SAA Y sus modificatorias.

Copia simple de la Resolución Directoral vigente que otorga validación Técnica Oficial al Plan HACCP, con excepción de la sal, emitida por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria –DIGESA, según Resolución Ministerial N° 449-2006/MINSA . Según corresponda.

Huevos de Gallina, alverja verde partida, Frejol Caballero, Frejol Castilla, Frejol Panamito, Lenteja, Quinoa con copia del Certificado de Autorización Sanitaria del establecimiento que realizó el procesamiento primario otorgado por el SENASA, según el art. 33° del D.S. N° 004- 2011- AG (publicado en el Diario Oficial El Peruano el día 27 de abril de 2011). y sus modificatorias.

#### Acreditación:

Con presentación de una Copia simple de los registros sanitarios vigentes de los bienes: aceite vegetal, azúcar rubia, fideo Canuto, Fideo Tallarín, Sal, hojuela de Avena Con la presentación de estos expedida por la Dirección General de Salud Ambiente e Inocuidad Alimentaria -DIGESA SEGÚN LO INDICADO EN LOS ARTICULO 102 Y 105 DEL Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado Mediante Decreto supremo N° 007-98-SAA Y sus modificatorias.

Copia simple de la Resolución Directoral vigente que otorga validación Técnica Oficial al Plan HACCP, con excepción de la sal emitida por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria –DIGESA, según Resolución Ministerial N° 449-2006/MINSA. Según corresponda.

Huevos de Gallina alverja verde partida, Frejol Caballero, Frejol Castilla, Frejol Panamito, Lenteja, Quinoa con copia del Certificado de Autorización Sanitaria del establecimiento que realizó el procesamiento primario otorgado por el SENASA, según el art. 33° del D.S. N° 004- 2011- AG (publicado en el Diario Oficial El Peruano el día 27 de abril de 2011). y sus modificatorias

#### 2.- Requisitos

1.-El postor debe de presentar Copia simple del certificado de Inspección de BPM de Almacenamiento de Alimentos a nombre del postor de los productos solicitados en este ítem. 1 con un periodo de 10 meses de antigüedad

#### Acreditación:

El postor debe presentar copia del Certificado de BPM de almacenamiento de alimentos de a nombre del postor de los productos solicitados: El laboratorio que emite dicho certificado deberá estar acreditado por INACAI

UNIVERSIDAD NACIONAL DE PIURA  
OFICINA CENTRAL DE BIENESTAR UNIVERSITARIO

*Paul Balarezo Burgos*  
Sr. Paul Balarezo Burgos  
ESPEC. DIVISION ASUNTOS ESTUDIANTILES





23

## ITEM N° 02: PRODUCTOS FRESCOS

ITEM N°02	PRODUCTOS	FRESCOS		
SUB ITEMS	PRODUCTO	FICHA TECNICA	U.M	CANTIDAD
2.1	AJOS	5042381000330382	KG	680
2.2	ALVERJA VERDE FRESCA VAINA	5022100100388627	KG	1400
2.3	CAMOTE	504064150038862	KG	150
2.4	CHOCLO	5040324400330401	UND	1530
2.5	LIMON	5030420200331450	CIENTO	510
2.6	PAPA CANCHAN	5040570700329921	KG	11050
2.7	PALTA FUERTE	5040173000331448	KG	50
2.8	VAINITA	5040184700330395	KG	510
2.9	YUCA	5040707000330424	KG	1400
2.10	ZAPALLO	5040672300330398	KG	1700
2.11	MANZANA DELICIA	5030157200330421	KG	720
2.12	MELON	5030460500330389	KG	820
2.13	NARANJA	5030504300331440	CIENTOS	340
2.14	PAPAYA	5030510500331429	KG	3800
2.15	PLATANO DE SEDA	5030170700388659	UND	34112
2.16	SANDIA	5030461000330392	UND	2000
2.17	POLLO ENTERO SIN MENUENCIA REFRIGERADO	5011151500133836	KG	14450
2.18	CARNE DE CERDO CARCASAREFRIGERADA	501115140039067	KG	1200
2.19	CARNE DE RES CORTE CHURRASCO PARRILLERO REFRIGERADO	5011151300389328	KG	1200
2.20	CARNE DE RES CORTE COSTILLA RREFRIGERADA	5011151300389329	KG	2720
2.21	MENUENCIA DE POLLO REFRIGERADA	5011151500375014	KG	850
2.22	MONDONGO DE RES REFRIGERADO	5011151300367125	KG	2400
2.23	PATA DE TORO REFRIGERADA	5011151300133921	KG	1190
2.24	CARNE DE RES PULPA		KG	2660
2.25	CARNE DE RES CORTE SANCOCHADO REFRIGERADO	5011151300389335	KG	1700

UNIVERSIDAD NACIONAL DE PIURA  
OFICINA CENTRAL DE BIENESTAR UNIVERSITARIO  
Sr. Benji Balarezo Hurgos  
ESPEC. DIVISION ASUNTOS ESTUDIAILES





24

## 2.- CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS DEL BIEN A CONTRATAR

### 2.1 Características técnicas

SE ANEXAN (09) NUEVE FICHAS TÉCNICAS EN PDF, se tendrá en cuenta lo siguiente:

### 2.2 ENVASE, EMBALAJE Y ROTULADO

#### PARA EL ÍTEM: AJOS

Debe ser de óptima frescura y madurez comercial sin olor color o sabor que indique su descomposición.

##### 2.2.1. Envase. –

Deben estar limpios y compuestos por materiales que no causen alteraciones al producto, que reúnan las condiciones de higiene limpieza, resistencia a la humedad, manipulación y transporte de modo que garantice la conservación del producto. Uso de envases resistentes que garanticen la integridad, conservación y adecuado almacenamiento, según lo establecido en las fichas técnicas de los productos.

##### 2.2.2. Embalaje. –

El embalaje y transporte de los productos debe cumplir lo estipulado en la ficha técnica de cada producto, deberá ser trasladado de ser el caso en bolsas de polietileno acondicionadas es decir perforadas para una buena ventilación de estos

El material de que está construido el envase debe estar exento de productos químicos que puedan transferirse al producto, en las cantidades señaladas vía transporte en camiones pequeños que asegure la conservación del producto durante su almacenamiento y transporte. Se deberá utilizar en el Transporte vehículos cerrados limpios y desinfectados, si se transporta productos que requieren refrigeración, éstos deberán contar como cámara de frío o recipientes adecuados para conservación de bajas temperaturas.

##### 2.2.3 Rotulado. – No aplica

#### PARA EL ÍTEM: ALVERJA VERDE FRESCA

##### 2.2.1. Envase. –

Sacos de polipropileno o sacos de papel por 50 KG. reforzado, resistente al manipuleo que evite pérdidas o mermas, los sacos deberán estar secos, limpios y nuevos debiendo presentar un envase de polietileno para una mayor protección del producto durante su transporte y almacenamiento. Uso de envases resistentes que garanticen la integridad, conservación y adecuado almacenamiento, según lo establecido en las fichas técnicas de los productos

##### 2.2.2. Embalaje. –

El embalaje y transporte de los productos debe cumplir lo estipulado en la ficha técnica de cada producto, el producto deberá ser trasladado en bolsas de polietileno acondicionadas es decir perforadas para una buena ventilación de las mismas deben estar limpios y compuestos por materiales que no causen alteraciones al producto, que reúnan las condiciones de higiene limpieza, resistencia a la humedad, manipulación y transporte Se deberá utilizar en el Transporte vehículos cerrados limpios y desinfectados, si se transporta productos que requieren refrigeración, éstos deberán contar como cámara de frío o recipientes adecuados para conservación de bajas temperaturas.

##### 2.2.3 Rotulado. - No aplica





25

**PARA EL ÍTEM: CHOCLO**

2.2.1. Envase. –

Sacos de polipropileno o sacos de papel por 50 Unidades. reforzado, resistente al manipuleo que evite pérdidas o mermas, los sacos deberán estar secos, limpios y nuevos debiendo presentar un envase de polietileno para una mayor protección del producto durante su transporte y almacenamiento . Uso de envases resistentes que garanticen la integridad, conservación y adecuado almacenamiento, según lo establecido en las fichas técnicas de los productos

2.2.2. Embalaje. –

El embalaje y transporte de los productos debe cumplir lo estipulado en la ficha técnica de cada producto, el producto deberá ser trasladado en bolsas de polietileno acondicionadas es decir perforadas para una buena ventilación de las mismas deben estar limpios y compuestos por materiales que no causen alteraciones al producto, que reúnan las condiciones de higiene limpieza, resistencia a la humedad, manipulación y transporte Se deberá utilizar en el Transporte vehículos cerrados limpios y desinfectados, si se transporta productos que requieren refrigeración, éstos deberán contar como cámara de frío o recipientes adecuados para conservación de bajas temperaturas.

2.2.3 Rotulado. - No aplica

**PARA EL ÍTEM: PALTA FUERTE**

FUERTE CATEGORÍA II. - Debe ser de óptima frescura y madurez comercial sin olor color o sabor que indique su descomposición, turgentes

2.2.1. Envase. –

Sacos de polipropileno o sacos de papel por 50 Unidades. reforzado, resistente al manipuleo que evite pérdidas o mermas, los sacos deberán estar secos, limpios y nuevos debiendo presentar un envase de polietileno para una mayor protección del producto durante su transporte y almacenamiento . Uso de envases resistentes que garanticen la integridad, conservación y adecuado almacenamiento, según lo establecido en las fichas técnicas de los productos

2.2.2. Embalaje. –

El embalaje y transporte de los productos debe cumplir lo estipulado en la ficha técnica de cada producto, el producto deberá ser trasladado en bolsas de polietileno acondicionadas es decir perforadas para una buena ventilación de las mismas deben estar limpios y compuestos por materiales que no causen alteraciones al producto, que reúnan las condiciones de higiene limpieza, resistencia a la humedad, manipulación y transporte Se deberá utilizar en el Transporte vehículos cerrados limpios y desinfectados, si se transporta productos que requieren refrigeración, éstos deberán contar como cámara de frío o recipientes adecuados para conservación de bajas temperaturas.

2.2.3 Rotulado. - No aplica

**PARA EL ÍTEM: VAINITA**

Tipo: Vainita de calidad primera, de tamaño A, de acuerdo a lo establecido en la NTP 011.111.1974

2.2.1. Envase. –

Deben estar limpios y compuestos por materiales que no causen alteraciones al producto, que reúnan las condiciones de higiene limpieza, resistencia a la humedad, manipulación y transporte de modo que garantice la conservación del producto. Uso de envases resistentes que garanticen la integridad, conservación y adecuado almacenamiento, según lo establecido en las fichas técnicas de los productos

Versión 15

*Sr. Ppúl Balarezo Burgos*  
ESPEC. DIVISION ASUNTOS ESTUDIANTILES





26

2.2.2. Embalaje. –

El embalaje y transporte de los productos debe cumplir lo estipulado en la ficha técnica de cada producto, El producto deberá ser trasladado de ser el caso en bolsas de polietileno acondicionadas es decir perforadas para una buena ventilación de las mismas Se deberá utilizar en el Transporte vehículos cerrados limpios y desinfectados, si se transporta productos que requieren refrigeración, éstos deberán contar como cámara de frío o recipientes adecuados para conservación de bajas temperaturas.

2.2.3 Rotulado. - No aplica

**PARA EL ÍTEM: YUCA**

Yuca categoría I Calibre B, de acuerdo a la NTP-CODEX STAN 238-2014, la parte visible del contenido se registrará según indica el numeral 5.1 de la NTP-CODEX STAN 238-2014, Debe ser de óptima frescura y madurez comercial sin olor color o sabor que indique su descomposición, turgentes

2.2.1. Envase. –

Deben estar limpios y compuestos por materiales que no causen alteraciones al producto, que reúnan las condiciones de higiene limpieza, resistencia a la humedad, manipulación y transporte de modo que garantice la conservación del producto. Uso de envases resistentes que garanticen la integridad, conservación y adecuado almacenamiento, según lo establecido en las fichas técnicas de los productos

2.2.2. Embalaje. –

El embalaje y transporte de los productos debe cumplir lo estipulado en la ficha técnica de cada producto, El producto deberá ser trasladado de ser el caso en bolsas de polietileno acondicionadas es decir perforadas para una buena ventilación de las mismas Se deberá utilizar en el Transporte vehículos cerrados limpios y desinfectados, si se transporta productos que requieren refrigeración, éstos deberán contar como cámara de frío o recipientes adecuados para conservación de bajas temperaturas.

2.2.3 Rotulado. - No aplica

**PARA EL ÍTEM: ZAPALLO**

Tipo: Zapallo macre categoría primera, en el contenido del paquete será de 25 kg, su manipulación será la establecida en el numeral 10.1 de la NTP 011.114:2015, Debe ser de óptima frescura y madurez comercial sin olor color o sabor que indique su descomposición

2.2.1. Envase. –

Deben estar limpios y compuestos por materiales que no causen alteraciones al producto, que reúnan las condiciones de higiene limpieza, resistencia a la humedad, manipulación y transporte de modo que garantice la conservación del producto. Uso de envases resistentes que garanticen la integridad, conservación y adecuado almacenamiento, según lo establecido en las fichas técnicas de los productos

UNIVERSIDAD NACIONAL DE PIURA  
OFICINA CENTRAL DE BIENESTAR UNIVERSITARIO  
*Paul Bajarezo Burgos*  
Sr. Paul Bajarezo Burgos  
ESPEC. DIVISION ASUNTOS ESTUDIANTILES





27

2.2.2. Embalaje. –

El embalaje y transporte de los productos debe cumplir lo estipulado en la ficha técnica de cada producto, El producto deberá ser trasladado de ser el caso en bolsas de polietileno acondicionadas es decir perforadas para una buena ventilación de las mismas Se deberá utilizar en el Transporte vehículos cerrados limpios y desinfectados, si se transporta productos que requieren refrigeración, éstos deberán contar como cámara de frío o recipientes adecuados para conservación de bajas temperaturas.

2.2.3 Rotulado. - No aplica

**PARA EL ÍTEM: CAMOTE**

Camote Morado categoría primera, en el contenido de malla por 25 kg, su manipulación será la establecida en el numeral 10.1 de la NTP 011.114:2015, Debe ser de óptima frescura y madurez comercial sin olor color o sabor que indique su descomposición

2.2.1. Envase. –

Deben estar limpios y compuestos por materiales que no causen alteraciones al producto, que reúnan las condiciones de higiene limpieza, resistencia a la humedad, manipulación y transporte de modo que garantice la conservación del producto. Uso de envases resistentes que garanticen la integridad, conservación y adecuado almacenamiento, según lo establecido en las fichas técnicas de los productos

2.2.2. Embalaje. –

El embalaje y transporte de los productos debe cumplir lo estipulado en la ficha técnica de cada producto, El producto deberá ser trasladado de ser el caso en bolsas de polietileno acondicionadas es decir perforadas para una buena ventilación de las mismas Se deberá utilizar en el Transporte vehículos cerrados limpios y desinfectados, si se transporta productos que requieren refrigeración, éstos deberán contar como cámara de frío o recipientes adecuados para conservación de bajas temperaturas.

2.2.3 Rotulado. - No aplica

**PARA EL ÍTEM PAPA CANCHAN**

Para papa canchan categoría primera, en el contenido de malla por 25 kg, su manipulación será la establecida en el numeral 10.1 de la NTP 011.114:2015, Debe ser de óptima frescura y madurez comercial sin olor color o sabor que indique su descomposición

2.2.3. Envase. –

Deben estar limpios y compuestos por materiales que no causen alteraciones al producto, que reúnan las condiciones de higiene limpieza, resistencia a la humedad, manipulación y transporte de modo que garantice la conservación del producto. Uso de envases resistentes que garanticen la integridad, conservación y adecuado almacenamiento, según lo establecido en las fichas técnicas de los productos

2.2.4. Embalaje. –

El embalaje y transporte de los productos debe cumplir lo estipulado en la ficha técnica de cada producto, El producto deberá ser trasladado de ser el caso en bolsas de polietileno acondicionadas es decir perforadas para una buena ventilación de las mismas Se deberá utilizar en el Transporte vehículos cerrados limpios y desinfectados, si se transporta productos que requieren refrigeración, éstos deberán contar como cámara de frío o recipientes adecuados para conservación de bajas temperaturas.

Versión 15

UNIVERSIDAD NACIONAL DE PIURA  
UNIVERSIDAD NACIONAL DE PIURA  
UNIVERSIDAD NACIONAL DE PIURA

Sr. Pdt. Balarezo Burgos  
ESPEC. DIVISION ASUNTOS ESTUDIANTILES





28

**PARA EL ÍTEM: MANZANA DELICIA**

Manzana Delicia requerido de acuerdo a lo establecido en el CODEX STAN 183-1993, por ejemplo: Manzana Delicia, Los lotes de manzana deberán estar exentos de humedad externa, impurezas y materias extrañas visibles (tierra, piedras, etc.). Debe ser de diámetro uniforme y deberá tener el pedúnculo cortado al ras del fruto.

**2.2.1. Envase. –**

En envases reforzados, resistente al manipuleo que evite pérdidas o mermas, los sacos o mallas deberán estar secos, limpios y nuevos debiendo presentar un envase de polietileno para una mayor protección del producto durante su transporte y almacenamiento. Uso de envases, según lo establecido en las fichas técnicas de los productos

**2.2.2. Embalaje. –**

El embalaje y transporte de los productos debe cumplir lo estipulado en la ficha técnica de cada producto, el producto deberá ser trasladado en bolsas de polietileno acondicionadas es decir perforadas para una buena ventilación de las mismas deben estar limpios y compuestos por materiales que no causen alteraciones al producto, que reúnan las condiciones de higiene limpieza, resistencia a la humedad, manipulación y transporte Se deberá utilizar en el Transporte vehículos cerrados limpios y desinfectados, si se transporta productos que requieren refrigeración, éstos deberán contar como cámara de frío o recipientes adecuados para conservación de bajas temperaturas.

**2.2.3 Rotulado. - No aplica****PARA EL ÍTEM: MARACUYÁ**

El maracuyá conocido también como fruta de la pasión es el fruto de una planta conocida científicamente como Passiflora edulis, Enteras, limpias, cáscara de color amarillo, agrídulce, de peso promedio cada uno de 130 gr., tamaño uniforme, Fresco, grande, limpio, color característico homogéneo, de primera calidad.

**2.2.1. Envase. –**

Sacos de polipropileno o sacos de papel, reforzados, resistente al manipuleo que evite pérdidas o mermas, los sacos deberán estar secos, limpios y nuevos debiendo presentar un envase de polietileno para una mayor protección del producto durante su transporte y almacenamiento. Uso de envases resistentes que garanticen la integridad, conservación y adecuado almacenamiento, según lo establecido en las fichas técnicas de los productos

**2.2.2. Embalaje. –**

El embalaje y transporte de los productos debe cumplir lo estipulado en la ficha técnica de cada producto, el producto deberá ser trasladado en bolsas de polietileno acondicionadas es decir perforadas para una buena ventilación de las mismas deben estar limpios y compuestos por materiales que no causen alteraciones al producto, que reúnan las condiciones de higiene limpieza, resistencia a la humedad, manipulación y transporte Se deberá utilizar en el Transporte vehículos cerrados limpios y desinfectados, transporte y envase según normas vigentes.

**2.2.3 Rotulado. - No aplica**

UNIVERSIDAD NACIONAL DE PIURA  
OFICINA CENTRAL DE BIENESTAR UNIVERSITARIO  
*Sr. Paul B. Burgos*  
ESPECIALISTA EN DIVISION ASUNTOS ESTUDIANTILES





29

**PARA EL ÍTEM: MELÓN**

MELÓN Código: 5030461100134337, El color de pulpa depende de la variedad y puede ser de color anaranjado claro, blanco, amarillo o verde; respecto a la piel, esta puede ser de color verde, amarillo, anaranjado o blanco, Debe ser de óptima frescura y madurez comercial sin olor color o sabor que indique su descomposición

**2.2.1. Envase. –**

Sacos de polipropileno o sacos de papel, reforzado, resistente al manipuleo que evite pérdidas o mermas, los sacos deberán estar secos, limpios y nuevos debiendo presentar un envase de polietileno para una mayor protección del producto durante su transporte y almacenamiento. Uso de envases resistentes que garanticen la integridad, conservación y adecuado almacenamiento, según lo establecido en las fichas técnicas de los productos,

**2.2.2. Embalaje. –**

El embalaje y transporte de los productos debe cumplir lo estipulado en la ficha técnica de cada producto, el producto deberá ser trasladado en bolsas de polietileno acondicionadas es decir perforadas para una buena ventilación de las mismas deben estar limpios y compuestos por materiales que no causen alteraciones al producto, que reúnan las condiciones de higiene limpieza, resistencia a la humedad, manipulación y transporte Se deberá utilizar en el Transporte vehículos cerrados limpios y desinfectados, si se transporta productos que requieren refrigeración, éstos deberán contar como cámara de frío o recipientes adecuados para conservación de bajas temperaturas.

**2.2.3 Rotulado. - No aplica****PARA EL ÍTEM: NARANJA**

Tipo: Tipo Naranja de Mesa según lo indicado en la NTP 209.038:2003

**2.2.1. Envase. –**

Deben estar limpios y compuestos por materiales que no causen alteraciones al producto, que reúnan las condiciones de higiene limpieza, resistencia a la humedad, manipulación y transporte de modo que garantice la conservación del producto. Uso de envases resistentes que garanticen la integridad, conservación y adecuado almacenamiento, según lo establecido en las fichas técnicas de los productos

**2.2.2. Embalaje. –**

El embalaje y transporte de los productos debe cumplir lo estipulado en la ficha técnica de cada producto, El producto deberá ser trasladado de ser el caso en bolsas de polietileno acondicionadas es decir perforadas para una buena ventilación de las mismas Se deberá utilizar en el Transporte vehículos cerrados limpios y desinfectados, si se transporta productos que requieren refrigeración, éstos deberán contar como cámara de frío o recipientes adecuados para conservación de bajas temperaturas.

**2.2.3 Rotulado. - No aplica**

UNIVERSIDAD NACIONAL DE PIURA  
OFICINA CENTRAL DE BIENESTAR UNIVERSITARIO

*[Firma]*  
Sr. Juan Balarezo Burgos  
ESPEC. DIVISION ASUNTOS ESTUDIANTILES





30

#### PARA EL ÍTEM: PAPAYA

Tipo: Papaya Categoría II requerido de acuerdo a lo establecido en el CODEX STAN 183-1993, por ejemplo: Papaya Categoría II, calibre G

##### 2.2.1. Envase. –

Deben estar limpios y compuestos por materiales que no causen alteraciones al producto, que reúnan las condiciones de higiene limpieza, resistencia a la humedad, manipulación y transporte de modo que garantice la conservación del producto. Uso de envases resistentes que garanticen la integridad, conservación y adecuado almacenamiento, según lo establecido en las fichas técnicas de los productos

##### 2.2.2. Embalaje. –

El embalaje y transporte de los productos debe cumplir lo estipulado en la ficha técnica de cada producto, El producto deberá ser trasladado de ser el caso en bolsas de polietileno acondicionadas es decir perforadas para una buena ventilación de las mismas Se deberá utilizar en el Transporte vehículos cerrados limpios y desinfectados, si se transporta productos que requieren refrigeración, éstos deberán contar como cámara de frío o recipientes adecuados para conservación de bajas temperaturas.

##### 2.2.3 Rotulado. - No aplica

#### PARA EL ÍTEM: PLÁTANO DE SEDA

El plátano perteneciente a la familia de las musáceas. De pulpa blanca a ligeramente amarillo carnosos con sabor dulce, consistencia ligeramente blanda, La piel es gruesa, de color amarillo y fácil de pelar, maduración natural, sano y entero, de primera calidad peso promedio de cada uno 160 grs. aproximadamente. de tamaño uniforme,

##### 2.2.1. Envase. –

Envases apropiados que eviten el contacto del mismo con el suelo o plataforma del transporte Deben estar limpios y compuestos por materiales que no causen alteraciones al producto, que reúnan las condiciones de higiene limpieza, resistencia a la humedad, manipulación y transporte de modo que garantice la conservación del producto. Uso de envases resistentes que garanticen la integridad, conservación y adecuado almacenamiento, según lo establecido en las fichas técnicas de los productos

##### 2.2.2. Embalaje. –

El embalaje y transporte de los productos debe cumplir lo estipulado en la ficha técnica de cada producto, El producto deberá ser trasladado en jabs de Madera en cajas, canastas, sacos u otros envases apropiados para frutas del mismo tamaño cubierto con papel ser. El contenido de cada envase deberá ser homogéneo y estar constituido únicamente por plátanos del mismo origen, variedad y calidad. La parte visible del contenido del envase deberá ser representativa de todo el contenido , acondicionadas para una buena ventilación de las mismas Se deberá utilizar en el Transporte vehículos cerrados limpios y desinfectados, El transporte, almacenamiento y comercialización del Plátano de Seda se efectuará en cajas, canastas, sacos u otros envases .

##### 2.2.3 Rotulado. - No aplica





#### PARA EL ÍTEM: SANDIA

Sandía Calidad Primera de tamaño B requerida de acuerdo a lo establecido en la norma NTP 011.017, por ejemplo: Sandía Calidad Primera

##### 2.2.1. Envase. –

Deben estar limpios y compuestos por materiales que no causen alteraciones al producto, que reúnan las condiciones de higiene limpieza, resistencia a la humedad, manipulación y transporte de modo que garantice la conservación del producto. Uso de envases resistentes que garanticen la integridad, conservación y adecuado almacenamiento, según lo establecido en las fichas técnicas de los productos

##### 2.2.2. Embalaje. –

El embalaje y transporte de los productos debe cumplir lo estipulado en la ficha técnica de cada producto, El producto deberá ser trasladado de ser el caso en bolsas de polietileno acondicionadas es decir perforadas para una buena ventilación de las mismas Se deberá utilizar en el Transporte vehículos cerrados limpios y desinfectados, si se transporta productos que requieren refrigeración, éstos deberán contar como cámara de frío o recipientes adecuados para conservación de bajas temperaturas.

##### 2.2.3 Rotulado. - No aplica

#### PARA EL ITEM :POLLO ENTERO SIN MENUDENCIA REFRIGERADO

La carne de Pollo entero sin menudencia refrigerado. Pollo de buena consistencia carne con hueso sin cabeza, sin patas y sin vísceras

##### Envase. –

Envases apropiados que eviten el contacto del mismo con el suelo o plataforma del transporte Deben estar limpios y compuestos por materiales que no causen alteraciones al producto, que reúnan las condiciones de higiene limpieza, resistencia ala humedad, manipulación y transporte de modo que garantice la conservación del producto. Uso de envases resistentes que garanticen la integridad, conservación y adecuado almacenamiento, según lo establecido en las fichas técnicas de los productos

##### 2.2.3. Embalaje. –

El embalaje y transporte de los productos debe cumplir lo estipulado en la ficha técnica de cada producto, El producto deberá ser trasladado en jabs de plástico apropiado para el pollo El contenido de cada envase deberá ser homogéneo y estar constituido únicamente para el pollo de la misma calidad. La parte visible del contenido del envase deberá ser representativa de todo el contenido, acondicionadas para una buena ventilación de las mismas Se deberá utilizar en el Transporte vehículos furgón frigorífico cerrados limpios y desinfectados, El transporte, almacenamiento y comercialización del Plátano de Seda se efectuará en jvas u otros envases.

##### 2.2.3 Rotulado. - No aplica

UNIVERSIDAD NACIONAL DE PIURA  
OFICINA CENTRAL DE BIENESTAR UNIVERSITARIO  
*Sr. Paul Balarezo Burgos*  
ESPEC. DIVISION ASUNTOS ESTUDIANTILES





#### PARA EL ITEM: CARNE DE CERDO CARCASA REFRIGERADO

La carne de cerdo carcasa refrigerado. Cerdo de buena consistencia carne con hueso sin cabeza y sin patas

Envase. –

Envases apropiados que eviten el contacto del mismo con el suelo o plataforma del transporte Deben estar limpios y compuestos por materiales que no causen alteraciones al producto, que reúnan las condiciones de higiene limpieza, resistencia ala humedad, manipulación y transporte de modo que garantice la conservación del producto. Uso de envases resistentes que garanticen la integridad, conservación y adecuado almacenamiento, según lo establecido en las fichas técnicas de los productos

2.2.4. Embalaje. –

El embalaje y transporte de los productos debe cumplir lo estipulado en la ficha técnica de cada producto, El producto deberá ser trasladado en jabas de plástico El contenido de cada envase deberá ser homogéneo y estar constituido únicamente para el cerdo del mismo origen, y calidad. La parte visible del contenido del envase deberá ser representativa de todo el contenido , acondicionadas para una buena ventilación de las mismas Se deberá utilizar en el Transporte vehículos furgón frigorífico cerrados limpios y desinfectados, El transporte, almacenamiento y comercialización del cerdo se efectuará en jvas u otros envases .

2.2.3 Rotulado. - No aplica

#### PARA EL ITEM :CARNE DE RES CORTE CHURRASCO PARRILLERO REFRIGERADO

La carne de Res corte churrasco parrillero refrigerado. Las chuletas serán de buena consistencia firme y sin partes verdosas.

Envase. –

Envases apropiados que eviten el contacto del mismo con el suelo o plataforma del transporte Deben estar limpios y compuestos por materiales que no causen alteraciones al producto, que reúnan las condiciones de higiene limpieza, resistencia ala humedad, manipulación y transporte de modo que garantice la conservación del producto. Uso de envases resistentes que garanticen la integridad, conservación y adecuado almacenamiento, según lo establecido en las fichas técnicas de los productos

2.2.5. Embalaje. –

El embalaje y transporte de los productos debe cumplir lo estipulado en la ficha técnica de cada producto, El producto deberá ser trasladado en jabas de plástico El contenido de cada envase deberá ser homogéneo y estar constituido únicamente para el cerdo del mismo origen, y calidad. La parte visible del contenido del envase deberá ser representativa de todo el contenido , acondicionadas para una buena ventilación de las mismas Se deberá utilizar en el Transporte vehículos furgón frigorífico cerrados limpios y desinfectados, El transporte, almacenamiento y comercialización de las chuletas de res se efectuará en jvas u otros envases .

2.2.3 Rotulado. - No aplica

UNIVERSIDAD NACIONAL DE PIURA  
OFICINA CENTRA DE BIENESTAR UNIVERSITARIO  
*Paul Balarezo Burgos*  
Sr. Paul Balarezo Burgos  
ESPEC. DIVISION ASUNTOS ESTUDIANTILES



**PARA EL ITEM: CARNE DE RES CORTE COSTILLA**

La carne de Res corte Costillar Refrigerado. La Costilla serán de buena consistencia firme y sin partes verdosas.

Envase. –

Envases apropiados que eviten el contacto del mismo con el suelo o plataforma del transporte. Deben estar limpios y compuestos por materiales que no causen alteraciones al producto, que reúnan las condiciones de higiene limpieza, resistencia a la humedad, manipulación y transporte de modo que garantice la conservación del producto. Uso de envases resistentes que garanticen la integridad, conservación y adecuado almacenamiento, según lo establecido en las fichas técnicas de los productos

2.2.6. Embalaje. –

El embalaje y transporte de los productos debe cumplir lo estipulado en la ficha técnica de cada producto. El producto deberá ser trasladado en jabs de plástico. El contenido de cada envase deberá ser homogéneo y estar constituido únicamente para el cerdo la costilla de res del mismo origen, y calidad. La parte visible del contenido del envase deberá ser representativa de todo el contenido, acondicionadas para una buena ventilación de las mismas. Se deberá utilizar en el Transporte vehículos furgón frigorífico cerrados limpios y desinfectados. El transporte, almacenamiento y comercialización de la costilla de res se efectuará en jabs u otros envases.

2.2.3 Rotulado. - No aplica

**PARA EL ITEM: MENUDENCIA DE POLLO REFRIGERADA**

La carne de Menudencia de pollo Refrigerado. Deberá encontrarse en buenas condiciones (cuellos, molleja, hígado patas de consistencia firme y sin partes verdosas).

Envase. –

Envases apropiados que eviten el contacto del mismo con el suelo o plataforma del transporte. Deben estar limpios y compuestos por materiales que no causen alteraciones al producto, que reúnan las condiciones de higiene limpieza, resistencia a la humedad, manipulación y transporte de modo que garantice la conservación del producto. Uso de envases resistentes que garanticen la integridad, conservación y adecuado almacenamiento, según lo establecido en las fichas técnicas de los productos

2.2.7. Embalaje. –

El embalaje y transporte de los productos debe cumplir lo estipulado en la ficha técnica de cada producto. El producto deberá ser trasladado en jabs de plástico. El contenido de cada envase deberá ser homogéneo y estar constituido únicamente para el cerdo el pollo entero del mismo origen, y calidad. La parte visible del contenido del envase deberá ser representativa de todo el contenido, acondicionadas para una buena ventilación de las mismas. Se deberá utilizar en el Transporte vehículos furgón frigorífico cerrados limpios y desinfectados. El transporte, almacenamiento y comercialización de la menudencia de pollo se efectuará en jabs u otros envases.

2.2.3 Rotulado. - No aplica

UNIVERSIDAD NACIONAL DE PIURA  
OFICINA CENTRAL DE BIENESTAR UNIVERSITARIO  
*Sr. Paul Balarezo Burgos*  
ESPEC. DIVISION ASUNTOS ESTUDIANTILES





34

#### PARA EL ITEM :MONDONGO REFRIGERADO

El mondongo Refrigerado deberá contar con una buena consistencia firme y sin partes verdosas.

Envase. –

Envases apropiados que eviten el contacto del mismo con el suelo o plataforma del transporte. Deben estar limpios y compuestos por materiales que no causen alteraciones al producto, que reúnan las condiciones de higiene limpieza, resistencia a la humedad, manipulación y transporte de modo que garantice la conservación del producto. Uso de envases resistentes que garanticen la integridad, conservación y adecuado almacenamiento, según lo establecido en las fichas técnicas de los productos

2.2.8. Embalaje. –

El embalaje y transporte de los productos debe cumplir lo estipulado en la ficha técnica de cada producto. El producto deberá ser trasladado en jabs de plástico. El contenido de cada envase deberá ser homogéneo y estar constituido únicamente para el cerdo el mondongo refrigerado del mismo origen, y calidad. La parte visible del contenido del envase deberá ser representativa de todo el contenido, acondicionadas para una buena ventilación de las mismas. Se deberá utilizar en el Transporte vehículos furgón frigorífico cerrados limpios y desinfectados, El transporte, almacenamiento y comercialización del mondongo de res refrigerado se efectuará en jabs u otros envases.

2.2.3 Rotulado. - No aplica

#### PARA EL ITEM :PATA DE TORO REFRIGERADO

La pata de res deberá contar con una buena consistencia firme y sin partes verdosas.

Envase. –

Envases apropiados que eviten el contacto del mismo con el suelo o plataforma del transporte. Deben estar limpios y compuestos por materiales que no causen alteraciones al producto, que reúnan las condiciones de higiene limpieza, resistencia a la humedad, manipulación y transporte de modo que garantice la conservación del producto. Uso de envases resistentes que garanticen la integridad, conservación y adecuado almacenamiento, según lo establecido en las fichas técnicas de los productos

2.2.9. Embalaje. –

El embalaje y transporte de los productos debe cumplir lo estipulado en la ficha técnica de cada producto. El producto deberá ser trasladado en jabs de plástico. El contenido de cada envase deberá ser homogéneo y estar constituido únicamente para el cerdo la pata de res del mismo origen, y calidad. La parte visible del contenido del envase deberá ser representativa de todo el contenido, acondicionadas para una buena ventilación de las mismas. Se deberá utilizar en el Transporte vehículos furgón frigorífico cerrados limpios y desinfectados, El transporte, almacenamiento y comercialización la pata de res refrigerado se efectuará en jabs u otros envases.

2.2.3 Rotulado. - No aplica

UNIVERSIDAD NACIONAL DE PIURA  
OFICINA CENTRA DE BIENESTAR UNIVERSITARIO  
*Paul Balarezo Burgos*  
Sr. Paul Balarezo Burgos  
ESPEC DIVISION ASUNTOS ESTUDIANTILES





31

#### PARA EL ITEM: CARNE DE RES PULPA

La carne de res pulpa contar con una buena consistencia firme y sin partes verdosas.

Envase. –

Envases apropiados que eviten el contacto del mismo con el suelo o plataforma del transporte. Deben estar limpios y compuestos por materiales que no causen alteraciones al producto, que reúnan las condiciones de higiene limpieza, resistencia a la humedad, manipulación y transporte de modo que garantice la conservación del producto. Uso de envases resistentes que garanticen la integridad, conservación y adecuado almacenamiento, según lo establecido en las fichas técnicas de los productos

2.2.10. Embalaje. –

El embalaje y transporte de los productos debe cumplir lo estipulado en la ficha técnica de cada producto. El producto deberá ser trasladado en jabs de plástico. El contenido de cada envase deberá ser homogéneo y estar constituido únicamente para el cerdo la pulpa de res del mismo origen, y calidad. La parte visible del contenido del envase deberá ser representativa de todo el contenido, acondicionadas para una buena ventilación de las mismas. Se deberá utilizar en el Transporte vehículos furgón frigorífico cerrados limpios y desinfectados. El transporte, almacenamiento y comercialización la carne de res pulpa refrigerado se efectuará en jabs u otros envases.

2.2.3 Rotulado. - No aplica

#### PARA EL ITEM: CARNE DE RES CORTE SANCOCHADO REFRIGERADO

La carne de res corte sancochado refrigerado deberá contar con una buena consistencia firme y sin partes verdosas.

Envase. –

Envases apropiados que eviten el contacto del mismo con el suelo o plataforma del transporte. Deben estar limpios y compuestos por materiales que no causen alteraciones al producto, que reúnan las condiciones de higiene limpieza, resistencia a la humedad, manipulación y transporte de modo que garantice la conservación del producto. Uso de envases resistentes que garanticen la integridad, conservación y adecuado almacenamiento, según lo establecido en las fichas técnicas de los productos

2.2.11. Embalaje. –

El embalaje y transporte de los productos debe cumplir lo estipulado en la ficha técnica de cada producto. El producto deberá ser trasladado en jabs de plástico. El contenido de cada envase deberá ser homogéneo y estar constituido únicamente para el cerdo la carne de res sancochado del mismo origen, y calidad. La parte visible del contenido del envase deberá ser representativa de todo el contenido, acondicionadas para una buena ventilación de las mismas. Se deberá utilizar en el Transporte vehículos furgón frigorífico cerrados limpios y desinfectados. El transporte, almacenamiento y comercialización la carne de res corte sancochado refrigerado se efectuará en jabs u otros envases.

2.2.3 Rotulado. - No aplica

UNIVERSIDAD NACIONAL DE PIURA  
OFICINA CENTRO DE BIENESTAR UNIVERSITARIO  
*[Firma]*  
Sr. Paul Balarezo Burgos  
ESPEC. DIVISION ASUNTOS ESTUDIANTILES





36

## PARA EL ITEM: HIGADO DE RES REFRIGERADO

El hígado de res refrigerado deberá contar con una buena consistencia firme y sin partes verdosas.

Envase. –

Envases apropiados que eviten el contacto del mismo con el suelo o plataforma del transporte. Deben estar limpios y compuestos por materiales que no causen alteraciones al producto, que reúnan las condiciones de higiene, limpieza, resistencia a la humedad, manipulación y transporte de modo que garantice la conservación del producto. Uso de envases resistentes que garanticen la integridad, conservación y adecuado almacenamiento, según lo establecido en las fichas técnicas de los productos.

2.2.12. Embalaje. –

El embalaje y transporte de los productos debe cumplir lo estipulado en la ficha técnica de cada producto. El producto deberá ser trasladado en jabs de plástico. El contenido de cada envase deberá ser homogéneo y estar constituido únicamente para el cerdo, el hígado de res del mismo origen, y calidad. La parte visible del contenido del envase deberá ser representativa de todo el contenido, acondicionadas para una buena ventilación de las mismas. Se deberá utilizar en el transporte vehículos furgón frigorífico cerrados limpios y desinfectados. El transporte, almacenamiento y comercialización del hígado de res refrigerado se efectuará en jabs u otros envases.

2.2.3 Rotulado. - No aplica

### Condiciones de los Bienes a contratar

#### 1.1 Lugar y Plazo de ejecución de la prestación

##### 1.1.1 Lugar de entrega

Para los ítems Ajos, Alverja verde Fresca, Choclo, Limón, Palta, Vainita, Yuca, Zapallo, Camote, Mandarina, Manzana Delicia; Maracuyá; Melón, Naranja; Papaya, Plátano de Seda, Sandía, Pollo entero sin Menudencia Refrigerado, Carne de Cerdo carcasa Refrigerada, Carne de res corte Churrasco Parrillero Refrigerado, Carne de Res Corte Costilla, Menudencia de pollo Refrigerada, Mondongo Refrigerado, Pata de Toro refrigerado, Carne de res Pulpa Refrigerada, Carne de Res Corte Sancochado Refrigerado, Hígado de Res Refrigerado., es vía suministro semanal los días sábados de cada semana en el almacén de la Unidad de Bienestar Social de la Dirección de Bienestar Universitario (Comedor Universitario) con la presencia del representante del Almacén Central de la Universidad Nacional de Piura, ubicado en interior Campus Universitario S/N Urbanización Miraflores Castilla Piura en horario de 6:00 a 8:30 am

##### 1.1.2 Plazo de entrega

UNIVERSIDAD NACIONAL DE PIURA  
OFICINA CENTRAL DE BIENESTAR UNIVERSITARIO

Sr. Paul Balarezo Burgos  
ESPEC. DIVISION ASUNTOS ESTUDIANTILES





32

ÍTEMS	PRODUCTO	UNIDAD MEDIDA	CANTIDAD ANUAL	DÍAS A INGRESAR	INGRESO POR SEMANA/Q UINCENA
1	AJOS	KILO	680	SÁBADOS/SEMANTAL	40
2	ALVERJA VERDE FRESCA	KILO	1400	SÁBADOS/SEMANTAL	80
3	CHOCLO	UNIDAD	1530	SÁBADOS/SEMANTAL	90
4	LIMÓN	CIENTO	510	SÁBADOS/SEMANTAL	30
5	PALTA	KILO	50	SÁBADOS/MENSUAL	25
6	VAINITA	KILO	510	SÁBADOS/SEMANTAL	34
7	YUCA	KILO	1400	SÁBADOS/SEMANTAL	90
8	ZAPALLO	KILO	1700	SÁBADOS/SEMANTAL	100
9	CAMOTE	KILO	150	SÁBADOS/MENSUAL	50
10	PAPA CANCHAN	KILO	11050	SABADO/MENSUAL	650
11	MANZANA DELICIA..	KILO	720	MARTES/SEMANTAL	50
12	MELON	KG	820	JUEVES/SEMANTAL	60
13	NARANJA	CIENTO	340	MIERCOLES/SEMANTAL	70
14	PAPAYA	UND	3800	JUEVES/SEMANTAL	200
15	PLATANO DE SEDA	UND	34112	LUNES/SEMANTAL	2000
16	SANDIA	UND	2000	VIERNES/SEMANTAL	1000
17	POLLO ENTERO SIN MENUDECIA REFRIGERADA	KG	14450	Lunes, martes, miércoles, jueves y viernes semanal	850
18	CARNE DE CERDO CARCASA REFRIGERADA	KG	1200	Viernes- QUINCENAL	300
19	CARNE DE RES CORTE CHURRASCO PARRILERO REFRIGERADO	KG	1200	Viernes- quincenal	300
20	CARNE DE RES CORTE COSTILLA	KG	2720	Lunes- semanal	180
21	MENUDECIA DE POLLO REFRIGERADA	KG	850	Viernes- semanal	50
22	MONDONGO REFRIGERADA	KG	2400	Miercol- semanal	150
23	PATA DE TORO REFRIGERADA	KG	1190	Mierco- semanal	70
24	CARNE DE RES PULPA	KG	2660	Martes y jueves- semanal	180
25	CARNE DE RES CORTE SANCOCHADO REFRIGERADO	KG	1700	Martes y jueves- semanal	100

Los bienes materia de la presente convocatoria se entregarán vía suministro por el lapso de 02 Semestres Académicos o lo que ocurra primero, en los días indicados por el área usuaria según se detalla, siendo que para la primera entrega el plazo con que cuenta el postor ganador será de cinco días calendario después de haberse suscrito el contrato, emitido la orden de compra respectiva y comunicado el inicio de entrega de los productos, en concordancia con lo establecido en el expediente de contratación.

UNIVERSIDAD NACIONAL DE PIURA  
OFICINA CENTRA DE BIENESTAR UNIVERSITARIO

Sr. Paul Balarezo Burgos  
ESPEC DIVISION ASUNTOS ESTUDIANTILES





38

1.2 Forma de entrega

1.2.1 Forma de entrega

Según se indica:

1.2.2 Métodos de Muestreo: No aplica

4 Otras Consideraciones para la ejecución de la Contratación. –

Se trata de una contratación por ítems, Está prohibida la subcontratación, El cronograma es referencial este puede ser modificado a requerimiento de la entidad

CARACTERÍSTICAS DE LA CONTRATACIÓN. –

• Del embalaje y transporte de los productos

El embalaje y transporte de los productos debe cumplir con los requisitos siguientes:

- El transporte de hortalizas y f rutas se efectuará en depósitos de madera, plástico, fibra vegetal o carbón en buenas condiciones de conservación e higiene, procurando en todo momento evitar las contaminaciones precedentes de personas, animales y otros productos que representen peligro para la salud. Deberán ser transportados en vehículos cerrado, limpio y desinfectado

4.1 Adelantos. - No Aplica

4.2 Conformidad de Bienes

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

- a) Verificación de la correspondencia entre los productos recibidos y el detalle de las Fichas técnicas incluidas en la propuesta adjudicada, así como las condiciones señaladas en las respectivas órdenes de compra.
- b) Verificación de la integridad física y adecuado estado de conservación de los productos.
- c) En caso de que las cantidades no estuvieran conformes no se firmará las Guías de Remisión hasta la subsanación correspondiente.

Versión 15

UNIVERSIDAD NACIONAL DE PIURA  
OFICINA CENTRAL DE BIENESTAR UNIVERSITARIO  
*Sr. Paul Balarezo Burgos*  
ESPEC DIVISION ASUNTOS ESTUDIANTILES

Página 38 de 2





39

- d) De no ser encontrado conforme el producto el representante del Almacén en coordinación con el personal encargado del comedor universitario procederá a informar a la Oficina de Abastecimiento y ésta notificará al contratista para que recoja el producto observado y lo cambie por otro lote que cumpla con los requerimientos técnicos solicitados, dentro del plazo máximo de UN (01) día calendario. y en caso de incumplir el contratista con el cambio del lote observado dentro del plazo otorgado, se considerará la aplicación de las penalidades desde el día siguiente a aquel en que el contratista estuvo obligado a cumplir

#### 4.3 FORMA DE PAGO

La Entidad realizará el pago de la contraprestación pactada a favor del contratista en forma mensual de acuerdo con el internamiento de los alimentos realizado por el proveedor.

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

- Recepción por parte del Encargado del Almacén Central en coordinación del Personal de la Oficina Central de Bienestar Universitario.
- Informe del funcionario responsable del área usuaria emitiendo la conformidad de la prestación efectuada.
- Comprobante de pago.
- Guía de Remisión.

La documentación para presentar por parte del contratista a efectos del pago por las prestaciones efectuadas deberá dirigirse a la oficina Central de Bienestar Universitario (Área Usuaria) para la emisión de la conformidad Adjuntando la documentación establecida

4.4 Reajuste en los Pagos. - No aplica

4.5 Otras penalidades aplicables. – Solo:

#### PENALIDAD POR MORA. -

En caso de retraso injustificado del contratista en la ejecución de las prestaciones objeto del presente contrato, la entidad le aplica automáticamente una penalidad por mora por cada día de atraso, según lo dispuesto en el Artículo 162° del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado

#### 4.1 Responsabilidad por Vicios Ocultos. –

La entidad cuenta con el plazo de 01 año por reclamos posteriores por consecuencias en la salud por vicios ocultos. En dicho caso el plazo de caducidad se computa a partir de la conformidad otorgada por la entidad hasta treinta (30) días hábiles posteriores al vencimiento del plazo de responsabilidad del contratista previsto en el contrato, según lo dispuesto en el Artículo 173° del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado

#### 4.2 Responsabilidad de los Consorcios. -

De conformidad con el numeral 49.5 del artículo 49° del reglamento.

UNIVERSIDAD NACIONAL DE PIURA  
OFICINA CENTRAL DE BIENESTAR UNIVERSITARIO  
*[Firma]*  
Sr. Paul Balarezo Burgos  
ESPEC. DIVISION ASUNTOS ESTUDIANTILES





41

FICHA TÉCNICA  
APROBADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

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

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1. Del bien

El ajo categoría primera debe presentar las siguientes características:

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

Versión 08

UNIVERSIDAD NACIONAL DE PIURA  
 OFICINA CENTRO DE BIENESTAR UNIVERSITARIO  
  
 Sr. Paul Balarezo Burgos  
 ESPEC. DIVISION ASUNTOS ESTUDIANTILES

UNIVERSIDAD NACIONAL DE PIURA  
 V° B°  
 UNIDAD DE BIENESTAR SOCIAL  
 Página 1 de 2



42

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
<b>CALIDAD</b>		
brotados y bulbos abiertos) * Que no afecten la parte comestible.		
Pudrición	0%	
Calibre	30 g – 200 g	
Forma y color	Característicos de la variedad	
<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

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

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

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

### 2.3. Rotulado

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

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

<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.



43

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

**2.4. Inserto**  
No aplica.

**Precisión 4:** No aplica.

UNIVERSIDAD NACIONAL DE PIURA  
OFICINA CENTRA DE BIENESTAR UNIVERSITARIO

*[Firma]*  
Sr. Paul Balarezo Burgos  
ESPEC DIVISION ASUNTOS ESTUDIANTILES





44

FICHA TÉCNICA  
APROBADA

## 1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

Denominación del bien : ARVEJA VERDE CATEGORÍA SEGUNDA Denominación técnica : VAINAS DE ARVEJA VERDE CATEGORÍA SEGUNDA  
Unidad de medida : KILOGRAMO  
Descripción general : La arveja verde es la semilla inmadura de la especie *Pisum sativum* L. La vaina es el fruto de las plantas de la familia Fabaceas (Leguminosas), que contiene las semillas de arveja verde.

## 2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

## 2.1. Del bien

Las vainas de la arveja verde categoría segunda deben presentarse con la adecuada madurez comercial, limpias, frescas, enteras y sanas; pertenecerán a la misma variedad y deben estar en condiciones adecuadas para su manipuleo, transporte y conservación en buenas condiciones, según lo especificado en el numeral 5.1.1 de la NTP 011.106:2016.

El contenido de cada unidad de empaque debe ser homogéneo y estar compuesto únicamente por arvejas frescas de la misma variedad, grado, color y calibre. La parte visible del contenido del empaque debe ser representativa del conjunto, según lo indicado en el numeral 8.1.3 de la NTP 011.106:2016.

Y debe presentar las siguientes características:

CARACTERÍSTICA		ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA	
<b>CALIDAD</b>				
Consistencia		Granos ligeramente duros y ligeramente harinosos.	NTP 011.106:2016 HORTALIZAS. Arveja verde. Requisitos. 2ª Edición	
Llenado de vainas		Tolerable hasta el 80% de vainas llenas.		
Color de vaina y granos		Ligeramente descoloridas y los granos de color ligeramente pálido.		
Tamaño		<b>Tamaño</b>		<b>Diámetro ecuatorial del grano</b>
		Pequeño		Entre 7,1 mm y 8,7 mm
		Mediano	Entre 8,7 mm y 10,3 mm	
		Grande	Mayor a 10,3 mm	
Sanidad	Daños serios: Indicios de pudrición	Se tolera 1% de vaina con indicios de pudrición, sin afectar a los granos.		
	Daños leves: manchas ligeras, heridas cicatrizadas	Se tolera 50% de arvejas con defectos.		
<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.





47

**Precisión 1:** La entidad convocante deberá precisar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 3.2 y/o proforma del contrato) el tamaño de las arvejas verdes, de acuerdo a lo establecido en la norma NTP 011.106:2016, por ejemplo: Arveja verde categoría segunda - tamaño grande.

**2.2. Envase y/o embalaje**

Las vainas de arvejas verdes categoría segunda deben ser envasadas tomando en consideración lo establecido en las normas Codex CXC 1-1969 (2020) PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS y CXC 44-1995 (2004) CÓDIGO DE PRÁCTICAS PARA EL ENVASADO Y TRANSPORTE DE FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS.

Asimismo, deben ser acondicionadas de tal manera que queden protegidas, ventiladas y bien presentadas, según lo indicado en el numeral 8.1.1 de la NTP 011.106:2016.

Los empaques deben estar limpios y compuestos por materiales que no causen alteraciones al producto, y sean de material adecuado que reúna las condiciones de higiene, limpieza, ventilación y resistencia a la humedad, manipulación y al transporte, de modo que garantice una adecuada conservación del producto, según se indica en el numeral 8.1.4 de la NTP 011.106:2016.

**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 8.2 de la NTP 011.106:2016, conteniendo las siguientes indicaciones:

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

**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.

UNIVERSIDAD NACIONAL DE PIURA  
OFICINA CENTRAL DE BIENESTAR UNIVERSITARIO  
*Sr. Paul Baturozo Burgos*  
ESPECIALISTA DIVISION ASUNTOS ESTUDIANTILES





4/6

FICHA TÉCNICA  
APROBADA

## 1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

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

## 2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

## 2.1. Del bien

El camote amarillo calidad segunda 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		Máximo 5%
	Cortes, cicatrices, magulladuras, grietas, rajaduras		Máximo 5%
	Brotamiento		Máximo 2%
	Pudrición seca		Máximo 2%
	Pudrición húmeda		0%
	Perforaciones, galerías (daños causados por insectos)		Máximo 3%
	Mezclas varietales		Máximo 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.	

**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

Versión 08

UNIVERSIDAD NACIONAL DE PIURA  
OFICINA CENTRAL DE BIENESTAR UNIVERSITARIO

Sr. Paul Baturozo Burgos  
ESPEC. DIVISION ASUNTOS ESTUDIANTILES

Página 6 de 21





42

El camote amarillo calidad segunda 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: “segunda”;
- 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.

UNIVERSIDAD NACIONAL DE PIURA  
OFICINA CENTRAL DE BIENESTAR UNIVERSITARIO  
Sr. Paul E. [Signature]



41

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																			
<b>CALIDAD</b>																					
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																			
Tamaño <sup>1</sup>	<table border="1"> <thead> <tr> <th rowspan="2">Diámetro (D) y peso (g)</th> <th colspan="3">Calibres</th> </tr> <tr> <th>Extra</th> <th>Primera</th> <th>Segunda</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>D mayor (mm)</td> <td>134-102</td> <td>101-75</td> <td>74-49</td> </tr> <tr> <td>D menor (mm)</td> <td>107-72</td> <td>71-51</td> <td>50-38</td> </tr> <tr> <td>Peso (g)</td> <td>639-320</td> <td>319-155</td> <td>154-29</td> </tr> </tbody> </table>		Diámetro (D) y peso (g)	Calibres			Extra	Primera	Segunda	D mayor (mm)	134-102	101-75	74-49	D menor (mm)	107-72	71-51	50-38	Peso (g)	639-320	319-155	154-29
	Diámetro (D) y peso (g)			Calibres																	
			Extra	Primera	Segunda																
	D mayor (mm)		134-102	101-75	74-49																
D menor (mm)	107-72		71-51	50-38																	
Peso (g)	639-320		319-155	154-29																	
Sanidad y aspecto																					
- 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.



469

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 yCXC 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.

UNIVERSIDAD NACIONAL DE PIURA  
 OFICINA CENTRA DE BIENESTAR UNIVERSITARIO  
 Sr. Paul Balarezo Burgos  
 ESPEC DIVISION ASUNTOS ESTUDIANTILES

<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 : CHOCLO CATEGORÍA SEGUNDA  
Denominación técnica : CHOCLO CATEGORÍA O GRADO  
SEGUNDAUnidad de medida : UNIDAD  
Descripción general : Es el maíz *Zea mays* L. *amilácea* St, en estado "choclo", es decir, cuyos granos se encuentran en estado inmaduro o tierno, para su comercialización directa destinado al consumo humano.

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1. Del bien

Los choclos categoría segunda deben presentar las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
<b>CALIDAD</b>		
Requisitos generales	La mazorca de choclo debe: - Estar libre de lesiones causadas por contusiones o cualquier otra causa, así como de olores y sabores extraños. - Estar sana, fresca, limpia, bien cubierta y bien formada; con un grado de madurez tal que siendo apta para el consumo, le permita soportar el manipuleo, transporte y conservación en buenas condiciones. - Presentar pancas envoltentes sanas y propias de la variedad, se tolera una pequeña abertura	





57

	que pueda haber en la punta. Cuando la mazorca se encuentra sin panca, sus granos deben estar: sanos, frescos, limpios, secos, bien formados de acuerdo a la variedad, con grano bien desarrollado o bien lleno. Los granos deben ser tiernos, turgentes y lechosos.	NTP 011.105:2014 (revisada el 2019) MAÍZ AMILÁCEO. Choclo. Requisitos. 2ª Edición
Color de los granos	Los granos de choclo al estado fresco deben presentar color blanco en su totalidad. Se podrán aceptar mazorcas de choclo con granos de color cremoso, así como granos de otro color producto de la polinización, siempre que cumplan con las tolerancias establecidas en la presente Ficha Técnica.	
Forma del choclo y granos de choclo	La forma del choclo es tipo cilíndrico, cónico; con disposición de sus granos en hileras lineales, desde la base hasta la punta.  Los granos de choclo son anchos y achatados.	

CARACTERÍSTICA		ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
Tamaño (calibre) (longitud de la mazorca sin panca, medida desde la base hasta el ápice)		Variedades de choclo que presentan mazorcas grandes y provienen de las razas Cusco y Pardo	De 12,00 cm a 13,99 cm
		Otras variedades de choclo	De 10 cm a 11,99 cm
Categoría		Dentro de la categoría segunda se clasificarán las mazorcas de un mismo cultivar y tamaño y que cumplan con los requisitos establecidos en la presente Ficha Técnica.	
Tolerancias	Tamaño	Hasta 10% en número o masa de choclos que corresponda al calibre inmediato inferior o superior al solicitado.	
	Presencia de Indicios de podredumbre	0,0%	
	Presencia de insectos	Máximo 2,0%	
	Defectos Deformaciones, lesiones, contusiones, granos fuera de color	Máximo 5,0%	





52

<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 2 y/o proforma del contrato) el tamaño del choclo categoría segunda requerido de acuerdo a lo establecido en la presente Ficha Técnica, por ejemplo: Choclo categoría segunda de tamaño de 10 cm a 11,99 cm.

**2.2. Envase y/o embalaje**

Los requisitos de los envases deben ser los indicados en la norma Codex CXC 44-1995 (2004) CÓDIGO DE PRÁCTICAS PARA EL ENVASADO Y TRANSPORTE DE FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS, de tal forma que garanticen la protección al producto durante su transporte y almacenamiento, deben ser nuevos, sanitariamente aptos, de grado alimentario, técnicamente adecuados, limpios, homogéneos en presentación, resistentes a la manipulación y al transporte.

Los choclos categoría segunda deben ser acondicionados de tal manera que queden protegidos, bien presentados, homogéneos y deben estar constituidos únicamente por mazorcas de choclo del mismo origen, calidad y tamaño. La parte visible del envase debe ser representativa de todo el contenido, según el numeral 7.1 de la NTP 011.105:2014 (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.

<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.

**2.3. Rotulado**

El rotulado de los envases del choclo categoría segunda o bien los documentos que acompañen el envío, deben cumplir con lo siguiente, según el numeral 7.2 de la NTP 011.105:2014 (revisada el 2019):

- identificación: Nombre (“choclo o maíz choclo”);
- dirección del envasador y/o expedidor;
- código de identificación (lote);
- origen (país de origen);
- categoría o grado;
- tamaño (calibre);
- cantidad de choclos;
- número de Autorización Sanitaria de Establecimiento de Procesamiento Primario emitido por el SENASA.

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

**2.4. Inserto**

No aplica.

**Precisión 4:** No aplica.

UNIVERSIDAD NACIONAL DE PIURA  
OFICINA CENTRA DE BIENESTAR UNIVERSITARIO

*Sr. Paul Balarezo Burgos*  
ESPEC. DIVISION ASUNTOS ESTUDIANTILES





53

FICHA TÉCNICA APROBADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

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

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1. Del bien

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

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

El limón categoría I debe presentar las siguientes características:

Table with 3 columns: CARACTERÍSTICA, ESPECIFICACIÓN, REFERENCIA. Row 1: CALIDAD, Los limones deben:





Requisitos mínimos	<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
	<ul style="list-style-type: none"><li>- defectos leves de la cáscara que ni superen 1 cm<sup>2</sup>.</li></ul> <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> <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>	

Versión 04

UNIVERSIDAD NACIONAL DE PIURA  
OFICINA CENTRAL DE BIENESTAR UNIVERSITARIO  
*Sr. Paul Balarezo Burgos*  
ESPEC. DIVISION ASUNTOS ESTUDIANTILES

Página 6 de 3





54

Homogeneidad	El contenido de cada envase (o lote, para los productos presentados a granel) debe ser homogéneo y estas 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.
	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

**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





55

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.

UNIVERSIDAD NACIONAL DE PIURA  
OFICINA CENTRO DE BIENESTAR UNIVERSITARIO  
*[Firma]*  
Sr. Paul Bajarezo Burgos  
ESPEC. DIVISION ASUNTOS ESTUDIA





✓

FICHA TÉCNICA APROBADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

Denominación del bien : PALTA FUERTE CATEGORÍA II  
 Denominación técnica : PALTA FUERTE CATEGORÍA II  
 Unidad de medida : KILOGRAMO  
 Descripción general : La palta es un fruto proveniente de la especie *Persea americana* Mill, de la familia de las Lauraceae.

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1. Del bien

La palta fuerte categoría II debe mantener la forma característica de la variedad o cultivares. Asimismo, debe haber alcanzado una fase de desarrollo fisiológico que asegure la finalización del proceso de maduración (madurez de consumo). El desarrollo y condición de las paltas 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 4.1 de la NTP 011.018:2019.

La palta fuerte categoría II debe presentar las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
<b>CALIDAD</b>		
Requisitos mínimos	<p>Las paltas de categoría II contenidas en un mismo envase deben:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Estar enteras.</li> <li>- Estar sanas, deben excluirse los productos afectados por podredumbre o deterioro que haga que no sean aptos para el consumo humano.</li> <li>- Estar limpias y exentas de cualquier materia extraña visible.</li> <li>- Estar prácticamente exentas de plagas que afecten al aspecto general del producto.</li> <li>- Estar prácticamente exentas de daños causados por plagas.</li> <li>- Estar exentas de humedad externa anormal, salvo la condensación consiguiente a su remoción de una cámara frigorífica.</li> <li>- Estar exentas de cualquier olor y/o sabores extraños.</li> <li>- Estar exentas de daños causados por bajas y/o altas temperaturas.</li> <li>- Tener un pedúnculo de longitud no superior a 10 mm, cortado limpiamente. Sin embargo, su ausencia no se considera defecto, siempre y cuando el lugar de inserción del pedúnculo esté seco e intacto.</li> </ul> <p>Las paltas maduras no deben tener sabor amargo.</p>	NTP 011.018:2019 PALTA. Requisitos. 6ª Edición
Homogeneidad	El contenido de cada envase debe ser homogéneo y estar constituido únicamente por paltas del mismo	

Versión 04

UNIVERSIDAD NACIONAL DE PIURA  
OFICINA CENTRAL DE BIENESTAR UNIVERSITARIO

Sr. Paul Balarezo Burgos  
ESPEC. DIVISION ASUNTOS ESTUDIANTILES



Página de 3





57

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
	origen, variedad, calidad y calibre. La parte visible del contenido del envase debe ser representativa de todo el contenido.	
Categoría	<p>Comprende las paltas que no pueden clasificarse en las categorías superiores, pero satisfacen los requisitos mínimos de la presente Ficha Técnica.</p> <p>Puede permitirse, sin embargo, los siguientes defectos, siempre y cuando las paltas conserven sus características esenciales en lo que respecta a su calidad, estado de conservación y presentación:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Defectos de forma y coloración; y</li> <li>- Defectos leves de la cáscara (suberosidad, lenticelas ya sanadas) y quemaduras producidas por el sol; la superficie total afectada no debe superar 6 cm<sup>2</sup>.</li> </ul> <p>En ningún caso los defectos deben afectar la pulpa del fruto.</p> <p>Cuando haya pedúnculo puede presentar daños.</p>	
Tolerancias de calidad por su aspecto externo	El 10% en número o peso de las paltas que no satisfagan los requisitos de esta categoría, ni los requisitos mínimo con excepción de los productos afectados por podredumbre, magulladuras marcadas, o cualquier otro tipo de deterioro que haga que no sean aptas para el consumo.	
<b>Tolerancias sobre daños y defectos menores</b>		
Los valores se expresan en porcentaje de unidades defectuosas en número		
- Manchas	Máximo 10%	
- Decoloración	Máximo 10%	
- Rameado, rozadura o raspado	Máximo 10%	
- Daños por insectos (que no involucra la condición del fruto, afectándolo sólo superficialmente en la piel)	Máximo 10%	
- Desórdenes fisiológicos (su causa no se debe a daños mecánicos o fitopatógenos)	Máximo 10%	
- Cambio de color	Máximo 10%	
- Herida cicatrizada	Máximo 10%	
- Contaminantes menores: fumagina, cal, pintura blanca	Máximo 10%	
Subtotal de defectos menores	Máximo 10%	

Versión 04

UNIVERSIDAD NACIONAL DE PIURA  
OFICINA CENTRAL DE BIENESTAR UNIVERSITARIO
  
**Sr. Paul Balayezo Burgos**  
 ESPEC. DIVISION ASUNTOS ESTUDIANTILES

Página 10 de 3





CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
<b>Tolerancias sobre daños y defectos mayores</b> Los valores se expresan en porcentaje de unidades defectuosas en número.		
- Ausencia de pedúnculo (se considera defecto grave cuando afecta la piel en forma de herida)	Máximo 1%	
- Magulladura o golpe	Máximo 1%	
- Daños por heladas	Máximo 1%	
- Quemadura de sol	Máximo 1%	
- Pudrición	Máximo 1%	
- Herida abierta	Máximo 1%	
- Contaminantes mayores: excretas de aves	0%	
<i>Subtotal de defectos mayores</i>	Máximo 2%	
<i>Total de defectos acumulados</i>	Máximo 10%	
Calibre (tamaño)	<b>Código por calibre</b>	<b>Peso (en gramos)</b>
	2	>1220
	4	781 - 1220
	6	576 - 780
	8	456 - 576
	10	364 - 462
	12	300 - 371
	14	258 - 313
	16	227 - 274
	18	203 - 243
	20	184 - 217
	22	165 - 196
	24	151 - 175
26	144 - 157	
28	134 - 147	
30	123 - 137	
Tolerancias de calibre	El 10%, en peso, de los aguacates que correspondan al calibre inmediatamente superior o inferior al indicado en el envase.	CXS 197-1995 (2013) NORMA PARA EL AGUACATE
<b>INOCUIDAD</b>	Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, autoridad nacional competente¹.	Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias.

**Precisión 1:** La entidad convocante deberá precisar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 2 y/o proforma del contrato) el calibre de la palta fuerte categoría II requerida, de acuerdo a lo establecido en la presente Ficha Técnica, por ejemplo: palta fuerte categoría II calibre 18.

## 2.2. Envase y/o embalaje

La palta fuerte categoría II debe ser envasada tomando en consideración lo establecido en la norma Codex CXC 44-1995 (2004) CÓDIGO DE PRÁCTICAS PARA EL ENVASADO.

Versión 04

UNIVERSIDAD NACIONAL DE PIURA  
OFICINA CENTRA DE BIENESTAR UNIVERSITARIO

*Sr. Paul Balarezo Burgos*  
ESPEC. DIVISIÓN ASUNTOS ESTUDIANTILES

Página 11 de 3





59

TRANSPORTE DE FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS, de tal manera que el producto quede debidamente protegido.

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, con indicaciones comerciales, siempre y cuando estén impresos o etiquetados con tinta o pegamento no tóxico, según el numeral 8.2 de la NTP 011.018:2019.

Los envases deben satisfacer las características de calidad, higiene, ventilación y resistencia necesarias para asegurar una manipulación, transporte y conservación apropiados de las paltas, y deben estar exentos de cualquier materia y olor extraños, según indica el numeral 8.2.1 de la NTP 011.018:2019.

**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

Los envases de la palta categoría II, 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, en letras agrupadas en el mismo lado, marcadas de forma legible e indeleble y visible desde el exterior, lo siguiente, según el numeral 9 de la NTP 011.018:2019:

- nombre del producto y la variedad;
- nombre, dirección del comercializador, productor, otro;
- país de origen;
- categoría de calidad;
- calibre;
- peso neto;
- número de Autorización Sanitaria de Establecimiento de Procesamiento Primario emitida por 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.

UNIVERSIDAD NACIONAL DE PIURA  
OFICINA CENTRAL DE BIENESTAR UNIVERSITARIO

Sr. Paul Balarezo Burgos  
PSNCC DIVISION ASUNTOS ESTUDIANTILES





60

FICHA  
TÉCNICA  
APROBADA

## 1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

Denominación del bien	: VAINITA CALIDAD PRIMERA
Denominación técnica	: VAINITA CALIDAD PRIMERA
Unidad de medida	: KILOGRAMO
Descripción general	: La vainita es una hortaliza, es el fruto inmaduro de la especie <i>Phaseolus vulgaris</i> L. Es de color verde, de forma alargada yahusada.

## 2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

## 2.1. Del bien

Las vainitas calidad primera deben presentarse limpias, frescas, enteras y sanas; deben pertenecer al mismo cultivar, deben tener un grado de madurez comercial que les permita soportar el manipuleo, transporte y conservación en buenas condiciones, según indica el numeral 4.1.1 de la NTP 011.111:1974 (revisada el 2021).

Las vainitas calidad primera deben presentar las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
<b>CALIDAD</b>		
Aspecto	Las vainitas deben estar frescas, sin síntomas de marchitez y/o lignificación.	
Fibrosidad	Vainita ligeramente fibrosa (grado 2: vainita ligeramente fibrosa, caracterizado por presentar ligera resistencia al rompimiento, lo que da lugar a una separación neta de las partes, pero con producción de ligeras rasgaduras en la cara externa de las paredes de la vainita).  <u>Tolerancia:</u> 2% de frutos fibrosos (grado 3: vainita fibrosa, caracterizada por presentar apreciable resistencia al rompimiento que determinan que no se separen netamente las partes, las que quedan unidas por gruesas fibras y presentan rasgaduras longitudinales en la cara externa de sus paredes).	NTP 011.111:1974 (revisada el 2021) HORTALIZAS. Vainita. Requisitos. 1ª Edición

UNIVERSIDAD NACIONAL DE PIURA  
OFICINA CENTRO DE BIENESTAR UNIVERSITARIOSr. Paul Páez Burgos  
ESPEC. DIVISION ASUNTOS ESTUDIANTILES



61

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
Afrijolamiento	<p>Frutos ligeramente afrijolados (grado 2: Vainita ligeramente afrijolada, la que presenta ligera sinuosidad en su superficie. Al corte transversal se observa la semilla ya desarrollada, ocupando un tercio de la sección transversal. El tejido translúcido no cubre totalmente la cavidad interna, quedando un pequeño espacio vacío).</p> <p><u>Tolerancia:</u> Máximo 2% de los frutos afrijolados (grado 3: Vainita afrijolada, la que presenta fuertes sinuosidades superficiales determinados por el gran desarrollo de la semilla. Al corte transversal se observa que la semilla ha alcanzado un gran tamaño ocupando más de la mitad de la sección transversal. El tejido translúcido se encuentra muy reducido, dejando una gran cavidad o luz interior, vacía).</p>	
Daños mecánicos	Máximo 5% de frutos con daños mecánicos.	
Daños químicos (quemaduras)	Máximo 2% de frutos con quemaduras por sustancias químicas.	
Forma	<p>Las vainas deben tener una forma alargada y ahusada, sin sinuosidades superficiales, típico del cultivar considerado y con una madurez comercial conveniente.</p> <p>Se aceptan formas irregulares de acuerdo a la siguiente tolerancia:</p> <p>Máximo 10% de frutos deformes.</p>	
Color	<p>La vainita debe ser color verde típico del cultivar y de acuerdo a las condiciones requeridas para su comercialización al estado fresco.</p> <p><u>Tolerancia:</u> Máximo 5% de frutos de color verde amarillo o blanquecino.</p>	
Tamaño (Relación entre el diámetro menor y el peso)	Diámetro menor	<p><u>Tamaño A:</u> Hasta 0,8 cm</p> <p><u>Tamaño B:</u> Más de 0,8 cm a 1,0 cm</p>
	Peso	<p><u>Tamaño A:</u> Hasta 7 g</p> <p><u>Tamaño B:</u> Más de 7 g a 10 g</p>

Versión 04

UNIVERSIDAD NACIONAL DE PIURA  
OFICINA CENTRAL DE BIENESTAR UNIVERSITARIO

Página 14 de 3

  
Sr. Paul Balarezo Burgos  
ESPEC DIVISION ASUNTOS ESTUDIANTILES



62

Tolerancia	Máximo 15% de frutos de calidad inmediata inferior
------------	--

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
Longitud	Máximo 14 cm Tolerancia: 10% de frutos con longitudes de hasta 16 cm	
Sanidad	Las vainitas deben presentarse sanas, libres de insectos, enfermedades u otras alteraciones capaces de perjudicar su conservación y consumo.	
<u>Tolerancias de sanidad – Daños Entomológicos (Plagas)</u>		
- Perforaciones de la vainita (producida por <i>Laspeyresia sp</i> )	Máximo 3% de vainitas con perforaciones.	
- Comeduras de la vainita (producidas por <i>Pseudoplusia</i> y <i>Prodenia sp</i> )	Máximo 3% de vainitas con ataque de grado 1, es decir una sola comedura en la vainita con un diámetro máximo de 3 mm.	
<u>Tolerancias de sanidad - Daños Fitopatológicos (enfermedades)</u>		
- Pústulas en la vainita (producida por Roya)	Máximo 3% de vainitas con pústulas.	
- Pudrición seca (Antracnosis)	Máximo 3% de vainitas con ataque de grado 1, es decir chancro seco y pudrición ligera en la superficie de la vainita que compromete un área no mayor de 2 mm de diámetro.	
- Pudrición húmeda (Esclereotiniosis)	0%	
<u>Tolerancia acumulativa</u>	Máximo 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:** La entidad convocante deberá precisar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 2 y/o proforma del contrato) el tamaño de las Vainitas de Calidad primera requerido de acuerdo a lo establecido en la presente Ficha Técnica, por ejemplo: Vainita Calidad primera del tamaño A.

## 2.2. Envase y/o embalaje

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

Versión 04

UNIVERSIDAD NACIONAL DE PIURA  
OFICINA CENTRAL DE BIENESTAR UNIVERSITARIO

*Paul Balarezo*  
Sr. Paul Balarezo Burgos  
ESPEC. DIVISION ASUNTOS ESTUDIANTILES

Página 15 de 3





63

<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 envases deben satisfacer las características de calidad, higiene, ventilación y resistencia necesarias para asegurar la manipulación, el transporte y la conservación apropiada de las vainitas, y deben estar exentos de cualquier materia y olor extraños. Debe cumplir con los requisitos que se indican en la NTP 203.016:1971 (revisada el 2011) VAINITAS ENVASADAS AL NATURAL. 1ª Edición, según indica el numeral 7.2 de la NTP 011.111:1974 (revisada el 2021).

**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 acompañen el envío, 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, según indica el numeral 7.3 de la NTP 011.111:1974 (revisada el 2021):

- designación de la hortaliza según: nombre, cultivar, calidad y tamaño;
- peso neto en kilogramos;
- procedencia;
- nombre o marca del productor;
- número de Autorización Sanitaria de Establecimiento de Procesamiento Primario emitida por el SENASA.

**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.



UNIVERSIDAD NACIONAL DE PIURA  
OFICINA CENTRA DE BIENESTAR UNIVERSITARIO

*Sr. Paul Balafrezo Burgos*  
Sr. Paul Balafrezo Burgos  
ESPEC DIVISION ASUNTOS ESTUDIANTILES



64

FICHA TÉCNICA APROBADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

Denominación del bien : YUCA CATEGORÍA I
Denominación técnica : YUCA / MANDIOCA
CATEGORÍA I Unidad de medida : KILOGRAMO
Descripción general : La Yuca (Mandioca), variedad comercial dulce, es la raíz obtenida de Manihot esculenta Crantz, de la familia de las Euphorbiaceae.

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1. Del bien

La yuca categoría I debe haber alcanzado un grado apropiado de desarrollo fisiológico, teniendo en cuenta las características de la variedad y la zona en que se produce. El desarrollo y condición de la yuca categoría I deben ser tales que le permitan soportar el transporte y la manipulación y llegar en estado satisfactorio al lugar de destino, según indica el numeral 2.1.1 de la NTP-CODEX STAN 238:2014 (revisada el 2019).

La yuca categoría I debe presentar las siguientes características:

Table with 3 columns: CARACTERÍSTICA, ESPECIFICACIÓN, REFERENCIA. Row 1: CALIDAD. Row 2: Requisitos mínimos, La yuca debe: - Estar entera. - Estar sana, deben excluirse los productos afectados por podredumbre, moho o deterioro que hagan que no sean aptos para el consumo. - Estar limpia, y prácticamente exenta de cualquier materia extraña visible, excepto aquellas sustancias permitidas que prolonguen su vida útil. - Estar prácticamente exenta de plagas que afecten al aspecto general del producto. - Estar prácticamente exenta de daños causados por plagas. - Estar exenta de humedad externa anormal, salvo la condensación consiguiente a su remoción de una cámara frigorífica. - Estar exenta de cualquier olor y/o sabor extraños. - Ser de consistencia firme. - Estar prácticamente exenta de daños mecánicos y magulladuras. - Estar exenta de pérdida de color en la pulpa. El corte en la parte distal (angosta) de la yuca no debe superar los 2 cm de diámetro. El extremo del pedúnculo debe tener un corte limpio entre 1 cm y 1,25 cm de longitud. NTP-CODEX STAN 238:2014 (revisada el 2019) NORMA PARA LA YUCA (MANDIOCA) DULCE. 1ª Edición

UNIVERSIDAD NACIONAL DE PIURA OFICINA CENTRAL DE BIENESTAR UNIVERSITARIO

Sr. Paul Balarezo Burgos ESPEC DIVISION ASUNTOS ESTUDIANTILES





Clasificación y tolerancia de calidad	La yuca (mandioca) de esta categoría debe ser de buena calidad y característica de la variedad y/o tipo comercial. Podrán permitirse, sin embargo, los siguientes defectos leves, siempre y cuando no afecten al aspecto general del producto, su calidad, estado de conservación y presentación en el envase:									
CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA								
	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Defectos leves de forma.</li> <li>- Heridas o daños cicatrizados, siempre y cuando no superen el 5% de la superficie del producto.</li> <li>- Raspaduras, siempre y cuando no superen el 10% de la superficie del producto.</li> </ul> <p>En ningún caso los defectos deben afectar a la pulpa del producto.</p> <p><u>Tolerancia:</u> El 10%, en número o en peso, de la yuca (mandioca) que no satisfaga los requisitos de esta categoría pero satisfaga los de la Categoría II o, excepcionalmente, que no supere las tolerancias establecidas para esta última.</p>									
Calibre	<p>La yuca categoría I se clasifica en los siguientes calibres, de acuerdo al diámetro en la sección transversal más gruesa de la raíz, de acuerdo con el siguiente cuadro:</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Calibre</th> <th>Diámetro (cm)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>A</td> <td>3,5 - 6,0</td> </tr> <tr> <td>B</td> <td>6,1 - 8,0</td> </tr> <tr> <td>C</td> <td>&gt; 8,0</td> </tr> </tbody> </table> <p><u>Tolerancia:</u> El 10%, en número o en peso, de las yucas (mandiocas) que correspondan al calibre inmediatamente superior y/o inferior al indicado en el envase.</p>	Calibre	Diámetro (cm)	A	3,5 - 6,0	B	6,1 - 8,0	C	> 8,0	
Calibre	Diámetro (cm)									
A	3,5 - 6,0									
B	6,1 - 8,0									
C	> 8,0									
INOCUIDAD	Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, autoridad nacional competente¹.	Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias.								

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

**2.2. Envase y/o embalaje**

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





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

El contenido de cada envase debe ser homogéneo en cuanto a la forma y estar constituido únicamente por yuca categoría I del mismo origen, variedad y/o tipo comercial y calibre. La parte visible del contenido del envase debe ser representativa de todo el contenido, según indica el numeral 5.1 de la NTP-CODEX STAN 238:2014 (revisada el 2019).

Los materiales utilizados en el interior del envase deben ser nuevos (esto incluye el material recuperado de calidad alimentaria), estar limpios y ser de calidad tal que evite cualquier daño externo o interno al producto. Se permite el uso de materiales, en particular papel o sellos, con indicaciones comerciales, siempre y cuando estén impresos o etiquetados con tinta o pegamento no tóxico, según indica el numeral 5.2 de la NTP-CODEX STAN 238:2014 (revisada el 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 la yuca categoría I, y deben estar exentos de cualquier materia y olor extraños, según indica el numeral 5.2.1 de la NTP-CODEX STAN 238:2014 (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

Cada envase de yuca categoría I debe llevar las siguientes indicaciones en letras agrupadas en el mismo lado, marcadas de forma legible e indeleble y visible desde el exterior, o bien en los documentos que acompañen el envío, según indica el numeral 6.2 de la NTP-CODEX STAN 238:2014 (revisada el 2019):

- nombre del producto y tipo (dulce) si el contenido no es visible desde el exterior;
- nombre de la variedad (facultativo);
- nombre y dirección del envasador y/o expedidor;
- país de origen y, facultativamente, nombre del lugar, distrito o región de producción;
- categoría I;
- calibre (expresado como código de calibre o diámetro mínimo y máximo en cm);
- peso neto;
- instrucciones de preparación (incluir una leyenda que indique que la yuca deberá pelarse y cocerse antes de su consumo);
- 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.

UNIVERSIDAD NACIONAL DE PIURA  
OFICINA CENTRA DE BIENESTAR UNIVERSITARIO  
*Sr. Paul Balarezo Burgos*  
ESPE. DIVISION ASUNTOS ESTUDIA NTILES





67

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 plumizo, verde claro hasta crema. Con aspecto lustroso, liso o con hendiduras longitudinales.	

UNIVERSIDAD NACIONAL DE PIURA  
OFICINA CENTRA DE BIENESTAR UNIVERSITARIO

*Paul Baltarezo Burgos*  
Sr. Paul Baltarezo Burgos  
ESPEC DIVISION ASUNTOS ESTUDIANTILES





67

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

Versión 04

UNIVERSIDAD NACIONAL DE PIURA  
OFICINA CENTRAL DE BIENESTAR UNIVERSITARIO

*Sr. Paul Balarezo Burgos*  
ESPEC. DIVISION ASUNTOS ESTUDIANTILES

Página 21 de 31





69

<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.

UNIVERSIDAD NACIONAL DE PIURA  
OFICINA CENTRAL DE BIENESTAR UNIVERSITARIO

*Sr. Paul Baltazar Burgos*  
ESPECIALISTA EN BIENESTAR SOCIAL





70

FICHA TÉCNICA APROBADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

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

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1. Del bien

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

La manzana Delicia categoría I debe presentar las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA									
<b>CALIDAD</b>											
Requisitos generales	Los frutos contenidos en un mismo envase deben ser de la misma variedad y en ese sentido uniformes en tamaño, forma y color.  Las manzanas deben de estar:  – Enteras, sanas, quedando excluidos los productos que presenten podredumbre u otras alteraciones que los hagan impropios para el consumo. – Limpias, es decir, prácticamente exentas de materias extrañas visibles. – Prácticamente exentas de plagas, magulladuras profundas y pudrición. – Prácticamente exentas de daños causados por plagas. – Exentas de un grado anormal de humedad exterior. – Exentas de olores y sabores extraños.	NTP 011.002:2014 (revisada el 2019) FRUTAS FRESCAS. Manzana. Requisitos. 4ª Edición									
Índice de madurez	El índice de madurez de la manzana está determinado básicamente por las características siguientes: <table border="1" style="margin-left: 20px;"> <thead> <tr> <th>Características</th> <th>Mínima</th> <th>Máxima</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Firmeza de la pulpa (Variedad Delicious de Viscas)</td> <td>7,7 kgf</td> <td>11,8 kgf</td> </tr> <tr> <td>Sólidos solubles</td> <td>11 °Brix</td> <td>17 °Brix</td> </tr> </tbody> </table>		Características	Mínima	Máxima	Firmeza de la pulpa (Variedad Delicious de Viscas)	7,7 kgf	11,8 kgf	Sólidos solubles	11 °Brix	17 °Brix
Características	Mínima		Máxima								
Firmeza de la pulpa (Variedad Delicious de Viscas)	7,7 kgf	11,8 kgf									
Sólidos solubles	11 °Brix	17 °Brix									
Coloración	Las manzanas Delicious de Viscas pueden encontrarse entre los colores detallados a continuación: <table border="1" style="margin-left: 20px;"> <thead> <tr> <th>Color Munsell</th> <th>Color</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>5R / 5 / 10</td> <td>Rojo</td> </tr> <tr> <td>5R / 4 / 10</td> <td>Rojo teja</td> </tr> <tr> <td>2,5R / 5 / 10</td> <td>Rojo rosado</td> </tr> <tr> <td>2,5R / 4 / 10</td> <td>Rojo carmín</td> </tr> </tbody> </table>	Color Munsell	Color	5R / 5 / 10	Rojo	5R / 4 / 10	Rojo teja	2,5R / 5 / 10	Rojo rosado	2,5R / 4 / 10	Rojo carmín
Color Munsell	Color										
5R / 5 / 10	Rojo										
5R / 4 / 10	Rojo teja										
2,5R / 5 / 10	Rojo rosado										
2,5R / 4 / 10	Rojo carmín										





71

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





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

**Precisión 1:** Ninguna.

## 2.2. Envase y/o embalaje

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

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

## 2.3. Rotulado

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

- nombre del producto;

<sup>1</sup> Según artículo 10 del Reglamento del Decreto Legislativo N° 1062, Ley de Inocuidad de los Alimentos, aprobado





73

mediante Decreto Supremo N° 034-2008-AG.

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

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

**2.4. Inserto**  
No aplica.

**Precisión 4:** No aplica.

UNIVERSIDAD NACIONAL DE PIURA  
OFICINA CENTRA DE BIENESTAR UNIVERSITARIO  
*[Signature]*  
Sr. Paul Balarezo Burgos  
ESPECIALISTA EN ASUNTOS ESTUDIANTILES





74

FICHA TÉCNICA APROBADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

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

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1. Del bien

La maracuyá categoría II debe presentar las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
<b>CALIDAD</b>		
Requisitos mínimos	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Estar enteras.</li> <li>- Presentar una apariencia fresca.</li> <li>- Ser de consistencia firme.</li> <li>- Estar sanas, y exentas de podredumbre o deterioro que hagan que no sean aptas para el consumo.</li> <li>- Estar limpias y exentas de cualquier materia extraña visible.</li> <li>- Estar prácticamente exentas de plagas y daños causados por ellas, que afecten al aspecto general del producto.</li> <li>- Estar exentas de humedad externa anormal, salvo la condensación consiguiente a su remoción de una cámara frigorífica.</li> <li>- Estar exentas de cualesquiera olores y/o sabores extraños.</li> <li>- Estar dotadas de un tallo/pedúnculo que debe llegar hasta el primer nudo.</li> <li>- Exentas de hundimientos.</li> <li>- Exentas de grietas.</li> </ul>	NTP-CODEX CXS 316:2019 NORMA PARA LAS FRUTAS DE LA PASIÓN. 1ª
Grado de madurez	Coloración externa característica	

UNIVERSIDAD NACIONAL DE PIURA  
 OFICINA CENTRA DE BIENESTAR UNIVERSITARIO  
 Sr. Paul Eglarzo Burgos  
 ESPEC. DIVISION ASUNTOS ESTUDIANTILES





75

Categoría	<p>Esta categoría comprende las maracuyás que no califican para ser incluidas en las categorías superiores, pero satisfacen los requisitos mínimos especificados en la presente Ficha Técnica.</p> <p>Podrán permitirse, sin embargo, los siguientes defectos, siempre y cuando las maracuyás conserven sus características esenciales en lo que respecta a su calidad, estado de conservación y presentación:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Defectos de forma como una prolongación de la zona cercana al pedúnculo.</li> <li>- Defectos de la corteza como cicatrices o rugosidad. Estos defectos no deben superar el 20% de la superficie total del fruto, y</li> <li>- Defectos de coloración.</li> </ul>	Edición
-----------	--	---------

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
	<p>En ningún caso los defectos deben afectar a la pulpa del fruto.</p> <p><u>Tolerancia:</u> Se tolera el 10% en número o en peso de las maracuyás que no satisfagan los requisitos de esta categoría ni los requisitos mínimos, con excepción de los productos afectados por podredumbre o cualquier otro tipo de deterioro que haga que no sean aptas para el consumo humano.</p>	
Calibre (se determina por el peso del fruto)		
Tolerancias de calibre	El 10%, en número o en peso, del calibre inmediatamente inferior y/o superior al indicado en el envase.	
Homogeneidad	El contenido de cada envase debe ser homogéneo y estar constituido únicamente por maracuyá del mismo origen, variedad, calidad, color y calibre. La parte visible del contenido del envase debe ser representativa de todo el contenido.	
<b>INOCUIDAD</b>	Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, autoridad nacional competente <sup>1</sup> .	Reglamento de Inocuidad de Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, modificatorias

Versión 04

UNIVERSIDAD NACIONAL DE PIURA  
 OFICINA CENTRA DE BIENESTAR UNIVERSITARIO  
 Sr. Paul Balarezo Burgos  
 ESPEC DIVISION ASUNTOS ESTUDIANTILES

UNIVERSIDAD NACIONAL DE PIURA  
 UNIDAD DE BIENESTAR SOCIAL  
 Vº Bº  
 Página 28 de 32



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

**2.2. Envase y/o embalaje**

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

Los materiales utilizados en el interior del envase deben ser nuevos, estar limpios y ser de calidad tal que evite cualquier daño exterior. El uso de materiales, en particular papel o sellos y adhesivos, debe ser siempre y cuando estén

Código de calibre	Rango de peso (g)
A	>139
B	>128 – 139
C	>122 – 128
E	>83 - 106

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

impresos o etiquetados con tinta o pegamento no tóxicos según indica el numeral 5.2 de la NTP-CODEX CXS 316:2019.

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

**2.3. Rotulado**

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

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

**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.

UNIVERSIDAD NACIONAL DE PIURA  
 OFICINA CENTRAL DE BIENESTAR UNIVERSITARIO  
 Sr. Paul Balarezo Burgos  
 ESPEC DIVISION ASUNTOS ESTUDIANTILES





76

FICHA TÉCNICA  
APROBADA

## 1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

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

## 2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

## 2.1. Del bien

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

El melón de categoría primera debe cumplir las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
<b>CALIDAD</b>		
Requisitos mínimos	Los melones de categoría primera deben: <ul style="list-style-type: none"><li>- Estar enteros bien desarrollados.</li><li>- Ser de consistencia firme.</li><li>- Ser sanos interior y exteriormente.</li><li>- Estar limpios, exentos de cualquier materia extraña.</li><li>- Estar exentos de plagas o de daños producidas por éstas, incluyendo señales de enfermedades.</li><li>- Libre de humedad externa anormal.</li><li>- Estar exentos de olor anormal o extraño.</li><li>- Estar exentos de sabor anormal o extraño.</li></ul>	

Versión 04

UNIVERSIDAD NACIONAL DE PIURA  
OFICINA CENTRAL DE BIENESTAR UNIVERSITARIO  
Sr. Paul Balarezo Burgos  
ESPEC. DIVISION ASUNTOS ESTUDIANTILES

Página 30 de 30





Clasificación	Esta categoría comprende a los melones que están maduros y tienen una buena calidad interna (pero no están demasiado maduros, ni marchitos, ni suaves), que están bien formados, bien reticulados y libres de pudrición, libres de inserción húmeda y escaldadura, libres de daño causados por líquidos en la cavidad interna del fruto, suciedad, moho superficial u otra enfermedad, áfidos u otros insectos, cicatrices, rajaduras, depresiones, y raspaduras.	NTP 011.014:2015 FRUTAS FRESCAS. Melones. Requisitos. 2ª Edición
Tolerancia	Con el fin de permitir variaciones incidentales a la adecuada clasificación y al manejo de las siguientes tolerancias, por conteo, deben ser permitidas, excepto que estas tolerancias no aplican a los requerimientos relacionados a la calidad.	

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
	Se permitirá hasta 8% de melones en cualquier lote que no cumplan los requerimientos de este grado, incluyendo entre 0,5% y 1% de melones afectados por pudrición o moho.	
- Calidad interna (% de sólidos solubles)	Buena calidad interna (mayor o igual a 9 y menor de 11)	
- Apariencia	Maduros pero no sobremaduros. Bien formados. Buena presencia de nervadura (Típica de la variedad).	
Daños por: - Pudrición - Inserción húmeda - Insolación - Líquidos en la cavidad de la semilla - Quemaduras solares - Suciedad - Moho superficial u otra enfermedad - Áfidos u otros insectos - Presencia de cicatrices - Presencia de zonas hundidas - Moretones y magulladuras	Se tolera hasta el 8% que incluye entre el 0,5 y 1% de presencia de pudrición en el lote.	
<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.

Versión 04

UNIVERSIDAD NACIONAL DE PIURA  
OFICINA CENTRO DE BIENESTAR ESTUDIANTIL  
*Sr. Paul Balarezo Burgos*  
ESPEC DIVISION ASUNTOS ESTUDIANTILES

Página 33 de 33





78

## 2.2. Envase y/o embalaje

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

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

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

## 2.3. Rotulado

El rotulado de los envases del melón de categoría primera, debe ser conforme a lo indicado en la NTP 209.038:2019 ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado de alimentos preenvasados. 8ª Edición la norma Codex CXS 1-1985 (2018) NORMA GENERAL PARA EL ETIQUETADO DE LOS

<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.

ALIMENTOS PREENVASADOS. Además, el rótulo debe contener lo siguiente, según lo establecido en el numeral 9.2 de la NTP 011.014:2015:

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

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

## 2.4. Inserto

No aplica.

**Precisión 4:** No aplica.

UNIVERSIDAD NACIONAL DE PIURA  
OFICINA CENTRAL DE BIENESTAR UNIVERSITARIO

Sr. Paul Balarezo Burgos  
ESPEC. DIVISION ASUNTOS ESTUDIANTILES





79

FICHA TÉCNICA APROBADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

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

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1. Del bien

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

Las Naranjas Valencia Categoría II deben presentar las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
<b>CALIDAD</b>		
Apariencia	Las frutas deben presentarse: - Enteras. - Sanas, se excluyen los productos atacados por la podredumbre, u otras alteraciones que los hagan impropias para el consumo. - Prácticamente exentas de magulladuras y/o amplias cicatrizaciones por cortes en la cáscara. - Prácticamente exentas de plagas. - Exentas de daños causados por plagas y enfermedades que afecten la pulpa. - Exentas de daños considerables y/o alteraciones externas causadas por ataque de plagas. - Prácticamente exentas de daños causados por quemaduras de sol, heladas y/o bajas temperaturas. - Limpias, prácticamente exentas de materias extrañas visibles. - Exentas de humedad externa anormal, salvo la condensación consiguiente a su remoción de una cámara frigorífica. - Exentas de olores y/o sabores extraños. - Exentas de toda señal de desecación o deshidratación.	NTP 011.023:2014 CÍTRICOS. Mandarinas, tangelos, naranjas y toronjas. Requisitos. 2ª Edición

UNIVERSIDAD NACIONAL DE PIURA  
 OFICINA CENTRAL DE BIENESTAR UNIVERSITARIO

*Sr. Paul Balarezo Burgos*  
 ESPEC DIVISION ASUNTOS ESTUDIANTILES





20

Color	<p>La fruta, al momento del empaclado, no podrá tener áreas con color "Valor IC: -18" o inferiores (más verde) de acuerdo con la tabla de colores del Anexo A de la norma de la referencia.</p> <p>De acuerdo a la coloración, las frutas deben ser de la siguiente manera:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Razonablemente coloreadas: el color típico de la variedad predomina sobre el color verde, el cual en conjunto no puede exceder del 35% del área superficial.</li> </ul> <p>No está permitido el uso de sustancias químicas colorantes, aplicadas sobre la superficie de la fruta.</p>
-------	--

CARACTERÍSTICA		ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
Contenido de jugo (con relación al peso total del fruto)		Mínimo 33%	
Tolerancia respecto a la granulación		Se aceptará hasta un 15% 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.	

UNIVERSIDAD NACIONAL DE PIURA  
OFICINA CENTRAL DE BIENESTAR UNIVERSITARIO  
*Sr. Paul Palarezo Burgos*  
DIVISION ASUNTOS ESTUDIANTILES





81

Categoría	<p>Las frutas podrán presentar defectos de forma, de desarrollo y de coloración, siempre que no perjudiquen de manera importante la apariencia general, la calidad ni el estado de conservación de los frutos y presentación en el envase de un lote determinado. Los frutos deben estar razonablemente coloreados. Se admitirán:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Defectos de forma.</li> <li>- Defectos de 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 por otros agentes.</li> <li>- Defectos ya sanados de origen mecánico, tales como daños producidos por granizo, rozaduras (rameado, russet), daños ocasionados por la manipulación, entre otros.</li> <li>- Defectos de cáscara causados por aplicaciones foliares.</li> <li>- Cáscara rugosa.</li> <li>- Separación ligera y parcial del pericarpio (bufado).</li> </ul> <p>En ningún caso los defectos deben afectar la pulpa del fruto</p>
Tolerancia respecto a la apariencia	Se admite hasta 3% de fruta con pudrición.
Tolerancias de Defectos / daños	Defectos
- Ácaros	Si afecta el color del fruto, el área acumulada no debe exceder de 250 mm <sup>2</sup> .
- Botrytis y Thrips	Resta significativamente a la apariencia del fruto. En conjunto < 250 mm <sup>2</sup> .
- Fumagina	En conjunto menos de 50 mm <sup>2</sup> .
- Queresas	En 10 frutos tomados al azar no más de 25 queresas. Y no debe haber más de 10 queresas en un fruto.

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
- Cicatrices, rozaduras (rameado, russet) y manchas	El área acumulada no debe exceder de: Claros: < 250 mm <sup>2</sup> Oscuros: < 125 mm <sup>2</sup>	
- Oleocelosis	Que en forma individual o agregada no supere 400 mm <sup>2</sup> .	
- Quemadura de sol	Afecta en conjunto hasta 10 por ciento de la superficie, siempre y cuando no provoque sequedad en la pulpa del fruto.	
- Bufado	Perceptible al tacto y desprendimiento de la piel hasta un 30 por ciento.	
- Creasing	Debilita seriamente la cáscara y se extiende hasta la tercera parte de la mitad de la superficie del fruto, sin alteraciones de color dentro del creasing.	

UNIVERSIDAD NACIONAL DE PIURA  
OFICINA CENTRAL DE BIENESTAR UNIVERSITARIOSr. Paúl Balarezo Burgos  
ESPEC. DIVISION ASUNTOS ESTUDIANTILES



Tamaño Calibres según el diámetro (ecuatorial)		
Tolerancia respecto al tamaño	Se admitirá para la categoría, y para cualquier modo de presentación, un 10% en número o en peso de cítricos que se ajusten al calibre inmediatamente inferior o superior al mencionado en el envase o en los documentos de transporte.	
Homogeneidad	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.  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.	
<b>INOCUIDAD</b>	Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, autoridad nacional competente <sup>1</sup> .	Reglamento de Inocuidad de Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias.

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

**2.2. Envase y/o embalaje**

La naranja Valencia categoría II 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 de cítricos, provista de algunas hojas.

Versión 04

UNIVERSIDAD NACIONAL DE PIURA  
OFICINA CENTRAL DE BIENESTAR SOCIAL  
Sr. Paul Balarezo Burgos  
ESPEC. DIVISION ASUNTOS ESTUDIANTILES  
Página 36 de 3



83

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.

UNIVERSIDAD NACIONAL DE PIURA  
OFICINA CENTRAL DE BIENESTAR UNIVERSITARIO  
*Sr. Paul Balcarozo Burgos*  
ESPEC DIVISION ABARROTES ESTUDIANTILES





24

FICHA TÉCNICA APROBADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

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

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1. Del bien

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

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

La papaya categoría II debe presentar las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
<b>CALIDAD</b>		
Requisitos mínimos	Las papayas deben: <ul style="list-style-type: none"> <li>- Estar enteras.</li> <li>- Estar sanas y exentas de podredumbre o deterioro que hagan que no sean aptas para el consumo.</li> <li>- Estar limpias y prácticamente exentas de cualquier materia extraña visible.</li> <li>- Estar prácticamente exentas de plagas que afecten al aspecto general del producto.</li> <li>- Estar prácticamente exentas de daños causados por plagas.</li> <li>- Estar exentas de humedad externa anormal, salvo la condensación consiguiente a su remoción de una cámara frigorífica.</li> <li>- Estar exentas de cualquier olor y/o sabor extraños.</li> <li>- Ser de consistencia firme.</li> <li>- Tener un aspecto fresco.</li> <li>- Estar exentas de daños causados por bajas y/o altas temperaturas.</li> </ul> Cuando tengan pedúnculo, su longitud no debe ser superior a 1 cm.	CXS 183-1993 (2011) NORMA PARA LA PAPAYA

UNIVERSIDAD NACIONAL DE PIURA  
 OFICINA CENTRA DE BIENESTAR UNIVERSITARIO  
 Sr. Paul Palárezo Burgos  
 EST. DIVISION ASUNTOS ESTUDIANTILES





25

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA																						
Clasificación	<p>Comprende las papayas que no pueden clasificarse en las categorías superiores, pero satisfacen los requisitos mínimos de la presente Ficha Técnica. Podrán permitirse, sin embargo, los siguientes defectos, siempre y cuando las papayas conserven sus características esenciales en lo que respecta a su calidad, estado de conservación y presentación:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Defectos de forma</li> <li>- Defectos de coloración</li> <li>- Defectos de la piel (como magulladuras mecánicas, quemaduras de sol y manchas de látex); la superficie total afectada no deberá superar el 15%.</li> <li>- Ligeras marcas causadas por plagas.</li> </ul> <p>En ningún caso los defectos deberán afectar a la pulpa del fruto.</p>																							
Tolerancias de calidad	El 10%, en número o en peso, de las papayas que no satisfagan los requisitos de esta categoría ni los requisitos mínimos, con excepción de los productos afectados por podredumbre o cualquier otro tipo de deterioro que haga que no sean aptos para el consumo.																							
Calibre	<p>La papaya categoría II se clasifica en los siguientes calibres (determinados por el peso del fruto):</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Calibre</th> <th>Peso (g)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>A</td> <td>200 – 300</td> </tr> <tr> <td>B</td> <td>301 – 400</td> </tr> <tr> <td>C</td> <td>401 – 500</td> </tr> <tr> <td>D</td> <td>501 – 600</td> </tr> <tr> <td>E</td> <td>601 – 700</td> </tr> <tr> <td>F</td> <td>701 – 800</td> </tr> <tr> <td>G</td> <td>801 – 1100</td> </tr> <tr> <td>H</td> <td>1101 – 1500</td> </tr> <tr> <td>I</td> <td>1501 – 2000</td> </tr> <tr> <td>J</td> <td>≥ 2001</td> </tr> </tbody> </table>	Calibre	Peso (g)	A	200 – 300	B	301 – 400	C	401 – 500	D	501 – 600	E	601 – 700	F	701 – 800	G	801 – 1100	H	1101 – 1500	I	1501 – 2000	J	≥ 2001	
Calibre	Peso (g)																							
A	200 – 300																							
B	301 – 400																							
C	401 – 500																							
D	501 – 600																							
E	601 – 700																							
F	701 – 800																							
G	801 – 1100																							
H	1101 – 1500																							
I	1501 – 2000																							
J	≥ 2001																							
Tolerancias de calibre	La tolerancia en el calibre será el 10%, en número o en peso, de las papayas que correspondan al calibre inmediatamente superior y/o inferior al indicado en el envase, con un peso mínimo de 190 g para las papayas envasadas en la categoría del calibre más pequeño.																							
<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.





36

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

**2.2. Envase y/o embalaje**

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

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

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

**2.3. Rotulado**

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

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

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

UNIVERSIDAD NACIONAL DE PIURA  
OFICINA CENTRA DE BIENESTAR UNIVERSITARIO  
  
Sr. Paul Balarezo Burgos  
ESPEC DIVISION ASUNTOS ESTUDIANTILES





87

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
CALIDAD		
Requisitos mínimos	<p>Los plátanos deben:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Estar enteros (tomando el dedo como referencia).</li> <li>- Estar sanos, deben excluirse los productos afectados de podredumbre o deterioro que hagan que no sean 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 achafanado o rasgado, y sin fragmentos de pedúnculo.</li> </ul>	NTP-CODEX CXS 205:2019 NORMA PARA EL BANANO (PLÁTANO). 1ª Edición

UNIVERSIDAD NACIONAL DE PIURA  
 OFICINA CENTRAL DE BIENESTAR UNIVERSITARIO  
 Sr. Paul Bajarezo Burgos  
 ESPEC. DIVISION ASUNTOS ESTUDIA NTU, ES





87

Madurez fisiológica	De conformidad con las características peculiares de la variedad.	
CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
Calibre	Longitud mínima: 14,0 cm Grosor mínimo: 2,7 cm	
Tolerancia de calibre	El 10%, en número o en peso, de los plátanos que no satisfagan los requisitos relativos al calibre, pero que entren en la categoría inmediatamente superior o inferior al calibre.	
Categoría	Los plátanos de esta categoría deben ser de buena calidad y característicos de la variedad. Podrán permitirse, sin embargo, los siguientes defectos leves, siempre y cuando no afecten al aspecto general del producto, su calidad, estado de conservación y presentación en el envase: - defectos leves de forma y color; y - defectos leves de la cáscara debido a rozaduras y otros defectos superficiales que no superen 2 cm <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.

UNIVERSIDAD NACIONAL DE PIURA  
OFICINA CENTRAL DE BIENESTAR UNIVERSITARIO  
*[Firma]*  
**Sr. Paul Batorezo Burgos**  
ESPEC. DIVISION ASUNTOS ESTUDIANTILES





89

<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.

UNIVERSIDAD NACIONAL DE PIURA  
OFICINA CENTRA DE BIENESTAR UNIVERSITARIO  
*Paul*  
**Sr. Paul Batorezo Burgos**  
ESPEC DIVISION ASUNTOS ESTUDIANTILES





90

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 <i>Citrullus vulgaris</i> .

## 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	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.	

UNIVERSIDAD NACIONAL DE PIURA  
OFICINA CENTRAL DE BIENESTAR UNIVERSITARIO  
*[Firma]*  
Sr. Paul Balarezo Burgos  
ESPEC. DIVISION ASUNTOS ESTUDIANTILES





9)

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
Tamaño	<p>El tamaño es determinado por el peso de la sandía por unidad.</p> <p>Para asegurar la uniformidad en el tamaño, el rango de tamaño del producto en el mismo empaque no debe exceder 2 kg o 3,5 kg, si la unidad menos pesada excede los 6 kg.</p> <p>La uniformidad en peso no es obligatoria en aquellas sandías que se transportan a granel.</p>	
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;

UNIVERSIDAD NACIONAL DE PIURA  
OFICINA CENTRAL DE BIENESTAR UNIVERSITARIO  
Sr. Paul Balarezo Burgos  
ESPEC. DIVISION ASUNTOS ESTUDIANTILES



<sup>1</sup> Según artículo 10 del Reglamento del Decreto Legislativo N° 1062 Ley de Inocuidad de los Alimentos, aprobado Versión 04



92

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.

8

3





93

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>

UNIVERSIDAD NACIONAL DE PIURA  
OFICINA CENTRAL DE BIENESTAR UNIVERSITARIOSr. Paul Balarezo Burgos  
ESPEC DIVISION ASUNTOS ESTUDIANTILES



94

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN			REFERENCIA
	Tipo de defecto / Ubicación de defecto	Tamaño de tolerancia (lineal)	Cantidad de tolerancia (máxima)	
<b>Tolerancias</b> Pueden presentarse los siguientes defectos menores que afecten su apariencia	Mancha rosada <sup>a</sup> en: Pechuga, rabadilla, pierna o ala	3 cm <sup>b</sup>	4 defectos por pollo	NTP 201.054:2023 CARNE Y PRODUCTOS CÁRNICOS. Definiciones y requisitos de las carcasas y nomenclatura de cortes de aves de corral. 3ª Edición
	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.

UNIVERSIDAD NACIONAL DE PIURA  
 OFICINA CENTRA DE BIENESTAR UNIVERSITARIO  
 Sr. Paul Batárezo Burgos  
 ESPEC. DIVISION ASUNTOS ESTUDIANTILES  
 Página 48 de 3  
 V° B°  
 UNIDAD DE BIENESTAR SOCIAL



95

**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.

UNIVERSIDAD NACIONAL DE PIURA  
OFICINA CENTRA DE BIENESTAR UNIVERSITARIO  
*Sr. Paul Balarezo Burgos*  
ESPEC DIVISION ASUNTOS ESTUDIANTILES





96

FICHA TÉCNICA  
APROBADA

## 1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

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

## 2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

## 2.1. Del bien

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

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

La carcasa refrigerada debe presentar las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
<b>CALIDAD</b>		
Aspecto general	Debe presentar un buen acabado y debe ser aprobado mediante inspección sanitaria. No debe presentar lesiones en niveles que pudieran comprometer la calidad de los cortes de carne.	NTP 201.003:2012 (revisada el 2021) CARNE Y PRODUCTOS CÁRNICOS. Definiciones, clasificación y requisitos de carcasas y carne de porcinos. 3ª Edición
Color	Característico de acuerdo a la especie	
Olor	Sui generis y exento de cualquier olor anormal	
Consistencia	Firme y elástica al tacto, tanto del tejido muscular como la grasa	
pH	Entre 5,5 y 6,4	
<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 2 y/o proforma del contrato) que la temperatura de recepción de la carcasa

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





9

FICHA TÉCNICA  
APROBADA

## 1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

Denominación del bien	: CARNE DE RES – CORTE CHURRASCO PARRILLERO REFRIGERADO
Denominación técnica	: CARNE DE BOVINO – CORTE CHURRASCO PARRILLERO O CHURRASCO REDONDO (BIFE ANCHO CON HUESO) REFRIGERADO
Unidad de medida	: KILOGRAMO
Descripción general	: El bovino comprende a los animales de las especies <i>Bos taurus</i> , <i>Bos indicus</i> y del género <i>Bubalus</i> la especie <i>Bubalus bubalis</i> y sus híbridos. El corte churrasco parrillero refrigerado es una pieza con hueso del cuarto anterior, la cual ha sido enfriada hasta alcanzar una temperatura no mayor a 4 °C. Son cortes provenientes de la región dorsal anterior. Base ósea: 1ª a 6ª vértebras dorsales y porciones proximales de las costillas correspondientes. En algunos casos puede ir hasta la 8ª vértebra dorsal. Planos musculares principales: trapecio, romboides, complejo, esplenio, largo dorsal, largo costal y multifido dorsal. Dorsal ancho, serrato dorsal, intercostales y elevadores de las costillas la presentación final dependerá de: límite ventral del corte, con o sin ligamento cervical, grosor del corte.

## 2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

## 2.1. Del bien

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

El corte churrasco parrillero refrigerado debe presentar las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
<b>CALIDAD</b>		
Aspecto general	Superficie brillante, acabado libre de defectos	NTP 201.055:2021 CARNE Y PRODUCTOS CÁRNICOS. Definiciones, clasificación y requisitos de carcasas y carne de bovinos. 3ª Edición
Color	Característico, exento de colores extraños	
Olor	Característico y exento de cualquier olor anormal u ofensivo	
Consistencia	Firme y elástica al tacto, tanto la grasa como el tejido muscular	
pH	Entre 5,5 y 6,4	
<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 señalar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas, numeral 3.2 y/o proforma del contrato) que la temperatura de recepción del corte churrasco parrillero refrigerado no debe exceder de 4 °C. Del mismo modo, deberá indicar la forma de presentación del corte de res, como en corte entero o en porciones individuales (filetes), entre otros;

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





indicando el peso aproximado de cada presentación. Por ejemplo: Carne de Res - Corte churrasco parrillero refrigerado, en filetes de 200 g aproximadamente, cuya temperatura no debe exceder de 4 °C.

## 2.2. Envase y/o embalaje

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

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

Cuando la carne sea envasada o envuelta, el material debe ser apto para su utilización y las cajas o cartones deben disponer de un forro adecuado o de otro medio adecuado para proteger la carne, con la salvedad de que en determinados casos no será necesario que estén forrados o protegidos de otra manera si las piezas de carne, tales como los cortes, son envueltas individualmente antes de ser envasadas, según lo indicado en el numeral 151 del código de prácticas Codex CXC 58-2005. Código de prácticas de higiene para la carne.

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

## 2.3. Rotulado

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

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

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

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

## 2.4. Inserto

No aplica.

**Precisión 4:** No aplica.

UNIVERSIDAD NACIONAL DE PIURA  
OFICINA CENTRO DE BIENESTAR UNIVERSITARIO  
*[Firma]*  
Sr. Paul Balarezo Burgos  
ESPEC. DIVISION ASUNTOS ESTUDIANTILES





99

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

**2.2. Envase y/o embalaje**

No aplica.

**Precisión 2:** No aplica.

**2.3. Rotulado**

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

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

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

**2.4. Inserto**

No aplica.

**Precisión 4:** No aplica.

UNIVERSIDAD NACIONAL DE PIURA  
OFICINA CENTRAL DE BIENESTAR UNIVERSITARIO  
*[Firma]*  
Sr. Paul Balarezo Burgos  
ESPEC. DIVISION ASUNTOS ESTUDIANTILES





100

El material de que está construido el envase debe estar exento de productos químicos que puedan transferirse al producto, en las cantidades señaladas vía transporte en camiones pequeños que asegure la conservación del producto durante su almacenamiento y transporte. Se deberá utilizar en el Transporte vehículos cerrados limpios y desinfectados, si se transporta productos que requieren refrigeración, éstos deberán contar como cámara de frío o recipientes adecuados para conservación de bajas temperaturas.

2.2.3 Rotulado. – No aplica

UNIVERSIDAD NACIONAL DE PIURA  
OFICINA CENTRO DE BIENESTAR UNIVERSITARIO  
*[Signature]*  
Sr. Paul Batorezo Burgos  
ESPEC DIVISION ASUNTOS ESTUDIANTILES





101

FICHA TÉCNICA  
APROBADA

## 1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

Denominación del bien	: CARNE DE RES – CORTE COSTILLAR REFRIGERADO
Denominación técnica	: CARNE DE BOVINO – CORTE COSTILLAR REFRIGERADO
Unidad de medida	: KILOGRAMO
Descripción general	: El bovino comprende a los animales de las especies <i>Bos taurus</i> , <i>Bos indicus</i> y del género <i>Bubalus</i> la especie <i>Bubalus bubalis</i> y sus híbridos. El corte costillar refrigerado es una pieza con hueso del cuarto posterior, la cual ha sido enfriada hasta alcanzar una temperatura no mayor a 4 °C. Este proviene de una región cuya base ósea considera al tercio central de las últimas costillas y los músculos insertos en ellas.

## 2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

## 2.1. Del bien

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

El corte costillar refrigerado debe presentar las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
<b>CALIDAD</b>		
Aspecto general	Superficie brillante, acabado libre de defectos	NTP 201.055:2021 CARNE Y PRODUCTOS CÁRNICOS. Definiciones, clasificación y requisitos de carcasas y carne de bovinos. 3ª Edición
Color	Característico, exento de colores extraños	
Olor	Característico y exento de cualquier olor anormal u ofensivo	
Consistencia	Firme y elástica al tacto, tanto la grasa como el tejido muscular	
pH	Entre 5,5 y 6,4	
<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 señalar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas, numeral 3.2 y/o proforma del contrato) que la temperatura de recepción del corte costillar refrigerado no debe de exceder de 4 °C. Del mismo modo, deberá indicar la forma de presentación del corte de res, como en corte entero o en porciones (trozos), entre otros; indicando el peso aproximado de cada presentación. Por ejemplo: Carne de Res - Corte costillar refrigerado, en trozos de 200 g aproximadamente, cuya temperatura no debe exceder de 4 °C.

## 2.2. Envase y/o embalaje

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

<sup>1</sup> Según el artículo 10 del Reglamento del Decreto Legislativo N° 1062, Ley de Inocuidad de los Alimentos, aprobado mediante Decreto Supremo N° 034-2008-AG. Versión 01

UNIVERSIDAD NACIONAL DE PIURA  
OFICINA CENTRAL DE BIENESTAR UNIVERSITARIO  
Sr. Paul Balarezo Burgos  
ESPEC. DISTRIBUCIÓN

Página 2 de 2





102

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

Cuando la carne sea envasada o envuelta, el material debe ser apto para su utilización y las cajas o cartones deben disponer de un forro adecuado o de otro medio adecuado para protegerla carne, con la salvedad de que en determinados casos no será necesario que estén forrados o protegidos de otra manera si las piezas de carne, tales como los cortes, son envueltas individualmente antes de ser envasadas, según lo indicado en el numeral 151 del código de prácticas Codex CXC 58-2005. Código de prácticas de higiene para la carne.

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

### 2.3. Rotulado

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

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

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

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

### 2.4. Inserto

No aplica.

**Precisión 4:** No aplica.

UNIVERSIDAD NACIONAL DE PIURA  
OFICINA CENTRAL DE BIENESTAR UNIVERSITARIO  
Sr. Paul Balarezo Burgos  
ESPECIALISTA EN COMISIÓN ASUNTOS ESTUDIANTILES





103

FICHA TÉCNICA  
APROBADA

## 1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

Denominación del bien : MENUDENCIA DE POLLO REFRIGERADA

Denominación técnica : MENUDENCIA DE POLLO REFRIGERADA

Unidad de medida : KILOGRAMO

Descripción general : Las menudencias de pollo refrigeradas, denominadas también menudos, comprenden el conjunto de vísceras y apéndices que han sido enfriados hasta alcanzar una temperatura no mayor a 4 °C. Entre las vísceras se encuentran el hígado, corazón y molleja y en el caso de los apéndices, se consideran cuello, patas y cabeza.

## 2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

## 2.1 Del bien

Las menudencias de pollo refrigeradas deben proceder de aves sanas, faenadas en establecimientos autorizados o habilitados por la Autoridad Sanitaria y cuya carne ha sido declarada apta para el consumo humano bajo inspección sanitaria, según lo indicado en el numeral 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.

La menudencia, luego de higienizarse debidamente, debe enfriarse a 4 °C o menos, en dos horas a partir del momento en que se separen del ave y mantenerse en refrigeración, según lo indicado en el numeral 5.6.1 de la NTP 201.054:2023.

Las menudencias de pollo refrigeradas deben estar presentadas de la siguiente manera y podrán ser colocadas dentro de la carcasa, según lo establecido en el numeral 4.5 de la NTP 201.054:2023:

PRODUCTO	PRESENTACIÓN
<b>VÍSCERA</b>	
Hígado	No debe tener la vesícula biliar
Corazón	Puede estar con o sin pericarpio
Molleja	Puede estar con o sin grasa, debe estar sin membrana, ni contenido
<b>APÉNDICE</b>	
Cuello o pescuezo	Comprende las vértebras cervicales, así como los tejidos blandos que las rodean
Patas	Comprenden los metatarsos y falanges, así como los tejidos blandos que los rodean y las uñas
Cabeza	Corresponde los huesos del cráneo y cara, así como los tejidos blandos que los rodean

Las menudencias de pollo refrigeradas deben presentar las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
<b>CALIDAD</b>		
Color	Característico	NTP 201.054:2023 CARNE Y PRODUCTOS CARNICOS. Definiciones y requisitos de las carcasas y nomenclatura de cortes de aves de corral. 3a Edición
Olor	Sui generis y exento de cualquier olor anormal	
Consistencia	Firme y elástica al tacto, tanto el tejido muscular como la grasa	

Versión 04

UNIVERSIDAD NACIONAL DE PIURA  
OFICINA CENTRAL DE BIENESTAR UNIVERSITARIO  
Página 2 de 2Sr. Paul Valdivia Burqos  
ESPEC. DRUSM



104

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) la temperatura de recepción de las menudencias de pollo refrigeradas, la cual no debe exceder de 4 °C. Del mismo modo, deberá indicar si el corazón contendrá o no el pericarpio y si la molleja presentará o no grasa.

## 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 la menudencia de pollo refrigerada 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 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.

UNIVERSIDAD NACIONAL DE PIURA  
OFICINA CENTRAL DE BIENESTAR UNIVERSITARIO

Sr. Paul Balarezo Burgos  
E.E.C. DIVISION ASUNTOS ESTUDIANTILES

<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	: MENUDENCIA DE RES – MONDONGO REFRIGERADO
Denominación técnica	: MENUDENCIA DE BOVINO – MONDONGO REFRIGERADO
Unidad de medida	: KILOGRAMO
Descripción general	: El bovino comprende a los animales de las especies <i>Bos taurus</i> , <i>Bos indicus</i> y del género <i>Bubalus</i> la especie <i>Bubalus bubalis</i> y sus híbridos. El mondongo refrigerado corresponde al rumen, el cual ha sido enfriado hasta alcanzar una temperatura no mayor a 4 °C. Puede comercializarse con o sin retículo y debe estar semicocido y exento de mucosa.

## 2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

## 2.1. Del bien

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

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

El mondongo refrigerado debe presentar las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
<b>CALIDAD</b>		
Aspecto general	Superficie brillante, acabado libre de defectos	NTP 201.055:2021 CARNE Y PRODUCTOS CÁRNICOS. Definiciones, clasificación y requisitos de carcasas y carne de bovinos. 3ª Edición
Color	Característico, exento de colores extraños	
Olor	Característico y exento de cualquier olor anormal u ofensivo	
Consistencia	Firme y elástica al tacto, tanto la grasa como el tejido muscular	
<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 señalar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas, numeral 3.2 y/o proforma del contrato) que la temperatura de recepción de la menudencia refrigerada no debe exceder de 4 °C. Del mismo modo, deberá indicar la forma de presentación del mondongo, como en piezas enteras o cortado en cubos pequeños o rectángulos alargados pequeños, entre otros; indicando las dimensiones aproximadas de cada presentación. Por ejemplo: Menudencia de Res - mondongo refrigerado, cortado en cubos de 2 cm aproximadamente, cuya temperatura no debe exceder de 4 °C.

## 2.2. Envase y/o embalaje

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

Versión 01

UNIVERSIDAD NACIONAL DE PIURA  
OFICINA CENTRAL DE BIENESTAR UNIVERSITARIO  
Sr. Paul Batorezo Burgos  
ESPEC. DIVISION ASUNTOS ESTUDIANTILES

Página 2 de





106

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

UNIVERSIDAD NACIONAL DE PIURA  
OFICINA CENTRAL DE SECRETARÍA UNIVERSITARIA  
*Paul Balarezo Burgos*  
Sr. Paul Balarezo Burgos  
ESPEC. DIVISION ASUNTOS ESTUDIANTILES

3

U





107

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

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

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

### 2.3. Rotulado

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

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

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

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

### 2.4. Inserto

No aplica.

**Precisión 4:** No aplica.

UNIVERSIDAD NACIONAL DE PIURA  
OFICINA CENTRA DE BIENESTAR UNIVERSITARIO  
*Sr. Paul Halarazo Burgos*  
ESPEC DIVISION ASUNTOS ESTUDIANTILES





108

FICHA TÉCNICA  
APROBADA

## 1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

Denominación del bien	: MENUENCIA DE RES – PATAS REFRIGERADAS
Denominación técnica	: MENUENCIA DE BOVINO – PATAS REFRIGERADAS
Unidad de medida	: KILOGRAMO
Descripción general	: El bovino comprende a los animales de las especies <i>Bos taurus</i> , <i>Bos indicus</i> y del género <i>Bubalus</i> la especie <i>Bubalus bubalis</i> y sus híbridos. Las patas refrigeradas son los miembros anteriores y posteriores del animal faenado, los cuales han sido enfriados hasta alcanzar una temperatura no mayor a 4 °C. Comprenden los huesos metacarpos, metatarsos y las falanges, así como los tejidos blandos que los rodean. Deben expendirse sin pelos ni pezuñas.

## 2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

## 2.1. Del bien

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

Las patas refrigeradas deben presentar las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
<b>CALIDAD</b>		
Aspecto general	Superficie brillante, acabado libre de defectos	NTP 201.055:2021 CARNE Y PRODUCTOS CÁRNICOS. Definiciones, clasificación y requisitos de carcasas y carne de bovinos. 3ª Edición
Color	Característico, exento de colores extraños	
Olor	Característico y exento de cualquier olor anormal u ofensivo	
Consistencia	Firme y elástica al tacto, tanto la grasa como el tejido muscular	
<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 señalar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas, numeral 3.2 y/o proforma del contrato) que la temperatura de recepción de las menudencias no debe de exceder de 4 °C. Del mismo modo, deberá indicar la forma de presentación de las patas, como en piezas enteras o cortada en trozos, entre otros; indicando las dimensiones y/o pesos aproximados de cada presentación. Por ejemplo: Menudencia de Res - patas refrigeradas, pieza entera, cuya temperatura no debe exceder de 4 °C.

## 2.2. Envase y/o embalaje

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

<sup>1</sup> Según el artículo 10 del Reglamento del Decreto Legislativo N° 1062, Ley de Inocuidad de los Alimentos.





109

aprobado mediante Decreto Supremo N° 034-2008-AG.

UNIVERSIDAD NACIONAL DE PIURA  
OFICINA CENTRA DE BIENESTAR UNIVERSITARIO  
Sr. Paul Balardo Burgos  
ESPEC DIVISION ASUNTOS ESTUDIANTILES

3

6





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

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

### 2.3. Rotulado

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

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

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

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

### 2.4. Inserto

No aplica.

**Precisión 4:** No aplica.

UNIVERSIDAD NACIONAL DE PIURA  
OFICINA CENTRA DE BIENESTAR UNIVERSITARIO  
*Sr. Paul Balarezó Burgos*  
ESPEC DIVISION ASUNTOS ESTUDIANTILES



FICHA TÉCNICA  
APROBADA

## 1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

Denominación del bien	: CARNE DE RES – CORTE TAPA REFRIGERADO
Denominación técnica	: CARNE DE BOVINO – CORTE TAPA REFRIGERADO
Unidad de medida	: KILOGRAMO
Descripción general	: El bovino comprende a los animales de las especies <i>Bos taurus</i> , <i>Bos indicus</i> y del género <i>Bubalus</i> la especie <i>Bubalus bubalis</i> y sus híbridos. El corte tapa refrigerado es una pieza sin hueso del cuarto posterior, la cual ha sido enfriada hasta alcanzar una temperatura no mayor a 4 °C. Este corte tapa (nalga de adentro con tapa) es el corte redondeado situado en la parte interna del muslo, limitando en su parte delantera con el pejerrey y en la posterior con la cabeza de lomo. Se ubica sobre los huesos isquion, pubis y fémur, limitando con la tuberosidad medial de la tibia. Tiene como base muscular a los músculos recto interno, semimembranoso, sartorio, pectíneo, aductor, obturador externo, gemelos y cuadrado femoral.

## 2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

## 2.1. Del bien

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

El corte tapa refrigerado debe presentar las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
<b>CALIDAD</b>		
Aspecto general	Superficie brillante, acabado libre de defectos	NTP 201.055:2021 CARNE Y PRODUCTOS CÁRNICOS. Definiciones, clasificación y requisitos de carcasas y carne de bovinos. 3ª Edición
Color	Característico, exento de colores extraños	
Olor	Característico y exento de cualquier olor anormal u ofensivo	
Consistencia	Firme y elástica al tacto, tanto la grasa como el tejido muscular	
pH	Entre 5,5 y 6,4	
<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 señalar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas, numeral 3.2 y/o proforma del contrato) que la temperatura de recepción del corte tapa refrigerado no debe de exceder de 4 °C. Del mismo modo, deberá indicar la forma de presentación del corte de res, como en corte entero o en porciones individuales (filetes o trozos), entre otros; indicando el peso aproximado de cada presentación. Por ejemplo:

Ejemplo 1: Carne de Res - Corte tapa refrigerado, corte entero, cuya temperatura no debe exceder de 4 °C.

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





112

Ejemplo 2: Carne de Res - Corte tapa refrigerado, en filetes de 200 g aproximadamente, cuya temperatura no debe exceder de 4 °C.

## 2.2. Envase y/o embalaje

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

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

Cuando la carne sea envasada o envuelta, el material debe ser apto para su utilización y las cajas o cartones deben disponer de un forro adecuado o de otro medio adecuado para proteger la carne, con la salvedad de que en determinados casos no será necesario que estén forrados o protegidos de otra manera si las piezas de carne, tales como los cortes, son envueltas individualmente antes de ser envasadas, según lo indicado en el numeral 151 del código de prácticas Codex CXC 58-2005. Código de prácticas de higiene para la carne.

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

## 2.3. Rotulado

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

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

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

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

## 2.4. Inserto

No aplica.

**Precisión 4:** No aplica.

Versión 01

UNIVERSIDAD NACIONAL DE PIURA  
OFICINA CENTRA DE BIENESTAR UNIVERSITARIO

Sr. Paul Baltarezo Burgos  
ESPEC DIVISION ASUNTOS ESTUDIANTILES



Página 1 de 2

FICHA TÉCNICA  
APROBADA

## 1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

Denominación del bien	: CARNE DE RES – CORTE SANCOCHADO DE PECHO REFRIGERADO
Denominación técnica	: CARNE DE BOVINO – CORTE SANCOCHADO DE PECHO REFRIGERADO
Unidad de medida	: KILOGRAMO
Descripción general	: El bovino comprende a los animales de las especies <i>Bos taurus</i> , <i>Bos indicus</i> y del género <i>Bubalus</i> la especie <i>Bubalus bubalis</i> y sus híbridos. El corte sancochado de pecho refrigerado es una pieza con hueso del cuarto anterior, de la región pectoral, la cual ha sido enfriada hasta alcanzar una temperatura no mayor a 4 °C. Su base ósea está conformada por cartilagos de prolongación de las costillas y el esternón. Sus planos musculares principales son los pectorales superficial y profundo. Puede tener diferente presentación dependiendo del número de costillas.

## 2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

## 2.1. Del bien

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

El corte sancochado de pecho refrigerado debe presentar las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
<b>CALIDAD</b>		
Aspecto general	Superficie brillante, acabado libre de defectos	NTP 201.055:2021 CARNE Y PRODUCTOS CÁRNICOS. Definiciones, clasificación y requisitos de carcasas y carne de bovinos. 3ª Edición
Color	Característico, exento de colores extraños	
Olor	Característico y exento de cualquier olor anormal u ofensivo	
Consistencia	Firme y elástica al tacto, tanto la grasa como el tejido muscular	
pH	Entre 5,5 y 6,4	
<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 señalar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas, numeral 3.2 y/o proforma del contrato) que la temperatura de recepción del corte sancochado de pecho refrigerado no debe exceder de 4 °C. Del mismo modo, deberá indicar la forma de presentación del corte de res, como en corte entero o en porciones individuales (trozos), entre otros; indicando el peso aproximado de cada presentación. Por ejemplo: Carne de Res - Corte sancochado de pecho refrigerado, en trozos de 200 g aproximadamente, cuya temperatura no debe exceder de 4 °C.

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

**2.2. Envase y/o embalaje**

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

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

Cuando la carne sea envasada o envuelta, el material debe ser apto para su utilización y las cajas o cartones deben disponer de un forro adecuado o de otro medio adecuado para proteger la carne, con la salvedad de que en determinados casos no será necesario que estén forrados o protegidos de otra manera si las piezas de carne, tales como los cortes, son envueltas individualmente antes de ser envasadas, según lo indicado en el numeral 151 del código de prácticas Codex CXC 58-2005. Código de prácticas de higiene para la carne.

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

**2.3. Rotulado**

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

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

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

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

**2.4. Inserto**

No aplica.

**Precisión 4:** No aplica.

UNIVERSIDAD NACIONAL DE PIURA  
OFICINA CENTRA DE BIENESTAR UNIVERSITARIO

Sr. Paul Blazquez Burgos  
ESPEC DIVISION ASUNTOS ESTUDIANTILES





115

FICHA TÉCNICA  
APROBADA

## 1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

Denominación del bien	: MENUDENCIA DE RES – HÍGADO REFRIGERADO
Denominación técnica	: MENUDENCIA DE BOVINO – HÍGADO REFRIGERADO
Unidad de medida	: KILOGRAMO
Descripción general	: El bovino comprende a los animales de las especies <i>Bos taurus</i> , <i>Bos indicus</i> y del género <i>Bubalus</i> la especie <i>Bubalus bubalis</i> y sus híbridos. El hígado refrigerado es la menudencia roja a nivel abdominal, la cual ha sido enfriada hasta alcanzar una temperatura no mayor a 4 °C. Debe expendirse libre de vesícula biliar y ganglios adyacentes.

## 2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

## 2.1. Del bien

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

El hígado refrigerado debe presentar las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
<b>CALIDAD</b>		
Aspecto general	Superficie brillante, acabado libre de defectos	NTP 201.055:2021 CARNE Y PRODUCTOS CÁRNICOS. Definiciones, clasificación y requisitos de carcasas y carne de bovinos. 3ª Edición
Color	Característico, exento de colores extraños	
Olor	Característico y exento de cualquier olor anormal u ofensivo	
Consistencia	Firme y elástica al tacto, tanto la grasa como el tejido muscular	
<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 señalar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas, numeral 3.2 y/o proforma del contrato) que la temperatura de recepción de la menudencia refrigerada no debe de exceder de 4 °C. Del mismo modo, deberá indicar la forma de presentación del hígado, como en piezas enteras o cortado en filetes, entre otros; indicando las dimensiones aproximadas de cada presentación. Por ejemplo: Menudencia de Res - hígado refrigerado, pieza entera, cuya temperatura no debe exceder de 4 °C.

## 2.2. Envase y/o embalaje

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

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

<sup>1</sup> Según el artículo 10 del Reglamento del Decreto Legislativo N° 1062, Ley de Inocuidad de los Alimentos, aprobado mediante Decreto Supremo N° 034-2008-AG.  
Versión 01

UNIVERSIDAD NACIONAL DE PIURA  
OFICINA CENTRA DE BIENESTAR UNIVERSITARIO  
Sr. Paul Batorezo Burgos  
ESPEC. DIVISION ACQUI...





116

materiales para el envasado no deben ser tóxicos ni representar una amenaza para la inocuidad y la aptitud de los alimentos en las condiciones de almacenamiento y uso especificadas, según lo indicado en el numeral 7.2.9 del código de práctica Codex CXC 1-1969 (2020). Principios generales de higiene de los alimentos.

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

### 2.3. Rotulado

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

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

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

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

### 2.4. Inserto

No aplica.

**Precisión 4:** No aplica.

UNIVERSIDAD NACIONAL DE PIURA  
OFICINA CENTRA DE BIENESTAR UNIVERSITARIO  
Sr. Paul Estrezo Burgos  
F-REC DIVISION ASISTENTE ESTUDIANTES





**REQUISITOS DE HABILITACION PARA EL ITEM N° II PRODUCTOS  
FRESCOS**

**HABILITACIÓN**

1.-El postor debe de presentar copia del Certificado de Autorización Sanitaria del establecimiento que realizó el procesamiento primario otorgado por el SENASA, según el art. 33° del D.S. N° 004- 2011- AG (publicado en el Diario Oficial El Peruano el día 27 de abril de 2011). y sus modificatorias. Nota: Para efectos del cumplimiento del presente requisito, bastará que en el Certificado de Autorización Sanitaria de Establecimiento indique: Nombre común o nombre científico del bien correspondiente a contratar, según lo establecido por el SENASA.

Acreditación:

Copia simple de Autorización Sanitario-expedida por SENASA Asimismo deberá presentar una declaración jurada, consignando que las copias de las autorizaciones sanitarios de los sub-ítems ofertados, no han sufrido ninguna alteración o manipulación al momento de ser impresas, no obstante, la Entidad se reserva el derecho de realizar la verificación posterior de la autenticidad de estos

2.- El postor debe contar con copia del Certificado de BPM de almacenamiento de Alimentos a nombre del postor emitidos con un periodo de 10 meses de antigüedad

Acreditación

Presentar copia simple del Certificado de BPM de almacenamiento de Alimentos a nombre del postor con un periodo de 08 meses de haber sido emitidos a la fecha del presente proceso. El laboratorio que emite dicho certificado deberá estar acreditado por INACAI

UNIVERSIDAD NACIONAL DE PIURA  
OFICINA CENTRAL DE BIENESTAR UNIVERSITARIO

Sr. Paul Catarezo Burgos  
ESPEC. DIVISION ASUNTOS ESTUDIANTILES



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



## ITEM N° 03: PRODUCTOS HIDROBIOLOGICOS

**1.-CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS DEL BIEN A CONTRATAR**

## 1.1.-Características técnicas

SE ANEXAN (CINCO) CINCO FICHAS TÉCNICAS EN PDF, se tendrá en cuenta losiguiente:

ITEM N° 03 : PRODUCTOS HIDROBIOLOGICO

ITEM N°01	PRODUCTOS HIDROBIOLOGICOS				
	SUB ITEMS	HIDROBIOLOGICO	U.M	CANTIDAD	FICHA TECNICA
3.1		PESCADO BONITO	KILOS	1500	FICHA TECNICA
3.2		PESCADO CABALLA	KILOS	1500	FICHA TECNICA
3.3		PESCADO CACHEMA	KILOS	500	FICHA TECNICA
3.4		PESCADO JUREL	KILOS	1200	FICHA TECNICA
3.5		PESCADO TOLLO	KILOS	500	FICHAS TECNICA

**2.- CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS DEL BIEN A CONTRATAR**

## 2.1 Características técnicas

SE ANEXAN (05) CINCO FICHAS TÉCNICAS EN PDF, se tendrá en cuenta lo siguiente:

## 3.1 Condiciones de los Bienes a contrata

## 3.1.1 Lugar de entrega

Para los ítems Pescado bonito, pescado caballa, pescado cachema, pescado jurel y pescado tollo es via suministro semanal de acuerdo al cronograma en el almacén de la Unidad de Bienestar Social de la Dirección de Bienestar Universitario ( Comedor Universitario) con la presencia del representante del Almacén Central Universitario Nacional de Piura, Ubicado en el Interior Campus Universitario s/n Urbanización Miraflores Castilla Piura en el horario de 6:00 a 8:30 am

## 3.1.2 Plazo de entrega

Los bienes materia de la presente convocatoria se entregarán vía suministro por el lapso de 02 Semestres Académicos o lo que ocurra primero, en los días indicados por el área usuaria según se detalla, siendo que para la primera entrega el plazo con que cuenta el postor ganador será de cinco días calendario después de haberse suscrito el contrato, emitido la orden de compra respectiva y comunicado el inicio de entrega de los productos, en concordancia con lo establecido en el expediente de contratación.

## 3.2 Forma de entrega

## 3.2.1 Forma de entrega

UNIVERSIDAD NACIONAL DE PIURA  
OFICINA CENTRA DE BIENESTAR UNIVERSITARIO  
Sr. Paul Balarezo Burgos  
ESPEC DIVISION ASUNTOS ESTUDIANTILES





117

Según se indica:

ÍTEMS	PRODUCTO	UNIDAD MEDIDA	CANTIDAD ANUAL	DÍAS A INGRESAR	CANTIDAD DE INGRESO SEMANAL
3.1	PESCADO BONITO	KILO	1500	SEMANAL	300
3.2	PESCADO CABALLA	KILO	1500	SEMANAL	300
3.3	PESCADO CACHEMA	KILO	500	SEMANAL	250
3.4	PESCADO JUREL	KILO	1200	SEMANAL	300
3.5	PESCADO TOLLO	KILO	500	SEMANAL	250

**3.2.2 Métodos de Muestreo:** No aplica

**4. Otras Consideraciones para la ejecución de la Contratación. –**

Se trata de una contratación por ítems, Está prohibida la subcontratación, El cronograma es referencial este puede ser modificado a requerimiento de la entidad

**CARACTERÍSTICAS DE LA CONTRATACIÓN. –**

• **Del embalaje y transporte de los productos**

El embalaje y transporte de los productos debe cumplir con los requisitos siguientes:

- El transporte para productos hidrobiológicos deberá contar con un transporte adecuado cerrados limpios y desinfectados, si se transporta productos que requieren refrigeración, éstos deberán contar como un vehículo furgón frigorífico con recipientes adecuados para conservación de bajas temperaturas y fácil limpieza.

**4.1 Adelantos. - No Aplica**

**4.2 Conformidad de Bienes**

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

- a) Verificación de la correspondencia entre los productos recibidos y el detalle de las Fichas técnicas incluidas en la propuesta adjudicada, así como las condiciones señaladas en las respectivas órdenes de compra.
- b) Verificación de la integridad física y adecuado estado de conservación de los productos.

Versión 04

UNIVERSIDAD NACIONAL DE PIURA  
OFICINA CENTRAL DE BIENESTAR UNIVERSITARIO  
Sr. Paul Balarezo Burgos  
E-PROC DIVISION ASUNTOS ESTUDIANTILES

Página 4 de 3





119

- c) En caso de que las cantidades no estuvieran conformes no se firmará las Guías de Remisión hasta la subsanación correspondiente.
- d) De no ser encontrado conforme el producto el representante del Almacén en coordinación con el personal encargado del comedor universitario procederá a informar a la Oficina de Abastecimiento y ésta notificará al contratista para que recoja el producto observado y lo cambie por otro lote que cumpla con los requerimientos técnicos solicitados, dentro del plazo máximo de UN (01) día calendario. y en caso de incumplir el contratista con el cambio del lote observado dentro del plazo otorgado, se considerará la aplicación de las penalidades desde el día siguiente a aquel en que el contratista estuvo obligado a cumplir

#### 4.3 FORMA DE PAGO

La Entidad realizará el pago de la contraprestación pactada a favor del contratista en forma mensual de acuerdo con el internamiento de los alimentos realizado por el proveedor.

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

- Recepción por parte del Encargado del Almacén Central en coordinación del Personal de la Oficina Central de Bienestar Universitario.
- Informe del funcionario responsable del área usuaria emitiendo la conformidad de la prestación efectuada.
- Comprobante de pago.
- Guía de Remisión.

La documentación para presentar por parte del contratista a efectos del pago por las prestaciones efectuadas deberá dirigirse a la oficina Central de Bienestar Universitario (Área Usuaria) para la emisión de la conformidad Adjuntando la documentación establecida

**4.4 Reajuste en los Pagos.** - No aplica

**4.5 Otras penalidades aplicables.** – Solo:

#### PENALIDAD POR MORA. -

En caso de retraso injustificado del contratista en la ejecución de las prestaciones objeto del presente contrato, la entidad le aplica automáticamente una penalidad por mora por cada día de atraso, según lo dispuesto en el Artículo 162° del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado

**4.6 Responsabilidad por Vicios Ocultos.** –

La entidad cuenta con el plazo de 01 año por reclamos posteriores por consecuencias en la salud por vicios ocultos. En dicho caso el plazo de caducidad se computa a partir de la conformidad otorgada por la entidad hasta treinta (30) días hábiles posteriores al vencimiento del plazo de responsabilidad del contratista previsto en el contrato, según lo dispuesto en el Artículo 173° del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado

**4.7 Responsabilidad de los Consorcios.** -

De conformidad con el numeral 49.5 del artículo 49° del reglamento.

UNIVERSIDAD NACIONAL DE PIURA  
OFICINA CENTRAL DE BIENESTAR UNIVERSITARIO

Sr. Paul Balarezo Burgos  
DIRECCIÓN DE ASUNTOS ESTUDIALES





120

FICHA TÉCNICA  
PROPUESTA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

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

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1 Del bien

El bonito entero refrigerado – calidad A debe presentar las condiciones de frescura de acuerdo con la especie; asimismo, debe ser limpio y fresco, sin ninguna clase de magulladuras, desgarramientos o coloraciones anormales, debe tener el olor característico de la especie y debe estar libre de olores anormales. El músculo debe estar firmemente adherido a la columna vertebral y debe presentar consistencia firme y elástica, las vísceras se deben presentar diferenciadas con color brillante y textura firme y las paredes abdominales se deben presentar sin daños y sin espinas desprendidas, según indican los numerales 5.2.1, 5.2.2, 5.2.4 y 5.2.5 de la NTP 041.001:2019.

El bonito entero refrigerado – calidad A debe ser preservado de manera tal que mantenga temperaturas menores a 4 °C de acuerdo a lo señalado en el literal a del numeral 11.7 de la Sección I del Anexo IV del Reglamento Sectorial de Inocuidad para las Actividades Pesqueras y Acuícolas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 020-2022-PRODUCE. Para regular la temperatura del pescado se rodeará con una cantidad adecuada y suficiente de hielo<sup>1</sup> picado, almacenándolo en bandejas poco profundas, según lo indicado en el numeral 4.1.2 de la norma NTP-CODEX CAC/RCP 52:2017 CÓDIGO DE PRÁCTICAS PARA EL PESCADO Y LOS PRODUCTOS PESQUEROS. 1ª Edición.

El bonito entero refrigerado – calidad A debe presentar las siguientes características:

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

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





121

mediante Decreto Supremo N° 020-2022-PRODUCE.

UNIVERSIDAD NACIONAL DE PIURA  
OFICINA CENTRA DE BIENESTAR UNIVERSITARIO  
Sr. Paul Borja Burgos  
ESPEC. DIVISION ASUNTOS ESTUDIANTILES





122

CARACTERÍSTICA		ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
	- Músculo	- Azulado - Rojo brillante o rosado - Translúcido - Liso - Brilloso	
Olor		- Algas marinas - Aire oceánico - Pasto mojado - Ligeramente metálico - A pepino o melón - A carne roja (sangre) - A iodo	
Textura del músculo		- Músculo muy firme o duro, rígido - Elástica - Músculo resistente a la presión del dedo - Músculo consistente	
Tamaño mínimo (cm)		Longitud a la horquilla de 46 cm (tolerancia máxima 20%)	Resolución Ministerial N° 209-2001-PE, Aprueban relación de tallas mínimas de captura y tolerancia máxima de ejemplares juveniles de principales peces marinos e invertebrados, y sus modificatorias.
<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.

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





123

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

**2.3 Rotulado**

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

**Precisión 3:** No aplica.

**2.4 Inserto**

No aplica.

**Precisión 4:** No aplica.

**FICHA TÉCNICA APROBADA**

**1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN**

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

**2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN**

**2.1 Del bien**

La caballa entera refrigerada – calidad A debe presentar las condiciones de frescura de acuerdo con la especie; asimismo, debe ser limpia y fresca, sin ninguna clase de magulladuras, desgarramientos o coloraciones anormales, debe tener el olor característico de la especie y debe estar libre de olores anormales. El músculo debe estar firmemente adherido a la columna vertebral y debe presentar consistencia firme y elástica, las vísceras se deben presentar diferenciadas con color brillante y textura firme y las paredes abdominales se deben presentar sin daños y sin espinas desprendidas, según indican los numerales 5.2.1, 5.2.2, 5.2.4 y 5.2.5 de la NTP 041.001:2019.

La caballa entera refrigerada – calidad A debe ser preservada de manera tal que mantenga temperaturas menores a 4 °C de acuerdo a lo señalado en el literal a del numeral 11.7 de la Sección I del Anexo IV del Reglamento Sectorial de Inocuidad para las Actividades Pesqueras y Acuícolas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 020-2022-PRODUCE. Para regular la temperatura del pescado se rodeará con una cantidad adecuada y suficiente de hielo<sup>1</sup> picado, almacenándolo en bandejas poco profundas, según lo indicado en el numeral 4.1.2 de la norma NTP-CODEX CAC/RCP 52:2017 CÓDIGO DE PRÁCTICAS PARA EL PESCADO Y LOS PRODUCTOS PESQUEROS. 1ª Edición.

La caballa entera refrigerada – calidad A debe presentar las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		





124

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

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

UNIVERSIDAD NACIONAL DE PIURA  
OFICINA CENTRAL DE BIENESTAR UNIVERSITARIO  
*Sr. Paul Balarzo Burgos*  
ESPEC DIVISION ASUNTOS ESTUDIANTILES





125

CARACTERÍSTICA		ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
	- Músculo	- Azulado - Rojo brillante o rosado - Translúcido - Liso - Brilloso	
Olor		- Algas marinas - Aire oceánico - Pasto mojado - Ligeramente metálico - A pepino o melón - A carne roja (sangre) - A iodo	
Textura del músculo		- Músculo muy firme o duro, rígido - Elástica - Músculo resistente a la presión del dedo - Músculo consistente	
Tamaño mínimo (cm)		Longitud a la horquilla de 29 cm (tolerancia máxima 30%)	Resolución Ministerial N° 209-2001-PE, Aprueban relación de tallas mínimas de captura y tolerancia máxima de ejemplares juveniles de principales peces marinos e invertebrados, y sus modificatorias.
<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.

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

<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.





126

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

**2.3 Rotulado**

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

**Precisión 3:** No aplica.

**2.4 Inserto**

No aplica.

**Precisión 4:** No aplica.

**FICHA TÉCNICA APROBADA**

**1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN**

Denominación del bien : CACHEMA ENTERA REFRIGERADA – CALIDAD A  
Denominación técnica : PESCADO CACHEMA FRESCO ENTERO – CALIDAD A  
Unidad de medida : KILOGRAMO  
Descripción general : Es el pescado de la especie *Cynoscion analis*, sanitariamente apto para consumo humano que no ha recibido ningún tratamiento de conservación fuera del enfriamiento, al que no se le ha extraído las vísceras, con o sin branquias.

**2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN**

**2.1 Del bien**

La cachema (ayanque) entera refrigerada – calidad A debe presentar las condiciones de frescura de acuerdo con la especie; asimismo, debe ser limpia y fresca, sin ninguna clase de magulladuras, desgarramientos o coloraciones anormales, debe tener el olor característico de la especie y debe estar libre de olores anormales. El músculo debe estar firmemente adherido a la columna vertebral y debe presentar consistencia firme y elástica, las vísceras se deben presentar diferenciadas con color brillante y textura firme y las paredes abdominales se deben presentar sin daños y sin espinas desprendidas, según indican los numerales 5.2.1, 5.2.2, 5.2.4 y 5.2.5 de la NTP 041.001:2019.

La cachema entera refrigerada – calidad A debe ser preservada de manera tal que mantenga temperaturas menores a 4 °C de acuerdo a lo señalado en el literal a del numeral 11.7 de la Sección I del Anexo IV del Reglamento Sectorial de Inocuidad para las Actividades Pesqueras y Acuícolas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 020-2022-PRODUCE. Para regular la temperatura del pescado se rodeará con una cantidad adecuada y suficiente de hielo<sup>1</sup> picado, almacenándolo en bandejas poco profundas, según lo indicado en el numeral 4.1.2 de la norma NTP-CODEX CAC/RCP 52:2017 CÓDIGO DE PRÁCTICAS PARA EL PESCADO Y LOS PRODUCTOS PESQUEROS. 1ª Edición.

La cachema entera refrigerada – calidad A debe presentar las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		

Versión 02

UNIVERSIDAD NACIONAL DE PIURA  
OFICINA CENTRAL DE BIENESTAR UNIVERSITARIO

Sr. **Hayd Balarezo Burgos**  
ESPEC DIVISION ASUNTOS ESTUDIANTILES

Página 1 de 3





127

Color y aspecto	- Piel	- Brillante - Color vivo y uniforme - Colores claros y opalescentes	NTP 041.001:2019 PESCADO FRESCO. Requisitos. 3ª Edición
	- Mucosidad	- Mucus transparente y acuoso	
	- Ojos	- Convexos - Córnea transparente - Pupila negra y brillante	
	- Branquias	- Con brillo - Sin mucosidad o trazos de agua limpia - Color vivo, rojo ligeramente blanquecino	

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

UNIVERSIDAD NACIONAL DE PIURA  
OFICINA CENTRAL DE BIENESTAR UNIVERSITARIO  
*Sr. Paul Balarezo Burgos*  
ESPEC. DIVISION ASUNTOS ESTUDIANTILES





127

CARACTERÍSTICA		ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
	- Músculo	- Translúcido - Brilloso - No enrojecido a lo largo de la columna vertebral - Sin cambios en el color original	
Olor		- Algas marinas - Aire oceánico - Pasto recién cortado - Metálico	
Textura del músculo		- Firme y elástica - Superficie lisa	
Tamaño mínimo (cm)		Longitud total de 27 cm (tolerancia máxima 20%)	Resolución Ministerial N° 209-2001-PE, Aprueban relación de tallas mínimas de captura y tolerancia máxima de ejemplares juveniles de principales peces marinos e invertebrados, y sus modificatorias.
<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.

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

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

<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.

**2.3 Rotulado**

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

**Precisión 3:** No aplica.

**2.4 Inserto**

No aplica.

**Precisión 4:** No aplica.

### FICHA TÉCNICA APROBADA

**1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN**

Denominación del bien : JUREL ENTERO REFRIGERADO – CALIDAD A

Denominación técnica : PESCADO JUREL FRESCO ENTERO – CALIDAD A

Unidad de medida : KILOGRAMO

Descripción general : Es el pescado de la especie *Trachurus picturatus murphyi*, sanitariamente apto para consumo humano que no ha recibido ningún tratamiento de conservación fuera del enfriamiento, al que no se le ha extraído las vísceras, con o sin branquias.

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

El jurel entero refrigerado – calidad A debe presentar las condiciones de frescura de acuerdo con la especie; asimismo, debe ser limpio y fresco, sin ninguna clase de magulladuras, desgarramientos o coloraciones anormales, debe tener el olor característico de la especie y debe estar libre de olores anormales. El músculo debe estar firmemente adherido a la columna vertebral y debe presentar consistencia firme y elástica, las vísceras se deben presentar diferenciadas con color brillante y textura firme y las paredes abdominales se deben presentar sin daños y sin espinas desprendidas, según indican los numerales 5.2.1, 5.2.2, 5.2.4 y 5.2.5 de la NTP 041.001:2019.

El jurel entero refrigerado – calidad A debe ser preservado de manera tal que mantenga temperaturas menores a 4 °C de acuerdo a lo señalado en el literal a del numeral 11.7 de la Sección I del Anexo IV del Reglamento Sectorial de Inocuidad para las Actividades Pesqueras y Acuícolas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 020-2022-PRODUCE. Para regular la temperatura del pescado se rodeará con una cantidad adecuada y suficiente de hielo<sup>1</sup> picado, almacenándolo en bandejas poco profundas, según lo indicado en el numeral 4.1.2 de la norma NTP-CODEX CAC/RCP 52:2017 CÓDIGO DE PRÁCTICAS PARA EL PESCADO Y LOS PRODUCTOS PESQUEROS. 1ª Edición.

El jurel entero refrigerado – calidad A debe presentar las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
<b>CALIDAD</b>		
- Piel	- Iridiscente, tornasolado - Brillante - Color uniforme	

Versión 04

UNIVERSIDAD NACIONAL DE PIURA  
OFICINA CENTRAL DE BIENESTAR UNIVERSITARIO  
Sr. Pawl Kalarezo Burgos  
ESPEC DIVISION ASUNTOS ESTUDIANTILES

Página 1 de 3





130

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

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

UNIVERSIDAD NACIONAL DE PIURA  
OFICINA CENTRAL DE BIENESTAR UNIVERSITARIO  
*Sr. Paul Balarezo Burgos*  
E-SPEC DIVISION ASUNTOS ESTUDIANTILES





131

CARACTERÍSTICA		ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
	- Músculo	- Azulado - Rojo brillante o rosado - Translúcido - Liso - Brilloso	
	Olor	- Algas marinas - Aire oceánico - Pasto mojado - Ligeramente metálico - A pepino o melón - A carne roja (sangre) - A iodo	
	Textura del músculo	- Músculo muy firme o duro, rígido - Elástica - Músculo resistente a la presión del dedo - Músculo consistente	
	Tamaño mínimo (cm)	Longitud total de 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.

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

Versión 04

UNIVERSIDAD NACIONAL DE PIURA  
OFICINA CENTRAL DE BIENESTAR UNIVERSITARIO  
Sr. Paul Batorezo Burgos  
ESPEC DIVISION ASUNTOS ESTUDIANTILES





132

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

**2.3 Rotulado**

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

**Precisión 3:** No aplica.

**2.4 Inserto**

No aplica.

**Precisión 4:** No aplica.

**FICHA TÉCNICA APROBADA**

**1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN**

Denominación del bien : TOLLO ENTERO REFRIGERADO – CALIDAD A  
Denominación técnica : PESCADO TOLLO FRESCO ENTERO – CALIDAD A  
Unidad de medida : KILOGRAMO  
Descripción general : Es el pescado de la especie *Mustelus whitneyi*, sanitariamente apto para consumo humano que no ha recibido ningún tratamiento de conservación fuera del enfriamiento, al que no se le ha extraído las vísceras.

**2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN**

**2.1 Del bien**

El tollo entero refrigerado – calidad A debe presentar las condiciones de frescura de acuerdo con la especie; asimismo, debe ser limpio y fresco, sin ninguna clase de magulladuras, desgarramientos o coloraciones anormales, debe tener el olor característico de la especie y debe estar libre de olores anormales. El músculo debe estar firmemente adherido a la columnavertebral y debe presentar consistencia firme y elástica, las vísceras se deben presentar diferenciadas con color brillante y textura firme y las paredes abdominales se deben presentar sin daños y sin espinas desprendidas, según indican los numerales 5.2.1, 5.2.2, 5.2.4 y 5.2.5 de la NTP 041.001:2019.

El tollo entero refrigerado – calidad A debe ser preservado de manera tal que mantenga temperaturas menores a 4 °C de acuerdo a lo señalado en el literal a del numeral 11.7 de la Sección I del Anexo IV del Reglamento Sectorial de Inocuidad para las Actividades Pesqueras y Acuícolas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 020-2022-PRODUCE. Para regular la temperatura del pescado se rodeará con una cantidad adecuada y suficiente de hielo<sup>1</sup> picado, almacenándolo en bandejas poco profundas, según lo indicado en el numeral 4.1.2 de la norma NTP-CODEX CAC/RCP 52:2017 CÓDIGO DE PRÁCTICAS PARA EL PESCADO Y LOS PRODUCTOS PESQUEROS. 1ª Edición.

El tollo entero refrigerado – calidad A debe presentar las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		

Versión 04

UNIVERSIDAD NACIONAL DE PIURA  
OFICINA CENTRA DE BIENESTAR UNIVERSITARIO  
Sr. Paul Balarezo Burgos  
ESPEC. DIVISION ASUNTOS ESTUDIANTILES



Página 1 de 2



133

Color y aspecto	- Ojos	- Convexo - Muy brillante e iridiscente - Pupilas pequeñas	NTP 041.001:2019 PESCADO FRESCO. Requisitos. 3ª Edición
	- Piel y mucus	- Con rigor mortis o parcialmente rígido; presencia de un poco de mucosidad clara sobre la piel	
Olor	- A algas marinas		
Textura	- Firme y elástica		
Tamaño mínimo (cm)	Longitud total de 60 cm (tolerancia máxima 20%)		Resolución Ministerial N° 209-2001-PE, Aprueban relación de tallas mínimas de captura y tolerancia máxima de ejemplares juveniles de principales peces marinos e invertebrados, y sus modificatorias.

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

UNIVERSIDAD NACIONAL DE PIURA  
OFICINA CENTRA DE BIENESTAR UNIVERSITARIO  
*Sr. Paul Balarezo Burgos*  
ESPEC. DIVISION ASUNTOS ESTUDIANTILES





134

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
INOCUIDAD	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.

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

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

### 2.3 Rotulado

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

**Precisión 3:** No aplica.

### 2.4 Inserto

No aplica.

**Precisión 4:** No aplica.

UNIVERSIDAD NACIONAL DE PIURA  
OFICINA CENTRA DE BIENESTAR UNIVERSITARIO  
Sr. Paul Batorezo Burgos  
ESPEC DIVISION ASUNTOS ESTUDIANTILES

<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.





135

<sup>4</sup> En caso de presentarse en consorcio.

UNIVERSIDAD NACIONAL DE PIURA  
OFICINA CENTRAL DE BIENESTAR UNIVERSITARIO  
*[Signature]*  
Sr. Paul Salazar Burgos  
ESPEC DIVISION ASUNTOS ESTUDIANTILES





**REQUISITOS DE CALIFICACIÓN PARA ITEM N° III: PRODUCTOS  
HIDROBIOLOGICOS**

**HABILITACIÓN**

1. El postor debe de contar con Carta o Constancia del terminal pesquero que garantiza la procedencia de las especies que son materia del presente ítem, ambos documentos deberán encontrarse a nombre del postor

**Acreditación**

Presentar Carta o Constancia del terminal pesquero que garantiza la procedencia de los productos hidrobiológicos

2. Copia del certificado de Inspección de BPM de Almacenamiento de Alimentos a nombre del postor emitidos con un periodo de 10 meses de antigüedad

**Acreditación:**

El postor debe presentar copia del Certificado de BPM de almacenamiento de Alimentos a nombre del postor con un periodo de 10 meses de haber sido emitidos a la fecha del presente El laboratorio que emite dicho certificado deberá estar acreditado por INACAI.

UNIVERSIDAD NACIONAL DE PIURA  
OFICINA CENTRAL DE BIENESTAR UNIVERSITARIO  
*[Firma]*  
Sr. Paul Balarezo Burgos  
ESPEC. DIVISION ASUNTOS ESTUDIANTILES



- *En el caso de consorcios, cada integrante del consorcio que se hubiera comprometido a ejecutar las obligaciones vinculadas directamente al objeto de la convocatoria debe acreditar este requisito.*



## CAPÍTULO IV REQUISITOS DE HABILITACIÓN

### 4.1 A.1 REPRESENTACIÓN

#### Requisitos:

- Documento que acredite el poder vigente del representante legal, apoderado o mandatario que rubrica la oferta.

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

- Promesa de consorcio con firmas legalizadas<sup>8</sup>, en la que se consigne los integrantes, 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.º 6)

La promesa de consorcio debe ser suscrita por cada uno de sus integrantes.

#### Acreditación:

- Copia de vigencia de poder expedida por registros públicos
- Promesa de consorcio con firmas legalizadas.

### 4.1 A.2 HABILITACIÓN:

#### **REQUISITOS DE HABILITACION PARA EL ITEM N° I PRODUCTOS SECOS**

#### **Requisitos:**

- Copia simple de los registros sanitarios vigentes de los bienes: aceite vegetal, azúcar rubia, fideo Canuto, Fideo Tallarín, Sal, hojuela de Avena Con la presentación de estos, expedida por la Dirección General de Salud Ambiente e Inocuidad Alimentaria -DIGESA según lo indicado en los art 102 Y 105 DEL Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado Mediante Decreto supremo N° 007-98-SAA Y sus modificatorias.
- Copia simple de la Resolución Directoral vigente que otorga validación Técnica Oficial al Plan HACCP, con excepción de la sal, emitida por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria –DIGESA, según Resolución Ministerial N° 449-2006/MINSA . Según corresponda.
- Huevos de Gallina, alverja verde partida, Frejol Caballero, Frejol Castilla, Frejol Panamito, Lenteja, Quinua con copia del Certificado de Autorización Sanitaria del establecimiento que realizó el procesamiento primario otorgado por el SENASA, según el art. 33° del D.S. N° 004- 2011- AG (publicado en el Diario Oficial El Peruano el día 27 de abril de 2011). y sus modificatorias.

#### **Acreditación:**

- Con presentación de una Copia simple de los registros sanitarios vigentes de los bienes: aceite vegetal, azúcar rubia, fideo Canuto, Fideo Tallarín, Sal, hojuela de Avena Con la presentación de estos expedida por la Dirección General de Salud Ambiente e Inocuidad Alimentaria -DIGESA SEGÚN LO INDICADO EN LOS ARTICULO 102 Y 105 DEL Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado Mediante Decreto supremo N° 007-98-SAA Y sus modificatorias.



- Copia simple de la Resolución Directoral vigente que otorga validación Técnica Oficial al Plan HACCP, con excepción de la sal emitida por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria –DIGESA, según Resolución Ministerial N° 449-2006/MINSA. Según corresponda
- Huevos de Gallina alverja verde partida, Frejol Caballero, Frejol Castilla, Frejol Panamito, Lenteja, Quinua con copia del Certificado de Autorización Sanitaria del establecimiento que realizó el procesamiento primario otorgado por el SENASA, según el art. 33° del D.S. N° 004- 2011- AG (publicado en el Diario Oficial El Peruano el día 27 de abril de 2011). y sus modificatoria

El postor debe de presentar Copia simple del certificado de Inspección de BPM de Almacenamiento de Alimentos a nombre del postor de los productos solicitados en este ítem. con un periodo de 10 meses de antigüedad

**Acreditación:**

El postor debe presentar copia del Certificado de BPM de almacenamiento de alimentos de a nombre del postor de los productos solicitados: El laboratorio que emite dicho certificado deberá estar acreditado por INACAL

**REQUISITOS DE HABILITACION PARA EL ITEM N° II PRODUCTOS FRESCOS**

**Requisitos:**

- El postor debe de presentar copia del Certificado de Autorización Sanitaria del establecimiento que realizó el procesamiento primario otorgado por el SENASA, según el art. 33° del D.S. N° 004- 2011- AG (publicado en el Diario Oficial El Peruano el día 27 de abril de 2011). y sus modificatorias. Nota: Para efectos del cumplimiento del presente requisito, bastará que en el Certificado de Autorización Sanitaria de Establecimiento indique: Nombre común o nombre científico del bien correspondiente a contratar, según lo establecido por el SENASA.

**Acreditación:**

Copia simple de Autorización Sanitario-expedida por SENASA Asimismo deberá presentar una declaración jurada, consignando que las copias de las autorizaciones sanitarios de los sub-ítems ofertados, no han sufrido ninguna alteración o manipulación al momento de ser impresas, no obstante, la Entidad se reserva el derecho de realizar la verificación posterior de la autenticidad de estos

- El postor debe contar con copia del Certificado de BPM de almacenamiento de Alimentos a nombre del postor emitidos con un periodo de 10 meses de antigüedad

**Acreditación**

Presentar copia simple del Certificado de BPM de almacenamiento de Alimentos a nombre del postor con un periodo de 10 meses de haber sido emitidos a la fecha del presente proceso. El laboratorio que emite dicho certificado deberá estar acreditado por INACAL

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



### **REQUISITOS DE CALIFICACIÓN PARA ITEM N.º III: PRODUCTOS HIDROBIOLÓGICOS**

#### **Requisitos:**

- El postor debe de contar con Carta o Constancia del terminal pesquero que garantiza la procedencia de las especies que son materia del presente ítem, ambos documentos deberán encontrarse a nombre del postor.

#### *Acreditación*

Presentar Carta o Constancia del terminal pesquero que garantiza la procedencia de los productos hidrobiológicos

- Copia del certificado de Inspección de BPM de Almacenamiento de Alimentos a nombre del postor emitidos con un periodo de 10 meses de antigüedad

#### *Acreditación:*

El postor debe presentar copia del Certificado de BPM de almacenamiento de Alimentos a nombre del postor con un periodo de 10 meses de haber sido emitidos a la fecha del presente El laboratorio que emite dicho certificado deberá estar acreditado por INACAI.

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



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

DOCUMENTOS DE INFORMACIÓN COMPLEMENTARIA SEGÚN RUBRO
<b>Alimentos, bebidas y productos de tabaco</b>
<a href="https://www.perucompras.gob.pe/userfiles/misc/documento-orientacion-aprobado-001-2016.pdf">https://www.perucompras.gob.pe/userfiles/misc/documento-orientacion-aprobado-001-2016.pdf</a>
<b>Combustibles, aditivos para combustibles, lubricantes y materiales anticorrosivos</b>
<a href="https://www.perucompras.gob.pe/userfiles/misc/documento-orientacion-aprobado-002-2016.pdf">https://www.perucompras.gob.pe/userfiles/misc/documento-orientacion-aprobado-002-2016.pdf</a>
<b>Componentes y suministros de construcciones, estructuras y obras</b>
<a href="https://www.perucompras.gob.pe/userfiles/misc/documento-orientacion-aprobado-003-2016.pdf">https://www.perucompras.gob.pe/userfiles/misc/documento-orientacion-aprobado-003-2016.pdf</a>
<b>Componentes y suministros de fabricación</b>
<a href="https://www.perucompras.gob.pe/userfiles/misc/documento-orientacion-aprobado-004-2016.pdf">https://www.perucompras.gob.pe/userfiles/misc/documento-orientacion-aprobado-004-2016.pdf</a>
<b>Componentes, equipos y sistemas de acondicionamiento y de distribución</b>
<a href="https://www.perucompras.gob.pe/userfiles/misc/documento-orientacion-aprobado-005-2016.pdf">https://www.perucompras.gob.pe/userfiles/misc/documento-orientacion-aprobado-005-2016.pdf</a>
<b>Electrodomésticos, productos electrónicos, enseres, ropa de cama, toallas y otros accesorios</b>
<a href="https://www.perucompras.gob.pe/userfiles/misc/documento-orientacion-aprobado-009-2016.pdf">https://www.perucompras.gob.pe/userfiles/misc/documento-orientacion-aprobado-009-2016.pdf</a>
<b>Equipos, accesorios y suministros médicos</b>
<a href="https://www.perucompras.gob.pe/userfiles/misc/documento-orientacion-aprobado-011-2016.pdf">https://www.perucompras.gob.pe/userfiles/misc/documento-orientacion-aprobado-011-2016.pdf</a>
<b>Material, accesorios y suministros de plantas y animales vivos</b>
<a href="https://www.perucompras.gob.pe/userfiles/misc/documento-orientacion-aprobado-006-2016.pdf">https://www.perucompras.gob.pe/userfiles/misc/documento-orientacion-aprobado-006-2016.pdf</a>
<b>Materiales de minerales, tejidos, plantas y animales no comestibles</b>
<a href="https://www.perucompras.gob.pe/userfiles/misc/documento-orientacion-aprobado-012-2016.pdf">https://www.perucompras.gob.pe/userfiles/misc/documento-orientacion-aprobado-012-2016.pdf</a>
<b>Medicamentos y productos farmacéuticos</b>
<a href="https://www.perucompras.gob.pe/userfiles/misc/documento-orientacion-aprobado-007-2016.pdf">https://www.perucompras.gob.pe/userfiles/misc/documento-orientacion-aprobado-007-2016.pdf</a>
<b>Productos para el cuidado personal, equipaje y vestimenta</b>
<a href="https://www.perucompras.gob.pe/userfiles/misc/documento-orientacion-aprobado-010-2016.pdf">https://www.perucompras.gob.pe/userfiles/misc/documento-orientacion-aprobado-010-2016.pdf</a>
<b>Productos químicos, bio-químicos y gases industriales</b>
<a href="https://www.perucompras.gob.pe/userfiles/misc/documento-orientacion-aprobado-015-2016.pdf">https://www.perucompras.gob.pe/userfiles/misc/documento-orientacion-aprobado-015-2016.pdf</a>
<b>Suministros y equipo de Limpieza</b>
<a href="https://www.perucompras.gob.pe/userfiles/misc/documento-orientacion-aprobado-014-2016.pdf">https://www.perucompras.gob.pe/userfiles/misc/documento-orientacion-aprobado-014-2016.pdf</a>
<b>Suministros, componentes y accesorios eléctricos y de iluminación</b>
<a href="https://www.perucompras.gob.pe/userfiles/misc/documento-orientacion-aprobado-013-2016.pdf">https://www.perucompras.gob.pe/userfiles/misc/documento-orientacion-aprobado-013-2016.pdf</a>

### **Advertencia**

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

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

**4.2. Requisitos de habilitación adicionales a los previstos en los documentos de información complementaria:**

En caso se determine que adicionalmente se debe considerar otros requisitos de habilitación, consignar lo siguiente:

Nº	REQUISITO DE HABILITACIÓN ADICIONAL	ACREDITACIÓN	BASE LEGAL	FECHA DE PUBLICACIÓN
1	[INCLUIR DE SER EL CASO, EL REQUISITO DE HABILITACIÓN ADICIONAL PARA LLEVAR A CABO LA ACTIVIDAD ECONOMICA MATERIA DE LA CONTRATACIÓN]	[INCLUIR DE SER EL CASO, EL DOCUMENTO CON EL QUE SE DEBE ACREDITAR EL REQUISITO RELACIONADO A LA HABILITACIÓN ADICIONAL]	[CONSIGNAR LA NORMA QUE REGULA EL OBJETO DE CONTRATACIÓN CON CARÁCTER OBLIGATORIO]	[CONSIGNAR LA FECHA DE PUBLICACIÓN DE LA NORMA QUE REGULA EL OBJETO DE CONTRATACIÓN CON CARÁCTER OBLIGATORIO, LA CUAL DEBE SER POSTERIOR A LA FECHA DE APROBACIÓN O ACTUALIZACIÓN DEL DOCUMENTO DE INFORMACIÓN COMPLEMENTARIA]
-	-	-	-	-

**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**

Conste por el presente documento, la contratación de **ADQUISICION DE ABARROTOS PARA EL COMEDOR UNIVERSITARIO DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL DE PIURA PARA EL SEMESTRE II-2024**, que celebra de una parte UNIVERSIDAD NACIONAL DE PIURA, en adelante LA ENTIDAD, con RUC N° 20172606777, con domicilio legal en CAMPUS UNIVERSITARIO S/N – URGANIZACION MIRAFLORES, DISTRITO CASTILLA, PROVINCIA Y DEPARTAMENTO DE PIURA, representada por [.....], identificado con DNI N° [.....], y de otra parte [.....], con RUC N° [.....], con domicilio legal en [.....], inscrita en la Ficha N° [.....] Asiento N° [.....] del Registro de Personas Jurídicas de la ciudad de [.....], debidamente representado por su Representante Legal, [.....], con DNI N° [.....], según poder inscrito en la Ficha N° [.....], Asiento N° [.....] del Registro de Personas Jurídicas de la ciudad de [.....], a quien en adelante se le denominará EL CONTRATISTA en los términos y condiciones siguientes:

**CLÁUSULA PRIMERA: ANTECEDENTES**

Con fecha [.....], el Órgano encargado de las Contrataciones adjudicó la buena pro de la **SUBASTA INVERSA ELECTRONICA N° 0025-2024-UNP** para la contratación de **ADQUISICION DE ABARROTOS PARA EL COMEDOR UNIVERSITARIO DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL DE PIURA PARA EL SEMESTRE II-2024**, a [INDICAR NOMBRE DEL GANADOR DE LA BUENA PRO], cuyos detalles e importe constan en los documentos integrantes del presente contrato.

**CLÁUSULA SEGUNDA: OBJETO**

El presente contrato tiene por objeto **ADQUISICION DE ABARROTOS PARA EL COMEDOR UNIVERSITARIO DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL DE PIURA PARA EL SEMESTRE II-2024**

**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>9</sup>**

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

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

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

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.

<sup>9</sup> En cada caso concreto, dependiendo de la naturaleza del contrato, podrá adicionarse la información que resulte pertinente a efectos de generar el pago.

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

El plazo de ejecución del presente contrato se computa desde la recepción del producto de compra hasta la culminación de lo contratado

**CLÁUSULA SEXTA: PARTES INTEGRANTES DEL CONTRATO**

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

**CLÁUSULA SÉTIMA: GARANTÍAS**

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

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

**Importante**

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

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

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

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

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

**Importante para la Entidad**

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

**CLÁUSULA NOVENA: ADELANTO DIRECTO**

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

*EL CONTRATISTA debe solicitar los adelantos dentro de [CONSIGNAR EL PLAZO Y OPORTUNIDAD PARA LA SOLICITUD], adjuntando a su solicitud la garantía por adelantos mediante carta fianza o póliza de caución acompañada del comprobante de pago correspondiente. Vencido dicho plazo no procederá la solicitud.*

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

*Incorporar a las bases o eliminar, según corresponda.*

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

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

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

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

**CLÁUSULA UNDÉCIMA: DECLARACIÓN JURADA DEL CONTRATISTA**

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

**CLÁUSULA DUODÉCIMA: RESPONSABILIDAD POR VICIOS OCULTOS**

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

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

**CLÁUSULA DÉCIMA TERCERA: PENALIDADES**

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

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

Donde:

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

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

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

**Importante**



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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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



**CLÁUSULA DÉCIMA OCTAVA: SOLUCIÓN DE CONTROVERSIAS<sup>10</sup>**

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

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

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

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

**CLÁUSULA DÉCIMA 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>11</sup>.*

<sup>10</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).

<sup>11</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  
ORGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES  
**SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N° 005-2024-UNP**  
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>12</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>13</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>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 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>13</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  
ORGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES  
**SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N.º 005-2024-UNP**  
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>14</sup>		Sí		No	
Correo electrónico :					

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

Datos del consorciado ...					
Nombre, Denominación o Razón Social :					
Domicilio Legal :					
RUC :		Teléfono(s) :			
MYPE <sup>16</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>14</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>15</sup> Ibidem.

<sup>16</sup> Ibidem.



1. Solicitud de reducción de la oferta económica.
2. Solicitud de subsanación de los requisitos para perfeccionar el contrato.
3. Solicitud para presentar los documentos para perfeccionar el contrato, según orden de prelación, de conformidad con lo previsto en el artículo 141 del Reglamento.
4. Respuesta a la solicitud de acceso al expediente de contratación.
5. Notificación de la orden de compra<sup>17</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>17</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  
ORGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES  
**SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N° 005-2024-UNP**  
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

**ORGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES  
SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N° 005-2024-UNP**

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

**ORGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES  
SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N° 005-2024-UNP**

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>18</sup>

[DESCRIBIR LAS OBLIGACIONES DEL CONSORCIADO 1]

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

[DESCRIBIR LAS OBLIGACIONES DEL CONSORCIADO 2]

TOTAL OBLIGACIONES 100%<sup>20</sup>

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

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

<sup>20</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]

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

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

**Importante**

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



**Importante para la Entidad**

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

*Esta nota deberá ser eliminada una vez culminada la elaboración de las bases*

**ANEXO N° 5**

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

Señores

**ORGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES  
SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N° 005-2024-UNP**  
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>21</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>22</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>21</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 aquéllas que ejerzan la opción prevista en el Artículo 16 de la Ley del Impuesto a la Renta."

<sup>22</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

**ORGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES  
SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N° 006-2024-UNP**  
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  
**ORGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES  
SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N° 005-2024-UNP**  
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 para la Entidad**

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

**Incluir o eliminar, según corresponda**