

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:

| Nº | Símbolo | Descripción |
|----|--|--|
| 1 | [ABC] / [.....] | La información solicitada dentro de los corchetes sombreados debe ser completada por la Entidad durante la elaboración de las bases. |
| 2 | [ABC] / [.....] | Es una indicación, o información que deberá ser completada por la Entidad con posterioridad al otorgamiento de la buena pro para el caso específico de la elaboración de la PROFORMA DEL CONTRATO; o por los proveedores, en el caso de los ANEXOS de la oferta. |
| 3 | <div>Importante</div> <div>• Abc</div> | Se refiere a consideraciones importantes a tener en cuenta por el órgano encargado de las contrataciones o comité de selección, según corresponda, y por los proveedores. |
| 4 | <div>Advertencia</div> <div>• Abc</div> | Se refiere a advertencias a tener en cuenta por el órgano encargado de las contrataciones o comité de selección, según corresponda y por los proveedores. |
| 5 | <div>Importante para la Entidad</div> <div>• Xyz</div> | Se refiere a consideraciones importantes a tener en cuenta por el órgano encargado de las contrataciones o comité de selección, según corresponda, y deben ser eliminadas una vez culminada la elaboración de las bases. |

CARACTERÍSTICAS DEL DOCUMENTO:

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

| Nº | Características | Parámetros |
|----|------------------|---|
| 1 | Márgenes | Superior : 2.5 cm Inferior: 2.5 cm Izquierda: 2.5 cm Derecha: 2.5 cm |
| 2 | Fuente | Arial |
| 3 | Estilo de Fuente | Normal: Para el contenido en general Cursiva: Para el encabezado y pie de página Para las Consideraciones importantes (Ítem 3 del cuadro anterior) |
| 4 | Color de Fuente | Automático: Para el contenido en general Azul : Para las Consideraciones importantes (Ítem 3 del cuadro anterior) |
| 5 | Tamaño de Letra | 16 : Para las dos primeras hojas de las Secciones General y Específica 11 : Para el nombre de los Capítulos. 10 : Para el cuerpo del documento en general 9 : Para el encabezado y pie de página Para el contenido de los cuadros, pudiendo variar, según la necesidad 8 : Para las Notas al pie |
| 6 | Alineación | Justificada: Para el contenido en general y notas al pie. Centrada : Para la primera página, los títulos de las Secciones y nombres de los Capítulos) |
| 7 | Interlineado | Sencillo |
| 8 | Espaciado | Anterior : 0 Posterior : 0 |
| 9 | Subrayado | Para los nombres de las Secciones y para resaltar o hacer hincapié en algún concepto |

INSTRUCCIONES DE USO:

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

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

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

**SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N° 002-2025-DP-1
PRIMERA CONVOCATORIA**

**CONTRATACIÓN DE BIENES
CONTRATACIÓN DE SUMINISTRO DE FRUTAS CON FICHA
TECNICA DEL OSCE PARA LA UNIDAD FUNCIONAL DE
ALIMENTACION DE LA ENTIDAD**

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.*
- *Los proveedores que deseen registrar su participación deben ingresar al SEACE utilizando su Certificado SEACE (usuario y contraseña). Asimismo, deben observar las instrucciones señaladas en el documento de orientación "Cómo participar en un proceso de Subasta Inversa Electrónica (SEACE v3.0)" publicado en <https://www2.seace.gob.pe/>.*
- *En caso los proveedores no cuenten con inscripción vigente en el RNP y/o se encuentren inhabilitados o suspendidos para ser participantes, postores y/o contratistas, el SEACE restringirá su registro, quedando a potestad de estos intentar nuevamente registrar su participación en el procedimiento de selección en cualquier otro momento, dentro del plazo establecido para dicha etapa, siempre que haya obtenido la vigencia de su inscripción o quedado sin efecto la sanción que le impuso el Tribunal de Contrataciones del Estado.*

Para registrarse como tal, el proveedor debe:

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

1.4. REGISTRO DE OFERTAS

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

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

Las declaraciones juradas, formatos o formularios previstos en las bases que conforman la oferta deben estar debidamente firmados por el postor (firma manuscrita o digital, según la Ley N° 27269, Ley de Firmas y Certificados Digitales¹). Los demás documentos deben ser visados por el postor. En el caso de persona jurídica, por su representante legal, apoderado o mandatario designado para dicho fin y, en el caso de persona natural, por este o su apoderado. No se acepta el pegado de la imagen de una firma o visto. Las ofertas se presentan foliadas.

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

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

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

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

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

1.5. PRESENTACIÓN DE OFERTAS

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

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

Importante

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

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

1.6. APERTURA DE OFERTAS Y PERIODO DE LANCES

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

1.6.1 APERTURA DE OFERTAS

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

1.6.2 PERIODO DE LANCES

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

- 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)




CAPÍTULO I GENERALIDADES

1.1. ENTIDAD CONVOCANTE

Nombre : **Despacho Presidencial**
RUC N° : 20161704378
Domicilio legal : Jr. De la Union N° 264 – Cercado de Lima
Teléfono: : 01 630-5600 Anexo 4606
Correo electrónico: : Logistica64@presidencia.gob.pe

1.2. OBJETO DE LA CONVOCATORIA

El presente procedimiento de selección tiene por objeto la **CONTRATACIÓN DE SUMINISTRO DE FRUTAS CON FICHA TECNICA DEL OSCE PARA LA UNIDAD FUNCIONAL DE ALIMENTACION DE LA ENTIDAD.**

| ITEM PAQUETE | SUB ITEM N° | DESCRIPCIÓN | UNIDAD DE MEDIDA | CANTIDAD TOTAL |
|-----------------|----------------|------------------------------------|---------------------|-------------------|
| 1 | 1 | CARAMBOLA CATEGORÍA EXTRA | KG | 1,500 |
| | 2 | DURAZNO CATEGORÍA EXTRA | KG | 1,400 |
| | 3 | FRESA CATEGORÍA EXTRA | KG | 360 |
| | 4 | GRANADILLA (AL PESO) | KG | 360 |
| | 5 | MANDARINA SATSUMA CATEGORÍA EXTRA | KG | 1,920 |
| | 6 | MANGO EDWARD (AL PESO) | KG | 850 |
| | 7 | MANZANA DELICIA CATEGORÍA EXTRA | KG | 2,000 |
| | 8 | MARACUYA (AL PESO) | KG | 800 |
| | 9 | MELÓN CATEGORIA EXTRA | KG | 2,800 |
| | 10 | NARANJA VALENCIA CATEGORÍA EXTRA | KG | 2,700 |
| | 11 | NARANJA WASHINGTON CATEGORÍA EXTRA | KG | 2,000 |
| | 12 | PALTA FUERTE CATEGORÍA EXTRA | KG | 1,600 |
| | 13 | PAPAYA CATEGORÍA EXTRA | KG | 6,000 |
| | 14 | PERA CHILENA (AL PESO) | KG | 270 |
| | 15 | PLÁTANO DE SEDA | UNIDAD | 8,000 |
| | 16 | SANDÍA CATEGORIA EXTRA | KG | 2,300 |
| | 17 | TANGELO CATEGORÍA EXTRA | KG | 3,600 |
| | 18 | UVA ITALIA CATEGORÍA EXTRA | KG | 600 |
| | 19 | UVA RED GLOBE CATEGORÍA EXTRA | KG | 600 |

1.3. EXPEDIENTE DE CONTRATACIÓN

El expediente de contratación fue aprobado mediante Formato de Aprobación de Expediente de Contratación N° 007-2025-DP/OGA el 28 de marzo de 2025.

1.4. FUENTE DE FINANCIAMIENTO

Recursos Ordinarios

Importante

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

1.5. SISTEMA DE CONTRATACIÓN

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

1.6. DISTRIBUCIÓN DE LA BUENA PRO

No aplica

1.7. ALCANCES DEL REQUERIMIENTO

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

1.8. COSTO DE REPRODUCCIÓN Y ENTREGA DE BASES

Los participantes registrados tienen el derecho de solicitar un ejemplar de las bases, para cuyo efecto deben cancelar la suma de **S/ 5.00** (Cinco con 00/100 soles) en efectivo en la Oficina de Contabilidad y Finanzas (Caja de la Entidad), sito en el Jr. Carabaya, Cuadra N° 1 – Palacio de Gobierno, en horario de 09:00 a 17:00 horas, y serán recabadas en la Oficina de Abastecimiento en la misma dirección.

Importante

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

1.9. BASE LEGAL

- Decreto Legislativo N° 1440, Decreto Legislativo del Sistema Nacional de Presupuesto Público.
- Ley N° 32185, Ley de Presupuesto del sector Público para el Año Fiscal 2025.
- Ley N° 32186, Ley del Equilibrio Financiero del presupuesto del Sector Público para el Año Fiscal 2025.
- Texto Único Ordenado de la Ley N° 30225 – Ley de Contrataciones del Estado, aprobado mediante Decreto Supremo N° 082-2019-EF, y sus modificatorias.
- Reglamento de la Ley N° 30225 - Ley de Contrataciones del Estado, aprobado mediante Decreto Supremo N° 344-2018-EF, y sus modificatorias.
- Texto Único Ordenado de la Ley N° 27444 – Ley del Procedimiento Administrativo General, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2019-JUS.
- Ley N° 27806, Ley de Transparencia y de Acceso a la Información Pública.
- Pronunciamientos, Opiniones y Directivas del OSCE.
- Decreto Supremo N° 004-2011-AG – Reglamento de Inocuidad Alimentaria.
- Decreto Supremo N° 007-98-SA – Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas.
- Decreto Supremo N° 022-2001-SA, Reglamento Sanitario para las actividades de Saneamiento Ambiental en Viviendas y Establecimientos Comerciales, Industriales y de Servicios.
- Fichas técnicas de los productos.

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

CAPÍTULO II DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

2.1. CALENDARIO DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

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

2.2. CONTENIDO DE LAS OFERTAS

La oferta contendrá la siguiente documentación:

2.2.1. Documentación de presentación obligatoria

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

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

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

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

Advertencia

De acuerdo con el artículo 4 del Decreto Legislativo N° 1246, las Entidades están prohibidas de exigir a los administrados o usuarios la información que puedan obtener directamente mediante la interoperabilidad a que se refieren los artículos 2 y 3 de dicho Decreto Legislativo. En esa medida, si la Entidad es usuaria de la Plataforma de Interoperabilidad del Estado – PIDE² y siempre que el servicio web se encuentre activo en el Catálogo de Servicios de dicha plataforma, no corresponderá exigir el certificado de vigencia de poder y/o documento nacional de identidad.

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

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

² Para mayor información de las Entidades usuarias y del Catálogo de Servicios de la Plataforma de Interoperabilidad del Estado – PIDE ingresar al siguiente enlace <https://www.gobiernodigital.gob.pe/interoperabilidad/>

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

Importante

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

2.2.2. Documentación de presentación facultativa

No aplica

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 acápites "Documentación de presentación obligatoria" y "Documentación de presentación facultativa".

2.3. PRESENTACIÓN DEL RECURSO DE APELACIÓN

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

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

N° de Cuenta : 00-000-770809
Banco : Banco de la Nación
N° CCI³ : 018-000-00000077080902

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 – PIDE⁴ 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).

³ En caso de transferencia interbancaria.

⁴ 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/>

- f) Domicilio y correo electrónico 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 ⁵. **(Anexo N° 6)**
- h) Detalle de los precios del monto de la oferta de cada uno de los bienes que conforman el paquete⁶.
- i) Copia legible del certificado de saneamiento ambiental a nombre del postor y debe encontrarse vigente al momento de la presentación de la oferta de conformidad al D.S. N° 022-2001-SA, dicho documento debe indicar que cumple con la reglamentación sanitaria de los análisis solicitados, líneas abajo: Se debe acreditar como mínimo "desinsectación, desinfección y desratización" de su almacén.
- j) Copia de la Autorización Sanitaria y/o Resolución Directoral vigente al procedimiento de selección de autorización como empresa prestadora de saneamiento ambiental. En caso, se realice mediante una empresa tercerizada esta última deberá contar con dicha autorización.
- k) Copia legible de la Licencia de Funcionamiento otorgada por la Municipalidad correspondiente.
- l) Copia de la Constancia de Buenas Prácticas de Manipuleo (BPM), e Higiene de los alimentos emitido por el Ministerio de Salud o Autoridad competente (del personal del proveedor).
- m) Copia legible y vigente de Carnet de Sanidad de su personal.

Importante

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

Importante

- *Corresponde a la Entidad verificar que las garantías presentadas por el postor ganador de la buena pro cumplan con los requisitos y condiciones necesarios para su aceptación y eventual*

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

⁶ Incluir solo en caso que la convocatoria del procedimiento sea por paquete.

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 Haya⁷.*
- 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 Mesa de Partes de la Entidad, sito en Jr. De la Union N° 258 – Cercado de Lima, en el horario de 09:00 hasta las 17:00 horas, dirigida a la Oficina de Abastecimiento, o a través de Mesa de Partes Virtual del Despacho Presidencial: www.presidencia.gob.pe.

⁷ Según lo previsto en la Opinión N° 009-2016/DTN.

CAPÍTULO III ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Importante

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



PERÚ

Despacho
Presidencial

Oficina General de
Administración

Oficina de
Operaciones

Área de
Alimentación

EET: "SUMINISTRO DE FRUTAS CON FICHA TÉCNICA DEL OSCE PARA LA UNIDAD FUNCIONAL DE ALIMENTACIÓN DE LA ENTIDAD"

1. DENOMINACIÓN DE LA CONTRATACIÓN

Suministro de frutas con ficha del OSCE para la Unidad Funcional de Alimentación de la entidad

2. FINALIDAD PÚBLICA

Cubrir las necesidades del Suministro de frutas con ficha técnica del OSCE, básica para la elaboración, preparación, atención oportuna y saludable al personal del Despacho Presidencial, que permita una mejor y eficiente atención a las autoridades y administrados; así mismo, a los servidores civiles beneficiarios del Despacho Presidencial y al personal policial y militar destacado a la entidad.

3. OBJETIVOS DE LA CONTRATACIÓN

3.1 Objetivo general

El objetivo de la adquisición es el Suministro de Frutas con ficha técnica del OSCE para la cocina de la Unidad Funcional de Alimentación de la Entidad, a fin de asegurar la provisión de productos de buena calidad que ayudarán a garantizar el funcionamiento adecuado del Servicio de Alimentación.

3.2 Objetivo específico

Suministro de frutas con ficha técnica del OSCE para la cocina de la Unidad Funcional de Alimentación de la entidad, lo cual permitirá la continuidad del servicio que se brinda a los comensales debidamente autorizados en la entidad.

4. ALCANCE Y DESCRIPCIÓN DE LA ADQUISICIÓN

La Entidad requiere el Suministro de Frutas con ficha técnica del OSCE, detallado en el cuadro líneas abajo.

El Proveedor deberá asumir todos los gastos que implique el suministro, así mismo deberá contar con el personal técnico e idóneo a fin de garantizar un adecuado y eficiente servicio, cumpliendo con las normas de seguridad y salud en el trabajo.



Firma Digital

Despacho Presidencial
Firmado digitalmente por
ALJAPRIN NACAYAURO Hugo
Admón FAU 20181704378 soft
Módulo Doc V B
Fecha: 27.03.2025 14:31:11 -05:00



Firma Original

Despacho Presidencial
Firmado digitalmente por
VILLALBA DIAZ Robert Jimmy
FAU 20181704378 soft
Módulo Doc V B
Fecha: 27.03.2025 14:52:36 -05:00

| No | ITEMS | CANTIDAD | ESPECIFICACIONES TÉCNICAS |
|----|---------------------------|----------|---|
| 1 | CARAMBOLA CATEGORÍA EXTRA | 1,500 | <p>Denominación del bien: CARAMBOLA CATEGORÍA EXTRA</p> <p>Las carambolas de esta categoría deben ser de calidad superior y característica de la variedad, bien formada y exenta de manchas, según indica el numeral 2.1.1 de la norma Codex CXS 187-1993 (2005). NORMA PARA LA CARAMBOLA</p> <p>Unidad de medida: KILOGRAMO</p> <p>Calibre: A Peso: 80 a 129 gramos por unidad</p> <p>Envase: De acuerdo a la norma Codex CXS 187-1993 (2005), según indica el numeral 5.1, y numeral 5.2.5.2.1</p> <p>La etiqueta de los envases del alimento debe cumplir según el artículo 27 del Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, con Decreto Supremo N° 004-2011-AG y sus modificatorias, y numeral 6.2 de la norma Codex CXS 187-1993 (2005).</p> <p>Código: 5030704600331417</p> <p>RESOLUCIÓN JEFATURAL No 000156-2024-PERÚ COMPRAS-JEFATURA</p> |
| 2 | DURAZNO CATEGORÍA EXTRA | 1,400 | <p>Denominación del bien: DURAZNO CATEGORÍA EXTRA</p> <p>Los duraznos categoría extra deben encontrarse según NTP 011.650:2012 (revisada el 2019). FRUTAS FRESCAS. Durazno o melocotón. Requisitos. 1ª Edición</p> <p>Unidad de medida: KILOGRAMO</p> <p>Calibre: 2 Diámetro ecuatorial entre 71 a 74 mm</p> <p>Envase: según el numeral 7.2 de la NTP 011.650:2012 (revisada el 2018)</p> <p>La etiqueta de los envases del alimento debe cumplir con lo indicado en el artículo 27 del Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG y sus modificatorias, y numeral 8 de la NTP 011.650:2012 (revisada el 2018).</p> <p>Código: 5030530900331420</p> <p>RESOLUCIÓN JEFATURAL No 000156-2024-PERÚ COMPRAS-JEFATURA</p> |
| 3 | FRESA (AL PESO) | 360 | <p>Denominación del bien: FRESA CALIDAD EXTRA</p> <p>Las fresas calidad extra deben estar provistas del cáliz, según lo que indica el numeral 4.1.1 de la NTP 011.011:1975 (revisada el 2019). FRUTAS FRESCAS. Fresas. Requisitos. 1ª Edición</p> <p>Unidad de medida: KILOGRAMO</p> <p>Tamaño: B Diámetro entre 38 a 44 mm</p> <p>Envase: Deben ser envasadas según lo establecido en las normas Codex CXC 1-1969 (2020) PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS y CXC 44-1995 (2004) CÓDIGO DE PRÁCTICAS PARA EL ENVASADO Y TRANSPORTE DE FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS y según lo indicado en los numerales 7.1 y 7.2 de la NTP 011.011:1975 (revisada el 2019), de tal manera que queden protegidas, ventiladas y bien presentadas</p> <p>La etiqueta de los envases del alimento debe cumplir con el artículo 27 del Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG y sus modificatorias, además del numeral 7.3 de la NTP 011.011:1975 (revisada el 2019).</p> <p>Código: 5030670100134326</p> <p>RESOLUCIÓN JEFATURAL No 000156-2024-PERÚ COMPRAS-JEFATURA</p> |
| 4 | GRANADILLA | 360 | <p>Denominación del bien: GRANADILLA CATEGORÍA EXTRA</p> |



PERÚ

Despacho
Presidencial

Oficina General de
Administración

Oficina de
Operaciones

Área de
Alimentación

EETT: "SUMINISTRO DE FRUTAS CON FICHA TECNICA DEL OSCE PARA LA UNIDAD FUNCIONAL DE ALIMENTACION DE LA ENTIDAD"

| | | | |
|---|-----------------------------------|-------|--|
| | (AL PESO) | | Según NTP-CODEX CXS 316:2019 NORMA PARA LAS FRUTAS DE LA PASIÓN. 1ª Edición Unidad de medida: KILOGRAMO Calibre: B Peso: > 128 a 139 gramos Envase: Debe ser envasada tomando en consideración lo establecido en las normas Codex CXC 44-1995 (2004) CÓDIGO DE PRÁCTICAS PARA EL ENVASADO Y TRANSPORTE DE FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS y CXC 53-2003 (2017) CÓDIGO DE PRÁCTICAS DE HIGIENE PARA LAS FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS. Asimismo, debe ser envasada de tal manera que el producto quede debidamente protegido, según el numeral 5.2 de la NTP-CODEX CXS 316:2019. La etiqueta de los envases del alimento debe cumplir con lo indicado en el artículo 27 del Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG y sus modificatorias, además del numeral 7.3 de la NTP 011.011:1975 (revisada el 2019). Código: 5030520800388637 RESOLUCIÓN JEFATURAL No 000156-2024-PERÚ COMPRAS-JEFATURA |
| 5 | MANDARINA SATSUMA CATEGORÍA EXTRA | 1,920 | Denominación del bien: MANDARINA SATSUMA CATEGORÍA EXTRA según indica requisitos NTP 011.023:2024 y el numeral 4.1.4 CÓTRICOS. Cítricos dulces. Requisitos. 3ª Edición Unidad de medida: KILOGRAMO Calibre: Cal 1XX Diámetro mínimo: 73 mm - máximo 78 mm Envase: Deberá envasarse tomando en consideración lo establecido en la Norma Codex CAC/RCP 44-1995(2004), según indica el numeral 9.3 de la NTP 011.023:2014. La etiqueta de los envases del alimento debe cumplir con lo indicado en el artículo 27 del Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG y sus modificatorias, además de las disposiciones establecidas en el numeral 9 de la NTP 011.023:2024. Código: 5030443800331430 RESOLUCIÓN JEFATURAL No 000156-2024-PERÚ COMPRAS-JEFATURA |
| 6 | MANGO EDWARD (AL PESO) | 850 | Denominación del bien: MANGO EDWARDS CATEGORÍA I según se indica en el numeral 4.1 de la NTP 011.010:2020, y su Corrigenda Técnica NTP 011.010:2020/CT 1:2023. Según NTP 011.010:2020 Mango fresco. Requisitos. 3ª Edición, y su Corrigenda Técnica NTP 011.010:2020/CT 1:2023 MANGO. Mango fresco. Requisitos. CORRIGENDA TÉCNICA 1 Unidad de medida: KILOGRAMO Calibre: 10 Peso: Entre 380 a 420 gramos Envase: Debe ser envasado tomando en consideración lo establecido en las normas Codex CXC 1-1969 (2020) PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS y CXC 44-1995 (2004) CÓDIGO DE PRÁCTICAS PARA EL ENVASADO Y TRANSPORTE DE FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS. Asimismo, deben ser envasados de tal manera que el producto quede debidamente protegido, según lo indicado en el numeral 7.2 de la NTP 011.010:2020. La etiqueta de los envases del alimento debe cumplir con lo indicado en el artículo 27 del Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG y sus modificatorias, y numeral 8 de la NTP 011.010:2020, y su Corrigenda Técnica NTP 011.010:2020/CT 1:2023. Código: 5030450400134502 RESOLUCIÓN JEFATURAL No 000156-2024-PERÚ COMPRAS-JEFATURA |
| 7 | MANZANA DELICIA CATEGORÍA EXTRA | 2,000 | Denominación del bien: MANZANA DELICIA CATEGORÍA EXTRA NTP 011.002:2014 (revisada el 2019) FRUTAS FRESCAS. Manzana. Requisitos. 4ª Edición según indica el numeral 5.1 de la NTP 011.002:2014 (revisada el 2019). Unidad de medida: KILOGRAMO Calibre: A: Extra Diámetro: mayor a 80 mm Envases: Deberán ser de primer uso y garantizar la protección del producto durante el transporte y almacenamiento; las frutas deben ser acondicionadas de tal manera que queden protegidas, ventiladas y bien presentadas, según indica el numeral 8.2 de la NTP 011.002:2014 (revisada el 2019), además se deberá tomar en consideración lo establecido en la norma Codex CXC 44-1995 (2004) Código de prácticas para el envasado y transporte de frutas y hortalizas frescas La etiqueta de los envases del alimento debe cumplir con lo indicado en el artículo 27 del Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG y sus modificatorias, y según el numeral 8.1 de la NTP 011.002:2014 (revisada el 2019). Código: 5030157200330420 RESOLUCIÓN JEFATURAL No 000156-2024-PERÚ COMPRAS-JEFATURA |
| 8 | MARACUYA (AL PESO) | 800 | Denominación del bien: MARACUYA CATEGORÍA EXTRA NTP-CODEX CXS 316:2019 NORMA PARA LAS FRUTAS DE LA PASIÓN. 1ª Edición Unidad de medida: KILOGRAMO Calibre: A Peso: > 139 gramos Envase: 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 |



PERÚ

Despacho
Presidencial

Oficina General de
Administración

Oficina de
Operaciones

Área de
Alimentación

EETT: "SUMINISTRO DE FRUTAS CON FICHA TECNICA DEL OSCE PARA LA UNIDAD FUNCIONAL DE ALIMENTACION DE LA ENTIDAD"

| | | | |
|----|--|-------|---|
| 9 | MELÓN CATEGORIA EXTRA | 2,800 | <p>La etiqueta de los envases del alimento debe cumplir con lo indicado en el artículo 27 del Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG y sus modificatorias, además de las disposiciones establecidas en el numeral 6 de la NTP-CODEX CXS 316:2019.</p> <p>Código: 5030520500134481 RESOLUCIÓN JEFATURAL No 000156-2024-PERÚ COMPRAS-JEFATURA</p> <p>Denominación del bien: MELÓN CATEGORIA EXTRA</p> <p>según indica el numeral 5.1 de la NTP 011.014:2015.</p> <p>NTP 011.014:2015 FRUTAS FRESCAS. Melones. Requisitos. 2ª Edición</p> <p>Unidad de medida: KILOGRAMO</p> <p>Envase: Deben ser acondicionados de tal manera que queden protegidos, ventilados y bien presentados, según lo establecido en el numeral 9.1 de la NTP 011.014:2015</p> <p>La etiqueta de los envases del alimento debe cumplir con lo indicado en el artículo 27 del Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG y sus modificatorias, y numeral 9.2 de la NTP 011.014:2015</p> <p>Código: 5030460500330388 RESOLUCIÓN JEFATURAL No 000156-2024-PERÚ COMPRAS-JEFATURA</p> <p>Denominación del bien: NARANJA VALENCIA CATEGORIA EXTRA</p> <p>según indica el numeral 4.1.4 de la NTP 011.023:2024.</p> <p>NTP 011.023:2024 Cítricos dulces. Requisitos. 3ª Edición</p> <p>Unidad de medida: KILOGRAMO</p> <p>Calibre: Cal 4 Diámetro: Entre 77 a 82 mm</p> <p>Envase: Deberá envasarse tomando en consideración lo establecido en la Norma Codex CXC 44-1995 (2004) CODIGO DE PRACTICAS PARA EL ENVASADO Y TRANSPORTE DE FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS, según indica el numeral 8.3 de la NTP 011.023:2024.</p> <p>La etiqueta de los envases del alimento debe cumplir con lo indicado en el artículo 27 del Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG y sus modificatorias, además de las disposiciones establecidas en el numeral 9 de la NTP 011.023:2024</p> <p>Código: 5030504300331438 RESOLUCIÓN JEFATURAL No 000156-2024-PERÚ COMPRAS-JEFATURA</p> <p>Denominación del bien: NARANJA WASHINGTON NAVEL CATEGORIA EXTRA</p> <p>según indica el numeral 4.1.4 de la NTP 011.023:2024.</p> <p>NTP 011.023:2024 Cítricos dulces. Requisitos. 3ª Edición</p> <p>Unidad de medida: KILOGRAMO</p> <p>Calibre: Cal 4 Diámetro: Entre 77 a 82 mm</p> <p>Envase: Deberá envasarse tomando en consideración lo establecido en la Norma Codex CXC 44-1995 (2004) CODIGO DE PRACTICAS PARA EL ENVASADO Y TRANSPORTE DE FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS, según indica el numeral 8.3 de la NTP 011.023:2024.</p> <p>La etiqueta de los envases del alimento debe cumplir con lo indicado en el artículo 27 del Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG y sus modificatorias, según indica el numeral 9 de la NTP 011.023:2024.</p> <p>Código: 5030504400331442 RESOLUCIÓN JEFATURAL No 000156-2024-PERÚ COMPRAS-JEFATURA</p> <p>Denominación del bien: PALTA FUERTE CATEGORIA EXTRA</p> <p>según indica el numeral 4.1 de la NTP 011.018:2019.</p> <p>NTP 011.018:2019 PALTA. Requisitos. 6ª Edición</p> <p>Unidad de medida: KILOGRAMO</p> <p>Calibre: 16 Peso: entre 227 a 274 gramos, según CXS 197-1995 (2013)</p> <p>NORMA PARA EL AGUACATE</p> <p>La palta fuerte categoría extra deberá ser envasada tomando en consideración lo establecido en la norma Codex CXC 44-1995 (2004) Código de prácticas para el envasado y transporte de frutas y hortalizas frescas, de tal manera que el producto quede debidamente protegido, según el numeral 8.2 de la NTP 011.018:2019.</p> <p>La etiqueta de los envases del alimento debe cumplir con lo indicado en el artículo 27 del Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG y sus modificatorias, según en el numeral 9 de la NTP 011.018:2019.</p> <p>Código: 5040173000331446 RESOLUCIÓN JEFATURAL No 000156-2024-PERÚ COMPRAS-JEFATURA</p> <p>Denominación del bien: PAPAYA CATEGORIA EXTRA</p> <p>Según indica el numeral 2.1.1 y 5.1 de la norma Codex CXS 183-1993 (2011).</p> <p>Requisitos mínimos según, CXS 183-1993 (2011) NORMA PARA LA PAPAYA</p> <p>Unidad de medida: KILOGRAMO</p> <p>Calibre: J Peso: Mayor o igual a 2001 grs.</p> <p>Envase: Deberá ser acondicionada según lo establecido en las normas Codex CXC 1-1969 (2020), CXC 53- 2003 (2017) y CXC 44-1995 (2004), de tal manera que el producto quede debidamente protegido, además de lo que indica el numeral 5.2.1 de la norma Codex CXS 183-1993 (2011).</p> <p>La etiqueta de los envases del alimento debe cumplir con el artículo 27 del Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG y sus modificatorias, y según el numeral 6 de la norma Codex CXS 183-1993 (2011).</p> <p>Código: 5030510500331427 RESOLUCIÓN JEFATURAL No 000156-2024-PERÚ COMPRAS-JEFATURA</p> |
| 10 | NARANJA VALENCIA CATEGORIA EXTRA | 2,700 | |
| 11 | NARANJA WASHINGTON NAVEL CATEGORIA EXTRA | 2,000 | |
| 12 | PALTA FUERTE CATEGORIA EXTRA | 1,600 | |
| 13 | PAPAYA CATEGORIA EXTRA | 6,000 | |



PERÚ

Despacho
Presidencial

Oficina General de
Administración

Oficina de
Operaciones

Área de
Alimentación

EETT: "SUMINISTRO DE FRUTAS CON FICHA TECNICA DEL OSCE PARA LA UNIDAD FUNCIONAL DE ALIMENTACION DE LA ENTIDAD"

| | | | |
|----|----------------------------------|-------|---|
| 14 | PERA CHILENA (AL PESO) | 270 | <p>Denominación del bien: PERA CATEGORÍA EXTRA</p> <p>según lo que indica el numeral 5.1.1 de la NTP 011.004:2014 (revisada el 2019).</p> <p>NTP 011.004:2014 (revisada el 2019) FRUTAS FRESCAS. Peras. Requisitos. 2ª Edición</p> <p>Unidad de medida: KILOGRAMO</p> <p>Calibre: Diámetro 60 mm</p> <p>Las peras categoría extra deben ser envasadas según las normas Codex CXC 1-1969 (2020), CXC 44-1995 (2004) y CXC 53-2003 (2017). Además, las peras categoría extra deben envasarse de tal manera que el producto quede debidamente protegido, ventilado y bien presentado, según los numerales 7.2, 9.1 y 11.1 de la NTP 011.004:2014 (revisada el 2019) y numeral 9.2 de la NTP 011.004:2014 (revisada el 2019).</p> <p>La etiqueta de los envases del alimento debe cumplir con lo indicado en el artículo 27 del Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG y sus modificatorias, además del numeral 9.3 de la NTP 011.004:2014 (revisada el 2019).</p> <p>Código: 030545900134447</p> <p>RESOLUCIÓN JEFATURAL No 000156-2024-PERÚ COMPRAS-JEFATURA</p> |
| 15 | PLÁTANO DE SEDA | 8,000 | <p>Denominación del bien: PLÁTANO DE SEDA CATEGORÍA EXTRA</p> <p>Según requisitos mínimos según NTP-CODEX CXS 205:2019 NORMA PARA EL BANANO (PLÁTANO). 1ª Edición</p> <p>Unidad de medida: UNIDAD</p> <p>Calibre: Longitud: Mínima de 14 cm, Grosor: mínimo 2.7 cm</p> <p>El plátano categoría extra debe ser envasado según las normas Codex CXC 1-1969 (2022), CXC 44-1995 (2004) y CXC 53-2003 (2017). Además, deben ser envasados de tal manera que el producto quede debidamente protegido según indica el numeral 5.2 de la NTP-CODEX CXS 205:2019. Los envases deben estar exentos de cualquier materia y olor extraños, según indica el numeral 5.2.1 de la NTP-CODEX CXS 205:2019.</p> <p>La etiqueta de los envases del alimento debe cumplir con lo indicado en el artículo 27 del Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG y sus modificatorias, además de las disposiciones establecidas en el numeral 6 de la NTP-CODEX CXS 205:2019.</p> <p>Código: 5030170700389618</p> <p>RESOLUCIÓN JEFATURAL No 000156-2024-PERÚ COMPRAS-JEFATURA</p> |
| 16 | SANDÍA CATEGORÍA EXTRA | 2,300 | <p>Denominación del bien: SANDÍA CATEGORÍA EXTRA</p> <p>según indica el numeral 5.1 de la NTP 011.017:2015</p> <p>NTP 011.017:2015 FRUTAS FRESCAS. Sandías. Requisitos. 2ª Edición</p> <p>Unidad de medida: KILOGRAMO</p> <p>Tamaño: de 10 a 12 kilos cada uno</p> <p>Envase: Las sandías categoría extra deberán 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), según indican los numerales 9.1.1 y 9.1.2 de la NTP 011.017:2015</p> <p>Los empaques deben estar limpios y compuestos por materiales según indica el numeral 9.1.4 y 9.1.3 de la NTP 011.017:2015.</p> <p>La etiqueta de los envases del alimento debe cumplir con lo indicado en el artículo 27 del Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG y sus modificatorias, además de las disposiciones establecidas en el numeral 9.2 de la NTP 011.017:2015</p> <p>Código: 5030461000330391</p> <p>RESOLUCIÓN JEFATURAL No 000156-2024-PERÚ COMPRAS-JEFATURA</p> |
| 17 | TANGALO CATEGORÍA I | 3,600 | <p>Denominación del bien: TANGALO CATEGORÍA EXTRA</p> <p>según indica el numeral 4.1.4 de la NTP 011.023:2024.</p> <p>NTP 011.023:2024 cítricos dulces. Requisitos. 3ª Edición</p> <p>Calibre: Cal 1X Diámetro: mínimo: 66 mm - máximo: 73 mm</p> <p>Unidad de medida: KILOGRAMO</p> <p>Envase: deberá envasarse tomando en consideración lo establecido en la Norma Codex CXC 44-1995 (2004), según indica el numeral 8.3 de la NTP 011.023:2024.</p> <p>La etiqueta de los envases del alimento debe cumplir con lo indicado en el artículo 27 del Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG y sus modificatorias, además de las disposiciones establecidas en el numeral 9 de la NTP 011.023:2024.</p> <p>Código: 5030444000331434</p> <p>RESOLUCIÓN JEFATURAL N° 000156-2024-PERÚ COMPRAS-JEFATURA</p> |
| 18 | UVA ITALIA CATEGORÍA EXTRA | 600 | <p>Denominación del bien: UVA ITALIA CATEGORÍA EXTRA</p> <p>según indica el numeral 4.1, 4.1.1 y 4.1.2 de la NTP 011.012:2021.</p> <p>NTP 011.012:2021 UVAS DE MESA. Requisitos. 3ª Edición</p> <p>Unidad de medida: KILOGRAMO</p> <p>Calibre: XL Diámetro: 25 a 27 mm</p> <p>La uva Italia categoría extra deberá ser envasada tomando en consideración lo establecido en la norma Codex CXC 44-1995 (2004) según indica el numeral 6.2 y 6.2.1 de la NTP 011.012:2021.</p> <p>La etiqueta de los envases del alimento debe cumplir con lo indicado en el artículo 27 del Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG y sus modificatorias, además de las disposiciones establecidas en el numeral 7 de la NTP 011.012:2021.</p> |



PERÚ

Despacho
Presidencial

Oficina General de
Administración

Oficina de
Operaciones

Área de
Alimentación

EETT: "SUMINISTRO DE FRUTAS CON FICHA TECNICA DEL OSCE PARA LA UNIDAD FUNCIONAL DE ALIMENTACION DE LA ENTIDAD"

| | | | |
|----|--|-----|---|
| | | | Código: 5030344500331455 RESOLUCIÓN JEFATURAL No 000156-2024-PERÚ COMPRAS-JEFATURA |
| | | | Denominación del bien: UVA RED GLOBE CATEGORÍA EXTRA |
| | | | según indica el numeral 4.1, 4.1.1 y 4.1.2 de la NTP 011.012.2021. |
| | | | NTP 011.012.2021 UVAS DE MESA. Requisitos. 3ª Edición |
| | | | Unidad de medida: KILOGRAMO |
| 19 | UVA RED GLOBE CATEGORÍA EXTRA | 600 | El alimento debe ser envasado tomando en consideración lo establecido en la norma Codex CXC 44-1995 (2004), de tal manera que el producto quede debidamente protegido, según indica el numeral 6.2 y 6.2.1 de la NTP 011.012.2021. La etiqueta de los envases del alimento debe cumplir con lo indicado en el artículo 27 del Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG y sus modificaciones, además de las disposiciones establecidas en el numeral 7 de la NTP 011.012.2021. |
| | | | Código: 5030347200331458 RESOLUCIÓN JEFATURAL No 000156-2024-PERÚ COMPRAS-JEFATURA |

| N° | Denominación comercial | Versión | Código | Resolución de aprobación | |
|----|--|---------|------------------|--------------------------|--|
| | | | | Fecha | Numero |
| 1 | Carambola categoría extra | 6 | 5030704600331417 | 04/09/2024 | Resolución Jefatural N° 156-2024-PERÚ COMPRAS-JEFATURA |
| 2 | Durazno categoría extra | 7 | 5030530900331420 | 04/09/2024 | Resolución Jefatural N° 156-2024-PERÚ COMPRAS-JEFATURA |
| 3 | Fresa calidad extra | 2 | 5030670100134326 | 04/09/2024 | Resolución Jefatural N° 156-2024-PERÚ COMPRAS-JEFATURA |
| 4 | Granadilla categoría extra | 2 | 5030520800388637 | 04/09/2024 | Resolución Jefatural N° 156-2024-PERÚ COMPRAS-JEFATURA |
| 5 | Mandarina satsuma categoría extra | 5 | 5030443800331430 | 04/09/2024 | Resolución Jefatural N° 156-2024-PERÚ COMPRAS-JEFATURA |
| 6 | Mango edwards categoría i | 2 | 5030450400134502 | 04/09/2024 | Resolución Jefatural N° 156-2024-PERÚ COMPRAS-JEFATURA |
| 7 | Manzana delicia categoría extra | 8 | 5030157200330420 | 04/09/2024 | Resolución Jefatural N° 156-2024-PERÚ COMPRAS-JEFATURA |
| 8 | Maracuyá categoría extra | 2 | 5030520500134481 | 04/09/2024 | Resolución Jefatural N° 156-2024-PERÚ COMPRAS-JEFATURA |
| 9 | Melón categoría extra | 9 | 5030460500330388 | 04/09/2024 | Resolución Jefatural N° 156-2024-PERÚ COMPRAS-JEFATURA |
| 10 | Naranja valencia categoría extra | 5 | 5030504300331438 | 04/09/2024 | Resolución Jefatural N° 156-2024-PERÚ COMPRAS-JEFATURA |
| 11 | Naranja washington navel categoría extra | 5 | 5030504400331442 | 04/09/2024 | Resolución Jefatural N° 156-2024-PERÚ COMPRAS-JEFATURA |
| 12 | Palta fuerte categoría extra | 6 | 5040173000331446 | 04/09/2024 | Resolución Jefatural N° 156-2024-PERÚ COMPRAS-JEFATURA |
| 13 | Papaya categoría extra | 6 | 5030510500331427 | 04/09/2024 | Resolución Jefatural N° 156-2024-PERÚ COMPRAS-JEFATURA |
| 14 | Pera categoría extra | 2 | 5030545900134447 | 04/09/2024 | Resolución Jefatural N° 156-2024-PERÚ COMPRAS-JEFATURA |
| 15 | Plátano de seda categoría extra | 2 | 5030170700389818 | 04/09/2024 | Resolución Jefatural N° 156-2024-PERÚ COMPRAS-JEFATURA |
| 16 | Sandía categoría extra | 9 | 5030461000330391 | 04/09/2024 | Resolución Jefatural N° 156-2024-PERÚ COMPRAS-JEFATURA |
| 17 | Tangelo categoría extra | 5 | 5030444000331434 | 04/09/2024 | Resolución Jefatural N° 156-2024-PERÚ COMPRAS-JEFATURA |
| 18 | Uva Italia categoría extra | 5 | 5030344500331455 | 04/09/2024 | Resolución Jefatural N° 156-2024-PERÚ COMPRAS-JEFATURA |
| 19 | Uva red globe categoría extra | 5 | 5030347200331458 | 04/09/2024 | Resolución Jefatural N° 156-2024-PERÚ COMPRAS-JEFATURA |

4.1 EL INTERNAMIENTO de las frutas con ficha técnica del OSCE se realizarán en la Unidad Funcional de Almacén del Despacho Presidencial y deben reunir las mismas características



PERÚ

Despacho
Presidencial

Oficina General de
Administración

Oficina de
Operaciones

Área de
Alimentación

EETT: "SUMINISTRO DE FRUTAS CON FICHA TECNICA DEL OSCE PARA LA UNIDAD FUNCIONAL DE ALIMENTACION DE LA ENTIDAD"

físicas y organolépticas propias de la variedad de los productos solicitados. El internamiento será de manera diaria de lunes a sábado.

4.2 LA RECEPCION

La Unidad Funcional de Almacén verificará la cantidad de frutas con ficha técnica del OSCE que ingresen al almacén, quien recibirá la cantidad de acuerdo a la programación de la Unidad Funcional de Alimentación.

- o La entrega de los suministros de frutas con ficha técnica del OSCE será de acuerdo al cronograma de entregas semanales donde se indica fechas y cantidades.
- o La frecuencia de entrega será de lunes a sábado, el mismo que deberá ingresar el día solicitado entre las 07:30 a 11:30 horas. (salvo excepciones escritas)
- o El cronograma se remitirá de manera mensual y las entregas serán diarias, la misma que se enviará a la Unidad Funcional de Contrataciones con la finalidad que pueda hacerle llegar al proveedor, con un mínimo de 48 horas de anticipación, con la finalidad que pueda realizar las entregas programadas.

4.3 EL CONTROL DE CALIDAD, todos los alimentos estarán sujetos a control de calidad al momento de su recepción, de la siguiente manera:

La calidad de todos los productos alimentarios que ingresen al almacén estará a cargo del personal designado por la Unidad Funcional de Alimentación.

Nota. -

Si los bienes No cumplen con las características y condiciones ofrecidas, la Entidad NO efectuará la recepción o NO otorgará la conformidad, según corresponda debiéndose considerarse como no ejecutada la prestación, aplicándose la penalidad que corresponda por cada día de atraso.

4.4 LA GUIA DE REMISION La Guía debe tener obligatoriamente el sello y firma del encargado del almacén quien recepcionara dicha mercadería.

La Unidad Funcional de Alimentación firmará y sellará la guía de remisión en señal de conformidad por los productos recepcionados por la calidad indicada en las especificaciones técnicas que forman parte de este informe.

4.5 EL TRANSPORTE, será así:

- o El transporte del alimento de procesamiento primario debe cumplir con lo establecido en la Guía para Transporte de alimentos Agropecuarios Primarios y Piensos, contenida en las Guías de Buenas Prácticas de Producción e higiene, aprobadas mediante Resolución Directoral N°154-2011-AGSENASA-DIAIA, según indica el artículo 17 del "Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria" aprobado mediante D.S: N° 004-2011-AG y sus modificatorias y complementarias.
- o El Transporte de los alimentos elaborados industrialmente (Alimentos y bebidas), se transportarán de tal manera que se prevenga su contaminación o alteración, y deberá ajustarse a lo señalado en el Título V, Capítulo II "Del Transporte" del "Reglamento sobre Vigilancia y Control sanitario de alimentos y bebidas" aprobado mediante el Decreto Supremo N° 007-98-SA y sus modificatorias
- o Las frutas deberán ser trasladados con una temperatura que oscile entre 0° a 4°C
- o Para el traslado desde el vehículo al almacén del Despacho Presidencial debe de realizarse en JABAS PLASTICAS LIMPIAS RETORNABLES, con la finalidad de no alterar el estado de los productos y la conservación de los mismos.
- o Las jabas se quedarán en la Institución en calidad de préstamos por lo menos 48 horas desde su entrega.

4.6 MEDIDAS PREVENTIVAS DE BIOSEGURIDAD Y OPERATIVIDAD

- o El proveedor deberá de proporcionar los EPP de Bioseguridad mínimos.
- o Cofia o gorro, mascarilla o protector bucal, uniforme limpio.

4.7 BASE LEGAL

- o Decreto Supremo N° 007-98-SA: que aprueba el "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas".

4.8 CONDICIONES DE LA PRESTACION

El proveedor deberá cumplir durante la ejecución del contrato:

- o Personas naturales y/o jurídicas.
- o Registro Único del Contribuyente - Activo y vigente
- o Registro Nacional de Proveedores - Habilitado
- o No estar impedidos de contratar con el Estado
- o No estar incluido en el Registro de Proveedores inhabilitados para contratar con el Estado.



PERÚ

Despacho
Presidencial

Oficina General de
Administración

Oficina de
Operaciones

Área de
Alimentación

EETT: "SUMINISTRO DE FRUTAS CON FICHA TECNICA DEL OSCE PARA LA UNIDAD FUNCIONAL DE ALIMENTACION DE LA ENTIDAD"

Requisito de Habilitación

- o Copia legible del Certificado de Autorización Sanitaria de Establecimiento vigente, otorgado por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, según indica el artículo 33 del Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo No 004- 2011-AG, y sus modificatorias

Nota:

Para efectos del cumplimiento del presente requisito, bastará que en el Certificado de Autorización Sanitaria de Establecimiento indique: Nombre común (nombre científico) del bien correspondiente a contratar, según lo establecido por el SENASA.

La documentación solicitada deberá mantenerse vigente incluso hasta la culminación de las entregas del producto adquirido. Es responsabilidad exclusiva del proveedor tramitar oportunamente la renovación de dichos documentos.

En caso que el postor (proveedor, distribuidor y/o concesionario) no sea el titular de la Autorización Sanitaria, deberá presentar una carta de Autorización emitida por el procesador primario, para el uso de dicha autorización sanitaria (SENASA).

El proveedor debe presentar para la firma del contrato:

- o Copia legible del certificado de saneamiento ambiental a nombre del postor y debe encontrarse vigente al momento de la presentación de la oferta de conformidad al D.S. N° 022-2001-SA, dicho documento debe indicar que cumple con la reglamentación sanitaria de los análisis solicitados, líneas abajo: Se debe acreditar como mínimo "desinsectación, desinfección y desratización" de su almacén.
- o Copia de la Autorización Sanitaria y/o Resolución Directoral vigente al procedimiento de selección de autorización como empresa prestadora de saneamiento ambiental. En caso, se realice mediante una empresa tercerizada esta última deberá contar con dicha autorización.
- o Copia legible de la Licencia de Funcionamiento otorgada por la Municipalidad correspondiente.
- o Copia de la Constancia de Buenas Prácticas de Manipuleo (BPM), e Higiene de los alimentos emitido por el Ministerio de Salud o Autoridad competente (del personal del proveedor).
- o Copia legible y vigente de Carnet de Sanidad de su personal.

5. LUGAR Y PLAZO DE EJECUCIÓN

5.1 Lugar

La entrega de los productos se realizará en las Instalaciones del Almacén central del Despacho Presidencial, siendo el ingreso por la puerta de desamparados (Espalda de Palacio de Gobierno) sito en Jr. De la unión S/N – Cercado de Lima.

5.2 Plazo

El plazo de ejecución del contrato será por trescientos sesenta y cinco (365) días calendarios o hasta alcanzar al monto contratado. La vigencia se inicia a partir del día siguiente de la suscripción del contrato o al término de un contrato vigente.

6 OTRAS CONSIDERACIONES PARA LA EJECUCION DE LA PRESTACION

6.1 Confidencialidad

El proveedor se compromete y se obliga a no difundir a terceros la información obtenida, bajo responsabilidad de las acciones legales pertinentes por parte de la Entidad, en caso suceda lo contrario. El proveedor mantendrá en forma reservada toda información suministrada por la entidad y al término del suministro, devolverá todos aquellos documentos e implementos que le fueron proporcionados, eso incluye tanto material impreso como grabado en medio magnético y/o digitalizado.

6.2 Medidas de control durante la ejecución contractual

LA AUTORIZACION DE INGRESO:

Están basadas en la Directiva "Procedimiento de seguridad para el ingreso y salida de las instalaciones del Despacho Presidencial (Resolución N° 020-2017-DP/SSG), por lo tanto, el contratista deberá **remittir con tres (03) días de anticipación** la relación de su personal (nombre y apellido completo indicando su DNI) de quienes ejecutaran la prestación del servicio, por lo tanto, se les debe generar su "Autorización de Ingreso". Ellos ingresarán a nuestra institución por la Puerta de Desamparados (Referencia: Frente de la Casa de la Literatura) y siempre deben de portar su DNI. (Obligatoriamente)

Nota:

En caso de contar con personal extranjero, deberá de presentar copia legalizada de:

- Carnet de extranjería
- Permiso temporal de permanencia
- Ficha de canje de internacional



PERÚ

Despacho
Presidencial

Oficina General de
Administración

Oficina de
Operaciones

Área de
Alimentación

EETT: "SUMINISTRO DE FRUTAS CON FICHA TECNICA DEL OSCE PARA LA UNIDAD FUNCIONAL DE ALIMENTACION DE LA ENTIDAD"

Del ingreso del personal del proveedor dejará su DNI y/o Carnet de extranjería al ingresar a las instalaciones de Palacio de Gobierno, esto con la finalidad de identificación y posterior entrega del pase de ingreso, esto no exime que la institución (Despacho Presidencial) efectúe las indagaciones policiales y/o penales por una medida de seguridad, de tal forma que si existiese algún trabajador con problemas policial y/o judicial este último será detenido y puesto a disposición de la autoridad competente.

7 CRONOGRAMA DE ENTREGA

El proveedor en la entrega del bien solicitado entregará la respectiva GUIA del Productos o bienes solicitados, la misma que deberá estar firmada por el proveedor y por el Despacho Presidencial (área de almacén y área de alimentación).

| CRONOGRAMA PROMEDIO MENSUAL : FRUTAS CON FICHA TECNICA DEL OSCE | | | | | | | | | | | | | | TOTAL |
|---|---------------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|--------|--------|--------|-------|
| PRODUCTO | UNIDAD MEDIDA | MES 1 | MES 2 | MES 3 | MES 4 | MES 5 | MES 6 | MES 7 | MES 8 | MES 9 | MES 10 | MES 11 | MES 12 | |
| CARAMBOLA CATEGORÍA EXTRA | KG | 125 | 125 | 125 | 125 | 125 | 125 | 125 | 125 | 125 | 125 | 125 | 125 | 1,500 |
| DURAZNO CATEGORÍA EXTRA | KG | 117 | 117 | 117 | 117 | 117 | 117 | 117 | 117 | 116 | 116 | 116 | 116 | 1400 |
| FRESA CATEGORÍA EXTRA | KG | 30 | 30 | 30 | 30 | 30 | 30 | 30 | 30 | 30 | 30 | 30 | 30 | 360 |
| GRANADILLA (AL PESO) | KG | 30 | 30 | 30 | 30 | 30 | 30 | 30 | 30 | 30 | 30 | 30 | 30 | 360 |
| MANDARINA SATSUMA CATEGORÍA I | KG | 160 | 160 | 160 | 160 | 160 | 160 | 160 | 160 | 160 | 160 | 160 | 160 | 1920 |
| MANGO EDWARD (AL PESO) | KG | 71 | 71 | 71 | 71 | 71 | 71 | 71 | 71 | 71 | 71 | 70 | 70 | 850 |
| MANZANA DELICIA CATEGORÍA I | KG | 167 | 167 | 167 | 167 | 167 | 167 | 167 | 167 | 166 | 166 | 166 | 166 | 2000 |
| MARACUYA (AL PESO) | KG | 67 | 67 | 67 | 67 | 67 | 67 | 67 | 67 | 66 | 66 | 66 | 66 | 800 |
| MELÓN CATEGORIA EXTRA | KG | 234 | 234 | 234 | 234 | 233 | 233 | 233 | 233 | 233 | 233 | 233 | 233 | 2800 |
| NARANJA VALENCIA CATEGORÍA EXTRA | KG | 225 | 225 | 225 | 225 | 225 | 225 | 225 | 225 | 225 | 225 | 225 | 225 | 2700 |
| NARANJA WASHINGTON CATEGORÍA EXTRA | KG | 167 | 167 | 167 | 167 | 167 | 167 | 167 | 166 | 166 | 166 | 166 | 166 | 2000 |
| PALTA FUERTE CATEGORÍA EXTRA | KG | 134 | 134 | 134 | 134 | 133 | 133 | 133 | 133 | 133 | 133 | 133 | 133 | 1600 |
| PAPAYA CATEGORÍA EXTRA | KG | 500 | 500 | 500 | 500 | 500 | 500 | 500 | 500 | 500 | 500 | 500 | 500 | 6000 |
| PERA CHILENA (AL PESO) | KG | 23 | 23 | 23 | 23 | 23 | 23 | 22 | 22 | 22 | 22 | 22 | 22 | 270 |
| PLÁTANO DE SEDA | UNID | 667 | 667 | 667 | 667 | 667 | 667 | 667 | 666 | 666 | 666 | 666 | 666 | 8000 |
| SANDÍA CATEGORIA EXTRA | KG | 192 | 192 | 192 | 192 | 192 | 192 | 192 | 191 | 191 | 191 | 191 | 191 | 2300 |
| TANGALO CATEGORÍA I | KG | 300 | 300 | 300 | 300 | 300 | 300 | 300 | 300 | 300 | 300 | 300 | 300 | 3600 |
| UVA ITALIA CATEGORÍA EXTRA | KG | 50 | 50 | 50 | 50 | 50 | 50 | 50 | 50 | 50 | 50 | 50 | 50 | 600 |
| UVA RED GLOBE CATEGORÍA EXTRA | KG | 50 | 50 | 50 | 50 | 50 | 50 | 50 | 50 | 50 | 50 | 50 | 50 | 600 |

NOTA: Las cantidades son referenciales de manera mensual y están sujetas a las entregas semanales según necesidad de la Unidad Funcional de Alimentación.

8 SUPERVISION Y CONFORMIDAD DE LA PRESTACIÓN

- 8.1 La conformidad de la prestación del bien adquirido se regula por lo dispuesto en el artículo 168° del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado.
- 8.2 La conformidad será otorgada por La Unidad Funcional de Alimentación y contará con el visto bueno de la Oficina de Operaciones del Despacho Presidencial.
- 8.3 De existir observaciones en la documentación, LA ENTIDAD debe comunicar las mismas a EL CONTRATISTA, indicando claramente el sentido de estas, otorgándole un plazo para subsanar no menor de dos (2) ni mayor de ocho (08) días, dependiendo de la complejidad. Si pese al plazo otorgado, EL CONTRATISTA no cumpliera a cabalidad con la subsanación, LA ENTIDAD puede resolver el contrato, sin perjuicio de aplicar las penalidades que correspondan, desde el vencimiento del plazo para subsanar.
- 8.4 Este procedimiento no resulta aplicable cuando los servicios realizados no cumplan con las características y condiciones ofrecidas, en cuyo caso LA ENTIDAD no otorga la conformidad, según corresponda, debiendo considerarse como no ejecutada la prestación, aplicándose las penalidades respectivas



PERÚ

Despacho
Presidencial

Oficina General de
Administración

Oficina de
Operaciones

Área de
Alimentación

EETT: "SUMINISTRO DE FRUTAS CON FICHA TECNICA DEL OSCE PARA LA UNIDAD FUNCIONAL DE ALIMENTACION DE LA ENTIDAD"

9 REAJUSTE DE PRECIOS

En este procedimiento no se considerará reajuste de precios

10 SISTEMA DE CONTRATACION

A precios unitarios

11 FORMA DE PAGO

- 11.1 El pago se efectuará en moneda nacional, de manera mensual de acuerdo a las órdenes de compra y efectuada la entrega mensual de acuerdo al cronograma de entrega, teniendo en cuenta que el cronograma de entrega es referencial, pudiendo la cantidad ser modificada de acuerdo a la necesidad de consumo.
- 11.2 Deberá presentar su FACTURA por el importe vendido; adjuntando las guías debidamente firmadas por La Unidad Funcional de Almacén y Unidad Funcional de Alimentación.
- 11.3 Para que proceda el pago el proveedor deberá hacer entrega de Comprobante de pago en mesa de partes de la Entidad, dirigida a la Oficina de Abastecimiento del Despacho Presidencial.
- 11.4 El comprobante de pago deberá ser emitida a nombre de DESPACHO PRESIDENCIAL, considerar el RUC: 20161704378 y el número de la orden de compra

12 PENALIDAD POR MORA EN LA EJECUCIÓN DE LA PRESTACIÓN

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

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

Donde:

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

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

12.1 Otras Penalidades aplicables

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.

| SUPUESTOS DE APLICACIÓN DE PENALIDAD | FORMULA DE CALCULO | PROCEDIMIENTO DE VERIFICACION |
|---|---|---|
| 1. Entrega de mercadería incompleta. | S/. 200.00 por Incidente | Mediante un documento (Informe firmado por el encargado de recepción de la mercadería por parte de la Unidad Funcional de Almacén y Unidad Funcional de Alimentación) |
| 2. Transporte de Mercadería en vehículo inadecuado. (No cumple con la Normativa vigente estipulado en el ítem N° 4.5) | S/. 200.00 por Incidente | |
| 3. Personal con vestimenta inadecuada de trabajo. (No cumple con la Normativa vigente estipulado en el ítem N° 4.6) | S/. 100.00 por Incidente | |
| 4. Hacer entrega de mercadería posterior a la hora o fracción indicada en el día que debió efectuarse la entrega (ítem N° 4.2) | S/. 50.00 por hora o fracción hasta un tope de cinco (05) horas x día | |

13 CLAUDSULA ANTICORRUPCION

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



PERÚ

Despacho
Presidencial

Oficina General de
Administración

Oficina de
Operaciones

Área de
Alimentación

EETT: "SUMINISTRO DE FRUTAS CON FICHA TECNICA DEL OSCE PARA LA UNIDAD FUNCIONAL DE ALIMENTACION DE LA ENTIDAD"

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.



PERÚ

Despacho
Presidencial

Oficina General de
Administración

Oficina de
Operaciones

Área de
Alimentación

EETT: "SUMINISTRO DE FRUTAS CON FICHA TÉCNICA DEL OSCE PARA LA UNIDAD FUNCIONAL DE ALIMENTACIÓN DE LA ENTIDAD"

REQUISITOS DE HABILITACION

PARA TODOS LOS PRODUCTOS: CARAMBOLA CATEGORÍA EXTRA, DURAZNO CATEGORÍA EXTRA, FRESA CALIDAD EXTRA GRANADILLA CATEGORÍA EXTRA, MANDARINA SATSUMA CATEGORÍA EXTRA, MANGO EDWARDS CATEGORÍA I, MELÓN CATEGORÍA EXTRA, MANZANA DELICIA CATEGORÍA EXTRA, MARACUYÁ CATEGORÍA EXTRA, NARANJA VALENCIA CATEGORÍA EXTRA, NARANJA WASHINGTON NAVAL CATEGORÍA EXTRA, PALTA FUERTE CATEGORÍA EXTRA, PAPAYA CATEGORÍA EXTRA, PERA CATEGORÍA EXTRA, PLÁTANO DE SEDA CATEGORÍA EXTRA, SANDÍA CATEGORÍA EXTRA, TANGELO CATEGORÍA EXTRA, UVA ITALIA CATEGORÍA EXTRA y UVA RED GLOBE CATEGORÍA EXTRA.

1. Copia simple del Certificado de Autorización Sanitaria de Establecimiento vigente, otorgado por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, según indica el artículo 33 del Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004- 2011-AG, y sus modificatorias.

Nota:

Para efectos del cumplimiento del presente requisito, bastará que en el Certificado de Autorización Sanitaria de Establecimiento indique: Nombre común (nombre científico) del bien correspondiente a contratar, según lo establecido por el SENASA.

La documentación solicitada deberá mantenerse vigente incluso hasta la culminación de las entregas del producto adquirido. Es responsabilidad exclusiva del proveedor tramitar oportunamente la renovación de dichos documentos.

En Caso que el postor (proveedor, distribuidor y/o concesionario) no sea el Titular de la Autorización Sanitaria, deberá presentar una carta de Autorización emitida por el procesador primario, para el uso de dicha autorización sanitaria (SENASA).



PERÚ

Despacho
Presidencial

Oficina General de
Administración

Oficina de
Operaciones

Área de
Alimentación

EETT: "SUMINISTRO DE FRUTAS CON FICHA TÉCNICA DEL OSCE PARA LA UNIDAD FUNCIONAL DE ALIMENTACION DE LA ENTIDAD"

FICHA TÉCNICA
APROBADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN COMÚN

Denominación del bien : CARAMBOLA CATEGORÍA EXTRA
Denominación técnica : CARAMBOLA CATEGORÍA EXTRA
Unidad de medida : KILOGRAMO
Descripción general : La carambola es el fruto proveniente de la especie *Averrhoa carambola* L. de la familia Oxalidaceae.

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN COMÚN

2.1 Del bien

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

El alimento debe cumplir las siguientes características:

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

Versión 06

Página 1 de 3



PERÚ

Despacho
Presidencial

Oficina General de
Administración

Oficina de
Operaciones

Área de
Alimentación

EETT: "SUMINISTRO DE FRUTAS CON FICHA TÉCNICA DEL OSCE PARA LA UNIDAD FUNCIONAL DE ALIMENTACIÓN DE LA ENTIDAD"

| CARACTERÍSTICA | ESPECIFICACIÓN | REFERENCIA | |
|------------------------|---|--|------------------|
| CALIDAD | | | |
| Tolerancia de Calidad | El 5 %, en número o en peso, de las carambolas que no satisfagan los requisitos de esta categoría pero satisfagan los de la Categoría I o, excepcionalmente, que no superen las tolerancias establecida para esta última. | CXS 187-1993 (2005) NORMA PARA LA CARAMBOLA | |
| Calibre | El calibre se determina por el peso de la carambola, de acuerdo con el siguiente cuadro: | | |
| | Calibre | | Peso (en gramos) |
| | A | | 80 - 129 |
| | B | | 130 - 190 |
| C | > 190 | | |
| Tolerancias de Calibre | 5 %, en número o peso, de las carambolas que no satisfagan los requisitos relativos al calibre, pero que entren en la categoría inmediatamente inferior. | | |
| INOCUIDAD | Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, autoridad nacional competente ¹ . | Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias. | |

Precisión 1: La entidad deberá precisar en las bases el calibre de la carambola categoría extra requerida, de acuerdo a lo establecido en la presente Ficha Técnica; por ejemplo: Carambola categoría extra, calibre B.

2.2 Envase

El alimento debe ser envasado según lo establecido en las normas Codex CXC 1-1969 (2022) PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS, CXC 53-2003 (2017) CÓDIGO DE PRÁCTICAS DE HIGIENE PARA LAS FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS y CXC 44-1995 (2004) CÓDIGO DE PRÁCTICAS PARA EL ENVASADO Y TRANSPORTE DE FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS, de tal manera que el producto quede debidamente protegido.

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

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

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

¹ Según artículo 16 del Reglamento del Decreto Legislativo N° 1062, Ley de Inocuidad de los Alimentos, aprobado mediante Decreto Supremo N° 034-2008-AG.



PERÚ

Despacho
Presidencial

Oficina General de
Administración

Oficina de
Operaciones

Área de
Alimentación

EETT: "SUMINISTRO DE FRUTAS CON FICHA TECNICA DEL OSCE PARA LA UNIDAD FUNCIONAL DE ALIMENTACION DE LA ENTIDAD"

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

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

2.3 Embalaje

Se podrá usar embalaje cuando se requiera agrupar varias unidades de alimentos envasados. El diseño y materiales de embalaje deben ser inocuos y aptos para uso alimentario, ofrecer una protección adecuada de los productos para reducir al mínimo la contaminación, evitar daños y permitir un etiquetado correcto, según lo indicado en el numeral 13.2.9 de la norma Codex CXC 1-1989 (2022) PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS.

Precisión 3: Si la entidad requiere que el producto sea embalado, deberá indicar en las bases las unidades de envases por embalaje requeridas. Además, podrá indicar las características del embalaje, tales como: material y tipo de cerrado, siempre que se haya verificado que estas características aseguren la pluralidad de postores.

2.4 Rotulado

Refiérase al numeral 2.5 de la presente Ficha Técnica.

Precisión 4: Ninguna.

2.5 Etiquetado

La etiqueta de los envases del alimento debe cumplir con lo indicado en el artículo 27 del Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG y sus modificatorias, además de las disposiciones establecidas en el numeral 6.2 de la norma Codex CXS 187-1993 (2005). Debe indicar lo siguiente en idioma español:

- nombre del alimento;
- categoría;
- calibre (código de calibre o gama de pesos en gramos);
- contenido neto;
- país de origen o lugar de procedencia;
- nombre y dirección del titular de la autorización sanitaria;
- nombre y dirección del importador, de corresponder;
- Autorización Sanitaria de Establecimiento de Procesamiento Primario de Alimentos Agropecuarios;
- identificación del lote;
- fecha de vencimiento o consumir preferentemente antes de;
- instrucciones para el uso y conservación.

Precisión 5: La entidad deberá indicar en las bases otra información que considere deba estar etiquetada. La información adicional que se solicite no puede modificar las características del bien descritas en el numeral 2.1 de la presente Ficha Técnica.

2.6 Inserto

No aplica.

Precisión 6: No aplica.

Versión 06

Página 3 de 3



PERÚ

Despacho
Presidencial

Oficina General de
Administración

Oficina de
Operaciones

Área de
Alimentación

EETT: "SUMINISTRO DE FRUTAS CON FICHA TÉCNICA DEL OSCE PARA LA UNIDAD FUNCIONAL DE ALIMENTACION DE LA ENTIDAD"

FICHA TÉCNICA
APROBADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN COMÚN

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

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN COMÚN

2.1 Del bien

El alimento debe presentar las siguientes características:

| CARACTERÍSTICA | ESPECIFICACIÓN | REFERENCIA |
|----------------------|--|---|
| CALIDAD | | |
| Requisitos generales | <ul style="list-style-type: none">- Estar enteros.- Presentar forma, textura, color y olor característico de la variedad.- Tener pulpa succulenta y carnosa.- Estar exento de sabores y olores extraños.- Estar sanos (excluidos los que presenten daños y/o defectos siguientes: carozo partido, grietas de crecimiento, heridas cicatrizadas, manchas, deformidades y defectos de color).- Estar limpios y exentos de materias extrañas visibles.- Estar exentos de daños físicos, tales como magulladuras, cortes, golpes, desprendimiento de la piel, entre otros.- Estar exentos de humedad externa, con excepción de la condensación natural que se genera inmediatamente después de la remoción de un ambiente refrigerado.- Haber alcanzado un grado apropiado de desarrollo y madurez fisiológica de acuerdo con las características del cultivar de la zona de producción, que permita soportar el transporte y la manipulación para llegar en estado satisfactorio a su lugar de destino. | NTP 011.650:2012 (revisada el 2018) FRUTAS FRESCAS. Durazno o melocotón. Requisitos, 1ª Edición |
| <u>Madurez</u> | | |
| Firmeza de la pulpa | Entre 2,0 kg-f y 4,9 kg-f | |
| Sólidos solubles | Mínimo, el equivalente a 10 grados Brix a 20 °C | |

Versión 07

Página 1 de 3



PERÚ

Despacho
Presidencial

Oficina General de
Administración

Oficina de
Operaciones

Área de
Alimentación

EET: "SUMINISTRO DE FRUTAS CON FICHA TÉCNICA DEL OSCE PARA LA UNIDAD FUNCIONAL DE ALIMENTACIÓN DE LA ENTIDAD"

| CARACTERÍSTICA | ESPECIFICACIÓN | REFERENCIA |
|----------------------|---|--------------------------|
| CALIDAD | | |
| Tamaño o Calibre | El calibre se determina por el diámetro ecuatorial de la fruta: | |
| | Calibre | Diámetro ecuatorial (mm) |
| | X | > 80 |
| | 1 | 75 – 80 |
| | 2 | 71 – 74 |
| | 3 | 66 – 70 |
| | 4 | 61 – 65 |
| | 5 | 56 – 60 |
| Tolerancia de tamaño | Calibre mínimo 5 (56 mm). En un lote se tolera hasta 5 % de frutas de rango de tamaño inmediato inferior al indicado. | |
| Forma | Típica del cultivar. En un lote no se toleran frutas con deformidades. | |
| Color | No se toleran frutas que no alcancen la coloración típica de la variedad. | |
| Manchas | No se tolera frutas con manchas. | |
| INOCUIDAD | Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, autoridad nacional competente ¹ . | |

NTP 011.650:2012 (revisada el 2018) FRUTAS FRESCAS. Durazno o melocotón. Requisitos. 1ª Edición

Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias.

Precisión 1: La entidad deberá precisar en las bases el calibre del durazno categoría extra requerido, de acuerdo a lo establecido en la presente Ficha Técnica; por ejemplo: Durazno categoría extra, calibre 4.

2.2 Envase

El alimento debe ser envasado tomando en consideración lo establecido en las normas Codex CXC 1-1969 (2022) PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS, CXC 53-2003 (2017) CÓDIGO DE PRÁCTICAS DE HIGIENE PARA FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS y CXC 44-1995 (2004) CÓDIGO DE PRÁCTICAS PARA EL ENVASADO Y TRANSPORTE DE FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS, acomodado de tal manera que quede debidamente protegido.

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

Los envases deben satisfacer las características de calidad, limpieza, ventilación y resistencia necesarias para asegurar la manipulación, el transporte y la conservación de los productos. Se permite el uso de materiales, como papel, sellos y adhesivos con indicaciones comerciales, siempre y cuando estén elaborados con tinta o pegamento no tóxico, según indica el numeral 7.2 de la NTP 011.650:2012 (revisada el 2018).

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

Versión 07

Página 2 de 3



PERÚ

Despacho
Presidencial

Oficina General de
Administración

Oficina de
Operaciones

Área de
Alimentación

EETT: "SUMINISTRO DE FRUTAS CON FICHA TECNICA DEL OSCE PARA LA UNIDAD FUNCIONAL DE ALIMENTACION DE LA ENTIDAD"

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

2.3 Embalaje

Se podrá usar embalaje cuando se requiera agrupar varias unidades de alimentos envasados. El diseño y materiales de embalaje deben ser inocuos y aptos para uso alimentario, ofrecer una protección adecuada de los productos para reducir al mínimo la contaminación, evitar daños y permitir un etiquetado correcto, según lo indicado en el numeral 13.2.9 de la norma Codex CXC 1-1969 (2022) PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS.

Precisión 3: Si la entidad requiere que el producto sea embalado, deberá indicar en las bases las unidades de envases por embalaje requeridas. Además, podrá indicar las características del embalaje, tales como: material y tipo de cerrado, siempre que se haya verificado que estas características aseguren la pluralidad de postores.

2.4 Rotulado

Refiérase al numeral 2.5 de la presente Ficha Técnica.

Precisión 4: Ninguna.

2.5 Etiquetado

La etiqueta de los envases del alimento debe cumplir con lo indicado en el artículo 27 del Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG y sus modificatorias, además de las disposiciones establecidas en el numeral 8 de la NTP 011.650:2012 (revisada el 2018). Debe indicar lo siguiente en idioma español:

- nombre del alimento, nombre de la variedad, cultivar o cultivares cuando corresponda;
- nombre, dirección legal del productor o asociación de productores, del acopiador y/o distribuidor cuando sea aplicable, código de identificación del productor (facultativo);
- fecha de cosecha y facultativamente, nombre de la localidad, valle, distrito o región de producción;
- nombre y dirección del titular de la autorización sanitaria;
- categoría de calidad;
- calibre (tamaño);
- peso neto;
- Autorización Sanitaria de Establecimiento de Procesamiento Primario de Alimentos Agropecuarios;
- fecha de envasado;
- identificación de lote;
- fecha de vencimiento o consumir preferentemente antes de;
- instrucciones para el uso y conservación.

Precisión 5: La entidad deberá indicar en las bases otra información que considere deba estar etiquetada. La información adicional que se solicite no puede modificar las características del bien descritas en el numeral 2.1 de la presente Ficha Técnica.

2.6 Inserto

No aplica.

Precisión 6: No aplica.

Versión 07

Página 3 de 3



PERÚ

Despacho
Presidencial

Oficina General de
Administración

Oficina de
Operaciones

Área de
Alimentación

EETT: "SUMINISTRO DE FRUTAS CON FICHA TÉCNICA DEL OSCE PARA LA UNIDAD FUNCIONAL DE ALIMENTACION DE LA ENTIDAD"

FICHA TÉCNICA
APROBADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN COMÚN

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

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN COMÚN

2.1 Del bien

Las fresas deben ser del mismo cultivar. Deben presentarse frescas y limpias, con un grado de madurez tal que les permita soportar su manipuleo, transporte y conservación, sin que ello afecte su calidad, sabor y aroma típico. Las fresas deben estar provistas del cáliz, según lo que indica el numeral 4.1.1 de la NTP 011.011:1975 (revisada el 2019).

El alimento debe presentar las siguientes características:

| CARACTERÍSTICA | ESPECIFICACIÓN | | REFERENCIA |
|-------------------------------------|--|--------------|--|
| CALIDAD | | | |
| Forma | Típica | | NTP 011.011:1975 (revisada el 2019) FRUTAS FRESCAS. Fresas. Requisitos. 1ª Edición |
| Pulpa | Suculenta y carnosa | | |
| Pedúnculo | Presente | | |
| Color | Típico | | |
| Tamaño (diámetro o calibre) | Rango de tamaño | Diámetro (m) | |
| | A | 44 o más | |
| | B | 38 – 44 | |
| Tolerancia de tamaño | Máximo el 10 % de frutas de rango inmediato inferior al indicado. | | |
| Sanidad | | | |
| Daños serios: Indicios de pudrición | No se tolera frutas con indicios de pudrición. | | |
| Daños leves: Heridas cicatrizadas | Se tolera hasta 3 % en peso o número de frutos con magulladuras ligeras. | | |
| Alteraciones y sustancias extrañas | Las frutas deben estar: – Libres de toda humedad externa. – Exentas de olores y sabores extraños. – Libres de impurezas y cuerpos extraños. – Exentas de síntomas de deshidratación. | | |
| Uniformidad | El contenido de cada envase debe pertenecer al rango de tamaño declarado con las tolerancias indicadas. | | |

Versión 02

Página 1 de 3



PERÚ

Despacho
Presidencial

Oficina General de
Administración

Oficina de
Operaciones

Área de
Alimentación

EET: "SUMINISTRO DE FRUTAS CON FICHA TECNICA DEL OSCE PARA LA UNIDAD FUNCIONAL DE ALIMENTACION DE LA ENTIDAD"

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

Precisión 1: La entidad deberá precisar en las bases el tamaño (diámetro o calibre) de la fresa calidad extra que desee adquirir, según lo indicado en la presente Ficha Técnica; por ejemplo: Fresa calidad extra – rango de tamaño A.

2.2 Envase

El alimento debe ser envasado según lo establecido en las normas Codex CXC 1-1969 (2022) PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS y CXC 44-1995 (2004) CÓDIGO DE PRÁCTICAS PARA EL ENVASADO Y TRANSPORTE DE FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS y según lo indicado en los numerales 7.1 y 7.2 de la NTP 011.011:1975 (revisada el 2019), de tal manera que quede protegido, ventilado y bien presentado.

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

2.3 Embalaje

Se podrá usar embalaje cuando se requiera agrupar varias unidades de alimentos envasados. El diseño y materiales de embalaje deben ser inocuos y aptos para uso alimentario, ofrecer una protección adecuada de los productos para reducir al mínimo la contaminación, evitar daños y permitir un etiquetado correcto, según lo indicado en el numeral 13.2.9 de la norma Codex CXC 1-1969 (2022) PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS.

Precisión 3: Si la entidad requiere que el producto sea embalado, deberá indicar en las bases las unidades de envases por embalaje requeridas. Además, podrá indicar las características del embalaje, tales como: material y tipo de cerrado, siempre que se haya verificado que estas características aseguren la pluralidad de postores.

2.4 Rotulado

Refiérase al numeral 2.5 de la presente Ficha Técnica.

Precisión 4: Ninguna.

2.5 Etiquetado

La etiqueta de los envases del alimento debe cumplir con lo indicado en el artículo 27 del Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG y sus modificatorias, además de las disposiciones establecidas en el numeral 7.3 de la NTP 011.011:1975 (revisada el 2019). Debe indicar lo siguiente en idioma español:

- nombre del alimento;
- calidad;
- rango de tamaño;
- fecha de cosecha;
- contenido neto;
- país de origen o lugar de procedencia;
- nombre y dirección del titular de la autorización sanitaria;
- nombre y dirección del importador, de corresponder;
- Autorización Sanitaria de Establecimiento de Procesamiento Primario de Alimentos Agropecuarios;

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



PERÚ

Despacho
Presidencial

Oficina General de
Administración

Oficina de
Operaciones

Área de
Alimentación

EETT: "SUMINISTRO DE FRUTAS CON FICHA TÉCNICA DEL OSCE PARA LA UNIDAD FUNCIONAL DE ALIMENTACION DE LA ENTIDAD"

- identificación del lote;
- fecha de vencimiento o consumir preferentemente antes de;
- instrucciones para el uso y conservación.

Precisión 5: La entidad deberá indicar en las bases otra información que considere deba estar etiquetada. La información adicional que se solicite no puede modificar las características del bien descritas en el numeral 2.1 de la presente Ficha Técnica.

2.6 Inserto
No aplica.

Precisión 6: No aplica.

Versión 02

Página 3 de 3



PERÚ

Despacho
Presidencial

Oficina General de
Administración

Oficina de
Operaciones

Área de
Alimentación

EETT: "SUMINISTRO DE FRUTAS CON FICHA TÉCNICA DEL OSCE PARA LA UNIDAD FUNCIONAL DE ALIMENTACION DE LA ENTIDAD"

FICHA TÉCNICA
APROBADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN COMÚN

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

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN COMÚN

2.1 Del bien

El alimento debe presentar las siguientes características:

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

Versión 02

Página 1 de 3



PERÚ

Despacho
Presidencial

Oficina General de
Administración

Oficina de
Operaciones

Área de
Alimentación

EETT: "SUMINISTRO DE FRUTAS CON FICHA TÉCNICA DEL OSCE PARA LA UNIDAD FUNCIONAL DE ALIMENTACIÓN DE LA ENTIDAD"

| CARACTERÍSTICA | ESPECIFICACIÓN | | REFERENCIA |
|--|--|-------------------|--|
| CALIDAD | | | |
| Calibre (se determina por el peso del fruto) | Código de calibre | Rango de peso (g) | NTP-CODEX CXS 316:2019 NORMA PARA LAS FRUTAS DE LA PASIÓN. 1ª Edición |
| | A | >139 | |
| | B | >128 - 139 | |
| | C | >122 - 128 | |
| | D | >106 - 122 | |
| | E | >83 - 106 | |
| | F | ≥74 - 83 | |
| Tolerancia de calibre | El 10 %, en número o en peso, del calibre inmediatamente inferior y/o superior al indicado en el envase. | | |
| Homogeneidad | El contenido de cada envase debe ser homogéneo y estar constituido únicamente por granadilla del mismo origen, variedad, calidad, color y calibre. La parte visible del contenido del envase debe ser representativa de todo el contenido. | | |
| INOCUIDAD | Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, autoridad nacional competente ¹ . | | Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias. |

Precisión 1: La entidad deberá precisar en las bases el calibre de las granadillas que desea adquirir, de acuerdo a lo establecido en la presente Ficha Técnica; por ejemplo: Granadilla categoría extra – calibre por peso D.

2.2 Envase

El alimento debe ser envasado tomando en consideración lo establecido en las normas Codex CXC 44-1995 (2004) CÓDIGO DE PRÁCTICAS PARA EL ENVASADO Y TRANSPORTE DE FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS y CXC 53-2003 (2017) CÓDIGO DE PRÁCTICAS DE HIGIENE PARA LAS FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS. Asimismo, debe ser envasado de tal manera que 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 eviten cualquier daño externo o interno al producto. Se permite el uso de materiales, en particular papel o sellos y adhesivos con indicaciones comerciales, siempre y cuando estén impresos o etiquetados con tinta o pegamento no tóxico, según indica el numeral 5.2 de la NTP-CODEX CXS 316:2019.

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

2.3 Embalaje

Se podrá usar embalaje cuando se requiera agrupar varias unidades de alimentos envasados. El diseño y materiales de embalaje deben ser inocuos y aptos para uso alimentario, ofrecer una protección adecuada de los productos para reducir al mínimo la contaminación, evitar daños y

¹ Según artículo 10 del Reglamento del Decreto Legislativo N° 1062, Ley de Inocuidad de los Alimentos, aprobado mediante Decreto Supremo N° 034-2009-AG.



PERÚ

Despacho
Presidencial

Oficina General de
Administración

Oficina de
Operaciones

Área de
Alimentación

EETT: "SUMINISTRO DE FRUTAS CON FICHA TÉCNICA DEL OSCE PARA LA UNIDAD FUNCIONAL DE ALIMENTACIÓN DE LA ENTIDAD"

permitir un etiquetado correcto, según lo indicado en el numeral 13.2.9 de la norma Codex CXC 1-1989 (2022) PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS.

Precisión 3: Si la entidad requiere que el producto sea embalado, deberá indicar en las bases las unidades de envases por embalaje requeridas. Además, podrá indicar las características del embalaje, tales como: material y tipo de cerrado, siempre que se haya verificado que estas características aseguren la pluralidad de postores.

2.4 Rotulado

Refiérase al numeral 2.5 de la presente Ficha Técnica.

Precisión 4: Ninguna.

2.5 Etiquetado

La etiqueta de los envases del alimento debe cumplir con lo indicado en el artículo 27 del Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° D04-2011-AG y sus modificatorias, además de las disposiciones establecidas en el numeral 6 de la NTP-CODEX CXS 316:2019. Debe indicar lo siguiente en idioma español:

- nombre del alimento;
- categoría de calidad;
- calibre (código de calibre por peso);
- contenido neto;
- país de origen o lugar de procedencia;
- nombre y dirección del titular de la autorización sanitaria;
- nombre y dirección del importador, de corresponder;
- Autorización Sanitaria de Establecimiento de Procesamiento Primario de Alimentos Agropecuarios;
- identificación del lote;
- fecha de vencimiento o consumir preferentemente antes de;
- instrucciones para el uso y conservación.

Precisión 5: La entidad deberá indicar en las bases otra información que considere deba estar etiquetada. La información adicional que se solicite no puede modificar las características del bien descritas en el numeral 2.1 de la presente Ficha Técnica.

2.6 Inserto

No aplica.

Precisión 6: No aplica.

Versión 02

Página 3 de 3



PERÚ

Despacho
Presidencial

Oficina General de
Administración

Oficina de
Operaciones

Área de
Alimentación

EETT: "SUMINISTRO DE FRUTAS CON FICHA TÉCNICA DEL OSCE PARA LA UNIDAD FUNCIONAL DE ALIMENTACIÓN DE LA ENTIDAD"

FICHA TÉCNICA
APROBADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN COMÚN

Denominación del bien : MANDARINA SATSUMA CATEGORÍA EXTRA
Denominación técnica : MANDARINA SATSUMA CATEGORÍA EXTRA
Unidad de medida : KILOGRAMO
Descripción general : La mandarina Satsuma es un fruto cítrico, de la familia Rutaceae, género Citrus, de nombre científico *Citrus unshiu* Marcovitch.

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN COMÚN

2.1 Del bien

El alimento debe haber sido cuidadosamente recolectado 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 4.1.4 de la NTP 011.023:2024.

El alimento debe presentar las siguientes características:

| CARACTERÍSTICA | ESPECIFICACIÓN | REFERENCIA |
|-------------------------------------|--|---|
| CALIDAD | | |
| Apariencia | <ul style="list-style-type: none">- Enteras.- Sanas, se excluyen los productos atacados por la podredumbre, u otras alteraciones que los hagan impropios 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 011.023:2024 CÍTRICOS. Cítricos dulces. Requisitos. 3ª Edición |
| Tolerancia respecto a la apariencia | <p>Se admite una tolerancia del 5 %, en número o en peso, de cítricos que no cumpla con los requisitos de esta categoría pero que se ajusten a los de la categoría I. Dentro de esta tolerancia, el total de productos que cumplan los requisitos de calidad de la categoría II no podrán sobrepasar un 1 %.</p> <p>Se admite hasta 1 % de fruta con pudrición.</p> | |



PERÚ

Despacho
Presidencial

Oficina General de
Administración

Oficina de
Operaciones

Área de
Alimentación

EETT: "SUMINISTRO DE FRUTAS CON FICHA TECNICA DEL OSCE PARA LA UNIDAD FUNCIONAL DE ALIMENTACION DE LA ENTIDAD"

| CARACTERÍSTICA | ESPECIFICACIÓN | REFERENCIA |
|--|--|---|
| Coloración | Muy bien coloreada, que tiene un color típico de la variedad. No está permitido el uso de sustancias químicas colorantes aplicadas sobre la superficie de la fruta | NTP 011.023:2024 CÍTRICOS. Cítricos dulces. Requisitos. 3ª Edición |
| Contenido de jugo (con relación al peso total del fruto) | Mínimo 35 % | |
| Tolerancia respecto a granulación | Se aceptará hasta un 2 % 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. | |
| <u>Madurez</u> | | |
| °Brix | Mínimo 7,5 °Brix | |
| Acidez | Mínimo 0,5 % Máximo 1,5 % | |
| Índice de madurez (°Brix/Acidez) | Mínimo 6,5 | |
| Tolerancia respecto al grado de madurez | No más del 5 % debe estar fuera del requerimiento mínimo. | |
| Categoría | Las frutas de esta categoría deben ser de calidad superior y de consistencia firme. Su forma, aspecto exterior, desarrollo y coloración (muy bien coloreada) deben ser característicos de la variedad a la que pertenezcan. Solo podrán permitirse defectos muy leves en su superficie, siempre y cuando estos no afecten al aspecto general del producto, su calidad, estado de conservación y presentación en el envase. | |
| Tolerancias de Defectos / daños | Defectos muy leves | |
| - Ácaros | - | |
| - Botritys y Thrips | - | |
| - Fumagina | - | |
| - Queresas | - | |
| - Cicatrices, rozaduras (rameado, russet) y manchas | Suaves, le restan a la apariencia no más que una decoloración permitida en la categoría. | |
| - Oleocelosis | - | |
| - Quemadura de sol | - | |
| - Bufado | - | |
| - Creasing | - | |

Versión 05

Página 2 de 4

Página 25 de 77
Unidad Funcional de Alimentación – marzo 2025



PERÚ

Despacho
Presidencial

Oficina General de
Administración

Oficina de
Operaciones

Área de
Alimentación

EET: "SUMINISTRO DE FRUTAS CON FICHA TÉCNICA DEL OSCE PARA LA UNIDAD FUNCIONAL DE ALIMENTACIÓN DE LA ENTIDAD"

| CARACTERÍSTICA | ESPECIFICACIÓN | | | REFERENCIA |
|--|---|----------------|--------|--|
| Tamaño Calibres según el diámetro (ecuatorial) | Calibre | Diámetro en mm | | |
| | | Mínimo | Máximo | |
| | Cal 5 | 45 | 50 | |
| | Cal 4 | 50 | 54 | |
| | Cal 3 | 54 | 58 | |
| | Cal 2 | 58 | 63 | |
| | Cal 1 | 63 | 68 | |
| | Cal 1X | 68 | 73 | |
| | Cal 1XX (2X) | 73 | 78 | |
| Cal 1XXX (3X) | 78 | A más | | |
| Tolerancia respecto al tamaño | Se admitirá para la categoría, y para cualquier modo de presentación, un 10 % en número o en peso de cítricos que se ajusten al calibre inmediatamente inferior o superior al mencionado en el envase o en los documentos de transporte. | | | NTP 011.023:2024 CÍTRICOS. Cítricos dulces. Requisitos. 3ª Edición |
| Homogeneidad y presentación | El contenido de cada envase debe ser homogéneo y estar constituido únicamente por cítricos del mismo origen, variedad, categoría, calibre y que presenten un mismo grado de madurez. La parte visible del contenido del envase o del lote debe ser representativa del conjunto. Además, para la categoría extra se exige la homogeneidad de coloración. Los cítricos deben presentarse alineados en capas regulares de acuerdo con las escalas de calibrado, tanto en envase cerrado como en abierto. Cuando la fruta se clasifique y envase según el diámetro de los frutos, debe ser necesario que la diferencia máxima de diámetro entre ellos corresponda a tres calibres sucesivos de la escala de calibrado. | | | |
| 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 deberá precisar en las bases el calibre de la mandarina Satsuma categoría extra requerida, de acuerdo a lo establecido en la presente Ficha Técnica; por ejemplo: Mandarina Satsuma categoría extra, calibre Cal 5.

2.2 Envase

El alimento debe envasarse 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 8.3 de la NTP 011.023:2024.

¹ Según artículo 10 del Reglamento del Decreto Legislativo N° 1052, Ley de Inocuidad de los Alimentos, aprobado mediante Decreto Supremo N° 034-2008-AG.



PERÚ

Despacho
Presidencial

Oficina General de
Administración

Oficina de
Operaciones

Área de
Alimentación

EET: "SUMINISTRO DE FRUTAS CON FICHA TÉCNICA DEL OSCE PARA LA UNIDAD FUNCIONAL DE ALIMENTACIÓN DE LA ENTIDAD"

Los materiales y/o papeles utilizados en el interior del envase deben ser nuevos, 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 de grado alimentario. Cuando los frutos se presenten envueltos en papel, éste debe ser nuevo, inodoro y debe estar seco. Los envases deben estar exentos de materias extrañas, según indica el numeral 8.3 de la NTP 011.023:2024.

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

2.3 Embalaje

Se podrá usar embalaje cuando se requiera agrupar varias unidades de alimentos envasados. El diseño y materiales de embalaje deben ser inocuos y aptos para uso alimentario, ofrecer una protección adecuada de los productos para reducir al mínimo la contaminación, evitar daños y permitir un etiquetado correcto, según lo indicado en el numeral 13.2.9 de la norma Codex CXC 1-1969 (2022) PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS.

Precisión 3: Si la entidad requiere que el producto sea embalado, deberá indicar en las bases las unidades de envases por embalaje requeridas. Además, podrá indicar las características del embalaje, tales como: material y tipo de cerrado, siempre que se haya verificado que estas características aseguren la pluralidad de postores.

2.4 Rotulado

Refiérase al numeral 2.5 de la presente Ficha Técnica.

Precisión 4: Ninguna.

2.5 Etiquetado

La etiqueta de los envases del alimento debe cumplir con lo indicado en el artículo 27 del Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG y sus modificatorias, además de las disposiciones establecidas en el numeral 9 de la NTP 011.023:2024. Debe indicar lo siguiente en idioma español:

- nombre del alimento (especie) y la variedad;
- características comerciales (categoría, calibre y tratamiento poscosecha);
- contenido neto;
- país de origen o lugar de procedencia;
- nombre y dirección del titular de la autorización sanitaria;
- nombre y dirección del importador, de corresponder;
- Autorización Sanitaria de Establecimiento de Procesamiento Primario de Alimentos Agropecuarios;
- identificación del lote;
- fecha de vencimiento o consumir preferentemente antes de;
- instrucciones para el uso y conservación.

Precisión 5: La entidad deberá indicar en las bases otra información que considere deba estar etiquetada. La información adicional que se solicite no puede modificar las características del bien descritas en el numeral 2.1 de la presente Ficha Técnica.

2.6 Inserto

No aplica.

Precisión 6: No aplica.



PERÚ

Despacho
Presidencial

Oficina General de
Administración

Oficina de
Operaciones

Área de
Alimentación

EETT: "SUMINISTRO DE FRUTAS CON FICHA TÉCNICA DEL OSCE PARA LA UNIDAD FUNCIONAL DE ALIMENTACIÓN DE LA ENTIDAD"

FICHA TÉCNICA
APROBADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN COMÚN

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

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN COMÚN

2.1 Del bien

El desarrollo y condición del alimento deben ser tales que permitan asegurar la continuación del proceso de maduración hasta que alcancen el grado adecuado de madurez que corresponda a las características propias de la variedad, soportar el transporte y la manipulación y llegar en estado satisfactorio a su destino, según se indica en el numeral 4.1 de la NTP 011.010:2020, y su Corrigenda Técnica NTP 011.010:2020/CT 1:2023.

El alimento debe presentar las siguientes características:

| CARACTERÍSTICA | ESPECIFICACIÓN | REFERENCIA |
|--------------------|--|--|
| CALIDAD | | |
| Requisitos mínimos | - Estar enteros. | NTP 011.010:2020 MANGO. Mango fresco. Requisitos. 3ª Edición, y su Corrigenda Técnica NTP 011.010:2020/CT 1:2023 MANGO. Mango fresco. Requisitos. CORRIGENDA TÉCNICA 1 |
| | - Estar sanos; deben excluirse los productos afectados por podredumbre o deterioro que hagan que no sean aptos para el consumo. | |
| | - Estar limpios y prácticamente exentos de cualesquiera materias extrañas visibles. | |
| | - Estar prácticamente exentos de daños causados por plagas. | |
| | - Estar exentos de humedad externa anormal, salvo la condensación consiguiente a su remoción de una cámara frigorífica. | |
| | - Estar exentos de cualquier olor y/o sabor extraño. | |
| | - Ser de consistencia firme. | |
| | - Tener un aspecto fresco. | |
| | - Estar exentos de daños causados por bajas y/o altas temperaturas. | |
| | - Estar exentos de manchas necróticas o estrias. | |
| | - Estar exentos de magulladuras. | |
| | - Estar suficientemente desarrollados y presentar un grado de madurez satisfactorio. | |
| | - Estar prácticamente exentos de secreción y quemaduras producidas por látex, daños por quemaduras de sol y defectos en la cáscara producidos por rozaduras. | |
| | - Presentar formas y características propias de la variedad. | |
| | - Tener pedúnculo no menor de 0,5 cm de longitud ni mayor a 1 cm. | |

Versión 02

Página 1 de 4



PERÚ

Despacho
Presidencial

Oficina General de
Administración

Oficina de
Operaciones

Área de
Alimentación

EETT: "SUMINISTRO DE FRUTAS CON FICHA TÉCNICA DEL OSCE PARA LA UNIDAD FUNCIONAL DE ALIMENTACIÓN DE LA ENTIDAD"

| CARACTERÍSTICA | ESPECIFICACIÓN | | | | REFERENCIA |
|----------------|--|-------------------|-------------------|-------------------|--|
| CALIDAD | | | | | |
| Calidad | <p>Los mangos 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 el aspecto general del producto, su calidad y estado de conservación y presentación en el envase:</p> <ul style="list-style-type: none">- defectos leves de forma;- defectos leves en la cáscara como rozaduras o quemaduras producidas por el sol (color anaranjado), manchas severizadas debido a la exudación de resina (incluidas estrías alargadas) y magulladuras que no excedan de 1 cm². <p>Se permite la presencia de lenticelas rojizas severizadas esparcidas, así como el amarillamiento de las variedades de color verde, debido a una exposición directa a la luz solar, pero sin que exceda el 10 % de la superficie, siempre y cuando no existan señales de necrosis (blanco amarillento).</p> <p>Se tolera el 10 % en número o en peso en la unidad comercial de venta pactada, que no satisfagan los requisitos de esta categoría, pero satisfagan los de la categoría II, indicada en la norma de referencia.</p> | | | | NTP 011.010:2020 MANGO. Mango fresco. Requisitos. 3ª Edición, y su Corrigenda Técnica NTP 011.010:2020/CT 1:2023 MANGO. Mango fresco. Requisitos. CORRIGENDA TÉCNICA 1 |
| Calibre | Calibre | Peso promedio (g) | Peso inferior (g) | Peso superior (g) | |
| | 4 | 1000 | 875 | 1125 | |
| | 5 | 800 | 725 | 875 | |
| | 6 | 667 | 612 | 725 | |
| | 7 | 571 | 530 | 612 | |
| | 8 | 500 | 470 | 530 | |
| | 9 | 444 | 420 | 470 | |
| | 10 | 400 | 380 | 420 | |
| | 12 | 333 | 307 | 380 | |
| | 14 | 286 | 266 | 307 | |
| | 15 | 250 | 235 | 266 | |
| | 18 | 222 | 210 | 235 | |
| | 20 | 200 | 190 | 210 | |
| | 22 | 182 | 164 | 190 | |
| | 24 | 167 | 159 | 182 | |

Versión 02

Página 2 de 4



PERÚ

Despacho
Presidencial

Oficina General de
Administración

Oficina de
Operaciones

Área de
Alimentación

EET: "SUMINISTRO DE FRUTAS CON FICHA TÉCNICA DEL OSCE PARA LA UNIDAD FUNCIONAL DE ALIMENTACIÓN DE LA ENTIDAD"

| CARACTERÍSTICA | ESPECIFICACIÓN | REFERENCIA |
|----------------------------|---|--|
| CALIDAD | | |
| Calibre | Notas: 1. El código de calibre indica el número de frutos que se pueden colocar en una caja de cartón de 4 kg neto (referencial). 2. Los rangos especificados incluyen la tolerancia de calibre, que es de $\pm 10\%$ en peso de la fruta contenida en cada envase. | NTP 011.010:2020 MANGO. Mango fresco. Requisitos. 3ª Edición, y su Corrigenda Técnica NTP 011.010:2020/CT 1:2023 MANGO. Mango fresco. Requisitos. CORRIGENDA TÉCNICA 1 |
| Tolerancia de calibre | Máximo el 10 %, en número o en peso, de los mangos contenidos en cada envase puede no ajustarse a los límites de calibre del grupo en un 50 % de la diferencia máxima permisible para el grupo. | |
| Homogeneidad | El contenido de cada envase debe ser homogéneo y estar constituido únicamente por mangos del mismo origen, variedad, calidad y calibre. La parte visible del contenido del envase debe ser representativa de todo el contenido. | |
| <u>Madurez fisiológica</u> | | NTP 011.025:2010 MANGO. Mango fresco. Determinación de madurez fisiológica. 1ª Edición, y su Corrigenda Técnica NTP 011.025:2010/CT 1:2019 MANGO. Mango fresco. Determinación de madurez fisiológica. CORRIGENDA TÉCNICA 1. 1ª Edición |
| Sólidos solubles totales | Mínimo 7,5 °Brix | NTP 011.025:2010 MANGO. Mango fresco. Determinación de madurez fisiológica. 1ª Edición, y su Corrigenda Técnica NTP 011.025:2010/CT 1:2019 MANGO. Mango fresco. Determinación de madurez fisiológica. CORRIGENDA TÉCNICA 1. 1ª Edición |
| Firmeza | 11 – 16 kg/cm² | |
| INOCUIDAD | Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, autoridad nacional competente¹. | Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias. |

Precisión 1: La entidad deberá precisar en las bases el calibre del mango Edwards categoría I que desea adquirir, según lo establecido en la presente Ficha Técnica; por ejemplo: Mango Edwards categoría I - calibre 7.

2.2 Envase

El alimento debe ser envasado tomando en consideración lo establecido en las normas Codex CXC 1-1969 (2022) 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, debe ser envasado de tal manera que el producto quede debidamente protegido, según lo indicado en el numeral 7.2 de la NTP 011.010:2020, y su Corrigenda Técnica NTP 011.010:2020/CT 1:2023.

Los materiales utilizados en el interior del envase deben ser de primer uso, estar limpios y ser de calidad tal que eviten cualquier daño externo o interno al producto. Se permite el uso de materiales, especialmente papel o sellos, que lleven especificaciones comerciales, siempre y cuando estén impresos o etiquetados con tinta o pegamento no tóxico, según indica el numeral 7.2 de la NTP 011.010:2020, y su Corrigenda Técnica NTP 011.010:2020/CT 1:2023.

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



PERÚ

Despacho
Presidencial

Oficina General de
Administración

Oficina de
Operaciones

Área de
Alimentación

EETT: "SUMINISTRO DE FRUTAS CON FICHA TÉCNICA DEL OSCE PARA LA UNIDAD FUNCIONAL DE ALIMENTACIÓN DE LA ENTIDAD"

Los envases deben satisfacer las características de calidad, higiene, ventilación y resistencia necesarias para asegurar la manipulación, el transporte y la conservación apropiados de los mangos. Los envases deben estar exentos de cualquier materia y olor extraños, según indica el numeral 7.2.1 de la NTP 011.010:2020, y su Corrigenda Técnica NTP 011.010:2020/CT 1:2023.

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

2.3 Embalaje

Se podrá usar embalaje cuando se requiera agrupar varias unidades de alimentos envasados. El diseño y materiales de embalaje deben ser inocuos y aptos para uso alimentario, ofrecer una protección adecuada de los productos para reducir al mínimo la contaminación, evitar daños y permitir un etiquetado correcto, según lo indicado en el numeral 13.2.9 de la norma Codex CXC 1-1969 (2022) PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS.

Precisión 3: Si la entidad requiere que el producto sea embalado, deberá indicar en las bases las unidades de envases por embalaje requeridas. Además, podrá indicar las características del embalaje, tales como: material y tipo de cerrado, siempre que se haya verificado que estas características aseguren la pluralidad de postores.

2.4 Rotulado

Refiérase al numeral 2.5 de la presente Ficha Técnica.

Precisión 4: Ninguna.

2.5 Etiquetado

La etiqueta de los envases del alimento debe cumplir con lo indicado en el artículo 27 del Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG y sus modificatorias, además de las disposiciones establecidas en el numeral 8 de la NTP 011.010:2020, y su Corrigenda Técnica NTP 011.010:2020/CT 1:2023. Debe indicar lo siguiente en idioma español:

- nombre del alimento, incluyendo la variedad;
- categoría;
- calibre;
- número de unidades (facultativo);
- contenido neto;
- país de origen o lugar de procedencia;
- nombre y dirección del titular de la autorización sanitaria;
- nombre y dirección del importador, de corresponder;
- Autorización Sanitaria de Establecimiento de Procesamiento Primario de Alimentos Agropecuarios;
- identificación del lote;
- fecha de vencimiento o consumir preferentemente antes de;
- instrucciones para el uso y conservación.

Precisión 5: La entidad deberá indicar en las bases otra información que considere deba estar etiquetada. La información adicional que se solicite no puede modificar las características del bien descritas en el numeral 2.1 de la presente Ficha Técnica.

2.6 Inserto

No aplica.

Precisión 6: No aplica.



PERÚ

Despacho
Presidencial

Oficina General de
Administración

Oficina de
Operaciones

Área de
Alimentación

EETT: "SUMINISTRO DE FRUTAS CON FICHA TÉCNICA DEL OSCE PARA LA UNIDAD FUNCIONAL DE ALIMENTACION DE LA ENTIDAD"

FICHA TÉCNICA
APROBADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN COMÚN

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

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN COMÚN

2.1 Del bien

El alimento 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).

El alimento debe presentar las siguientes características:

| CARACTERÍSTICA | ESPECIFICACIÓN | REFERENCIA | | | | | | | | | |
|--|---|---|---|--------|--|---------|----------|------------------|----------|----------|--|
| CALIDAD | | | | | | | | | | | |
| Requisitos generales | Los frutos contenidos en un mismo envase deben ser de la misma variedad y en ese sentido uniformes en tamaño, forma y color. Las manzanas deben estar: <ul style="list-style-type: none">- Enteras, sanas, quedando excluidos los productos que presenten podredumbre u otras alteraciones que los hagan impropios para el consumo.- Limpias, es decir, prácticamente exentas de materias extrañas visibles.- Prácticamente exentas de plagas, magulladuras profundas y pudrición.- Prácticamente exentas de daños causados por plagas.- Exentas de un grado anormal de humedad exterior.- Exentas de olores y sabores extraños. | NTP 011.002:2014 (revisada el 2019) FRUTAS FRESCAS. Manzana. Requisitos. 4ª Edición | | | | | | | | | |
| | Índice de madurez | | El índice de madurez de la manzana está determinado básicamente por las características siguientes: | | | | | | | | |
| | <table><tr><th>Características</th><th>Mínima</th><th>Máxima</th></tr><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></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 | | | | | | | | | |

Versión 08

Página 1 de 4



PERÚ

Despacho
Presidencial

Oficina General de
Administración

Oficina de
Operaciones

Área de
Alimentación

EETT: "SUMINISTRO DE FRUTAS CON FICHA TECNICA DEL OSCE PARA LA UNIDAD FUNCIONAL DE ALIMENTACION DE LA ENTIDAD"

| CARACTERÍSTICA | ESPECIFICACIÓN | | REFERENCIA |
|----------------------|---|--------------|---|
| CALIDAD | | | |
| Coloración | Las manzanas Delicious de Viscas pueden encontrarse entre los colores detallados a continuación: | | |
| | Color Munsell | Color | |
| | 5R / 5 / 10 | Rojo | |
| | 5R / 4 / 10 | Rojo teja | |
| | 2,5R / 5 / 10 | Rojo rosado | |
| | 2,5R / 4 / 10 | Rojo camín | |
| | 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: | | |
| | Clasificación | Calibre (mm) | |
| | Calibre A: Extra | Mayor a 80 | |
| Categoría de calidad | Las manzanas de esta categoría deben ser de calidad superior, deben presentar las características de forma, desarrollo y color que sean propias de la variedad a la que pertenezcan y deben conservar su pedúnculo intacto. | | NTP 011.002:2014 (revisada el 2019) FRUTAS FRESCAS. Manzana. Requisitos. 4ª Edición |
| | La pulpa no debe haber sufrido ningún deterioro. | | |
| | Además, no pueden presentar defectos, salvo ligerísimas alteraciones superficiales de la epidermis que no afecten al aspecto general del producto ni a su calidad, conservación y presentación en el envase. | | |
| | Los defectos menores (herida cicatrizada, russet y manchas), y mayor (magulladuras), que presenten forma alargada, no deben exceder más de 2 cm de longitud, y para los defectos menores que presentan formas irregulares no deben ocupar más de 1 cm² de superficie, ya sea en forma individual o sumados. | | |



PERÚ

Despacho
Presidencial

Oficina General de
Administración

Oficina de
Operaciones

Área de
Alimentación

EETT: "SUMINISTRO DE FRUTAS CON FICHA TECNICA DEL OSCE PARA LA UNIDAD FUNCIONAL DE ALIMENTACION DE LA ENTIDAD"

| CARACTERÍSTICA | ESPECIFICACIÓN | REFERENCIA | |
|---|---|--|--|
| CALIDAD | | | |
| <u>Tolerancias de Defectos Menores</u> Los defectos se expresan en porcentaje de unidades defectuosas. | | | |
| Herida seca | Máximo 5 % | NTP 011.002:2014 (revisada el 2019) FRUTAS FRESCAS. Manzana. Requisitos. 4ª Edición | |
| Mancha | Máximo 5 % | | |
| Russet | Máximo 5 % | | |
| Acorchamiento | Máximo 5 % | | |
| Deformación | Máximo 5 % | | |
| Subtotal acumulado defectos menores | Máximo 5 % | | |
| <u>Tolerancias de Defectos Mayores</u> 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 5 % * 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 5 % La suma de los subtotales acumulados no debe superar al total acumulado. | | |
| INOCUIDAD | Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, autoridad nacional competente ¹ . | Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias. | |

Precisión 1: Ninguna.

2.2 Envase

El envase del alimento debe ser de primer uso y garantizar la protección del producto durante el

¹ Según artículo 10 del Reglamento del Decreto Legislativo N° 1052, Ley de Inocuidad de los Alimentos, aprobado mediante Decreto Supremo N° 034-2008-AG.

Versión 08

Página 3 de 4



PERÚ

Despacho
Presidencial

Oficina General de
Administración

Oficina de
Operaciones

Área de
Alimentación

EETT: "SUMINISTRO DE FRUTAS CON FICHA TÉCNICA DEL OSCE PARA LA UNIDAD FUNCIONAL DE ALIMENTACIÓN DE LA ENTIDAD"

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

2.3 Embalaje

Se podrá usar embalaje cuando se requiera agrupar varias unidades de alimentos envasados. El diseño y materiales de embalaje deben ser inocuos y aptos para uso alimentario, ofrecer una protección adecuada de los productos para reducir al mínimo la contaminación, evitar daños y permitir un etiquetado correcto, según lo indicado en el numeral 13.2.9 de la norma Codex CXC 1-1969 (2022) PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS.

Precisión 3: Si la entidad requiere que el producto sea embalado, deberá indicar en las bases las unidades de envases por embalaje requeridas. Además, podrá indicar las características del embalaje, tales como: material y tipo de cerrado, siempre que se haya verificado que estas características aseguren la pluralidad de postores.

2.4 Rotulado

Refiérase al numeral 2.5 de la presente Ficha Técnica.

Precisión 4: Ninguna.

2.5 Etiquetado

La etiqueta de los envases del alimento debe cumplir con lo indicado en el artículo 27 del Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG y sus modificatorias, además de las disposiciones establecidas en el numeral 8.1 de la NTP 011.002:2014 (revisada el 2019). Debe indicar lo siguiente en idioma español:

- nombre del alimento;
- grado de calidad;
- tamaño, en milímetros;
- contenido neto;
- país de origen o lugar de procedencia;
- nombre y dirección del titular de la autorización sanitaria;
- nombre y dirección del importador, de corresponder;
- Autorización Sanitaria de Establecimiento de Procesamiento Primario de Alimentos Agropecuarios;
- identificación del lote;
- fecha de vencimiento o consumir preferentemente antes de;
- instrucciones para el uso y conservación.

Precisión 5: La entidad deberá indicar en las bases otra información que considere deba estar etiquetada. La información adicional que se solicite no puede modificar las características del bien descritas en el numeral 2.1 de la presente Ficha Técnica.

2.6 Inserto

No aplica.

Precisión 6: No aplica.



PERÚ

Despacho
Presidencial

Oficina General de
Administración

Oficina de
Operaciones

Área de
Alimentación

EETT: "SUMINISTRO DE FRUTAS CON FICHA TÉCNICA DEL OSCE PARA LA UNIDAD FUNCIONAL DE ALIMENTACION DE LA ENTIDAD"

FICHA TÉCNICA
APROBADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN COMÚN

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

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN COMÚN

2.1 Del bien

El alimento debe presentar las siguientes características:

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



PERÚ

Despacho
Presidencial

Oficina General de
Administración

Oficina de
Operaciones

Área de
Alimentación

EETT: "SUMINISTRO DE FRUTAS CON FICHA TECNICA DEL OSCE PARA LA UNIDAD FUNCIONAL DE ALIMENTACION DE LA ENTIDAD"

| CARACTERÍSTICA | ESPECIFICACIÓN | | REFERENCIA |
|--|--|-------------------|--|
| CALIDAD | | | |
| Categoría | Se tolera el 5 % en número o en peso de las maracuyás que no satisfagan los requisitos de esta categoría, pero satisfagan los de la categoría I de la norma de la referencia. | | NTP-CODEX CXS 316:2019 NORMA PARA LAS FRUTAS DE LA PASIÓN. 1ª Edición |
| Calibre (se determina por el peso del fruto) | Código de calibre | Rango de peso (g) | |
| | A | >139 | |
| | B | >128 - 139 | |
| | C | >122 - 128 | |
| | D | >106 - 122 | |
| | E | >63 - 106 | |
| | F | ≥74 - 83 | |
| Tolerancias de calibre | El 10 %, en número o en peso, del calibre inmediatamente inferior y/o superior al indicado en el envase. | | |
| Homogeneidad | El contenido de cada envase debe ser homogéneo y estar constituido únicamente por maracuyá del mismo origen, variedad, calidad, color y calibre. La parte visible del contenido del envase debe ser representativa de todo el contenido. | | |
| INOCUIDAD | Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, autoridad nacional competente ¹ . | | Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias. |

Precisión 1: La entidad deberá precisar en las bases el calibre de las maracuyás que desea adquirir, de acuerdo a lo establecido en la presente Ficha Técnica; por ejemplo: Maracuyá categoría extra – calibre por peso D.

2.2 Envase

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

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

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

¹ Según artículo 10 del Reglamento del Decreto Legislativo N° 1062, Ley de Inocuidad de los Alimentos, aprobado mediante Decreto Supremo N° 034-2003-AG.



PERÚ

Despacho
Presidencial

Oficina General de
Administración

Oficina de
Operaciones

Área de
Alimentación

EET: "SUMINISTRO DE FRUTAS CON FICHA TÉCNICA DEL OSCE PARA LA UNIDAD FUNCIONAL DE ALIMENTACION DE LA ENTIDAD"

2.3 Embalaje

Se podrá usar embalaje cuando se requiera agrupar varias unidades de alimentos envasados. El diseño y materiales de embalaje deben ser inocuos y aptos para uso alimentario, ofrecer una protección adecuada de los productos para reducir al mínimo la contaminación, evitar daños y permitir un etiquetado correcto, según lo indicado en el numeral 13.2.9 de la norma Codex CXC 1-1969 (2022) PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS.

Precisión 3: Si la entidad requiere que el producto sea embalado, deberá indicar en las bases las unidades de envases por embalaje requeridas. Además, podrá indicar las características del embalaje, tales como: material y tipo de cerrado, siempre que se haya verificado que estas características aseguren la pluralidad de postores.

2.4 Rotulado

Refiérase al numeral 2.5 de la presente Ficha Técnica.

Precisión 4: Ninguna.

2.5 Etiquetado

La etiqueta de los envases del alimento debe cumplir con lo indicado en el artículo 27 del Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG y sus modificatorias, además de las disposiciones establecidas en el numeral 6 de la NTP-CODEX CXS 316:2019. Debe indicar lo siguiente en idioma español:

- nombre del alimento;
- categoría de calidad;
- calibre (código de calibre por peso);
- contenido neto;
- país de origen o lugar de procedencia;
- nombre y dirección del titular de la autorización sanitaria;
- nombre y dirección del importador, de corresponder;
- Autorización Sanitaria de Establecimiento de Procesamiento Primario de Alimentos Agropecuarios;
- identificación del lote;
- fecha de vencimiento o consumir preferentemente antes de;
- instrucciones para el uso y conservación.

Precisión 5: La entidad deberá indicar en las bases otra información que considere deba estar etiquetada. La información adicional que se solicite no puede modificar las características del bien descritas en el numeral 2.1 de la presente Ficha Técnica.

2.6 Inserto

No aplica.

Precisión 6: No aplica.

Versión 02

Página 3 de 3

Página 38 de 77
Unidad Funcional de Alimentación – marzo 2025



PERÚ

Despacho
Presidencial

Oficina General de
Administración

Oficina de
Operaciones

Área de
Alimentación

EETT: "SUMINISTRO DE FRUTAS CON FICHA TÉCNICA DEL OSCE PARA LA UNIDAD FUNCIONAL DE ALIMENTACION DE LA ENTIDAD"

FICHA TÉCNICA
APROBADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN COMÚN

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

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN COMÚN

2.1 Del bien

El alimento debe 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 alimento debe presentar las siguientes características:

| CARACTERÍSTICA | ESPECIFICACIÓN | REFERENCIA |
|--------------------|--|--|
| CALIDAD | | |
| Requisitos mínimos | <ul style="list-style-type: none">- Estar enteros bien desarrollados.- Ser de consistencia firme.- Ser sanos interior y exteriormente.- Estar limpios, exentos de cualquier materia extraña.- Estar exentos de plagas o de daños producidas por éstas, incluyendo señales de enfermedades.- Libre de humedad externa anormal.- Estar exentos de olor anormal o extraño.- Estar exentos de sabor anormal o extraño. | NTP 011.014:2015 FRUTAS FRESCAS. Melones. Requisitos. 2ª Edición |
| Clasificación | <p>Esta categoría comprende a los melones que cumplen los requerimientos de la categoría o grado Primera, excepto que los melones tienen una muy buena calidad interna y uniformidad en apariencia.</p> <p>Los melones deben estar bien formados, bien reticulados y libres de pudrición, libres de inserción húmeda y escaldaduras, libres de daño causados por líquidos en la cavidad interna del fruto, suciedad, moho superficial u otra enfermedad, áfidos u otros insectos, cicatrices, rajaduras, depresiones y raspaduras.</p> | |



PERÚ

Despacho
Presidencial

Oficina General de
Administración

Oficina de
Operaciones

Área de
Alimentación

EET: "SUMINISTRO DE FRUTAS CON FICHA TECNICA DEL OSCE PARA LA UNIDAD FUNCIONAL DE ALIMENTACION DE LA ENTIDAD"

| CARACTERÍSTICA | ESPECIFICACIÓN | REFERENCIA |
|--|--|--|
| CALIDAD | | |
| Calidad interna (% de sólidos solubles) | Muy buena calidad (mayor o igual a 11) | NTP 011.014:2015 FRUTAS FRESCAS. Melones. Requisitos. 2ª Edición |
| Apariencia | Uniforme. No más de un décimo (10 %) de los paquetes de cualquier lote contiene melones que muestran una variación en forma, tamaño, color o empaque que materialmente le restan la apariencia de los contenidos de paquetes individuales o los que no están empaquetados acorde a los métodos de empaque aprobados y reconocidos. - Maduros pero no sobre maduros. - Bien formados (forma típica de la variedad). - Buena presencia de nervadura (típica de la variedad). | |
| Daños por: <ul style="list-style-type: none">- 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 | No hay tolerancias | |
| INOCUIDAD | Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria - SENASA, autoridad nacional competente ¹ . | Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias. |

Precisión 1: Ninguna.

2.2 Envase

El alimento debe ser acondicionado de tal manera que quede protegido, ventilado y bien presentado, según lo establecido en el numeral 9.1 de la NTP 011.014:2015.

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



PERÚ

Despacho
Presidencial

Oficina General de
Administración

Oficina de
Operaciones

Área de
Alimentación

EETT: "SUMINISTRO DE FRUTAS CON FICHA TÉCNICA DEL OSCE PARA LA UNIDAD FUNCIONAL DE ALIMENTACION DE LA ENTIDAD"

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

2.3 Embalaje

Se podrá usar embalaje cuando se requiera agrupar varias unidades de alimentos envasados. El diseño y materiales de embalaje deben ser inocuos y aptos para uso alimentario, ofrecer una protección adecuada de los productos para reducir al mínimo la contaminación, evitar daños y permitir un etiquetado correcto, según lo indicado en el numeral 13.2.9 de la norma Codex CXC 1-1969 (2022) PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS.

Precisión 3: Si la entidad requiere que el producto sea embalado, deberá indicar en las bases las unidades de envases por embalaje requeridas. Además, podrá indicar las características del embalaje, tales como: material y tipo de cerrado, siempre que se haya verificado que estas características aseguren la pluralidad de postores.

2.4 Rotulado

Refiérase al numeral 2.5 de la presente Ficha Técnica.

Precisión 4: Ninguna.

2.5 Etiquetado

La etiqueta de los envases del alimento debe cumplir con lo indicado en el artículo 27 del Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG y sus modificatorias, además de las disposiciones establecidas en el numeral 9.2 de la NTP 011.014:2015. Debe indicar lo siguiente en idioma español:

- nombre del alimento;
- categoría de calidad;
- contenido neto;
- país de origen o lugar de procedencia;
- nombre y dirección del titular de la autorización sanitaria;
- nombre y dirección del importador, de corresponder;
- Autorización Sanitaria de Establecimiento de Procesamiento Primario de Alimentos Agropecuarios;
- identificación del lote;
- fecha de vencimiento o consumir preferentemente antes de;
- instrucciones para el uso y conservación.

Precisión 5: La entidad deberá indicar en las bases otra información que considere deba estar etiquetada. La información adicional que se solicite no puede modificar las características del bien descritas en el numeral 2.1 de la presente Ficha Técnica.

2.6 Inserto

No aplica.

Precisión 6: No aplica.



PERÚ

Despacho
Presidencial

Oficina General de
Administración

Oficina de
Operaciones

Área de
Alimentación

EETT: "SUMINISTRO DE FRUTAS CON FICHA TÉCNICA DEL OSCE PARA LA UNIDAD FUNCIONAL DE ALIMENTACION DE LA ENTIDAD"

FICHA TÉCNICA
APROBADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN COMÚN

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

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN COMÚN

2.1 Del bien

El alimento debe haber sido cuidadosamente recolectado 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 permitirle soportar el transporte y la manipulación así como llegar en condiciones satisfactorias al lugar de destino, según indica el numeral 4.1.4 de la NTP 011.023:2024.

El alimento debe presentar las siguientes características:

| CARACTERÍSTICA | ESPECIFICACIÓN | REFERENCIA |
|-------------------------------------|--|---|
| CALIDAD | | |
| Apariencia | <ul style="list-style-type: none">- 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 011.023:2024 CÍTRICOS. Cítricos dulces. Requisitos. 3ª Edición |
| Tolerancia respecto a la apariencia | <p>Se admite una tolerancia del 5 %, en número o en peso, de cítricos que no cumpla con los requisitos de esta categoría pero que se ajusten a los de la categoría I. Dentro de esta tolerancia, el total de productos que cumplan los requisitos de calidad de la categoría II no podrán sobrepasar un 1 %.</p> <p>Se admite hasta 1 % de fruta con pudrición.</p> | |



PERÚ

Despacho
Presidencial

Oficina General de
Administración

Oficina de
Operaciones

Área de
Alimentación

EETT: "SUMINISTRO DE FRUTAS CON FICHA TECNICA DEL OSCE PARA LA UNIDAD FUNCIONAL DE ALIMENTACION DE LA ENTIDAD"

| CARACTERÍSTICA | ESPECIFICACIÓN | REFERENCIA |
|--|--|---|
| Coloración | Muy bien coloreada, que tiene el color típico de la variedad. No está permitido el uso de sustancias químicas colorantes aplicadas sobre la superficie de la fruta. | NTP 011.023:2024 CÍTRICOS. Cítricos dulces. Requisitos. 3ª Edición |
| Contenido de jugo (con relación al peso total del fruto) | Mínimo 33 % | |
| Tolerancia respecto a granulación | Se aceptará hasta un 2 % 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. | |
| <u>Madurez</u> | | |
| *Brix | Mínimo 8,0 °Brix | |
| Acidez | Mínimo 0,5 % Máximo 1,7 % | |
| Índice de madurez (*Brix/Acidez) | Mínimo 6,5 | |
| Tolerancia respecto al grado de madurez | No más del 5 % debe estar fuera del requerimiento mínimo. | |
| Categoría | Las frutas de esta categoría deben ser de calidad superior y de consistencia firme. Su forma, aspecto exterior, desarrollo y coloración (muy bien coloreada) deben ser característicos de la variedad a la que pertenezcan. Solo podrán permitirse defectos muy leves en su superficie, siempre y cuando estos no afecten al aspecto general del producto, su calidad, estado de conservación y presentación en el envase. | |
| Tolerancias de Defectos | Defectos muy leves | |
| - Ácaros | - | |
| - Botrytis y Thrips | - | |
| - Fumagina | - | |
| - Queresas | - | |
| - Cicatrices, rozaduras (rameado, russet) y manchas | Suaves, le restan a la apariencia no más que una decoloración permitida en la categoría. | |
| - Oleocelosis | - | |
| - Quemadura de sol | - | |
| - Bufado | - | |
| - Creasing | - | |

Versión 05

Página 2 de 4



PERÚ

Despacho
Presidencial

Oficina General de
Administración

Oficina de
Operaciones

Área de
Alimentación

EETT: "SUMINISTRO DE FRUTAS CON FICHA TÉCNICA DEL OSCE PARA LA UNIDAD FUNCIONAL DE ALIMENTACIÓN DE LA ENTIDAD"

| CARACTERÍSTICA | ESPECIFICACIÓN | | | REFERENCIA |
|--|---|----------------|--------|--|
| Tamaño Calibres según el diámetro (ecuatorial) | Calibre | Diámetro en mm | | |
| | | Mínimo | Máximo | |
| | Cal 11 | 58 | 61 | |
| | Cal 10 | 60 | 63 | |
| | Cal 9 | 62 | 65 | |
| | Cal 8 | 64 | 66 | |
| | Cal 7 | 67 | 71 | |
| | Cal 6 | 70 | 74 | |
| | Cal 5 | 73 | 76 | |
| | Cal 4 | 77 | 82 | |
| | Cal 3 | 81 | 86 | |
| | Cal 2 | 84 | 90 | |
| Cal 1 | 87 | A más | | |
| Tolerancia respecto al tamaño | Se admitirá para la categoría, y para cualquier modo de presentación, un 10 % en número o en peso de cítricos que se ajusten al calibre inmediatamente inferior o superior al mencionado en el envase o en los documentos de transporte. | | | NTP 011.023:2024 CÍTRICOS. Cítricos dulces. Requisitos. 3ª Edición |
| Homogeneidad y presentación | El contenido de cada envase debe ser homogéneo y estar constituido únicamente por cítricos del mismo origen, variedad, categoría, calibre y que presenten un mismo grado de madurez. La parte visible del contenido del envase o del lote debe ser representativa del conjunto. Además, para la categoría extra se exige la homogeneidad de coloración. Los cítricos deben presentarse alineados en capas regulares de acuerdo con las escalas de calibrado, tanto en envase cerrado como en abierto. Cuando la fruta se clasifique y envase según el diámetro de los frutos, debe ser necesario que la diferencia máxima de diámetro entre ellos corresponda a tres calibres sucesivos de la escala de calibrado. | | | |
| INOCUIDAD | Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, autoridad nacional competente ¹ . | | | Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias. |

Precisión 1: La entidad deberá precisar en las bases el calibre de la naranja Valencia categoría extra requerida, de acuerdo a lo establecido en la presente Ficha Técnica; por ejemplo: Naranja Valencia categoría extra, calibre Cal 5.

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



PERÚ

Despacho
Presidencial

Oficina General de
Administración

Oficina de
Operaciones

Área de
Alimentación

EET: "SUMINISTRO DE FRUTAS CON FICHA TÉCNICA DEL OSCE PARA LA UNIDAD FUNCIONAL DE ALIMENTACIÓN DE LA ENTIDAD"

2.2 Envase

El alimento debe envasarse 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 8.3 de la NTP 011.023:2024.

Los materiales y/o papeles utilizados en el interior del envase deben ser nuevos, 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 de grado alimentario. Cuando los frutos se presenten envueltos en papel, éste debe ser nuevo, inodoro y debe estar seco. Los envases deben estar exentos de materias extrañas, según indica el numeral 8.3 de la NTP 011.023:2024.

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

2.3 Embalaje

Se podrá usar embalaje cuando se requiera agrupar varias unidades de alimentos envasados. El diseño y materiales de embalaje deben ser inocuos y aptos para uso alimentario, ofrecer una protección adecuada de los productos para reducir al mínimo la contaminación, evitar daños y permitir un etiquetado correcto, según lo indicado en el numeral 13.2.9 de la norma Codex CXC 1-1969 (2022) PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS.

Precisión 3: Si la entidad requiere que el producto sea embalado, deberá indicar en las bases las unidades de envases por embalaje requeridas. Además, podrá indicar las características del embalaje, tales como: material y tipo de cerrado, siempre que se haya verificado que estas características aseguren la pluralidad de postores.

2.4 Rotulado

Refiérase al numeral 2.5 de la presente Ficha Técnica.

Precisión 4: Ninguna.

2.5 Etiquetado

La etiqueta de los envases del alimento debe cumplir con lo indicado en el artículo 27 del Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG y sus modificatorias, además de las disposiciones establecidas en el numeral 9 de la NTP 011.023:2024. Debe indicar lo siguiente en idioma español:

- nombre del alimento (especie) y la variedad;
- características comerciales (categoría, calibre y tratamiento poscosecha);
- contenido neto;
- país de origen o lugar de procedencia;
- nombre y dirección del titular de la autorización sanitaria;
- nombre y dirección del importador, de corresponder;
- Autorización Sanitaria de Establecimiento de Procesamiento Primario de Alimentos Agropecuarios;
- identificación del lote;
- fecha de vencimiento o consumir preferentemente antes de;
- instrucciones para el uso y conservación.

Precisión 5: La entidad deberá indicar en las bases otra información que considere deba estar etiquetada. La información adicional que se solicite no puede modificar las características del bien descritas en el numeral 2.1 de la presente Ficha Técnica.

2.6 Inserto

No aplica.

Precisión 6: No aplica.

Versión 05

Página 4 de 4



PERÚ

Despacho
Presidencial

Oficina General de
Administración

Oficina de
Operaciones

Área de
Alimentación

EETT: "SUMINISTRO DE FRUTAS CON FICHA TÉCNICA DEL OSCE PARA LA UNIDAD FUNCIONAL DE ALIMENTACIÓN DE LA ENTIDAD"

FICHA TÉCNICA
APROBADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN COMÚN

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

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN COMÚN

2.1 Del bien

El alimento debe haber sido cuidadosamente recolectado 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 4.1.4 de la NTP 011.023:2024.

El alimento debe presentar las siguientes características:

| CARACTERÍSTICA | ESPECIFICACIÓN | REFERENCIA |
|-------------------------------------|--|---|
| CALIDAD | | |
| Apariencia | <ul style="list-style-type: none">- 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 011.023:2024 CÍTRICOS. Cítricos dulces. Requisitos. 3ª Edición |
| Tolerancia respecto a la apariencia | <p>Se admite una tolerancia del 5 %, en número o en peso, de cítricos que no cumpla con los requisitos de esta categoría pero que se ajusten a los de la categoría I. Dentro de esta tolerancia, el total de productos que cumplan los requisitos de calidad de la categoría II no podrán sobrepasar un 1 %.</p> <p>Se admite hasta 1 % de fruta con pudrición.</p> | |

Versión 05

Página 1 de 4

Página 46 de 77
Unidad Funcional de Alimentación – marzo 2025



PERÚ

Despacho
Presidencial

Oficina General de
Administración

Oficina de
Operaciones

Área de
Alimentación

EETT: "SUMINISTRO DE FRUTAS CON FICHA TECNICA DEL OSCE PARA LA UNIDAD FUNCIONAL DE ALIMENTACIÓN DE LA ENTIDAD"

| CARACTERÍSTICA | ESPECIFICACIÓN | REFERENCIA |
|--|--|--|
| Coloración | Muy bien coloreadas, es decir que deben tener el color típico de la variedad. No está permitido el uso de sustancias químicas colorantes aplicadas sobre la superficie de la fruta. | NTP 011.023:2014 CÍTRICOS Mandarinas, tangelos, naranjas y toronjas. Requisitos. 2ª Edición |
| Contenido de jugo (con relación al peso total del fruto) | Mínimo 33 % | |
| Tolerancia respecto a granulación | Se aceptará hasta un 2 % 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 1,7 % | |
| Índice de madurez (*Brix/Acidez) | Mínimo 6,5 | |
| Tolerancia respecto al grado de madurez | No más del 5 % debe estar fuera del requerimiento mínimo. | |
| Categoría | Las frutas de esta categoría deben ser de calidad superior y de consistencia firme. Su forma, aspecto exterior, desarrollo y coloración (muy bien coloreada) deben ser característicos de la variedad a la que pertenezcan. Solo podrán permitirse defectos muy leves en su superficie, siempre y cuando estos no afecten al aspecto general del producto, su calidad, estado de conservación y presentación en el envase. | |
| Tolerancias de defectos / daños | Defectos muy leves | |
| - Ácaros | - | |
| - Botrytis y Thrips | - | |
| - Fumagina | - | |
| - Queresas | - | |
| - Cicatrices, rozaduras (rameado, russet) y manchas | Suaves, le restan a la apariencia no más que una decoloración permitida en la categoría. | |
| - Oleocelosis | - | |
| - Quemadura de sol | - | |
| - Bufado | - | |
| - Creasing | - | |

Versión 05

Página 2 de 4



PERÚ

Despacho
Presidencial

Oficina General de
Administración

Oficina de
Operaciones

Área de
Alimentación

EETT: "SUMINISTRO DE FRUTAS CON FICHA TECNICA DEL OSCE PARA LA UNIDAD FUNCIONAL DE ALIMENTACION DE LA ENTIDAD"

| CARACTERÍSTICA | ESPECIFICACIÓN | | | REFERENCIA |
|--|---|----------------|--------|--|
| Tamaño Calibres según el diámetro (ecuatorial) | Calibre | Diámetro en mm | | |
| | | Mínimo | Máximo | |
| | Cal 11 | 58 | 61 | |
| | Cal 10 | 60 | 63 | |
| | Cal 9 | 62 | 65 | |
| | Cal 8 | 64 | 68 | |
| | Cal 7 | 67 | 71 | |
| | Cal 6 | 70 | 74 | |
| | Cal 5 | 73 | 78 | |
| | Cal 4 | 77 | 82 | |
| | Cal 3 | 81 | 86 | |
| | Cal 2 | 84 | 90 | |
| Cal 1 | 87 | A más | | |
| Tolerancia respecto al tamaño | Se admitirá para la categoría, y para cualquier modo de presentación, un 10 % en número o en peso de cítricos que se ajusten al calibre inmediatamente inferior o superior al mencionado en el envase o en los documentos de transporte. | | | NTP 011.023:2024 CÍTRICOS. Cítricos dulces. Requisitos. 3ª Edición |
| Homogeneidad y presentación | El contenido de cada envase debe ser homogéneo y estar constituido únicamente por cítricos del mismo origen, variedad, categoría, calibre y que presenten un mismo grado de madurez. La parte visible del contenido del envase o del lote debe ser representativa del conjunto. Además, para la categoría extra se exige la homogeneidad de coloración. Los cítricos deben presentarse alineados en capas regulares de acuerdo con las escalas de calibrado, tanto en envase cerrado como en abierto. Cuando la fruta se clasifique y envase según el diámetro de los frutos, debe ser necesario que la diferencia máxima de diámetro entre ellos corresponda a tres calibres sucesivos de la escala de calibrado. | | | |
| 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 deberá precisar en las bases el calibre de la naranja Washington Navel categoría extra requerida, de acuerdo a lo establecido en la presente Ficha Técnica; por ejemplo: Naranja Washington Navel categoría extra, calibre Cal 5.

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



PERÚ

Despacho
Presidencial

Oficina General de
Administración

Oficina de
Operaciones

Área de
Alimentación

EETT: "SUMINISTRO DE FRUTAS CON FICHA TÉCNICA DEL OSCE PARA LA UNIDAD FUNCIONAL DE ALIMENTACIÓN DE LA ENTIDAD"

2.2 Envase

El alimento debe envasarse 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 8.3 de la NTP 011.023:2024.

Los materiales y/o papeles utilizados en el interior del envase deben ser nuevos, 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 de grado alimentario. Cuando los frutos se presenten envueltos en papel, éste debe ser nuevo, inodoro y debe estar seco. Los envases deben estar exentos de materias extrañas, según indica el numeral 8.3 de la NTP 011.023:2024.

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

2.3 Embalaje

Se podrá usar embalaje cuando se requiera agrupar varias unidades de alimentos envasados. El diseño y materiales de embalaje deben ser inocuos y aptos para uso alimentario, ofrecer una protección adecuada de los productos para reducir al mínimo la contaminación, evitar daños y permitir un etiquetado correcto, según lo indicado en el numeral 13.2.9 de la norma Codex CXC 1-1969 (2022) PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS.

Precisión 3: Si la entidad requiere que el producto sea embalado, deberá indicar en las bases las unidades de envases por embalaje requeridas. Además, podrá indicar las características del embalaje, tales como: material y tipo de cerrado, siempre que se haya verificado que estas características aseguren la pluralidad de postores.

2.4 Rotulado

Refiérase al numeral 2.5 de la presente Ficha Técnica.

Precisión 4: Ninguna.

2.5 Etiquetado

La etiqueta de los envases del alimento debe cumplir con lo indicado en el artículo 27 del Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG y sus modificatorias, además de las disposiciones establecidas en el numeral 9 de la NTP 011.023:2024. Debe indicar lo siguiente en idioma español:

- nombre del alimento (especie) y la variedad;
- características comerciales (categoría, calibre y tratamiento poscosecha);
- contenido neto;
- país de origen o lugar de procedencia;
- nombre y dirección del titular de la autorización sanitaria;
- nombre y dirección del importador, de corresponder;
- Autorización Sanitaria de Establecimiento de Procesamiento Primario de Alimentos Agropecuarios;
- identificación del lote;
- fecha de vencimiento o consumir preferentemente antes de;
- instrucciones para el uso y conservación.

Precisión 5: La entidad deberá indicar en las bases otra información que considere deba estar etiquetada. La información adicional que se solicite no puede modificar las características del bien descritas en el numeral 2.1 de la presente Ficha Técnica.

2.6 Inserto

No aplica.

Precisión 6: No aplica.

Versión 05

Página 4 de 4



PERÚ

Despacho
Presidencial

Oficina General de
Administración

Oficina de
Operaciones

Área de
Alimentación

EETT: "SUMINISTRO DE FRUTAS CON FICHA TÉCNICA DEL OSCE PARA LA UNIDAD FUNCIONAL DE ALIMENTACIÓN DE LA ENTIDAD"

FICHA TÉCNICA
APROBADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN COMÚN

Denominación del bien : PALTA FUERTE CATEGORÍA EXTRA
Denominación técnica : PALTA FUERTE CATEGORÍA EXTRA
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 COMÚN

2.1 Del bien

El alimento 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.

El alimento debe presentar las siguientes características:

| CARACTERÍSTICA | ESPECIFICACIÓN | REFERENCIA |
|--------------------|---|--|
| CALIDAD | | |
| Requisitos mínimos | <ul style="list-style-type: none">- Estar enteras.- Estar sanas, deben excluirse los productos afectados por podredumbre o deterioro que haga que no sean aptos para el consumo humano.- Estar limpias y exentas de cualquier materia extraña visible.- Estar prácticamente exentas de plagas que afecten al aspecto general del producto.- Estar prácticamente exentas de daños causados por plagas.- Estar exentas de humedad externa anormal, salvo la condensación consiguiente a su remoción de una cámara frigorífica.- Estar exentas de cualquier olor y/o sabores extraños.- Estar exentas de daños causados por bajas y/o altas temperaturas.- 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. <p>Las paltas maduras no deben tener sabor amargo.</p> | NTP 011.018:2019 PALTA. Requisitos. 6ª Edición |



PERÚ

Despacho
Presidencial

Oficina General de
Administración

Oficina de
Operaciones

Área de
Alimentación

EETT: "SUMINISTRO DE FRUTAS CON FICHA TECNICA DEL OSCE PARA LA UNIDAD FUNCIONAL DE ALIMENTACION DE LA ENTIDAD"

| CARACTERÍSTICA | ESPECIFICACIÓN | REFERENCIA |
|--|--|---|
| CALIDAD | | |
| Homogeneidad | El contenido de cada envase debe ser homogéneo y estar constituido únicamente por paltas del mismo origen, variedad, calidad y calibre. La parte visible del contenido del envase debe ser representativa de todo el contenido. | NTP 011.018:2019 PALTA. Requisitos. 6ª Edición |
| Categoría | Las paltas de esta categoría deben ser de calidad superior. Deben ser de aspecto característico de la variedad. No deben tener defectos, salvo defectos superficiales muy leves siempre y cuando no afecten el aspecto general del producto, su calidad, estado de conservación presentación en el envase. Debe presentar pedúnculo y estar intacto. | |
| Tolerancias de calidad por su aspecto externo | El 5 % en número o peso, de las paltas que no satisfagan los requisitos de esta categoría, pero satisfagan los de la Categoría I, o excepcionalmente, que no superen las tolerancias establecidas para esta última. | |
| Tolerancias sobre daños y defectos menores Los valores se expresan en porcentaje de unidades defectuosas en número | | |
| Manchas | Máximo 5 % | |
| Decoloración | Máximo 5 % | |
| Rameado, rozadura o raspado | Máximo 5 % | |
| Daños por insectos (que no involucre la condición del fruto, afectándolo sólo superficialmente en la piel) | Máximo 5 % | |
| Desórdenes fisiológicos (su causa no se debe a daños mecánicos o fitopatógenos) | Máximo 1 % | |
| Cambio de color | Máximo 5 % | |
| Herida cicatrizada | 0 % | |
| Contaminantes menores: fumagina, cal, pintura blanca | Máximo 5 % | |
| Subtotal de defectos menores | Máximo 5 % | |
| Tolerancias sobre daños y defectos mayores 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) | 0 % | |
| Magulladura o golpe | 0 % | |
| Daños por heladas | 0 % | |

Versión 06

Página 2 de 4



PERÚ

Despacho
Presidencial

Oficina General de
Administración

Oficina de
Operaciones

Área de
Alimentación

EETT: "SUMINISTRO DE FRUTAS CON FICHA TÉCNICA DEL OSCE PARA LA UNIDAD FUNCIONAL DE ALIMENTACIÓN DE LA ENTIDAD"

| CARACTERÍSTICA | ESPECIFICACIÓN | | REFERENCIA |
|---|---|------------------|--|
| CALIDAD | | | |
| Quemadura de sol | 0 % | | NTP 011.018:2019 PALTA. Requisitos. 6º Edición |
| Pudrición | 0 % | | |
| Herida abierta | 0 % | | |
| Contaminantes mayores: excretas de aves | 0 % | | |
| Subtotal de defectos mayores | 0 % | | |
| Total de defectos acumulados | Máximo 5 % | | |
| Calibre (tamaño) | Código por calibre | Peso (en gramos) | CXS 197-1995 (2013) NORMA PARA EL AGUACATE |
| | 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 las paltas que correspondan al calibre inmediatamente superior o inferior al indicado en el envase. | | |
| INOCUIDAD | Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, autoridad nacional competente ¹ . | | Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias. |

Precisión 1: La entidad deberá precisar en las bases el calibre de la palta fuerte categoría extra requerida, de acuerdo a lo establecido en la presente Ficha Técnica; por ejemplo: Palta fuerte categoría extra calibre 18.

2.2 Envase

El alimento debe ser envasado tomando en consideración lo establecido en la norma Codex

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

Versión 06

Página 3 de 4



PERÚ

Despacho
Presidencial

Oficina General de
Administración

Oficina de
Operaciones

Área de
Alimentación

EETT: "SUMINISTRO DE FRUTAS CON FICHA TÉCNICA DEL OSCE PARA LA UNIDAD FUNCIONAL DE ALIMENTACIÓN DE LA ENTIDAD"

CXC 44-1995 (2004) CÓDIGO DE PRÁCTICAS PARA EL ENVASADO Y TRANSPORTE DE FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS, de tal manera que 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 8.2.1 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 deberá indicar en las bases el peso neto del producto por envase. Además, podrá indicar las características del envase, tales como: material y tipo de cerrado, siempre que se haya verificado que estas características aseguren la pluralidad de postores.

2.3 Embalaje

Se podrá usar embalaje cuando se requiera agrupar varias unidades de alimentos envasados. El diseño y materiales de embalaje deben ser inocuos y aptos para uso alimentario, ofrecer una protección adecuada de los productos para reducir al mínimo la contaminación, evitar daños y permitir un etiquetado correcto, según lo indicado en el numeral 13.2.9 de la norma Codex CXC 1-1969 (2022) PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS.

Precisión 3: Si la entidad requiere que el producto sea embalado, deberá indicar en las bases las unidades de envases por embalaje requeridas. Además, podrá indicar las características del embalaje, tales como: material y tipo de cerrado, siempre que se haya verificado que estas características aseguren la pluralidad de postores.

2.4 Rotulado

Refiérase al numeral 2.5 de la presente Ficha Técnica.

Precisión 4: Ninguna.

2.5 Etiquetado

La etiqueta de los envases del alimento debe cumplir con lo indicado en el artículo 27 del Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG y sus modificatorias, además de las disposiciones establecidas en el numeral 9 de la NTP 011.018:2019. Debe indicar lo siguiente en idioma español:

- el nombre del alimento;
- la categoría de calidad del producto;
- contenido neto;
- país de origen o lugar de procedencia;
- nombre y dirección del titular de la autorización sanitaria;
- nombre y dirección del importador, de corresponder;
- Autorización Sanitaria de Establecimiento de Procesamiento Primario de Alimentos Agropecuarios;
- identificación del lote;
- fecha de vencimiento o consumir preferentemente antes de;
- instrucciones para el uso y conservación.

Precisión 5: La entidad deberá indicar en las bases otra información que considere deba estar etiquetada. La información adicional que se solicite no puede modificar las características del bien descritas en el numeral 2.1 de la presente Ficha Técnica.

2.6 Inserto

No aplica.

Precisión 6: No aplica.

Versión 06

Página 4 de 4



PERÚ

Despacho
Presidencial

Oficina General de
Administración

Oficina de
Operaciones

Área de
Alimentación

EET: "SUMINISTRO DE FRUTAS CON FICHA TÉCNICA DEL OSCE PARA LA UNIDAD FUNCIONAL DE ALIMENTACIÓN DE LA ENTIDAD"

FICHA TÉCNICA
APROBADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN COMÚN

Denominación del bien : PAPAYA CATEGORÍA EXTRA
Denominación técnica : PAPAYA CATEGORÍA EXTRA
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 COMÚN

2.1 Del bien

El alimento debe 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 alimento 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).

El alimento debe presentar las siguientes características:

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

Versión 06

Página 1 de 3

Página 54 de 77
Unidad Funcional de Alimentación – marzo 2025



PERÚ

Despacho
Presidencial

Oficina General de
Administración

Oficina de
Operaciones

Área de
Alimentación

EETT: "SUMINISTRO DE FRUTAS CON FICHA TÉCNICA DEL OSCE PARA LA UNIDAD FUNCIONAL DE ALIMENTACIÓN DE LA ENTIDAD"

| CARACTERÍSTICA | ESPECIFICACIÓN | | REFERENCIA |
|------------------------|--|-------------|--|
| CALIDAD | | | |
| Tolerancia de Calidad | El 5 %, en número o en peso, de las papayas que no satisfagan los requisitos de esta categoría pero satisfagan los de la Categoría I o, excepcionalmente, que no superen las tolerancias establecidas para esta última. | | CXS 183-1993 (2011) NORMA PARA LA PAPAYA |
| Calibre | Calibre | Peso (g) | |
| | A | 200 – 300 | |
| | B | 301 – 400 | |
| | C | 401 – 500 | |
| | D | 501 – 600 | |
| | E | 601 – 700 | |
| | F | 701 – 800 | |
| | G | 801 – 1100 | |
| | H | 1101 – 1500 | |
| | I | 1501 – 2000 | |
| J | ≥ 2001 | | |
| Tolerancias de Calibre | La tolerancia en el calibre será el 10 %, en número o en peso, de las papayas que correspondan al calibre inmediatamente superior y/o inferior al indicado en el envase, con un peso mínimo de 190 g para las papayas envasadas en la categoría del calibre más pequeño. | | |
| INOCUIDAD | Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, autoridad nacional competente ¹ . | | Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias. |

Precisión 1: La entidad deberá precisar en las bases el calibre de la papaya categoría extra requerido, de acuerdo a lo establecido en la presente Ficha Técnica; por ejemplo: Papaya categoría extra, calibre G.

2.2 Envase

El alimento debe ser acondicionado tomando en consideración lo establecido en las normas Codex CXC 1-1969 (2022) 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).

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



PERÚ

Despacho
Presidencial

Oficina General de
Administración

Oficina de
Operaciones

Área de
Alimentación

EETT: "SUMINISTRO DE FRUTAS CON FICHA TECNICA DEL OSCE PARA LA UNIDAD FUNCIONAL DE ALIMENTACION DE LA ENTIDAD"

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

2.3 Embalaje

Se podrá usar embalaje cuando se requiera agrupar varias unidades de alimentos envasados. El diseño y materiales de embalaje deben ser inocuos y aptos para uso alimentario, ofrecer una protección adecuada de los productos para reducir al mínimo la contaminación, evitar daños y permitir un etiquetado correcto, según lo indicado en el numeral 13.2.9 de la norma Codex CXC 1-1969 (2022) PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS.

Precisión 3: Si la entidad requiere que el producto sea embalado, deberá indicar en las bases las unidades de envases por embalaje requeridas. Además, podrá indicar las características del embalaje, tales como: material y tipo de cerrado, siempre que se haya verificado que estas características aseguren la pluralidad de postores.

2.4 Rotulado

Refiérase al numeral 2.5 de la presente Ficha Técnica.

Precisión 4: Ninguna.

2.5 Etiquetado

La etiqueta de los envases del alimento debe cumplir con lo indicado en el artículo 27 del Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG y sus modificatorias, además de las disposiciones establecidas en el numeral 6 de la norma Codex CXS 183-1993 (2011). Debe indicar lo siguiente en idioma español:

- nombre del alimento;
- categoría de calidad del producto;
- contenido neto;
- país de origen o lugar de procedencia;
- nombre y dirección del titular de la autorización sanitaria;
- nombre y dirección del importador, de corresponder;
- Autorización Sanitaria de Establecimiento de Procesamiento Primario de Alimentos Agropecuarios;
- identificación del lote;
- fecha de vencimiento o consumir preferentemente antes de;
- instrucciones para el uso y conservación.

Precisión 5: La entidad deberá indicar en las bases otra información que considere deba estar etiquetada. La información adicional que se solicite no puede modificar las características del bien descritas en el numeral 2.1 de la presente Ficha Técnica.

2.6 Inserto

No aplica.

Precisión 6: No aplica.



PERÚ

Despacho
Presidencial

Oficina General de
Administración

Oficina de
Operaciones

Área de
Alimentación

EETT: "SUMINISTRO DE FRUTAS CON FICHA TÉCNICA DEL OSCE PARA LA UNIDAD FUNCIONAL DE ALIMENTACION DE LA ENTIDAD"

FICHA TÉCNICA
APROBADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN COMÚN

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

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN COMÚN

2.1 Del bien

El alimento debe ser del mismo cultivar, debe presentarse fresco y limpio con un grado de madurez tal que le permita soportar su manipuleo, transporte y conservación, sin por ello afectar su calidad, sabor y aroma típico, según lo que indica el numeral 5.1.1 de la NTP 011.004:2014 (revisada el 2019).

El alimento debe presentar las siguientes características:

| CARACTERÍSTICA | ESPECIFICACIÓN | REFERENCIA |
|------------------------------------|---|---|
| CALIDAD | | |
| <u>Requisitos mínimos</u> | | |
| Forma | Típica del cultivar | NTP 011.004:2014 (revisada el 2019) FRUTAS FRESCAS. Peras. Requisitos. 2ª Edición |
| Pulpa | Suculenta y carnosa, no debe ser cremosa | |
| Color | Típico del cultivar | |
| Alteraciones y Sustancias extrañas | <ul style="list-style-type: none">- Libres de humedad externa- Exentas de olores y sabores extraños- Exentas de síntomas de deshidratación | |
| Sanidad | Producto sano, sin alteraciones, exentas de daños causados por plagas. | |
| Grado de calidad | <ul style="list-style-type: none">- Las peras deben ser de calidad superior, presentarán las características de forma, desarrollo y color que sean propios de la variedad a las que pertenezcan y conservarán su pedúnculo intacto. La pulpa no debe haber sufrido ningún deterioro.- No podrán presentar defectos, salvo ligerísimas alteraciones superficiales de la epidermis que no afecten el aspecto general del producto ni a su calidad, conservación y presentación en el envase.- Las peras no deben ser pétreas. | |



PERÚ

Despacho
Presidencial

Oficina General de
Administración

Oficina de
Operaciones

Área de
Alimentación

EETT: "SUMINISTRO DE FRUTAS CON FICHA TECNICA DEL OSCE PARA LA UNIDAD FUNCIONAL DE ALIMENTACION DE LA ENTIDAD"

| CARACTERÍSTICA | ESPECIFICACIÓN | REFERENCIA |
|---|---|--|
| CALIDAD | | |
| Tolerancia de calidad | Se permite un 5 % en número o en peso de peras que no cumplan los requisitos de esta categoría pero que se ajusten a los de la categoría primera de la norma de la referencia. | NTP 011.004:2014 (revisada el 2019) FRUTAS FRESCAS. Peras. Requisitos. 2ª Edición |
| Calibre (diámetro de la máxima circunferencia ecuatorial) | Mínimo 60 mm | |
| Tolerancia de calibre | Máximo, el 10 % en número o en peso de peras que se ajusten al calibre inmediatamente inferior al indicado en el envase. | |
| Homogeneidad | El contenido de cada envase debe ser homogéneo, incluyendo únicamente peras del mismo origen, variedad, calidad, estado de madurez y calibre, además de la homogeneidad de coloración. La parte visible del contenido del envase, tendrá que ser representativa del conjunto. | |
| INOCUIDAD | Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, autoridad nacional competente ¹ . | Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias. |

Precisión 1: Ninguna.

2.2 Envase

El alimento debe ser envasado tomando en consideración lo establecido en las normas Codex CXC 1-1969 (2022) 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, el alimento debe envasarse de tal manera que el producto quede debidamente protegido, ventilado y bien presentado, según los numerales 7.2, 9.1 y 11.1 de la NTP 011.004:2014 (revisada el 2019).

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

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

2.3 Embalaje

Se podrá usar embalaje cuando se requiera agrupar varias unidades de alimentos envasados. El diseño y materiales de embalaje deben ser inocuos y aptos para uso alimentario, ofrecer una protección adecuada de los productos para reducir al mínimo la contaminación, evitar daños y

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



PERÚ

Despacho
Presidencial

Oficina General de
Administración

Oficina de
Operaciones

Área de
Alimentación

EET: "SUMINISTRO DE FRUTAS CON FICHA TECNICA DEL OSCE PARA LA UNIDAD FUNCIONAL DE ALIMENTACION DE LA ENTIDAD"

permitir un etiquetado correcto, según lo indicado en el numeral 13.2.9 de la norma Codex CXC 1-1969 (2022) PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS.

Precisión 3: Si la entidad requiere que el producto sea embalado, deberá indicar en las bases las unidades de envases por embalaje requeridas. Además, podrá indicar las características del embalaje, tales como: material y tipo de cerrado, siempre que se haya verificado que estas características aseguren la pluralidad de postores.

2.4 Rotulado

Refiérase al numeral 2.5 de la presente Ficha Técnica.

Precisión 4: Ninguna.

2.5 Etiquetado

La etiqueta de los envases del alimento debe cumplir con lo indicado en el artículo 27 del Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG y sus modificatorias, además de las disposiciones establecidas en el numeral 9.3 de la NTP 011.004:2014 (revisada el 2019). Debe indicar lo siguiente en idioma español:

- nombre del alimento;
- categoría de calidad del producto;
- contenido neto;
- país de origen o lugar de procedencia;
- nombre y dirección del titular de la autorización sanitaria;
- nombre y dirección del importador, de corresponder;
- Autorización Sanitaria de Establecimiento de Procesamiento Primario de Alimentos Agropecuarios;
- identificación del lote;
- fecha de vencimiento o consumir preferentemente antes de;
- instrucciones para el uso y conservación.

Precisión 5: La entidad deberá indicar en las bases otra información que considere deba estar etiquetada. La información adicional que se solicite no puede modificar las características del bien descritas en el numeral 2.1 de la presente Ficha Técnica.

2.6 Inserto

No aplica.

Precisión 6: No aplica.



PERÚ

Despacho
Presidencial

Oficina General de
Administración

Oficina de
Operaciones

Área de
Alimentación

EETT: "SUMINISTRO DE FRUTAS CON FICHA TÉCNICA DEL OSCE PARA LA UNIDAD FUNCIONAL DE ALIMENTACION DE LA ENTIDAD"

FICHA TÉCNICA
APROBADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN COMÚN

Denominación del bien : PLÁTANO DE SEDA CATEGORÍA EXTRA
Denominación técnica : PLÁTANO GROS MICHEL AAA (BANANO) CATEGORÍA EXTRA
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 fresco al consumidor, después de su acondicionamiento y envasado.

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN COMÚN

2.1 Del bien

El alimento debe presentar las siguientes características:

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

Versión 02

Página 1 de 3

Página 60 de 77
Unidad Funcional de Alimentación – marzo 2025



PERÚ

Despacho
Presidencial

Oficina General de
Administración

Oficina de
Operaciones

Área de
Alimentación

EETT: "SUMINISTRO DE FRUTAS CON FICHA TECNICA DEL OSCE PARA LA UNIDAD FUNCIONAL DE ALIMENTACION DE LA ENTIDAD"

| CARACTERÍSTICA | ESPECIFICACIÓN | REFERENCIA |
|------------------------|---|--|
| CALIDAD | | |
| Madurez fisiológica | De conformidad con las características peculiares de la variedad. | NTP-CODEX CXS 205:2019 NORMA PARA EL BANANO (PLÁTANO). 1ª Edición |
| Calibre | Longitud mínima: 14,0 cm Grosor mínimo: 2,7 cm | |
| Tolerancia de calibre | El 10 %, en número o en peso, de los plátanos que no satisfagan los requisitos relativos al calibre, pero que entren en la categoría inmediatamente superior o inferior al calibre. | |
| Categoría | Los plátanos de esta categoría deben ser de calidad superior y características de la variedad y/o tipo comercial. Los dedos de los plátanos no deben tener defectos, salvo defectos superficiales muy leves, siempre y cuando no afecten al aspecto general del producto, su calidad, estado de conservación y presentación en el envase. | |
| Tolerancias de calidad | El 5 %, en número o en peso, de los plátanos que no satisfagan los requisitos de esta categoría, pero satisfagan los de la categoría 1 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. | Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias. |
| INOCUIDAD | Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, autoridad nacional competente ¹ . | |

Precisión 1: La entidad deberá precisar en las bases si desea que los plátanos sean entregados en manos, racimos o gajos, o por unidad (dedos).

2.2 Envase

El alimento debe ser envasado tomando en consideración lo establecido en las normas Codex CXC 1-1969 (2022) PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS, CXC 44-1995 (2004) CÓDIGO DE PRÁCTICAS PARA EL ENVASADO Y TRANSPORTE DE FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS y CXC 53-2003 (2017) CÓDIGO DE PRÁCTICAS DE HIGIENE PARA LAS FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS. Además, deben ser envasados de tal manera que el producto quede debidamente protegido según indica el numeral 5.2 de la NTP-CODEX CXS 205:2019.

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

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



PERÚ

Despacho
Presidencial

Oficina General de
Administración

Oficina de
Operaciones

Área de
Alimentación

EETT: "SUMINISTRO DE FRUTAS CON FICHA TÉCNICA DEL OSCE PARA LA UNIDAD FUNCIONAL DE ALIMENTACIÓN DE LA ENTIDAD"

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

2.3 Embalaje

Se podrá usar embalaje cuando se requiera agrupar varias unidades de alimentos envasados. El diseño y materiales de embalaje deben ser inocuos y aptos para uso alimentario, ofrecer una protección adecuada de los productos para reducir al mínimo la contaminación, evitar daños y permitir un etiquetado correcto, según lo indicado en el numeral 13.2.9 de la norma Codex CXC 1-1969 (2022) PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS.

Precisión 3: Si la entidad requiere que el producto sea embalado, deberá indicar en las bases las unidades de envases por embalaje requeridas. Además, podrá indicar las características del embalaje, tales como: material y tipo de cerrado, siempre que se haya verificado que estas características aseguren la pluralidad de postores.

2.4 Rotulado

Refiérase al numeral 2.5 de la presente Ficha Técnica.

Precisión 4: Ninguna.

2.5 Etiquetado

La etiqueta de los envases del alimento debe cumplir con lo indicado en el artículo 27 del Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG y sus modificatorias, además de las disposiciones establecidas en el numeral 6 de la NTP-CODEX CXS 205:2019. Debe indicar lo siguiente en idioma español:

- nombre del alimento;
- nombre de la variedad o tipo comercial (facultativo);
- categoría;
- contenido neto;
- país de origen o lugar de procedencia;
- nombre y dirección del titular de la autorización sanitaria;
- nombre y dirección del importador, de corresponder;
- Autorización Sanitaria de Establecimiento de Procesamiento Primario de Alimentos Agropecuarios;
- identificación del lote;
- fecha de vencimiento o consumir preferentemente antes de;
- instrucciones para el uso y conservación.

Precisión 5: La entidad deberá indicar en las bases otra información que considere deba estar etiquetada. La información adicional que se solicite no puede modificar las características del bien descritas en el numeral 2.1 de la presente Ficha Técnica.

2.6 Inserto

No aplica.

Precisión 6: No aplica.

Versión 02

Página 3 de 3

Página 62 de 77
Unidad Funcional de Alimentación - marzo 2025



PERÚ

Despacho
Presidencial

Oficina General de
Administración

Oficina de
Operaciones

Área de
Alimentación

EETT: "SUMINISTRO DE FRUTAS CON FICHA TÉCNICA DEL OSCE PARA LA UNIDAD FUNCIONAL DE ALIMENTACIÓN DE LA ENTIDAD"

FICHA TÉCNICA
APROBADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN COMÚN

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

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN COMÚN

2.1 Del bien

El alimento debe estar intacto, limpio, exento 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, firme y suficientemente maduro, exento 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.

El alimento debe presentar las siguientes características:

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



PERÚ

Despacho
Presidencial

Oficina General de
Administración

Oficina de
Operaciones

Área de
Alimentación

EETT: "SUMINISTRO DE FRUTAS CON FICHA TECNICA DEL OSCE PARA LA UNIDAD FUNCIONAL DE ALIMENTACION DE LA ENTIDAD"

| CARACTERÍSTICA | ESPECIFICACIÓN | REFERENCIA |
|----------------------|--|--|
| CALIDAD | | |
| Tamaño | El tamaño es determinado por el peso de la sandía por unidad. Para asegurar la uniformidad en el tamaño, el rango de tamaño del producto en el mismo empaque no debe exceder 2 kg o 3,5 kg, si la unidad menos pesada excede los 6 kg. La uniformidad en peso no es obligatoria en aquellas sandías que se transportan a granel. | NTP 011.017:2015 FRUTAS FRESCAS. Sandías. Requisitos. 2ª Edición |
| 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 ¹ . | Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias. |

Precisión 1: Ninguna.

2.2 Envase

El alimento debe ser acondicionado de tal manera que quede protegido, ventilado y bien presentado; los requisitos de los envases deben ser los indicados en la norma Codex CXC 44-1995 (2004) CÓDIGO DE PRÁCTICAS PARA EL ENVASADO Y TRANSPORTE DE FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS, según indican los numerales 9.1.1 y 9.1.2 de la NTP 011.017:2015.

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

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

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

2.3 Embalaje

Se podrá usar embalaje cuando se requiera agrupar varias unidades de alimentos envasados. El diseño y materiales de embalaje deben ser inocuos y aptos para uso alimentario, ofrecer una protección adecuada de los productos para reducir al mínimo la contaminación, evitar daños y permitir un etiquetado correcto, según lo indicado en el numeral 13.2.9 de la norma Codex CXC 1-1969 (2022) PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS.

¹ Según artículo 10 del Reglamento del Decreto Legislativo N° 1062, Ley de Inocuidad de los Alimentos, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2008-AG.



PERÚ

Despacho
Presidencial

Oficina General de
Administración

Oficina de
Operaciones

Área de
Alimentación

EET: "SUMINISTRO DE FRUTAS CON FICHA TECNICA DEL OSCE PARA LA UNIDAD FUNCIONAL DE ALIMENTACION DE LA ENTIDAD"

Precisión 3: Si la entidad requiere que el producto sea embalado, deberá indicar en las bases las unidades de envases por embalaje requeridas. Además, podrá indicar las características del embalaje, tales como: material y tipo de cerrado, siempre que se haya verificado que estas características aseguren la pluralidad de postores.

2.4 Rotulado

Refiérase al numeral 2.5 de la presente Ficha Técnica.

Precisión 4: Ninguna.

2.5 Etiquetado

La etiqueta de los envases del alimento debe cumplir con lo indicado en el artículo 27 del Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG y sus modificatorias, además de las disposiciones establecidas en el numeral 9.2 de la NTP 011.017:2015. Debe indicar lo siguiente en idioma español:

- nombre del alimento y la variedad;
- categoría de calidad del producto;
- procedencia;
- contenido neto;
- país de origen o lugar de procedencia;
- nombre y dirección del titular de la autorización sanitaria;
- nombre y dirección del importador, de corresponder;
- Autorización Sanitaria de Establecimiento de Procesamiento Primario de Alimentos Agropecuarios;
- identificación del lote;
- fecha de vencimiento o consumir preferentemente antes de;
- instrucciones para el uso y conservación.

Precisión 5: La entidad deberá indicar en las bases otra información que considere deba estar etiquetada. La información adicional que se solicite no puede modificar las características del bien descritas en el numeral 2.1 de la presente Ficha Técnica.

2.6 Inserto

No aplica.

Precisión 6: No aplica.



PERÚ

Despacho
Presidencial

Oficina General de
Administración

Oficina de
Operaciones

Área de
Alimentación

EETT: "SUMINISTRO DE FRUTAS CON FICHA TÉCNICA DEL OSCE PARA LA UNIDAD FUNCIONAL DE ALIMENTACIÓN DE LA ENTIDAD"

FICHA TÉCNICA
APROBADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN COMÚN

Denominación del bien : TANGELO CATEGORÍA EXTRA
Denominación técnica : TANGELO CATEGORÍA EXTRA
Unidad de medida : KILOGRAMO
Descripción general : Es un fruto híbrido de las especies *Citrus reticulata* Blanco con *Citrus paradisi* Macfadyen, variedad Mineola.

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN COMÚN

2.1 Del bien

El alimento debe haber sido cuidadosamente recolectado 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 4.1.4 de la NTP 011.023:2024.

El alimento debe presentar las siguientes características:

| CARACTERÍSTICA | ESPECIFICACIÓN | REFERENCIA |
|-------------------------------------|--|---|
| CALIDAD | | |
| Apariencia | <ul style="list-style-type: none">- 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 011.023:2024 CÍTRICOS. Cítricos dulces. Requisitos. 3ª Edición |
| Tolerancia respecto a la apariencia | <p>Se admite una tolerancia del 5 %, en número o en peso, de cítricos que no cumpla con los requisitos de esta categoría pero que se ajusten a los de la categoría I. Dentro de esta tolerancia, el total de productos que cumplan los requisitos de calidad de la categoría II no podrán sobrepasar un 1 %.</p> <p>Se admite hasta 1 % de fruta con pudrición.</p> | |



PERÚ

Despacho
Presidencial

Oficina General de
Administración

Oficina de
Operaciones

Área de
Alimentación

EETT: "SUMINISTRO DE FRUTAS CON FICHA TECNICA DEL OSCE PARA LA UNIDAD FUNCIONAL DE ALIMENTACION DE LA ENTIDAD"

| CARACTERÍSTICA | ESPECIFICACIÓN | REFERENCIA |
|--|--|---|
| Coloración | Muy bien coloreadas, es decir que deben tener el color típico de la variedad. No está permitido el uso de sustancias químicas colorantes aplicadas sobre la superficie de la fruta. | NTP 011.023:2024 CÍTRICOS. Cítricos dulces. Requisitos. 3ª Edición |
| Contenido de jugo (con relación al peso total del fruto) | Mínimo 45 % | |
| Tolerancia respecto a granulación | Se aceptará hasta un 2 % 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. | |
| <u>Madurez</u> | | |
| *Brix | Mínimo 8,0 °Brix | |
| Acidez | Mínimo 0,5 % Máximo 1,5 % | |
| Índice de madurez (*Brix/Acidez) | Mínimo 6,0 | |
| Tolerancia respecto al grado de madurez | No más del 5 % debe estar fuera del requerimiento mínimo. | |
| Categoría | Las frutas de esta categoría deben ser de calidad superior y de consistencia firme. Su forma, aspecto exterior, desarrollo y coloración (muy bien coloreada) deben ser característicos de la variedad a la que pertenezcan. Solo podrán permitirse defectos muy leves en su superficie, siempre y cuando estos no afecten al aspecto general del producto, su calidad, estado de conservación y presentación en el envase. | |
| Tolerancias de Defectos / daños | Defectos muy leves | |
| - Ácaros | - | |
| - Botrytis y Thrips | - | |
| - Fumagina | - | |
| - Queresas | - | |
| - Cicatrices, rozaduras (rameado, russet) y manchas | Suaves, le restan a la apariencia no más que una decoloración permitida en la categoría. | |
| - Oleocelosis | - | |
| - Quemadura de sol | - | |
| - Bufado | - | |
| - Creasing | - | |

Versión 05

Página 2 de 4



PERÚ

Despacho
Presidencial

Oficina General de
Administración

Oficina de
Operaciones

Área de
Alimentación

EETT: "SUMINISTRO DE FRUTAS CON FICHA TÉCNICA DEL OSCE PARA LA UNIDAD FUNCIONAL DE ALIMENTACIÓN DE LA ENTIDAD"

| CARACTERÍSTICA | ESPECIFICACIÓN | | | REFERENCIA |
|--|---|----------------|--------|--|
| Tamaño Calibres según el diámetro (ecuatorial) | Calibre | Diámetro en mm | | |
| | | Mínimo | Máximo | |
| | Cal 3 | 54 | 60 | |
| | Cal 2 | 58 | 65 | |
| | Cal 1 | 63 | 68 | |
| | Cal 1X | 66 | 73 | |
| | Cal 1XX (2X) | 71 | 78 | |
| | Cal 1XXX (3X) | 76 | 83 | |
| | Cal 4X | 81 | 88 | |
| | Cal 5X | 84 | 93 | |
| Cal 6X | 90 | A más | | |
| Tolerancia respecto al tamaño | Se admitirá para la categoría, y para cualquier modo de presentación, un 10 % en número o en peso de cítricos que se ajusten al calibre inmediatamente inferior o superior al mencionado en el envase o en los documentos de transporte. | | | NTP 011.023:2024 CÍTRICOS. Cítricos dulces. Requisitos. 3ª Edición |
| Homogeneidad y presentación | El contenido de cada envase debe ser homogéneo y estar constituido únicamente por cítricos del mismo origen, variedad, categoría, calibre y que presenten un mismo grado de madurez. La parte visible del contenido del envase o del lote debe ser representativa del conjunto. Además, para la categoría extra se exige la homogeneidad de coloración. Los cítricos deben presentarse alineados en capas regulares de acuerdo con las escalas de calibre, tanto en envase cerrado como en abierto. Cuando la fruta se clasifique y envase según el diámetro de los frutos, debe ser necesario que la diferencia máxima de diámetro entre ellos corresponda a tres calibres sucesivos de la escala de calibre. | | | |
| 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 deberá precisar en las bases el calibre del tangelo categoría extra requerido, de acuerdo a lo establecido en la presente Ficha Técnica; por ejemplo: Tangelo categoría extra, calibre Cal 3.

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



PERÚ

Despacho
Presidencial

Oficina General de
Administración

Oficina de
Operaciones

Área de
Alimentación

EET: "SUMINISTRO DE FRUTAS CON FICHA TÉCNICA DEL OSCE PARA LA UNIDAD FUNCIONAL DE ALIMENTACIÓN DE LA ENTIDAD"

2.2 Envase

El alimento debe envasarse 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 8.3 de la NTP 011.023:2024.

Los materiales y/o papeles utilizados en el interior del envase deben ser nuevos, 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 de grado alimentario. Cuando los frutos se presenten envueltos en papel, éste debe ser nuevo, inodoro y debe estar seco. Los envases deben estar exentos de materias extrañas, según indica el numeral 8.3 de la NTP 011.023:2024.

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

2.3 Embalaje

Se podrá usar embalaje cuando se requiera agrupar varias unidades de alimentos envasados. El diseño y materiales de embalaje deben ser inocuos y aptos para uso alimentario, ofrecer una protección adecuada de los productos para reducir al mínimo la contaminación, evitar daños y permitir un etiquetado correcto, según lo indicado en el numeral 13.2.9 de la norma Codex CXC 1-1969 (2022) PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS.

Precisión 3: Si la entidad requiere que el producto sea embalado, deberá indicar en las bases las unidades de envases por embalaje requeridas. Además, podrá indicar las características del embalaje, tales como: material y tipo de cerrado, siempre que se haya verificado que estas características aseguren la pluralidad de postores.

2.4 Rotulado

Refiérase al numeral 2.5 de la presente Ficha Técnica.

Precisión 4: Ninguna.

2.5 Etiquetado

La etiqueta de los envases del alimento debe cumplir con lo indicado en el artículo 27 del Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG y sus modificatorias, además de las disposiciones establecidas en el numeral 9 de la NTP 011.023:2024. Debe indicar lo siguiente en idioma español:

- nombre del alimento (especie) y la variedad;
- características comerciales (categoría, calibre y tratamiento poscosecha);
- contenido neto;
- país de origen o lugar de procedencia;
- nombre y dirección del titular de la autorización sanitaria;
- nombre y dirección del importador, de corresponder;
- Autorización Sanitaria de Establecimiento de Procesamiento Primario de Alimentos Agropecuarios;
- identificación del lote;
- fecha de vencimiento o consumir preferentemente antes de;
- instrucciones para el uso y conservación.

Precisión 5: La entidad deberá indicar en las bases otra información que considere deba estar etiquetada. La información adicional que se solicite no puede modificar las características del bien descritas en el numeral 2.1 de la presente Ficha Técnica.

2.6 Inserto

No aplica.

Precisión 6: No aplica.

Versión 05

Página 4 de 4



PERÚ

Despacho
Presidencial

Oficina General de
Administración

Oficina de
Operaciones

Área de
Alimentación

EET: "SUMINISTRO DE FRUTAS CON FICHA TÉCNICA DEL OSCE PARA LA UNIDAD FUNCIONAL DE ALIMENTACIÓN DE LA ENTIDAD"

FICHA TÉCNICA
APROBADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN COMÚN

Denominación del bien : UVA ITALIA CATEGORÍA EXTRA
Denominación técnica : UVA DE MESA ITALIA CATEGORÍA EXTRA
Unidad de medida : KILOGRAMO
Descripción general : La uva Italia es la variedad comercial de uva de mesa obtenida (por cultivar) de la especie *Vitis vinifera* L. de la familia Vitaceae, de color verde a amarillo que habrá de suministrarse fresca al consumidor, después de su acondicionamiento y envasado.

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN COMÚN

2.1 Del bien

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

El alimento debe estar suficientemente desarrollado y mostrar un grado de madurez satisfactorio de acuerdo con la variedad; su desarrollo y condición deben ser tales que les permitan soportar el transporte, manipulación y llegar en estado satisfactorio al lugar de destino, según se indica en los numerales 4.1.1 y 4.1.2 de la NTP 011.012:2021.

El alimento debe presentar las siguientes características:

| CARACTERÍSTICA | ESPECIFICACIÓN | | REFERENCIA |
|---|-------------------|--|---|
| CALIDAD | | | |
| Grado de madurez | | | |
| Sólidos solubles | Mínimo 15,5 °Brix | | NTP 011.012:2021 UVAS DE MESA. Requisitos. 3ª Edición |
| Relación °Brix/acidez | 20:1 | | |
| Calibre | Calibre | Diámetro (mm) | |
| | M | 21,0 – 23,0 | |
| | L | 23,0 – 25,0 | |
| | XL | 25,0 – 27,0 | |
| | J | 27,0 – 29,0 | |
| | JJ | 29,0 a más | |
| Tolerancia: Se admite hasta un 10 % de bayas de menor calibre¹. | | | |
| Coloración de los granos | Código | Color | |
| | TS1 | De acuerdo al patrón de colores mostrado en la Tabla 4 de la NTP 011.012:2021. | |
| | TS2 | | |
| | TS3 | | |
| | TS4 | | |

¹ Ver Anexo B de la NTP 011.012:2021.



PERÚ

Despacho
Presidencial

Oficina General de
Administración

Oficina de
Operaciones

Área de
Alimentación

EETT: "SUMINISTRO DE FRUTAS CON FICHA TECNICA DEL OSCE PARA LA UNIDAD FUNCIONAL DE ALIMENTACION DE LA ENTIDAD"

| CARACTERÍSTICA | ESPECIFICACIÓN | REFERENCIA |
|---------------------------------------|---|---|
| CALIDAD | | |
| Clasificación y tolerancia de calidad | Las uvas de esta categoría deben ser de calidad superior. | NTP 011.012:2021 UVAS DE MESA. Requisitos. 3ª Edición |
| | Los racimos deben presentar la forma, desarrollo y coloración característicos de la variedad tomando en consideración la zona en la que se cultivaron. | |
| | Las bayas de uva deben ser de pulpa firme, estar firmemente adheridas al raquis o escobajo, espaciados homogéneamente a través del mismo y tener su pruina intacta. | |
| | Deben estar libres de defectos, (ver especificaciones de tolerancias), salvo defectos superficiales muy leves, siempre y cuando no afecten el aspecto general del producto, su calidad, estado de conservación y presentación en el envase. | |
| | Tolerancia: el 5 % en peso de los racimos que no cumplan los requisitos de esta categoría, pero cumplan los de la Categoría I o, excepcionalmente, que no superen las tolerancias establecidas para esta última. | |
| | Tolerancias de defectos menores | |
| | Bayas con cicatrices, manchas y russet | |
| | Máximo 5 % | |
| | Subtotal acumulado defectos menores | |
| | Máximo 5 % | |
| | Tolerancias de defectos mayores | |
| | Partiduras y baya reventada | |
| | Máximo 2 % | |
| | Blanqueamiento | |
| | Máximo 2 % | |
| | Pardeamiento | |
| | Máximo 2 % | |
| | Baya acuosa | |
| | Máximo 2 % | |
| | Baya mojada | |
| | Máximo 2 % | |
| | Desgarro pedicelar | |
| | Máximo 2 % | |
| | Subtotal acumulado defectos mayores | |
| | Máximo 5 % | |
| | Defecto crítico: - Botritis (bayas aisladas) | |
| | Máximo 0,1 % | |
| | Total acumulado | |
| | Máximo 5 % | |

Versión 05

Página 2 de 4



PERÚ

Despacho
Presidencial

Oficina General de
Administración

Oficina de
Operaciones

Área de
Alimentación

EETT: "SUMINISTRO DE FRUTAS CON FICHA TÉCNICA DEL OSCE PARA LA UNIDAD FUNCIONAL DE ALIMENTACIÓN DE LA ENTIDAD"

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

Precisión 1: La entidad deberá precisar en las bases el calibre de la uva Italia categoría extra requerida, de acuerdo a lo establecido en la presente Ficha Técnica; por ejemplo: Uva Italia categoría extra de calibre XL.

2.2 Envase

El alimento 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, de tal manera que el producto quede debidamente protegido, según indica el numeral 6.2 de la NTP 011.012:2021.

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

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

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

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

2.3 Embalaje

Se podrá usar embalaje cuando se requiera agrupar varias unidades de alimentos envasados. El diseño y materiales de embalaje deben ser inocuos y aptos para uso alimentario, ofrecer una protección adecuada de los productos para reducir al mínimo la contaminación, evitar daños y permitir un etiquetado correcto, según lo indicado en el numeral 13.2.9 de la norma Codex CXC 1-1969 (2022) PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS.

Precisión 3: Si la entidad requiere que el producto sea embalado, deberá indicar en las bases las unidades de envases por embalaje requeridas. Además, podrá indicar las características del embalaje, tales como: material y tipo de cerrado, siempre que se haya verificado que estas características aseguren la pluralidad de postores.

2.4 Rotulado

Refiérase al numeral 2.5 de la presente Ficha Técnica.

Precisión 4: Ninguna.

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



PERÚ

Despacho
Presidencial

Oficina General de
Administración

Oficina de
Operaciones

Área de
Alimentación

EET: "SUMINISTRO DE FRUTAS CON FICHA TÉCNICA DEL OSCE PARA LA UNIDAD FUNCIONAL DE ALIMENTACIÓN DE LA ENTIDAD"

2.5 Etiquetado

La etiqueta de los envases del alimento debe cumplir con lo indicado en el artículo 27 del Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG y sus modificatorias, además de las disposiciones establecidas en el numeral 7 de la NTP D11.012:2021. Debe indicar lo siguiente en idioma español:

- nombre del alimento y variedad;
- categoría;
- contenido neto;
- país de origen o lugar de procedencia;
- nombre y dirección del titular de la autorización sanitaria;
- nombre y dirección del importador, de corresponder;
- Autorización Sanitaria de Establecimiento de Procesamiento Primario de Alimentos Agropecuarios;
- identificación del lote;
- fecha de vencimiento o consumir preferentemente antes de;
- instrucciones para el uso y conservación.

Precisión 5: La entidad deberá indicar en las bases otra información que considere deba estar etiquetada. La información adicional que se solicite no puede modificar las características del bien descritas en el numeral 2.1 de la presente Ficha Técnica.

2.6 Inserto

No aplica.

Precisión 6: No aplica.



PERÚ

Despacho
Presidencial

Oficina General de
Administración

Oficina de
Operaciones

Área de
Alimentación

EETT: "SUMINISTRO DE FRUTAS CON FICHA TÉCNICA DEL OSCE PARA LA UNIDAD FUNCIONAL DE ALIMENTACIÓN DE LA ENTIDAD"

FICHA TÉCNICA
APROBADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN COMÚN

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

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN COMÚN

2.1 Del bien

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

El alimento debe estar suficientemente desarrollado y mostrar un grado de madurez satisfactorio de acuerdo con la variedad; su desarrollo y condición deben ser tales que les permitan soportar el transporte, manipulación y llegar en estado satisfactorio al lugar de destino, según se indica en los numerales 4.1.1 y 4.1.2 de la NTP 011.012:2021.

El alimento debe presentar las siguientes características:

| CARACTERÍSTICA | ESPECIFICACIÓN | | REFERENCIA | | |
|---|-------------------|---|------------|--|--|
| CALIDAD | | | | | |
| <u>Grado de madurez</u> | | NTP 011.012:2021 UVAS DE MESA. Requisitos. 3ª Edición | | | |
| Sólidos solubles | Mínimo 15,0 °Brix | | | | |
| Relación °Brix/acidez | 20:1 | | | | |
| Peso del racimo | Mínimo 200 g | | | | |
| Calibre | Calibre | | | Diámetro (mm) | |
| | M | | | 21,0 – 23,0 | |
| | L | | | 23,0 – 25,0 | |
| | XL | | | 25,0 – 27,0 | |
| | J | | | 27,0 – 29,0 | |
| | JJ | | | 29,0 a más | |
| Tolerancia: Se admite hasta un 10 % de bayas de menor calibre¹. | | | | | |
| Coloración de los granos | Código | | | Color | |
| | RG1 | | | De acuerdo al patrón de colores mostrado en la Tabla 4 de la NTP 011.012:2021. | |
| | RG2 | | | | |
| | RG3 | | | | |
| | RG4 | | | | |

¹ Ver Anexo B de la NTP 011.012:2021.



PERÚ

Despacho
Presidencial

Oficina General de
Administración

Oficina de
Operaciones

Área de
Alimentación

EETT: "SUMINISTRO DE FRUTAS CON FICHA TECNICA DEL OSCE PARA LA UNIDAD FUNCIONAL DE ALIMENTACION DE LA ENTIDAD"

| CARACTERÍSTICA | ESPECIFICACIÓN | REFERENCIA |
|---|---|---|
| CALIDAD | | |
| Coloración de los granos | Tolerancia: Las bayas pueden presentar hasta un 5 % de halos con falta de color. | NTP 011.012:2021 UVAS DE MESA. Requisitos. 3ª Edición |
| Clasificación y tolerancia de calidad | Las uvas de esta categoría deben ser de calidad superior. | |
| | Los racimos deben presentar la forma, desarrollo y coloración característicos de la variedad tomando en consideración la zona en la que se cultivaron. | |
| | Las bayas de uva deben ser de pulpa firme, estar firmemente adheridas al raquis o escobajo, espaciados homogéneamente a través del mismo y tener su pruina intacta. | |
| | Deben estar libres de defectos, (ver especificaciones de tolerancias), salvo defectos superficiales muy leves, siempre y cuando no afecten el aspecto general del producto, su calidad, estado de conservación y presentación en el envase. | |
| | Tolerancia: el 5 % en peso de los racimos que no cumplan los requisitos de esta categoría, pero cumplan los de la Categoría I o, excepcionalmente, que no superen las tolerancias establecidas para esta última. | |
| Tolerancias de defectos menores | | |
| Bayas con cicatrices, manchas y russet | Máximo 5 % | |
| Subtotal acumulado defectos menores | Máximo 5 % | |
| Tolerancias de defectos mayores | | |
| Partiduras y baya reventada | Máximo 2 % | |
| Blanqueamiento | Máximo 2 % | |
| Pardeamiento | Máximo 2 % | |
| Baya acuosa | Máximo 2 % | |
| Baya mojada | Máximo 2 % | |
| Desgarro pedicelar | Máximo 2 % | |
| Subtotal acumulado defectos mayores | Máximo 5 % | |
| Defecto crítico: - Botritis (bayas aisladas) | Máximo 0,1 % | |

Versión 05

Página 2 de 4



PERÚ

Despacho
Presidencial

Oficina General de
Administración

Oficina de
Operaciones

Área de
Alimentación

EETT: "SUMINISTRO DE FRUTAS CON FICHA TÉCNICA DEL OSCE PARA LA UNIDAD FUNCIONAL DE ALIMENTACIÓN DE LA ENTIDAD"

| CARACTERÍSTICA | ESPECIFICACIÓN | REFERENCIA |
|------------------|---|--|
| CALIDAD | | |
| Total acumulado | Máximo 5 % | NTP 011.012:2021 UVAS DE MESA. Requisitos. 3ª Edición |
| INOCUIDAD | Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, autoridad nacional competente ² . | Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias. |

Precisión 1: La entidad deberá precisar en las bases el calibre de la uva red globe categoría extra requerida, de acuerdo a lo establecido en la presente Ficha Técnica; por ejemplo: Uva red globe categoría extra de calibre XL.

2.2 Envase

El alimento 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, de tal manera que el producto quede debidamente protegido, según indica el numeral 6.2 de la NTP 011.012:2021.

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

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

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

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

2.3 Embalaje

Se podrá usar embalaje cuando se requiera agrupar varias unidades de alimentos envasados. El diseño y materiales de embalaje deben ser inocuos y aptos para uso alimentario, ofrecer una protección adecuada de los productos para reducir al mínimo la contaminación, evitar daños y permitir un etiquetado correcto, según lo indicado en el numeral 13.2.9 de la norma Codex CXC 1-1969 (2022) PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS.

Precisión 3: Si la entidad requiere que el producto sea embalado, deberá indicar en las bases las unidades de envases por embalaje requeridas. Además, podrá indicar las características del embalaje, tales como: material y tipo de cerrado, siempre que se haya verificado que estas características aseguren la pluralidad de postores.

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



PERÚ

Despacho
Presidencial

Oficina General de
Administración

Oficina de
Operaciones

Área de
Alimentación

EET: "SUMINISTRO DE FRUTAS CON FICHA TÉCNICA DEL OSCE PARA LA UNIDAD FUNCIONAL DE ALIMENTACIÓN DE LA ENTIDAD"

2.4 Rotulado

Refiérase al numeral 2.5 de la presente Ficha Técnica.

Precisión 4: Ninguna.

2.5 Etiquetado

La etiqueta de los envases del alimento debe cumplir con lo indicado en el artículo 27 del Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG y sus modificatorias, además de las disposiciones establecidas en el numeral 7 de la NTP 011.012:2021. Debe indicar lo siguiente en idioma español:

- nombre del alimento y variedad;
- categoría;
- contenido neto;
- país de origen o lugar de procedencia;
- nombre y dirección del titular de la autorización sanitaria;
- nombre y dirección del importador, de corresponder;
- Autorización Sanitaria de Establecimiento de Procesamiento Primario de Alimentos Agropecuarios;
- identificación del lote;
- fecha de vencimiento o consumir preferentemente antes de;
- instrucciones para el uso y conservación.

Precisión 5: La entidad deberá indicar en las bases otra información que considere deba estar etiquetada. La información adicional que se solicite no puede modificar las características del bien descritas en el numeral 2.1 de la presente Ficha Técnica.

2.6 Inserto

No aplica.

Precisión 6: No aplica.

Versión 05

Página 4 de 4

Página 77 de 77
Unidad Funcional de Alimentación – marzo 2025

Advertencia

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

CAPÍTULO IV REQUISITOS DE HABILITACIÓN⁸

4.1 Requisitos de habilitación según los documentos de información complementaria



PERÚ

Despacho
Presidencial

Oficina General de
Administración

Oficina de
Operaciones

Área de
Alimentación

EETT: "SUMINISTRO DE FRUTAS CON FICHA TÉCNICA DEL OSCE PARA LA UNIDAD FUNCIONAL DE ALIMENTACIÓN DE LA ENTIDAD"

REQUISITOS DE HABILITACION

PARA TODOS LOS PRODUCTOS: CARAMBOLA CATEGORÍA EXTRA, DURAZNO CATEGORÍA EXTRA, FRESA CALIDAD EXTRA GRANADILLA CATEGORÍA EXTRA, MANDARINA SATSUMA CATEGORÍA EXTRA, MANGO EDWARDS CATEGORÍA I, MELÓN CATEGORÍA EXTRA, MANZANA DELICIA CATEGORÍA EXTRA, MARACUYÁ CATEGORÍA EXTRA, NARANJA VALENCIA CATEGORÍA EXTRA, NARANJA WASHINGTON NAVAL CATEGORÍA EXTRA, PALTA FUERTE CATEGORÍA EXTRA, PAPAYA CATEGORÍA EXTRA, PERA CATEGORÍA EXTRA, PLÁTANO DE SEDA CATEGORÍA EXTRA, SANDÍA CATEGORÍA EXTRA, TANGEL CATEGORÍA EXTRA, UVA ITALIA CATEGORÍA EXTRA y UVA RED GLOBE CATEGORÍA EXTRA.

1. Copia simple del Certificado de Autorización Sanitaria de Establecimiento vigente, otorgado por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, según indica el artículo 33 del Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004- 2011-AG, y sus modificatorias.

Nota:

Para efectos del cumplimiento del presente requisito, bastará que en el Certificado de Autorización Sanitaria de Establecimiento indique: Nombre común (nombre científico) del bien correspondiente a contratar, según lo establecido por el SENASA.

La documentación solicitada deberá mantenerse vigente incluso hasta la culminación de las entregas del producto adquirido. Es responsabilidad exclusiva del proveedor tramitar oportunamente la renovación de dichos documentos.

En Caso que el postor (proveedor, distribuidor y/o concesionario) no sea el Titular de la Autorización Sanitaria, deberá presentar una carta de Autorización emitida por el procesador primario, para el uso de dicha autorización sanitaria (SENASA).

⁸ Los requisitos de habilitación son fijados por el área usuaria en el requerimiento.

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

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

Advertencia

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

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

CAPÍTULO V PROFORMA DEL CONTRATO

Importante

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

Conste por el presente documento, la **CONTRATACIÓN DE SUMINISTRO DE FRUTAS CON FICHA TECNICA DEL OSCE PARA LA UNIDAD FUNCIONAL DE ALIMENTACION DE LA ENTIDAD**, que celebra de una parte el Despacho Presidencial, en adelante LA ENTIDAD, con RUC N° 20161704378, con domicilio legal en [...], representada por [...], identificado con DNI N° [...], y de otra parte [...], con RUC N° [...], con domicilio legal en [...], inscrita en la Ficha N° [...] Asiento N° [...] del Registro de Personas Jurídicas de la ciudad de [...], debidamente representado por su Representante Legal, [...], con DNI N° [...], según poder inscrito en la Ficha N° [...], Asiento N° [...] del Registro de Personas Jurídicas de la ciudad de [...], a quien en adelante se le denominará EL CONTRATISTA en los términos y condiciones siguientes:

CLÁUSULA PRIMERA: ANTECEDENTES

Con fecha [...], el comité de selección adjudicó la buena pro de la **SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N° 002-2025-DP-1**, para la **CONTRATACIÓN DE SUMINISTRO DE FRUTAS CON FICHA TECNICA DEL OSCE PARA LA UNIDAD FUNCIONAL DE ALIMENTACION DE LA ENTIDAD**, a [INDICAR NOMBRE DEL GANADOR DE LA BUENA PRO], cuyos detalles e importe constan en los documentos integrantes del presente contrato.

CLÁUSULA SEGUNDA: OBJETO

El presente contrato tiene por objeto la **CONTRATACIÓN DE SUMINISTRO DE FRUTAS CON FICHA TECNICA DEL OSCE PARA LA UNIDAD FUNCIONAL DE ALIMENTACION DE LA ENTIDAD**

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 PAGO⁹

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

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

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

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

para ello, bajo responsabilidad del funcionario competente.

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

CLÁUSULA QUINTA: DEL PLAZO DE LA EJECUCIÓN DE LA PRESTACIÓN

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

CLÁUSULA SEXTA: PARTES INTEGRANTES DEL CONTRATO

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

CLÁUSULA SÉTIMA: GARANTÍAS

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

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

Importante

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

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

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

CLÁUSULA OCTAVA: EJECUCIÓN DE GARANTÍAS POR FALTA DE RENOVACIÓN

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

CLÁUSULA NOVENA: 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 DÉCIMA: DECLARACIÓN JURADA DEL CONTRATISTA

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

CLÁUSULA UNDÉCIMA: RESPONSABILIDAD POR VICIOS OCULTOS

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

El plazo máximo de responsabilidad del contratista es de un (01) año contado a partir de la conformidad otorgada por LA ENTIDAD.

CLÁUSULA DUODÉCIMA: PENALIDADES

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

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

Donde:

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

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

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.

OTRAS PENALIDADES:

| SUPUESTOS DE APLICACIÓN DE PENALIDAD | FORMULA DE CALCULO | PROCEDIMIENTO DE VERIFICACION |
|---|---|---|
| 1. Entrega de mercadería incompleta. | S/. 200.00 por Incidente | Mediante un documento (Informe firmado por el encargado de recepción de la mercadería por parte de la Unidad Funcional de Almacén y Unidad Funcional de Alimentación) |
| 2. Transporte de Mercadería en vehículo inadecuado. (No cumple con la Normativa vigente estipulado en el Ítem N° 4.5) | S/. 200.00 por Incidente | |
| 3. Personal con vestimenta inadecuada de trabajo. (No cumple con la Normativa vigente estipulado en el Ítem N° 4.6) | S/. 100.00 por Incidente | |
| 4. Hacer entrega de mercadería posterior a la hora o fracción indicada en el día que debió efectuarse la entrega (Ítem N° 4.2) | S/. 50.00 por hora o fracción hasta un tope de cinco (05) horas x día | |

CLÁUSULA DÉCIMA TERCERA: 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 CUARTA: RESPONSABILIDAD DE LAS PARTES

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

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

CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA: ANTICORRUPCIÓN

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

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

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

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

CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA: MARCO LEGAL DEL CONTRATO

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

CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA: SOLUCIÓN DE CONTROVERSIAS¹⁰

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

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

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

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

CLÁUSULA DÉCIMA OCTAVA: FACULTAD DE ELEVAR A ESCRITURA PÚBLICA

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

CLÁUSULA DÉCIMA NOVENA: DOMICILIO PARA EFECTOS DE LA EJECUCIÓN CONTRACTUAL

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

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

DOMICILIO DEL CONTRATISTA: [CONSIGNAR EL DOMICILIO SEÑALADO POR EL POSTOR GANADOR DE LA BUENA PRO AL PRESENTAR LOS REQUISITOS PARA 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 Digitales¹¹.

¹⁰ 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).

¹¹ Para mayor información sobre la normativa de firmas y certificados digitales ingresar a: <https://www.indecopi.gob.pe/web/firmas-digitales/firmar-y-certificados-digitales>

ANEXOS



ANEXO N° 1

DECLARACIÓN JURADA DE DATOS DEL POSTOR

Señores
COMITÉ DE SELECCIÓN
SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N° 002-2025-DP-1
Presente.-

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

| | | | | |
|--------------------------------------|---------------|----|----|--|
| Nombre, Denominación o Razón Social: | | | | |
| Domicilio Legal : | | | | |
| RUC : | Teléfono(s) : | | | |
| MYPE ¹² | | 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 compra¹³

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.

¹² 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.

¹³ Cuando el monto del valor estimado del procedimiento o del ítem no supere los doscientos mil Soles (S/ 200 000.00), en caso se haya optado por perfeccionar el contrato con una orden de compra.

Importante

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

ANEXO N° 1

DECLARACIÓN JURADA DE DATOS DEL POSTOR

Señores
COMITÉ DE SELECCIÓN
SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N° 002-2025-DP-1
Presente.-

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

| | | | |
|---------------------------------------|---------------|----|--|
| Datos del consorciado 1 | | | |
| Nombre, Denominación o Razón Social : | | | |
| Domicilio Legal : | | | |
| RUC : | Teléfono(s) : | | |
| MYPE ¹⁴ | Sí | No | |
| Correo electrónico : | | | |

| | | | |
|---------------------------------------|---------------|----|--|
| Datos del consorciado 2 | | | |
| Nombre, Denominación o Razón Social : | | | |
| Domicilio Legal : | | | |
| RUC : | Teléfono(s) : | | |
| MYPE ¹⁵ | Sí | No | |
| Correo electrónico : | | | |

| | | | |
|---------------------------------------|---------------|----|--|
| Datos del consorciado ... | | | |
| Nombre, Denominación o Razón Social : | | | |
| Domicilio Legal : | | | |
| RUC : | Teléfono(s) : | | |
| MYPE ¹⁶ | 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:

¹⁴ 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.

¹⁵ Ibidem.

¹⁶ 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 compra¹⁷

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.

¹⁷ Cuando el monto del valor estimado del procedimiento o del ítem no supere los doscientos mil Soles (S/ 200 000.00), en caso se haya optado por perfeccionar el contrato con una orden de compra.

ANEXO N° 2

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

Señores
COMITÉ DE SELECCIÓN
SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N° 002-2025-DP-1
Presente.-

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

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

Importante

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

ANEXO N° 3

DECLARACIÓN JURADA DE CUMPLIMIENTO DE LAS ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Señores
COMITÉ DE SELECCIÓN
SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N° 002-2025-DP-1
Presente.-

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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



ANEXO N° 4

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

Señores
COMITÉ DE SELECCIÓN
SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N° 002-2025-DP-1
Presente.-

Los suscritos declaramos expresamente que hemos convenido en forma irrevocable, durante el lapso que dure el procedimiento de selección, para presentar una oferta conjunta a la **SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N° 002-2025-DP-1**.

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

a) Integrantes del consorcio

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

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

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

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

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

1. OBLIGACIONES DE [NOMBRE, DENOMINACIÓN O RAZÓN SOCIAL DEL CONSORCIADO 1] [%]¹⁸

[DESCRIBIR LAS OBLIGACIONES DEL CONSORCIADO 1]

2. OBLIGACIONES DE [NOMBRE, DENOMINACIÓN O RAZÓN SOCIAL DEL CONSORCIADO 2] [%]¹⁹

[DESCRIBIR LAS OBLIGACIONES DEL CONSORCIADO 2]

TOTAL OBLIGACIONES 100%²⁰

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

¹⁹ Consignar únicamente el porcentaje total de las obligaciones, el cual debe ser expresado en número entero, sin decimales.

²⁰ Este porcentaje corresponde a la sumatoria de los porcentajes de las obligaciones de cada uno de los integrantes del consorcio.

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

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

Importante

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

ANEXO N° 6

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

(DOCUMENTO A PRESENTAR EN EL PERFECCIONAMIENTO DEL CONTRATO)

Señores
COMITÉ DE SELECCIÓN
SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N° 002-2025-DP-1
Presente.-

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

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

Importante

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

ANEXO N° 7

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

Señores
COMITÉ DE SELECCIÓN
SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N° 002-2025-DP-1
Presente.-

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

| CONCEPTO | PRECIO TOTAL |
|--------------|--------------|
| | |
| TOTAL | |

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

Importante

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

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