

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

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



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

SIMBOLOGÍA UTILIZADA:

N°	Símbolo	Descripción
1	[ABC] / [.....]	La información solicitada dentro de los corchetes sombreados debe ser completada por la Entidad durante la elaboración de las bases.
2	[ABC] / [.....]	Es una indicación, o información que deberá ser completada por la Entidad con posterioridad al otorgamiento de la buena pro para el caso específico de la elaboración de la PROCORAM DEL CONTRATO, o por los proveedores, en el caso de los ANEXOS de la oferta.
3	Importante • Abc	Se refiere a consideraciones importantes a tener en cuenta por el órgano encargado de las contrataciones o comité de selección, según corresponda, y por los proveedores.
4	Advertencia • Abc	Se refiere a advertencias a tener en cuenta por el órgano encargado de las contrataciones o comité de selección, según corresponda y por los proveedores.
5	Importante para la Entidad • Xyz	Se refiere a consideraciones importantes a tener en cuenta por el órgano encargado de las contrataciones o comité de selección, según corresponda, y deben ser eliminados una vez culminada la elaboración de las bases.

CARACTERÍSTICAS DEL DOCUMENTO:

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

N°	Características	Parámetros
1	Márgenes	Superior : 2,5 cm Inferior: 2,5 cm Izquierda: 2,5 cm Derecha: 2,5 cm
2	Fuente	Arial
3	Estilo de Fuente	Normal: Para el contenido en general Cursiva: Para el encabezado y pie de página Para las Consideraciones Importantes (Ítem 3 del cuadro anterior)
4	Color de Fuente	Automático: Para el contenido en general Azul : Para las Consideraciones Importantes (Ítem 3 del cuadro anterior)
5	Tomado 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	Justificado: 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	Simple
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 negrito y sin sombread.
- 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°
003-2024-GRL-GRSL

SEGUNDA CONVOCATORIA

CONTRATACIÓN DE BIENES

ADQUISICIÓN DE PRODUCTOS DE PRIMERA NECESIDAD (ALIMENTOS) PARA LOS
HOGARES PROTEGIDOS DE LA ESTRATEGIA SANITARIA REGIONAL DE SALUD
MENTAL CON FICHA TÉCNICA APROBADA

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.

CAPÍTULO I
ETAPAS DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

1.1. REFERENCIAS

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

1.2. CONVOCATORIA

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

1.3. REGISTRO DE PARTICIPANTES

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

Importante

- Para registrarse como participante en un procedimiento de selección convocado por las Entidades del Estado Peruano, es necesario que los proveedores cuenten con inscripción vigente y estar habilitado ante el Registro Nacional de Proveedores (RNP) que administra el Organismo Supervisor de las Contrataciones del Estado (OSCE). Para obtener mayor información, se puede ingresar a la siguiente dirección electrónica: www.mp.gob.pe.
- Los proveedores que deseen registrar su participación deben ingresar al SEACE utilizando su Certificado SEACE (usuario y contraseña). Asimismo, deben observar las instituciones 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 encuentran inhabilitados o suspendidos para ser participantes, postores y/o contratistas, el SEACE restituirá 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

SECCIÓN GENERAL
DISPOSICIONES COMUNES DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

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

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 pago de la imagen de una firma o visto. Las ofertas se presentan foliadas.

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

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

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

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

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 período de lances, caso contrario, el procedimiento es declarado desierto.

1.6.2 PERIODO DE LANES

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

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

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

Cinco (5) minutos antes de la finalización del horario indicado en el calendario del procedimiento para efectuar los lances en línea, el sistema enviará una alerta indicando el cierre del período 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 declaración 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.

CAPITULO 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 correspondía 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:

- 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>).
- 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.
- Para fines de lo establecido en el artículo 148 del Reglamento, la clasificación de riesgo B, incluye las clasificaciones B+ y B.
- 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-emitar-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 repeler 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 : GERENCIA REGIONAL DE SALUD DE LORETO
RUC N° : 20408454299
Domicilio legal : Av. Colonial Mz B Lote 21 – Loreto-Maynas-Punchana
Teléfono :
Correo electrónico : mesadeparticipatividad@geresalorloa.gob.pe
procesoslicitacion@geresalorloa.gob.pe

1.2. OBJETO DE LA CONVOCATORIA

El presente procedimiento de selección tiene por objeto la contratación de ADQUISICIÓN DE PRODUCTOS DE PRIMERA NECESIDAD (ALIMENTOS) PARA LOS HOGARES PROTEGIDOS DE LA ESTRATEGIA SANITARIA REGIONAL DE SALUD MENTAL CON FICHA TÉCNICA APROBADA

SUB ITEM	CODIGO CUBSO	DENOMINACION	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD REQUERIDA ANUAL
1	501715000003453 -	SAL DE COCINA X 250 GR	Kilogramo	192
2	5042400300330409 -	ARVEJA PARTIDA CALIDAD 1 EXTRA	Kilogramo	96
3	5022110100314031 -	AVENA CON QUINUA	Kilogramo	96
4	022110100002776 -	CEBADA	Kilogramo	96
5	5022130100133509 -	HARINA DE PLATANO	Kilogramo	96
6	5013161200342333 -	HUEVO DE GALLINA CALIDAD PRIMERA	Kilogramo	840
7	5022110100374253 -	QUINUA PROCESADA GRADO 1	Kilogramo	96
8	5042381000330382 -	AJO ENTERO	Kilogramo	120
9	5030420200331450 -	LIMON CATEGORIA I	Kilogramo	480
10	5030520500386652 -	MARACUYA CATEGORIA I	Kilogramo	120
11	5022110100002677 -	MAZORCA DE MAIZ MORADO	Kilogramo	192
12	5030504300331439 -	NARANJA VALENCIA CATEGORIA I	Kilogramo	360
13	5040173000331446 -	PALTA FUERTE CATEGORIA EXTRA	Kilogramo	192
14	5040570700329920 -	PAPA CANCHAN CALIDAD EXTRA	Kilogramo	480
15	50305105003331427 -	PAPAYA CATEGORIA EXTRA	Kilogramo	240
16	5030170700134437 -	PLATANO DE SEDA	Unidad	3,600.00
17	5030461000330392 -	SANDIA CATEGORIA PRIMERA	Kilogramo	480
18	5040707000330423 -	YUCA CATEGORIA EXTRA	Kilogramo	240

1.3. EXPEDIENTE DE CONTRATACIÓN

El expediente de contratación fue aprobado mediante Memorandum N° 785-2024-GRL-GRSL/30.07 el 12 de Julio del 2024.

1.4. FUENTE DE FINANCIAMIENTO

Recursos Ordinarios

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

1.5. SISTEMA DE CONTRATACIÓN

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

1.6. DISTRIBUCIÓN DE LA BUENA PRO

No aplica

1.7. ALCANCES DEL REQUERIMIENTO

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

1.8. COSTO DE REPRODUCCIÓN Y ENTREGA DE BASES

Los participantes registrados tienen el derecho de recabar un ejemplar de las bases, para cuyo efecto deben cancelar el monto de S/. 5.00 (Cinco y 00/100 soles) en Caja de la Oficina de Economía de la Gerencia Regional de Salud de Loreto, y las bases serán recabadas en la Oficina de Logística, sito en Av. Colonial Mz B Lote 21 - Punchana-Maynas-Loreto, en horario de 7:00 a 15:00 horas.

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

1.9. BASE LEGAL

- Ley de Presupuesto del Sector Público para el Año Fiscal 2024
- Ley de Equilibrio Financiero del Presupuesto del Sector Público del año fiscal 2024.
- TUO de la Ley 30225, Ley de Contrataciones del Estado, en adelante La Ley
- Decreto Supremo N° 344-2018-EF, Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado, en adelante el Reglamento y sus modificatorias.
- Directivas del OSCE
- Decreto Supremo N° 004-2019-JUS que aprueba el Texto Único Ordenado de la Ley N° 27444, Ley del Procedimiento Administrativo General
- Ley 27806, Ley de transparencia y de Acceso a la Información Pública.
- Decreto Supremo N° 008-2008-TR, Reglamento de la Ley MYPE.
- Código Civil.

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

CAPÍTULO II
DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

2.1. CALENDARIO DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

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

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 correspondiera 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) Adicionalmente a la Declaración Jurada de Especificaciones Técnicas los postores deberán presentar:

- a) Copia Simple de la Constancia de Actividad del Establecimiento Expedida por la Autoridad Competente, en la cual acredite que se dedica a la siguiente actividad "venta de Abarrotes, Artículos de Primera Necesidad y otros productos Afines al por Mayor y Menor.
- b) Copia Simple de Licencia de Funcionamiento Expedido por la Municipalidad

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.gobemodigital.gob.pe/interoperabilidad/>

Correspondiente, en la cual acredite que cuenta con local propio o Alquilado de venta de abarros al por mayor y menor y afines.
c) Copia Simple de Ficha RUC en estado Activo, en la cual acredite su Actividad, de venta de alimentos, bebidas y tabaco.

f) Promesa de consorcio con firmas legalizadas, de ser el caso, en la que se consigne los integrantes, el representante común, el domicilio común y las obligaciones a las que se compromete cada uno de los integrantes del consorcio así como el porcentaje equivalente a dichas obligaciones (Anexo N° 4)

g) 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 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 SOLES.

2.2.2. Documentación de presentación facultativa

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

Advertencia

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

2.3. REQUISITOS PARA PERFECCIONAR EL CONTRATO

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

- a) Garantía de fiel cumplimiento del contrato.
- b) Contrato de consorcio con firmas legalizadas ante Notario de cada uno de los integrantes, de ser el caso.
- c) Código de cuenta interbancaria (CCI) o, en el caso de proveedores no domiciliados, el número de su cuenta bancaria 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 – PIDE³ y siempre que el servicio web se encuentre activo en el Catálogo de Servicios de dicha plataforma, no corresponderá exigir los documentos previstos en los literales e) y f).

- f) Domicilio para efectos de la notificación durante la ejecución del contrato.
- g) Autorización de notificación de la decisión de la Entidad sobre la solicitud de ampliación de plazo mediante medios electrónicos de comunicación⁴. (Anexo N° 6)
- h) Detalle de los precios del monto de la oferta de cada uno de los bienes que conforman el paquete⁵.

Importante

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

Importante

- Corresponde a la Entidad verificar que las garantías presentadas por el postor ganador de la buena pro cumplan con los requisitos y condiciones necesarios para su aceptación y eventual ejecución, sin perjuicio de la determinación de las responsabilidades funcionales que correspondan.
- De conformidad con el Reglamento Consular del Perú aprobado mediante Decreto Supremo N° 076-2005-RE para que los documentos públicos y privados extendidos en el exterior

³ 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/>

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

⁵ Incluir solo en caso que la convocatoria del procedimiento sea por paquete.

tengan validez en el Perú, deben estar legalizados por los funcionarios consulares peruanos y referendados 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 Haya⁶.

- La Entidad no puede exigir documentación o información adicional a la consignada en el presente numeral para el perfeccionamiento del contrato.

2.4. PERFECCIONAMIENTO DEL CONTRATO

El contrato se perfecciona con la suscripción del documento que lo contiene. Para dicho efecto el postor ganador de la buena pro, dentro del plazo previsto en el artículo 141 del Reglamento, debe presentar la documentación requerida en Secretaría de la Oficina de Logística de la GERESA-Loreto, sito en interiores de la Av. Colonial Mz B lote 21 (Ex colegio La Real) Distrito de Punchana, Provincia de Maynas, Departamento de Loreto.

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

CAPÍTULO III
ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Importante

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

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

1. **Descripción de la contratación:**
Adquisición de Productos de Primera Necesidad (alimentos) para los Hogares Protegidos de la Estrategia Sembrando Esperanza en Salud Mental por 12 meses, para el 2024, en el Distrito de Tarma, Provincia de Tarma, Departamento de Tarma, Perú, a favor del Personal de Salud Mental o Tratamiento Psicológico de la Gerencia Regional de Salud.

2. **Finalidad Pública:**
La presente especificación técnica deberá ser con Producción de panes para repartir en los Hogares Protegidos (Huancabamba, Huancabamba y San Juan) – Plan de Tratamiento con Recurso de Personas con Síndrome o Trastorno Psicológico de la Gerencia Regional de Salud, el cual se va a pasar a un tratamiento completo a los usuarios con tiempo.

3. **Antecedentes:**
La Gerencia Regional de Salud, es una persona jurídica de derecho público, constituyéndose en una unidad orgánica dependiente estructural, jerárquica y administrativa de la Gerencia Regional de Loreto.

Es el órgano responsable de ejecutar, supervisar y evaluar acciones de Salud de la Población en el ámbito de la Región Loreto. El cual a través del Área de Logística en Materia Alimentaria, de la Gerencia Regional de Salud, Plan de Tratamiento con Recurso de Personas con Síndrome o Trastorno Psicológico de la Gerencia Regional de Salud, a fin de cumplir con las funciones y actividades que corresponden al departamento en el marco de las funciones asignadas.

4. **Objetivos de la Contratación:**

El Subsector Salud, Adquisición de alimentos ESR Salud Mental y Cuidado de Paz por 12 meses, para los diferentes Hogares Protegidos, de la Región - Plan de Tratamiento con Recurso de Personas con Síndrome o Trastorno Psicológico de la Gerencia Regional de Salud.

Los Objetivos, Especificaciones, Montos, los diferentes Hogares Protegidos, de la Región, se detallan en el Plan de Tratamiento con Recurso de Personas con Síndrome o Trastorno Psicológico de la Gerencia Regional de Salud.

5. **Características y Condiciones de los Bienes a Contratar:**

5.1. Descripción y cantidad de los bienes.

5.2. Características Técnicas.

SE ADJUNTA LAS FICHAS TÉCNICAS DE LOS PRODUCTOS

Importante

Incluir la Ficha Técnica del bien objeto de la contratación. Para dicho efecto acceder al Listado de Bienes y Servicios Comunes a través del SEACE, debiendo verificar que corresponda a la versión vigente de uso obligatorio a la fecha de convocatoria.

FICHA TÉCNICA
APROBADA

1. **CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN**
Denominación del bien: SAL DE COCINA
Unidad de medida: KILOGRAMO
Descripción general: Es la sal yodada y fuerte de venta directa para consumo humano, de granulación gruesa, con o sin adición de antiaglomerantes y que cumple con requisitos de calidad e inocuidad.

2. **CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN**

2.1. **Del bien**

La sal de cocina debe presentarse bajo la forma de cristales blancos aglomerados y uniformes. La granulación debe ser uniforme, según indica el numeral 7.1.1 de la NTP 209.015:2008.

La sal de cocina no podrá contener aditivos alimentarios, según se establece en la legislación nacional vigente, según se indica en el numeral 7.2 de la NTP 209.015:2008.

La sal de cocina debe cumplir con las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
Calidad		
Requisitos sensoriales	Granulados y libres de sustancias extrañas.	
Color	Blanco.	
Olor	Indistinto.	
Sabor	Salado característico.	
Requisitos físico químicos		
1. Humedad	Máximo 0,5%.	
2. Pureza	Máximo 99,1%.	
3. Granulometría: debe pasar	* Tamiz TT/NETC 2.00 mm (N° 10) Máximo 75% * Tamiz TT/NETC 177 µm (N° 80): Máximo 30%.	
4. Sustancias impurezas totales	Máximo 1,0%.	
5. Impurezas		
- Impurezas inorgánicas	Máximo 0,15%.	
- Sulfato (SO ₄)	Máximo 0,4%.	
- Calcio (Ca ⁺⁺)	Máximo 0,2%.	
- Magnesio (Mg ⁺⁺)	Máximo 0,2%.	
- Cloruro (Cl ⁻)	Máximo 0,5 mg/kg.	
- Cobalto (Co)	Máximo 2,0 mg/kg.	
- Arsénico (As)	Máximo 0,5 mg/kg.	
- Mercurio (Hg)	Máximo 0,1 mg/kg.	
- Hierro (Fe)	Máximo 10 mg/25g.	
- Boro (B ⁺)	Exento.	
- Nitrato (NO ₃)	Exento.	
- Bismuto	Exento.	
- Otros	Exento.	
Debe indicar los requisitos, métodos de normalización, estándares referidos y versión aplicables en la versión.		
Firmo (ps)	Máximo 10 mg/Kg	CNS 183.1555 (2016) NORMA GENERAL PARA CONTAMINANTES LOS Y TÓXICAS

Versión 02

Página 1 de 3

Importante

Incluir la Ficha Técnica del bien objeto de la contratación. Para dicho efecto acceder al Listado de Bienes y Servicios Comunes a través del SEACE, debiendo verificar que corresponda a la versión vigente de uso obligatorio a la fecha de convocatoria.

FICHA TÉCNICA
APROBADA

1. **CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN**
Denominación del bien: SAL DE COCINA
Unidad de medida: KILOGRAMO
Descripción general: Es la sal yodada y fuerte de venta directa para consumo humano, de granulación gruesa, con o sin adición de antiaglomerantes y que cumple con requisitos de calidad e inocuidad.

2. **CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN**

2.1. **Del bien**

La sal de cocina debe presentarse bajo la forma de cristales blancos aglomerados y uniformes. La granulación debe ser uniforme, según indica el numeral 7.1.1 de la NTP 209.015:2008.

La sal de cocina no podrá contener aditivos alimentarios, según se establece en la legislación nacional vigente, según se indica en el numeral 7.2 de la NTP 209.015:2008.

La sal de cocina debe cumplir con las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
Calidad		
Requisitos sensoriales	Granulados y libres de sustancias extrañas.	
Color	Blanco.	
Olor	Indistinto.	
Sabor	Salado característico.	
Requisitos físico químicos		
1. Humedad	Máximo 0,5%.	
2. Pureza	Máximo 99,1%.	
3. Granulometría: debe pasar	* Tamiz TT/NETC 2.00 mm (N° 10) Máximo 75% * Tamiz TT/NETC 177 µm (N° 80): Máximo 30%.	
4. Sustancias impurezas totales	Máximo 1,0%.	
5. Impurezas		
- Impurezas inorgánicas	Máximo 0,15%.	
- Sulfato (SO ₄)	Máximo 0,4%.	
- Calcio (Ca ⁺⁺)	Máximo 0,2%.	
- Magnesio (Mg ⁺⁺)	Máximo 0,2%.	
- Cloruro (Cl ⁻)	Máximo 0,5 mg/kg.	
- Cobalto (Co)	Máximo 2,0 mg/kg.	
- Arsénico (As)	Máximo 0,5 mg/kg.	
- Mercurio (Hg)	Máximo 0,1 mg/kg.	
- Hierro (Fe)	Máximo 10 mg/25g.	
- Boro (B ⁺)	Exento.	
- Nitrato (NO ₃)	Exento.	
- Bismuto	Exento.	
- Otros	Exento.	
Debe indicar los requisitos, métodos de normalización, estándares referidos y versión aplicables en la versión.		
Firmo (ps)	Máximo 10 mg/Kg	CNS 183.1555 (2016) NORMA GENERAL PARA CONTAMINANTES LOS Y TÓXICAS

Versión 02

Página 1 de 3

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
		PRESENTES EN LOS ALIMENTOS Y PIENSOS Reglamento del Decreto Ley N° 17387, Fijan los tipos de sal para expendio al público en el territorio nacional, aprobado por Decreto Supremo N° 00223-17-SA, y su modificación.
Yodo (para asegurar la proporción de yodo, en el procesamiento de la sal se utilizará el yodato de potasio)	30 a 40 ppm (o mg/kg de sal)	
Flor (en forma de fluoruro de sodio o su equivalente en cualquier forma de las sales en flor autorizada a usar)	200 miligramos de fluoruro de sodio por kilogramo de sal (200 ppm)	Aprobación de normas para la sal de flor a la sal de consumo humano, mediante Resolución Ministerial N° 0131-85-SA-DVM.
INOCUIDAD	Cumplir con los requisitos establecidos por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria – DIGESA, autoridad nacional competente ¹ .	Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA, y sus modificatorias.

Precisión 1: Ninguna

2.2. Envase y/o embalaje

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

El envase debe corresponder al autorizado en el Registro Sanitario, según lo establecido en los artículos 105, 116 y 119 del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA, y sus modificatorias.

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

2.3. Rotulado

El rotulado de los envases debe cumplir con lo dispuesto en el artículo 117 del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA, y sus modificatorias: la NMP 001:2019 Requisitos para el etiquetado de preenvasados. 5ª Edición, además de lo señalado en el numeral 11 de la NTP 208.016:2006

- nombre del productor;
- declaración de los ingredientes;
- nombre y dirección social y comercial;
- número de registro sanitario;
- fecha de vencimiento;
- código o clave de lote;
- el contenido de yodo y fluor expresado en ppm;

¹ Según artículo 12 del Reglamento del Decreto Legislativo N° 3962, Ley de Inocuidad de los Alimentos, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-2006-SA

Versión 02

Página 2 de 3

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

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

2.4. Inserto
No aplica.

Precisión 4: No aplica.

Versión 02

Página 3 de 3

FICHA TÉCNICA
APROBADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

Denominación del bien	: ARVEJA PARTIDA CALIDAD 1 - EXTRA
Denominación técnica	: ARVEJA PARTIDA GRADO DE CALIDAD 1 - EXTRA
Unidad de medida	: KILOGRAMO
Descripción general	: La arveja partida son los colliques separados y desecados del grano de arveja. La arveja es el grano procedente de la especie <i>Pisum sativum</i> L., es usado comúnmente en estado seco con fines alimenticios.

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1. Del bien
La arveja partida calidad 1 - extra debe ser inocua y apta para el consumo humano, según lo indicado en el numeral 5.1 de la NTP 205.025:2014 (revisada el 2019), y debe presentar las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD	Los granos de arveja partida deben: - Estar exentos de sabores y olores extraños y de insectos vivos, muertos o en cualquiera de sus estados. - Estar exentos de materias extrañas (hongos) que representen un peligro para la salud humana. - Estar conformados por una misma variedad (así como un mismo color, forma y otras características variables).	NTP 205.025:2014 (revisada el 2019) LEGUMINOSAS. Arveja partida. Requisitos. 2ª Edición
Contenido de humedad	Máximo 15%	
Grano infectado	0,00%	
Grano picado	Máximo 0,30%	
Grano partido o quebrado	Máximo 1,00%	
Grado de calidad	Máximo 1,00%	
Grano con cáscara (hoja)	Máximo 0,20%	
Grano quemado	Máximo 0,10%	
Materias extrañas	Máximo 0,10%	
INOCUIDAD	Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Inocuidad Alimentaria – SENASA, autoridad competente¹.	Reglamento de inocuidad alimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificaciones.

Precisión 1: Ninguna.

¹ Según artículo 10 del Reglamento del Decreto Legislativo N° 1025, Ley de Inocuidad de los Alimentos, aprobada mediante Decreto Supremo N° 034-2009-AG.

2.2. Envase y/o embalaje

La arveja partida calidad 1 - extra debe enviarse en envases de primer uso, que exhiban las características higiénicas, nutricionales, toxicológicas y sensoriales del producto. Los envases, incluido el material de envasado, deben estar fabricados con sustancias que sean inocuas y adecuadas para el uso al que se destinan. No deben transmitir al producto ninguna sustancia tóxica ni olores o sabores desagradables. Cuando el producto se envase en sacos, estos deben estar limpios, ser resistentes y estar bien cerrados y sellados, según indican los numerales 7 y 7.1 de la NTP 205.025:2014 (revisada el 2019).

Precisión 2: La entidad convocante deberá indicar en las bases (sección específicas, especificaciones técnicas, numeral 2 y/o programa del contrato), el peso neto del producto por envase. Además, podrá indicar las características del envase tales como: material, peso, tipo de cerrado, siempre que se haya verificado que estas características aseguran la pureza de los productos.

2.3. Retulado

El rotulado de los envases de arveja partida calidad 1 - extra, además de cumplir lo establecido en la NTP 200.038:2019 ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado de alimentos preenvasados, 2ª Edición, debe considerarse lo siguiente, según el numeral 7.2 de la NTP 205.025:2014 (revisada el 2019):

- el nombre del producto;
- el grado de calidad 1 - extra;
- nombre o código social y dirección del productor, envasador o vendedor en el caso de productos importados, nombre o razón social, RUC y dirección del importador;
- el contenido neto, en kilogramos;
- fecha de vencimiento;
- el código o número del lote;
- condiciones de conservación o almacenamiento;
- número de Autorización Sanitaria de Establecimiento de Procesamiento Primario emitida por el SENASA.

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

2.4. Inserto

No aplica.

Precisión 4: No aplica.

FICHA TÉCNICA
APROBADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN
- Denominación del bien : HOJUELA PRECOCIDA DE AVENA CON QUINUA
 - Denominación técnica : HOJUELAS PRECOCIDAS DE AVENA CON QUINUA
 - Unidad de medida : KILOGRAMO
 - Descripción general : Es el producto obtenido de la mezcla de hojuelas precocidas de avena y de quinoa, que puede o no contener aditivos alimentarios. Debe contener como mínimo el 10% de hojuelas precocidas de quinoa.

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN
- 2.1. Del bien
- Las hojuelas deben provenir de granos de quinoa procesada (beneficada) y granos de avena limpios, sanos, libres de infestación por insectos y de cualquier otra materia extraña objetable. Deben cumplir lo indicado en las normas NTP 205.052:2021 GRANOS ANDINOS, Quinoa en grano, Requisitos, 3ª Edición, y NTP 205.033:2018 CEREALES, Avena grano, 2ª Edición, según lo establecido en el numeral 5.1 de la NTP 205.059:2015.
- Las hojuelas de avena con quinoa deben ser preparadas, procesadas y envasadas bajo condiciones higiénico-sanitarias acordes con los Principios Generales de Higiene de los Alimentos, establecidos por la autoridad competente o por el Codex Alimentarius, según indica el numeral 5.2 de la NTP 205.059:2015.

Los aditivos alimentarios y los niveles máximos permitidos utilizados en la mezcla de hojuelas precocidas de avena con quinoa se deben sustentar en lo dispuesto por la legislación nacional según lo establecido en la Norma Sanitaria para la Fabricación de Alimentos a base de granos y otros, destinados a Programas Sociales de Alimentación, aprobada mediante Resolución Ministerial N° 451-2006/MINSA, y sus modificatorias.

Las hojuelas de avena con quinoa deben presentar las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
Impurezas (en masa)	Máximo 1%	
Humedad	Máximo 12.00% Mínimo 13.50%	
Proteína (base seca) (x 6.5)	Máximo 2.30% Mínimo 8.00%	
Cenizas (base seca)	Máximo 6.00%	
Grasa (base seca)		NTP 205.059:2015 CEREALES, LEGUMINOSAS, Y HOJUELAS precocidas de avena con quinoa. Requisitos, 1ª Edición
Ácidos grasos libres (base seca)		
Requisitos sensoriales	Deben tener el color característico de la variedad utilizada como materia prima, deben estar libres de sabores agridulces, amargos y rancias y de olores indeseables (fungoso).	
INOCUIDAD	Cumplir con los requisitos establecidos por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria – DIGESA, la SA, sus modificatorias y autoridad nacional competente ¹ .	Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA, sus modificatorias y legislación complementarias.

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

Precisión 1: Ninguna.

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

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

Las hojuelas precocidas deben estar envasadas en recipientes que salvaguarden las cualidades higiénicas, nutritivas, sensoriales y la calidad tecnológica del producto. Los recipientes, incluido el material de envasado y línea, deben estar fabricados con sustancias que sean inocuas y adecuadas para el uso al que se destinan. No deben transmitir al producto ninguna sustancia tóxica ni olores o sabores desagradables, según el numeral 10.1 de la NTP 205.059:2015.

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

- 2.3. Rotulado
- El rótulo debe cumplir con lo establecido en la Norma Sanitaria para la Fabricación de Alimentos a base de granos y otros, destinados a Programas Sociales de Alimentación, aprobada mediante Resolución Ministerial N° 451-2006/MINSA, y sus modificatorias, así como en lo especificado en la NTP 209.038:2019 ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado de alimentos preenvasados, 3ª Edición, NMP 001:2019 Requisitos para el etiquetado de preenvases, 5ª Edición, y por lo establecido en el Codex Alimentarius. Debe indicar lo siguiente:
- nombre del producto;
 - declaración de ingredientes y aditivos (indicando su codificación internacional), expresados cualitativa y cuantitativamente y en orden decreciente según las proporciones empleadas;
 - nombre y dirección del fabricante;
 - número de Registro Sanitario;
 - fecha de producción y fecha de vencimiento;
 - código o clave de lote;
 - condiciones de conservación;
 - valor nutricional por 100 gramos de producto.

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

- 2.4. Inserto
- No aplica.

Precisión 4: No aplica.

FICHA TÉCNICA
APROBADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

Denominación del bien	: HOJUELA DE CEBADA
Denominación técnica	: HOJUELA DE CEBADA
Unidad de medida	: KILOGRAMO
Descripción general	: Es el producto obtenido de granos de cebada pasada, previamente limpiados y descascarados, que han pasado por una serie de procesos para la obtención de hojuelas, escamas o copos, pudiendo o no habersele agregado aditivos permitidos por la autoridad competente o en su defecto por el Codex Alimentarius. Estas hojuelas para ser consumidas requieren de un proceso de cocción completa. Los granos de cebada proceden de la especie <i>Hordeum vulgare</i> , de la familia de las Poaceae (gramíneo).

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1. Del bien
Las hojuelas de cebada deben provenir de granos de cebada perlatos según la NTP 205 052-2:2016 CEBADA. Cebada perlada o molen de cebada. Requisitos y métodos de ensayo. 2ª Edición. Limpio, sano, libre de infestación por insectos y de cualquier otra materia extraña (orgánica, inorgánica) observable, según indica el numeral 5 de la NTP 205.050:2014 (revisada el 2019).

La cebada perlada se define como el grano de cebada, limpio, sano y clasificado, que ha sido sometido al proceso de resfriado abrasivo para eliminar la cáscara (mondad), según indica el numeral 4.2 de la NTP 205.050:2014 (revisada el 2019).

Las hojuelas de cebada deben presentar las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
Calidad		
Materia extraña	No debe exceder el 0,05%	
Tamaño de partícula	Debe quedar retenido en el tamiz N° 8 (2,36 mm) un mínimo del 20 % y un máximo del 50 %, y no más del 20% pasara a través del Tamiz N° 20 (850 um).	
Sensoriales	Deben tener color cremoso, sabor y olor característico al producto. Deben estar libres de sabores y olores indeseables como agrio, amargo y rancio.	
Humedad	Máximo 12,50%	NTP 205 050:2014 (revisada el 2019) CEBADA. Hojuelas de cebada. Requisitos. 2ª Edición
Proteína (base seca) (x 0,25)	Mínimo 7,00%	
Grasa (base seca)	Máximo 1,00%	
Cenizas totales % (base seca)	Máximo 2,40%	
Fibra cruda (base seca)	Máximo 1,00%	
Carbónhidratos (por diferencia) (base seca)	Máximo = 100 - (% proteína + % grasa + % cenizas totales + % de fibra cruda)	
Acidez (expresada como H ₂ SO ₄)	Máximo 0,20%	

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
INOCUIDAD	Cumplir con los requisitos establecidos por la Dirección General de Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobados por el Decreto Supremo N° 007-98-SA, la autoridad competente ¹ .	Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado por Decreto Supremo N° 007-98-SA, sus modificaciones y legislación complementaria.

Precisión 1: Ninguna.

2.2. Envasado y embalaje

El envasado que contiene al producto debe ser de material inocuo, estar libre de sustancias que puedan ser dañinas al producto en condiciones, tales que puedan afectar su inocuidad, y estar libre de cualquier otra materia que mantenga la calidad sanitaria y composición del producto durante toda su vida útil, según indica el artículo 116 del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA, y sus modificaciones.

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

Las hojuelas de cebada deben estar contenidas en recipientes de material que proteja y asegure su conservación, que salvaguarden las cualidades higiénicas, nutritivas, tecnológicas y organolépticas del producto. Los recipientes, incluido el material de envasado, deben ser fabricados con sustancias que sean inocuas y de acuerdo al uso al que se destinan. No deben transmitir al producto ningún sustancia tóxica ni otros o sabores desagradables, según el numeral 10.1 de la NTP 200.000:2014 (revisada el 2019).

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

2.3. Rotulado

El rotulo debe cumplir con lo establecido en la legislación vigente, así como en lo especificado en la NTP 205 038-2019 ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado de alimentos preenvasados. 3ª Edición, además de la siguiente información, según el numeral 10.2 de la NTP 205.000:2014 (revisada el 2019).

- nombre del producto;
- declaración de los ingredientes y aditivos empleados en la elaboración del producto;
- nombre y dirección del fabricante;
- número de Registro Sanitario;
- fecha de vencimiento;
- código o clave del lote;
- condiciones especiales de conservación.

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

2.4. Insulto

No aplica.

Precisión 4: No aplica.

¹ Según artículo 12 del Reglamento del Decreto Legislativo N° 1082, Ley de Inocuidad de los Alimentos, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2009-AG.

FICHA TÉCNICA
APROBADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN
- Denominación del bien : HARINA DE PLÁTANO
 - Denominación técnica : HARINA DE PLÁTANO
 - Unidad de medida : KILOGRAMO
 - Descripción general : Producto que se obtiene a partir de los trociscos secos del plátano (*Musa paradisiaca*) con un proceso de lavado, secado, molida y tamizado.

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN
- 2.1. Del bien
- En la harina de plátano se permite la adición de aditivos alimentarios conforme lo autorizado por la autoridad sanitaria competente o en su defecto por lo establecido por el Codex Alimentarius. Debe estar libre de partículas de polvo o cualquier otro material extraño, contaminante; debe estar libre de materiales tóxicos tales como pesticidas y herbicidas, según el numeral 5 de la NTP 011.700.2009 (revisada el 2019), y su Corrigenda Técnica.

La harina de plátano debe presentar las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
Calidad		
Factores generales de calidad	- Debe ser inocua y apropiada para el consumo humano. - Debe estar exenta de sabores y olores extraños y de insectos vivos. - Debe estar exenta de suciedad (impurezas de origen animal, incluidos insectos muertos) en cantidades que puedan representar un peligro para la salud humana.	NTP 011.700.2009 (revisada el 2019). PLÁTANO Y PRODUCTOS DERIVADOS. Definiciones, clasificación y requisitos. 1ª Edición y su Corrigenda. Técnica. NTP 011.700.2009. (revisada el 2022/CT 1-2022 PLÁTANO Y PRODUCTOS DERIVADOS. Definiciones, clasificación y requisitos. CORRIGENDA TÉCNICA 1. 1ª Edición
Contenido de humedad	Máximo 10.0% m/m	
Fibra bruta	Máximo 1.0%	
Centiza	Máximo 2.5%	
Tamaño de las partículas	Harina fina: Mínimo el 90% debe pasar por un tamiz de 0.30 mm Harina gruesa: Mínimo el 90% debe pasar por un tamiz de 1.20 mm	
INOCUIDAD (cumplir con los requisitos establecidos por la autoridad competente ¹)	Según el tipo de procesamiento de la harina de plátano, debe cumplir con:	

¹ La autoridad competente, dependiente del proceso seguido para la obtención del bien, si la operación de secado por ejemplo es natural (solo implica una transferencia de masa y no se requiere necesariamente control), la autoridad competente será el SENASA, en ese sentido, el bien y proveedor deberán cumplir con lo establecido en los documentos técnicos de referencia emitidos por el SENASA en materia de inocuidad alimentaria. Sin embargo, si el secado es de tipo industrial, la autoridad competente será la Digesa, en ese sentido, el bien y proveedor deberán cumplir con lo establecido en los documentos técnicos de referencia emitidos por la Digesa en materia de inocuidad alimentaria. La entidad no requerirá hacer dicha precisión, es responsabilidad del proveedor cumplir con lo establecido por la autoridad competente correspondiente según el proceso seguido para la obtención del bien de la presente ficha técnica.

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
	- Servicio Nacional de Sanidad Agraria – Senasa ² para alimentos de procesamiento primario, o	Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y modificaciones.
		Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitarios de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA, sus modificaciones y requerimientos complementarios.
	- Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria – Digesa ³ para Alimentos elaborados industrialmente (fabricados).	Norma Sanitaria para la Fabricación de Alimentos a base de granos y otros, destinados a Programas Sociales de Alimentación, aprobada mediante Resolución Ministerial N° 451-2006-MINSA, y sus modificaciones.

Precisión 1: La entidad deberá precisar en las bases el tipo de harina (harina fina o harina gruesa) de acuerdo al tamaño de partícula de la harina de plátano requerida, por ejemplo: Harina de plátano fina.

2.2. Envase y/o empaque

La harina de plátano debe envasarse en recipientes que salvaguarden las cualidades higiénicas, nutritivas, tecnológicas y organolépticas del producto. Los recipientes, incluido el material de envasado, deben estar fabricados con sustancias que sean inocuas y adecuadas para el uso al que se destinan. No deben transmitir al producto ninguna sustancia que pueda ser nociva o desagradable. Cuando el producto se envasa en sacos, estos deben estar limpios, ser resistentes y estar bien sellados o soldados, según el numeral 8 de la NTP 011.700.2009 (revisada el 2019), y su Corrigenda Técnica.

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, peso, tipo de cerrado, siempre que se haya verificado que estas características aseguran la pluralidad de porciones.

2.3. Rotulado

El rotulado de los envases de harina de plátano debe cumplir con lo establecido en la legislación nacional vigente en materia de rotulado, la NMP 001.2019 Rotulados para el etiquetado de preenvasados, 8ª Edición y en la NTP 203.038-2019 ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado de alimentos preenvasados. 8ª Edición.

Si la harina de plátano se encuentra en el ámbito de competencia de la Digesa, el rotulado debe cumplir, además de lo indicado en el primer párrafo, con lo establecido en la Norma Sanitaria para la Fabricación de Alimentos a base de granos y otros, destinados a Programas Sociales de Alimentación, aprobada mediante Resolución Ministerial N° 451-2006-MINSA, y sus modificaciones, y debe contener la siguiente información mínima:

- nombre del producto;
- declaración de los ingredientes y aditivos (indicando su codificación internacional) que se han empleado en la elaboración del producto, expresados cualitativa y cuantitativamente y en orden decreciente según las proporciones empleadas;
- peso neto;
- nombre y dirección del fabricante;
- número de Registro Sanitario emitido por la Digesa;

² Según artículo 10 del Reglamento del Decreto Legislativo N° 1002, Ley de Inocuidad de los Alimentos, aprobada mediante Decreto Supremo N° 004-2002-AG.

³ Según artículo 12 del Reglamento del Decreto Legislativo N° 1002, Ley de Inocuidad de los Alimentos, aprobada mediante Decreto Supremo N° 034-2008-AG.

- fecha de producción y fecha de vencimiento;
- código o clave de lote;
- condiciones de conservación;
- instrucciones para el uso;
- valor nutricional por 100 gramos de producto.

Si la harina de plátano comestible se encuentra en el ámbito de competencia del Senasa, el colado debe cumplir, adicionalmente a lo indicado en el primer párrafo, con lo establecido en el artículo 27 del Reglamento de Inocuidad Alimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 003-2011-AG y su modificatoria, y la etiqueta en idioma español contendrá la siguiente información:

- nombre del alimento;
 - 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
- Agropecuaria;
- identificación del lote;
 - fecha de vencimiento o consumo preferentemente antes de;
 - instrucciones para el uso y conservación.

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

2.4. **Inserto**
No aplica.

Precisión 4: No aplica.

FICHA TÉCNICA
APROBADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

Denominación del bien : HUEVO DE GALLINA CALIDAD PRIMERA
Denominación técnica : HUEVO DE GALLINA CALIDAD PRIMERA
Unidad de medida : KILÓGRAMO
Descripción general : El huevo de gallina es el óvulo completamente evolucionado de la especie *Gallus gallus*, constituido por cascara, membranas, cámara de aire, clara, chalazas, yema y germen.

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1. **Del bien**
El huevo de gallina calidad primera debe presentar las siguientes características:

CARACTERÍSTICA		ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA														
CALIDAD																	
Color		Blanco o pardo en sus diferentes tonalidades.															
Olor		Característico y libre de olores desagradables.															
Sabor		Característico															
Requisitos físicos		<ul style="list-style-type: none">- Cáscara libre de roturas y quiebras;- Sin cuerpos extraños ni manchas que alteren la apariencia.- Limpio y seco.- La yema debe tener forma casi esférica, de contorno ligeramente definido, ubicación centrada vista a través del ovoscopio y firmemente sostenida por las chalazas.															
		De acuerdo a su peso, se clasifica en los siguientes tamaños:															
		<table><tr><th>Tamaño</th><th>Peso</th></tr><tr><td>Super chico</td><td>< 50 g</td></tr><tr><td>Chico</td><td>50 – 55,55 g</td></tr><tr><td>Mediano</td><td>55,55 – 62,5 g</td></tr><tr><td>Grande</td><td>62,5 – 68,88 g</td></tr><tr><td>Jumbo</td><td>68,88 – 72,22 g</td></tr><tr><td>Super Jumbo</td><td>≥ 72,22</td></tr></table>	Tamaño	Peso	Super chico	< 50 g	Chico	50 – 55,55 g	Mediano	55,55 – 62,5 g	Grande	62,5 – 68,88 g	Jumbo	68,88 – 72,22 g	Super Jumbo	≥ 72,22	
Tamaño	Peso																
Super chico	< 50 g																
Chico	50 – 55,55 g																
Mediano	55,55 – 62,5 g																
Grande	62,5 – 68,88 g																
Jumbo	68,88 – 72,22 g																
Super Jumbo	≥ 72,22																
Tamaño			NTP 011.219:2015														
Peso			HUEVOS. Huevos de gallina, y clasificación.														
Requisitos físicos			2ª Edición														
Tolerancia: Máximo 10% de huevos de las clasificaciones de peso límite.																	
Cáscara		Integra, limpia, seca, lisa y de forma característica.															
Cáscara de alta		Su altura no excede los 5 mm															
Yema		Centrada y fija															
Clara		Transparente, densa y fija															
Categoría		Máximo 5% de huevos de calidad segunda en primera.															
Tolerancias		Huevos quitados o rotos en desho	Máximo 2,00%														

CARACTERISTICA	ESPECIFICACION	REFERENCIA
INOCUIDAD	Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, Decreto Supremo N° 003-2011-AG, y sus modificatorias.	Reglamento de inocuidad Agroalimentaria, Aproximado, mediante Decreto Supremo N° 003-2011-AG, y sus modificatorias.

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

2.2. Envase y/o embalaje

Los envases del huevo de gallina calidad primera deben ser limpios, secos, de primer uso, resistentes, que no transmitan olores, colores o sabores extraños, que protejan al producto contra la rotura, que permitan la ventilación del producto y colocados verticalmente, y en caso de ser reutilizables (solo de material plástico), deben ser lavados y desinfectados antes de su uso con grado alimentario, según el numeral 8.1 de la NTP 011.219.2015.

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

2.3. Rotulado

El rotulado del huevo de gallina calidad primera debe cumplir con las disposiciones establecidas en la NTP 209.038.2016 ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado de alimentos preenvasados, 8ª Edición, según el numeral 9.2.1. de la NTP 011.219.2015:

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

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

2.4. Inserto

No aplica.

Precisión 4: No aplica.

¹ Según artículo 10 del Reglamento del Decreto Legislativo N° 1362, Ley de Inocuidad de los Alimentos, aprobado mediante Decreto Supremo N° 034-2008-AG.

FICHA TÉCNICA APROBADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

Denominación del bien : QUINUA GRADO 1
Denominación técnica : QUINUA PROCESADA (BENEFICIADA) GRADO 1
Unidad de medida : KILOGRAMO
Descripción general : Quinua procesada (beneficiada) son los granos de quinua (género y especie *Chenopodium quinoa* Willd.) que han sido sometidos a operaciones o procesos de limpieza, escarificado, lavado, secado, despepado, selección (clasificación) y eliminación de granos conchas (granos de color), resultando un producto apto para la comercialización y el consumo humano (alguna operación opcionalmente puede repetirse).

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1. Del bien

La quinua grado 1 debe presentar las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA								
CALIDAD										
Requisitos mínimos de calidad	Los granos de quinua deben tener el color característico de la variedad o ecotipo utilizada como materia prima, deben estar exentas de olores extraños o desagradables. Su aspecto debe responder a un grado de homogeneidad respecto a características sensoriales.	NTP 205.062.2021 GRANOS ANDINOS, Quinoa en grano, Requisitos, 3ª Edición								
Requisitos químicos proximales (Valores expresados en base seca)										
- Humedad	Máximo 13,0% Mínimo 10%									
- Proteínas	Máximo 3,5%									
- Cenizas	Mínimo 4,0%									
- Grasa	Mínimo 4,0%									
- Fibra cruda	Mínimo 4,0%									
- Saponina	Menor que 0,12%									
Tamaño del grano	<table><tr><th>Tamaño de los granos</th><th>Dímetro promedio de los granos (mm)</th></tr><tr><td>Grandes</td><td>Mayor a 1,70</td></tr><tr><td>Medianos</td><td>Entre 1,40 a 1,70</td></tr><tr><td>Pequeños</td><td>Mayor a 1,20</td></tr></table>	Tamaño de los granos	Dímetro promedio de los granos (mm)	Grandes	Mayor a 1,70	Medianos	Entre 1,40 a 1,70	Pequeños	Mayor a 1,20	
Tamaño de los granos	Dímetro promedio de los granos (mm)									
Grandes	Mayor a 1,70									
Medianos	Entre 1,40 a 1,70									
Pequeños	Mayor a 1,20									
Grado (Tolerancias de calidad)										
Sensoriales										
- Granos enteros	Mínimo 97%									
- Granos quebrados	Máximo 1,0%									
- Granos dañados (marchados)	Máximo 0,5%									
- Granos germinados	Máximo 0,25%									
- Granos recubiertos	0%									
- Granos inmaduros	Máximo 0,5%									

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
- Granos contaminantes	Máximo 0.5%	
- Impurezas totales	Máximo 0.25%	
Etiquetas		
- Piedrecillas en 100 g de muestra	Ausencia	
- Insectos (enhecos, partes o larvas)	Ausencia	
Homogeneidad	El contenido de cada envase debe ser homogéneo y estar constituido únicamente por granos de quinua procesada de la misma calidad. La porción visible de los granos en el envase debe ser representativa.	
	Cumplir con los requisitos establecidos por la autoridad competente.	
INOCUIDAD	Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, Autoridad Nacional competente.	Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificaciones.
	Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria – DIGESA ¹ para alimentos elaborados industrialmente (fabricados).	Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA, y sus modificaciones y regulación complementaria.

Presición 1: La entidad convocante deberá precisar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas, numeral 7 y/o protocolo del contrato), el tamaño del grano de quinua grado 1 requerido de acuerdo a lo establecido en la presente Ficha Técnica, por ejemplo: Quinua grano grande - grado 1.

2.2. Envase y/o embalaje

La muestra grado 1 debe ser envasada de tal manera que el producto quede debidamente protegido. Los envases y embalajes deben ser nuevos, estar limpios y ser de calidad tal que evite cualquier característica de calor, humedad, ventilación y resistencia necesarias para asegurar y garantizar la inocuidad y calidad del producto durante el transporte, la manipulación, conservación y comercialización, aprobada de los granos de quinua, según lo indica el numeral 7.2 de la NTP 205.052.2021.

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

¹ A los alimentos en los cuales se aplica un sector industrial, se dice que se aplica preferencia de masa y calor. No obstante, para el caso de alimentos como: harina, azúcar, etc., donde se requiere que dichos productos estén controlados. A los alimentos en los cuales se aplica un sector industrial, se dice que se aplica preferencia de masa y calor. No obstante, para el caso de alimentos como: harina, azúcar, etc., donde se requiere que dichos productos estén controlados. A los alimentos en los cuales se aplica un sector industrial, se dice que se aplica preferencia de masa y calor. No obstante, para el caso de alimentos como: harina, azúcar, etc., donde se requiere que dichos productos estén controlados. A los alimentos en los cuales se aplica un sector industrial, se dice que se aplica preferencia de masa y calor. No obstante, para el caso de alimentos como: harina, azúcar, etc., donde se requiere que dichos productos estén controlados.

² Según el artículo 10 del Reglamento del Decreto Legislativo N° 1082, Ley de Inocuidad de los Alimentos, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2003-AG.

³ Según artículo 12 del Reglamento del Decreto Legislativo N° 1052, Ley de Inocuidad de los Alimentos, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2003-AG.

2.3. Rotulado

Además de los requisitos aplicables especificados en la norma Codex CXS 1-1985 (2019) NORMA GENERAL PARA EL ETIQUETADO DE LOS ALIMENTOS PREEMPAQUETADOS, y en la NMP 001-2019 Requisitos para el etiquetado de preenvasados, 5ª Edición, el rotulado debe cumplir lo siguiente, según el numeral 8 de la NTP 205.052.2021:

- nombre del producto;
- nombre y dirección del productor, envasador o comercializador;
- clasificación, tamaño y grado;
- peso neto;
- número de lote.

Adicionalmente, si el producto corresponde que sea controlado por la DIGESA, debe cumplir con el artículo 117 del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA, y sus modificaciones.

Si el producto corresponde que sea controlado por el SENASA, debe presentar, además, la siguiente información:

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

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

2.4. Inserto

No aplica.

Presición 4: No aplica.

FICHA TÉCNICA
APROBADA

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

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN
2.1. Del bien
El ajo categoría primera debe presentar las siguientes características:

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

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
bolados y bulbos abiertos) • Que no afecten la parte comestible.		
Pudrición	0%	
Calibre	30 g – 200 g	
Forma y color	Característicos de la variedad	
INOCUIDAD	Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria SENASA, autoridad nacional competente	Reglamento Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificaciones.

Precisión 1: Ninguna.

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

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

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

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

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

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.

Prección 3: La entidad convocante deberá indicar en las bases (sección específico, especificaciones técnicas numeral 2 y/o portada del catálogo), una información que considere debe estar rotulada. La información adicional que se solicite no puede modificar los atributos del bien descritos en numeral 2.1 de la presente ficha técnica.

2.4. Inserto
No aplica.

Prección 4: No aplica.

FICHA TÉCNICA
APROBADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

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

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1. Del bien

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

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

El limón categoría I debe presentar las siguientes características:

CALIDAD	CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
	Los limones deben:	<ul style="list-style-type: none">- Estar enteros.- Ser de consistencia firme.- Estar sanos, deben excusarse los productos afectados por podredumbre o deterioro que haga 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, enfermedades, lesiones por bajas temperaturas.- 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.	NTP 011.006:2005 FRUTAS Limón Sutil. Requisitos. 4ª Edición
Categoría		Los limones de esta categoría deben ser de buena calidad y característicos de la variedad.	
		Podrán permitirse, sin embargo, los siguientes defectos leves, siempre y cuando no afecten al aspecto general del producto, su calidad, estado de conservación y presentación en el envase:	
		<ul style="list-style-type: none">- defectos leves de forma;- defectos leves de coloración;	

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA															
	- defectos leves de la cáscara que ni superen 1 cm ² . En ningún caso los defectos deben afectar a la pulpa del fruto. Tolerancia: Diez por ciento, en número o en peso, de los limones que no satisficgan los requisitos de esta categoría, pero satisficgan los de la categoría II, C, exceptuando los que no superen las tolerancias establecidas para esta última. El limón categoría I, de acuerdo a su diámetro se clasifica en las siguientes calibres:																
Calibre (tamaño)	<table><tr><th>Calibre</th><th>Diámetro (mm)</th><th>Unidades del producto por kilogramo</th></tr><tr><td>A</td><td>44 a más</td><td>20 - 22</td></tr><tr><td>B</td><td>41 a 43,9</td><td>23 - 27</td></tr><tr><td>C</td><td>38 a 40,9</td><td>28 - 33</td></tr><tr><td>D</td><td>35 a 37,9</td><td>34 - 39</td></tr></table> Tolerancia: Diez por ciento en número o en peso de los limones que correspondan al calibre inmediatamente superior y/o inferior al indicado en el envase. El contenido de cada envase (o lote, para los productos presentados a granel) debe ser homogéneo y estar constituido únicamente por limones del mismo origen, variedad, calidad y calibre. La parte visible del contenido del envase (o lote, para productos presentados a granel) debe ser representativa de todo el contenido.	Calibre	Diámetro (mm)	Unidades del producto por kilogramo	A	44 a más	20 - 22	B	41 a 43,9	23 - 27	C	38 a 40,9	28 - 33	D	35 a 37,9	34 - 39	
Calibre	Diámetro (mm)	Unidades del producto por kilogramo															
A	44 a más	20 - 22															
B	41 a 43,9	23 - 27															
C	38 a 40,9	28 - 33															
D	35 a 37,9	34 - 39															
Homogeneidad																	
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 convocante deberá precisar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 2 y/o proforma del contrato) el calibre del limón categoría I requerido, de acuerdo a lo establecido en la presente Ficha Técnica, por ejemplo: Limón categoría I de calibre C.

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

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

¹ Según artículo 10 del Reglamento del Decreto Legislativo N° 1092, Ley de Inocuidad de los Alimentos, aprobado mediante Decreto Supremo N° 034-2009-AG.

Podrán ser cajas de cartón, plástico, mallas u otros (evitar el uso de cajas de madera) de tal manera que el producto quede debidamente protegido. Los materiales utilizados en el interior del envase deben ser nuevos (se incluye material recuperado de calidad alimentaria), estar limpios y ser de calidad tal que evite cualquier daño externo o interno al producto. Se 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 8.2 de la NTP 011.006:2005.

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

2.3. Rotulado
El rotulado del limón categoría I debe cumplir con las disposiciones establecidas en la NTP 209.036:2019 ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado de alimentos preenvasados. 8ª Edición y demás disposiciones establecidas en el numeral 9 de la NTP 011.006:2005:

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

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

2.4. Inserto
No aplica.

Precisión 4: No aplica.

FICHA TÉCNICA
APROBADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

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

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1. Del bien

La maracuya categoría I debe presentar las siguientes características:

CALIDAD	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
	<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 ellos, 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 cualquier otra cosa y/o sabores extraños.- Estar dotadas de un tallo/pedúnculo que debe llegar hasta el primer nudo.- Exentas de hongos/moho.- Exentas de grialas.	NTP-CODEX CXS 316:2018 NORMA PARA LAS FRUTAS DE LA PASIÓN. ^{1*} Edición
Grado de madurez	<p>a. Las frutas deben ser de buena calidad y características de la variedad.</p> <p>b. Podrán permitirse, sin embargo, los siguientes defectos leves, siempre y cuando no afecten al aspecto general del producto, su calidad, estado de conservación y presentación en el envase:</p> <ul style="list-style-type: none">- Defectos leves de forma.- Defectos leves de la corteza como cicatrices. Estos defectos no deben superar el 10% de la superficie total del fruto, y- Defectos leves de coloración. <p>En ningún caso los defectos ribetan afectar a la piel/a del fruto.</p>	
Categoría		

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA														
	Tolerancia: Se tolera el 10% en número o en peso de las maracuyas que no satisfagan los requisitos de esta categoría, pero satisfagan los de la categoría II de la norma de la referencia.															
Calibre (se determina por el peso del fruto)	<table><tr><th>Código de calibre</th><th>Rango de peso (g)</th></tr><tr><td>A</td><td>>139</td></tr><tr><td>B</td><td>>128 – 139</td></tr><tr><td>C</td><td>>121 – 128</td></tr><tr><td>D</td><td>>105 - 122</td></tr><tr><td>E</td><td>>83 - 105</td></tr><tr><td>F</td><td>>74 - 63</td></tr></table>	Código de calibre	Rango de peso (g)	A	>139	B	>128 – 139	C	>121 – 128	D	>105 - 122	E	>83 - 105	F	>74 - 63	
Código de calibre	Rango de peso (g)															
A	>139															
B	>128 – 139															
C	>121 – 128															
D	>105 - 122															
E	>83 - 105															
F	>74 - 63															
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 maracuyas 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.	Reglamento de inocuidad agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo Nº 024-2011-AG, y sus modificaciones.														

Precisión 1: La entidad convocante deberá precisar, en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 3.2 y/o procedimiento del contrato), el calibre de las maracuyas que desea adquirir, de acuerdo a lo establecido en la NTP-CODEX CXS 316:2018. Por ejemplo: maracuya categoría I – calibre por peso D.

2.2. Envase y/o embalaje

La maracuya I 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 HORTÍFALAS FRESCAS Y CXC-52-2006 (2017) CÓDIGO DE PRÁCTICAS DE HIGIENE PARA LAS FRUTAS Y HORTÍFALAS FRESCAS. Asimismo, deben ser envasadas de tal manera que el producto quede debidamente protegido, según el numeral 5.2 de la NTP-CODEX CXS 316:2018.

Los materiales utilizados en el interior del envase deben ser nuevos, estar limpios y ser de calidad tal que evita 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 en colores con tinta o pegamento no tóxico, según indica el numeral 5.2 de la NTP-CODEX CXS 316:2018.

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

¹Según artículo 13 del Reglamento del Decreto Legislativo N° 1082, Ley de Iniciativa de los Alimantos, aprobado mediante Decreto Supremo N° 034-2003-AG.

- 2.3. Rotulado
- El rotulado de la marca y categoría I debe cumplir con lo indicado en la norma Codex CXS 1-1986 (2018) NORMA GENERAL PARA EL ETIQUETADO DE LOS ALIMENTOS PREENVASADOS y las disposiciones especificadas en el numeral 6 de la NTP-CODEX CXS 316:2019, siguientes:
- nombre del producto, nombre de la variedad (facultativo);
 - nombre, dirección legal del productor o asociación de productores, del acopiador y/o distribuidor cuando sea aplicable, código de identificación del productor (facultativo);
 - país de origen, y facultativamente, nombre del lugar, distrito o región de producción;
 - categoría de calidad;
 - calibre (código de calibre por peso);
 - peso neto (facultativo);
 - número de Autorización Sanitaria de Establecimiento de Procesamiento Primario emitido por el SENASA.

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

- 2.4. Inserto
- No aplica.

Precisión 4: No aplica.

FICHA TÉCNICA
APROBADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN
- Denominación del bien : MAZORCA DE MAIZ MORADO CATEGORÍA PRIMERA
- Denominación técnica : MAZORCA DE MAIZ MORADO CATEGORÍA PRIMERA
- Unidad de medida : KILOGRAMO
- Descripción general : La mazorca de maíz morado es el fruto de la planta de maíz morado conformado por la corona o mazo y los granos de maíz morado que se adhieren a ella. Esta constituida, en base seca, aproximadamente de un 80% por grano y 20% por corona. Se caracteriza por presentar pigmentos antocianos que colorean el pericarpio del grano y la corona o mazo.

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN
- 2.1. Del bien
- La mazorca de maíz morado categoría primera debe ser inocua y apropiada para su uso en el consumo directo. No debe presentar contaminantes de tipo físico, químico y microbiológico que afecten la salud, según indica el numeral 6.1 de la NTP 011.601:2016.

La mazorca de maíz morado categoría primera debe estar conformada por un mismo cultivar o variedad, según indica el numeral 5.1.1 de la NTP 011.601:2016.

La mazorca de maíz morado categoría primera debe presentar las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
Requisitos sensoriales		
Aspecto general	- Entera o partida sin granos defectuosos - Sana, sin pudrición, sin presencia de hongos - Limpia	
Olor	Característico a maíz morado sano, sin olores extraños (como humedad, fermentado, rancidez, enranciamiento, entre otros)	
Sabor	Característico, sin sabores extraños	
Color	Bueno, excelente o promedio (según el anexo D de la norma de la referencia)	NTP 011.601:2016 MAÍZ AMILÁCEO. Mazorcas de maíz morado. Requisitos 1ª Edición
Calibre	Código de calibre I II Mazorca 12 cm o más 6 cm a 12 cm	
Requisitos físicoquímicos		
Humedad	Máximo 13%	
Porcentaje de antocianina	mínimo 0.6%	
Longitud (base hasta la punta de la mazorca)	Mayor a 6 cm	
Requisitos de Sanidad		
Defectos de apariencia externa		
Apariencia de la mazorca	Mazorca entera con granos completos Se tolera hasta el 5% en peso en granos sueltos	

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
Daños y defectos		
Grano picado (por efecto del golpeo, por efecto de la púlla)	No es tolero	
Mazorca dañada por Heliothis	Hasta 1%	
Mazorca dañada por animales menores (ratas o aves)	No se tolera	
Daño por enfermedades	No se tolera	
Presencia de materias extrañas	Hasta 1%	
Total tolerancia serios daños	2%	
Total tolerancia	Hasta 2%, en número o en peso, de mazorcas de maíz morado que no cumplan los requerimientos de esta categoría.	
INOCUIDAD	Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, autoridad competente ¹ .	Reglamento de inocuidad agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificaciones.

Precisión 1: La entidad convocante deberá precisar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 3.2 y/o proforma del contrato) el calibre de la mazorca de maíz morado categoría primera que desea adquirir de acuerdo a lo establecido en la norma NTP 011.601:2016. Por ejemplo: NTP 011.601:2016 se debe especificar el color de maíz morado a adquirir.

2.2. Envase y/o embalaje
La mazorca de maíz morado categoría primera debe ser envasada teniendo en consideración lo establecido en la Norma Codex CXC 1-1989 (2020) PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS.

La mazorca de maíz morado categoría primera debe envasarse en recipientes que salvaguarden las cualidades higiénicas, nutritivas, tecnológicas y organolépticas del producto. Los recipientes, incluido el material de envasado, deben estar fabricados con sustancias que sean inocuas y adecuadas para el uso al que se destinan. No deben transmitir al producto ninguna sustancia tóxica ni olores o sabores desagradables. Cuando el producto se envase en sacos, éstos deben estar limpios, ser resistentes y estar bien costados o sellados, según se indica en el numeral 10.1 de la NTP 011.601:2016.

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

2.3. Rotulado
El rotulado de los envases de la mazorca de maíz morado categoría primera debe cumplir con lo indicado en la norma Codex CXS 1-1989 (2018) NORMA GENERAL PARA EL ETIQUETADO DE LOS ALIMENTOS PREENVASADOS y las disposiciones especificadas en el numeral 10.2 de la NTP 011.601:2016.

¹ Según artículo 10 del Reglamento del Decreto Legislativo N° 1092, Ley de Inocuidad de los Alimentos, apróbase mediante Decreto Supremo N° 034-2006-AG.

- el nombre del producto que debe aparecer en la etiqueta será "mazorca de maíz morado",
- nombre o razón social y dirección del fabricante o envasador;
- el grado de calidad: "categoría segunda";
- calibre;
- el peso neto, en kilogramos (facultativo);
- número de Autorización Sanitaria de Establecimiento de Procesamiento Primario emitido por el SENASA.

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

2.4. Insorto
No aplica.

Precisión 4: No aplica.

FICHA TÉCNICA
APROBADA

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

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN
- 2.1. Del bien
- Las naranjas Valencia categoría I deben haber sido cuidadosamente seleccionadas y haber alcanzado un desarrollo y un estado de madurez adecuados, de acuerdo con los criterios apropiados para la variedad. Su estado de madurez debe permitirles soportar el transporte y la manipulación así como llegar en condiciones satisfactorias al lugar de destino, según indica el numeral 5.1.4 de la NTP 011.023:2014.

Las naranjas Valencia categoría I deben presentar las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD	Las frutas deben presentarse: <ul style="list-style-type: none">- Enteras, es decir, los productos afectados por la podredumbre, u otras alteraciones que los hagan impropios para el consumo humano.- Prácticamente exentas de irregularidades y/o ampollas dislocalizadas por cortes en la cascara.- 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 ataques de plagas.- Prácticamente exentas de daños por quemaduras de sol, heladas y/o bajas temperaturas.- Limpias, prácticamente exentas de materias extrañas visibles.- Exentas de humedad externa anormal, salvo la condensación consiguiente a su remoción de una cámara frigorífica.- Exentas de olores y/o sabores extraños.- Exentas de toda señal de desecación o deshidratación.	NTP 011.023:2014 CITRICOS, Mandarinas, tangelos, naranjas y toronjas. Requisitos, 2ª Edición
Color	La fruta, al momento del empaque, no podrá tener áreas con color "Valor C: -18" o inferiores (más verde) de acuerdo con la tabla de colores del Anexo A de la norma de la referencia. De acuerdo a la coloración, las frutas deben ser de la siguiente manera: <ul style="list-style-type: none">- Bien coloreadas: el color típico de la variedad predominante sobre el color verde, el cual en conjunto no puede exceder el 10% del área superficial.	

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
	No está permitido el uso de sustancias químicas colorantes, aplicadas sobre la superficie de la fruta.	
Contenido de jugo (con relación al peso total del fruto)	Mínimo 33%	
Tolerancia respecto a granulación	Se aceptará hasta un 10% de fruta granulada. Se considera fruta granulada cuando, al hacer el corte en el diámetro ecuatorial, se observa esta condición (granulación) en un área cuyo diámetro es mayor al 40% del diámetro ecuatorial de la fruta.	
Madurez	*Brix	Mínimo 8,0°Brix
	Acidez	Mínimo 0,5% Máximo 1,5%
	Índice de madurez (°Brix/Acidez)	Mínimo 6,5
Tolerancia respecto al grado de madurez	No más del 10% deberá estar fuera del requerimiento mínimo. <ul style="list-style-type: none">- Las frutas deben ser de buena calidad y ser de consistencia firme.- Deben presentar las características de la variedad a la que pertenecen y estar bien coloreadas.- Podrán permitirse, sin embargo, los siguientes defectos leves, siempre y cuando no afecten de forma importante el aspecto general del producto, su calidad, estado de conservación y presentación en el envase.<ul style="list-style-type: none">- Defectos leves de forma.- Defectos leves de la piel producidos durante la formación y desarrollo del fruto, como los causados por Baring, Inrustaciones plialesadas (causadas por Trunks), creasing y quemaduras. Así como los daños provocados por ácaros y quiebras, por la presencia de fumigación y otros agentes.- Defectos leves ya sanados de origen mecánico, tales como los daños producidos por granizo, rozaduras (raining, russet), daños ocasionados por la manipulación, entre otros.- Defectos leves en la cascara causados por aplicaciones foliares.	
Categoría	En ningún caso los defectos deben afectar la pulpa del fruto.	
Tolerancia respecto a la apariencia	Se admite hasta 2% de fruta con putrefacción.	
Tolerancias de Defectos / daños	Defectos leves	
- Ácaros	Si afecta el color del fruto, el área acumulada no debe exceder de 100 mm².	

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA																																							
- Botija y Tiempo	Rasta en algo la apariencia del fruto. En conjunto < 100 mm ² .																																								
- Fumajina	En conjunto menos de 25 mm ² .																																								
- Queroses	En 10 frutos tomados al azar no más de 10 queroses. Y no debe haber más de 5 queroses en un fruto.																																								
- Cicatrices, rozaduras (romado, ruseo) y manchas	El área acumulada no debe exceder de: Clases < 100 mm ² Oscureces < 50 mm ²																																								
- Oleocelosis	Que en forma individual o agrupada no supere 100 mm ² .																																								
- Quemadura de sol	---																																								
- Bufado	Aparenta perceptible al tacto.																																								
- Creasing	Debilita la cáscara o se extiende hasta un 10% de la superficie del fruto, sin alteraciones de color dentro del creasing.																																								
Tamaño Calibres según el diámetro (ecuatorial)	<table><tr><th>Calibre</th><th colspan="2">Diámetro en mm</th></tr><tr><td></td><th>Mínimo</th><th>Máximo</th></tr><tr><td>Cal 11</td><td>59</td><td>61</td></tr><tr><td>Cal 10</td><td>60</td><td>63</td></tr><tr><td>Cal 9</td><td>62</td><td>65</td></tr><tr><td>Cal 8</td><td>64</td><td>68</td></tr><tr><td>Cal 7</td><td>67</td><td>71</td></tr><tr><td>Cal 6</td><td>70</td><td>74</td></tr><tr><td>Cal 5</td><td>73</td><td>78</td></tr><tr><td>Cal 4</td><td>77</td><td>82</td></tr><tr><td>Cal 3</td><td>81</td><td>86</td></tr><tr><td>Cal 2</td><td>86</td><td>90</td></tr><tr><td>Cal 1</td><td>87</td><td>a más</td></tr></table>	Calibre	Diámetro en mm			Mínimo	Máximo	Cal 11	59	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	86	90	Cal 1	87	a más	
Calibre	Diámetro en mm																																								
	Mínimo	Máximo																																							
Cal 11	59	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	86	90																																							
Cal 1	87	a más																																							
Tolerancia respecto al tamaño	Se admitirá para la categoría y, para cualquier modo de presentación, un 10% en número o en peso de frutas que se ajusten al calibre inmediatamente inferior o superior al mencionado en el envase o en los documentos de transporte.																																								
Homogeneidad	El contenido de cada envase debe ser homogéneo y estar constituido únicamente por cítricos del mismo origen, variedad, calidad, cultura y que presenten un mismo grado de desarrollo y madurez. La parte visible del contenido del envase o bote deberá ser representativa del conjunto. Además, para la Categoría 1 se exige la homogeneidad de coloración. Los cítricos podrán presentarse alineados en capas regulares de acuerdo a las escalas de calibrado, tanto en envase cerrado como en abierto. Cuando se clasifique y envase según el diámetro, debe ser necesario que la diferencia máxima de diámetro entre los frutos corresponda a tres calibres sucesivos de la escala de calibrado.																																								

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

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

2.2. Envase y/o embalaje

La Naranja Valencia Categoría 1 debe envasarse teniendo en consideración lo establecido en la Norma CNC 14-1991 (2001) CODIGO DE PRÁCTICAS PARA EL ENVASADO Y TRANSPORTE DE FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS, según indica el numeral 5.3 de la NTP 011.023.2014.

Los materiales y/o papeles utilizados en el interior del envase deben ser nuevos (esto incluye el material recuperado de calidad alimentaria), estar limpios y ser de un material que no pueda causar alteraciones internas ni externas a la fruta. Se permite el uso de materiales y, en particular papeles o cellos que lleven indicaciones comerciales, siempre que la impresión o el etiquetado se hagan con tintas o tintas no tóxicas. Cuando los frutos se presenten envueltos en papel, este debe ser nuevo, fino o lino y debe estar seco. Los envases deben estar exentos de materias extrañas. No obstante, se permitirá que lleven adherida una etiqueta con, no menos, provista de algunas hojas verdes según indica el numeral 5.3 de la NTP 011.023.2014.

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

2.3. Rotulado

Cada envase debe llevar, en caracteres agrupados en uno de sus costados y que sean legibles, indelebles y visibles desde el exterior, las siguientes indicaciones, según el numeral 10 de la NTP 011.023.2014:

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

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

2.4. Inserto

No aplica.

Precisión 4: No aplica.

¹ Según artículo 10 del Reglamento del Decreto Legislativo N° 1082, Ley de Inocuidad de los Alimentos, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2009-AG.

FICHA TÉCNICA
APROBADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN
- Denominación del bien : PALTA FUERTE CATEGORÍA EXTRA
 - Unidad de medida : KILÓGRAMO
 - Descripción general : La palta es un fruto proveniente de la especie *Persea americana* Mill. de la familia de las Lauraceas.
2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN
- 2.1. Del bien
- La palta fuerte categoría extra 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 patas deben ser tales que les permitan soportar el transporte y la manipulación, y llegar en estado satisfactorio al lugar de destino, según indica el numeral 4.1 de la NTP 011.018:2019.

La palta fuerte categoría extra debe presentar las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
Calidad	Las patas de categoría extra contenidas en un mismo envase deben: <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.	NTP 011.018:2019 PALTA. Requisitos. 6ª Edición
Requisitos mínimos		
Homogeneidad	Las patas maduras no deben tener sabor amargo. El contenido de cada envase debe ser homogéneo y estar constituido únicamente por patas del mismo origen.	

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
	variedad, calidad y calibre. La parte viable del contenido del envase debe ser representativa de todo el contenido.	
Categoría	Las patas 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 al 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 patas 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 afectadas en número	
- Manchas	Máximo 5%	
- Decoloración	Máximo 5%	
- Remoído, rozadura o raspado	Máximo 5%	
- Daños por insectos (que no involucre la condición del fruto, afectando sólo superficialmente en la piel)	Máximo 5%	
- Desórdenes fisiológicos (en casos no se debe a daños mecánicos o fitopatógenos)	Máximo 1%	
- Cambio de color	Máximo 5%	
- Herida cicatrizada	0%	
- Contaminantes menores: fumigata, 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 afectadas en número.	
- Ausencia de pedúnculo (se considera defecto grave cuando afecta la piel en forma de rancho)	0%	
- Daños por heladas	0%	
- Magulladura o golpe	0%	
- Quemadura de sol	0%	
- Pudrición	0%	
- Herida abierta	0%	
- Contaminantes mayores: excretas de aves	0%	
Subtotal de defectos mayores	0%	
Total de defectos acumulados	Máximo 5%	

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN		REFERENCIA
	Código por calibre	Peso (en gramos)	
Calibre (tamaño)	2	>1220	CXS 197-1995 (2013) NORMA PARA EL AGUACATE
	4	761 - 1220	
	6	576 - 780	
	8	450 - 576	
	10	384 - 462	
	12	300 - 371	
	14	258 - 313	
	16	227 - 274	
	18	203 - 243	
	20	184 - 217	
Tolerancias de calibre	22	165 - 199	
	24	151 - 175	
	26	144 - 167	
	28	134 - 147	
	30	123 - 137	
Inocuidad	Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, entidad nacional competente ¹ .		Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado por Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias.

Precisión 1: La entidad convocante deberá precisar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 2 y/o protocolo del control) el calibre de la pala fuerte categoría extra requerida, de acuerdo a lo establecido en la presente Ficha Técnica por ejemplo: pala fuerte categoría extra calibre 16.

2.2. Envase y/o embalaje

La pala fuerte categoría extra debe ser envasada tomando en consideración lo establecido en la norma CODEX CXG 44-1995 (2004) CODIGO DE PRACTICAS PARA EL ENVASADO Y TRANSPORTE DE FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS, de tal manera que el producto quede debidamente protegido.

Los materiales utilizados en el interior del envase deben ser nuevos, estar limpios y ser de calidad tal que evite cualquier daño externo o interno al producto. Se permite el uso de materiales, en particular papel o sellos, con indicaciones comerciales, siempre y cuando estén impresos o etiquetados con tinta o pegamento no tóxico, según el numeral 8.2 de la NTP 011.016:2019.

Los envases deben satisfacer las características de calidad, higiene, ventilación y resistencia necesarias para asegurar una manipulación, transporte y conservación apropiada de las palas, y deben estar exentos de cualquier materia y olor extraños, según indica el numeral 8.2.1 de la NTP 011.016:2019.

Precisión 2: La entidad convocante deberá indicar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 2 y/o protocolo del control), el peso neto del producto por envase. Además, podrá

¹ Según artículo 19 del Reglamento del Decreto Legislativo N° 1062, Ley de Inocuidad de los Alimentos, aprobado mediante Decreto Supremo N° 034-2008-AG.

indicar las características del envase tales como: material, peso, tipo de cerrado, siempre que se haya verificado que estas características aseguren la pureza de los productos.

2.3. Rotulado

Los envases de la pala fuerte categoría extra, o bien los documentos que acompañen el envío, además de los requisitos aplicables especificados en la NTP 209.038:2019 ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado de alimentos preenvasados, 8° Edición, deben indicar, en letras agrupadas en el mismo lado, marcas de forma legible e indeleble y visible desde el exterior, lo siguiente, según el numeral 9 de la NTP 011.016:2019:

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

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

2.4. Inserto

No aplica.

Precisión 4: No aplica.

FICHA TÉCNICA
APROBADA

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

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN
- 2.1. Del bien
- La papa Canchán calidad extra debe presentar las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA															
CALIDAD	Casta lote de papa debe estar conformado por la misma variedad. Las papas variedad Canchán deben presentar las siguientes características: - Forma redondeada. - Piel de color rojo, ojos superficiales. - Pulpa de color blanca a blanca cremosa.																
Uniformidad																	
Tamaño ¹	<table><thead><tr><th colspan="3">Calibres</th></tr><tr><th>Diámetro (D) y peso (g)</th><th>Extra</th><th>Segunda</th></tr></thead><tbody><tr><td>D mayor (mm)</td><td>134-102</td><td>101-75</td></tr><tr><td>D menor (mm)</td><td>101-72</td><td>71-51</td></tr><tr><td>Peso (g)</td><td>635-320</td><td>315-155</td></tr></tbody></table>	Calibres			Diámetro (D) y peso (g)	Extra	Segunda	D mayor (mm)	134-102	101-75	D menor (mm)	101-72	71-51	Peso (g)	635-320	315-155	NTP 011.119.2016 PAPA Y SUS DERIVADOS. Definiciones, requisitos, 3ª Edición
Calibres																	
Diámetro (D) y peso (g)	Extra	Segunda															
D mayor (mm)	134-102	101-75															
D menor (mm)	101-72	71-51															
Peso (g)	635-320	315-155															
Santidad y aspecto																	
- Inmadurez (papa pelada o pelona con levantamiento de piel)	Máximo 1% m/m																
- Cortes, cicatrices, magulladuras, grietas, rajaduras	Máximo 2% m/m																
- Brotemiento	0% m/m																
- Verdoramiento	0% m/m																
- Pudrición seca	0% m/m																
- Pudrición húmeda	0% m/m																
- Comeduras, perforaciones, galerías causados por (larvas causados por insectos y roedores)	Máximo 2% m/m																
- Mezclas varietales	0% m/m																
Forraje máximo acumulado	5% m/m																

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

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

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

- 2.2. Envase y/o empaque
- La papa Canchán calidad extra debe ser envasada según lo establecido en las normas Codex CXC 1-1969 (2020) PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS, CXC 63-2003 (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 la manera que el producto quede debidamente protegido.

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

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

- 2.3. Rotulado
- Los envases, o bien los documentos que acompañen el envío, además de los requisitos aplicables especificados en la NTP 209.038.2019 ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado de alimentos preenvasados, 8ª Edición, deben indicar lo siguiente:
- número de Autorización Sanitaria de Establecimiento de Procesamiento Primario emitida por el SENASA.

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

- 2.4. Inserto
- No aplica.
- Precisión 4: No aplica.

² Según artículo 10 del Reglamento del Decreto Legislativo N° 1052, Ley de Inocuidad de los Alimentos, aprobado mediante Decreto Supremo N° 034-2008-AG.

FICHA TÉCNICA
APROBADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

Denominación del bien	PAPAYA CATEGORÍA EXTRA
Denominación técnica	PAPAYA CATEGORÍA EXTRA
Unidad de medida	KILOGRAMO
Descripción general	Es el fruto proveniente de la especie <i>Carica papaya</i> L., de la familia <i>Curcubitaceae</i>

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1. Del bien

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

La papaya categoría extra debe presentar las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
Calidad	Las papayas deben: <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 inherente a su empaque de una cámara frigorífica.- Estar exentas de cualquier olor y/o sabor extraños.- Ser de consistencia firme.- Tener un espacio fresco.- Estar exentas de daños causados por talas y/o altas temperaturas. Cuando tengan padurecho, 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 característicos 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.	

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA																						
Tolerancia de calidad	El 5%, en número o en peso, de las papayas que no satisficgan los requisitos de esta categoría pero satisficgan los de la Categoría lo, excepcionalmente, que no superen las tolerancias establecidas para esta última.																							
Calibre	La papaya categoría extra se clasifica en los siguientes calibres (determinados por el peso del fruto): <table><tr><th>Calibre</th><th>Peso (g)</th></tr><tr><td>A</td><td>200 – 300</td></tr><tr><td>B</td><td>301 – 400</td></tr><tr><td>C</td><td>401 – 500</td></tr><tr><td>D</td><td>501 – 600</td></tr><tr><td>E</td><td>601 – 700</td></tr><tr><td>F</td><td>701 – 800</td></tr><tr><td>G</td><td>801 – 1100</td></tr><tr><td>H</td><td>1101 – 1500</td></tr><tr><td>I</td><td>1501 – 2000</td></tr><tr><td>J</td><td>≥ 2001</td></tr></table>	Calibre	Peso (g)	A	200 – 300	B	301 – 400	C	401 – 500	D	501 – 600	E	601 – 700	F	701 – 800	G	801 – 1100	H	1101 – 1500	I	1501 – 2000	J	≥ 2001	
Calibre	Peso (g)																							
A	200 – 300																							
B	301 – 400																							
C	401 – 500																							
D	501 – 600																							
E	601 – 700																							
F	701 – 800																							
G	801 – 1100																							
H	1101 – 1500																							
I	1501 – 2000																							
J	≥ 2001																							
Tolerancias de calibre	La tolerancia en el calibre será el 10%, en número o en peso, de las papayas que correspondan al calibre inmediatamente superior y/o inferior al indicado en el envase, con un peso mínimo de 150 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.	Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria aprobado mediante Decreto Supremo Nº 004-2011-AG, y sus modificaciones.																						

Precisión 1: La entidad convocante deberá prestar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 2 y/o protocolo del control) 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 y/o embalaje

La papaya categoría extra debe ser acondicionada tomando en consideración lo establecido en las normas Codex CXS 1-1989 (2022) PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS, CXS 53-2003 (2017) CÓDIGO DE PRÁCTICAS DE HIGIENE PARA LAS FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS, y CXS 44-1995 (2004) CÓDIGO DE PRÁCTICAS PARA EL ENVASADO Y TRANSPORTE DE FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS, de tal manera que el producto quede debidamente protegido.

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

Precisión 2: La entidad convocante deberá indicar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 2 y/o protocolo del control), el peso neto del producto por envase. Además, podrá indicar según artículo 10 del Reglamento del Decreto Legislativo N° 1082, Ley de Inocuidad de los Alimentos, aprobado mediante Decreto Supremo Nº 034-2005-AG.

Las características del envase talles como: material, peso, tipo de cerrado, siempre que se haya verificado que estas características aseguren la pluralidad de postores.

2.3. Rotulado

El rotulado de los envases de la papaya categoría extra deben cumplir con lo indicado en la NTP 205.038:2019, ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado de alimentos preenvasados. 8ª Edición y las disposiciones especificadas en el numeral 5.2 de la norma Codex CXS 183- 1993 (2011):

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

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

2.4. Inserto

No aplica.

Precisión 4: No aplica.

Versión 05

Página 3 de 3

FICHA TÉCNICA
APROBADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

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

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1. Del bien

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

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD	<ul style="list-style-type: none">- Los plátanos deben:<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 defectos causados por bajas temperaturas.- Estar prácticamente exentos de magulladuras.- Estar exentos de deformaciones o curvaturas anormales de los dedos.- Estar sin plagas.- 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 achillado o rasgado, y sin fragmentos de pedúnculo.	NTP-CODEX CXS 205:2019 NORMA PARA EL BANANO (PLÁTANO), 1ª Edición
Madurez fisiológica	De conformidad con las características peculiares de la variedad.	

Versión 01

Página 1 de 3

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

Precisión 1: La entidad convocante deberá prestar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 5.2 y/o protocolo del control) si desea que los plátanos sean entregados en menos, técnicos o ejidos, o por unidad (dedos).

2.2. Envases y/o embalaje

El plátano categoría I debe ser envasado tomando en consideración lo establecido en las normas Coder CXC 1-1993 (2020) PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS, CXC 44-1995 (2004) CÓDIGO DE PRÁCTICAS PARA EL ENVASADO Y TRANSPORTE DE FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS Y CXC 83-2003 (2017) CÓDIGO DE PRÁCTICAS DE HIGIENE PARA LAS FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS. Además, deben ser envasados de tal manera que el producto quede convenientemente protegido según indica el numeral 5.2 de la NTP-CODEX CXS 205:2018.

¹ Según artículo 10 del Reglamento del Decreto Legislativo N° 1657, Ley de Inocuidad de los Alimentos, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2008-AG.

Los materiales utilizados en el interior de los envases 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 pigmento no tóxico, según indica el numeral 5.2 de la NTP-CODEX CXS 205:2018.

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 205:2018.

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

2.3. Rotulado

El rotulado de los envases del plátano categoría I debe cumplir con las disposiciones especificadas en el numeral 6 de la NTP-CODEX CXS 205:2018, siguientes:

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

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

2.4. Inserto

No aplica.

Precisión 4: No aplica.

FICHA TÉCNICA
APROBADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

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

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

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

Las sandías categoría primera deben presentar las siguientes características:

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

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

Las sandías categoría primera deben ser acondicionadas de tal manera que queden protegidas, ventiladas y bien presentadas, los requisitos de los envases serán los indicados en la norma Codex CXC 44-1985 (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 envases deben estar limpios y compuestos por materiales que no causen alteraciones al producto, así por ejemplo en cajas de madera, cartón corrugado o de otro material adecuado que reúna las condiciones de higiene, limpieza, ventilación y resistencia a la humedad, manipulación y transporte, de modo que garantice una adecuada conservación del producto, según indica el numeral 9.1.4 de la NTP 011.017:2015.

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

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

2.3. Rotulado

El rotulado de los envases debe estar conforme a lo indicado en la NTP 209.039:2018 ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado de alimentos preenvasados, 8ª Edición, o la norma Codex CXC 1-1985 (2018) NORMA GENERAL PARA EL ETIQUETADO DE LOS ALIMENTOS PREENVASADOS. Además, el rótulo debe contener lo siguiente según indica el numeral 6.2 de la NTP 011.017:2015:

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

¹ Según artículo 10 del Reglamento del Decreto Legislativo N° 1362 Ley de Inocuidad de los Alimentos, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2008-AG.

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

Preclación 3: La entidad convocante deberá indicar en las bases (preclación, especificaciones técnicas numeral 2 y/o protocolo de control) otra información que considere de su interés. La información adicional que se solicite no puede modificar las características del bien descritos en el numeral 2.1 de la presente ficha técnica

2.4. Inscrito
No aplica.

Preclación 4: No aplica.

FICHA TÉCNICA
APROBADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

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

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1. Del bien

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

La yuca categoría extra debe presentar las siguientes características:

CALIDAD	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
La yuca debe:	<ul style="list-style-type: none">- Estar entera.- Estar sana, deben excluirse los productos afectados por podredumbre, moho o deterioro que hagan que no sean aptos para el consumo.- Estar limpia, y prácticamente exenta de cualquier materia extraña visible, excepto aquellas sustancias permitidas que predominen su vida útil.- Estar prácticamente exenta de plagas que afecten el aspecto general del producto.- Estar prácticamente exenta de daños causados por plagas.- Estar exenta de humedad externa anormal, salvo la condensación consiguiente a su remoción de una cámara frigorífica.- Estar exenta de cualquier olor y/o sabor extraños.- Ser de consistencia firme.- Estar prácticamente exenta de daños mecánicos y magulladuras.- Estar exenta de pérdida de color en la pulpa.	NTP-CODEX STAN 238:2014 (revisada al 2019) NORMA PARA LA YUCA (MANDIOCA) DULCE. 1ª Edición
Requisitos mínimos		
Clasificación y tolerancia de calidad	El extremo del pedúnculo debe tener un corte limpio entre 1 cm y 1.25 cm de longitud. Las yucas (mandioca) de categoría extra deben ser de calidad superior y características de la variedad y/o tipo comercial. No deben tener defectos, salvo	

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA								
	<p>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>Tolerancia: El 5%, en número o en peso, de la yuca (mandioca) que no satisfaga los requisitos de esta categoría pero satisfaga los de la Categoría I o, excepcionalmente, que no supere las tolerancias establecidas para esta última.</p> <p>La yuca categoría extra se clasifica en los siguientes calibres, de acuerdo al diámetro en la sección transversal más gruesa de la raíz, de acuerdo con el siguiente cuadro:</p> <table><tr><th>Calibre</th><th>Diámetro (cm)</th></tr><tr><td>A</td><td>3,5 - 5,0</td></tr><tr><td>B</td><td>5,1 - 8,0</td></tr><tr><td>C</td><td>> 8,0</td></tr></table> <p>Tolerancia: El 10%, en número o en peso, de las yucas (mandioca) que correspondan al calibre inmediatamente superior y/o inferior al indicado en el envase.</p>	Calibre	Diámetro (cm)	A	3,5 - 5,0	B	5,1 - 8,0	C	> 8,0	
Calibre	Diámetro (cm)									
A	3,5 - 5,0									
B	5,1 - 8,0									
C	> 8,0									
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: La entidad convocante deberá precisar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 2 y/o protoma del contrato) el calibre de la yuca categoría extra requerido de acuerdo a lo establecido en la presente Ficha Técnica, por ejemplo, yuca categoría extra, calibre B.

2.2. Envase y/o embalaje

La yuca categoría extra debe ser envasada según lo establecido en las normas Codex CXC-1-1993 (2020) PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS, CXC-35-2003 (2017) CÓDIGO DE PRÁCTICAS DE HIGIENE PARA LAS FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS Y CXC-44-1993 (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 en cuanto a la forma y estar constituido únicamente por yuca categoría extra del mismo origen, variedad y/o tipo comercial y calibre. La parte visible del contenido del envase *debe* ser representativa de todo el contenido, según indica el numeral 3.1 de la NTP-CODEX STAN 238:2014 (revisada el 2019).

Los materiales utilizados en el interior del envase deben ser nuevos (esto incluye el material recuperado de calidad alimentaria), estar limpios y ser de calidad tal que evite cualquier daño externo o interno al producto. Se permite el uso de materiales, en particular papel o sellos, con indicaciones comerciales, siempre y cuando estén impresos o etiquetados con tinta o pegamento no tóxico, según indica el numeral 5.2 de la NTP-CODEX STAN 238:2014 (revisada el 2019).

¹ Según artículo 10 del Reglamento del Decreto Legislativo N° 1082, Ley de Inocuidad de los Alimentos, aprobado mediante Decreto Supremo N° 034-2005-AG.

Los envases deben satisfacer las características de calidad, higiene, ventilación y resistencia necesarias para asegurar la manipulación, el transporte y la conservación apropiados de la yuca categoría extra, y deben estar exentos de cualquier materia y olor extraños, según indica el numeral 5.2.1 de la NTP-CODEX STAN 238:2014 (revisada el 2019).

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

2.3. Rotulado

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

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

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

2.4. Inserto
No aplica.

Precisión 4: No aplica.



5.3. Garantía Comercial

- * Por diez (12) meses.

5.4. Lugar y plazo de ejecución de la prestación

5.4.1. Lugar

- * Los bienes serán entregados/recepcionados en las casas propias detallados líneas abajo, con la supervisión del área de almacén.

DIRECCIÓN	DIRECCIÓN
REGIÓN PROTECTORA HUMANITARIA	CALLE SAN ANTONIO 2965 LORETO-AMAYAS-PIURCHIA
HUMANITARIO HUMANOS	CALLE PABLO DE YZA LORETO-AMAYAS-PIURCHIA
HUMANITARIO HUMANOS	CALLE PABLO DE YZA LORETO-AMAYAS-PIURCHIA
HUMANITARIO HUMANOS	CALLE PABLO DE YZA LORETO-AMAYAS-PIURCHIA

5.5. Plazo

- * La entrega de los productos deberá ser entregados en un máximo de 05 días calendario, contados a partir del día siguiente de notificado la orden de compra emitidos, en 12 armadas con un total de 365 días, de acuerdo al siguiente detalle:

RELACION DE BIENES DE MANEJO PARA CUATRO HORAS REQUERIDOS 2024

id	name	age	sex	height	weight	blood pressure	heart rate	respiratory rate	oxygen saturation	glucose	cholesterol	triglycerides	hemoglobin	hematocrit	platelets	white blood cells	neutrophils	lymphocytes	monocytes	eosinophils	basophils	red blood cells	mean corpuscular volume	mean corpuscular hemoglobin	mean corpuscular hemoglobin concentration	reticulocyte count	erythrocyte sedimentation rate	erythrocyte sedimentation rate	erythrocyte sedimentation rate	erythrocyte sedimentation rate	erythrocyte sedimentation rate	erythrocyte sedimentation rate	erythrocyte sedimentation rate	erythrocyte sedimentation rate	erythrocyte sedimentation rate	erythrocyte sedimentation rate	erythrocyte sedimentation rate	erythrocyte sedimentation rate	erythrocyte sedimentation rate	erythrocyte sedimentation rate	erythrocyte sedimentation rate	erythrocyte sedimentation rate	erythrocyte sedimentation rate	erythrocyte sedimentation rate	erythrocyte sedimentation rate	erythrocyte sedimentation rate	erythrocyte sedimentation rate	erythrocyte sedimentation rate	erythrocyte sedimentation rate	erythrocyte sedimentation rate	erythrocyte sedimentation rate	erythrocyte sedimentation rate	erythrocyte sedimentation rate	erythrocyte sedimentation rate	erythrocyte sedimentation rate	erythrocyte sedimentation rate	erythrocyte sedimentation rate	erythrocyte sedimentation rate	erythrocyte sedimentation rate	erythrocyte sedimentation rate	erythrocyte sedimentation rate	erythrocyte sedimentation rate	erythrocyte sedimentation rate	erythrocyte sedimentation rate	erythrocyte sedimentation rate	erythrocyte sedimentation rate	erythrocyte sedimentation rate	erythrocyte sedimentation rate	erythrocyte sedimentation rate	erythrocyte sedimentation rate	erythrocyte sedimentation rate	erythrocyte sedimentation rate	erythrocyte sedimentation rate	erythrocyte sedimentation rate	erythrocyte sedimentation rate	erythrocyte sedimentation rate	erythrocyte sedimentation rate	erythrocyte sedimentation rate	erythrocyte sedimentation rate	erythrocyte sedimentation rate	erythrocyte sedimentation rate	erythrocyte sedimentation rate	erythrocyte sedimentation rate	erythrocyte sedimentation rate	erythrocyte sedimentation rate	erythrocyte sedimentation rate	erythrocyte sedimentation rate	erythrocyte sedimentation rate	erythrocyte sedimentation rate	erythrocyte sedimentation rate	erythrocyte sedimentation rate	erythrocyte sedimentation rate	erythrocyte sedimentation rate	erythrocyte sedimentation rate	erythrocyte sedimentation rate	erythrocyte sedimentation rate	erythrocyte sedimentation rate	erythrocyte sedimentation rate	erythrocyte sedimentation rate	erythrocyte sedimentation rate	erythrocyte sedimentation rate	erythrocyte sedimentation rate	erythrocyte sedimentation rate	erythrocyte sedimentation rate	erythrocyte sedimentation rate	erythrocyte sedimentation rate	erythrocyte sedimentation rate	erythrocyte sedimentation rate	erythrocyte sedimentation rate	erythrocyte sedimentation rate	erythrocyte sedimentation rate	erythrocyte sedimentation rate	erythrocyte sedimentation rate	erythrocyte sedimentation rate	erythrocyte sedimentation rate	erythrocyte sedimentation rate	erythrocyte sedimentation rate	erythrocyte sedimentation rate	erythrocyte sedimentation rate	erythrocyte sedimentation rate	erythrocyte sedimentation rate	erythrocyte sedimentation rate	erythrocyte sedimentation rate	erythrocyte sedimentation rate	erythrocyte sedimentation rate	erythrocyte sedimentation rate	erythrocyte sedimentation rate	erythrocyte sedimentation rate	erythrocyte sedimentation rate	erythrocyte sedimentation rate	erythrocyte sedimentation rate	erythrocyte sedimentation rate	erythrocyte sedimentation rate	erythrocyte sedimentation rate	erythrocyte sedimentation rate	erythrocyte sedimentation rate	erythrocyte sedimentation rate	erythrocyte sedimentation rate	erythrocyte sedimentation rate	erythrocyte sedimentation rate	erythrocyte sedimentation rate	erythrocyte sedimentation rate	erythrocyte sedimentation rate	erythrocyte sedimentation rate	erythrocyte sedimentation rate	erythrocyte sedimentation rate	erythrocyte sedimentation rate	erythrocyte sedimentation rate	erythrocyte sedimentation rate	erythrocyte sedimentation rate	erythrocyte sedimentation rate	erythrocyte sedimentation rate	erythrocyte sedimentation rate	erythrocyte sedimentation rate	erythrocyte sedimentation rate	erythrocyte sedimentation rate	erythrocyte sedimentation rate	erythrocyte sedimentation rate	erythrocyte sedimentation rate	erythrocyte sedimentation rate	erythrocyte sedimentation rate	erythrocyte sedimentation rate	erythrocyte sedimentation rate	erythrocyte sedimentation rate	erythrocyte sedimentation rate	erythrocyte sedimentation rate	erythrocyte sedimentation rate	erythrocyte sedimentation rate	erythrocyte sedimentation rate	erythrocyte sedimentation rate	erythrocyte sedimentation rate	erythrocyte sedimentation rate	erythrocyte sedimentation rate	erythrocyte sedimentation rate	erythrocyte sedimentation rate	erythrocyte sedimentation rate	erythrocyte sedimentation rate	erythrocyte sedimentation rate	erythrocyte sedimentation rate	erythrocyte sedimentation rate	erythrocyte sedimentation rate	erythrocyte sedimentation rate	erythrocyte sedimentation rate	erythrocyte sedimentation rate	erythrocyte sedimentation rate	erythrocyte sedimentation rate	erythrocyte sedimentation rate	erythrocyte sedimentation rate	erythrocyte sedimentation rate	erythrocyte sedimentation rate	erythrocyte sedimentation rate	erythrocyte sedimentation rate	erythrocyte sedimentation rate	erythrocyte sedimentation rate	erythrocyte sedimentation rate	erythrocyte sedimentation rate	erythrocyte sedimentation rate	erythrocyte sedimentation rate	erythrocyte sedimentation rate	erythrocyte sedimentation rate	erythrocyte sedimentation rate	erythrocyte sedimentation rate	erythrocyte sedimentation rate	erythrocyte sedimentation rate	erythrocyte sedimentation rate	erythrocyte sedimentation rate	erythrocyte sedimentation rate	erythrocyte sedimentation rate	erythrocyte sedimentation rate	erythrocyte sedimentation rate	erythrocyte sedimentation rate	erythrocyte sedimentation rate	erythrocyte sedimentation rate	erythrocyte sedimentation rate	erythrocyte sedimentation rate	erythrocyte sedimentation rate	erythrocyte sedimentation rate	erythrocyte sedimentation rate	erythrocyte sedimentation rate	erythrocyte sedimentation rate	erythrocyte sedimentation rate	erythrocyte sedimentation rate	erythrocyte sedimentation rate	erythrocyte sedimentation rate	erythrocyte sedimentation rate	erythrocyte sedimentation rate	erythrocyte sedimentation rate	erythrocyte sedimentation rate	erythrocyte sedimentation rate	erythrocyte sedimentation rate	erythrocyte sedimentation rate	erythrocyte sedimentation rate	erythrocyte sedimentation rate	erythrocyte sedimentation rate	erythrocyte sedimentation rate	erythrocyte sedimentation rate	erythrocyte sedimentation rate	erythrocyte sedimentation rate	erythrocyte sedimentation rate	erythrocyte sedimentation rate	erythrocyte sedimentation rate	erythrocyte sedimentation rate	erythrocyte sedimentation rate	erythrocyte sedimentation rate	erythrocyte sedimentation rate	erythrocyte sedimentation rate	erythrocyte sedimentation rate	erythrocyte sedimentation rate	erythrocyte sedimentation rate	erythrocyte sedimentation rate	erythrocyte sedimentation rate	erythrocyte sedimentation rate	erythrocyte sedimentation rate	erythrocyte sedimentation rate	erythrocyte sedimentation rate	erythrocyte sedimentation rate	erythrocyte sedimentation rate	erythrocyte sedimentation rate	erythrocyte sedimentation rate	erythrocyte sedimentation rate	erythrocyte sedimentation rate	erythrocyte sedimentation rate	erythrocyte sedimentation rate	erythrocyte sedimentation rate	erythrocyte sedimentation rate	erythrocyte sedimentation rate	erythrocyte sedimentation rate	erythrocyte sedimentation rate	erythrocyte sedimentation rate	erythrocyte sedimentation rate	erythrocyte sedimentation rate	erythrocyte sedimentation rate	erythrocyte sedimentation rate	erythrocyte sedimentation rate	erythrocyte sedimentation rate	erythrocyte sedimentation rate	erythrocyte sedimentation rate	erythrocyte sedimentation rate	erythrocyte sedimentation rate	erythrocyte sedimentation rate	erythrocyte sedimentation rate	erythrocyte sedimentation rate	erythrocyte sedimentation rate	erythrocyte sedimentation rate	erythrocyte sedimentation rate	erythrocyte sedimentation rate	erythrocyte sedimentation rate	erythrocyte sedimentation rate	erythrocyte sedimentation rate	erythrocyte sedimentation rate	erythrocyte sedimentation rate	erythrocyte sedimentation rate	erythrocyte sedimentation rate	erythrocyte sedimentation rate	erythrocyte sedimentation rate	erythrocyte sedimentation rate	erythrocyte sedimentation rate	erythrocyte sedimentation rate	erythrocyte sedimentation rate	erythrocyte sedimentation rate	erythrocyte sedimentation rate	erythrocyte sedimentation rate	erythrocyte sedimentation rate	erythrocyte sedimentation rate	erythrocyte sedimentation rate	erythrocyte sedimentation rate	erythrocyte sedimentation rate	erythrocyte sedimentation rate	erythrocyte sedimentation rate	erythrocyte sedimentation rate	erythrocyte sedimentation rate	erythrocyte sedimentation rate	erythrocyte sedimentation rate	erythrocyte sedimentation rate	erythrocyte sedimentation rate	erythrocyte sedimentation rate	erythrocyte sedimentation rate	erythrocyte sedimentation rate	erythrocyte sedimentation rate	erythrocyte sedimentation rate	erythrocyte sedimentation rate	erythrocyte sedimentation rate	erythrocyte sedimentation rate	erythrocyte sedimentation rate	erythrocyte sedimentation rate	erythrocyte sedimentation rate	erythrocyte sedimentation rate	erythrocyte sedimentation rate	erythrocyte sedimentation rate	erythrocyte sedimentation rate	erythrocyte sedimentation rate	erythrocyte sedimentation rate	erythrocyte sedimentation rate	erythrocyte sedimentation rate	erythrocyte sedimentation rate	erythrocyte sedimentation rate	erythrocyte sedimentation rate	erythrocyte sedimentation rate	erythrocyte sedimentation rate	erythrocyte sedimentation rate	erythrocyte sedimentation rate	erythrocyte sedimentation rate	erythrocyte sedimentation rate	erythrocyte sedimentation rate	erythrocyte sedimentation rate	erythrocyte sedimentation rate	erythrocyte sedimentation rate	erythrocyte sedimentation rate	erythrocyte sedimentation rate	erythrocyte sedimentation rate	erythrocyte sedimentation rate	erythrocyte sedimentation rate	erythrocyte sedimentation rate	erythrocyte sedimentation rate	erythrocyte sedimentation rate	erythrocyte sedimentation rate	erythrocyte sedimentation rate	erythrocyte sedimentation rate	erythrocyte sedimentation rate	erythrocyte sedimentation rate	erythrocyte sedimentation rate	erythrocyte sedimentation rate	erythrocyte sedimentation rate	erythrocyte sedimentation rate	erythrocyte sedimentation rate	erythrocyte sedimentation rate	erythrocyte sedimentation rate	erythrocyte sedimentation rate	erythrocyte sedimentation rate	erythrocyte sedimentation rate	erythrocyte sedimentation rate	
----	------	-----	-----	--------	--------	----------------	------------	------------------	-------------------	---------	-------------	---------------	------------	------------	-----------	-------------------	-------------	-------------	-----------	-------------	-----------	-----------------	-------------------------	-----------------------------	---	--------------------	--------------------------------	--------------------------------	--------------------------------	--------------------------------	--------------------------------	--------------------------------	--------------------------------	--------------------------------	--------------------------------	--------------------------------	--------------------------------	--------------------------------	--------------------------------	--------------------------------	--------------------------------	--------------------------------	--------------------------------	--------------------------------	--------------------------------	--------------------------------	--------------------------------	--------------------------------	--------------------------------	--------------------------------	--------------------------------	--------------------------------	--------------------------------	--------------------------------	--------------------------------	--------------------------------	--------------------------------	--------------------------------	--------------------------------	--------------------------------	--------------------------------	--------------------------------	--------------------------------	--------------------------------	--------------------------------	--------------------------------	--------------------------------	--------------------------------	--------------------------------	--------------------------------	--------------------------------	--------------------------------	--------------------------------	--------------------------------	--------------------------------	--------------------------------	--------------------------------	--------------------------------	--------------------------------	--------------------------------	--------------------------------	--------------------------------	--------------------------------	--------------------------------	--------------------------------	--------------------------------	--------------------------------	--------------------------------	--------------------------------	--------------------------------	--------------------------------	--------------------------------	--------------------------------	--------------------------------	--------------------------------	--------------------------------	--------------------------------	--------------------------------	--------------------------------	--------------------------------	--------------------------------	--------------------------------	--------------------------------	--------------------------------	--------------------------------	--------------------------------	--------------------------------	--------------------------------	--------------------------------	--------------------------------	--------------------------------	--------------------------------	--------------------------------	--------------------------------	--------------------------------	--------------------------------	--------------------------------	--------------------------------	--------------------------------	--------------------------------	--------------------------------	--------------------------------	--------------------------------	--------------------------------	--------------------------------	--------------------------------	--------------------------------	--------------------------------	--------------------------------	--------------------------------	--------------------------------	--------------------------------	--------------------------------	--------------------------------	--------------------------------	--------------------------------	--------------------------------	--------------------------------	--------------------------------	--------------------------------	--------------------------------	--------------------------------	--------------------------------	--------------------------------	--------------------------------	--------------------------------	--------------------------------	--------------------------------	--------------------------------	--------------------------------	--------------------------------	--------------------------------	--------------------------------	--------------------------------	--------------------------------	--------------------------------	--------------------------------	--------------------------------	--------------------------------	--------------------------------	--------------------------------	--------------------------------	--------------------------------	--------------------------------	--------------------------------	--------------------------------	--------------------------------	--------------------------------	--------------------------------	--------------------------------	--------------------------------	--------------------------------	--------------------------------	--------------------------------	--------------------------------	--------------------------------	--------------------------------	--------------------------------	--------------------------------	--------------------------------	--------------------------------	--------------------------------	--------------------------------	--------------------------------	--------------------------------	--------------------------------	--------------------------------	--------------------------------	--------------------------------	--------------------------------	--------------------------------	--------------------------------	--------------------------------	--------------------------------	--------------------------------	--------------------------------	--------------------------------	--------------------------------	--------------------------------	--------------------------------	--------------------------------	--------------------------------	--------------------------------	--------------------------------	--------------------------------	--------------------------------	--------------------------------	--------------------------------	--------------------------------	--------------------------------	--------------------------------	--------------------------------	--------------------------------	--------------------------------	--------------------------------	--------------------------------	--------------------------------	--------------------------------	--------------------------------	--------------------------------	--------------------------------	--------------------------------	--------------------------------	--------------------------------	--------------------------------	--------------------------------	--------------------------------	--------------------------------	--------------------------------	--------------------------------	--------------------------------	--------------------------------	--------------------------------	--------------------------------	--------------------------------	--------------------------------	--------------------------------	--------------------------------	--------------------------------	--------------------------------	--------------------------------	--------------------------------	--------------------------------	--------------------------------	--------------------------------	--------------------------------	--------------------------------	--------------------------------	--------------------------------	--------------------------------	--------------------------------	--------------------------------	--------------------------------	--------------------------------	--------------------------------	--------------------------------	--------------------------------	--------------------------------	--------------------------------	--------------------------------	--------------------------------	--------------------------------	--------------------------------	--------------------------------	--------------------------------	--------------------------------	--------------------------------	--------------------------------	--------------------------------	--------------------------------	--------------------------------	--------------------------------	--------------------------------	--------------------------------	--------------------------------	--------------------------------	--------------------------------	--------------------------------	--------------------------------	--------------------------------	--------------------------------	--------------------------------	--------------------------------	--------------------------------	--------------------------------	--------------------------------	--------------------------------	--------------------------------	--------------------------------	--------------------------------	--------------------------------	--------------------------------	--------------------------------	--------------------------------	--------------------------------	--------------------------------	--------------------------------	--------------------------------	--------------------------------	--------------------------------	--------------------------------	--------------------------------	--------------------------------	--------------------------------	--------------------------------	--------------------------------	--------------------------------	--------------------------------	--------------------------------	--------------------------------	--------------------------------	--------------------------------	--------------------------------	--------------------------------	--------------------------------	--------------------------------	--------------------------------	--------------------------------	--------------------------------	--------------------------------	--------------------------------	--------------------------------	--------------------------------	--------------------------------	--------------------------------	--------------------------------	--------------------------------	--------------------------------	--------------------------------	--------------------------------	--------------------------------	--------------------------------	--------------------------------	--------------------------------	--------------------------------	--------------------------------	--------------------------------	--------------------------------	--------------------------------	--------------------------------	--------------------------------	--------------------------------	--------------------------------	--------------------------------	--------------------------------	--------------------------------	--------------------------------	--------------------------------	--------------------------------	--------------------------------	--------------------------------	--------------------------------	--------------------------------	--------------------------------	--------------------------------	--------------------------------	--------------------------------	--------------------------------	--------------------------------	--------------------------------	--------------------------------	--------------------------------	--------------------------------	--------------------------------	--------------------------------	--------------------------------	--------------------------------	--------------------------------	--------------------------------	--------------------------------	--------------------------------	--

Gerencia Regional de Salud de Loreto
Calle General B. 1111 - Loreto
Contacto: 051 984 444 444
Sitios: 051 984 444 444

Gerencia Regional de Salud de Loreto
Calle General B. 1111 - Loreto
Contacto: 051 984 444 444
Sitios: 051 984 444 444



5. Requisitos y recursos del Proveedor

5.1. Requisitos del Proveedor

- * No tener impedimento para contar con el estado, conforme al artículo 11 de la Ley de Contrataciones del Estado.
- * Tener RUC habilitado y vigente.
- * Ser responsable de la veracidad de los documentos e información que presenta para la suscripción del contrato.
- * Correr las sanciones censuradas en la Ley de Contrataciones del Estado y su Reglamento, así como en la Ley N° 27444, Ley del Procedimiento Administrativo General.
- * No tener parentescos hasta el segundo grado de consanguinidad o afinidad con el personal de la Gerencia Regional de Salud de Loreto.
- * Contar con Registro Nacional de Proveedores -RNP.
- * Recursos a ser provistos por el proveedor.
- * No corresponde.

6. Otras consideraciones para la ejecución de la prestación

6.1. Otras Obligaciones

- * 6.1.1. Otras Obligaciones del Contratista
 - * El Contratista es el único responsable directo y absoluto en la entrega de los productos.

6.1.2. Otras Obligaciones de la Entidad

- * La entidad está obligada a revisar las condiciones de los bienes adquiridos y/o brindado y, conforme al requerimiento.

7.2. Adecuación

- * No corresponde.

7.3. Subcontratación

- * No corresponde.

7.4. Confidencialidad

- * El Contratista deberá guardar la confidencialidad y reserva absoluta en el manejo de información y documentación a la que se tenga acceso relacionado con la prestación, pudiendo quedar expresamente prohibido revelar dicha información a terceros, debiendo dar cumplimiento a todas las políticas y estándares definidos por la Entidad, en materia de seguridad de la información.

7.5. Medidas de control durante la ejecución contractual

7.6. Conformidad de los bienes

- * 7.6.1. Área que recepcionará y brindará la conformidad. El área de Atención al Cliente de la Gerencia Regional de Salud de Loreto, de acuerdo a la estrategia sanitaria Regional de SALUD MENTAL Y CULTURA DE PAZ.

7.7. Forma de Pago

- * El pago se realizará de forma periódica en doce (12) armadas, previo a la recepción de los bienes e informe de conformidad de la Estrategia Sanitaria Regional de Salud Mental y Cultura de Paz según el siguiente detalle:

Gerencia Regional de Salud de Loreto
Calle General B. 1111 - Loreto
Contacto: 051 984 444 444
Sitios: 051 984 444 444

Gerencia Regional de Salud de Loreto
Calle General B. 1111 - Loreto
Contacto: 051 984 444 444
Sitios: 051 984 444 444



GERESA
GERENCIA REGIONAL
DE SALUD LORETO

RIO Amazonas
Servicio Nacional de Salud



- 1ra Armada, hasta los 30 días
- 2da Armada, hasta los 61 días
- 3ra Armada, hasta los 91 días
- 4ta Armada, hasta los 122 días
- 5ta Armada, hasta los 152 días
- 6ta Armada, hasta los 183 días
- 7ma Armada, hasta los 214 días
- 8va Armada, hasta los 244 días
- 9na Armada, hasta los 275 días
- 10na Armada, hasta los 306 días
- 11va Armada, hasta los 334 días
- 12va Armada, hasta los 365 días

7.8 Fórmula de Resultado
* No corresponde

7.9 Penalidades aplicables

En caso de retraso justificado en la ejecución de las prestaciones objeto de la orden de compra, la GERESA aplicará al Contratista una penalidad por cada día de atraso, hasta por un monto máximo equivalente al diez por ciento (10%) del monto total de la orden de servicio y/o compra vigente o, de ser el caso del ítem que debió ejecutarse, esta penalidad será deducida de los pagos a realizarse.

La penalidad se aplica automáticamente y se calcula de acuerdo a la siguiente fórmula:

$$\text{Penalidad diaria} = 0.10 \times \text{Monto} \times \text{F} \times \text{Plazo en días}$$

Donde F tendrá los siguientes valores:

- Para plazos menores o iguales a sesenta (60) días: $F = 0.40$
- Para plazos mayores a sesenta (60) días: $F = 0.25$

Tanto el monto como el plazo se referirán, según corresponda, a la orden de compra o ítem que debió ejecutarse o, en caso que estos involucrarán obligaciones de ejecución periódica, a la prestación parcial que fuera materia de retraso.

Se considera justificado el retraso, cuando el licitador acredite, de modo objetivamente sustentado, que el mayor tiempo transcurrido no le resulta imputable. Esta calificación del retraso como justificado no da lugar al pago de gastos generales de ningún tipo.

7.10 Responsabilidad por vicios ocultos
El plazo máximo de reconocibilidad del contratista es por un (1) año, contabilizado a partir de la conformidad otorgada.

8 REQUISITOS DE CALIFICACION
8.1. CAPACIDAD LEGAL
8.1.1. HABILITACION

REQUISITOS

- * Documento que acredite la capacitación de manipulación de Alimentos.
- * Registro Sanitario
- * Resolución Vigente
- * Certificado de Autorización Sanitaria

ACREDITACION

- * Copia de Constancia o carnet de Manipulación de Alimentos.

Gerencia Regional de Salud de Loreto
Gerencia Regional de Salud de Loreto
Gerencia Regional de Salud de Loreto
Gerencia Regional de Salud de Loreto

CAPITULO IV
REQUISITOS DE HABILITACIÓN⁷

4.1 Requisitos de habilitación según los documentos de información complementaria

- Registro Sanitario vigente del bien correspondiente, expedido por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria – DIGESA, según los artículos 102 y 105 del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA, y sus modificatorias. (SUB ITEMS: 1, 3, 4, 5)
- Resolución Directoral vigente que otorga Validación Técnica Oficial al Plan HACCP, emitida por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria – DIGESA, según Resolución Ministerial N° 449-2006/MINSA, Aprueban Norma Sanitaria para la Aplicación del Sistema HACCP en la Fabricación de Alimentos y Bebidas. El Plan HACCP deberá aplicarse a la línea de producción del bien objeto de contratación o a una línea de producción dentro de la cual esté inmerso el bien requerido, en razón del artículo 4 de la norma sanitaria aprobada por la Resolución Ministerial N° 4492006/MINSA. (SUB ITEMS: 1, 3, 4, 5)
- 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° 0042011-AG, y sus modificatorias. (SUB ITEMS: 2, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13, 14, 15, 16, 17, 18).

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.perucampras.gob.pe/userfiles/misc/documento-orientacion-aprobado-001-2016.pdf>

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

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

- Copia simple del Registro Sanitario vigente del bien correspondiente, expedido por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria – DIGESA, según los artículos 102 y 105 del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA, y sus modificatorias. (SUB ITEMS: 1, 3, 4, 5)
- Copia simple de la Resolución Directoral vigente que otorga Validación Técnica Oficial al Plan HACCP, emitida por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria – DIGESA, según Resolución Ministerial N° 449-2006/MINSA, Aprueban Norma Sanitaria para la Aplicación del Sistema HACCP en la Fabricación de Alimentos y Bebidas. El Plan HACCP deberá aplicarse a la línea de producción del bien objeto de contratación o a una línea de producción dentro de la cual esté inmerso el bien requerido, en razón del artículo 4 de la norma sanitaria aprobada por la Resolución Ministerial N° 4492006/MINSA. (SUB ITEMS: 1, 3, 4, 5)

⁷ Los requisitos de habilitación son fijados por el área usuaria en el requerimiento.

- c) 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° 0042011-AG, y sus modificatorias (SUB ITEMS: 2, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13, 14, 15, 16, 17, 18).

CAPÍTULO V
PROFORMA DEL CONTRATO

Importante

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

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

CLÁUSULA PRIMERA: ANTECEDENTES

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

CLÁUSULA SEGUNDA: OBJETO

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

CLÁUSULA TERCERA: MONTO CONTRACTUAL

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

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

CLÁUSULA CUARTA: DEL PAGO*

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

* 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.

Importante para la Entidad

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

CLÁUSULA NOVENA: ADELANTO DIRECTO

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

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

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

Incorporar a las bases o eliminar, según corresponda.

CLÁUSULA DÉCIMA: RECEPCIÓN Y CONFORMIDAD DE LA PRESTACIÓN

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

De existir observaciones, LA ENTIDAD las comunica al CONTRATISTA, indicando claramente el sentido de estas, otorgándole un plazo para subsanar no menor de dos (2) ni mayor de ocho (8) días. Dependiendo de la complejidad o sofisticación de las subsanaciones a realizar, el plazo para subsanar no puede ser menor de cinco (5) ni mayor de quince (15) días. Si pese al plazo otorgado, EL CONTRATISTA no cumple con la 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 manifestamente no cumplan con las características y condiciones ofrecidas, en cuyo caso LA ENTIDAD no efectúa la recepción o no otorga la conformidad, según corresponda, debiendo considerarse como no ejecutada la prestación, aplicándose la penalidad que corresponda por cada día de atraso.

CLÁUSULA UNDÉCIMA: DECLARACIÓN JURADA DEL CONTRATISTA

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

CLÁUSULA DUODÉCIMA: RESPONSABILIDAD POR VICIOS OCULTOS

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

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

CLÁUSULA DÉCIMA TERCERA: PENALIDADES

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

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

Donde:

$$F = 0.25 \text{ para plazos mayores a sesenta (60) días o;} \\ F = 0.40 \text{ para plazos menores o iguales a sesenta (60) días.}$$

El retraso se justifica a través de la solicitud de ampliación de plazo debidamente aprobado. Adicionalmente, se considera justificado el retraso y en consecuencia no se aplica penalidad, cuando EL CONTRATISTA acredite, de modo objetivamente sustentado, que el mayor tiempo

transcurrido no le resulta imputable. En este último caso la calificación del retraso como justificado por parte de LA ENTIDAD no da lugar al pago de gastos generales ni costos directos de ningún tipo, conforme el numeral 162.5 del artículo 162 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado.

Importante

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

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

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

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

CLÁUSULA DÉCIMA CUARTA: RESOLUCIÓN DEL CONTRATO

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

CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA: RESPONSABILIDAD DE LAS PARTES

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

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

CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA: ANTICORRUPCIÓN

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

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

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

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

CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA: MARCO LEGAL DEL CONTRATO

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

CLÁUSULA DÉCIMA OCTAVA: SOLUCIÓN DE CONTROVERSIAS⁹

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

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

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

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

CLÁUSULA DÉCIMA NOVENA: FACULTAD DE ELEVAR A ESCRITURA PÚBLICA

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

CLÁUSULA VIGÉSIMA: DOMICILIO PARA EFECTOS DE LA EJECUCIÓN CONTRACTUAL

Las partes deciden 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 Digitales¹⁰.

⁹ 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).

¹⁰ 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

[CONSIGNAR ÓRGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES O COMITÉ DE SELECCIÓN, SEGÚN CORRESPONDA]

SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N° [CONSIGNAR NOMENCLATURA DEL PROCEDIMIENTO] 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 ¹¹	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 compra¹²

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.

¹¹ 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/> 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.

¹² 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

[CONSIGNAR ÓRGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES O COMITÉ DE SELECCIÓN, SEGÚN CORRESPONDA]
SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N° 003-2024-GRJL-GRSL/30.01 – SEGUNDA CONVOCATORIA
Presente.-

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

Datos del consorciado 1			
Nombre, Denominación o Razón Social :			
Domicilio Legal :			
RUC :	Teléfono(s) :	SI	No
MYPE ¹³			
Correo electrónico :			

Datos del consorciado 2			
Nombre, Denominación o Razón Social :			
Domicilio Legal :			
RUC :	Teléfono(s) :	SI	No
MYPE ¹⁴			
Correo electrónico :			

Datos del consorciado ...			
Nombre, Denominación o Razón Social :			
Domicilio Legal :			
RUC :	Teléfono(s) :	SI	No
MYPE ¹⁵			
Correo electrónico :			

Autorización de notificación por correo electrónico:

Correo electrónico del consorcio:

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

¹³ 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 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.

¹⁴ Ibidem.

¹⁵ 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 compra¹⁶

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.

¹⁶ 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
[CONSIGNAR ÓRGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES O COMITÉ DE SELECCIÓN, SEGUN CORRESPONDA]
SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N° 003-2024-GRL-GRSL/30.01 – SEGUNDA CONVOCATORIA
Presente.-

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

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

Importante

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

ANEXO N° 3

DECLARACIÓN JURADA DE CUMPLIMIENTO DE LAS ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Señores
[CONSIGNAR ÓRGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES O COMITÉ DE SELECCIÓN, SEGUN CORRESPONDA]
SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N° 003-2024-GRL-GRSL/30.01 – SEGUNDA CONVOCATORIA
Presente.-

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

ANEXO N° 4

PROMESA DE CONSORCIO

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

Señores
[CONSIGNAR ÓRGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES O COMITÉ DE SELECCIÓN, SEGÚN CORRESPONDA]
SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N° 003-2024-GRL-GRSL/30.01 – SEGUNDA CONVOCATORIA
Presente -

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

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

- a) Integrantes del consorcio
- 1. [NOMBRE, DENOMINACIÓN O RAZÓN SOCIAL DEL CONSORCIADO 1].
- 2. [NOMBRE, DENOMINACIÓN O RAZÓN SOCIAL DEL CONSORCIADO 2].

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

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

- c) Fijamos nuestro domicilio legal común en [.....].
- d) Las obligaciones que corresponden a cada uno de los integrantes del consorcio son las siguientes:

1.	OBLIGACIONES DE [NOMBRE, DENOMINACIÓN O RAZÓN SOCIAL DEL CONSORCIADO 1]	[%] ¹⁷
	[DESCRIBIR LAS OBLIGACIONES DEL CONSORCIADO 1]	
2.	OBLIGACIONES DE [NOMBRE, DENOMINACIÓN O RAZÓN SOCIAL DEL CONSORCIADO 2]	[%] ¹⁸
	[DESCRIBIR LAS OBLIGACIONES DEL CONSORCIADO 2]	
TOTAL OBLIGACIONES		100% ¹⁹

¹⁷ Consignar únicamente el porcentaje total de las obligaciones, el cual debe ser expresado en número entero, sin decimales.
¹⁸ Consignar únicamente el porcentaje total de las obligaciones, el cual debe ser expresado en número entero, sin decimales.
¹⁹ 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	Consortiado 2
Nombres, apellidos y firma del	Nombres, apellidos y firma del	Nombres, apellidos y firma del	Nombres, apellidos y firma del
o de su Representante Legal	o de su Representante Legal	o de su Representante Legal	o de su Representante Legal
Tipo y N° de Documento de Identidad	Tipo y N° de Documento de Identidad	Tipo y N° de Documento de Identidad	Tipo y N° de Documento de Identidad

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

Importante para la Entidad

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

Esta nota deberá ser eliminada una vez culminada la elaboración de las bases

ANEXO N° 5

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

Señores
[CONSIGNAR ÓRGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES O COMITÉ DE SELECCIÓN, SEGUN CORRESPONDA]
SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N° 003-2024-GRL-GRSL/30.01 – SEGUNDA CONVOCATORIA
Presente.-

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

- 1.- Que el domicilio fiscal de la empresa²⁰ se encuentra ubicada en la Amazonía y coincide con el lugar establecido como sede central (donde tiene su administración y lleva su contabilidad);
- 2.- Que la empresa se encuentra inscrita en las Oficinas Registrales de la Amazonía (exigible en caso de personas jurídicas);
- 3.- Que, al menos el setenta por ciento (70%) de los activos fijos de la empresa se encuentran en la Amazonía; y
- 4.- Que la empresa no tiene producción fuera de la Amazonía.²¹

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

Importante

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

²⁰ En el artículo 1 del "Reglamento de las Disposiciones Tributarias contenidas en la Ley de Promoción de la Inversión en la Amazonía" se define como "empresa" a las "Personas naturales, sociedades conyugales, sucesiones indivisas y personas consideradas jurídicas por la Ley del Impuesto a la Renta, generadoras de rentas de tercera categoría, ubicadas en la Amazonía. Las sociedades conyugales son aquellas que ejerzan la opción prevista en el Artículo 16 de la Ley del Impuesto a la Renta."

²¹ En caso de empresas de comercialización, no consignar esta condición.

ANEXO N° 6

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

(DOCUMENTO A PRESENTAR EN EL PERFECCIONAMIENTO DEL CONTRATO)

Señores
[CONSIGNAR ÓRGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES O COMITÉ DE SELECCIÓN, SEGUN CORRESPONDA]
SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N° 003-2024-GRL-GRSL/30.01 – SEGUNDA CONVOCATORIA
Presente.-

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

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

Importante

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

ANEXO N° 7

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

Señores
[CONSIGNAR ÓRGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES O COMITÉ DE SELECCIÓN,
SEGÚN CORRESPONDA]
SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N° 003-2024-GRL-GRSL/30.01 – SEGUNDA CONVOCATORIA
Presente.-

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

CONCEPTO	PRECIO TOTAL
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]."

Importante para la Entidad

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

Incluir o eliminar, según corresponda

