



Ejército del Perú-Unidad Operativa 0812

Subasta Inversa Electrónica N° 005-2023-EP/UO 0812-1ra Convocatoria.

"Suministro de víveres para la cocción de alimentos del Personal Militar (OO, TCOS y SSOO) de la 32a Brigada de Infantería, en el AF-2024"

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

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



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



SIMBOLOGÍA UTILIZADA:

| N° | Símbolo | Descripción |
|----|--------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1 | [ABC] / [.....] | La información solicitada dentro de los corchetes sombreados debe ser completada por la Entidad durante la elaboración de las bases. |
| 2 | [ABC] / [.....] | Es una indicación, o información que deberá ser completada por la Entidad con posterioridad al otorgamiento de la buena pro para el caso específico de la elaboración de la PROFORMA DEL CONTRATO; o por los proveedores, en el caso de los ANEXOS de la oferta. |
| 3 | 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 eliminadas una vez culminada la elaboración de las bases. |

CARACTERÍSTICAS DEL DOCUMENTO:

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

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

INSTRUCCIONES DE USO:

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

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



Ejército del Perú-Unidad Operativa 0812

Subasta Inversa Electrónica N° 005-2023-EP/UE 0812-1ra Convocatoria.

"Suministro de víveres para la cocción de alimentos del Personal Militar (OO, TCOS y SSOO) de la 32a Brigada de Infantería, en el AF-2024"



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

**SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N°
005-2023-EP/UE 0812 - 1RA CONVOCATORIA**

**CONTRATACIÓN DE BIENES
SUMINISTRO DE VÍVERES PARA LA COCCIÓN DE ALIMENTOS DEL
PERSONAL MILITAR (OO, TCOS Y SSOO) DE LA 32ª BRIGADA DE
INFANTERÍA, EN EL AF-2024**



DEBER DE COLABORACIÓN

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

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

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

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



Ejército del Perú-Unidad Operativa 0812

Subasta Inversa Electrónica N° 005-2023-EP/UO 0812-1ra Convocatoria.

"Suministro de víveres para la cocción de alimentos del Personal Militar (OO, TCOS y SSOO) de la 32a Brigada de Infantería, en el AF-2024"

SECCIÓN GENERAL

DISPOSICIONES COMUNES DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

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



CAPÍTULO I ETAPAS DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

1.1. REFERENCIAS

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

1.2. CONVOCATORIA

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

1.3. REGISTRO DE PARTICIPANTES

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

Importante

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

Para registrarse como tal, el proveedor debe:

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



1.4. REGISTRO DE OFERTAS

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

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

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

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

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

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

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

1.5. PRESENTACIÓN DE OFERTAS

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

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

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>



Importante

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

1.6. APERTURA DE OFERTAS Y PERIODO DE LANCES

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

1.6.1 APERTURA DE OFERTAS

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

1.6.2 PERIODO DE LANCES

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

- 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 periodo establecido en el calendario del procedimiento. Está obligado a enviar lances siempre inferiores a su último precio ofertado.

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

1.7. DETERMINACIÓN DEL ORDEN DE PRELACIÓN

Una vez culminada la etapa de apertura de ofertas y periodo 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 periodo de lances, permitiendo a la Entidad visualizar el último monto ofertado por los postores en orden de prelación, lo cual quedará registrado en el sistema.

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



1.8. OTORGAMIENTO DE LA BUENA PRO

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

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

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

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

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

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

1.9. CONSENTIMIENTO DE LA BUENA PRO

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

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

Importante

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



CAPÍTULO II

SOLUCIÓN DE CONTROVERSIAS DURANTE EL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

2.1. RECURSO DE APELACIÓN

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

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

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

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

Importante

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

2.2. PLAZOS DE INTERPOSICIÓN DEL RECURSO DE APELACIÓN

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

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



CAPÍTULO III DEL CONTRATO

3.1. PERFECCIONAMIENTO DEL CONTRATO

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

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

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

Importante

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

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

3.2. GARANTÍAS

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

3.2.1. GARANTÍA DE FIEL CUMPLIMIENTO

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

Importante

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



anteriormente, conforme a lo dispuesto en el literal a) del artículo 152 del Reglamento.

3.2.2. GARANTÍA POR ADELANTO

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

3.3. REQUISITOS DE LAS GARANTÍAS

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

Importante

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

Advertencia

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

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

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

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

3.9. DISPOSICIONES FINALES

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



Ejército del Perú-Unidad Operativa 0812

Subasta Inversa Electrónica N° 005-2023-EP/UO 0812-1ra Convocatoria.

"Suministro de víveres para la cocción de alimentos del Personal Militar (OO, TCOS y SSOO) de la 32a Brigada de Infantería, en el AF-2024"

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 : Ejército del Perú-32ª Brigada de Infantería
RUC N° : 20131369124
Domicilio legal : Av. América Norte S/N - Urb. Pay Pay-Distrito de Trujillo-
Provincia de Trujillo-Departamento de La Libertad, Cuartel
Ramón Zavala.
Teléfono: : 989466051
Correo electrónico: : oec32bi@gmail.com

1.2. OBJETO DE LA CONVOCATORIA

El presente procedimiento de selección tiene por objeto la contratación del **Suministro de víveres para la cocción de alimentos del Personal Militar (OO, TCOS y SSOO) de la 32a Brigada de Infantería, en el AF-2024**".

32a BRIGADA DE INFANTERIA

REQUERIMIENTO DE VIVERES PARA LA COCCIÓN ALIMENTOS DEL PERSONAL MILITAR (OO, TCOS Y SSOO) - JERO - AF 2024

PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN: ARTICULOS CON FICHA TECNICA

REF: Constancia de Previsión Presupuestaria N° 050 para el AF 2024 - JERO

| N° | DESCRIPCIÓN DEL ARTICULO | CODIGO CUBSO | U/M | CANTIDAD |
|--------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------|------------------|-----|------------|
| I.- VIVERES SECOS Y VIVERES FRESCOS | | | | |
| 1.1 | Aceite Vegetal Comestible | 501515130002526 | lt | 1,922.891 |
| 1.2 | Amarillo Extra | 5022110800261845 | kg | 14,185.360 |
| 1.3 | Azúcar Rubia Domestica | 5016150900278052 | kg | 5,201.362 |
| 1.4 | Harina de Trigo | 502211020002641 | kg | 4,728.420 |
| 1.5 | Hojuela de avena precocida | 5022110100002493 | kg | 788.070 |
| 1.6 | Fideos Largos | 5019290200389780 | kg | 700.605 |
| 1.7 | Sal de Cocina | 501715500003453 | kg | 1,024.491 |
| 1.8 | Arveja Partida Calidad 2 Superior | 5042400300330410 | kg | 653.898 |
| 1.9 | Pallar Bebe Calidad Superior | 5042182700342323 | kg | 653.898 |
| 1.10 | Frijol Panamita calidad 2 Superior | 5042180100329915 | kg | 653.898 |
| 1.11 | Frijol Canario calidad 2 Superior | 5042180100329909 | kg | 653.898 |
| 1.12 | Lenteja calidad 2 Superior | 5042450100330416 | kg | 653.898 |
| 1.13 | Huevo de Gallina Calidad Primera | 5013161200342333 | kg | 2,802.420 |
| 1.14 | Papa canchán calidad primera | 5040570700329921 | kg | 7,880.700 |
| 1.15 | Camote amarillo calidad primera | 5040541500389876 | kg | 6,304.560 |
| 1.16 | Col Crespa Calidad Primera | 5040420100330306 | kg | 1,313.450 |
| 1.17 | Udon Categoría I | 5030420200331450 | kg | 1,313.450 |
| 1.18 | Tapioca Macre Categoría Primera | 5040672300330398 | kg | 1,313.450 |
| 1.19 | Naranja Valencia Categoría I | 5030504300331439 | kg | 3,490.024 |
| 1.20 | Pistano de seda categoría I | 5030170700388659 | kg | 3,490.024 |
| 1.21 | Papaya Categoría I | 5030510500331428 | kg | 3,490.024 |
| 1.22 | Sandia Categoría Primera | 5030461000330392 | kg | 3,490.024 |
| 1.23 | Corambola Categoría I | 5030704400331418 | kg | 3,490.024 |
| 1.24 | Maracuya Categoría I | 5030520500388652 | kg | 3,490.024 |
| 1.25 | Palta fuerte Categoría I | 5040173000331447 | kg | 285.521 |
| 1.26 | Aja Categoría Primera | 5042381000330382 | kg | 118.999 |
| 1.27 | Mazorca de maíz morado categoría primera | 5022110100002677 | kg | 1,576.140 |
| II.- PRODUCTOS CARNICOS | | | | |
| 2.1 | Carne de Res - Corte Tapa Refrigerada | 5011151300261851 | kg | 1,427.600 |
| 2.2 | Carne de Porcino - Pierna sin Piel con Hueso sin pola refrigerada | 5011151400390788 | kg | 2,673.600 |
| 2.3 | Pechuga Entera con Alas de Pato Refrigerada | 5011151500133862 | kg | 4,864.650 |
| 2.4 | Morandiza de Pato Refrigerada | 5011151500375014 | kg | 1,142.080 |
| 2.5 | Filete de Salmón Refrigerado | 5012153900379498 | kg | 3,003.382 |



O - 22978446819 - O
CLAUDIA C. SILVA GARCIA
MY EP
CMDTE CIA INT N° 32



El expediente de contratación fue aprobado mediante Resolución de la Comandancia General de la 32ª Brigada de Infantería N° 178/32ª BRIG INF/SELOG/ABASTO/OCA, del 15 de diciembre del 2023.

1.4. FUENTE DE FINANCIAMIENTO

Recursos Ordinarios (RO).

Importante

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

1.5. SISTEMA DE CONTRATACIÓN

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

1.6. DISTRIBUCIÓN DE LA BUENA PRO

No aplica.

1.7. ALCANCES DEL REQUERIMIENTO

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

1.8. COSTO DE REPRODUCCIÓN Y ENTREGA DE BASES

Los participantes registrados tienen el derecho de solicitar un ejemplar de las bases, para cuyo efecto deben cancelar S/. 5.00 (Cinco con 00/100 soles) en la Caja de la Entidad, Sección de Tesorería de la 32ª Brigada de Infantería, sito en Av. América Norte S/N -Urb. Pay Pay-Distrito de Trujillo-Provincia de Trujillo-Departamento de La Libertad, Cuartel Ramón Zavala, en el horario de 08.00 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 N° 31638 – Ley de Presupuesto del Sector Público para el Año Fiscal 2023.
- Ley de Equilibrio Financiero del Presupuesto del Sector Público del Año Fiscal 2023.
- TUO de la Ley N° 30225 Ley de Contrataciones del Estado modificado con DS N° 082-2019-EF.
- Decreto Supremo N° 344-2018-EF que aprueba el Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado y sus modificatorias.
- Ley N° 26842, Ley General de Salud.
- Ley N° 27444, Ley del Procedimiento Administrativo General.
- Decreto Supremo N° 007-98-SA que aprueba el Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas.



- Decreto Supremo N° 004-2014-SA "Modifican e incorporan algunos artículos del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado por Decreto Supremo N° 007-98-SA".
- Principios Generales de Higiene de Alimentos recomendados por la Comisión del Codex Alimentarius
- Resolución Ministerial N° 449-2006-MINSA que aprueba la "Norma Sanitaria para la aplicación del Sistema HACCP en la fabricación de alimentos y bebidas".
- Decreto Legislativo N° 1062, Decreto Legislativo que aprueba la Ley de Inocuidad de los Alimentos.
- Decreto Supremo N° 034-2008-AG, que aprueba el Reglamento de la Ley de Inocuidad de los Alimentos.
- Decreto Legislativo N° 1290, "Decreto Legislativo que fortalece la inocuidad de los alimentos industrializados y productos pesqueros y acuícolas".
- Decreto Supremo N° 022-2001-SA, "Aprueban Reglamento Sanitario para las actividades de saneamiento ambiental en viviendas y establecimientos comerciales, industriales y de servicios".
- Resolución Ministerial N° 591-2008-MINSA "Norma Sanitaria que establece los criterios microbiológicos de calidad sanitaria e inocuidad para los alimentos y bebidas de consumo humano" - NTS N° 071-MINSA/DIGESA-V.01.
- Decreto Legislativo N° 1059, Ley General de Sanidad Agraria.
- Resolución Directoral N° 0058-2020-MINAGRI-SENASA-DIAIA "Aprueban Guías de Buenas Prácticas Agrícolas y Pecuarias".
- Normas Técnicas Peruanas.

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



CAPÍTULO II DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

2.1. CALENDARIO DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

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

2.2. CONTENIDO DE LAS OFERTAS

La oferta contendrá la siguiente documentación:

2.2.1. Documentación de presentación obligatoria

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

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

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

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

Advertencia

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

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

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



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.

- g) El postor deberá presentar el detalle de los artículos ofertados (marca y procedencia).

Importante

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

2.2.2. Documentación de presentación facultativa

Importante para la Entidad

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

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

Advertencia

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

Importante para la Entidad

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

2.3. PRESENTACIÓN DEL RECURSO DE APELACIÓN

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

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

N ° de Cuenta : 00-068-375835
Banco : DE LA NACION
N° CCI³ : 018 068 000068375835 73

”

Incorporar a las bases o eliminar, según corresponda

³ En caso de transferencia interbancaria.



2.4. REQUISITOS PARA PERFECCIONAR EL CONTRATO

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

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

Advertencia

De acuerdo con el artículo 4 del Decreto Legislativo N° 1246, las Entidades están prohibidas de exigir a los administrados o usuarios la información que puedan obtener directamente mediante la interoperabilidad a que se refieren los artículos 2 y 3 de dicho Decreto Legislativo. En esa medida, si la Entidad es usuaria de la Plataforma de Interoperabilidad del Estado – PIDE⁴ y siempre que el servicio web se encuentre activo en el Catálogo de Servicios de dicha plataforma, no corresponderá exigir los documentos previstos en los literales e) y f).

- Domicilio para efectos de la notificación durante la ejecución del contrato.
- Autorización de notificación de la decisión de la Entidad sobre la solicitud de ampliación de plazo mediante medios electrónicos de comunicación⁵. **(Anexo N° 6)**
- Declaración Jurada donde se detalle las características técnicas propias del producto ofertado, cantidad, marca o nombre del productor, procedencia (lugar o país de origen), tiempo de vida útil o de almacenamiento del producto, y presentación, además deberá indicar la forma de almacenamiento del producto. Se debe tener en cuenta que lo ofertado no debe ser una copia literal (exacta) de lo requerido en las Especificaciones Técnicas.
- Relación de los vehículos con los cuales se realizará el traslado de los bienes, los mismos que deberán cumplir con las EETT establecidas, adjuntando tarjeta de propiedad, SOAT, revisión técnica y SCTR. En caso los vehículos no se encuentren a nombre del titular, el postor deberá acreditar la propiedad, posesión, alquiler.
- Copia de la Constitución de la empresa y sus modificatorias.
- Detalle de los precios del monto de la oferta de cada uno de los bienes que conforman el paquete⁶.

Importante

- Corresponde a la Entidad verificar que las garantías presentadas por el postor ganador de la buena pro cumplan con los requisitos y condiciones necesarios para su aceptación y eventual ejecución, sin perjuicio de la determinación de las responsabilidades funcionales que correspondan.*
- De conformidad con el Reglamento Consular del Perú aprobado mediante Decreto Supremo N° 076-2005-RE para que los documentos públicos y privados extendidos en el exterior tengan validez en el Perú, deben estar legalizados por los funcionarios consulares peruanos y refrendados por el Ministerio de Relaciones Exteriores del Perú, salvo que se trate de*

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

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

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



documentos públicos emitidos en países que formen parte del Convenio de la Apostilla, en cuyo caso bastará con que estos cuenten con la Apostilla de la Haya⁷.

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

2.5. PERFECCIONAMIENTO EL CONTRATO

El contrato se perfecciona con la suscripción del documento que lo contiene. Para dicho efecto el postor ganador de la buena pro, dentro del plazo previsto en el artículo 141 del Reglamento, debe presentar la documentación requerida en la oficina del Sub Negociado de Contrataciones, de la Sección Logística de la 32ª Brigada de Infantería, ubicado en Av. América Norte S/N-Urb. Pay Pay-Trujillo, en el horario de 08.00 a 15.00 horas.

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



CAPÍTULO III ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

DETERMINACIÓN DE LAS ESPECIFICACIONES TÉCNICAS PARA LA CONTRATACIÓN DE SUMINISTRO DE ALIMENTOS PARA EL PERSONAL MILITAR (OFICIALES, TÉCNICOS Y SUB OFICIALES) MODALIDAD "JERO" AF-2024
PROCESO SELECCIÓN: ARTICULOS CON FICHA TÉCNICA

1. **DENOMINACIÓN DE LA CONTRATACIÓN:**
Suministro de víveres para la cocción de alimentos que se requiere para Personal Militar (Oficiales, Técnicos y Sub Oficiales) modalidad "JERO", periodo Enero a Octubre 2024.
2. **FINALIDAD PÚBLICA:**
El presente proceso busca mantener a la Entidad abastecida con víveres secos y frescos a fin de poder brindar bienestar en cuanto a alimentación para el Personal Militar (Oficiales, Técnicos y Sub Oficiales) modalidad "JERO", que labora en las diferentes Unidades que integran la 32ª Brigada de Infantería.
3. **ANTECEDENTES**
La 32ª Brigada de Infantería requiere contratar el Suministro de víveres para la cocción de alimentos del Personal Militar (Oficiales, Técnicos y Sub Oficiales) modalidad "JERO", debiendo ser los víveres secos y frescos de primera calidad, de reciente producción y/o fabricación, debidamente identificados de ser el caso en sus respectivos envases de acuerdo a las presentaciones solicitadas en las especificaciones técnicas.
4. **OBJETO DE LA CONTRATACIÓN:**
Suministro de víveres para la cocción de alimentos del Personal Militar (Oficiales, Técnicos y Sub Oficiales) modalidad "JERO" de la 32ª Brigada de Infantería.
5. **ALCANCE Y DESCRIPCIÓN DE LOS BIENES A CONTRATAR**

5.1 ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

| ÍTEM I. VÍVERES SECOS Y VÍVERES FRESCOS | | | | |
|-----------------------------------------|---------------------------|-----------|-----|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| N° | BIEN | CANTIDAD | U/M | ESPECIFICACIONES TÉCNICAS |
| 1.1 | ACEITE VEGETAL COMESTIBLE | 1,922,891 | LT | <p>Ficha: ACEITE VEGETAL COMESTIBLE Código CUBSO: 5015151300002526 Versión de Ficha Técnica: 15</p> <p>Denominación Técnica: Aceite vegetal comestible Requerimientos Complementarios (referidos a Ficha):</p> <ul style="list-style-type: none">• Precisión 1: (ninguna)• Precisión 2: Presentación: en bodega de 20 litros resistentes a la manipulación, transporte, almacenamiento y distribución. El envase deberá corresponder al autorizado en el Registro Sanitario (Bidón, Galonera, Bodega de PVC, PET y polietileno, lata, etc.), de primer uso, y del mismo tamaño, que cumpla con lo establecido en la NTP 350.006 Envases Metálicos para Aceites Comestibles o en la NTP 311.286 ENVASES DE PLÁSTICO. Los envases de Aceite Vegetal Comestible deberán llevar Rotulado, en forma destacada del Producto y las siguientes indicaciones de caracteres legibles (según lo señalado en los Art. 106, 118 y 119 del D.S. 007-98-SA "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas", los mismos que deberán concordar con la NMP 001:1995 PRODUCTOS ENVASADOS: Rotulado y NTP 209.038 ALIMENTOS ENVASADOS: Etiquetado.• Precisión 3: (ninguna) <p>- Tiempo de vida útil: Mínima seis (06) meses desde la fecha de producción.</p> |



O-1250446819-O
CLAUDIA SILVA GARCIA
TMY EP
CMDTE CIA INT N° 32



| | | | | |
|-----|------------------------|------------|-----|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| | | | | <p>- Garantía Comercial: El Postor presentará una Declaración Jurada de Garantía Comercial donde se compromete que el producto cuenta con una garantía de 90 días calendario como mínimo, y en caso de encontrarse algún defecto o alteración posterior a la recepción y conformidad del bien, a subsanar o realizar el cambio respectivo en un determinado plazo de 2 días calendario, sin representar costo alguno a la Entidad.</p> <p>- Certificación: copia del Registro Sanitario vigente del bien correspondiente, expedido por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria-DIGESA.</p> |
| 1.2 | ARROZ PILADO EXTRA | 14,185.260 | KGS | <p>Ficha: ARROZ PILADO EXTRA Código CURSO: 5022110000261845 Versión de Ficha Técnica: 8</p> <p>Denominación Técnica: Arroz elaborado grado 1 Extra Clase: Mediano.</p> <p>Requerimientos Complementarios (referidos a Ficha):</p> <ul style="list-style-type: none"> • Precisión 1: (ninguna) • Precisión 2: Presentación: en sacos de polipropileno/ polietileno de 50 kilogramos, resistentes a la manipulación, transporte, almacenamiento y distribución. El producto deberá ser entregado en envases que salvaguarden las cualidades higiénicas, nutricionales, tecnológicas y organolépticas del alimento, los mismos que deben ser fabricados con sustancias que sean inocuas y apropiadas para el uso al que se destinan. No deberán transmitir al producto ninguna sustancia tóxica ni olores ni sabores desagradables. • Precisión 3: (ninguna) <p>Tiempo de vida útil: Mínimo seis (06) meses desde la fecha de producción.</p> <p>- Garantía Comercial: El Postor presentará una Declaración Jurada de Garantía Comercial donde se compromete que el producto cuenta con una garantía de 60 días calendario como mínimo, en caso de encontrarse algún defecto o alteración posterior a la recepción y conformidad del bien, a subsanar o realizar el cambio respectivo en un determinado plazo de 2 días calendario, sin representar costo alguno a la Entidad.</p> <p>- Certificación: Copia simple del Registro Sanitario vigente del producto Arroz Pilado Superior (Debe corresponder al grado de calidad, tipo de envase y peso neto por envase objeto del proceso), expedido por la Dirección General de Salud Ambiental DIGESA a nombre del titular del registro, según los artículos 102 y 105 del DS N°007-98-SA, "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y bebidas" y sus modificatorias.</p> |
| 1.3 | AZÚCAR RUBIA DOMÉSTICA | 5,201.262 | KGS | <p>Ficha: AZÚCAR RUBIA DOMÉSTICA Código CURSO: 5016150900278002 Versión de Ficha Técnica: 9</p> <p>Denominación Técnica: Azúcar rubia doméstica</p> <p>Requerimientos Complementarios (referidos a Ficha):</p> <ul style="list-style-type: none"> • Precisión 1: (ninguna) • Precisión 2: Presentación: en bolsa de papel de dos y tres pliegos de 50 kilogramos, resistentes a la manipulación, transporte, almacenamiento y distribución. El envase deberá ser sacos/bolsas de papel kraft, boba de polietileno, de primer uso, los mismos que deben ser fabricados con sustancias que sean inocuas y apropiadas para el uso al que se destinan. • Precisión 3: (ninguna) |



O - 225046819 - O
CLAUDIA SILVA GARCIA
INT EP
CMDTE CIA INT N° 32



| | | | | |
|-----|------------------------|-----------|-----|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| | | | | <p>Tiempo de vida útil: Mínimo seis (06) meses desde la fecha de producción.</p> <p>- Garantía Comercial: El Postor presentará una Declaración Jurada de Garantía Comercial en el cual se comprometa que el producto cuenta con una garantía de 60 días calendario como mínimo, en caso de encontrarse algún defecto o alteración posterior a la recepción y conformidad del bien, a subsanar o realizar el cambio respectivo en un determinado plazo de 2 días calendario, sin representar costo alguno a la Entidad.</p> <p>- Certificación: Copia simple del Registro Sanitario vigente del producto Azúcar rubio doméstico (Debe corresponder al tipo de envase y peso neto por envase objeto del proceso), expedido por la Dirección General de Salud Ambiental DIGESA a nombre del titular del registro, según los artículos 102 y 105 del DS N°007-98-SA, "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y bebidas" y sus modificatorias.</p> |
| 1.4 | HARINA DE TRIGO | 4,728.420 | KGS | <p>Ficha: HARINA DE TRIGO Código CURSO: 5032110200002841 Versión de Ficha Técnica: 3</p> <p>Denominación Técnica: Harina de trigo para consumo humano. Es el producto resultante destinada al consumo humano, que se obtiene de la molienda gradual y metódica del grano limpio de trigo, con o sin la separación parcial de la cascara. Deberá estar libre de toda sustancia o cuerpo extraño a su naturaleza, exentos de aditivos y ser fortificada con micronutrientes.</p> <p>NTP 205.064.2015</p> <p>La harina deberá ser de primera calidad sin preparar para panificación, color blanco cremoso, olor característico, sin indicios de rancidez o enmohecimiento. Libre de hongos, insectos y cuerpos extraños, sin grumos de consistencia homogénea, sin olores rancios o extraños.</p> <p>- Humedad máxima: 15% - Cenizas máxima: 0.57% - Acidez máxima: 0.10%</p> <p>- Enriquecida con nutrientes: Tiamina, riboflavina, niacina y hierro en contenidos mínimos (kg/mg.).</p> <p>Requerimientos Complementarios (referidos a Ficha):</p> <ul style="list-style-type: none">• Precisión 1: (ninguna)• Precisión 2: Presentación: en sacos de tucuyo y/o papel kraft nuevos por 50 kg, resistente a la manipulación y transporte. Características del envase: en sacos de tucuyo papel kraft resistente, sin rasgaduras que proteja el producto durante su almacenamiento, reforzado a fin de evitar mermas o pérdidas durante su manipulación y transporte. Los sacos que contendrán el producto deberán estar limpios, sin signos de hinchazón, rasgos verduscos, olores extraños o de consistencia completamente dura (signos de harina vencida o pasada). En el proceso de compra se adquirirá harina de trigo sin preparar de primera calidad.• Precisión 3: (ninguna) <p>Tiempo de vida útil: Mínimo seis (06) meses desde la fecha de producción.</p> <p>- Garantía Comercial: El postor presentará una Declaración Jurada de Garantía Comercial en el cual se comprometa que el producto cuenta con una garantía de 60 días calendario como mínimo, en caso de encontrarse algún defecto o alteración posterior a la recepción y conformidad del bien, a subsanar y realizar el cambio respectivo en un determinado plazo de 2 días</p> |



O-27-126819-0
CLAUDIA SILVA GARCIA
INT EP
CMDTE CIA INT N° 32



| | | | | |
|-----|----------------------------|---------|-----|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| | | | | <p>calendario, sin representar costo alguno a la Entidad.</p> <p>- Certificación: copia del Registro Sanitario vigente del bien correspondiente, expedido por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria-DIGESA.</p> |
| 1.5 | HOJUELA DE AVENA PRECOCIDA | 788.070 | KGS | <p>Ficha: HOJUELA DE AVENA PRECOCIDA Código CUBSO: 5022110100002693 Versión de Ficha Técnica: 4</p> <p>Denominación Técnica: HOJUELAS DE AVENA PRECOCIDAS</p> <p>Requerimientos Complementarios (referidos a Ficha):</p> <ul style="list-style-type: none">• Precisión 1: (ninguna)• Precisión 2: Presentación: Bolsas de polietileno de alta densidad de 10 KGS, los mismos que deben cumplir con lo establecido en los artículos 117, 118º y 119º del D.S. Nº 007-98-SA "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas".• Precisión 3: (ninguna) <p>- Tiempo de vida útil: Mínimo doce (12) meses desde la fecha de producción.</p> <p>- Garantía Comercial: El Postor presentará una Declaración Jurada de Garantía Comercial en el cual se compromete que el producto cuenta con una garantía de 45 días calendario como mínimo, en caso de encontrarse algún defecto o alteración posterior a la recepción y conformidad del bien, a subsanar o realizar el cambio respectivo en un determinado plazo de 2 días calendario, sin representar costo alguno a la Entidad.</p> <p>- Certificación: copia del Registro Sanitario vigente del bien correspondiente, expedido por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria-DIGESA.</p> |
| 1.6 | FIDEOS LARGOS | 700.605 | KGS | <p>Ficha: FIDEOS LARGOS Código CUBSO: 5019290200389780 Versión de Ficha Técnica: 2</p> <p>Denominación Técnica: Pasta o Fideo Seco de trigo largo</p> <p>Requerimientos Complementarios (referidos a Ficha):</p> <ul style="list-style-type: none">• Precisión 1: (ninguna)• Precisión 2: Presentación: Bolsa o paquete de polietileno resistente a rasuras u otros daños, los mismos que deben cumplir con lo establecido en los artículos 117, 118º y 119º del D.S. Nº 007-98-SA "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas"• Precisión 3: (ninguna) <p>- Tiempo de vida útil: Mínimo doce (12) meses desde la fecha de producción.</p> <p>- Garantía Comercial: El Postor presentará una Declaración Jurada de Garantía Comercial en el cual se compromete que el producto cuenta con una garantía de 45 días calendario como mínimo, en caso de encontrarse algún defecto o alteración posterior a la recepción y conformidad del bien, a subsanar o realizar el cambio respectivo en un determinado plazo de 2 días calendario, sin representar costo alguno a la Entidad.</p> <p>- Certificación: copia del Registro Sanitario vigente del bien correspondiente, expedido por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria-DIGESA.</p> |



0 - 275 448819 - 0
CLAUDIA SILVA GARCIA
MAYEP
CMDTE CIA INT Nº 32



| | | | | |
|-----|-----------------------------------|-----------|-----|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1.7 | SAL DE COCINA | 1,024.491 | KGS | <p>Ficha: SAL DE COCINA Código CURSO: 501715500000453 Versión de Ficha Técnica: 2</p> <p>Denominación Técnica: Sal para consumo humano – sal de cocina</p> <p>Requerimientos Complementarios (referidos a Ficha):</p> <ul style="list-style-type: none">• Presión 1: (ninguna)• Presión 2: Presentación: Bolsa o envase de polietileno (1kg) resistente a rasuras u otros daños, los mismos que deben cumplir con lo establecido en los artículos 117, 118° y 119° del D.S. N° 007-98-SA "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas".• Presión 3: (ninguna) <p>Tiempo de vida útil: Mínimo doce (12) meses desde la fecha de producción.</p> <p>- Garantía Comercial: El Postor presentará una Declaración Jurada de Garantía Comercial en el cual se comprometa que el producto cuenta con una garantía de 45 días calendario como mínimo, en caso de encontrarse algún defecto o alteración posterior a la recepción y conformidad del bien, a subsanar o realizar el cambio respectivo en un determinado plazo de 2 días calendario, sin representar costo alguno a la Entidad.</p> <p>- Certificación: copia del Registro Sanitario vigente del bien correspondiente, expedido por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria-DIGESA.</p> |
| 1.8 | ARVEJA PARTIDA CALIDAD 2 SUPERIOR | 653.898 | KGS | <p>Ficha: ARVEJA PARTIDA CALIDAD 2 SUPERIOR Código CURSO: 504240030030410 Versión de Ficha Técnica: 6</p> <p>Denominación Técnica: Arveja partida grado de calidad 2 Superior</p> <p>Nombre científico: Pisum sativum.</p> <p>Grado de calidad: 2-Superior según lo establecido en el numeral 5.2.1 de la NTP 205.025.2014.</p> <p>Requerimientos Complementarios (referidos a Ficha):</p> <ul style="list-style-type: none">• Presión 1: (ninguna)• Presión 2: Presentación: Envase. Bolsas de polietileno o sacos de polipropileno de primer uso; para asegurar un buen apilamiento, el tamaño de los sacos deberá ser del mismo tamaño.• Presión 3: (ninguna) <p>Tiempo de vida útil: Mínimo seis (06) meses desde la fecha de ingreso al Almacén de la Entidad.</p> <p>- Garantía Comercial: El Postor presentará una Declaración Jurada de Garantía Comercial en el cual se comprometa que el producto cuenta con una garantía de 60 días calendario como mínimo, en caso de encontrarse algún defecto o alteración posterior a la recepción y conformidad del bien, a subsanar o realizar el cambio respectivo en un determinado plazo de 2 días calendario, sin representar costo alguno a la Entidad.</p> <p>- Certificación: Autorización Sanitaria de Establecimiento dedicado al Procesamiento Primario de Alimentos Agropecuarios y Piensos, otorgado por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, según indica el artículo 33° del "Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria", aprobada mediante D.S. N° 004-2011-AG y sus modificatorias.</p> |



O – 2250616819 – O
CLAUDIA ROSALVA GARCIA
MT EP
CMDTE CIA INT N° 32




| | | | | |
|------|---------------------------------------------|---------|------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1.9 | PALLAR BEBE CALIDAD SUPERIOR | 653.898 | KG\$ | <p>Ficha: PALLAR BEBE CALIDAD SUPERIOR Código CUBSO: 5042182700342323 Versión de Ficha Técnica: 5</p> <p>Denominación Técnica: Pallar Sieva calidad Superior Nombre científico: Phaseolus lunatus L. Grado de calidad: 2 –Superior según lo establecido en el anexo A de la NTP 205.019:2015.</p> <p>Requerimientos Complementarios (referidos a Ficha):</p> <ul style="list-style-type: none">• Precisión 1: (ninguna)• Precisión 2: Presentación: Envase. Bolsas de polietileno o sacos de polipropileno de primer uso; para asegurar un buen apilamiento, el tamaño de los sacos deberá ser del mismo tamaño.• Precisión 3: (ninguna) <p>Tiempo de vida útil: Mínimo seis (06) meses desde la fecha de ingreso al Almacén de la Entidad.</p> <p>- Garantía Comercial: El Postor presentará una Declaración Jurada de Garantía Comercial en el cual se comprometa que el producto cuenta con una garantía de 60 días calendario como mínimo, en caso de encontrarse algún defecto o alteración posterior a la recepción y conformidad del bien, a subsanar o realizar el cambio respectivo en un determinado plazo de 2 días calendario, sin representar costo alguno a la Entidad.</p> <p>- Certificación: Autorización Sanitaria de Establecimiento dedicado al Procesamiento Primario de Alimentos Agropecuarios y Piensos, otorgada por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, según indica el artículo 33° del "Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria", aprobado mediante D.S. N° 004-2011-AG y sus modificatorias.</p> |
| 1.10 | FRIJOL PANAMITO CALIDAD 2 SUPERIOR | 653.898 | KG\$ | <p>Ficha: FRIJOL PANAMITO CALIDAD 2 - SUPERIOR Código CUBSO: 5042180100329915 Versión de Ficha Técnica: 8</p> <p>Denominación Técnica: Frijol Panamito Calidad 2 Superior Nombre científico: Phaseolus lunatus L. Grado de calidad: 2 –Superior según lo establecido en el anexo A de la NTP 205.019:2015.</p> <p>Requerimientos Complementarios (referidos a Ficha):</p> <ul style="list-style-type: none">• Precisión 1: (ninguna)• Precisión 2: Presentación: Envase. Bolsas de polietileno o sacos de polipropileno de primer uso; para asegurar un buen apilamiento, el tamaño de los sacos deberá ser del mismo tamaño.• Precisión 3: (ninguna) <p>Tiempo de vida útil: Mínimo seis (06) meses desde la fecha de ingreso al Almacén de la Entidad.</p> <p>- Garantía Comercial: El Postor presentará una Declaración Jurada de Garantía Comercial en el cual se comprometa que el producto cuenta con una garantía de 60 días calendario como mínimo, en caso de encontrarse algún defecto o alteración posterior a la recepción y conformidad del bien, a subsanar o realizar el cambio respectivo en un determinado plazo de 2 días calendario, sin representar costo alguno a la Entidad.</p> <p>- Certificación: Autorización Sanitaria de Establecimiento dedicado al Procesamiento Primario de Alimentos Agropecuarios y Piensos, otorgada por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, según indica el artículo 33° del "Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria", aprobado mediante D.S. N° 004-2011-AG y sus modificatorias.</p> |



U-22505-2023-U
CLAUDIA R. MEVA GARCIA
MT EP
COMITE CIA INT N° 32




| | | | | |
|------|-----------------------------------|---------|-----|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1.11 | FRÍJOL CANARIO CALIDAD 2 SUPERIOR | 653.898 | KGS | <p>Ficha: FRÍJOL CANARIO CALIDAD 2 - SUPERIOR Código CUBSO: 5042180100329909 Versión de Ficha Técnica: 8</p> <p>Denominación Técnica: Frijol Canario calidad Superior Nombre científico: Phaseolus lunatus L. Grado de calidad: 2 -Superior según lo establecido en el anexo A de la NTP 205.019:2015.</p> <p>Requerimientos Complementarios (referidos a Ficha):</p> <ul style="list-style-type: none">• Precisión 1: (ninguna)• Precisión 2: Presentación: Envase. Bolsas de polietileno o sacos de polipropileno de primer uso; para asegurar un buen apilamiento, el tamaño de los sacos deberá ser del mismo tamaño.• Precisión 3: (ninguna) <p>Tiempo de vida útil: Mínimo seis (06) meses desde la fecha de ingreso al Almacén de la Entidad.</p> <p>- Garantía Comercial: El Postor presentará una Declaración Jurada de Garantía Comercial en el cual se comprometa que el producto cuenta con una garantía de 60 días calendario como mínimo, en caso de encontrarse algún defecto o alteración posterior a la recepción y conformidad del bien, a subsanar o realizar el cambio respectivo en un determinado plazo de 2 días calendario, sin representar costo alguno a la Entidad.</p> <p>- Certificación: Autorización Sanitaria de Establecimiento dedicado al Procesamiento Primario de Alimentos Agropecuarios y Piensos, otorgado por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria - SENASA, según indica el artículo 33° del "Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria", aprobado mediante D.S. N° 004-2011-AG y sus modificatorias.</p> |
| 1.12 | LENTEJA CALIDAD 2 SUPERIOR | 653.898 | KGS | <p>Ficha: LENTEJA CALIDAD 2 - SUPERIOR Código CUBSO: 5042450100330416 Versión de Ficha Técnica: 7</p> <p>Denominación Técnica: Lenteja calidad 2 Superior Nombre científico: Phaseolus lunatus L. Grado de calidad: 2 -Superior según lo establecido en el anexo A de la NTP 205.019:2015.</p> <p>Requerimientos Complementarios (referidos a Ficha):</p> <ul style="list-style-type: none">• Precisión 1: (ninguna)• Precisión 2: Presentación: Envase. Bolsas de polietileno o sacos de polipropileno de primer uso; para asegurar un buen apilamiento, el tamaño de los sacos deberá ser del mismo tamaño.• Precisión 3: (ninguna) <p>Tiempo de vida útil: Mínimo seis (06) meses desde la fecha de ingreso al Almacén de la Entidad.</p> <p>- Garantía Comercial: El Postor presentará una Declaración Jurada de Garantía Comercial en el cual se comprometa que el producto cuenta con una garantía de 60 días calendario como mínimo, en caso de encontrarse algún defecto o alteración posterior a la recepción y conformidad del bien, a subsanar o realizar el cambio respectivo en un determinado plazo de 2 días calendario, sin representar costo alguno a la Entidad.</p> <p>- Certificación: Autorización Sanitaria de Establecimiento dedicado al Procesamiento Primario de Alimentos Agropecuarios y Piensos, otorgado por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria - SENASA, según indica el artículo 33° del</p> |



O-225-046819-0
CLAUDIA SILVA GARCIA
MY EP
CMOTE CIA INT N° 32



| | | | | |
|------|----------------------------------|-----------|-----|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| | | | | "Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria", aprobado mediante D.S. N° 004-2011-AG y sus modificatorias. |
| 1.13 | HUEVO DE GALLINA CALIDAD PRIMERA | 2.802.420 | KGS | <p>Ficha: HUEVO DE GALLINA CALIDAD PRIMERA Código CURSO: 5013161200342333 Versión de Ficha Técnica: 5</p> <p>Denominación Técnica: Huevo de gallina calidad Primera Huevo Fresco de Gallina. Tamaño: Mediano. Peso: 55.55 – 62.5 g.</p> <p>Requerimientos Complementarios (referidos a Ficha):</p> <ul style="list-style-type: none">• Precisión 1: (ninguna)• Precisión 2: Presentación: ser envasado en jabs u otros de primer uso, que salvaguarden las cualidades higiénicas, nutritivas, tecnológicas y organolépticas, los mismos que deben ser fabricados con sustancias que sean inocuas y apropiadas para el uso al que se destinan.• Precisión 3: (ninguna) <p>- Garantía Comercial: El Postor presentará una Declaración Jurada de Garantía Comercial en el cual se comprometa que el producto cuenta con una garantía de 15 días calendario como mínimo, en caso de encontrarse algún defecto o alteración posterior a la recepción y conformidad del bien, a subsanar o realizar el cambio respectivo en un determinado plazo de 2 días calendario, sin representar costo alguno a la Entidad.</p> <p>- Certificación: Autorización Sanitaria de Establecimiento dedicado al Procesamiento Primario de Alimentos Agropecuarios y Piensos, otorgada por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, según indica el artículo 33° del "Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria", aprobado mediante D.S. N° 004-2011-AG y sus modificatorias.</p> |
| 1.14 | PAPA CANCHAN CALIDAD PRIMERA | 7.880.700 | KGS | <p>Ficha: PAPA CANCHAN CALIDAD PRIMERA Código CURSO: 5040570700329921 Versión de Ficha Técnica: 8</p> <p>Denominación Técnica: Papa canchan grado de calidad Primera Nombre científico: Solanum tuberosum. Calibre Primera, según lo indicado en el numeral 5.2 de la NTP 011.119:2016.</p> <p>Requerimientos Complementarios (referidos a Ficha):</p> <ul style="list-style-type: none">• Precisión 1: (ninguna)• Precisión 2: Presentación: Envase. Ser sacos de polietileno, bolsas de yute del mismo tamaño que cumplan con los requisitos que se indican en las normas técnicas correspondientes.• Precisión 3: (ninguna) <p>- Garantía Comercial: El Postor presentará una Declaración Jurada de Garantía Comercial en el cual se comprometa que el producto cuenta con una garantía de 7 días calendario como mínimo, en caso de encontrarse algún defecto o alteración posterior a la recepción y conformidad del bien, a subsanar o realizar el cambio respectivo en un determinado plazo de 2 días calendario, sin representar costo alguno a la Entidad.</p> <p>- Certificación: Autorización Sanitaria de Establecimiento dedicado al Procesamiento Primario de Alimentos Agropecuarios y Piensos, otorgada por el Servicio Nacional de</p> |



O-7150-000018-D
CLAUDIA ROSA GARCIA
MT EP
COMITÉ CIA INT N° 32



| | | | | |
|------|---------------------------------|-----------|-----|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| | | | | Sanidad Agraria – SENASA, según indica el artículo 33° del "Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria", aprobado mediante D.S. N° 004-2011-AG y sus modificatorias. |
| 1.15 | CAMOTE AMARILLO CALIDAD PRIMERA | 6,304.560 | KGS | <p>Ficha: CAMOTE AMARILLO CALIDAD PRIMERA Código CUBSO: 5040641500389876 Versión de Ficha Técnica: 1</p> <p>Denominación Técnica: Camote amarillo grado de calidad Primera Nombre científico: Ipomoea batatas. Calibre: Primera, según lo indicado en el numeral 5.2 de la NTP 011.119:2016.</p> <p>Requerimientos Complementarios (referidos a Ficha):</p> <ul style="list-style-type: none">• Precisión 1: (ninguna)• Precisión 2: Presentación: Envase. Ser sacos de polietileno, bolsas de yute del mismo tamaño que cumplan con los requisitos que se indican en las normas técnicas correspondientes.• Precisión 3: (ninguna) <p>- Garantía Comercial: El Postor presentará una Declaración Jurada de Garantía Comercial en el cual se comprometa que el producto cuenta con una garantía de 7 días calendario como mínimo, en caso de encontrarse algún defecto o alteración posterior a la recepción y conformidad del bien, a subsanar o realizar el cambio respectivo en un determinado plazo de 2 días calendario, sin representar costo alguno a la Entidad.</p> <p>- Certificación: Autorización Sanitaria de Establecimiento dedicado al Procesamiento Primario de Alimentos Agropecuarios y Pienso, otorgado por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, según indica el artículo 33° del "Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria", aprobado mediante D.S. N° 004-2011-AG y sus modificatorias.</p> |
| 1.16 | COL CRESPA CALIDAD PRIMERA | 1,313.450 | KGS | <p>Ficha: COL CRESPA CALIDAD PRIMERA Código CUBSO: 5040420100330886 Versión de Ficha Técnica: 8</p> <p>Denominación Técnica: Col crespa calidad primera Nombre científico: Brassica oleracea.</p> <p>Requerimientos Complementarios (referidos a Ficha):</p> <ul style="list-style-type: none">• Precisión 1: (ninguna)• Precisión 2: Presentación: Envase. Podrán ser bolsas de polietileno cajas de cartón, plástico, mallas (evitar las cajas de madera) del mismo tamaño que cumplan con los requisitos que se indican en las normas técnicas correspondientes.• Precisión 3: (ninguna) <p>- Garantía Comercial: El Postor presentará una Declaración Jurada de Garantía Comercial en el cual se comprometa que el producto cuenta con una garantía de 7 días calendario como mínimo, en caso de encontrarse algún defecto o alteración posterior a la recepción y conformidad del bien, a subsanar o realizar el cambio respectivo en un determinado plazo de 2 días calendario, sin representar costo alguno a la Entidad.</p> <p>- Certificación: Autorización Sanitaria de Establecimiento dedicado al Procesamiento Primario de Alimentos Agropecuarios y Pienso, otorgado por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, según indica el artículo 33° del "Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria", aprobado mediante D.S. N° 004-2011-AG y sus modificatorias.</p> |



0-2200-46858-0
CLAUDIA SILVA GARCIA
MYP
CMOTE CIA INT N° 32



| | | | | |
|------|------------------------------------|-----------|-----|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1.17 | LIMÓN CATEGORÍA I | 1,313.450 | KGS | <p>Ficha: LIMÓN CATEGORÍA I Código CUBSO: 503042020031450 Versión de Ficha Técnica: 4</p> <p>Denominación Técnica: Limón suíl categoría I Nombre científico: Citrus limón. Calibre: C Diámetro: Más de 38 a 40.9mm. Unidades de producto por kilogramo: 28-33.</p> <p>Requerimientos Complementarios (referidos a Ficha):</p> <ul style="list-style-type: none">• Precisión 1: (ninguna)• Precisión 2: Presentación: Envase. Podrán ser cajas de cartón, plástico, mallas (evitar las cajas de madera) del mismo tamaño que cumplan con los requisitos que se indican en las normas técnicas correspondientes.• Precisión 3: (ninguna) <p>- Garantía Comercial: El Postor presentará una Declaración Jurada de Garantía Comercial en el cual se comprometa que el producto cuenta con una garantía de 7 días calendario como mínimo, en caso de encontrarse algún defecto o alteración posterior a la recepción y conformidad del bien, a subsanar o realizar el cambio respectivo en un determinado plazo de 2 días calendario, sin representar costo alguno a la Entidad.</p> <p>- Certificación: Autorización Sanitaria de Establecimiento dedicado al Procesamiento Primario de Alimentos Agropecuarios y Piensos, otorgado por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria - SENASA, según indica el artículo 33° del "Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria", aprobado mediante D.S. N° 004-2011-AG y sus modificatorias.</p> |
| 1.18 | ZAPALLO MACRE CATEGORÍA PRIMERA | 1,313.450 | KGS | <p>Ficha: ZAPALLO MACRE CATEGORÍA PRIMERA Código CUBSO: 504067230030398 Versión de Ficha Técnica: 4</p> <p>Denominación Técnica: Zapallo macre categoría Primera Nombre científico: Cucurbita maxima Duch. Peso mínimo: 25 kilos según la Tabla 1 NTP 011.114-2015.</p> <p>Requerimientos Complementarios (referidos a Ficha):</p> <ul style="list-style-type: none">• Precisión 1: (ninguna)• Precisión 2: Presentación: Se permite el uso de materiales, en particular papel o sellos con indicaciones comerciales, siempre y cuando meten impresos o etiquetados con tinta o pegamento no tóxico, pero su manipuleo deberá tener en consideración lo establecido en las Normas CODEX "CAC/RCP 1-1969 Principios Generales de Higiene de los Alimentos.• Precisión 3: (ninguna) <p>- Garantía Comercial: El Postor presentará una Declaración Jurada de Garantía Comercial en el cual se comprometa que el producto cuenta con una garantía de 7 días calendario como mínimo, en caso de encontrarse algún defecto o alteración posterior a la recepción y conformidad del bien, a subsanar o realizar el cambio respectivo en un determinado plazo de 2 días calendario, sin representar costo alguno a la Entidad.</p> <p>- Certificación: Autorización Sanitaria de Establecimiento dedicado al Procesamiento Primario de Alimentos Agropecuarios y Piensos, otorgado por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria - SENASA, según indica el artículo 33° del "Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria", aprobado mediante D.S. N° 004-2011-AG y sus modificatorias.</p> |

O-225044619-0
CLAUDIA K. SILVA GARCIA
MY EP
CMDTE CIA INT N° 32



| | | | | |
|------|------------------------------|-----------|-----|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1.19 | NARANJA VALENCIA CATEGORÍA I | 3.490.024 | KGS | <p>Ficha: NARANJA VALENCIA CATEGORÍA I Código CUBSO: 5030504300391439 Versión de Ficha Técnica: 4</p> <p>Denominación Técnica: Valencia categoría I Del bien: Naranja Valencia Categoría I calibre 2. Deberán estar enteras, sanas (se excluye a los productos con podredumbre y otras alteraciones que hagan impropios su consumo) exento de daños causados por plagas y enfermedades que afecten la pulpa, exentos de daños por quemaduras de sol según indica el numeral 5.1.1 de la NTP 011.023. Calibre: Cal 2. Deberá envasarse tomando en consideración lo establecido en la norma Codex CAC/RCP 44-1995 Código de Prácticas para el envasado y transporte de frutos y hortalizas frescas según indica el numeral 9.3 de la NTP 011.023.</p> <p>Requerimientos Complementarios (referidos a Ficha):</p> <ul style="list-style-type: none">• Precisión 1: (ninguna)• Precisión 2: Presentación: Envase. Podrán ser cajas, bandejas, cajones u otros que cumplan con los requisitos que se indican en la NTP 011.023:2014.• Precisión 3: (ninguna) <p>- Garantía Comercial: El Postor presentará una Declaración Jurada de Garantía Comercial en el cual se comprometa que el producto cuenta con una garantía de 7 días calendario como mínimo, en caso de encontrarse algún defecto o alteración posterior a la recepción y conformidad del bien, a subsanar o realizar el cambio respectivo en un determinado plazo de 2 días calendario, sin representar costo alguno a la Entidad.</p> <p>- Certificación: Autorización Sanitaria de Establecimiento dedicada al Procesamiento Primario de Alimentos Agropecuarios y Pienso, otorgada por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, según indica el artículo 33° del "Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria", aprobado mediante D.S. N° 004-2011-AG y sus modificatorias.</p> |
| 1.20 | PLÁTANO DE SEDA CATEGORÍA I | 3.490.024 | KGS | <p>Ficha: PLÁTANO DE SEDA CATEGORÍA I Código CUBSO: 5030170700388659 Versión de Ficha Técnica: 1</p> <p>Denominación Técnica: Plátano Gros Michel AA (Banano) Categoría I Del bien: Plátano de seda categoría I. Deberán estar enteros, sanos (se excluye a los productos con podredumbre y otras alteraciones que hagan impropios su consumo) exento de daños causados por plagas y enfermedades que afecten la pulpa, exentos de daños por quemaduras de sol según indica el numeral 5.1.1 de la NTP 011.023.</p> <p>Requerimientos Complementarios (referidos a Ficha):</p> <ul style="list-style-type: none">• Precisión 1: (ninguna)• Precisión 2: Presentación: Envase. Podrán ser cajas, bandejas, cajones u otros que cumplan con los requisitos que se indican en la NTP 011.023:2014.• Precisión 3: (ninguna) <p>- Garantía Comercial: El Postor presentará una Declaración Jurada de Garantía Comercial en el cual se comprometa que el producto cuenta con una garantía de 7 días calendario como mínimo, en caso de encontrarse algún defecto o alteración posterior a la recepción y conformidad del bien, a subsanar o</p> |



0-225-446819-0
CLAUDIA SILVER GARCIA
MAY EP
COMITE CIA INT N° 32




| | | | | |
|------|--------------------------|-----------|-----|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| | | | | realizar el cambio respectivo en un determinado plazo de 2 días calendario , sin representar costo alguno a la Entidad. - Certificación: Autorización Sanitaria de Establecimiento dedicado al Procesamiento Primario de Alimentos Agropecuarios y Piensos, otorgada por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, según indica el artículo 33° del "Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria", aprobado mediante D.S. N° 004-2011-AG y sus modificatorias. |
| 1.21 | PAPAYA CATEGORÍA I | 3.490.024 | KGS | Ficha: PAPAYA CATEGORÍA I Código CUBSO: 5030510500331428 Versión de Ficha Técnica: 5 Denominación Técnica: Papaya Categoría I Del bien: Papaya Categoría I. Los papayos deben: Estar enteros. Estar sanos y exentos 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. Estar exentos de cualquier olor y/o sabores extraños. Ser de consistencia firme, tener un aspecto fresco. Estar exentos de daños causados por bajas y/o altas temperaturas. Cuando tengan pedúnculo, su longitud no debe ser superior a 1 cm. Requerimientos Complementarios (referidos a Ficha): <ul style="list-style-type: none">• Precisión 1: (ninguna)• Precisión 2: Presentación: Envase. Podrán ser cajas, bandejas, cajones u otros que cumplan con los requisitos que se indican en la NTP 011.023:2014.• Precisión 3: (ninguna) - Garantía Comercial: El Postor presentará una Declaración Jurada de Garantía Comercial en el cual se comprometa que el producto cuenta con una garantía de 7 días calendario como mínimo , en caso de encontrarse algún defecto o alteración posterior a la recepción y conformidad del bien, a subsanar o realizar el cambio respectivo en un determinado plazo de 2 días calendario , sin representar costo alguno a la Entidad. - Certificación: Autorización Sanitaria de Establecimiento dedicado al Procesamiento Primario de Alimentos Agropecuarios y Piensos, otorgada por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, según indica el artículo 33° del "Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria", aprobado mediante D.S. N° 004-2011-AG y sus modificatorias. |
| 1.22 | SANDÍA CATEGORÍA PRIMERA | 3.490.024 | KGS | Ficha: SANDÍA CATEGORÍA PRIMERA Código CUBSO: 5030461000330392 Versión de Ficha Técnica: 8 Denominación Técnica: Sandía Categoría Primera Del bien: Sandía Categoría Primera. 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 |



O - 225-068819-0
CLAUDIA SILVA GARCIA
MY EP
CMDTE CIA INT N° 32



| | | | | |
|------|-----------------------|-----------|-----|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| | | | | <p>serán excluidos, según indica el numeral 5.1 de la NTP 011.017:2015.</p> <p>Requerimientos Complementarios (referidos a Ficha):</p> <ul style="list-style-type: none">• Precisión 1: (ninguna)• Precisión 2: Presentación: Envase. Podrán ser cajas, bandejas, cajones u otros que cumplan con los requisitos que se indican en la NTP 011.023:2014.• Precisión 3: (ninguna) <p>- Garantía Comercial: El Postor presentará una Declaración Jurada de Garantía Comercial en el cual se comprometa que el producto cuenta con una garantía de 7 días calendario como mínimo, en caso de encontrarse algún defecto o alteración posterior a la recepción y conformidad del bien, a subsanar o realizar el cambio respectivo en un determinado plazo de 2 días calendario, sin representar costo alguno a la Entidad.</p> <p>- Certificación: Autorización Sanitaria de Establecimiento dedicado al Procesamiento Primario de Alimentos Agropecuarios y Piensos, otorgado por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria - SENASA, según indica el artículo 33° del "Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria", aprobado mediante D.S. N° 004-2011-AG y sus modificatorias.</p> |
| 1.23 | CARAMBOLA CATEGORÍA I | 3.490.024 | KG5 | <p>Ficha: CARAMBOLA CATEGORÍA I Código CUISO: 5030704600331418 Versión de Ficha Técnica: 5</p> <p>Denominación Técnica: Carambola Categoría I Del bien: Carambola Categoría I. Las carambolas deben: Estar enteras. Estar sanas, deben excluirse los productos afectados por podredumbre o deterioro que hagan que no sean aptos para el consumo. Estar limpias, y prácticamente exentas de cualquier materia extraña visible. Estar prácticamente exentas de daños causados por plagas. Estar exentas de humedad externa anormal, salvo la condensación consiguiente a su remoción de una cámara frigorífica. Estar exentas de cualquier olor y/o sabores extraños. Ser de consistencia firme. Tener un aspecto fresco. Estar exentas de daños causados por bajas temperaturas. Estar exentas de manchas pronunciadas. Estar suficientemente desarrolladas y presentar un grado de madurez satisfactorio según la naturaleza del producto.</p> <p>Requerimientos Complementarios (referidos a Ficha):</p> <ul style="list-style-type: none">• Precisión 1: (ninguna)• Precisión 2: Presentación: Envase. Podrán ser cajas, bandejas, cajones u otros que cumplan con los requisitos que se indican en la NTP 011.023:2014.• Precisión 3: (ninguna) <p>- Garantía Comercial: El Postor presentará una Declaración Jurada de Garantía Comercial en el cual se comprometa que el producto cuenta con una garantía de 7 días calendario como mínimo, en caso de encontrarse algún defecto o alteración posterior a la recepción y conformidad del bien, a subsanar o realizar el cambio respectivo en un determinado plazo de 2 días calendario, sin representar costo alguno a la Entidad.</p> <p>- Certificación: Autorización Sanitaria de Establecimiento dedicado al Procesamiento Primario de Alimentos Agropecuarios y Piensos, otorgado por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria - SENASA, según indica el artículo 33° del "Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria", aprobado mediante D.S. N° 004-2011-AG y sus modificatorias.</p> |



O-000446819-0
CLAUDIA A. SILVA GARCIA
MY EP
CMOTE CIA INT N° 32



| | | | | |
|------|--------------------------|-----------|-----|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1.24 | MARACUYA CATEGORÍA I | 3.490.024 | KGS | <p>Ficha: MARACUYA CATEGORÍA I Código CUBSO: 5030520500388652 Versión de Ficha Técnica: 1</p> <p>Denominación Técnica: Maracuya Categoría I Del bien: Maracuya Categoría I. Deberán estar enteras. Presentar una apariencia fresca. Ser de consistencia firme. Estar sanas, y exentas de podredumbre o deterioro que hagan que no sean aptas para el consumo. Estar limpias y exentas de cualquier materia extraña visible. Estar prácticamente exentas de plagas y daños causados por ellas, que afecten al aspecto general del producto. Estar exentas de humedad externa anormal, salvo la condensación consiguiente a su remoción de una cámara frigorífica. Estar exentas de cualesquiera olores y/o sabores extraños. Estar dotadas de un tallo/pedúnculo que debe llegar hasta el primer nudo. Exentas de hundimientos. Exentas de grietas.</p> <p>Requerimientos Complementarios (referidos a Ficha):</p> <ul style="list-style-type: none">• Precisión 1: (ninguna)• Precisión 2: Presentación: Envase. Podrán ser cajas, bandejas, cajones u otros que cumplan con los requisitos que se indican en la NTP 011.023:2014.• Precisión 3: (ninguna) <p>- Garantía Comercial: El Postor presentará una Declaración Jurada de Garantía Comercial en el cual se comprometa que el producto cuenta con una garantía de 7 días calendario como mínimo, en caso de encontrarse algún defecto o alteración posterior a la recepción y conformidad del bien, a subsanar o realizar el cambio respectivo en un determinado plazo de 2 días calendario, sin representar costo alguno a la Entidad.</p> |
| 1.25 | PALTA FUERTE CATEGORÍA I | 285.521 | KGS | <p>Ficha: PALTA FUERTE CATEGORÍA I Código CUBSO: 5040173000331447 Versión de Ficha Técnica: 5</p> <p>Denominación Técnica: Palta fuerte -Categoría I Descripción general: La palta es un fruto proveniente de la especie <i>Persea americana</i> Mill, de la familia de las Lauraceae. Deberán estar enteras, sanas (se excluye a los productos con podredumbre y otras alteraciones que hagan impropios su consumo) exenta de daños causados por plagas y enfermedades que afecten la pulpa, exentos de daños por quemaduras de sol según indica el numeral 5.1.1 de la NTP 011.023.</p> <p>Requerimientos Complementarios (referidos a Ficha):</p> <ul style="list-style-type: none">• Precisión 1: (ninguna)• Precisión 2: Presentación: Envase. Podrán ser cajas, bandejas, cajones u otros que cumplan con los requisitos que se indican en la NTP 011.023:2014.• Precisión 3: (ninguna) <p>- Garantía Comercial: El Postor presentará una Declaración Jurada de Garantía Comercial en el cual se comprometa que el producto cuenta con una garantía de 7 días calendario como mínimo, en caso de encontrarse algún defecto o alteración posterior a la recepción y conformidad del bien, a subsanar o realizar el cambio respectivo en un determinado plazo de 2 días calendario, sin representar costo alguno a la Entidad.</p> <p>- Certificación: Autorización Sanitaria de Establecimiento dedicado al Procesamiento Primario de Alimentos Agropecuarios y Piensos, otorgado por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria - SENASA, según indica el artículo 33° del "Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria", aprobado mediante D.S. N° 004-2011-AG y sus modificatorias.</p> |



0-225-446815-0
CLAUDIA SILVA GARCIA
INYE EP
CMDTE CIA INT N° 32



| | | | | |
|-----------------------------|------------------------------------------|-----------|-----|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1.26 | AJO CATEGORÍA PRIMERA | 118.999 | KGS | <p>Ficha: AJO CATEGORÍA PRIMERA Código CUBSO: 5042381000330382 Versión de Ficha Técnica: 8</p> <p>Denominación Técnica: Ajo categoría Primera Nombre científico: Allium sativum. Calidad: Según lo indica el numeral 5.1 de la NTP 011.101.2015.</p> <p>Requerimientos Complementarios (referidos a Ficha):</p> <ul style="list-style-type: none">• Precisión 1: [ninguna]• Precisión 2: Presentación: Envase. Podrán ser cajas, bandejas, cajones u otros que cumplan con los requisitos que se indican en el numeral 10 de la NTP 011.101.2015.• Precisión 3: [ninguna] <p>- Garantía Comercial: El Postor presentará una Declaración Jurada de Garantía Comercial en el cual se comprometa que el producto cuenta con una garantía de 7 días calendario como mínimo, en caso de encontrarse algún defecto o alteración posterior a la recepción y conformidad del bien, a subsanar o realizar el cambio respectivo en un determinado plazo de 2 días calendario, sin representar costo alguno a la Entidad.</p> <p>- Certificación: Autorización Sanitaria de Establecimiento dedicado al Procesamiento Primario de Alimentos Agropecuarios y Piensos, otorgada por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, según indica el artículo 33° del "Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria", aprobado mediante D.S. N° 004-2011-AG y sus modificatorias.</p> |
| 1.27 | MAZORCA DE MAIZ MORADO CATEGORIA PRIMERA | 1,576.140 | KGS | <p>Ficha: MAZORCA DE MAIZ MORADO CATEGORIA PRIMERA Código CUBSO: 5022110100002677 Versión de Ficha Técnica: 1</p> <p>Familia: Gramínea La mazorca de este producto debe ser de primera calidad, coranta fresca recién cosechada, seleccionadas y de tamaño grande, debiéndose encontrarse libre de impurezas. Nombre científico: Zea Mays Variedades: Morado Canchero, variedad nativa, Morado Coraz, Mazorcas sin espata con 1.45 de humedad; -De 1ra: Mazorcas [sin espata] Mayores de 12 cm. -De 2da: Mazorcas [sin espata] Menores de 12 cm. Bienes a granel que deberán cumplir estrictamente con las características técnicas, y con toda la documentación que lo acredite, además de señalar procedencia y presentación.</p> <p>Requerimientos Complementarios (referidos a Ficha):</p> <ul style="list-style-type: none">• Precisión 1: [ninguna]• Precisión 2: Presentación: Envase en sacos de polietileno, bolsos de yute del mismo tamaño que cumplan con los requisitos que se indican en las normas técnicas correspondientes.• Precisión 3: [ninguna] |
| ITEM II. PRODUCTOS CÁRNICOS | | | | |
| 2.1 | CARNE DE RES CORTE TAPA REFRIGERADO | 1,427.600 | KGS | <p>Ficha: CARNE DE RES - CORTE TAPA REFRIGERADO Código CUBSO: 5011151300261851 Versión de Ficha Técnica: 1</p> <p>-Carne de res corte tapa. -Cuarto compensado (no cabeza, no patas, no vísceras, no cola). -Calidad: de primera. -De óptima textura, consistencia firme. -Que conserve sus cualidades organolépticas, químicas y microbiológicas.</p> |



O - 22000446819 - O
CLAUDIA K. SILVA GARCIA
MY EP
CMOTE CIA INT NP 32

Página 15 de 26



| | | | | |
|-----|------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| | | | | <p>-Carne fresca, no debiendo tener más de 12 hrs de beneficiado.</p> <p>-Con PH entre 5.5 y 6.4</p> <p>-Embazo de grasa con cobertura mínima.</p> <p>-La carne debe ser internada con la Constancia de Faenado expedido por el médico veterinario del Centro de Beneficio (camal y/o matadero), debidamente autorizado por Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA. La conformidad de recepción estará condicionada a la presentación de este documento.</p> <p>-Color rosado o rojo claro.</p> <p>-Sabor y olor característicos.</p> <p>Requerimientos Complementarios (referidos a Ficha):</p> <ul style="list-style-type: none"> • Precisión 1: (ninguna) • Precisión 2: Presentación: Envase. Podrán ser en jarras de plástico como envase secundario y envase primario bolsas de polietileno de 10 kg aprox. de acuerdo con la NTP 201.044. • Precisión 3: (ninguna) <p>- Certificación: a) Deberá contar con Autorización Sanitaria de Establecimiento Dedicado al Procesamiento Primario de Alimentos Agropecuarios y Piensos, otorgada por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, según indica el artículo 33° del "Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria", aprobado mediante D.S. N° 004-2011-AG y sus modificatorias.</p> |
| 2.2 | CARNE DE PORCINO – PIERNA SIN PIEL CON HUESO SIN PATA REFRIGERADA | 2,673.600 | KG\$ | <p>Ficha: CARNE DE PORCINO - PIERNA SIN PIEL CON HUESO SIN PATA REFRIGERADA</p> <p>Código CUBISO: 5011151400390768</p> <p>Versión de Ficha Técnica: 1</p> <p>-Carne de Cerdo fresca corte pierna.</p> <p>-Cuarto compensada (no cabeza, no patas, no vísceras, no cola).</p> <p>-Carcasas de cerdos machos engordados.</p> <p>-De óptima textura, consistencia firme.</p> <p>-Que conserve sus cualidades organolépticas, químicas y microbiológicas.</p> <p>-Peso de la carcasa: 50 Kg aprox.</p> <p>-Carne fresca, no debiendo tener más de 12 hrs de beneficiado.</p> <p>-Con PH entre 5.5 y 6.4</p> <p>-Embazo de grasa con cobertura mínima.</p> <p>-La carne debe ser internada con la Constancia de Faenado expedido por el médico veterinario del Centro de Beneficio (camal y/o matadero), debidamente autorizado por Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA. La conformidad de recepción estará condicionada a la presentación de este documento.</p> <p>-De primera calidad.</p> <p>-Color rosado o rojo claro.</p> <p>-Sabor y olor característicos.</p> <p>Requerimientos Complementarios (referidos a Ficha):</p> <ul style="list-style-type: none"> • Precisión 1: (ninguna) • Precisión 2: Presentación: Envase. Podrán ser en jarras de plástico como envase secundario y envase primario bolsas de polietileno de 10 kg aprox. de acuerdo a la NTP 201.044. • Precisión 3: (ninguna) <p>- Certificación: a) Deberá contar con Autorización Sanitaria de Establecimiento Dedicado al Procesamiento Primario de Alimentos Agropecuarios y Piensos, otorgada por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, según indica el artículo 33° del</p> |



O-2201448819-0
CLAUDIA SILVAGARCIA
MTEP
CHDITE CIA INT N° 32

Página 16 de 26



| | | | | |
|-----|----------------------------------------------|-----------|-----|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| | | | | "Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria", aprobado mediante D.S. N° 004-2011-AG y sus modificatorias. |
| 2.3 | PECHUGA ENTERA CON ALAS DE POLLO REFRIGERADA | 4,864.450 | KGS | <p>Ficha: PECHUGA ENTERA CON ALAS DE POLLO REFRIGERADA Código CUBSO: 5011151500133862 Versión de Ficha Técnica: 4</p> <p>-Pollo fresco, corte pechuga especial. -Parte externa de color amarillo, apariencia brillante su parte interna de color blanco azulado a amarillo de textura firme al tacto. -Olor característico a ave fresca. -La carne pollo debe ser apta para consumo humano, debe ser beneficiada en canales autorizadas por SENASA. -El internamiento será en jvas de plástico rigurosamente limpios e inocuos y no emanará olores extraños.</p> <p>Requerimientos Complementarios (referidos a Ficha):</p> <ul style="list-style-type: none">• Precisión 1: (ninguna)• Precisión 2: Presentación: Envase. Podrán ser en jvas de plástico como envase secundario y envase primario bolsas de polietileno de 10 kg aprox. de acuerdo a la NTP 201.044.• Precisión 3: (ninguna) <p>- Certificación: a) Deberá contar con Autorización Sanitaria de Establecimiento Dedicado al Procesamiento Primario de Alimentos Agropecuarios y Piensos, otorgado por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, según indica el artículo 33° del "Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria", aprobado mediante D.S. N° 004-2011-AG y sus modificatorias.</p> |
| 2.4 | MENUDENCIA DE POLLO REFRIGERADA | 1,142.080 | KGS | <p>Ficha: MENUDENCIA DE POLLO REFRIGERADA Código CUBSO: 5011151500375014 Versión de Ficha Técnica: 4</p> <p>-Menudencia de pollo fresco, de primera calidad, no deberá presentar magulladuras ni signos de quemadura por frío por escaldado, ni laceraciones de piel, tampoco desarticulaciones, piel floculosa pilosos signos de golpes o moretones. -La menudencia de pollo debe estar fresca y limpia, procesada en canal de aves, sin residuos de plumas solo debe constar de hígado, mollejas, corazón, patitas y cuello. -Deberán cumplir estrictamente con las características técnicas, y con toda la documentación que lo acredite, además de señalar procedencia y presentación.</p> <p>Requerimientos Complementarios (referidos a Ficha):</p> <ul style="list-style-type: none">• Precisión 1: (ninguna)• Precisión 2: Presentación: Envase. Podrán ser en jvas de plástico como envase secundario y envase primario bolsas de polietileno de 10 kg aprox. de acuerdo a la NTP 201.044.• Precisión 3: (ninguna) <p>- Certificación: a) Deberá contar con Autorización Sanitaria de Establecimiento Dedicado al Procesamiento Primario de Alimentos Agropecuarios y Piensos, otorgado por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, según indica el artículo 33° del "Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria", aprobado mediante D.S. N° 004-2011-AG y sus modificatorias.</p> |



O - 2304446819- O
CLAUDIA SILVA GARCIA
MY EP
CMDBE CIA INT N° 32



| | | | | |
|-----|------------------------------|-----------|-----|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 2.6 | FILETE DE BONITO REFRIGERADO | 3,003.382 | KGS | <p>Ficha: FILETE DE BONITO REFRIGERADO Código CUBSO: 5012153000379498 Versión de Ficha Técnica: 4</p> <p>Denominación Técnica: Pescado Bonito Fresco en Filete - Ficha versión 03.</p> <p>-Pescado bonito refrigerado fileteado, no debe presentar magulladuras, laceraciones de piel, tampoco signos de golpe sin arugas, textura de la carne firme y elástica a la presión digital, el cuerpo no debe permanecer hundido, olor a marino interno y externo, resistencia al tratar de arrancar un trozo de carne del espinazo, piel brillante y resistente, sin escamas.</p> <p>Deberán cumplir estrictamente con las Características Técnicas, y con toda la documentación que lo acredite.</p> <p>Además de señalar procedencia y presentación.</p> <p>Requerimientos Complementarios (referidos a Ficha):</p> <ul style="list-style-type: none"> • Precisión 1: (ninguna) • Precisión 2: Presentación: El producto deberá presentarse en cajas térmicas y limpias, bolsas de polietileno. • Precisión 3: (ninguna) <p>- Certificación: al se deberá presentar el certificado de Habilitación sanitaria de Planta de Procesamiento Primario o Artesanal vigente, otorgada por el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera – SANIPES, según el Decreto Supremo N° 012-2013-PRODUCE, en cumplimiento del Decreto Supremo N° 040-2001-PE y sus modificatorias. En caso de que los bienes hayan sido almacenados previamente a su comercialización, deberá presentarse el certificado de Habilitación Sanitaria del Almacén de Productos Pesqueros y Acuícolas vigente, otorgada por el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera – SANIPES, según el Decreto Supremo N° 012-2013-PRODUCE, en cumplimiento del Decreto Supremo N° 040-2001-PE, y sus modificatorias.</p> <p>Durante la etapa contractual, con ocasión de la(s) entrega(s), el proveedor deberá presentar obligatoriamente un documento mediante el que se constate fehacientemente que el bien proviene de la referida Planta de Procesamiento. Este requisito es obligatorio y condicional para emitir la conformidad respectiva.</p> |
|-----|------------------------------|-----------|-----|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

5.3 Lugar de ejecución de la prestación:

Los bienes objeto del presente proceso serán internados en **siete (07)** Unidades que conforman la 32ª Brigada Infantería (Puntos de Distribución), cuyas direcciones son las siguientes:

- 5.3.1 U-1: Almacén Principal de la Entidad – Compañía Intendencia del Batallón de Servicios N° 32, sito: Av. América Norte S/N-Trujillo;
- 5.3.2 U-2: BIM N° 37 (Huanchaco): Sector El Tablazo - Huanchaco.
- 5.3.3 U-3: COLEGIO MILITAR RAMÓN CASTILLA (Huanchaco): Av. Ramón Castilla N° 425-Huanchaco.
- 5.3.4 U-4: BIM N° 323 (Huamachuco): Av. Ejército S/N La Cuchilla - Huamachuco.
- 5.3.5 U-5: BING COMB N° 32 (Caraz): Av. 9 de Octubre S/N - Caraz.
- 5.3.6 U-6: BING COMB N° 32 (Caraz): Centro Agropecuario y Remonta del Ejército - Fundo Santa Catalina - Caraz.
- 5.3.7 U-7: BIM N° 6 (Huaraz): Contratemidad Oeste S/N-Distrito de Independencia - Huaraz.



O-2023-0446819 - O
 CLAUDIA A. SILVA GARCIA
 MY EP
 CMOTE CIA INT N° 32

Página 18 de 26



5.3.8 Procedimiento para realizar los Internamientos:

- 5.3.8.1 El OEC de la 32 BI, es el encargado de generar la Orden de Compra; estos podrán ser remitidos vía correo electrónico (detallando las condiciones – características, plazos, lugar de internamiento). En tal sentido, se precisa que, el lugar de internamiento se referirá al **Punto de Distribución**, pudiendo ser cualquiera de los señalados en los numerales 5.3.1, 5.3.2, 5.3.3, 5.3.4, 5.3.5, 5.3.6 o 5.3.7. Se precisa que, en caso la Orden de Compra no señale literalmente el Punto de Distribución, esta información podrá ser enviada al correo electrónico del proveedor.
- 5.3.8.2 Cuando la Orden de Compra indique como Punto de Distribución a la U-1 (numeral 5.3.1), el contratista deberá internar todos los bienes en dicho punto y se emitirá la conformidad correspondiente, previa verificación del cumplimiento de todas las Especificaciones Técnicas y demás condiciones de cumplimiento que correspondan.
- 5.3.8.3 Cuando la Orden de Compra indique que el Punto de Distribución es U-2 o U-3 o U-4 o U-5 o U-6 o U-7 (numeral 5.3.2, 5.3.3, 5.3.4, 5.3.5, 5.3.6, 5.3.7, respectivamente), el contratista, PREVIAMENTE deberá internar todos los bienes en la U-1 (5.3.1), correspondiente al Almacén Principal de la Entidad – Compañía Intendencia del Batallón de Servicios Nº 32, sito: Av. América Norte S/N-Trujillo, para la verificación del cumplimiento de las Especificaciones Técnicas y demás condiciones de cumplimiento que correspondan. Luego de este procedimiento, El CONTRATISTA continuará con el transporte de los bienes hacia el Punto de Distribución final indicado.

Importante:

- No se emitirá la conformidad de los bienes si no se ha cumplido con el procedimiento antes indicado.
- La Entidad no asumirá ningún costo que genere el traslado (transporte- flete) de los alimentos desde el Almacén Principal hasta cada uno de los Puntos de Distribución.

El cuadro de distribución de las entregas adjunto a las Especificaciones Técnicas ha sido formulado considerando cantidades proyectadas y estimadas en base a los efectivos históricos reportados por la Sección G-1 encargado del control de asistencia de dicho personal y que están sujetos a variación permanente con ediciones por concepto de personal que viene de otras unidades, altas; y deducciones por permisos, comisiones, destacadas, hospitalizados, bajas, etc. La ejecución contractual se determina vía requerimiento que mensualmente formula la unidad usuaria enmarcado dentro de la Asignación de raciones (buena cuenta mensual) que emite El SINTE a nivel nacional para todas la Unidades Operativas configurándose por tal motivo dicha asignación, como un adelanto de dinero a buena cuenta, pendiente de regularización, hasta cuando concluya el mes y se tenga la información completa del número de efectivos reales que han consumido raciones en el mes.

Por tal motivo el pastor debe considerar que el cuadro de distribución es solo referencial, y está sujeto a diferir por variaciones que dependen de la Asignación Mensual de Raciones formulado por el SINTE

5.4 Plazo de ejecución de la prestación

Los bienes materia de la presente convocatoria se entregarán en el plazo de Un (01) día calendario después de la entrega de la respectiva Orden de Compra.

- **Alimentos no perecibles o secos:** en forma quincenal y/o mensual dependiendo de la forma que lo requiera la unidad usuaria para el ítem Nº I.
- **Alimentos perecibles o frescos, productos cánicos y Productos hidrobiológicos:** en forma semanal y/o tres veces por semana dependiendo de la forma que lo requiera la unidad usuaria para el ítem Nº II
- **Horario de Recepción de bienes:** De Lunes a Viernes de 7:30 hrs. a 15:30 hrs



O-20508446819-0
CLAUDIA K. SILVA GARCIA
MY EP
CMDTE CIA INT Nº 32



Las entregas del racionamiento se realizarán de manera periódica a partir del mes de Enero hasta Octubre 2024 de acuerdo al cronograma que se adjunta, pudiendo existir una variación que dependerá de la asignación de fondos mensual de la institución.

El cronograma de las entregas adjunto a las Especificaciones Técnicas ha sido formulado considerando cantidades proyectadas y estimadas en base a los efectivos históricos reportados por la Sección G-1 encargado del control de asistencia de dicho personal y que están sujetos a variación permanente con adiciones por concepto de personal que viene de otras unidades, altas; y deducciones por permisos, comisiones, destacados, hospitalizados, bajas, etc.

La ejecución contractual se determina vía requerimiento que formula la unidad usuaria enmarcado dentro de la Asignación de raciones (buena cuenta mensual) que emite el SINTE a nivel nacional para todas la Unidades Operativas configurándose por tal motivo dicha asignación, como un adelanto de dinero a buena cuenta, pendiente de regularización, hasta cuando concluya el mes y se tenga la información completa del número de efectivos reales que han consumido raciones en el mes.

Por tal motivo el postor debe considerar que el cronograma de entregas es solo referencial, y está sujeto a diferir por variaciones que dependen de la Asignación Mensual de Raciones formulado por el SINTE.

Los víveres deben llegar a su destino final (Unidades que conforman la 32ª Brigada de Infantería) en óptimas condiciones y es de total responsabilidad del Contratista y no de la Entidad.

5.5. Garantía Comercial

La Garantía Comercial, estará en función de la vida útil del producto y de acuerdo a las Especificaciones Técnicas.

6. Transportes y Seguros

El transporte, almacenamiento y comercialización de los alimentos para personas se efectuará en cajas, canastas, sacos u otros envases apropiados que eviten el contacto del mismo con el suelo o plataforma del transporte, de acuerdo a lo establecido en el D.S. N° 007-98-SA Reglamento Sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas. El medio de transporte deberá ser en carros de uso exclusivo para la entrega de alimentos, el cual se garantizará con la presentación de tarjeta de propiedad o algún documento que garantice su posesión u alquiler exclusivo.

7. Otras Obligaciones

El Contratista es responsable ante la Entidad de cumplir con la entrega de los bienes objeto del presente proceso, debiendo cumplir con las especificaciones establecidas en las respectivas bases.

8. Otras Condiciones:

8.1 Calidad: Los productos deben cumplir estrictamente con las Especificaciones Técnicas. Todos los bienes para suministrar deberán estar en buenas condiciones, considerando todas las medidas para que esté apto para el consumo humano, no obstante, de encontrarse en malas condiciones, no será recepcionado y estará afecto a la penalidad.

8.2 Condiciones de Transporte:

8.2.1 Sub-Ítems 2.1, 2.2, 2.3, 2.4: el(los) vehículo(s) deberá(n) estar provisto(s) de sistema(s) de refrigeración o ser(isotérmicos de manera que asegure una temperatura de refrigeración no mayor a 4 °C, de acuerdo con lo señalado en la NTP 201.055:2021 y la NTP 201.003:2012.



O-225046819-0
CLAUDIA SILVA GARCIA
MY EP
CMOTE CIA INT N° 32

Página 20 de 26



Durante la etapa contractual, en cada entrega, este requisito se verificará realizando una inspección visual y sensorial de la unidad vehicular que transporta el bien (vehículo de refrigeración o isotérmico), así mismo el contratista adjuntará y entregará una carta en donde exprese que su unidad vehicular cumple la condición de temperatura de refrigeración no mayor a 4 °C.

8.2.2 Sub-ítem 2.5: el(los) vehículo(s) deberá(n) estar provisto(s) de sistema(s) de refrigeración o ser isotérmicos de manera que asegure una temperatura de refrigeración no mayor a 4 °C.

Durante la etapa contractual, en cada entrega, este requisito se verificará adjuntando y entregando una copia simple del certificado Protocolo Técnico de Habilitación Sanitaria de Transporte Terrestre de Productos Pesqueros y Acuícolas (vehículos isotérmicos, refrigerados y/o congelados) vigente, otorgada por el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera – SANIPES, de conformidad con el Decreto Supremo N° 040-2001-PE y sus modificatorias, y del Decreto Supremo N° 012-2013-PRODUCE.

8.3 Seguridad: Todos los componentes del ítem Paquete están sujetos a la INTS N° 071-MINSA/DIGESA V.01 Norma Sanitaria, que establece los criterios microbiológicos de calidad sanitaria e inocuidad de alimentos y bebidas de consumo humano, aprobado por RM N° 591-2008-MINSA.

8.4 Equipos de Conservación y Transporte de los Bienes: Para la suscripción del contrato, se deberá acreditar mínimamente lo siguiente: Contar con dos vehículos exclusivos para el transporte de alimentos en óptimas condiciones de higiene, los cuales deben ser vehículos cerrados con protección de techo para el traslado de los bienes, propiciando un ambiente limpio, fresco y seco. Uno de los vehículos debe ser furgón frigorífico (isotérmico), para los ítems II y IV. Durante la etapa contractual, deberá tomar las medidas necesarias, tales como contratar seguros (SOA y SCTR), servicios de carga y descarga, entre otros, que aseguren la entrega de los alimentos en las condiciones requeridas y en el tiempo oportuno.

8.4.1 Para la suscripción del contrato, se deberá presentar documentación que sustenten la propiedad, posesión, alquiler u otro documento (tarjeta de identificación Vehicular, contrato de alquiler o cualquier documento similar) que certifique y/o acredite la disponibilidad mínima de dos (2) vehículos para el transporte de los alimentos, de conformidad con las Especificaciones Técnicas, el numeral 8.2 (Condiciones de Transporte). Este documento, deberá adjuntar copia de la Tarjeta de Identificación Vehicular de cada vehículo. Adicionalmente:

- Para los sub-ítems 2.1, 2.2, 2.3 y 2.4: Para sustentar la disposición del furgón frigorífico (isotérmico), el postor también deberá presentar cualquier documento en donde se verifique que dicha unidad vehicular cuenta y/o tiene instalado el sistema de refrigeración o isotérmico.
- Para el sub-ítem 2.5: Para sustentar la disposición del furgón frigorífico (isotérmico), el postor también deberá presentar el certificado Protocolo Técnico de Habilitación Sanitaria de Transporte Terrestre de Productos Pesqueros y Acuícolas (vehículos isotérmicos, refrigerados y/o congelados) vigente, otorgada por el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera – SANIPES, de conformidad con el Decreto Supremo N° 040-2001-PE y sus modificatorias, y del Decreto Supremo N° 012-2013-PRODUCE; este vehículo deberá tener una antigüedad máxima de 4 años, contabilizados a la fecha de presentación de ofertas.



O-220446819-O
CLAUDIA E. SILVA GARCIA
MAY EP
COMDTE CIA INT N° 32

Página 21 de 26



8.5 Manipulación de Alimentos: El personal que intervendrá en el proceso de manipulación de los bienes objeto de la convocatoria, deberá contar con Carnet Sanitario vigente. Así mismo, durante la fase de Ejecución Contractual, el personal manipulador de alimentos deberá presentarse con la indumentaria adecuada (mascarillas, botas, gorro, uniforme de la empresa para el reparto de alimentos y carnet sanitario en un lugar visible). De no portar lo requerido, estará afecto a penalidad.

8.6 Protocolos sanitarios: Durante su permanencia en las instalaciones de la Entidad, el proveedor deberá cumplir obligatoriamente en cuanto aplique las normas legales vigentes y sus modificatorias el protocolo sanitario dado por la siguiente:

La empresa se encuentra con la obligación de brindar a su personal toda la indumentaria para la entrega de los bienes:

- Respirador y/o mascarilla
- Botas de PVC
- Gorro de protección personal
- Uniforme (pantalón, polo y/o camisa)
- Fotocheck (nombre completo, DNI y razón social)

El personal de la empresa contratista deberá utilizar la indumentaria en todo momento, el mismo que deberá estar limpio y en buenas condiciones.

La entidad verificará que el personal haga el correcto uso de la indumentaria, en el caso se pueda evidenciar el uso incorrecto o el no uso de la indumentaria requerida, el contratista estará afecto a una penalidad.

El contratista deberá cumplir lo establecido en la RM 031-2023-MINSA de fecha 10 de enero del 2023, que aprueba la Directiva Administrativa N° 0339/MINSA/DGIESP Directiva Administrativa que establece las disposiciones para la vigilancia, prevención y control de la salud de los trabajadores con riesgo de exposición a SARS-CoV-2

9. Adelantos

La Entidad no entrega adelanto.

10. Medidas de control durante la ejecución contractual

La verificación de los productos estará a cargo del COMITÉ DE RECEPCIÓN DE LA CIA INT N° 32 – BS N° 32 al que le corresponde el internamiento.

11. Otras penalidades aplicables

(DE ACUERDO CON EL ARTÍCULO 163 DEL REGLAMENTO SE PUEDEN ESTABLECER PENALIDADES DISTINTAS AL RETRASO O MORA EN LA EJECUCIÓN DE LA PRESTACIÓN, PARA DICHO EFECTO, SE DEBE INCLUIR UN LISTADO DETALLADO DE 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)

| Otras penalidades | | | |
|-------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| N° | Supuestos de aplicación de penalidad | Forma de cálculo | Procedimiento |
| 1 | Si el bien no es transportado en envases limpios. | 2 % del monto de la orden de compra. Por ocurrencia | Se verificará a través de un Acta de supervisión que será suscrita por el Comité de Recepción de la CIA INT N° 32 – BS N° 32 y el representante de contratista que realice la entrega, entregando una copia al contratista en el acto. |
| 2 | Si el bien no es transportado en vehículos adecuados, y/o con temperatura de refrigeración no mayor a 4°C (Item II) | 2 % del monto de la orden de compra. Por ocurrencia | Se verificará a través de un Acta de supervisión que será suscrita por el Comité de Recepción de la CIA INT N° 32 – BS N° 32 y el representante de contratista que realice la entrega, entregando una copia al contratista en el acto. |



0-1224446819-0
CLAUDIA SILVA GARCIA
MAY EP
COMITE CIA INT N° 32



| N° | Supuestos de aplicación de penalidad | Otras penalidades | |
|----|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| | | Forma de cálculo | Procedimiento |
| 3 | Si el personal de la empresa que entrega el bien no usa el uniforme adecuado y limpio | 0.5 % del monto de la orden de compra. Por ocurrencia | Se verificará a través de un Acta de supervisión que será suscrita por el Comité de Recepción de la CIA INT N° 32 – BS N° 32 y el representante de contratista que realice la entrega, entregando una copia al contratista en el acto. |
| 4 | Si el personal de la empresa que entrega el bien no cuenta con carnet sanitario | 5 % del monto de la orden de compra. Por ocurrencia | Se verificará a través de un Acta de supervisión que será suscrita por el Comité de Recepción de la CIA INT N° 32 – BS N° 32 y el representante de contratista que realice la entrega, entregando una copia al contratista en el acto. |
| 5 | Si el bien no es transportado en vehículos con protección de techo (numeral 8.4). | 2 % del monto de la orden de compra | Se verificará a través de un Acta de supervisión que será suscrita por el Comité de Recepción de la CIA INT N° 32 – BS N° 32 y el representante de contratista que realice la entrega, entregando una copia al contratista en el acto. |
| 6 | Si el bien no ingresa en el horario indicado de lunes a viernes de 7:30 hrs. a 15:30 hrs | 5 % del monto de la orden de compra. Por ocurrencia | Se verificará a través de un Acta de supervisión que será suscrita por el Comité de Recepción de la CIA INT N° 32 – BS N° 32 y el representante de contratista que realice la entrega, entregando una copia al contratista en el acto. |
| 7 | Si el bien no ingresa con el tipo de presentación solicitada de acuerdo a las especificaciones técnicas por cada producto | 5 % del monto de la orden de compra. Por ocurrencia | Se verificará a través de un Acta de supervisión que será suscrita por el Comité de Recepción de la CIA INT N° 32 – BS N° 32 y el representante de contratista que realice la entrega, entregando una copia al contratista en el acto. |
| 8 | Si el bien que ingresa, no cumple con los estándares de calidad, o se encuentran en malas condiciones. | 10 % del monto de la orden de compra. Por ocurrencia | Se verificará a través de un Acta de supervisión que será suscrita por el Comité de Recepción de la CIA INT N° 32 – BS N° 32 y el representante de contratista que realice la entrega, entregando una copia al contratista en el acto. |
| 9 | Si la jaba el cual transporta los bienes, tiene contacto con el piso del vehículo | 5% del monto de la orden de compra. Por ocurrencia | Se verificará a través de un Acta de supervisión que será suscrita por el Comité de Recepción de la CIA INT N° 32 – BS N° 32 y el representante de contratista que realice la entrega, entregando una copia al contratista en el acto. |

Las penalidades deben ser objetivas, razonables y congruentes con el objeto de la convocatoria. Cabe precisar que la penalidad por mora y otras 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.

12. REQUISITOS DE HABILITACIÓN:

12.1 PARA EL ÍTEM I: VÍVERES SECOS Y FRESCOS

Para los bienes N° 1.1, 1.2, 1.3, 1.4, 1.5, 1.6, 1.7, el postor deberá presentar el Registro Sanitario vigente, expedido por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria-DIGESA, de



O-220046819-0
CLAUDIA SILVA GARCIA
M/EP
COMITÉ CIA INT N° 32

Página 23 de 26



conformidad con los artículos 102° y 105° del D.S. N° 007-98-SA "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas" y sus modificatorias; el mismo que debe corresponder al grado de calidad, tipo de envase y peso neto por envase objeto del procedimiento y de acuerdo a lo solicitado en las especificaciones técnicas.

Copia Simple de la Resolución Directoral vigente para los productos del que otorga Validación Técnica Oficial al Plan HACCP, emitida por la DIGESA, según R.M. N° 449-2006-MINSA.

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 este inmerso el bien requerido, en razón del Artículo 4 de la R.M. N° 449-2006-MINSA, y sus modificaciones.

Acreditación: Se presentará, por cada bien, la copia legible del Registro Sanitario vigente expedido por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria-DIGESA.

Copia Simple de la Resolución Directoral vigente para los productos del que otorga Validación Técnica Oficial al Plan HACCP.

- 12.1.1 Para los bienes N° 1.8, 1.9, 1.10, 1.11, 1.12, 1.13, 1.14, 1.15, 1.16, 1.17, 1.18, 1.19, 1.20, 1.21, 1.22, 1.23, 1.25, 1.26,** el postor deberá contar con Certificado de Autorización Sanitaria de Establecimiento Dedicado al Procesamiento Primario de Alimentos Agropecuarios y Piensos, vigente, otorgado a su nombre por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria - SENASA, según indica el artículo 33° del "Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria", aprobado mediante D.S. N° 004-2011-AG y sus modificatorias. En caso de que el postor no cuente con la referida Autorización Sanitaria a su nombre, alternativamente podrá presentar la Autorización Sanitaria de Establecimiento Primario de otra empresa, por cada producto, adjuntando además una carta notarial donde se le autorice a usar la referida autorización sanitaria y a ofertar el producto a nuestra Entidad.

- 12.1.1.1 Acreditación:** se presentará copia legible del Certificado de Autorización Sanitaria de Establecimiento dedicado al Procesamiento Primario de Alimentos Agropecuarios y Piensos a nombre del postor, otorgado por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria - SENASA. En dicho certificado deberá señalarse el nombre bien ofertado. Alternativamente, en caso de que el postor no cuente con la referida Autorización Sanitaria a su nombre, podrá presentar la Autorización Sanitaria de Establecimiento Primario de otra empresa, por cada producto, adjuntando además una carta notarial donde se le autorice a usar la referida Autorización Sanitaria y a ofertar el(los) producto(s) a nuestra Entidad.

Nota: Los requisitos antes señalados deben mantenerse vigente, no suspendido ni cancelado incluso hasta la culminación de las entregas del producto adquirido. Es responsabilidad exclusiva del contratista mantener la Autorización Sanitaria de establecimiento sin suspensión ni cancelación y entregar una copia a la Entidad convocante según los artículos 35, 36, 37 y numeral 12 del artículo 56 del D.S. N° 004-2011-AG. La Entidad convocante verificará la no suspensión o cancelación en el SENASA.

12.2 PARA EL ÍTEM II: PRODUCTOS CÁRNICOS

- 12.2.1 Para los bienes N° 2.1, 2.2, 2.3, 2.4,** el postor deberá presentar:



O - 225 046819 - O
CLAUDIA SILVA GARCIA
MAYEP
COMDE CIA INT N° 32

Página 24 de 26



12.2.1.1 Autorización Sanitaria de Establecimiento Dedicado al Procesamiento Primario de Alimentos Agropecuarios y Piensos, otorgado por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, según indica el artículo 33° del "Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria", aprobado mediante D.S. N° 004-2011-AG y sus modificatorias.

12.2.1.1.1 **Acreditación:** se presentará copia legible del Certificado de Autorización Sanitaria de Establecimiento dedicado al Procesamiento Primario de Alimentos Agropecuarios y Piensos a nombre del postor, otorgado por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA. Alternativamente, en caso de que el postor no cuente con la referida Autorización Sanitaria a su nombre, podrá presentar la Autorización Sanitaria de Establecimiento Primario de otra empresa, por cada producto, adjuntando además una carta notarial donde se le autorice a usar la referida Autorización Sanitaria y a ofertar el(los) producto(s) a nuestra Entidad.

12.2.2 Para el bien N° 2.5, el postor deberá presentar:

12.2.2.1 Certificado de Habilitación sanitaria de Planta de Procesamiento Primario o Artesanal vigente, otorgada por el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera – SANIPES, según el Decreto Supremo N° 012-2013-PRODUCE, en cumplimiento del Decreto Supremo N° 040-2001-PE y sus modificatorias. En caso de que los bienes hayan sido almacenados previamente a su comercialización, deberá presentarse el certificado de Habilitación Sanitaria del Almacén de Productos Pesqueros y Acuícolas vigente, otorgada por el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera – SANIPES, según el Decreto Supremo N° 012-2013-PRODUCE, en cumplimiento del Decreto Supremo N° 0402001-PE, y sus modificatorias.

12.2.2.1.1 **Acreditación:** Se presentará copia de la Habilitación sanitaria de Planta de Procesamiento Primario o Artesanal, vigente; en caso de que los bienes hayan sido almacenados previamente a su comercialización, se presentará copia simple de Habilitación Sanitaria del Almacén de Productos Pesqueros y Acuícolas vigente, otorgados por el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera – SANIPES.

Nota: Los requisitos antes señalados deben mantenerse vigentes, no suspendido ni cancelado, incluso hasta la culminación de las entregas del producto adquirido. Es responsabilidad exclusiva del Contratista mantener la Autorización Sanitaria de establecimiento sin suspensión ni cancelación y entregar una copia a la Entidad convocante según los artículos 35, 36, 37 y numeral 12 del artículo 56 del D.S. N° 004-2011-AG. La Entidad convocante verificará la no suspensión o cancelación en el SENASA.

12.3 OTROS DOCUMENTOS DE HABILITACIÓN (PARA TODOS LOS ÍTEMS)

12.3.1 Detalle de las características técnicas propias del ítem/Paquete que oferta señalando la procedencia o(lugar de origen, lugar de expendio), cantidad, presentación, marca, tiempo de vida útil,



0-2305446819-0
CLAUDIA SILVA GARCIA
MPEP
CMDTE CIA INT N° 32

Página 25 de 26



número registro sanitario de ser el caso, bajo las condiciones establecidas en las especificaciones técnicas ofertadas. No deben ser una copia exacta de las mismas bases. Aunado a ello se deberá presentar una hora visada por el postor indicando las precisiones como cantidad, calidad, datos del producto o fabricante, procesiones importado o nacional (indicar país o lugar de origen) características del envase o empaque y temperatura en la que se debe mantener los productos.

- 12.3.2 Copia simple de documentos que sustenten la propiedad, posesión, alquiler u otro documento que certifique y/o acredite la disponibilidad de vehículo de las especificaciones del equipamiento requerido indicando modelo, marca y placa del vehículo a emplearse. En el caso de que el postor no cuente con la autorización, deberá presentar de forma obligatoria una carta donde la empresa que prestara el servicio extienda este documento notarialmente, así mismo, deberá indicar en dicha carta, el tipo y número de proceso e ítem al que se presenta, así como la consignación de nombre o razón social, RUC y domicilio legal del postor, detalle de las características de la unidad de transporte.
- 12.3.3 Copia simple del certificado de desinfección vehicular, dicho certificado deberá presentar detalle del vehículo ofertado tal como carrocería, marca, modelo, placa, asimismo deberá detallar la fecha del servicio.
- 12.3.4 Copia simple de los carnets de sanidad expedidos por la entidad competente que garantice la buena salud del personal designado por el postor que manipule y reparta los alimentos. En el caso de presentación de Ofertas en Consorcio bastara que el personal acreditado del consorcio que realice las actividades operativas de las obligaciones del contrato tenga los carnets de sanidad.
- 12.3.5 Declaración Jurada de Plazo de entrega de los productos a adquirirse.
- 12.3.6 Declaración Jurada de Garantía Técnica de los bienes, documento en el cual se especifique que en el caso de que el bien o bienes no se ajuste (n) a las especificaciones técnicas solicitadas y/o se encuentren defectuosas o sean deficientes, EL CONTRATISTA se obliga a reemplazarlo dentro de los dos (02) días de realizada la comunicación.



0-235-446819-D
CLAUDIA SILVA GARCIA
/MY EP
CMOTE CIA INT N° 52



FICHA TÉCNICA
APROBADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

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

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1. Del bien

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

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

El aceite vegetal comestible debe presentar las siguientes características:

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

Precisión 1: Ninguna.

2.2. Envase y/o embalaje

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

¹ Según artículo 12 del Reglamento del Decreto Legislativo N° 3012, Ley de Inocuidad de los Alimentos, aprobado mediante Decreto Supremo N° 034-2008-AG.





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

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

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

2.3. Rotulado

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

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

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

2.4. Inserto

No aplica.

Precisión 4: No aplica.



0 - 225 8446819 - 0
CLAUDIA K. SILVA GARCIA
MY EP
CMOTE CIA INT Nº 32



**FICHA TÉCNICA
APROBADA**

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

| | |
|-----------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Denominación del bien | : ARROZ PILADO EXTRA |
| Denominación técnica | : ARROZ ELABORADO GRADO 1 - EXTRA |
| Unidad de medida | : KILOGRAMO |
| Descripción general | : Es el grano descascarado procedente de cualquier cultivar de la especie <i>Oryza sativa</i> L. del que se han eliminado, parcial o totalmente, por elaboración, el salvado y el germen. |

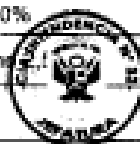
2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1. Del bien

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

El arroz pilado extra debe presentar las siguientes características:

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



Q- 3250 04819- Q
CLAUDIA R. SILVA GARCIA
MY EP
CMDTE-CA-INT-Nº 32



| CARACTERÍSTICA | ESPECIFICACIÓN | REFERENCIA |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| CALIDAD | | |
| Materia extraña (Se considera solo materia extraña orgánica. No se permite la presencia de materias extrañas inorgánicas) | Máximo 0,15% | Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA, sus modificatorias y regulación complementaria. |
| Granos quebrados | Máximo 5% | |
| Granos inmaduros | 0,00% | |
| INOCUIDAD | Cumplir con los requisitos establecidos por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria – DIGESA, autoridad nacional competente. ¹ | |

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

2.2 Envase y/o embalaje

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

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

El arroz pilado extra debe ser entregado en envases que cumplan con lo especificado en la NTP 399.163-1:2017 ENVASES Y ACCESORIOS PLÁSTICOS EN CONTACTO CON ALIMENTOS. Parte 1: Disposiciones generales y requisitos. 3ª Edición, y su Corrigenda Técnica² y que salvaguarden las cualidades de calidad, higiénicas, nutricionales, tecnológicas y sensoriales del alimento; asimismo los envases deben ser fabricados con sustancias que sean inocuas y apropiadas para el uso al que se destinan. No deben transmitir al producto sustancias tóxicas ni olores o sabores desagradables, según indican los numerales 9 y 9.1 de la NTP 205.011:2021.

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

2.3 Rotulado

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

- nombre comercial (arroz pilado extra);

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.

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



- tipo de arroz (arroz pilado);
- grado del arroz;
- país de origen.

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



O - 22 00446819 - O
CLAUDIA K. SILVA GARCIA
MAY EP
COMDE CIA INT Nº 32

**FICHA TÉCNICA
APROBADA****1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN**

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

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

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

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

¹ Según artículo 12 del Reglamento del Decreto Legislativo N° 1062, Ley 27590, de 2000, de los Alimentos, aprobado mediante Decreto Supremo N° 034-2008-AG.





Precisión 1: Ninguna.

2.2. Envase y/o embalaje

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

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

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

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

2.3. Rotulado

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

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

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

2.4. Inserto

No aplica.

Precisión 4: No aplica.



O - 225 8446815 - O
CLAUDIA SILVA GARCIA
MY EP
CMOTE CIA INT Nº 32

**FICHA TÉCNICA
APROBADA****1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN**

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

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

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

La harina de trigo debe presentar las siguientes características:

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



0-225/446813-0
CLAUDIA SILVA GARCIA
MYEP



| CARACTERÍSTICA | ESPECIFICACIÓN | REFERENCIA |
|----------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 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, sus modificatorias y regulación complementaria. |

Precisión 1: Ninguna

2.2. Envase y/o embalaje

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

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

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

2.3. Rotulado

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

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

2.4. Inserto

No aplica.

Precisión 4: No aplica.



O-225046819-O
CLAUDIA KATILVA GARCIA
JEF EP
CMDTE CIA INT N° 32

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

**FICHA TÉCNICA
APROBADA****1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN**

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

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

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

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

La hojuela de avena precocida debe presentar las siguientes características:

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



O-2254446819-0
CLAUDIA E. SILVA GARCIA

MYEP
CMOTE CIA INT N° 32

Versión 04

Página 1 de 3



| CARACTERÍSTICA | ESPECIFICACIÓN | REFERENCIA |
|----------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| CALIDAD | | |
| Fibra cruda (base seca) | Máximo 1,80% | |
| Cenizas (base seca) | Máximo 2,30% | |
| Grasa (base seca) | Mínimo 6,00% | |
| Ácidos grasos libres (base seca) | Máximo 6,00% | |
| 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, sus modificatorias y regulación complementaria. |
| | | Norma Sanitaria para la Fabricación de Alimentos a base de granos y otros, destinados a Programas Sociales de Alimentación, aprobada mediante Resolución Ministerial N° 451-2006/MINSA, y sus modificatorias. |

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

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

2.2. Envase y/o embalaje

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

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

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

2.3. Rotulado

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

¹ Según artículo 12 del Reglamento del Decreto N° 005-2023-EP/UO 0812-1ra Convocatoria de la Subasta Inversa Electrónica N° 005-2023-EP/UO 0812-1ra Convocatoria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 034-2008-AG.





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

Precisión 3: La entidad podrá indicar en las bases otra información que considere 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.



0-2270446819-0
CLAUDIA E. SILVA GARCIA
MY EP
CMOTE CIA INT Nº 32



**FICHA TÉCNICA
APROBADA**

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

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

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1. Del bien

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

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

Los fideos largos deben cumplir con las siguientes características:

| CARACTERÍSTICA | ESPECIFICACIÓN | REFERENCIA |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| CALIDAD | | |
| Humedad | Máximo 14,0 g/100g (Se tolera una unidad más del valor indicado como máximo) | NTP 206.010:2016 PASTAS O FIDEOS PARA CONSUMO HUMANO. Requisitos. 2ª Edición, y su Corrigenda Técnica. NTP 206.010:2016/CT 1:2022 PASTAS O FIDEOS PARA CONSUMO HUMANO. Requisitos. CORRIGENDA TÉCNICA 1. 1ª Edición |
| Acidez titulable (se expresará como porcentaje de ácido láctico y sobre la base de 14 g/100g de humedad) | Máximo 0,46% de ácido láctico (se tolera 10 % sobre el valor máximo indicado) | |
| Color | Característico | |
| Sabor y olor | Característico al producto. Libre de sabores y olores indeseables como agrio, amargo y rancio. | |
| 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, sus modificatorias y regulación complementaria. |

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



O-225046819-0
CLAUDIA V. SILVA GARCIA
/MY EP
CMOTE CIA INT N° 32

¹ Según artículo 12 del Reglamento del Decreto Legislativo N° 1062, Ley de Inocuidad de los Alimentos, aprobado mediante Decreto Supremo N° 034-2006-AG.



2.2. Envase y/o embalaje

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

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

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

2.3. Rotulado

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

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

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

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

Precisión 3: La entidad deberá indicar en las bases otra información que considere deba estar rotulada. La información adicional que se solicita 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.



O - 225046815 - O
CLAUDIA RIVERA GARCIA
MAY EP
CMOTE CIA INT Nº 32

**FICHA TÉCNICA
APROBADA****1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN**


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

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

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

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

La sal de cocina debe cumplir con las siguientes características:

| CARACTERÍSTICA | | ESPECIFICACIÓN | REFERENCIA | |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|------------------------------------------------------------------------------------|--|
| CALIDAD | | | | |
| Requisitos sensoriales | | | | |
| Aspecto | Granulosos y libre de sustancias extrañas visibles | | NTP 209.015:2006 SAL PARA CONSUMO HUMANO. 2ª Edición | |
| Color | Blanco | | | |
| Olor | Inodoro | | | |
| Sabor | Salado característico | | | |
| Requisitos físico químicos | | | | |
| 1. Humedad | Máximo 0,5% | | | |
| 2. Pureza | Mínimo 99,1% | | | |
| 3. Granulometría: debe pasar | • Tamiz ITINTEC 2,00 mm (N° 10): Mínimo 75% • Tamiz ITINTEC 177 µm (N° 80): Máximo 30% | | | |
| 4. Sustancias impermeabilizantes agregadas | Máximo 1,0% | | | |
| 5. Impurezas | | | | |
| - Impurezas insolubles en agua | Máximo 0,15% | | | |
| - Sulfato (SO ₄) | Máximo 0,4% | | | |
| - Calcio (Ca ⁺⁺) | Máximo 0,2% | | | |
| - Magnesio (Mg ⁺⁺) | Máximo 0,2% | | | |
| - Cadmio (Cd) | Máximo 0,5 mg/Kg | | | |
| - Cobre (Cu) | Máximo 2,0 mg/Kg | | | |
| - Arsénico (As) | Máximo 0,5 mg/Kg | | | |
| - Mercurio (Hg) | Máximo 0,1 mg/Kg | | | |
| - Hierro (Fe) | Máximo 10 mg/Kg | | | |
| - Bario (Ba ⁺⁺) | Exenta | | | |
| - Materia nitrogenadas | Exenta | | | |
| - Boratos | Exenta | | | |
| Nota: Todos los requisitos, menos la humedad, estarán referidos y estarán dados en base seca. | | | | |
| Plomo (Pb) | Máximo 0,5 mg/Kg  0-225-446819-0 CLAUDIA SILVAGARCIA MTEP | | CXS 193-1995 (2019) NORMA GENERAL PARA LOS CONTAMINANTES Y LAS TOXINAS | |



| CARACTERÍSTICA | ESPECIFICACIÓN | REFERENCIA |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| | | PRESENTES EN LOS ALIMENTOS Y PIENSOS |
| Yodo (para asegurar la proporción de yodo, en el procesamiento de la sal se utilizará el yodato de potasio) | 30 a 40 ppm (o mg/Kg de sal) | Reglamento del Decreto Ley N° 17387, Fijan los tipos de sal para expendio al público en el territorio nacional, aprobado por Decreto Supremo N° 00223-71-SA, y su modificatoria. |
| Flúor (en forma de fluoruro de sodio o su equivalente en cualesquiera de las sales de flúor autorizadas a usar) | 200 miligramos de fluoruro de sodio por kilogramo de sal (200 ppm) | Aprueban normas para la adición del flúor a la sal de consumo humano, aprobada mediante Resolución Ministerial N° 0131-85-SA-DVM. |
| 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, sus modificatorias y regulación complementaria. |

Precisión 1: Ninguna

2.2. Envase y/o embalaje

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

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

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

2.3. Rotulado

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

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

¹ Según artículo 12 del Reglamento del Decreto Ley N° 002-2008-AG.



002-2023-EP/UO 0812-1ra Convocatoria, de los Alimentos, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2008-AG.

CLAUDIA SIENA GARCIA

MT 19

CMDE/CINT/MT 32



- 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.



0-223446819-0
CLAUDIA A. SILVA GARCIA
MY EP
CMDTE CIA INT Nº 32

**FICHA TÉCNICA
APROBADA****1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN**

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

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

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

| CARACTERÍSTICA | ESPECIFICACIÓN | REFERENCIA |
|----------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| CALIDAD | | |
| Requisitos generales | Los granos de arveja partida deben: <ul style="list-style-type: none">- Estar exentos de sabores y olores extraños y de insectos vivos, muertos o en cualquiera de sus estadios.- Estar exentos de materias extrañas inorgánicas que representen un peligro para la salud humana.- Estar conformados por una misma variedad (es decir un mismo color, forma y otras características varietales). | NTP 205.025:2014 (revisada el 2019) LEGUMINOSAS. Arveja partida. Requisitos. 2ª Edición |
| Contenido de humedad | Máximo 15% | |
| Grado de calidad | Grano infectado | 0,00% |
| | Grano picado | Máximo 0,80% |
| | Grano partido o quebrado | Máximo 2,00% |
| | Grano con cáscara (testa) | Máximo 2,00% |
| | Grano quemado | Máximo 0,50% |
| | Materias extrañas | Máximo 0,20% |
| 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

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

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





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

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

2.3. Rotulado

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

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

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



0-2250446819-0
CLAUDIA SILVA GARCIA
MY EP
CMDTE CIA INT N° 32

**FICHA TÉCNICA
APROBADA****1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN**

| | |
|-----------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Denominación del bien | : PALLAR BEBE CALIDAD SUPERIOR |
| Denominación técnica | : PALLAR SIEVA CALIDAD SUPERIOR |
| Unidad de medida | : KILOGRAMO |
| Descripción general | : Es el grano maduro procedente de la especie <i>Phaseolus lunatus</i> L, generalmente de color blanco, que tiene como característica diferencial unas estrias que irradian del hilo. |

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

El pallar bebe calidad superior debe ser inocuo y apropiado para el consumo humano, según indica el numeral 6.1 de la NTP 205.019:2015, y su Modificación Técnica.

El pallar bebe calidad superior debe tener las características de forma, tamaño y peso del grano del cultigrupo Sieva, según lo establecido en el anexo A de la NTP 205.019:2015 y su Modificación Técnica:

| Forma de la semilla | Longitud del grano (mm) | Ancho del grano (mm) | Grosor del grano (mm) | Peso de 1000 granos (g) | N° de granos en 100 gramos (g) |
|----------------------------------------|-------------------------|----------------------|-----------------------|-------------------------|--------------------------------|
| Arriñonada o semiarriñonada, aplanado. | 10 - 16 | 8,5 - 10,5 | 4 - 5,5 | 40 - 57 | 225 - 234 |

El pallar bebe calidad superior debe presentar las siguientes características:

| CARACTERÍSTICA | ESPECIFICACIÓN | REFERENCIA |
|----------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| CALIDAD | | |
| Requisitos generales | Los granos de pallar deben: <ul style="list-style-type: none">- Estar exentos de olores y sabores extraños y de insectos vivos, muertos o en cualquiera de sus estadios.- Ser inocuos y apropiados para el consumo humano.- No deben presentar suciedad (impurezas de origen animal) en cantidades que puedan representar un peligro para la salud humana; de acuerdo a las tolerancias de sanidad y aspecto descritas en la presente Ficha Técnica. | NTP 205.019:2015 LEGUMINOSAS. Pallar. Requisitos. 2ª Edición, y su Modificación Técnica NTP 205.019:2015/MT 1: 2021 LEGUMINOSAS. Pallar. Requisitos. MODIFICACIÓN TÉCNICA 1. 1ª Edición |
| Uniformidad | Cada lote de pallar debe estar conformado por una misma variedad (es decir un mismo color, forma y otras características varietales). Se aceptarán granos de variedades contrastantes en las tolerancias especificadas en la presente Ficha Técnica. | |





| CARACTERÍSTICA | ESPECIFICACIÓN | REFERENCIA |
|-------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Contenido de humedad | Máximo 15% | |
| Sanidad y aspecto | Los lotes de pallar deben cumplir con los requisitos de sanidad y aspecto que se especifican en las tolerancias. Asimismo, no se acepta en ningún lote de pallar que presente granos infestados con insectos vivos, muertos o en cualquiera de sus estadios ni granos con hongos. | |
| <u>Tolerancias de calidad</u> | | |
| - Grano enfermo | 0,00% | |
| - Grano picado | Máximo 1,50% | |
| - Grano partido o quebrado | Máximo 2,00% | |
| - Grano arrugado y/o chupado | Máximo 6,00% | |
| - Grano abierto | Máximo 2,00% | |
| - Grano descascarado | Máximo 8,00% | |
| - Materias extrañas | Máximo 0,20% | |
| - Variedad contrastante | Máximo 2,00% | |
| Total | Máximo 21,70% | |
| 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

El pallar bebe calidad superior debe ser envasado tomando en consideración lo establecido en la norma Codex CXC 1-1969 (2020) PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS, de tal manera que el producto quede debidamente protegido. El envase del pallar bebe calidad superior debe cumplir con lo especificado en la NTP 399.163-1:2017 ENVASES Y ACCESORIOS PLÁSTICOS EN CONTACTO CON ALIMENTOS. Parte 1: Disposiciones generales y requisitos. 3ª Edición, y su Corrigenda Técnica², debe estar fabricado con sustancias que sean inocuas y adecuadas para el uso que se destinen, no debe transmitir al producto ninguna sustancia tóxica ni olores o sabores desagradables. Además, el pallar bebe calidad superior debe ser envasado en sacos u otros envases que salvaguarden las cualidades higiénicas, nutritivas, tecnológicas y sensoriales del producto. Cuando el producto se envase en sacos, estos deben ser de primer uso, estar limpios, ser resistentes, y estar bien cosidos o sellados, se debe comercializar en su envase original, según el numeral 11 de la NTP 205.019:2015 y su Modificación Técnica.

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

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

² NTP 399.163-1:2017/CT 1:2018 ENVASES Y ACCESORIOS PLÁSTICOS EN CONTACTO CON ALIMENTOS. Parte 1: Disposiciones generales y requisitos. COSRI N° 4. TÉCNICA 1 - 3ª Edición. 0-225-143219-0





2.3. Rotulado

En el rotulado de los envases de paillar bebe calidad superior, además de cumplir lo establecido en la NTP 209.038:2019 ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado de alimentos preenvasados. 8ª Edición, deben indicar en idioma español, (pudiendo llevar además inscripciones en otro idioma siempre que no aparezca en forma más destacada), lo siguiente, según el numeral 10 de la NTP 205.019:2015 y su Modificación Técnica:

- el nombre del producto;
- el grado de calidad;
- contenido neto;
- nombre o razón social del productor, envasador o vendedor, en el caso de productos importados, nombre o razón social, RUC y dirección del importador, en caso de productos importados el país de origen;
- fecha de vencimiento;
- 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.




O-229446819-O
CLAUDIA SILVA GARCIA
MY EP
CMOTE CIA INT Nº 32

**FICHA TÉCNICA
APROBADA****1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN**

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

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

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

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

| CARACTERÍSTICA | ESPECIFICACIÓN | REFERENCIA |
|----------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| CALIDAD | | |
| Uniformidad | Cada lote de frijol debe estar conformado por la misma variedad. Variedad contrastante: Máximo 2,00% | NTP 205.015:2015 LEGUMINOSAS Frijol. Requisitos. 3ª Edición, y su Corrigenda Técnica NTP 205.015:2015/COR 1:2016 CORRIGENDA 1. LEGUMINOSAS. Frijol. Requisitos. 1ª Edición |
| Humedad | Máximo 15% | |
| Sanidad | - Ausencia de granos infestados, con insectos vivos en cualquiera de sus estadios. - Ausencia de granos con hongos. | |
| <u>Aspecto</u> | | |
| - Grano enfermo | 0,00% | |
| - Grano picado | Máximo 2,00% | |
| - Grano partido o quebrado | Máximo 2,00% | |
| - Grano arrugado | Máximo 2,00% | |
| - Materias extrañas | Máximo 0,075% | |
| INOCUIDAD | Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, autoridad nacional competente¹ | Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias. |

Precisión 1: Ninguna.

2.2. Envase y/o embalaje

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

¹ Según artículo 10 del Reglamento del Decreto N° 062, Ley de Inocuidad de los Alimentos, aprobado mediante Decreto Supremo N° 034-2008-AG.



062, Ley de Inocuidad de los Alimentos, aprobado
O - JPS 046819-0
CLAUDIA R. SILVA GARCIA



399.163-1:2017 ENVASES Y ACCESORIOS PLÁSTICOS EN CONTACTO CON ALIMENTOS. Parte 1: Disposiciones generales y requisitos. 3ª Edición, y su Corrigenda Técnica², de tal manera que el producto quede debidamente protegido, según indican los numerales 7 y 10.1 de la NTP 205.015:2015, y su Corrigenda Técnica.

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

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

2.3. Rotulado

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

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

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

2.4. Inserto

No aplica.

Precisión 4: No aplica.



O-2250446819-O
CLAUDIA SILVA GARCIA
MY EP
CMOTE CIA INT N° 32

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



FICHA TÉCNICA
APROBADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

| | |
|-----------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Denominación del bien | : FRIJOL CANARIO CALIDAD 2 - SUPERIOR |
| Denominación técnica | : FRIJOL CANARIO CAMANEJO/ FRIJOL CANARIO 2000 - INIAA |
| Unidad de medida | : KILOGRAMO |
| Descripción general | : El frijol canario calidad 2 - superior es el grano maduro, procedente de la especie <i>Phaseolus vulgaris</i> (L.) o frijol común. |

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1. Del bien

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

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

| CARACTERÍSTICA | ESPECIFICACIÓN | REFERENCIA |
|----------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| CALIDAD | | |
| Uniformidad | Cada lote de frijol debe estar conformado por la misma variedad. Variedad contrastante: Máximo 2,00% | NTP 205.015:2015 LEGUMINOSAS Frijol. Requisitos, 3ª Edición, y su Corrigenda Técnica NTP 205.015:2015/COR 1:2016 CORRIGENDA 1, LEGUMINOSAS. Frijol. Requisitos. 1ª Edición |
| Humedad | Máximo 15% | |
| Sanidad | - Ausencia de granos infestados, con insectos vivos en cualquiera de sus estadios. - Ausencia de granos con hongos. | |
| Aspecto | | |
| - Grano enfermo | 0,00% | |
| - Grano picado | Máximo 2,00% | |
| - Grano partido o quebrado | Máximo 2,00% | |
| - Grano arrugado | Máximo 2,00% | Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias. |
| - Materias extrañas | Máximo 0,075% | |
| INOCUIDAD | Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria - SENASA, autoridad nacional competente ¹ . | |

Precisión 1: Ninguna.

2.2. Envase y/o embalaje

El frijol canario calidad 2 - superior debe ser envasado según lo establecido en la norma Codex CXC 1-1969(2020) PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS, y en la NTP 399.163-1:2017 ENVASES Y ACCESORIOS PLÁSTICOS EN CONTACTO CON ALIMENTOS. Parte 1: Disposiciones generales y requisitos. 3ª Edición, y su Corrigenda Técnica², de tal manera que el

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

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



producto quede debidamente protegido, según indican los numerales 7 y 10.1 de la NTP 205.015:2015, y su Corrigenda Técnica.

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

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

2.3. Rotulado

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

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

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

2.4. Inserto

No aplica.

Precisión 4: No aplica.



0-2256146819-0
CLAUDIA V. SILVA GARCIA
MT EP
CMDTE CIA INT Nº 32

**FICHA TÉCNICA
APROBADA****1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN**

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

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

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

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

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



O - 2250046819 - O
CLAUDIA A. SILVA BARRIA
MY EP
CMDFE CIA INT N° 32

Versión 07

Página 1 de 2



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

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

2.2. Envase y/o embalaje

La lenteja calidad 2 - superior debe envasarse en envases de primer uso que cumplan con lo especificado en la NTP 399.163-1:2017 ENVASES Y ACCESORIOS PLÁSTICOS EN CONTACTO CON ALIMENTOS. Parte 1: Disposiciones generales y requisitos. 3ª Edición, y su Corrigenda Técnica², que salvaguarden las cualidades de calidad, higiénicas, nutricionales, tecnológicas y sensoriales del producto. Los envases, incluido el material de envasado, deben estar fabricados con sustancias que sean inocuas y adecuadas para el uso al que se destinan. No deben transmitir al producto ninguna sustancia tóxica ni olores o sabores desagradables. Cuando el producto se envase en sacos, éstos deben estar limpios, ser resistentes y estar bien cosidos o sellados, según se indica en los numerales 10 y 10.1 de la NTP 205.022:2014 (revisada el 2019).

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

2.3. Rotulado

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

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

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

2.4. Inserto

No aplica.

Precisión 4: No aplica.



0-2250446819-0
CLAUDIA SILVA GARCIA
MTEP
CMDTE CIA INT N° 32

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

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



**FICHA TÉCNICA
APROBADA**

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

| | |
|-----------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Denominación del bien | : HUEVO DE GALLINA CALIDAD PRIMERA |
| Denominación técnica | : HUEVO DE GALLINA CALIDAD PRIMERA |
| Unidad de medida | : KILOGRAMO |
| Descripción general | : El huevo de gallina es el óvulo completamente evolucionado de la especie <i>Gallus gallus</i> , constituido por cascarrn, 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. | NTP 011.219:2015 HUEVOS. Huevos de gallina. Requisitos y clasificación. 2ª Edición | | | | | | | | | | | | | | |
| Olor | | Característico y libre de olores desagradables. | | | | | | | | | | | | | | | |
| Sabor | | Característico | | | | | | | | | | | | | | | |
| Requisitos físicos | | <ul style="list-style-type: none">- Cáscara libre de roturas y quijaduras.- Sin cuerpos extraños ni manchas que alteren la apariencia.- Limpio y seco.- La yema debe tener forma casi esférica, de contorno ligeramente definido, ubicación céntrica vista a través del ovoscopio y firmemente sostenida por las chalazas. | | | | | | | | | | | | | | | |
| Tamaño | | De acuerdo a su peso, se clasifica en los siguientes tamaños: <table><tr><th>Tamaño</th><th>Peso</th></tr><tr><td>Súper 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>Súper Jumbo</td><td>≥ 72,22</td></tr></table> <p>Tolerancia: Máximo 10% de huevos de las clasificaciones de peso limítrofe.</p> | | Tamaño | Peso | Súper chico | < 50 g | Chico | 50 – 55,55 g | Mediano | 55,55 – 62,5 g | Grande | 62,5 – 68,88 g | Jumbo | 68,88 – 72,22 g | Súper Jumbo | ≥ 72,22 |
| Tamaño | Peso | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Súper chico | < 50 g | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Chico | 50 – 55,55 g | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Mediano | 55,55 – 62,5 g | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Grande | 62,5 – 68,88 g | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Jumbo | 68,88 – 72,22 g | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Súper Jumbo | ≥ 72,22 | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Cáscara | | Íntegra, limpia, seca, lisa y de forma característica. | | | | | | | | | | | | | | | |
| Cámara de aire | | Su altura no excede los 5 mm | | | | | | | | | | | | | | | |
| Yema | | Céntrica y fija | | | | | | | | | | | | | | | |
| Clara | | Transparente, densa y fija | | | | | | | | | | | | | | | |
| Tolerancias | Categoría | Máximo 5% de huevos de calidad segunda en primera. | | | | | | | | | | | | | | | |
| | Huevos quijados o rotos en destino | Máximo 2,00% | | | | | | | | | | | | | | | |



O - 2750-06819-0
CLAUDIA RIVERA GARCIA
MAY 17

CMON CIA INT Nº 32



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

Precisión 1: La entidad convocante deberá precisar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 2 y/o proforma del contrato) el color y tamaño del huevo de gallina calidad primera requerido, de acuerdo a lo 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 colocarlo verticalmente, y en caso de ser reutilizables (sólo de material plástico), deben ser lavados y desinfectados antes de su uso con grado alimentario, según el numeral 9.1 de la NTP 011.219:2015.

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

2.3. Rotulado

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

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

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

2.4. Inserto

No aplica.

Precisión 4: No aplica.



0-22-0446813-D
CLAUDIA R. SILVA GARCIA
MT EP
CMDTE CIA INT N° 32

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


**FICHA TÉCNICA
APROBADA****1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN**

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

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

La papa Canchán calidad primera debe presentar las siguientes características:

| CARACTERÍSTICA | ESPECIFICACIÓN | REFERENCIA | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|-------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------|----------|--|--|--|-------|---------|---------|--------------|---------|--------|-------|--------------|--------|-------|-------|----------|---------|---------|--------|
| CALIDAD | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Uniformidad | Cada lote de papa debe estar conformado por la misma variedad. Las papas variedad Canchán deben presentar las siguientes características: - Forma redondeada. - Piel de color rojo, ojos superficiales. - Pulpa de color blanca a blanca cremosa. | NTP 011.119-2016 PAPA Y SUS DERIVADOS. Papa. Definiciones y requisitos. 3ª Edición | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Tamaño ¹ | <table><tr><td>Diámetro (D) y peso (g)</td><td colspan="3">Calibres</td></tr><tr><td></td><td>Extra</td><td>Primera</td><td>Segunda</td></tr><tr><td>D mayor (mm)</td><td>134-102</td><td>101-75</td><td>74-69</td></tr><tr><td>D menor (mm)</td><td>107-72</td><td>71-51</td><td>50-38</td></tr><tr><td>Peso (g)</td><td>639-320</td><td>319-155</td><td>154-29</td></tr></table> | | Diámetro (D) y peso (g) | Calibres | | | | Extra | Primera | Segunda | D mayor (mm) | 134-102 | 101-75 | 74-69 | D menor (mm) | 107-72 | 71-51 | 50-38 | Peso (g) | 639-320 | 319-155 | 154-29 |
| Diámetro (D) y peso (g) | Calibres | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | Extra | | Primera | Segunda | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| D mayor (mm) | 134-102 | | 101-75 | 74-69 | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| D menor (mm) | 107-72 | | 71-51 | 50-38 | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Peso (g) | 639-320 | | 319-155 | 154-29 | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Sanidad y aspecto | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| - Inmadurez (papa pelada o pelona con levantamiento de piel) | Máximo 1% m/m | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| - Cortes, cicatrices, magulladuras, grietas, rajaduras | Máximo 2% m/m | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| - Brotamiento | 0% m/m | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| - Verdeamiento | 0% m/m | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| - Pudrición seca | 0% m/m | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| - Pudrición húmeda | 0% m/m | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| - Comeduras, perforaciones, galerías (daños causados por insectos y roedores) | Máximo 2% m/m | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| - Mezclas varietales | 0% m/m | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Porcentaje máximo acumulado | 5% m/m | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |



O - 2298446819 - O
CLAUDIA E. SILVA GARCIA
MY EP
CMOTF CIA INT Nº 52



0-2278446819-0
CLAUDIA E. SILVA GARCIA
MY EP
CMDTE CIA INT N° 52

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 primera requerido, de acuerdo a lo establecido en la presente Ficha Técnica, por ejemplo: papa Canchán calidad primera de calibre primera.

2.2. Envase y/o embalaje

La papa Canchán calidad primera debe ser envasada según lo establecido en las normas Codex CXC 1-1969 (2020) PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS, CXC 53-2003 (2017) CÓDIGO DE PRÁCTICAS DE HIGIENE PARA LAS FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS y CXC 44-1986 (2004) CÓDIGO DE PRÁCTICAS PARA EL ENVASADO Y TRANSPORTE DE FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS, de tal manera que el producto quede debidamente protegido.

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

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

2.3. Rotulado

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

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

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

2.4. Inserto

No aplica.

Precisión 4: No aplica.



0-2250-08619-0
CLAUDIA R. SILVA GARCIA
MAYEP
CMDTE CIA INT N° 32

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



**FICHA TÉCNICA
APROBADA**

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

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

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1. Del bien

El camote amarillo calidad primera debe presentar las siguientes características:

| CARACTERÍSTICA | ESPECIFICACIÓN | | REFERENCIA |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| CALIDAD | | | |
| Uniformidad | Cada lote de camote amarillo debe estar conformado por una misma variedad (es decir, color, forma y piel). | | NTP 011.120.1992 (revisada el 2012) TUBÉRCULOS Y RAÍCES. Camote amarillo. Requisitos. 1ª Edición |
| Alteraciones y sustancias extrañas | Exento de: <ul style="list-style-type: none">- Humedad externa anormal (mojado).- Olores y sabores extraños.- Impurezas y materias extrañas visibles (tierra, piedras, etc.). | | |
| Tamaño (diámetro perpendicular al eje de crecimiento) | Calibre de 60 mm a 100 mm Se aceptará por unidad de envase, un máximo de 15% en peso del producto de tamaño diferente al establecido. | | |
| Sanidad y aspecto (las tolerancias se refieren al porcentaje en peso del producto por unidad de envase) | Desprendimiento de la piel | 0% | |
| | Cortes, cicatrices, magulladuras, grietas, rajaduras | Máximo 2% | |
| | Brotamiento | 0% | |
| | Pudrición seca | 0% | |
| | Pudrición húmeda | 0% | |
| | Perforaciones, galerías (daños causados por insectos) | Máximo 1% | |
| | Mezclas varietales | Máximo 2% | |
| 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: No aplica.



0-3250446813-0
CLAUDIA A. SILVA GARCIA
MT EP
CMDTE CIA INT N° 32

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



2.2. Envase y/o embalaje

El camote amarillo calidad primera debe ser envasado tomando en consideración lo establecido en las normas Codex CXC 1-1989 (2020) PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS y CXC 44-1995 (2004) CÓDIGO DE PRÁCTICAS PARA EL ENVASADO Y TRANSPORTE DE FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS.

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

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

2.3. Rotulado

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

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


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

2.4. Inserto

No aplica.

Precisión 4: No aplica.




O - 2259446819 - O
CLAUDIA E. SILVA GARCIA
MY EP
CMDTE CIA INT Nº 32

**FICHA TÉCNICA
APROBADA****1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN**

| | |
|-----------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Denominación del bien | : COL CRESPA CALIDAD PRIMERA |
| Denominación técnica | : COL CRESPA CALIDAD PRIMERA |
| Unidad de medida | : KILOGRAMO |
| Descripción general | : Hortaliza de la familia de las crucíferas correspondiente a la especie <i>Brassica oleracea</i> var. <i>Sabauda</i> L. |

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

La col (sinónimo de repollo¹) crespa calidad primera debe presentarse limpia y fresca, pertenecerá al mismo cultivar y debe tener un grado de madurez comercial que le permita soportar el manipuleo, transporte y conservación en buenas condiciones, según indica el numeral 3.1.1 de la NTP 011.108:1974 (revisada el 2018) y su Corrigenda Técnica.

La col crespa calidad primera debe presentar las siguientes características:

| CARACTERÍSTICA | | ESPECIFICACIÓN | REFERENCIA | | | | | |
|---------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|------------------------|---|------------------------------|---|
| CALIDAD | | | | | | | | |
| Color | Típico del cultivar | | NTP 011.108:1974 (revisada el 2018) HORTALIZAS. Col Crespa. 1ª Edición y su Corrigenda Técnica NTP 011.108:1974 (revisada el 2018)/CT 1:2019 HORTALIZAS. Col crespa. CORRIGENDA TÉCNICA 1. 1ª Edición | | | | | |
| Forma | Típica del cultivar | | | | | | | |
| Consistencia | Las cabezas deben presentarse duras, firmes y compactas, salvo tolerancias indicadas. | | | | | | | |
| Sanidad | Las cabezas no deben presentar alteraciones producidas por agentes biológicos, mecánicos y por presencia de sustancias extrañas; salvo tolerancias indicadas en la presente ficha técnica. | | | | | | | |
| Factores de calidad | | | | | | | | |
| Tamaño (relación diámetro/peso) | <table><tr><th>Tamaño</th><th>Relación diámetro/peso</th></tr><tr><td>A</td><td>Más de 31 cm; más de 6 000 g</td></tr><tr><td>B</td><td>Más de 23 cm a 31 cm; más de 3 500 g a 6 000 g</td></tr></table> <p>Tolerancia: 10% de coles de calidad inmediata inferior.</p> | | | Tamaño | Relación diámetro/peso | A | Más de 31 cm; más de 6 000 g | B |
| Tamaño | Relación diámetro/peso | | | | | | | |
| A | Más de 31 cm; más de 6 000 g | | | | | | | |
| B | Más de 23 cm a 31 cm; más de 3 500 g a 6 000 g | | | | | | | |
| Consistencia Tolerancia | 5% de cabezas blandas | | | | | | | |
| Longitud del tocón | 4 cm Tolerancia: 5% de coles con más de 6 cm de longitud del tocón. Las cabezas deben presentar una longitud del tocón tal, que no provoque daños en las cabezas contiguas durante el transporte. | | | | | | | |

¹ Según la Real Academia de la Lengua Española, la palabra "col" es sinónimo de "repollo".



| CARACTERÍSTICA | | ESPECIFICACIÓN | REFERENCIA |
|------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|
| N° de hojas cobertoras | | 6 - 10 (± 2) | |
| Daños entomológicos (plagas) | Comeduras de hojas producidas por gusano medidor (<i>Pseudoplusia</i> sp.) | <u>Tolerancia:</u> Máximo 2% de coles con perforaciones solamente en las hojas cobertoras, en número y área variables (no limitantes). | |
| | Decoloración, pudrición, Fumagina: producidas por pulgones (<i>Brevicoryne brassicae</i>) | <u>Tolerancia:</u> Máximo 3% de coles con colonias presentes solamente en las hojas cobertoras, comprometiendo un área de hasta 10 cm de diámetro, observándose la decoloración consiguiente de dichas hojas y la presencia (no siempre) de fumagina. | |
| | Perforaciones producidas por gusanos de tierra (<i>Noctuidae</i> s) | <u>Tolerancia:</u> Máximo 1% de coles con perforaciones en las hojas cobertoras únicamente, de hasta 3 cm de diámetro. Localización: Parte inferior de la cabeza. | |
| | | | |
| Daños fitopatológicos | Pudrición húmeda (producida por <i>Esclerotinia</i> s) | <u>Tolerancia:</u> Máximo 1% de coles con ataque localizado en el tocón o en la base (pecíolo) de las hojas cobertoras, el que se manifiesta en el tocón mediante una pudrición húmeda que afecta su parte basal en una longitud de aproximadamente 0,5 cm, mientras que en las hojas cobertoras la pudrición húmeda afecta un área máximo de 3 cm de diámetro. Es necesario precisar que la cabeza en sí no es afectada, pudiendo eliminarse las partes afectadas (tocón y hojas cobertoras) mediante remoción. | |
| | Manchas (producida por <i>Mildiu</i>) | <u>Tolerancia:</u> Máximo 1% de coles con ataque localizado en las hojas cobertoras y/o en las hojas superficiales de la cabeza en sí, estando dicho ataque en una etapa inicial, observándose los signos de hongo (micelio, que forma una ligera eflorescencia blanco plumiza), en un área (única y acumulativa), de máximo 5 cm de diámetro. | |
| Defectos comerciales | Cabeza reventada | Máximo 4% | |
| | Cabeza magullada | Máximo 4% | |



0-225046815-0
CLAUDIA SILVA GARCIA
MY EP
CMDTE CIA INT N° 32



| 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 la col crespa calidad primera requerida de acuerdo a lo establecido en la presente Ficha Técnica, por ejemplo: Col crespa de calidad primera, de tamaño B.

2.2 Envase y/o embalaje

La col crespa calidad primera debe ser envasada tomando en consideración lo establecido en las Normas Codex: CXC 1-1969 (2020) PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS, CXC 53-2003 (2017) CÓDIGO DE PRÁCTICAS DE HIGIENE PARA LAS FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS y CXC 44-1995 (2004) CÓDIGO DE PRÁCTICAS PARA EL ENVASADO Y TRANSPORTE DE FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS.

La col crespa calidad primera debe ser acondicionada de tal manera que quede protegida, ventilada y bien presentada, según indica el numeral 6.1 de la NTP 011.108.1974 (revisada el 2018) y su Corrigenda Técnica.

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

2.3 Rotulado

El rotulado de la col crespa calidad primera debe cumplir con lo indicado en la NTP 209.038:2019 ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado de alimentos preenvasados. 8ª Edición y las disposiciones especificadas en el numeral 6.3 de la NTP 011.108.1974 (revisada el 2018) y su Corrigenda Técnica:

- el nombre del producto;
- nombre de la variedad, cultivar o tipo comercial;
- calidad primera;
- tamaño;
- peso neto, en kilogramos;
- nombre y domicilio legal del productor, envasador, distribuidor, importador o vendedor;
- el país de origen;
- 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.



0 - 225 0046819 - 0
CLAUDIA SILVA GARCIA
MTEP
CMDTE CIA INT N° 32

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



**FICHA TÉCNICA
APROBADA**

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

Denominación del bien : LIMÓN CATEGORÍA I
Denominación técnica : LIMÓN SUTIL CATEGORÍA I
Unidad de medida : KILOGRAMO
Descripción general : Es el fruto procedente de cualquier variedad de la especie *Citrus aurantifolia* (Christmann) Swingle, de la familia de las Rutaceae. También llamado limón de 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 los permitan soportar el transporte y la manipulación, y llegar en estado satisfactorio al lugar de destino, según indica el numeral 5.1.1 de la NTP 011.006:2005.

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

El limón categoría I debe presentar las siguientes características:

| CARACTERÍSTICA | ESPECIFICACIÓN | REFERENCIA |
|--------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------|
| CALIDAD | | |
| Requisitos mínimos | Los limones deben: <ul style="list-style-type: none">- Estar enteros.- Ser de consistencia firme.- Estar sanos, deben excluirse 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.- Estar exentos de daños causados 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; | |



0 - 2270 046819 - 0
CLAUDIA W. SILVA GARCÍA
MYP
CMDTE CIA INT N° 32



| CARACTERÍSTICA | ESPECIFICACIÓN | REFERENCIA | | | | | | | | | | | | | | | |
|------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------|-------------------------------------|---|----------|---------|---|-----------|---------|---|-----------|---------|---|-----------|---------|--|
| | <p>- defectos leves de la cáscara que ni superen 1 cm².</p> <p>En ningún caso los defectos deben afectar a la pulpa del fruto.</p> <p><u>Tolerancia:</u> Diez por ciento, en número o en peso, de los limones que no satisfagan los requisitos de esta categoría, pero satisfagan los de la categoría II o, excepcionalmente, que no superen las tolerancias establecidas para esta última.</p> | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Calibre (tamaño) | <p>El limón categoría I, de acuerdo a su diámetro se clasifica en los siguientes calibres:</p> <table><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> <p><u>Tolerancia:</u> Diez por ciento en número o en peso de los limones que correspondan al calibre inmediatamente superior y/o inferior al indicado en el envase.</p> | Calibre | Diámetro (mm) | Unidades del producto por Kilogramo | A | 44 a más | 20 - 22 | B | 41 a 43,9 | 23 - 27 | C | 38 a 40,9 | 28 - 33 | D | 35 a 37,9 | 34 - 39 | |
| Calibre | Diámetro (mm) | Unidades del producto por Kilogramo | | | | | | | | | | | | | | | |
| A | 44 a más | 20 - 22 | | | | | | | | | | | | | | | |
| B | 41 a 43,9 | 23 - 27 | | | | | | | | | | | | | | | |
| C | 38 a 40,9 | 28 - 33 | | | | | | | | | | | | | | | |
| D | 35 a 37,9 | 34 - 39 | | | | | | | | | | | | | | | |
| Homogeneidad | <p>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.</p> | | | | | | | | | | | | | | | | |
| INOCUIDAD | <p>Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, autoridad nacional competente*.</p> | <p>Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias.</p> | | | | | | | | | | | | | | | |

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

2.2. Envase y/o embalaje

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

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

* Según artículo 10 del Reglamento del Decreto Legislativo N° 1071, aprobado mediante Decreto Supremo N° 034-2008-AG.



0 - 220446819 - 0
CLAUDIA SILVA GARCIA
MY EP



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

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

2.3. Rotulado

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

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

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



O-2250466819-O
CLAUDIA K. SILVA GARCIA
MY EP
CMOTE CIA INT N° 32

**FICHA TÉCNICA
APROBADA****1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN**

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

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

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

Los zapallos macre categoría primera deben presentar las siguientes características:

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



0-225-0446819-0
CLAUDIA SILVA GARCIA
MY EP
CMDTE CIA INT N° 32



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

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

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

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

2.3. Rotulado

Los documentos que acompañen el envío del zapallo macre categoría primera, además de los requisitos aplicables especificados en la NTP 209.039:2019 ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado de alimentos preenvasados. 8ª Edición, deben indicar, en idioma español, lo siguiente:

¹ Según artículo 10 del Reglamento del Decreto Legislativo N° 1075, Ley de Inocuidad de los Alimentos, aprobado mediante Decreto Supremo N° 034-2008-AG.



0 - 2250446819 - 0
CLAUDIA K. SILVA GARCIA
MTEP
COMITÉ CIA INT N° 52



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

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

2.4. Inserto
No aplica.

Precisión 4: No aplica.



O = 22500446619 - O
CLAUDIA K. SILVA GARCIA
MYEP
CMOTE CIA INT N° 32

**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 <i>Citrus sinensis</i> (L.) Osbeck. |

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

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

Las naranjas Valencia categoría I deben presentar las siguientes características:

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



0-100446819-0
CLAUDIA E. SILVA GARCIA
MY EP
COMITE CIA INT N° 32



| 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. | |
| Categoría | | <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 pertenezcan 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 Botrytis, incrustaciones plateadas (causadas por Thrips), creasing y quemaduras. Así como los daños provocados por ácaros y queresas, por la presencia de fumagina y otros agentes.- Defectos leves ya sanados de origen mecánico, tales como los daños producidos por granizo, rozaduras (rameado, russet), daños ocasionados por la manipulación, entre otros.- Defectos leves en la cáscara causados por aplicaciones foliares. <p>En ningún caso los defectos deben afectar la pulpa del fruto.</p> | |
| Tolerancia respecto a la apariencia | | Se admite hasta 2% de fruta con pudrición. | |
| Tolerancias de Defectos / daños | | Defectos leves | |
| - Ácaros | | Si afecta el color del fruto, el área acumulada no debe exceder 100 mm². | |





| CARACTERÍSTICA | ESPECIFICACIÓN | REFERENCIA | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|-----------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|----------------|--|--------|--------|--------|----|----|--------|----|----|-------|----|----|-------|----|----|-------|----|----|-------|----|----|-------|----|----|-------|----|----|-------|----|----|-------|----|----|-------|----|-------|--|
| - Botrytis y Thrips | Resta en algo la apariencia del fruto. En conjunto < 100 mm². | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| - Fumagina | En conjunto menos de 25 mm². | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| - Quemas | En 10 frutos tomados al azar no más de 10 quemaduras. Y no debe haber más de 5 quemaduras en un fruto. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| - Cicatrices, rozaduras (rameado, russet) y manchas | El área acumulada no debe exceder de: Claros: < 100 mm² Oscuros: < 50 mm² | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| - Oleocelosis | Que en forma individual o agregada no supere 100 mm². | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| - Quemadura de sol | — | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| - Bufado | Apenas perceptible al tacto. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| - Creasing | Debilita la cáscara o se extiende hasta un 10% de la superficie del fruto, sin alteraciones de color dentro del creasing. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Tamaño Calibres según el diámetro (ecuatorial) | <table><tr><th rowspan="2">Calibre</th><th colspan="2">Diámetro en mm</th></tr><tr><th>Mínimo</th><th>Máximo</th></tr><tr><td>Cal 11</td><td>58</td><td>61</td></tr><tr><td>Cal 10</td><td>60</td><td>63</td></tr><tr><td>Cal 9</td><td>62</td><td>65</td></tr><tr><td>Cal 8</td><td>64</td><td>68</td></tr><tr><td>Cal 7</td><td>67</td><td>71</td></tr><tr><td>Cal 6</td><td>70</td><td>74</td></tr><tr><td>Cal 5</td><td>73</td><td>78</td></tr><tr><td>Cal 4</td><td>77</td><td>82</td></tr><tr><td>Cal 3</td><td>81</td><td>86</td></tr><tr><td>Cal 2</td><td>84</td><td>90</td></tr><tr><td>Cal 1</td><td>87</td><td>a más</td></tr></table> | Calibre | Diámetro en mm | | Mínimo | Máximo | Cal 11 | 58 | 61 | Cal 10 | 60 | 63 | Cal 9 | 62 | 65 | Cal 8 | 64 | 68 | Cal 7 | 67 | 71 | Cal 6 | 70 | 74 | Cal 5 | 73 | 78 | Cal 4 | 77 | 82 | Cal 3 | 81 | 86 | Cal 2 | 84 | 90 | Cal 1 | 87 | a más | |
| Calibre | Diámetro en mm | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | Mínimo | Máximo | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Cal 11 | 58 | 61 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Cal 10 | 60 | 63 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Cal 9 | 62 | 65 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Cal 8 | 64 | 68 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Cal 7 | 67 | 71 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Cal 6 | 70 | 74 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Cal 5 | 73 | 78 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Cal 4 | 77 | 82 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Cal 3 | 81 | 86 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Cal 2 | 84 | 90 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Cal 1 | 87 | a más | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Tolerancia respecto al tamaño | Se admitirá para la categoría y, para cualquier modo de presentación, un 10% en número o en peso de frutas que se ajusten al calibre inmediatamente inferior o superior al mencionado en el envase o en los documentos de transporte. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Homogeneidad | <p>El contenido de cada envase debe ser homogéneo y estar constituido únicamente por cítricos del mismo origen, variedad, calidad, calibre y que presenten un mismo grado de desarrollo y madurez. La parte visible del contenido del envase o lote deberá ser representativa del conjunto. Además, para la Categoría I se exige la homogeneidad de coloración.</p> <p>Los cítricos podrán presentarse alineados en capas regulares de acuerdo a las escalas de calibre, tanto en envase cerrado como en abierto. Cuando se clasifique y envase según el diámetro, debe ser necesario que la diferencia máxima de diámetro entre los frutos corresponda a tres calibres sucesivos de la escala de calibre.</p> | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |





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

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

2.2. Envase y/o embalaje

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

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

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

2.3. Rotulado

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

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

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



O - 325084-019-0
CLAUDIA K. SEVA GARCIA
MY EP
CMDE CLÁ INT N° 32

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



**FICHA TÉCNICA
APROBADA**

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

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

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1. Del bien

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

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



0-2250445815-0
CLAUDIA R. SILVA GARCIA
MY EP
CMDTE CIA INT N° 32



| CARACTERÍSTICA | ESPECIFICACIÓN | REFERENCIA |
|------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Calibre | Longitud mínima: 14,0 cm Grosor mínimo: 2,7 cm | |
| Tolerancia de calibre | El 10%, en número o en peso, de los plátanos que no satisfagan los requisitos relativos al calibre, pero que entren en la categoría inmediatamente superior o inferior al calibre. | |
| Categoría | Los plátanos de esta categoría deben ser de buena calidad y característicos de la variedad. Podrán permitirse, sin embargo, los siguientes defectos leves, siempre y cuando no afecten al aspecto general del producto, su calidad, estado de conservación y presentación en el envase: <ul style="list-style-type: none">- defectos leves de forma y color; y- defectos leves de la cáscara debido a rozaduras y otros defectos superficiales que no superen 2 cm² de la superficie total. En ningún caso los defectos deben afectar a la pulpa del fruto. | |
| Tolerancias de calidad | El 10%, en número o en peso, de los plátanos que no satisfagan los requisitos de esta categoría, pero satisfagan los de la categoría II o, excepcionalmente, que no superen las tolerancias establecidas para esta última. | |
| Homogeneidad | El contenido de cada envase debe ser homogéneo y estar constituido únicamente por plátanos del mismo origen, variedad y calidad. La parte visible del contenido del envase debe ser representativa de todo el contenido. | |
| 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 3.2 y/o proforma del contrato) si desea que los plátanos sean entregados en manos, racimos o gajos, o por unidad (dedos).

2.2. Envase y/o embalaje

El plátano categoría I debe ser envasado tomando en consideración lo establecido en las normas Codex CXC 1-1989 (2020) PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS, CXC 44-1995 (2004) CÓDIGO DE PRÁCTICAS PARA EL ENVASADO Y TRANSPORTE DE FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS y CXC 53-2003 (2017) CÓDIGO DE PRÁCTICAS DE HIGIENE PARA LAS FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS. Además, deben ser envasados de tal manera que el producto quede debidamente protegido según indica el numeral 5.2 de la NTP-CODEX CXS 205:2019.



0-22-446819-0
CLAUDIA M. SILVA GARCIA
MY EP

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



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

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

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

2.3. Rotulado

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

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

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

2.4. Inserto

No aplica.

Precisión 4: No aplica.



D - 225 0046819 - 0
CLAUDIA K. SILVA GARCIA
MY EP
CMDTE CIA INT N° 32



**FICHA TÉCNICA
APROBADA**

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

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

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1. Del bien

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

El contenido de cada envase de papaya categoría I 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 I debe presentar las siguientes características:

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





| CARACTERÍSTICA | ESPECIFICACIÓN | REFERENCIA | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|---|-----------|---|-----------|---|-----------|---|-----------|---|-----------|---|-----------|---|------------|---|-------------|---|-------------|---|--------|--|
| | de látex); la superficie total afectada no deberá superar el 10%. - En ningún caso los defectos deberán afectar a la pulpa del fruto. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Tolerancias de calidad | El 10%, en número o en peso, de las papayas que no satisfagan los requisitos de esta categoría pero satisfagan los de la Categoría II o, excepcionalmente, que no superen las tolerancias establecidas para esta última. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Calibre | La papaya categoría I 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 190 g para las papayas envasadas en la categoría del calibre más pequeño. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| INOCUIDAD | Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, autoridad nacional competente ¹ . | Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

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

2.2. Envase y/o embalaje

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

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





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

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

2.3. Rotulado

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

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

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

2.4. Inserto

No aplica.

Precisión 4: No aplica.



0-225044689-0
CLAUDIA R. SILVA GARCIA
MYEP
CMDTE CIA INT Nº 32



**FICHA TÉCNICA
APROBADA**

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

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

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1. Del bien

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

Las sandías categoría primera deben presentar las siguientes características:

| CARACTERÍSTICA | ESPECIFICACIÓN | REFERENCIA |
|-----------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------|
| CALIDAD | | |
| Clasificación | <p>Esta categoría comprende las sandías que no califican para su inclusión en la categoría extra, pero que cumplen los requisitos mínimos especificados en la presente Ficha Técnica.</p> <p>Las sandías de esta categoría podrán presentar ciertos defectos, siempre y cuando las sandías conserven sus características esenciales de calidad, estado de conservación y presentación:</p> <ul style="list-style-type: none">- 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 periodo 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, Sandías. Requisitos. 2ª Edición |
| Tolerancia de Calidad | Se permite una tolerancia total del 10%, en número o en peso, de sandías que no cumplan con los requerimientos de esta categoría ni los requisitos mínimos. Dentro de esta tolerancia, no más de 2% de productos afectados por pudrición. | |



O - 225 446819 - O
CLAUDIA SILVA GARCIA
MY EP
CMDTE CIA INT N° 32



| CARACTERÍSTICA | ESPECIFICACIÓN | REFERENCIA |
|----------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Tamaño | El tamaño es determinado por el peso de la sandía por unidad. Para asegurar la uniformidad en el tamaño, el rango de tamaño del producto en el mismo empaque no debe exceder 2 kg o 3,5 kg, si la unidad menos pesada excede los 6 kg. La uniformidad en peso no es obligatoria en aquellas sandías que se transportan a granel. | |
| Tolerancia de Tamaño | Es permitido una tolerancia total de 10%, en número o en peso, de sandía que no cumplan los requisitos de calibre. | |
| INOCUIDAD | Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, autoridad nacional competente 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 CXG 44-1995 (2004) CÓDIGO DE PRÁCTICAS PARA EL ENVASADO Y TRANSPORTE DE FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS, según indican los numerales 9.1.1 y 9.1.2 de la NTP 011.017:2015.

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

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

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

2.3. Rotulado

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

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



O-2250006839-D
CLAUDIA ROSALEA GARCIA
MY EP
CMDTE CIA INT N° 32

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



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

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

2.4. Inserto

No aplica.

Precisión 4: No aplica.



0-2278446819-0
CLAUDIO K. SILVA GARCIA
MYP
CMDTE CIA INT Nº 32



**FICHA TÉCNICA
APROBADA**

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

| | |
|-----------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Denominación del bien | : CARAMBOLA CATEGORÍA I |
| Denominación técnica | : CARAMBOLA CATEGORÍA I |
| Unidad de medida | : KILOGRAMO |
| Descripción general | : La carambola es el fruto proveniente de la especie <i>Averrhoa carambola</i> L. de la familia Oxalidaceae. |

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1. Del bien

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

La carambola categoría I debe cumplir las siguientes características:

| CARACTERÍSTICA | ESPECIFICACIÓN | REFERENCIA |
|--------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------|
| CALIDAD | | |
| Requisitos mínimos | <p>Las carambolas deben:</p> <ul style="list-style-type: none">- Estar enteras.- Estar sanas, deben excluirse los productos afectados por podredumbre o deterioro que hagan que no sean aptos para el consumo.- Estar limpias, y prácticamente exentas de cualquier materia extraña visible.- Estar prácticamente exentas de daños causados por plagas.- Estar exentas de humedad externa anormal, salvo la condensación consiguiente a su remoción de una cámara frigorífica.- Estar exentas de cualquier olor y/o sabor extraños.- Ser de consistencia firme.- Tener un aspecto fresco.- Estar exentas de daños causados por bajas temperaturas.- Estar exentas de manchas pronunciadas.- Estar suficientemente desarrolladas y presentar un grado de madurez satisfactorio según la naturaleza del producto. | CXS 187-1993 (2005) NORMA PARA LA CARAMBOLA |
| Clasificación | <p>Las carambolas de esta categoría deben ser de buena calidad y características de la variedad, estar suficientemente bien formadas y suficientemente exentas de manchas. Podrán permitirse, sin embargo, defectos leves en la piel y nervaduras debidos a rozaduras y magulladuras, siempre y cuando no afecten al aspecto general del producto, su calidad, estado de conservación y presentación en el envase. La superficie total afectada no debe ser mayor al 5%.</p> | |



Q - 2250446819 - Q
CLAUDIA K. SILVA GARCIA
MY EP
CMOTE CIA INT Nº 12



| CARACTERÍSTICA | ESPECIFICACIÓN | REFERENCIA | | | | | | | | |
|------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|------------------|---|----------|---|-----------|---|-------|
| Tolerancia de Calidad | El 10%, en número o en peso, de las carambolas que no satisfagan los requisitos de esta categoría pero satisfagan los de la Categoría II o, excepcionalmente, que no superen las tolerancias establecidas para esta última. | | | | | | | | | |
| Calibre | El calibre se determina por el peso de la carambola, de acuerdo con el siguiente cuadro: <table><tr><th>Calibre</th><th>Peso (en gramos)</th></tr><tr><td>A</td><td>80 – 129</td></tr><tr><td>B</td><td>130 – 190</td></tr><tr><td>C</td><td>> 190</td></tr></table> | | Calibre | Peso (en gramos) | A | 80 – 129 | B | 130 – 190 | C | > 190 |
| Calibre | Peso (en gramos) | | | | | | | | | |
| A | 80 – 129 | | | | | | | | | |
| B | 130 – 190 | | | | | | | | | |
| C | > 190 | | | | | | | | | |
| Tolerancias de Calibre | 10%, en número o peso, de las carambolas que no satisfagan los requisitos relativos al calibre, pero que entren en la categoría inmediatamente superior o inferior. | | | | | | | | | |
| INOCUIDAD | Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, autoridad nacional competente ¹ . | Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias. | | | | | | | | |

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

2.2. Envase y/o embalaje

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

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

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

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

¹ Según artículo 10 del Reglamento del Decreto Legislativo N° 2009, Ley de Inocuidad de los Alimentos, aprobado mediante Decreto Supremo N° 034-2008-AG.



O-2250046819-0
CLAUDIA ALVARGARCIA
JMY EP
CMOTE CIA INT N° 32



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

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

2.3. Rotulado

El rotulado de la carambola categoría I debe cumplir con lo indicado en la NTP 209.038:2019 ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado de alimentos preenvasados. 8ª Edición, y las disposiciones especificadas en el numeral 6.2 de la norma Codex CXS 187-1993 (2005):

- nombre del producto;
- categoría;
- peso neto;
- calibre (código de calibre o gama de pesos en gramos);
- nombre y dirección del envasador y/o expedidor;
- país de origen;
- el código o clave del lote;
- fecha de envasado;
- 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.



0 - 22005446819 - 0
CLAUDIA E. SILVA GARCIA
MY EP
CMDTE CIA INT Nº 32



**FICHA TÉCNICA
APROBADA**

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

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

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1. Del bien

La maracuyá categoría I debe presentar las siguientes características:

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



0-22-446819-0
CLAUDIA B. SILVA GARCIA
MAY EP



| CARACTERÍSTICA | ESPECIFICACIÓN | REFERENCIA | | | | | | | | | | | | | | |
|-------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------|---|------|---|------------|---|------------|---|------------|---|-----------|---|----------|--|
| | Tolerancia: Se tolera el 10% en número o en peso de las maracuyás 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>>122 - 128</td></tr><tr><td>D</td><td>>106 - 122</td></tr><tr><td>E</td><td>>83 - 106</td></tr><tr><td>F</td><td>>74 - 83</td></tr></table> | Código de calibre | Rango de peso (g) | A | >139 | B | >128 - 139 | C | >122 - 128 | D | >106 - 122 | E | >83 - 106 | F | >74 - 83 | |
| Código de calibre | Rango de peso (g) | | | | | | | | | | | | | | | |
| A | >139 | | | | | | | | | | | | | | | |
| B | >128 - 139 | | | | | | | | | | | | | | | |
| C | >122 - 128 | | | | | | | | | | | | | | | |
| D | >106 - 122 | | | | | | | | | | | | | | | |
| E | >83 - 106 | | | | | | | | | | | | | | | |
| F | >74 - 83 | | | | | | | | | | | | | | | |
| Tolerancias de calibre | El 10%, en número o en peso, del calibre inmediatamente inferior y/o superior al indicado en el envase. | | | | | | | | | | | | | | | |
| Homogeneidad | El contenido de cada envase debe ser homogéneo y estar constituido únicamente por maracuyá del mismo origen, variedad, calidad, color y calibre. La parte visible del contenido del envase debe ser representativa de todo el contenido. | | | | | | | | | | | | | | | |
| INOCUIDAD | Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, autoridad nacional competente ¹ . | Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo Nº 004-2011-AG, y sus modificatorias. | | | | | | | | | | | | | | |

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

2.2. Envase y/o embalaje

La maracuyá l extra debe ser envasada tomando en consideración lo establecido en las normas Codex CXC 44-1985 (2004) CÓDIGO DE PRÁCTICAS PARA EL ENVASADO Y TRANSPORTE DE FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS y CXC 53-2003 (2017) CÓDIGO DE PRÁCTICAS DE HIGIENE PARA LAS FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS. Asimismo, deben ser envasadas de tal manera que el producto quede debidamente protegido, según el numeral 5.2 de la NTP-CODEX CXS 316:2019.

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

Precisión 2: La entidad 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 integridad de los productos.

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



O- 2250-2019-0
CLAUDIA K. SILVA SANCIA
CMDTE CIA INT N° 32



2.3. Rotulado

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

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

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

2.4. Inserto

No aplica.

Precisión 4: No aplica.



O-2250446819-0
CLAUDIA K. SILVA GARCIA
MY EP
CMOTE CIA INT Nº 32

**FICHA TÉCNICA
APROBADA****1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN**

| | |
|-----------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Denominación del bien | : PALTA FUERTE CATEGORÍA I |
| Denominación técnica | : PALTA FUERTE CATEGORÍA I |
| Unidad de medida | : KILOGRAMO |
| Descripción general | : La palta es un fruto proveniente de la especie <i>Persea americana</i> Mill, de la familia de las Lauraceae. |

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

La palta fuerte categoría I debe mantener la forma característica de la variedad o cultivares. Asimismo, debe haber alcanzado una fase de desarrollo fisiológico que asegure la finalización del proceso de maduración (madurez de consumo). El desarrollo y condición de las paltas deben ser tales que les permitan soportar el transporte y la manipulación, y llegar en estado satisfactorio al lugar de destino, según indica el numeral 4.1 de la NTP 011.018-2019.

La palta fuerte categoría I debe presentar las siguientes características:

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



0-325-000000-0
CLAUDIA Y. SILVA GARCIA
MY EP
CMOTE CIA INT Nº 32



| CARACTERÍSTICA | ESPECIFICACIÓN | REFERENCIA |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|
| Categoría | <p>Las paltas deben ser de buena calidad. Deben ser de aspecto característico de la variedad. Puede permitirse, sin embargo, los siguientes defectos leves, siempre y cuando no afecten el 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 y coloración; y - Defectos leves de la cáscara (suberosidad, lentículas ya sanadas) y quemaduras producidas por el sol; la superficie total afectada no debe superar 4 cm². <p>En ningún caso los defectos deben afectar la pulpa del fruto.</p> <p>Cuando haya pedúnculo puede presentar daños leves.</p> | |
| Tolerancias de calidad por su aspecto externo | El 10% en número o peso, de las paltas que no satisfagan los requisitos de esta categoría, pero satisfagan los de la Categoría II, o excepcionalmente, que no superen las tolerancias establecidas para esta última. | |
| Tolerancias sobre daños y defectos menores | | |
| Los valores se expresan en porcentaje de unidades defectuosas en número | | |
| - Manchas | Máximo 10% | |
| - Decoloración | Máximo 10% | |
| - Rameado, rozadura o raspado | Máximo 10% | |
| - Daños por insectos (que no involucre la condición del fruto, afectándolo solo superficialmente en la piel) | Máximo 10% | |
| - Desórdenes fisiológicos (su causa no se debe a daños mecánicos o fitopatógenos) | Máximo 10% | |
| - Cambio de color | Máximo 10% | |
| - Herida cicatrizada | Máximo 10% | |
| - Contaminantes menores: fumagina, cal, pintura blanca | Máximo 10% | |
| Subtotal de defectos menores | Máximo 10% | |
| Tolerancias sobre daños y defectos mayores | | |
| Los valores se expresan en porcentaje de unidades defectuosas en número | | |
| - Ausencia de pedúnculo (se considera defecto grave cuando afecta la piel en forma de herida) | Máximo 1% | |
| - Magulladura o golpe | Máximo 1% | |
| - Daños por heladas | Máximo 1% | |
| - Quemadura de sol | Máximo 1% | |



O-2304446819-D
CLAUDIA K. SILVA GARCIA
MY EP
CMOTE CIA INT N° 32



| CARACTERÍSTICA | ESPECIFICACIÓN | | REFERENCIA |
|-------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| - Pudrición | Máximo 1% | | |
| - Herida abierta | Máximo 1% | | |
| - Contaminantes mayores: excretas de aves | Máximo 0% | | |
| Subtotal de defectos mayores | Máximo 2% | | |
| Total de defectos acumulados | Máximo 10% | | |
| Calibre (tamaño) | Código por calibre | Peso (en gramos) | CXS 197-1985 (2013) NORMA PARA EL AGUACATE |
| | 2 | >1220 | |
| | 4 | 781 - 1220 | |
| | 6 | 576 - 780 | |
| | 8 | 456 - 576 | |
| | 10 | 364 - 462 | |
| | 12 | 300 - 371 | |
| | 14 | 258 - 313 | |
| | 16 | 227 - 274 | |
| | 18 | 203 - 243 | |
| | 20 | 184 - 217 | |
| | 22 | 165 - 196 | |
| | 24 | 151 - 175 | |
| | 26 | 144 - 157 | |
| 28 | 134 - 147 | | |
| 30 | 123 - 137 | | |
| Tolerancias de calibre | El 10%, en peso, de los aguacates que correspondan al calibre inmediatamente superior o inferior al indicado en el envase. | | |
| INOCUIDAD | Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, autoridad nacional competente ¹ . | | Reglamento de Inocuidad Alimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias. |

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

2.2. Envase y/o embalaje

La palta fuerte categoría I debe ser envasada tomando en consideración lo establecido en la norma Codex CXG 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 materiales utilizados en el interior del envase deben ser nuevos, estar limpios y ser de calidad tal que evite cualquier daño externo o interno al producto. Se permite el uso de materiales, en particular papel o sellos, con indicaciones comerciales, siempre y cuando estén impresos o etiquetados con tinta o pegamento no tóxico, según el numeral 8.2 de la NTP 011.018:2019.

¹ Según artículo 10 del Reglamento del Decreto Legislativo N° 1306, Ley de Inocuidad de los Alimentos, aprobado mediante Decreto Supremo N° 034-2008-AG.





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

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

2.3. Rotulado

Los envases de la palta fuerte categoría 1, o bien los documentos que acompañan el envío, además de los requisitos aplicables especificados en la NTP 209.038:2019 ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado de alimentos preenvasados. 8ª Edición, deben indicar, en letras agrupadas en el mismo lado, marcadas de forma legible e indeleble y visible desde el exterior, lo siguiente, según el numeral 9 de la NTP 011.018:2019:

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

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

2.4. Inserto

No aplica.

Precisión 4: No aplica.



0-225046819-0
CLAUDIA K. SILVA GARCIA
MY EP
CMOTE CIA INT Nº 32



**FICHA TÉCNICA
APROBADA**

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

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

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1. Del bien

El ajo categoría primera debe presentar las siguientes características:

| CARACTERÍSTICA | ESPECIFICACIÓN | REFERENCIA |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| CALIDAD | | |
| Requisitos generales | 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 rajaduras) que afecten la calidad del producto.- Estar exentos de cualquier materia extraña (tierra, piedra, arena u otro material extraño objetable).- Estar exentos de plagas (hongos, insectos, ácaros, nematodos, 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 ovoideos, carnosos.- Los bulbos deben estar completos, secos o curados, cubiertos con sus propias hojas envoltentes 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 |
| Categoría, sanidad y aspecto | | |
| Defectos menores* (cortes, cicatrices, manchas, mechones radiculares, dientes faltantes, comeduras o perforaciones) * Que no afecten la parte comestible. | Máximo 9% (en masa del producto por unidad de envase) |  O - 22504446819 - O CLAUDIA K. SILVA GARCIA MY EP CMOTE CIA INT N° 32 |
| Defectos mayores* (mohos superficiales que no afecten a la parte comestible, bulbos) | Máximo 1% (en masa del producto por unidad de envase) | |



| CARACTERÍSTICA | ESPECIFICACIÓN | REFERENCIA |
|----------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| CALIDAD | | |
| brotados y bulbos abiertos) * Que no afecten la parte comestible. | | |
| Putrición | 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 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

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

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

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

2.3. Rotulado

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

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



O- 22503446819- O
CLAUDIA K. SILVA GARCIA
MY EP
CMDTE CIA INT N° 32

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



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

2.4. Inserto
No aplica.

Precisión 4: No aplica.




O - 225446819 - O
CLAUDIA E. SILVA GARCIA
MT EP
CMDTE CIA INT N° 32

**FICHA TÉCNICA
APROBADA****1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN**

| | |
|-----------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Denominación del bien | : MAZORCA DE MAÍZ MORADO CATEGORÍA PRIMERA |
| Denominación técnica | : MAZORCA DE MAÍZ 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 corolla o mario y los granos de maíz morado que se adhieren a ella. Está constituida, en base seca, aproximadamente de un 80% por grano y 20% por corolla. Se caracteriza por presentar pigmentos antocianicos que colorean el pericarpio del grano y la corolla o mario. |

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 | | NTP 011.601:2016 MAÍZ AMILÁCEO. Mazorcas de maíz morado. Requisitos, 1ª Edición | | | | | | |
| Aspecto general | <ul style="list-style-type: none">- 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, enmohecimiento, entre otros) | | | | | | | |
| Sabor | Característico, sin sabores extraños | | | | | | | |
| Color | Bueno, excelente o promedio (según el anexo D de la norma de la referencia) | | | | | | | |
| Calibre | <table><tr><th>Código de calibre</th><th>Mazorca</th></tr><tr><td>I</td><td>12 cm o más</td></tr><tr><td>II</td><td>6 cm a 12 cm</td></tr></table> | | Código de calibre | Mazorca | I | 12 cm o más | II | 6 cm a 12 cm |
| Código de calibre | Mazorca | | | | | | | |
| I | 12 cm o más | | | | | | | |
| II | 6 cm a 12 cm | | | | | | | |
| Requisitos fisicoquímicos | | | | | | | | |
| Humedad | Máximo 13% | | | | | | | |
| Porcentaje de antocianina | mínimo 0,8% | | | | | | | |
| 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 | | | | | | | |



O - 22508446819 - O
CLAUDIA K. SILVA GARCIA
MY EP
CMOTE CIA INT N° 32



| CARACTERÍSTICA | ESPECIFICACIÓN | REFERENCIA |
|-----------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Daños y defectos | | |
| Grano picado (por efecto del gorgojo, por efecto de la polilla) | No se tolera | |
| Mazorca dañada por <i>Heliothis</i> | 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 series daños | 2% | |
| Total tolerancia | Hasta 2%, en número o en peso, de mazorcas de maíz morado que no cumplan los requerimientos de esta categoría. | Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias. |
| INOCUIDAD | Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, autoridad nacional competente ¹ . | |

Precisión 1: La entidad 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: mazorca de maíz morado categoría primera - calibre I. Asimismo, según el anexo D de la 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 tomando en consideración lo establecido en la Norma Codex CXC 1-1969 (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 destinen. No deben transmitir al producto ninguna sustancia tóxica ni olores o sabores desagradables. Cuando el producto se envase en sacos, éstos deben estar limpios, ser resistentes y estar bien cosidos o sellados, según se indica en 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 postores.

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 1-1985 (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:



D-225046819-0
CLAUDIA K. SILVA GARCIA
CMTD CA INT N° 32

¹ Según artículo 10 del Reglamento del Decreto Legislativo N° 1068, Ley de Inocuidad de los Alimentos, aprobado mediante Decreto Supremo N° 034-2008-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 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.



O - 225 446819 - O
CLAUDIA E. SIENA GARCIA
MY EP
CNDTE CIA INT N° 32



FICHA TÉCNICA APROBADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

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

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1. Del bien

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

El corte tapa refrigerado debe presentar las siguientes características:

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

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



O - 2708446815 - O
CLAUDIA SILVA GARCIA
MPEP
CMDTE CIA INT N° 32

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



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

2.2. Envase y/o embalaje

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

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

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

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

2.3. Rotulado

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

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

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

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

2.4. Inserto

No aplica.

Precisión 4: No aplica.



O - 22504-06319 - O
CLAUDIA K. SILVA GARCIA
NTP EP
CMDTE CIA INT N° 12

Versión 01

Página 2 de 2



**FICHA TÉCNICA
APROBADA**

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

| | |
|-----------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Denominación del bien | : CARNE DE PORCINO - PIERNA SIN PIEL CON HUESO SIN PATA REFRIGERADA |
| Denominación técnica | : CARNE DE PORCINO - PIERNA SIN PIEL CON HUESO SIN PATA REFRIGERADA |
| Unidad de medida | : KILOGRAMO |
| Descripción general | : Corte secundario de la carcasa de cerdo que corresponde a la pierna entera a la cual se le ha removido la piel y separado la sección con un corte en la articulación (unión de tibia/peroné y los huesillos del tarso); el cual ha sido enfriado hasta alcanzar una temperatura no mayor a 4 °C. |

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1. Del bien

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

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

El corte pierna sin piel con hueso sin pata refrigerada debe presentar las siguientes características:

| CARACTERÍSTICA | ESPECIFICACIÓN | REFERENCIA |
|------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| CALIDAD | | |
| Aspecto general | Debe presentar un buen acabado y debe ser aprobado mediante inspección sanitaria. No debe presentar lesiones en niveles que pudieran comprometer la calidad de los cortes de carne. | NTP 201.003:2012 (revisada el 2021) CARNE Y PRODUCTOS CÁRNICOS. Definiciones, clasificación y requisitos de carcasas y carne de porcinos. 3ª Edición |
| Color | Característico de acuerdo a la especie | |
| Olor | Sui generis y exento de cualquier olor anormal | |
| Consistencia | Firme y elástica al tacto, tanto del tejido muscular como la grasa | |
| pH | Entre 5,5 y 6,4 | |
| 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 señalar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas, numeral 2 y/o proforma del contrato) que la temperatura de recepción del corte de carne de porcino no debe exceder de 4 °C. Asimismo, deberá indicar el peso aproximado de cada pieza. Por ejemplo: Carne de porcino - pierna sin piel con hueso sin pata refrigerada, pieza de 8 kg - 9 kg aproximadamente, cuya temperatura no debe exceder de 4 °C.

¹ Según el artículo 10 del Reglamento del Decreto Legislativo N° 72, Ley de Inocuidad de los Alimentos, aprobado mediante Decreto Supremo N° 034-2008-AG.





2.2. Envase y/o embalaje

El envase que contiene el producto debe ser de material inocuo, estar libre de sustancias que se puedan transferir al producto, afectando su inocuidad y estar fabricado de manera que mantenga la calidad sanitaria y composición del producto durante toda su vida útil, según lo establecido en el numeral 6.6.1 de la NTP 201.003:2012 (revisada el 2021).

Los materiales de envoltura deben ser limpios e higiénicos, no deben contener sustancias que puedan ser consideradas dañinas para la salud, en cantidades o niveles superiores a los límites máximos permitidos, determinados por la Autoridad Sanitaria, según lo establecido en el numeral 6.6.2 de la NTP 201.003:2012 (revisada el 2021).

El envase y el embalaje deben ser impermeables, resistentes, deben proteger al producto y ser de primer uso. Asimismo, al eliminar el envase no debe quedar residuos sobre el producto, según lo establecido en los numerales 6.6.3 y 6.6.4 de la NTP 201.003:2012 (revisada el 2021).

Cuando la carne sea envasada o envuelta, el material de envasado debe ser apto para su utilización, y ser almacenado y utilizado en forma higiénica; y las cajas o cartones deben disponer de un forro adecuado o de otro medio adecuado para proteger la carne, con la salvedad de que en determinados casos no será necesario que estén forrados o protegidos de otra manera si las piezas de carne, tales como los cortes, son envueltas individualmente antes de ser envasadas, según lo indicado en el numeral 151 del código de prácticas Codex CXG 58-2005 CÓDIGO DE PRÁCTICAS DE HIGIENE PARA LA CARNE.

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

2.3. Rotulado

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

En caso de estar envasados, el rótulo de los cortes de carne de porcino debe cumplir con la NMP 001:2019 Requisitos para el etiquetado de preenvases, 5ª Edición, y con lo establecido por la legislación nacional vigente, según lo señalado en el numeral 6.7.1 de la NTP 201.003:2012 (revisada el 2021). Asimismo, debe cumplir con la norma Codex CXS 1-1985 (2018) NORMA GENERAL PARA EL ETIQUETADO DE LOS ALIMENTOS PREENVASADOS, por lo que debe indicar lo siguiente:

- 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 fabricante, envasador, distribuidor, importador o vendedor del alimento;
- número de Autorización Sanitaria de Establecimiento de Procesamiento Primario de Alimentos Agropecuarios, otorgado por el SENASA;
- identificación del lote;
- fecha de vencimiento o consumir preferentemente antes de;
- instrucciones para el uso y la conservación.

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

2.4. Inserto

No aplica.

Precisión 4: No aplica.



0-225-446819-0
CLAUDIA R. SILVA GARCIA
MY EP
CMDTE CIA INT N° 32

**FICHA TÉCNICA
APROBADA****1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN**

Denominación del bien : PECHUGA ENTERA CON ALAS DE POLLO REFRIGERADA
Denominación técnica : PARTE SUPERIOR O PECHUGA ENTERA CON ALAS O MITAD DELANTERA DE POLLO REFRIGERADA
Unidad de medida : KILOGRAMO
Descripción general : Pollo es el ave de la especie *Gallus domesticus*, que no ha llegado a su estado adulto y cuya extremidad del esternón es flexible. La pechuga entera con alas de pollo refrigerada se obtiene cortando la carcasa del ave, perpendicularmente a la columna vertebral, en el ilion justo por encima del fémur y hacia abajo hasta la punta del metaesternón. El corte obtenido es sometido a un proceso de enfriado hasta alcanzar una temperatura no mayor a 4 °C.

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

La pechuga entera con alas de pollo refrigerada debe proceder de aves sanas, faenadas en establecimientos autorizados o habilitados por la Autoridad Sanitaria y cuya carne ha sido declarada apta para el consumo humano bajo inspección sanitaria, según lo indicado en el numeral 5.1 de la NTP 201.054:2023 y en el Reglamento Sanitario del Faenado de Animales de Abasto, aprobado mediante Decreto Supremo N° 015-2012-AG.

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

La pechuga entera con alas de pollo refrigerada debe presentar las siguientes características:

| CARACTERÍSTICA | ESPECIFICACIÓN | REFERENCIA |
|------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| CALIDAD | | |
| Color | Característico del pollo | NTP 201.054:2023 CARNE Y PRODUCTOS CÁRNICOS. Definiciones y requisitos de las carcasas y nomenclatura de cortes de aves de corral. 3ª Edición |
| Olor | Sin generis y exento de cualquier olor anormal | |
| Consistencia | Firme y elástica al tacto, tanto el tejido muscular como la grasa | |
| pH | De 5,8 a 6,5 | |
| INOCUIDAD | 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) la temperatura de recepción de la pechuga entera con alas de pollo refrigerada, la cual no debe exceder de 4 °C. Asimismo, deberá indicar el peso promedio que deberá tener la pieza de pollo.

2.2 Envase y embalaje

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

¹ Según artículo 10 del Reglamento del Decreto Supremo N° 004-2011-AG.



CD. ALFONSO O. CLAROS SILVA GARCIA
MY EP



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

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

2.3 Rotulado

El rotulado de los envases de pechuga entera con alas de pollo refrigerada debe cumplir con los requisitos establecidos en la norma Codex CXS 1-1985 (2018) NORMA GENERAL PARA EL ETIQUETADO DE LOS ALIMENTOS PREENVASADOS, y debe indicar lo siguiente:

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

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

2.4 Inserto

No aplica.

Precisión 4: No aplica.



0-123456789-0
CLAUDIA K. SILVA GARCIA
MY EP
CMDTE CIA INT Nº 32



**FICHA TÉCNICA
APROBADA**

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

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

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1 Del bien

Las menudencias de pollo refrigeradas deben proceder de aves sanas, faenadas en establecimientos autorizados o habilitados por la Autoridad Sanitaria y cuya carne ha sido declarada apta para el consumo humano bajo inspección sanitaria, según lo indicado en el numeral 5.1 de la NTP 201.054-2023 y en el Reglamento Sanitario del Faenado de Animales de Abasto, aprobado mediante Decreto Supremo Nº 015-2012-AG.

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

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

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

Las menudencias de pollo refrigeradas deben presentar las siguientes características:

| CARACTERÍSTICA | ESPECIFICACIÓN | REFERENCIA |
|----------------|--------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| CALIDAD | | |
| Color | Característico | NTP 201.054-2023 CARNE Y PRODUCTOS CÁRNICOS. Definiciones y requisitos de las carcasas y nomenclatura de cortes de aves de corral. 3a Edición |
| Olor | Sin germen y exento de cualquier olor anormal | |
| Consistencia | Firme y elástica al tacto, el tejido muscular compacto | |



0-2236446819-0
CLAUDIA E. SILVA GARCIA

MYEP
CMDTE CIA INT Nº 32



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

Precisión 1: La entidad convocante deberá precisar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 2 y/o proforma del contrato) la temperatura de recepción de las menudencias de pollo refrigeradas, la cual no debe exceder de 4 °C. Del mismo modo, deberá indicar si el corazón contendrá o no el pericarpio y si la molleja presentará o no grasa.

2.2 Envase y/o embalaje

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

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

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

2.3 Rotulado

El rotulado de los envases de la menudencia de pollo refrigerada debe cumplir con los requisitos establecidos en la norma Codex CXS 1-1965 (2018) NORMA GENERAL PARA EL ETIQUETADO DE LOS ALIMENTOS PREENVASADOS, y debe indicar lo siguiente:

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

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

2.4 Inserto

No aplica.

Precisión 4: No aplica.



O = 2014468819 - O
CLAUDIA R. SILVA GARCIA
MY EP
CMDTE CIA INT N° 32

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

**FICHA TÉCNICA
APROBADA****1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN**

Denominación del bien : FILETE DE BONITO REFRIGERADO
Denominación técnica : PESCADO BONITO FRESCO EN FILETE
Unidad de medida : KILOGRAMO
Descripción general : Son tajadas de carne de pescado de la especie *Sarda chilensis* de forma y dimensiones irregulares, separadas del cuerpo mediante cortes paralelos a la columna vertebral.

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

El filete de bonito refrigerado debe ser preservado de manera tal que mantenga temperaturas menores a 4 °C de acuerdo a lo señalado en el literal a del numeral 11.7 de la Sección I del Anexo IV del Reglamento Sectorial de Inocuidad para las Actividades Pesqueras y Acuícolas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 020-2022-PRODUCE. Para regular la temperatura del pescado se rodeará con una cantidad adecuada y suficiente de hielo¹ picado, almacenándolo en bandejas poco profundas, según lo indicado en el numeral 4.1.2 de la norma NTP-CODEX CAC/RCP 52-2017 CÓDIGO DE PRÁCTICAS PARA EL PESCADO Y LOS PRODUCTOS PESQUEROS. 1ª Edición.

El filete de bonito refrigerado debe presentar las siguientes características:

| CARACTERÍSTICA | ESPECIFICACIÓN | REFERENCIA |
|------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| CALIDAD | | |
| Frescura | Debe presentar las condiciones de frescura de acuerdo con la especie. El pescado debe ser limpio y fresco, sin ninguna clase de magulladuras, desgarramientos o coloraciones anormales. | NTP 041.001:2019 PESCADO FRESCO. Requisitos. 3ª Edición |
| Olor | El pescado debe tener el olor característico de la especie y debe estar libre de olores anormales. | |
| Presencia de parásitos | Ausencia | Manual Indicadores sanitarios y de inocuidad para los productos pesqueros y acuícolas para mercado nacional y de exportación, aprobado mediante Resolución de Dirección Ejecutiva N° 057-2016-SANIPES-DE, y su modificatoria. |
| INOCUIDAD | Cumplir con los requisitos establecidos por el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera – Sanipes, autoridad nacional competente ² . | Manual Indicadores sanitarios y de inocuidad para los productos pesqueros y acuícolas para mercado nacional y de exportación, aprobado mediante Resolución de Dirección Ejecutiva N° 057-2016-SANIPES-DE, y su modificatoria. |

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

² Según los artículos 1, 2 y 3 de la Ley N° 30063, Ley de Organización y Funciones del Organismo Nacional de Sanidad Pesquera, modificada mediante Decreto Legislativo N° 1402.



O - 225 8446819 - O
CLAUDIA C. SILVA GARCIA
MY EP
CMOTE CIA INT N° 32



Precisión 1: La entidad deberá precisar en las bases si requiere que los filetes presenten o no piel y/o espinas.

2.2 Envase y/o embalaje

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

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

Precisión 2: La entidad deberá indicar en las bases el tipo de envase y embalaje a utilizar; por ejemplo: bolsas de polietileno selladas dentro de caja térmica, cubiertas de hielo; entre otros, siempre y cuando se haya verificado que estas características aseguren la pluralidad de postores.

2.3 Rotulado

Los envases del filete de bonito refrigerado deben estar etiquetados³ y contener como mínimo la siguiente información, según lo indicado en los numerales 113.1 y 111.1 del Reglamento Sectorial de Inocuidad para las Actividades Pesqueras y Acuícolas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 020-2022-PRODUCE:

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

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



0 - 22500 08121 - 0
CLAUDIA K. SILVA GARCIA
M/EP



puede estar en el propio envase del producto siempre y cuando la etiqueta contenga una referencia de su ubicación.

Asimismo, el etiquetado del producto debe cumplir las disposiciones aplicables establecidas en el artículo 113 del Reglamento Sectorial de Inocuidad para las Actividades Pesqueras y Acuícolas, aprobado mediante Decreto Supremo Nº 020-2022-PRODUCE.

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

2.4 Inserto
No aplica.

Precisión 4: No aplica.




O-23000446889-0
CLAUDIA E. SILVA GARCIA
MY EP
CMOTE CIL INT Nº 32



32a BRIGADA DE INFANTERÍA
CRONOGRAMA DE ENTREGAS DE ALIMENTOS DEL PERSONAL MILITAR (OO, TCOS Y SSOO) - CUARTEL RAMON ZAVALA - TRUJILLO
PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN: ARTICULOS CON FICHA TECNICA

| N° | DESCRIPCION DEL ARTICULO | U/M | ENERO | FEBRERO | MARZO | ABRIL | MAYO | JUNIO | JULIO | AGOSTO | SEPTIEMBRE | OCTUBRE | TOTAL |
|------------------------------------|--------------------------------------------------------------------|-----|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|------------|---------|-----------|
| I. VIVERES JECOL Y VIVERES RECOCOS | | | | | | | | | | | | | |
| 1.1 | Arroz Vegetal Comestible | kg | 107,493 | 100,558 | 107,493 | 104,523 | 107,493 | 104,523 | 107,493 | 107,493 | 104,523 | 107,493 | 1,017,890 |
| 1.2 | Arroz Pardo Fino | kg | 272,979 | 241,819 | 272,979 | 247,979 | 272,979 | 247,979 | 272,979 | 272,979 | 247,979 | 272,979 | 2,601,953 |
| 1.3 | Arroz Pardo Domestico | kg | 290,759 | 272,009 | 290,759 | 261,389 | 290,759 | 261,389 | 290,759 | 290,759 | 261,389 | 290,759 | 2,610,596 |
| 1.4 | Harina de Trigo | kg | 244,539 | 247,273 | 244,539 | 244,539 | 244,539 | 244,539 | 244,539 | 244,539 | 244,539 | 244,539 | 2,400,131 |
| 1.5 | Hojuela de avena precocida | kg | 44,054 | 41,212 | 44,054 | 42,433 | 44,054 | 42,433 | 44,054 | 44,054 | 42,433 | 44,054 | 433,539 |
| 1.6 | Polvo de leche | kg | 37,165 | 36,330 | 37,165 | 37,165 | 37,165 | 37,165 | 37,165 | 37,165 | 37,165 | 37,165 | 366,133 |
| 1.7 | Sal de Cocina | kg | 57,271 | 53,576 | 57,271 | 55,473 | 57,271 | 55,473 | 57,271 | 57,271 | 55,473 | 57,271 | 543,470 |
| 1.8 | Arveja Parda Calidad 2 Superior | kg | 34,554 | 34,196 | 34,554 | 35,375 | 34,554 | 35,375 | 34,554 | 34,554 | 35,375 | 34,554 | 359,446 |
| 1.9 | Polvo de Maiz Calidad Superior | kg | 34,554 | 34,196 | 34,554 | 35,375 | 34,554 | 35,375 | 34,554 | 34,554 | 35,375 | 34,554 | 359,446 |
| 1.10 | Polvo de Maiz Calidad 2 Superior | kg | 34,554 | 34,196 | 34,554 | 35,375 | 34,554 | 35,375 | 34,554 | 34,554 | 35,375 | 34,554 | 359,446 |
| 1.11 | Polvo de Maiz Calidad 2 Superior | kg | 34,554 | 34,196 | 34,554 | 35,375 | 34,554 | 35,375 | 34,554 | 34,554 | 35,375 | 34,554 | 359,446 |
| 1.12 | Lechuga calidad 2 Superior | kg | 154,440 | 146,553 | 154,440 | 151,454 | 154,440 | 151,454 | 154,440 | 154,440 | 151,454 | 154,440 | 1,541,311 |
| 1.13 | Huertas de Solana Calidad Primera | kg | 440,144 | 412,122 | 440,144 | 426,333 | 440,144 | 426,333 | 440,144 | 440,144 | 426,333 | 440,144 | 4,324,385 |
| 1.14 | Papa canchán calidad primera | kg | 362,435 | 359,897 | 362,435 | 341,348 | 362,435 | 341,348 | 362,435 | 362,435 | 341,348 | 362,435 | 3,467,598 |
| 1.15 | Carrotito amolado calidad primera | kg | 73,434 | 68,487 | 73,434 | 71,056 | 73,434 | 71,056 | 73,434 | 73,434 | 71,056 | 73,434 | 722,398 |
| 1.16 | Cal Cansal Calidad Primera | kg | 73,434 | 68,487 | 73,434 | 71,056 | 73,434 | 71,056 | 73,434 | 73,434 | 71,056 | 73,434 | 722,398 |
| 1.17 | Tomato Verde Calidad Primera | kg | 195,098 | 182,511 | 195,098 | 188,805 | 195,098 | 188,805 | 195,098 | 195,098 | 188,805 | 195,098 | 1,919,513 |
| 1.18 | Tomato Verde Calidad Primera | kg | 195,098 | 182,511 | 195,098 | 188,805 | 195,098 | 188,805 | 195,098 | 195,098 | 188,805 | 195,098 | 1,919,513 |
| 1.19 | Peperón Verde Calidad Primera | kg | 195,098 | 182,511 | 195,098 | 188,805 | 195,098 | 188,805 | 195,098 | 195,098 | 188,805 | 195,098 | 1,919,513 |
| 1.20 | Peperón Verde Calidad Primera | kg | 195,098 | 182,511 | 195,098 | 188,805 | 195,098 | 188,805 | 195,098 | 195,098 | 188,805 | 195,098 | 1,919,513 |
| 1.21 | Peperón Verde Calidad Primera | kg | 195,098 | 182,511 | 195,098 | 188,805 | 195,098 | 188,805 | 195,098 | 195,098 | 188,805 | 195,098 | 1,919,513 |
| 1.22 | Peperón Verde Calidad Primera | kg | 195,098 | 182,511 | 195,098 | 188,805 | 195,098 | 188,805 | 195,098 | 195,098 | 188,805 | 195,098 | 1,919,513 |
| 1.23 | Peperón Verde Calidad Primera | kg | 195,098 | 182,511 | 195,098 | 188,805 | 195,098 | 188,805 | 195,098 | 195,098 | 188,805 | 195,098 | 1,919,513 |
| 1.24 | Peperón Verde Calidad Primera | kg | 195,098 | 182,511 | 195,098 | 188,805 | 195,098 | 188,805 | 195,098 | 195,098 | 188,805 | 195,098 | 1,919,513 |
| 1.25 | Peperón Verde Calidad Primera | kg | 195,098 | 182,511 | 195,098 | 188,805 | 195,098 | 188,805 | 195,098 | 195,098 | 188,805 | 195,098 | 1,919,513 |
| 1.26 | Peperón Verde Calidad Primera | kg | 195,098 | 182,511 | 195,098 | 188,805 | 195,098 | 188,805 | 195,098 | 195,098 | 188,805 | 195,098 | 1,919,513 |
| 1.27 | Peperón Verde Calidad Primera | kg | 195,098 | 182,511 | 195,098 | 188,805 | 195,098 | 188,805 | 195,098 | 195,098 | 188,805 | 195,098 | 1,919,513 |
| 1.28 | Peperón Verde Calidad Primera | kg | 195,098 | 182,511 | 195,098 | 188,805 | 195,098 | 188,805 | 195,098 | 195,098 | 188,805 | 195,098 | 1,919,513 |
| 1.29 | Peperón Verde Calidad Primera | kg | 195,098 | 182,511 | 195,098 | 188,805 | 195,098 | 188,805 | 195,098 | 195,098 | 188,805 | 195,098 | 1,919,513 |
| 1.30 | Peperón Verde Calidad Primera | kg | 195,098 | 182,511 | 195,098 | 188,805 | 195,098 | 188,805 | 195,098 | 195,098 | 188,805 | 195,098 | 1,919,513 |
| 1.31 | Peperón Verde Calidad Primera | kg | 195,098 | 182,511 | 195,098 | 188,805 | 195,098 | 188,805 | 195,098 | 195,098 | 188,805 | 195,098 | 1,919,513 |
| 1.32 | Peperón Verde Calidad Primera | kg | 195,098 | 182,511 | 195,098 | 188,805 | 195,098 | 188,805 | 195,098 | 195,098 | 188,805 | 195,098 | 1,919,513 |
| 1.33 | Peperón Verde Calidad Primera | kg | 195,098 | 182,511 | 195,098 | 188,805 | 195,098 | 188,805 | 195,098 | 195,098 | 188,805 | 195,098 | 1,919,513 |
| 1.34 | Peperón Verde Calidad Primera | kg | 195,098 | 182,511 | 195,098 | 188,805 | 195,098 | 188,805 | 195,098 | 195,098 | 188,805 | 195,098 | 1,919,513 |
| 1.35 | Peperón Verde Calidad Primera | kg | 195,098 | 182,511 | 195,098 | 188,805 | 195,098 | 188,805 | 195,098 | 195,098 | 188,805 | 195,098 | 1,919,513 |
| 1.36 | Peperón Verde Calidad Primera | kg | 195,098 | 182,511 | 195,098 | 188,805 | 195,098 | 188,805 | 195,098 | 195,098 | 188,805 | 195,098 | 1,919,513 |
| 1.37 | Peperón Verde Calidad Primera | kg | 195,098 | 182,511 | 195,098 | 188,805 | 195,098 | 188,805 | 195,098 | 195,098 | 188,805 | 195,098 | 1,919,513 |
| II. PRODUCTOS CARNICOS | | | | | | | | | | | | | |
| 2.1 | Carné de res 1/2 kilo (papa hellogelada) | kg | 79,805 | 74,556 | 79,805 | 77,251 | 79,805 | 77,251 | 79,805 | 79,805 | 77,251 | 79,805 | 785,180 |
| 2.2 | Carné de Porcino - Puerco sin piel con hueso sin pasta hellogelada | kg | 149,459 | 139,816 | 149,459 | 144,437 | 149,459 | 144,437 | 149,459 | 149,459 | 144,437 | 149,459 | 1,470,480 |
| 2.3 | Pechuga Entera con Alas de pollo hellogelada | kg | 271,942 | 263,170 | 271,942 | 263,170 | 271,942 | 263,170 | 271,942 | 271,942 | 263,170 | 271,942 | 2,675,559 |
| 2.4 | Morcuelita de pollo hellogelada | kg | 63,844 | 59,725 | 63,844 | 61,785 | 63,844 | 61,785 | 63,844 | 63,844 | 61,785 | 63,844 | 636,141 |
| 2.5 | Salchicha de res hellogelada | kg | 147,884 | 142,639 | 147,884 | 142,639 | 147,884 | 142,639 | 147,884 | 147,884 | 142,639 | 147,884 | 1,451,840 |



32a BRIGADA DE INFANTERIA
CRONOGRAMA DE ENTREGAS DE ALIMENTOS DEL PERSONAL MILITAR (OO, TCOS Y SSOO) - BIM N° 37 - HUANCHACO
PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN: ARTICULOS CON FICHA TECNICA

| N° | DESCRIPCION DEL ARTICULO | UNID | ENERO | FEBRERO | MARZO | ABRIL | MAYO | JUNIO | JULIO | AGOSTO | SEPTIEMBRE | OCTUBRE | TOTAL |
|-------------------------------------------------|------------------------------------------------|------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|------------|---------|-----------|
| I. VIVERES, BEBIDAS Y VIVERES PRECOCIDOS | | | | | | | | | | | | | |
| 1.1 | Arroz Vergelito Comestible | kg | 17,590 | 17,590 | 17,590 | 17,022 | 17,590 | 17,590 | 17,590 | 17,590 | 17,022 | 17,590 | 173,060 |
| 1.2 | Arroz Pardo Extra | kg | 129,740 | 129,740 | 129,740 | 125,574 | 129,740 | 129,740 | 129,740 | 129,740 | 125,574 | 129,740 | 1,274,872 |
| 1.3 | Arroz Pardo Dorado | kg | 43,579 | 43,579 | 43,579 | 41,848 | 43,579 | 43,579 | 43,579 | 43,579 | 41,848 | 43,579 | 435,560 |
| 1.4 | Harina de Trigo | kg | 43,353 | 43,353 | 43,353 | 41,848 | 43,353 | 43,353 | 43,353 | 43,353 | 41,848 | 43,353 | 435,560 |
| 1.5 | Hojuela de avena precocida | kg | 7,309 | 7,309 | 7,309 | 6,978 | 7,309 | 7,309 | 7,309 | 7,309 | 6,978 | 7,309 | 73,954 |
| 1.6 | Fideos Longos | kg | 4,409 | 4,409 | 4,409 | 4,202 | 4,409 | 4,409 | 4,409 | 4,409 | 4,202 | 4,409 | 43,054 |
| 1.7 | Sal de Cocina | kg | 9,372 | 9,372 | 9,372 | 8,948 | 9,372 | 9,372 | 9,372 | 9,372 | 8,948 | 9,372 | 93,204 |
| 1.8 | Arveja Parda Calidad 2 Superior | kg | 5,962 | 5,962 | 5,962 | 5,709 | 5,962 | 5,962 | 5,962 | 5,962 | 5,709 | 5,962 | 59,861 |
| 1.9 | Polvo Bata Calidad Superior | kg | 5,962 | 5,962 | 5,962 | 5,709 | 5,962 | 5,962 | 5,962 | 5,962 | 5,709 | 5,962 | 59,861 |
| 1.10 | Frijol Pajarito calidad 2 Superior | kg | 5,962 | 5,962 | 5,962 | 5,709 | 5,962 | 5,962 | 5,962 | 5,962 | 5,709 | 5,962 | 59,861 |
| 1.11 | Frijol Canario calidad 2 Superior | kg | 5,962 | 5,962 | 5,962 | 5,709 | 5,962 | 5,962 | 5,962 | 5,962 | 5,709 | 5,962 | 59,861 |
| 1.12 | Lenteja calidad 2 Superior | kg | 5,962 | 5,962 | 5,962 | 5,709 | 5,962 | 5,962 | 5,962 | 5,962 | 5,709 | 5,962 | 59,861 |
| 1.13 | Huero de Garbanzo Calidad Primera | kg | 35,435 | 35,435 | 35,435 | 34,008 | 35,435 | 35,435 | 35,435 | 35,435 | 34,008 | 35,435 | 354,216 |
| 1.14 | Papa conchán calidad primera | kg | 72,089 | 72,089 | 72,089 | 67,744 | 72,089 | 72,089 | 72,089 | 72,089 | 67,744 | 72,089 | 707,343 |
| 1.15 | Conchita amarilla calidad primera | kg | 57,671 | 57,671 | 57,671 | 55,811 | 57,671 | 57,671 | 57,671 | 57,671 | 55,811 | 57,671 | 567,410 |
| 1.16 | Cal Caspa Calidad Primera | kg | 12,015 | 12,015 | 12,015 | 11,427 | 12,015 | 12,015 | 12,015 | 12,015 | 11,427 | 12,015 | 118,211 |
| 1.17 | Limon Categoria I | kg | 12,015 | 12,015 | 12,015 | 11,427 | 12,015 | 12,015 | 12,015 | 12,015 | 11,427 | 12,015 | 118,211 |
| 1.18 | Tapioca Morera Coligallina Primera | kg | 31,925 | 31,925 | 31,925 | 30,895 | 31,925 | 31,925 | 31,925 | 31,925 | 30,895 | 31,925 | 319,337 |
| 1.19 | Harina Valenciana Coligallina I | kg | 31,925 | 31,925 | 31,925 | 30,895 | 31,925 | 31,925 | 31,925 | 31,925 | 30,895 | 31,925 | 319,337 |
| 1.20 | Pastito de uva categoria I | kg | 31,925 | 31,925 | 31,925 | 30,895 | 31,925 | 31,925 | 31,925 | 31,925 | 30,895 | 31,925 | 319,337 |
| 1.21 | Papaya Categoria I | kg | 31,925 | 31,925 | 31,925 | 30,895 | 31,925 | 31,925 | 31,925 | 31,925 | 30,895 | 31,925 | 319,337 |
| 1.22 | Sandía Categoria Primera | kg | 31,925 | 31,925 | 31,925 | 30,895 | 31,925 | 31,925 | 31,925 | 31,925 | 30,895 | 31,925 | 319,337 |
| 1.23 | Carambola Coligallina I | kg | 31,925 | 31,925 | 31,925 | 30,895 | 31,925 | 31,925 | 31,925 | 31,925 | 30,895 | 31,925 | 319,337 |
| 1.24 | Morocuya Coligallina I | kg | 31,925 | 31,925 | 31,925 | 30,895 | 31,925 | 31,925 | 31,925 | 31,925 | 30,895 | 31,925 | 319,337 |
| 1.25 | Papa Fuerte Coligallina I | kg | 2,412 | 2,412 | 2,412 | 2,308 | 2,412 | 2,412 | 2,412 | 2,412 | 2,308 | 2,412 | 24,120 |
| 1.26 | Ajo Categoria Primera | kg | 1,041 | 1,041 | 1,041 | 1,001 | 1,041 | 1,041 | 1,041 | 1,041 | 1,001 | 1,041 | 10,410 |
| 1.27 | Mazorca de maíz morado categoria primera | kg | 14,418 | 14,418 | 14,418 | 13,953 | 14,418 | 14,418 | 14,418 | 14,418 | 13,953 | 14,418 | 144,180 |
| II. MODIFICACIONES | | | | | | | | | | | | | |
| 2.1 | Carne de Res - Corte Lomo Refrigerado | kg | 13,059 | 13,059 | 13,059 | 12,424 | 13,059 | 13,059 | 13,059 | 13,059 | 12,424 | 13,059 | 128,484 |
| 2.2 | Carne de Puerco - Perna sin Hiel con hueso sin | kg | 34,487 | 34,487 | 34,487 | 33,448 | 34,487 | 34,487 | 34,487 | 34,487 | 33,448 | 34,487 | 340,434 |
| 2.3 | Pechuga Entera con Alas de Pollo Refrigerado | kg | 44,900 | 44,900 | 44,900 | 43,088 | 44,900 | 44,900 | 44,900 | 44,900 | 43,088 | 44,900 | 449,000 |
| 2.4 | Morcunchito de Pollo Refrigerado | kg | 10,447 | 10,447 | 10,447 | 10,110 | 10,447 | 10,447 | 10,447 | 10,447 | 10,110 | 10,447 | 104,470 |
| 2.5 | Huevo de Suelta Refrigerado | kg | 27,474 | 27,474 | 27,474 | 26,587 | 27,474 | 27,474 | 27,474 | 27,474 | 26,587 | 27,474 | 275,304 |

O - 27/08/2023 - O
CLAUDIA E. SILVA GARCIA
MYP
CMOTE CIA INT N° 32



32a BRIGADA DE INFANTERIA
PROGRAMA DE ENTREGAS DE ALIMENTOS DEL PERSONAL MILITAR 100, TGS Y SS001 - COLEGIO MILITAR RAMON CASTILLA - HUANCHACO

PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN: ARTÍCULOS CON FICHA TÉCNICA

| N° | DESCRIPCION DEL PRODUCTO | UNID | ENERO | FEBRERO | MARZO | ABRIL | MAYO | JUNIO | JULIO | AGOSTO | SEPTIEMBRE | OCTUBRE | TOTAL |
|--------------------------------------|------------------------------------------------|------|---------|---------|---------|--------|---------|--------|---------|---------|------------|---------|---------|
| 1. PRODUCTOS Y VARIETALES PRODUCCION | | | | | | | | | | | | | |
| 1.1 | Arroz | U | 13,681 | 12,798 | 13,681 | 13,640 | 13,681 | 13,640 | 13,681 | 13,681 | 13,640 | 13,680 | 134,620 |
| 1.2 | Arroz Integral | Kg | 100,925 | 94,413 | 100,925 | 97,449 | 100,925 | 97,449 | 100,925 | 100,925 | 97,449 | 100,924 | 992,939 |
| 1.3 | Arroz Pardo | Kg | 37,064 | 37,064 | 37,064 | 37,064 | 37,064 | 37,064 | 37,064 | 37,064 | 37,064 | 37,064 | 344,568 |
| 1.4 | Arroz Rubio | Kg | 33,442 | 31,437 | 33,442 | 33,442 | 33,442 | 33,442 | 33,442 | 33,442 | 33,442 | 33,442 | 300,199 |
| 1.5 | Arroz de Frijol | Kg | 5,407 | 5,407 | 5,407 | 5,407 | 5,407 | 5,407 | 5,407 | 5,407 | 5,407 | 5,407 | 49,344 |
| 1.6 | Arroz de Arroz pardo | Kg | 4,985 | 4,985 | 4,985 | 4,985 | 4,985 | 4,985 | 4,985 | 4,985 | 4,985 | 4,984 | 49,344 |
| 1.7 | Arroz Largo | Kg | 7,289 | 6,819 | 7,289 | 7,094 | 7,289 | 7,094 | 7,289 | 7,289 | 7,094 | 7,289 | 71,715 |
| 1.8 | Arroz Pardo Calidad 2 Superior | Kg | 4,652 | 4,652 | 4,652 | 4,652 | 4,652 | 4,652 | 4,652 | 4,652 | 4,652 | 4,652 | 42,772 |
| 1.9 | Arroz Pardo Calidad Superior | Kg | 4,652 | 4,652 | 4,652 | 4,652 | 4,652 | 4,652 | 4,652 | 4,652 | 4,652 | 4,652 | 42,772 |
| 1.10 | Arroz Pardo calidad 2 Superior | Kg | 4,652 | 4,652 | 4,652 | 4,652 | 4,652 | 4,652 | 4,652 | 4,652 | 4,652 | 4,652 | 42,772 |
| 1.11 | Arroz Pardo calidad 2 Superior | Kg | 4,652 | 4,652 | 4,652 | 4,652 | 4,652 | 4,652 | 4,652 | 4,652 | 4,652 | 4,652 | 42,772 |
| 1.12 | Arroz Pardo calidad 2 Superior | Kg | 4,652 | 4,652 | 4,652 | 4,652 | 4,652 | 4,652 | 4,652 | 4,652 | 4,652 | 4,652 | 42,772 |
| 1.13 | Arroz Pardo calidad 2 Superior | Kg | 4,652 | 4,652 | 4,652 | 4,652 | 4,652 | 4,652 | 4,652 | 4,652 | 4,652 | 4,652 | 42,772 |
| 1.14 | Arroz Pardo calidad 2 Superior | Kg | 4,652 | 4,652 | 4,652 | 4,652 | 4,652 | 4,652 | 4,652 | 4,652 | 4,652 | 4,652 | 42,772 |
| 1.15 | Arroz Pardo calidad 2 Superior | Kg | 4,652 | 4,652 | 4,652 | 4,652 | 4,652 | 4,652 | 4,652 | 4,652 | 4,652 | 4,652 | 42,772 |
| 1.16 | Arroz Pardo calidad 2 Superior | Kg | 4,652 | 4,652 | 4,652 | 4,652 | 4,652 | 4,652 | 4,652 | 4,652 | 4,652 | 4,652 | 42,772 |
| 1.17 | Arroz Pardo calidad 2 Superior | Kg | 4,652 | 4,652 | 4,652 | 4,652 | 4,652 | 4,652 | 4,652 | 4,652 | 4,652 | 4,652 | 42,772 |
| 1.18 | Arroz Pardo calidad 2 Superior | Kg | 4,652 | 4,652 | 4,652 | 4,652 | 4,652 | 4,652 | 4,652 | 4,652 | 4,652 | 4,652 | 42,772 |
| 1.19 | Arroz Pardo calidad 2 Superior | Kg | 4,652 | 4,652 | 4,652 | 4,652 | 4,652 | 4,652 | 4,652 | 4,652 | 4,652 | 4,652 | 42,772 |
| 1.20 | Arroz Pardo calidad 2 Superior | Kg | 4,652 | 4,652 | 4,652 | 4,652 | 4,652 | 4,652 | 4,652 | 4,652 | 4,652 | 4,652 | 42,772 |
| 1.21 | Arroz Pardo calidad 2 Superior | Kg | 4,652 | 4,652 | 4,652 | 4,652 | 4,652 | 4,652 | 4,652 | 4,652 | 4,652 | 4,652 | 42,772 |
| 1.22 | Arroz Pardo calidad 2 Superior | Kg | 4,652 | 4,652 | 4,652 | 4,652 | 4,652 | 4,652 | 4,652 | 4,652 | 4,652 | 4,652 | 42,772 |
| 1.23 | Arroz Pardo calidad 2 Superior | Kg | 4,652 | 4,652 | 4,652 | 4,652 | 4,652 | 4,652 | 4,652 | 4,652 | 4,652 | 4,652 | 42,772 |
| 1.24 | Arroz Pardo calidad 2 Superior | Kg | 4,652 | 4,652 | 4,652 | 4,652 | 4,652 | 4,652 | 4,652 | 4,652 | 4,652 | 4,652 | 42,772 |
| 1.25 | Arroz Pardo calidad 2 Superior | Kg | 4,652 | 4,652 | 4,652 | 4,652 | 4,652 | 4,652 | 4,652 | 4,652 | 4,652 | 4,652 | 42,772 |
| 1.26 | Arroz Pardo calidad 2 Superior | Kg | 4,652 | 4,652 | 4,652 | 4,652 | 4,652 | 4,652 | 4,652 | 4,652 | 4,652 | 4,652 | 42,772 |
| 1.27 | Arroz Pardo calidad 2 Superior | Kg | 4,652 | 4,652 | 4,652 | 4,652 | 4,652 | 4,652 | 4,652 | 4,652 | 4,652 | 4,652 | 42,772 |
| 2. PRODUCTOS CAMAROS | | | | | | | | | | | | | |
| 2.1 | Carne de Res - Carne tipo Batigarrado | Kg | 10,137 | 9,532 | 10,137 | 9,829 | 9,829 | 9,829 | 10,137 | 10,137 | 9,829 | 10,138 | 99,932 |
| 2.2 | Carne de Porcino - Maza sin Piel con hueso sin | Kg | 19,022 | 17,295 | 19,022 | 18,408 | 19,022 | 18,408 | 19,022 | 19,022 | 18,408 | 19,023 | 187,163 |
| 2.3 | Carne de Pollo | Kg | 34,611 | 32,378 | 34,611 | 33,494 | 34,611 | 33,494 | 34,611 | 34,611 | 33,494 | 34,608 | 340,522 |
| 2.4 | Pollo Batigarrado | Kg | 8,126 | 7,601 | 8,126 | 7,864 | 8,126 | 7,864 | 8,126 | 8,126 | 7,864 | 8,126 | 79,949 |
| 2.5 | Pollo Intero con Ala de Pato Batigarrado | Kg | 21,348 | 19,499 | 21,348 | 20,679 | 21,348 | 20,679 | 21,348 | 21,348 | 20,679 | 21,349 | 210,327 |
| 2.6 | Pollo de Suelo Batigarrado | Kg | 21,348 | 19,499 | 21,348 | 20,679 | 21,348 | 20,679 | 21,348 | 21,348 | 20,679 | 21,349 | 210,327 |



0 - 229000000-0
CLAUDIA W. SILVA GARCIA
/MAY 08
CMOTE CIA INT NA 32



Subasta Inversa Electrónica N° 005-2023-EP/UO 0812-1ra Convocatoria.

“Suministro de víveres para la cocción de alimentos del Personal Militar (OO, TCOS y SSOO) de la 32a Brigada de Infantería, en el AF-2024”

32a BRIGADA DE INFANTERIA
CRONOGRAMA DE ENTREGAS DE ALIMENTOS DEL PERSONAL MILITAR (OCTOS Y 35000) - BIM N° 321 - HUAMACHUCO
PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN: ARTICULOS CON FICHA TECNICA

0-220446819-0
CLAUDINE SILVA GARCIA
MTP
CMOTE CIA INT NR 12

0-220446819-0
CLAUDIA M. SILVA GARCIA
MY IP
CREDIT CARD INT N° 12



Subasta Inversa Electrónica N° 005-2023-EP/UO 0812-1ra Convocatoria.

“Suministro de víveres para la cocción de alimentos del Personal Militar (OO, TCOS y SSOO) de la 32a Brigada de Infantería, en el AF-2024”

33a BRIGADA DE INFANTERIA
CRONOGRAMA DE ENTREGAS DE ALIMENTOS DEL PERSONAL MILITAR (DO, TOS Y SDO) - ING. N° 32 - CARAZ
PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN: ARTÍCULOS CON FICHA TÉCNICA

| Nº | DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO | U/M | ENERO | FEBRERO | MARZO | ABRIL | MAYO | JUNIO | JULIO | AGOSTO | SEPTIEMBRE | OCTUBRE | TOTAL |
|---------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------|-----|---------|---------|---------|--------|---------|--------|---------|---------|------------|---------|---------|
| 1. ALIMENTOS SECOS Y VARIOS PRODUCTOS | | | | | | | | | | | | | |
| 1.1 | Azúcar Vegetal Comestible | kg | 13,481 | 12,798 | 13,481 | 13,340 | 13,481 | 13,340 | 13,481 | 13,481 | 13,340 | 13,379 | 134,602 |
| 1.2 | Arroz Integral Extra | kg | 100,936 | 97,449 | 100,936 | 97,449 | 100,936 | 97,449 | 100,936 | 100,936 | 97,449 | 100,936 | 992,936 |
| 1.3 | Arroz Integral Intermedio | kg | 27,264 | 24,116 | 27,264 | 25,813 | 27,264 | 25,813 | 27,264 | 27,264 | 25,813 | 27,064 | 244,068 |
| 1.4 | Harina de trigo | kg | 33,442 | 31,471 | 33,442 | 32,554 | 33,442 | 32,554 | 33,442 | 33,442 | 32,554 | 33,440 | 335,689 |
| 1.5 | Lechuga de verano precortada | kg | 5,007 | 5,348 | 5,007 | 5,426 | 5,007 | 5,426 | 5,007 | 5,007 | 5,426 | 5,426 | 55,145 |
| 1.6 | Lechuga Lopeño | kg | 4,985 | 4,442 | 4,984 | 4,984 | 4,984 | 4,984 | 4,984 | 4,984 | 4,984 | 4,984 | 49,042 |
| 1.7 | Sal de Cocina | kg | 7,369 | 6,819 | 7,369 | 7,054 | 7,369 | 7,054 | 7,369 | 7,369 | 7,054 | 7,368 | 71,714 |
| 1.8 | Arroz Integral Coloso 2 Superior | kg | 4,452 | 4,352 | 4,452 | 4,452 | 4,452 | 4,452 | 4,452 | 4,452 | 4,452 | 4,452 | 45,773 |
| 1.9 | Arroz Integral Coloso 2 Superior | kg | 4,452 | 4,352 | 4,452 | 4,452 | 4,452 | 4,452 | 4,452 | 4,452 | 4,452 | 4,452 | 45,773 |
| 1.10 | Arroz Integral Coloso 2 Superior | kg | 4,452 | 4,352 | 4,452 | 4,452 | 4,452 | 4,452 | 4,452 | 4,452 | 4,452 | 4,452 | 45,773 |
| 1.11 | Arroz Integral Coloso 2 Superior | kg | 4,452 | 4,352 | 4,452 | 4,452 | 4,452 | 4,452 | 4,452 | 4,452 | 4,452 | 4,452 | 45,773 |
| 1.12 | Arroz Integral Coloso 2 Superior | kg | 4,452 | 4,352 | 4,452 | 4,452 | 4,452 | 4,452 | 4,452 | 4,452 | 4,452 | 4,452 | 45,773 |
| 1.13 | Arroz Integral Coloso 2 Superior | kg | 4,452 | 4,352 | 4,452 | 4,452 | 4,452 | 4,452 | 4,452 | 4,452 | 4,452 | 4,452 | 45,773 |
| 1.14 | Arroz Integral Coloso 2 Superior | kg | 4,452 | 4,352 | 4,452 | 4,452 | 4,452 | 4,452 | 4,452 | 4,452 | 4,452 | 4,452 | 45,773 |
| 1.15 | Arroz Integral Coloso 2 Superior | kg | 4,452 | 4,352 | 4,452 | 4,452 | 4,452 | 4,452 | 4,452 | 4,452 | 4,452 | 4,452 | 45,773 |
| 1.16 | Arroz Integral Coloso 2 Superior | kg | 4,452 | 4,352 | 4,452 | 4,452 | 4,452 | 4,452 | 4,452 | 4,452 | 4,452 | 4,452 | 45,773 |
| 1.17 | Arroz Integral Coloso 2 Superior | kg | 4,452 | 4,352 | 4,452 | 4,452 | 4,452 | 4,452 | 4,452 | 4,452 | 4,452 | 4,452 | 45,773 |
| 1.18 | Arroz Integral Coloso 2 Superior | kg | 4,452 | 4,352 | 4,452 | 4,452 | 4,452 | 4,452 | 4,452 | 4,452 | 4,452 | 4,452 | 45,773 |
| 1.19 | Arroz Integral Coloso 2 Superior | kg | 4,452 | 4,352 | 4,452 | 4,452 | 4,452 | 4,452 | 4,452 | 4,452 | 4,452 | 4,452 | 45,773 |
| 1.20 | Arroz Integral Coloso 2 Superior | kg | 4,452 | 4,352 | 4,452 | 4,452 | 4,452 | 4,452 | 4,452 | 4,452 | 4,452 | 4,452 | 45,773 |
| 1.21 | Arroz Integral Coloso 2 Superior | kg | 4,452 | 4,352 | 4,452 | 4,452 | 4,452 | 4,452 | 4,452 | 4,452 | 4,452 | 4,452 | 45,773 |
| 1.22 | Arroz Integral Coloso 2 Superior | kg | 4,452 | 4,352 | 4,452 | 4,452 | 4,452 | 4,452 | 4,452 | 4,452 | 4,452 | 4,452 | 45,773 |
| 1.23 | Arroz Integral Coloso 2 Superior | kg | 4,452 | 4,352 | 4,452 | 4,452 | 4,452 | 4,452 | 4,452 | 4,452 | 4,452 | 4,452 | 45,773 |
| 1.24 | Arroz Integral Coloso 2 Superior | kg | 4,452 | 4,352 | 4,452 | 4,452 | 4,452 | 4,452 | 4,452 | 4,452 | 4,452 | 4,452 | 45,773 |
| 1.25 | Arroz Integral Coloso 2 Superior | kg | 4,452 | 4,352 | 4,452 | 4,452 | 4,452 | 4,452 | 4,452 | 4,452 | 4,452 | 4,452 | 45,773 |
| 1.26 | Arroz Integral Coloso 2 Superior | kg | 4,452 | 4,352 | 4,452 | 4,452 | 4,452 | 4,452 | 4,452 | 4,452 | 4,452 | 4,452 | 45,773 |
| 1.27 | Arroz Integral Coloso 2 Superior | kg | 11,214 | 10,490 | 11,214 | 10,852 | 11,214 | 10,852 | 11,214 | 11,214 | 10,852 | 11,214 | 110,326 |
| 2. PRODUCTOS CÁLMICOS | | | | | | | | | | | | | |
| 2.1 | Coma de Bati - Carta Tapa Refrigerada Coma de Pordino - Horno Ahí Piel con Huevo Ahí | kg | 10,197 | 9,982 | 10,197 | 9,829 | 10,197 | 9,829 | 10,197 | 10,197 | 9,829 | 10,198 | 99,932 |
| 2.2 | Polla refrigerada | kg | 19,022 | 12,795 | 19,022 | 18,408 | 19,022 | 18,408 | 19,022 | 19,022 | 18,408 | 19,023 | 187,163 |
| 2.3 | Pechuga Entera con Alas de Pollo Refrigerada | kg | 34,611 | 32,376 | 34,611 | 33,494 | 34,611 | 33,494 | 34,611 | 34,611 | 33,494 | 34,611 | 340,936 |
| 2.4 | Manuscrito de Pollo Refrigerado | kg | 8,126 | 7,891 | 8,126 | 7,894 | 8,126 | 7,894 | 8,126 | 8,126 | 7,894 | 8,126 | 79,946 |
| 2.5 | Manuscrito de Pollo Refrigerado | kg | 21,348 | 19,000 | 21,348 | 20,619 | 21,348 | 20,619 | 21,348 | 21,348 | 20,619 | 21,349 | 210,232 |
| 2.6 | Manuscrito de Pollo Refrigerado | kg | 21,348 | 19,000 | 21,348 | 20,619 | 21,348 | 20,619 | 21,348 | 21,348 | 20,619 | 21,349 | 210,232 |
| 2.7 | Manuscrito de Pollo Refrigerado | kg | 21,348 | 19,000 | 21,348 | 20,619 | 21,348 | 20,619 | 21,348 | 21,348 | 20,619 | 21,349 | 210,232 |
| 2.8 | Manuscrito de Pollo Refrigerado | kg | 21,348 | 19,000 | 21,348 | 20,619 | 21,348 | 20,619 | 21,348 | 21,348 | 20,619 | 21,349 | 210,232 |
| 2.9 | Manuscrito de Pollo Refrigerado | kg | 21,348 | 19,000 | 21,348 | 20,619 | 21,348 | 20,619 | 21,348 | 21,348 | 20,619 | 21,349 | 210,232 |
| 2.10 | Manuscrito de Pollo Refrigerado | kg | 21,348 | 19,000 | 21,348 | 20,619 | 21,348 | 20,619 | 21,348 | 21,348 | 20,619 | 21,349 | 210,232 |
| 2.11 | Manuscrito de Pollo Refrigerado | kg | 21,348 | 19,000 | 21,348 | 20,619 | 21,348 | 20,619 | 21,348 | 21,348 | 20,619 | 21,349 | 210,232 |
| 2.12 | Manuscrito de Pollo Refrigerado | kg | 21,348 | 19,000 | 21,348 | 20,619 | 21,348 | 20,619 | 21,348 | 21,348 | 20,619 | 21,349 | 210,232 |
| 2.13 | Manuscrito de Pollo Refrigerado | kg | 21,348 | 19,000 | 21,348 | 20,619 | 21,348 | 20,619 | 21,348 | 21,348 | 20,619 | 21,349 | 210,232 |
| 2.14 | Manuscrito de Pollo Refrigerado | kg | 21,348 | 19,000 | 21,348 | 20,619 | 21,348 | 20,619 | 21,348 | 21,348 | 20,619 | 21,349 | 210,232 |
| 2.15 | Manuscrito de Pollo Refrigerado | kg | 21,348 | 19,000 | 21,348 | 20,619 | 21,348 | 20,619 | 21,348 | 21,348 | 20,619 | 21,349 | 210,232 |
| 2.16 | Manuscrito de Pollo Refrigerado | kg | 21,348 | 19,000 | 21,348 | 20,619 | 21,348 | 20,619 | 21,348 | 21,348 | 20,619 | 21,349 | 210,232 |
| 2.17 | Manuscrito de Pollo Refrigerado | kg | 21,348 | 19,000 | 21,348 | 20,619 | 21,348 | 20,619 | 21,348 | 21,348 | 20,619 | 21,349 | 210,232 |
| 2.18 | Manuscrito de Pollo Refrigerado | kg | 21,348 | 19,000 | 21,348 | 20,619 | 21,348 | 20,619 | 21,348 | 21,348 | 20,619 | 21,349 | 210,232 |
| 2.19 | Manuscrito de Pollo Refrigerado | kg | 21,348 | 19,000 | 21,348 | 20,619 | 21,348 | 20,619 | 21,348 | 21,348 | 20,619 | 21,349 | 210,232 |
| 2.20 | Manuscrito de Pollo Refrigerado | kg | 21,348 | 19,000 | 21,348 | 20,619 | 21,348 | 20,619 | 21,348 | 21,348 | 20,619 | 21,349 | 210,232 |
| 2.21 | Manuscrito de Pollo Refrigerado | kg | 21,348 | 19,000 | 21,348 | 20,619 | 21,348 | 20,619 | 21,348 | 21,348 | 20,619 | 21,349 | 210,232 |
| 2.22 | Manuscrito de Pollo Refrigerado | kg | 21,348 | 19,000 | 21,348 | 20,619 | 21,348 | 20,619 | 21,348 | 21,348 | 20,619 | 21,349 | 210,232 |
| 2.23 | Manuscrito de Pollo Refrigerado | kg | 21,348 | 19,000 | 21,348 | 20,619 | 21,348 | 20,619 | 21,348 | 21,348 | 20,619 | 21,349 | 210,232 |
| 2.24 | Manuscrito de Pollo Refrigerado | kg | 21,348 | 19,000 | 21,348 | 20,619 | 21,348 | 20,619 | 21,348 | 21,348 | 20,619 | 21,349 | 210,232 |
| 2.25 | Manuscrito de Pollo Refrigerado | kg | 21,348 | 19,000 | 21,348 | 20,619 | 21,348 | 20,619 | 21,348 | 21,348 | 20,619 | 21,349 | 210,232 |
| 2.26 | Manuscrito de Pollo Refrigerado | kg | 21,348 | 19,000 | 21,348 | 20,619 | 21,348 | 20,619 | 21,348 | 21,348 | 20,619 | 21,349 | 210,232 |
| 2.27 | Manuscrito de Pollo Refrigerado | kg | 21,348 | 19,000 | 21,348 | 20,619 | 21,348 | 20,619 | 21,348 | 21,348 | 20,619 | 21,349 | 210,232 |
| 2.28 | Manuscrito de Pollo Refrigerado | kg | 21,348 | 19,000 | 21,348 | 20,619 | 21,348 | 20,619 | 21,348 | 21,348 | 20,619 | 21,349 | 210,232 |
| 2.29 | Manuscrito de Pollo Refrigerado | kg | 21,348 | 19,000 | 21,348 | 20,619 | 21,348 | 20,619 | 21,348 | 21,348 | 20,619 | 21,349 | 210,232 |
| 2.30 | Manuscrito de Pollo Refrigerado | kg | 21,348 | 19,000 | 21,348 | 20,619 | 21,348 | 20,619 | 21,348 | 21,348 | 20,619 | 21,349 | 210,232 |
| 2.31 | Manuscrito de Pollo Refrigerado | kg | 21,348 | 19,000 | 21,348 | 20,619 | 21,348 | 20,619 | 21,348 | 21,348 | 20,619 | 21,349 | 210,232 |
| 2.32 | Manuscrito de Pollo Refrigerado | kg | 21,348 | 19,000 | 21,348 | 20,619 | 21,348 | 20,619 | 21,348 | 21,348 | 20,619 | 21,349 | 210,232 |
| 2.33 | Manuscrito de Pollo Refrigerado | kg | 21,348 | 19,000 | 21,348 | 20,619 | 21,348 | 20,619 | 21,348 | 21,348 | 20,619 | 21,349 | 210,232 |
| 2.34 | Manuscrito de Pollo Refrigerado | kg | 21,348 | 19,000 | 21,348 | 20,619 | 21,348 | 20,619 | 21,348 | 21,348 | 20,619 | 21,349 | 210,232 |
| 2.35 | Manuscrito de Pollo Refrigerado | kg | 21,348 | 19,000 | 21,348 | 20,619 | 21,348 | 20,619 | 21,348 | 21,348 | 20,619 | 21,349 | 210,232 |
| 2.36 | Manuscrito de Pollo Refrigerado | kg | 21,348 | 19,000 | 21,348 | 20,619 | 21,348 | 20,619 | 21,348 | 21,348 | 20,619 | 21,349 | 210,232 |
| 2.37 | Manuscrito de Pollo Refrigerado | kg | 21,348 | 19,000 | 21,348 | 20,619 | 21,348 | 20,619 | 21,348 | 21,348 | 20,619 | 21,349 | 210,232 |
| 2.38 | Manuscrito de Pollo Refrigerado | kg | 21,348 | 19,000 | 21,348 | 20,619 | 21,348 | 20,619 | 21,348 | 21,348 | 20,619 | 21,349 | 210,232 |
| 2.39 | Manuscrito de Pollo Refrigerado | kg | 21,348 | 19,000 | 21,348 | 20,619 | 21,348 | 20,619 | 21,348 | 21,348 | 20,619 | 21,349 | 210,232 |
| 2.40 | Manuscrito de Pollo Refrigerado | kg | 21,348 | 19,000 | 21,348 | 20,619 | 21,348 | 20,619 | 21,348 | 21,348 | 20,619 | 21,349 | 210,232 |
| 2.41 | Manuscrito de Pollo Refrigerado | kg | 21,348 | 19,000 | 21,348 | 20,619 | 21,348 | 20,619 | 21,348 | 21,348 | 20,619 | 21,349 | 210,232 |
| 2.42 | Manuscrito de Pollo Refrigerado | kg | 21,348 | 19,000 | 21,348 | 20,619 | 21,348 | 20,619 | 21,348 | 21,348 | 20,619 | 21,349 | 210,232 |
| 2.43 | Manuscrito de Pollo Refrigerado | kg | 21,348 | 19,000 | 21,348 | 20,619 | 21,348 | 20,619 | 21,348 | 21,348 | 20,619 | 21,349 | 210,232 |
| 2.44 | Manuscrito de Pollo Refrigerado | kg | 21,348 | 19,000 | 21,348 | 20,619 | 21,348 | 20,619 | 21,348 | 21,348 | 20,619 | 21,349 | 210,232 |
| 2.45 | Manuscrito de Pollo Refrigerado | kg | 21,348 | 19,000 | 21,348 | 20,619 | 21,348 | 20,619 | 21,348 | 21,348 | 20,619 | 21,349 | 210,232 |
| 2.46 | Manuscrito de Pollo Refrigerado | kg | 21,348 | 19,000 | 21,348 | 20,619 | 21,348 | 20,619 | 21,348 | 21,348 | 20,619 | 21,349 | 210,232 |
| 2.47 | Manuscrito de Pollo Refrigerado | kg | 21,348 | 19,000 | 21,348 | 20,619 | 21,348 | 20,619 | 21,348 | 21,348 | 20,619 | 21,349 | 210,232 |
| 2.48 | Manuscrito de Pollo Refrigerado | kg | 21,348 | 19,000 | 21,348 | 20,619 | 21,348 | 20,619 | 21,348 | 21,348 | 20,619 | 21,349 | 210,232 |
| 2.49 | Manuscrito de Pollo Refrigerado | kg | 21,348 | 19,000 | 21,348 | 20,619 | 21,348 | 20,619 | 21,348 | 21,348 | 20,619 | 21,349 | 210,232 |
| 2.50 | Manuscrito de Pollo Refrigerado | kg | 21,348 | 19,000 | 21,348 | 20,619 | 21,348 | 20,619 | 21,348 | 21,348 | 20,619 | 21,349 | 210,232 |
| 2.51 | Manuscrito de Pollo Refrigerado | kg | 21,348 | 19,000 | 21,348 | 20,619 | 21,348 | 20,619 | 21,348 | 21,348 | 20,619 | 21,349 | 210,232 |
| 2.52 | Manuscrito de Pollo Refrigerado | kg | 21,348 | 19,000 | 21,348 | 20,619 | 21,348 | 20,619 | 21,348 | 21,348 | 20,619 | 21,349 | 210,232 |
| 2.53 | Manuscrito de Pollo Refrigerado | kg | 21,348 | 19,000 | 21,348 | 20,619 | 21,348 | 20,619 | 21,348 | 21,348 | 20,619 | 21,349 | 210,232 |
| 2.54 | Manuscrito de Pollo Refrigerado | kg | 21,348 | 19,000 | 21,348 | 20,619 | 21,348 | 20,619 | 21,348 | 21,348 | 20,619 | 21,349 | 210,232 |
| 2.55 | Manuscrito de Pollo Refrigerado | | | | | | | | | | | | |

O - 225-446819 - O
CLAUDINE SILVA GARCIA
/ MY EP
CNOTES CIA INT NR 33

32a BRIGADA DE INFANTERIA
CRONOGRAMA DE ENTREGAS DE AUMENTOS DEL PERSONAL MILITAR (OO. TCOS Y 3300) - CARE - CARAT
PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN: ARTICULOS CON FICHA TECNICA

| Nº | DESCRIPCION DEL ARTICULO | U/M | ENERO | FEBRERO | MARZO | ABRIL | MAYO | JUNIO | JULIO | AGOSTO | SEPTIEMBRE | OCTUBRE | TOTAL |
|------------------------------------------------|-------------------------------------|-----|--------|---------|--------|--------|--------|--------|--------|--------|------------|---------|---------|
| F. VARIACIONES DE LOS PRECIOS DE LOS PRODUCTOS | | | | | | | | | | | | | |
| 1.1 | Arroz Variedad Comestible | kg | 9.772 | 9.141 | 9.772 | 9.417 | 9.772 | 1.487 | 9.772 | 9.772 | 9.437 | 9.772 | 94.146 |
| 1.2 | Arroz Pilado Indio | kg | 77.089 | 67.438 | 77.089 | 77.089 | 77.089 | 49.764 | 77.089 | 77.089 | 69.714 | 77.089 | 789.262 |
| 1.3 | Arroz Pilado Brasileiro | kg | 26.433 | 24.727 | 26.433 | 26.433 | 26.433 | 25.580 | 26.433 | 26.433 | 25.580 | 26.433 | 263.062 |
| 1.4 | Arroz de trigo | kg | 34.030 | 33.479 | 34.030 | 33.215 | 34.030 | 23.235 | 34.030 | 34.030 | 33.316 | 34.030 | 331.421 |
| 1.5 | Soja de zona precocida | kg | 4.002 | 3.747 | 4.002 | 3.876 | 4.002 | 3.876 | 4.002 | 4.002 | 3.876 | 4.002 | 37.464 |
| 1.6 | Feijao Longo | kg | 3.340 | 3.331 | 3.340 | 3.444 | 3.449 | 3.444 | 3.407 | 3.340 | 3.444 | 3.341 | 31.590 |
| 1.7 | Sol de Cacha | kg | 8.320 | 4.871 | 8.320 | 5.037 | 8.320 | 8.320 | 8.320 | 8.320 | 8.320 | 8.320 | 81.333 |
| 1.8 | Arrozado Parilla Calidad 2 Superior | kg | 3.123 | 3.109 | 3.123 | 3.214 | 3.223 | 3.214 | 3.223 | 3.123 | 3.214 | 3.223 | 32.675 |
| 1.9 | Arrozado Parilla Calidad Superior | kg | 3.123 | 3.109 | 3.123 | 3.214 | 3.223 | 3.214 | 3.223 | 3.123 | 3.214 | 3.223 | 32.675 |
| 1.10 | Arrozado Parilla Calidad 2 Superior | kg | 3.123 | 3.109 | 3.123 | 3.214 | 3.223 | 3.214 | 3.223 | 3.123 | 3.214 | 3.223 | 32.675 |
| 1.11 | Arrozado Parilla Calidad 2 Superior | kg | 3.123 | 3.109 | 3.123 | 3.214 | 3.223 | 3.214 | 3.223 | 3.123 | 3.214 | 3.223 | 32.675 |
| 1.12 | Arrozado Parilla Calidad 2 Superior | kg | 3.123 | 3.109 | 3.123 | 3.214 | 3.223 | 3.214 | 3.223 | 3.123 | 3.214 | 3.223 | 32.675 |
| 1.13 | Arrozado Parilla Calidad 2 Superior | kg | 3.123 | 3.109 | 3.123 | 3.214 | 3.223 | 3.214 | 3.223 | 3.123 | 3.214 | 3.223 | 32.675 |
| 1.14 | Arrozado Parilla Calidad 2 Superior | kg | 3.123 | 3.109 | 3.123 | 3.214 | 3.223 | 3.214 | 3.223 | 3.123 | 3.214 | 3.223 | 32.675 |
| 1.15 | Arrozado Parilla Calidad 2 Superior | kg | 3.123 | 3.109 | 3.123 | 3.214 | 3.223 | 3.214 | 3.223 | 3.123 | 3.214 | 3.223 | 32.675 |
| 1.16 | Arrozado Parilla Calidad 2 Superior | kg | 3.123 | 3.109 | 3.123 | 3.214 | 3.223 | 3.214 | 3.223 | 3.123 | 3.214 | 3.223 | 32.675 |
| 1.17 | Arrozado Parilla Calidad 2 Superior | kg | 3.123 | 3.109 | 3.123 | 3.214 | 3.223 | 3.214 | 3.223 | 3.123 | 3.214 | 3.223 | 32.675 |
| 1.18 | Arrozado Parilla Calidad 2 Superior | kg | 3.123 | 3.109 | 3.123 | 3.214 | 3.223 | 3.214 | 3.223 | 3.123 | 3.214 | 3.223 | 32.675 |
| 1.19 | Arrozado Parilla Calidad 2 Superior | kg | 3.123 | 3.109 | 3.123 | 3.214 | 3.223 | 3.214 | 3.223 | 3.123 | 3.214 | 3.223 | 32.675 |
| 1.20 | Arrozado Parilla Calidad 2 Superior | kg | 3.123 | 3.109 | 3.123 | 3.214 | 3.223 | 3.214 | 3.223 | 3.123 | 3.214 | 3.223 | 32.675 |
| 1.21 | Arrozado Parilla Calidad 2 Superior | kg | 3.123 | 3.109 | 3.123 | 3.214 | 3.223 | 3.214 | 3.223 | 3.123 | 3.214 | 3.223 | 32.675 |
| 1.22 | Arrozado Parilla Calidad 2 Superior | kg | 3.123 | 3.109 | 3.123 | 3.214 | 3.223 | 3.214 | 3.223 | 3.123 | 3.214 | 3.223 | 32.675 |
| 1.23 | Arrozado Parilla Calidad 2 Superior | kg | 3.123 | 3.109 | 3.123 | 3.214 | 3.223 | 3.214 | 3.223 | 3.123 | 3.214 | 3.223 | 32.675 |
| 1.24 | Arrozado Parilla Calidad 2 Superior | kg | 3.123 | 3.109 | 3.123 | 3.214 | 3.223 | 3.214 | 3.223 | 3.123 | 3.214 | 3.223 | 32.675 |
| 1.25 | Arrozado Parilla Calidad 2 Superior | kg | 3.123 | 3.109 | 3.123 | 3.214 | 3.223 | 3.214 | 3.223 | 3.123 | 3.214 | 3.223 | 32.675 |
| 1.26 | Arrozado Parilla Calidad 2 Superior | kg | 3.123 | 3.109 | 3.123 | 3.214 | 3.223 | 3.214 | 3.223 | 3.123 | 3.214 | 3.223 | 32.675 |
| 1.27 | Arrozado Parilla Calidad 2 Superior | kg | 3.123 | 3.109 | 3.123 | 3.214 | 3.223 | 3.214 | 3.223 | 3.123 | 3.214 | 3.223 | 32.675 |
| F. PRODUCTOS DE ALIMENTACION | | | | | | | | | | | | | |
| 2.1 | Arrozado Parilla Calidad 2 Superior | kg | 3.123 | 3.109 | 3.123 | 3.214 | 3.223 | 3.214 | 3.223 | 3.123 | 3.214 | 3.223 | 32.675 |
| 2.2 | Arrozado Parilla Calidad 2 Superior | kg | 3.123 | 3.109 | 3.123 | 3.214 | 3.223 | 3.214 | 3.223 | 3.123 | 3.214 | 3.223 | 32.675 |
| 2.3 | Arrozado Parilla Calidad 2 Superior | kg | 3.123 | 3.109 | 3.123 | 3.214 | 3.223 | 3.214 | 3.223 | 3.123 | 3.214 | 3.223 | 32.675 |
| 2.4 | Arrozado Parilla Calidad 2 Superior | kg | 3.123 | 3.109 | 3.123 | 3.214 | 3.223 | 3.214 | 3.223 | 3.123 | 3.214 | 3.223 | 32.675 |
| 2.5 | Arrozado Parilla Calidad 2 Superior | kg | 3.123 | 3.109 | 3.123 | 3.214 | 3.223 | 3.214 | 3.223 | 3.123 | 3.214 | 3.223 | 32.675 |
| 2.6 | Arrozado Parilla Calidad 2 Superior | kg | 3.123 | 3.109 | 3.123 | 3.214 | 3.223 | 3.214 | 3.223 | 3.123 | 3.214 | 3.223 | 32.675 |
| 2.7 | Arrozado Parilla Calidad 2 Superior | kg | 3.123 | 3.109 | 3.123 | 3.214 | 3.223 | 3.214 | 3.223 | 3.123 | 3.214 | 3.223 | 32.675 |
| 2.8 | Arrozado Parilla Calidad 2 Superior | kg | 3.123 | 3.109 | 3.123 | 3.214 | 3.223 | 3.214 | 3.223 | 3.123 | 3.214 | 3.223 | 32.675 |
| 2.9 | Arrozado Parilla Calidad 2 Superior | kg | 3.123 | 3.109 | 3.123 | 3.214 | 3.223 | 3.214 | 3.223 | 3.123 | 3.214 | 3.223 | 32.675 |
| 2.10 | Arrozado Parilla Calidad 2 Superior | kg | 3.123 | 3.109 | 3.123 | 3.214 | 3.223 | 3.214 | 3.223 | 3.123 | 3.214 | 3.223 | 32.675 |
| 2.11 | Arrozado Parilla Calidad 2 Superior | kg | 3.123 | 3.109 | 3.123 | 3.214 | 3.223 | 3.214 | 3.223 | 3.123 | 3.214 | 3.223 | 32.675 |
| 2.12 | Arrozado Parilla Calidad 2 Superior | kg | 3.123 | 3.109 | 3.123 | 3.214 | 3.223 | 3.214 | 3.223 | 3.123 | 3.214 | 3.223 | 32.675 |
| 2.13 | Arrozado Parilla Calidad 2 Superior | kg | 3.123 | 3.109 | 3.123 | 3.214 | 3.223 | 3.214 | 3.223 | 3.123 | 3.214 | 3.223 | 32.675 |
| 2.14 | Arrozado Parilla Calidad 2 Superior | kg | 3.123 | 3.109 | 3.123 | 3.214 | 3.223 | 3.214 | 3.223 | 3.123 | 3.214 | 3.223 | 32.675 |
| 2.15 | Arrozado Parilla Calidad 2 Superior | kg | 3.123 | 3.109 | 3.123 | 3.214 | 3.223 | 3.214 | 3.223 | 3.123 | 3.214 | 3.223 | 32.675 |
| 2.16 | Arrozado Parilla Calidad 2 Superior | kg | 3.123 | 3.109 | 3.123 | 3.214 | 3.223 | 3.214 | 3.223 | 3.123 | 3.214 | 3.223 | 32.675 |
| 2.17 | Arrozado Parilla Calidad 2 Superior | kg | 3.123 | 3.109 | 3.123 | 3.214 | 3.223 | 3.214 | 3.223 | 3.123 | 3.214 | 3.223 | 32.675 |
| 2.18 | Arrozado Parilla Calidad 2 Superior | kg | 3.123 | 3.109 | 3.123 | 3.214 | 3.223 | 3.214 | 3.223 | 3.123 | 3.214 | 3.223 | 32.675 |
| 2.19 | Arrozado Parilla Calidad 2 Superior | kg | 3.123 | 3.109 | 3.123 | 3.214 | 3.223 | 3.214 | 3.223 | 3.123 | 3.214 | 3.223 | 32.675 |
| 2.20 | Arrozado Parilla Calidad 2 Superior | kg | 3.123 | 3.109 | 3.123 | 3.214 | 3.223 | 3.214 | 3.223 | 3.123 | 3.214 | 3.223 | 32.675 |
| 2.21 | Arrozado Parilla Calidad 2 Superior | kg | 3.123 | 3.109 | 3.123 | 3.214 | 3.223 | 3.214 | 3.223 | 3.123 | 3.214 | 3.223 | 32.675 |
| 2.22 | Arrozado Parilla Calidad 2 Superior | kg | 3.123 | 3.109 | 3.123 | 3.214 | 3.223 | 3.214 | 3.223 | 3.123 | 3.214 | 3.223 | 32.675 |
| 2.23 | Arrozado Parilla Calidad 2 Superior | kg | 3.123 | 3.109 | 3.123 | 3.214 | 3.223 | 3.214 | 3.223 | 3.123 | 3.214 | 3.223 | 32.675 |
| 2.24 | Arrozado Parilla Calidad 2 Superior | kg | 3.123 | 3.109 | 3.123 | 3.214 | 3.223 | 3.214 | 3.223 | 3.123 | 3.214 | 3.223 | 32.675 |
| 2.25 | Arrozado Parilla Calidad 2 Superior | kg | 3.123 | 3.109 | 3.123 | 3.214 | 3.223 | 3.214 | 3.223 | 3.123 | 3.214 | 3.223 | 32.675 |
| 2.26 | Arrozado Parilla Calidad 2 Superior | kg | 3.123 | 3.109 | 3.123 | 3.214 | 3.223 | 3.214 | 3.223 | 3.123 | 3.214 | 3.223 | 32.675 |
| 2.27 | Arrozado Parilla Calidad 2 Superior | kg | 3.123 | 3.109 | 3.123 | 3.214 | 3.223 | 3.214 | 3.223 | 3.123 | 3.214 | 3.223 | 32.675 |
| 2.28 | Arrozado Parilla Calidad 2 Superior | kg | 3.123 | 3.109 | 3.123 | 3.214 | 3.223 | 3.214 | 3.223 | 3.123 | 3.214 | 3.223 | 32.675 |
| 2.29 | Arrozado Parilla Calidad 2 Superior | kg | 3.123 | 3.109 | 3.123 | 3.214 | 3.223 | 3.214 | 3.223 | 3.123 | 3.214 | 3.223 | 32.675 |
| 2.30 | Arrozado Parilla Calidad 2 Superior | kg | 3.123 | 3.109 | 3.123 | 3.214 | 3.223 | 3.214 | 3.223 | 3.123 | 3.214 | 3.223 | 32.675 |
| 2.31 | Arrozado Parilla Calidad 2 Superior | kg | 3.123 | 3.109 | 3.123 | 3.214 | 3.223 | 3.214 | 3.223 | 3.123 | 3.214 | 3.223 | 32.675 |
| 2.32 | Arrozado Parilla Calidad 2 Superior | kg | 3.123 | 3.109 | 3.123 | 3.214 | 3.223 | 3.214 | 3.223 | 3.123 | 3.214 | 3.223 | 32.675 |
| 2.33 | Arrozado Parilla Calidad 2 Superior | kg | 3.123 | 3.109 | 3.123 | 3.214 | 3.223 | 3.214 | 3.223 | 3.123 | 3.214 | 3.223 | 32.675 |
| 2.34 | Arrozado Parilla Calidad 2 Superior | kg | 3.123 | 3.109 | 3.123 | 3.214 | 3.223 | 3.214 | 3.223 | 3.123 | 3.214 | 3.223 | 32.675 |
| 2.35 | Arrozado Parilla Calidad 2 Superior | kg | 3.123 | 3.109 | 3.123 | 3.214 | 3.223 | 3.214 | 3.223 | 3.123 | 3.214 | 3.223 | 32.675 |
| 2.36 | Arrozado Parilla Calidad 2 Superior | kg | 3.123 | 3.109 | 3.123 | 3.214 | 3.223 | 3.214 | 3.223 | 3.123 | 3.214 | 3.223 | 32.675 |
| 2.37 | Arrozado Parilla Calidad 2 Superior | kg | 3.123 | 3.109 | 3.123 | 3.214 | 3.223 | 3.214 | 3.223 | 3.123 | 3.214 | 3.223 | 32.675 |
| 2.38 | Arrozado Parilla Calidad 2 Superior | kg | 3.123 | 3.109 | 3.123 | 3.214 | 3.223 | 3.214 | 3.223 | 3.123 | 3.214 | 3.223 | 32.675 |
| 2.39 | Arrozado Parilla Calidad 2 Superior | kg | 3.123 | 3.109 | 3.123 | 3.214 | 3.223 | 3.214 | 3.223 | 3.123 | 3.214 | 3.223 | 32.675 |
| 2.40 | Arrozado Parilla Calidad 2 Superior | kg | 3.123 | 3.109 | 3.123 | 3.214 | 3.223 | 3.214 | 3.223 | 3.123 | 3.214 | 3.223 | 32.675 |
| 2.41 | Arrozado Parilla Calidad 2 Superior | kg | 3.123 | 3.109 | 3.123 | 3.214 | 3.223 | 3.214 | 3.223 | 3.123 | 3.214 | 3.223 | 32.675 |
| 2.42 | Arrozado Parilla Calidad 2 Superior | kg | 3.123 | 3.109 | 3.123 | 3.214 | 3.223 | 3.214 | 3.223 | 3.123 | 3.214 | 3.223 | 32.675 |
| 2.43 | Arrozado Parilla Calidad 2 Superior | kg | 3.123 | 3.109 | 3.123 | 3.214 | 3.223 | 3.214 | 3.223 | 3.123 | 3.214 | 3.223 | 32.675 |
| 2.44 | Arrozado Parilla Calidad 2 Superior | kg | 3.123 | 3.109 | 3.123 | 3.214 | 3.223 | 3.214 | 3.223 | 3.123 | 3.214 | 3.223 | 32.675 |
| 2.45 | Arrozado Parilla Calidad 2 Superior | kg | 3.123 | 3.109 | 3.123 | 3.214 | 3.223 | 3.214 | 3.223 | 3.123 | 3.214 | 3.223 | 32.675 |
| 2.46 | Arrozado Parilla Calidad 2 Superior | kg | 3.123 | 3.109 | 3.123 | 3.214 | 3.223 | 3.214 | 3.223 | 3.123 | 3.214 | 3.223 | 32.675 |
| 2.47 | Arrozado Parilla Calidad 2 Superior | kg | 3.123 | 3.109 | 3.123 | 3.214 | 3.223 | 3.214 | 3.223 | 3.123 | 3.214 | 3.223 | 32.675 |
| 2.48 | Arrozado Parilla Calidad 2 Superior | kg | 3.123 | 3.109 | 3.123 | 3.214 | 3.223 | 3.214 | 3.223 | 3.123 | 3.214 | 3.223 | 32.675 |
| 2.49 | Arrozado Parilla Calidad 2 Superior | kg | 3.123 | 3.109 | 3.123 | 3.214 | 3.223 | 3.214 | 3.223 | 3.123 | 3.214 | 3.223 | 32.675 |
| 2.50 | Arrozado Parilla Calidad 2 Superior | kg | 3.123 | 3.109 | 3.123 | 3.214 | 3.223 | 3.214 | 3.223 | 3.123 | 3.214 | 3.223 | 32.675 |
| 2.51 | Arrozado Parilla Calidad 2 Superior | kg | 3.123 | 3.109 | 3.123 | 3.214 | 3.223 | 3.214 | 3.223 | 3.123 | 3.214 | 3.223 | 32.675 |
| 2.52 | Arrozado Parilla Calidad 2 Superior | kg | 3.123 | 3.109 | 3.123 | 3.214 | 3.223 | 3.214 | 3.223 | 3.123 | 3.214 | 3.223 | 32.675 |
| 2.53 | Arrozado Parilla Calidad 2 Superior | kg | 3.123 | 3.109 | 3.123 | 3.214 | 3.223 | 3.214 | 3.223 | 3.123 | 3.214 | 3.223 | 32.675 |
| 2.54 | Arrozado Parilla Calidad 2 Superior | kg | 3.123 | 3.109 | 3.123 | 3.214 | 3.223 | 3.214 | 3.223 | 3.123 | 3.214 | 3.223 | 32.675 |
| 2.55 | Arrozado Parilla Calidad 2 Superior | kg | 3.123 | 3.109 | 3.123 | 3.214 | 3.223 | 3.214 | 3.223 | 3.123 | 3.214 | 3.223 | 32.675 |
| 2.56 | Arrozado Parilla Calidad 2 Superior | kg | 3.123 | 3.109 | 3.123 | 3.214 | 3.223 | 3.214 | 3.223 | 3.123 | 3.214 | 3.223 | 32.675 |
| 2.57 | Arrozado Parilla Calidad 2 Superior | kg | 3.123 | 3.109 | 3.123 | 3.214 | 3.223 | 3.214 | 3.223 | 3.123 | 3.214 | 3.223 | 32.675 |
| 2.58 | Arrozado Parilla Calidad 2 Superior | kg | 3.123 | 3.109 | 3.123 | 3.214 | 3.223 | 3.214 | 3.223 | 3.123 | 3.214 | 3.223 | 32.67 |



0 - 220-446819-0
CLAUDIA R. SILVA GARCIA
MT 52
COMITE CIA INT M8 52



32a BRIGADA DE INFANTERÍA
CRONOGRAMA DE ENTREGAS DE ALIMENTOS DEL PERSONAL MILITAR (OO, TCOS Y SSOO) - BIM N° 4 - HUIRAZ
PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN: ARTÍCULO CON FICHA TÉCNICA

| N° | DESCRIPCION DEL ARTICULO | U/M | ENERO | FEBRERO | MARZO | ABRIL | MAYO | JUNIO | JULIO | AGOSTO | SEPTIEMBRE | OCTUBRE | TOTAL |
|-------------------------------------|-----------------------------------|-----|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|------------|---------|-----------|
| I.- VÍVERES SECOS Y VÍVERES FRESCOS | | | | | | | | | | | | | |
| 1.1 | Avena Variedad Comestible | kg | 17.590 | 14.455 | 17.590 | 17.022 | 17.590 | 17.022 | 17.590 | 17.590 | 17.022 | 17.590 | 172.040 |
| 1.2 | Arroz Píldo Extra | kg | 124.700 | 121.389 | 124.700 | 125.574 | 124.700 | 125.574 | 124.700 | 125.574 | 124.700 | 124.700 | 1.278.673 |
| 1.3 | Azucañal Rueda Domestica | kg | 47.579 | 44.509 | 47.579 | 46.044 | 47.579 | 46.044 | 47.579 | 46.044 | 47.579 | 47.579 | 448.114 |
| 1.4 | Maíz de Tipo | kg | 43.353 | 40.343 | 43.353 | 41.858 | 43.353 | 41.858 | 43.353 | 41.858 | 43.353 | 43.353 | 435.550 |
| 1.5 | Hojas de menta prelavadas | kg | 7.209 | 6.744 | 7.209 | 6.974 | 7.209 | 6.974 | 7.209 | 6.974 | 7.209 | 7.209 | 70.926 |
| 1.6 | Harina Leaven | kg | 4.409 | 5.993 | 4.409 | 6.202 | 4.409 | 6.202 | 4.409 | 6.202 | 4.409 | 4.409 | 42.054 |
| 1.7 | Sal de Cocina | kg | 9.372 | 8.747 | 9.372 | 9.019 | 9.372 | 9.019 | 9.372 | 9.019 | 9.372 | 9.372 | 92.204 |
| 1.8 | Avena Píldo Calidad 2 Superior | kg | 5.982 | 5.996 | 5.982 | 5.982 | 5.982 | 5.982 | 5.982 | 5.982 | 5.982 | 5.982 | 58.851 |
| 1.9 | Polvo de Maíz Calidad Superior | kg | 5.982 | 5.996 | 5.982 | 5.982 | 5.982 | 5.982 | 5.982 | 5.982 | 5.982 | 5.982 | 58.851 |
| 1.10 | Polvo de Maíz Calidad 2 Superior | kg | 5.982 | 5.996 | 5.982 | 5.982 | 5.982 | 5.982 | 5.982 | 5.982 | 5.982 | 5.982 | 58.851 |
| 1.11 | Harina de Maíz Calidad 2 Superior | kg | 5.982 | 5.996 | 5.982 | 5.982 | 5.982 | 5.982 | 5.982 | 5.982 | 5.982 | 5.982 | 58.851 |
| 1.12 | Leaven calidad 2 Superior | kg | 5.982 | 5.996 | 5.982 | 5.982 | 5.982 | 5.982 | 5.982 | 5.982 | 5.982 | 5.982 | 58.851 |
| 1.13 | Harina de Maíz Calidad Primera | kg | 34.436 | 31.991 | 34.436 | 34.436 | 34.436 | 34.436 | 34.436 | 34.436 | 34.436 | 34.436 | 344.360 |
| 1.14 | Papa conchón calidad primera | kg | 72.089 | 67.438 | 72.089 | 69.744 | 72.089 | 69.744 | 72.089 | 69.744 | 72.089 | 72.089 | 709.263 |
| 1.15 | Comino molido calidad primera | kg | 57.471 | 53.950 | 57.471 | 55.811 | 57.471 | 55.811 | 57.471 | 55.811 | 57.471 | 57.471 | 567.410 |
| 1.16 | Café Crema Calidad Primera | kg | 12.015 | 11.240 | 12.015 | 11.427 | 12.015 | 11.427 | 12.015 | 11.427 | 12.015 | 12.015 | 118.211 |
| 1.17 | Union Categoría I | kg | 12.015 | 11.240 | 12.015 | 11.427 | 12.015 | 11.427 | 12.015 | 11.427 | 12.015 | 12.015 | 118.211 |
| 1.18 | Tapado Maíz Categoría Primera | kg | 12.015 | 11.240 | 12.015 | 11.427 | 12.015 | 11.427 | 12.015 | 11.427 | 12.015 | 12.015 | 118.211 |
| 1.19 | Harina de Maíz Categoría Primera | kg | 12.015 | 11.240 | 12.015 | 11.427 | 12.015 | 11.427 | 12.015 | 11.427 | 12.015 | 12.015 | 118.211 |
| 1.20 | Harina de Maíz Categoría I | kg | 12.015 | 11.240 | 12.015 | 11.427 | 12.015 | 11.427 | 12.015 | 11.427 | 12.015 | 12.015 | 118.211 |
| 1.21 | Harina de Maíz Categoría I | kg | 12.015 | 11.240 | 12.015 | 11.427 | 12.015 | 11.427 | 12.015 | 11.427 | 12.015 | 12.015 | 118.211 |
| 1.22 | Harina de Maíz Categoría I | kg | 12.015 | 11.240 | 12.015 | 11.427 | 12.015 | 11.427 | 12.015 | 11.427 | 12.015 | 12.015 | 118.211 |
| 1.23 | Harina de Maíz Categoría I | kg | 12.015 | 11.240 | 12.015 | 11.427 | 12.015 | 11.427 | 12.015 | 11.427 | 12.015 | 12.015 | 118.211 |
| 1.24 | Harina de Maíz Categoría I | kg | 12.015 | 11.240 | 12.015 | 11.427 | 12.015 | 11.427 | 12.015 | 11.427 | 12.015 | 12.015 | 118.211 |
| 1.25 | Harina de Maíz Categoría I | kg | 12.015 | 11.240 | 12.015 | 11.427 | 12.015 | 11.427 | 12.015 | 11.427 | 12.015 | 12.015 | 118.211 |
| 1.26 | Harina de Maíz Categoría I | kg | 12.015 | 11.240 | 12.015 | 11.427 | 12.015 | 11.427 | 12.015 | 11.427 | 12.015 | 12.015 | 118.211 |
| 1.27 | Harina de Maíz Categoría I | kg | 12.015 | 11.240 | 12.015 | 11.427 | 12.015 | 11.427 | 12.015 | 11.427 | 12.015 | 12.015 | 118.211 |
| 1.28 | Harina de Maíz Categoría I | kg | 12.015 | 11.240 | 12.015 | 11.427 | 12.015 | 11.427 | 12.015 | 11.427 | 12.015 | 12.015 | 118.211 |
| 1.29 | Harina de Maíz Categoría I | kg | 12.015 | 11.240 | 12.015 | 11.427 | 12.015 | 11.427 | 12.015 | 11.427 | 12.015 | 12.015 | 118.211 |
| 1.30 | Harina de Maíz Categoría I | kg | 12.015 | 11.240 | 12.015 | 11.427 | 12.015 | 11.427 | 12.015 | 11.427 | 12.015 | 12.015 | 118.211 |
| 1.31 | Harina de Maíz Categoría I | kg | 12.015 | 11.240 | 12.015 | 11.427 | 12.015 | 11.427 | 12.015 | 11.427 | 12.015 | 12.015 | 118.211 |
| 1.32 | Harina de Maíz Categoría I | kg | 12.015 | 11.240 | 12.015 | 11.427 | 12.015 | 11.427 | 12.015 | 11.427 | 12.015 | 12.015 | 118.211 |
| 1.33 | Harina de Maíz Categoría I | kg | 12.015 | 11.240 | 12.015 | 11.427 | 12.015 | 11.427 | 12.015 | 11.427 | 12.015 | 12.015 | 118.211 |
| 1.34 | Harina de Maíz Categoría I | kg | 12.015 | 11.240 | 12.015 | 11.427 | 12.015 | 11.427 | 12.015 | 11.427 | 12.015 | 12.015 | 118.211 |
| 1.35 | Harina de Maíz Categoría I | kg | 12.015 | 11.240 | 12.015 | 11.427 | 12.015 | 11.427 | 12.015 | 11.427 | 12.015 | 12.015 | 118.211 |
| 1.36 | Harina de Maíz Categoría I | kg | 12.015 | 11.240 | 12.015 | 11.427 | 12.015 | 11.427 | 12.015 | 11.427 | 12.015 | 12.015 | 118.211 |
| 1.37 | Harina de Maíz Categoría I | kg | 12.015 | 11.240 | 12.015 | 11.427 | 12.015 | 11.427 | 12.015 | 11.427 | 12.015 | 12.015 | 118.211 |
| 1.38 | Harina de Maíz Categoría I | kg | 12.015 | 11.240 | 12.015 | 11.427 | 12.015 | 11.427 | 12.015 | 11.427 | 12.015 | 12.015 | 118.211 |
| 1.39 | Harina de Maíz Categoría I | kg | 12.015 | 11.240 | 12.015 | 11.427 | 12.015 | 11.427 | 12.015 | 11.427 | 12.015 | 12.015 | 118.211 |
| 1.40 | Harina de Maíz Categoría I | kg | 12.015 | 11.240 | 12.015 | 11.427 | 12.015 | 11.427 | 12.015 | 11.427 | 12.015 | 12.015 | 118.211 |
| 1.41 | Harina de Maíz Categoría I | kg | 12.015 | 11.240 | 12.015 | 11.427 | 12.015 | 11.427 | 12.015 | 11.427 | 12.015 | 12.015 | 118.211 |
| 1.42 | Harina de Maíz Categoría I | kg | 12.015 | 11.240 | 12.015 | 11.427 | 12.015 | 11.427 | 12.015 | 11.427 | 12.015 | 12.015 | 118.211 |
| 1.43 | Harina de Maíz Categoría I | kg | 12.015 | 11.240 | 12.015 | 11.427 | 12.015 | 11.427 | 12.015 | 11.427 | 12.015 | 12.015 | 118.211 |
| 1.44 | Harina de Maíz Categoría I | kg | 12.015 | 11.240 | 12.015 | 11.427 | 12.015 | 11.427 | 12.015 | 11.427 | 12.015 | 12.015 | 118.211 |
| 1.45 | Harina de Maíz Categoría I | kg | 12.015 | 11.240 | 12.015 | 11.427 | 12.015 | 11.427 | 12.015 | 11.427 | 12.015 | 12.015 | 118.211 |
| 1.46 | Harina de Maíz Categoría I | kg | 12.015 | 11.240 | 12.015 | 11.427 | 12.015 | 11.427 | 12.015 | 11.427 | 12.015 | 12.015 | 118.211 |
| 1.47 | Harina de Maíz Categoría I | kg | 12.015 | 11.240 | 12.015 | 11.427 | 12.015 | 11.427 | 12.015 | 11.427 | 12.015 | 12.015 | 118.211 |
| 1.48 | Harina de Maíz Categoría I | kg | 12.015 | 11.240 | 12.015 | 11.427 | 12.015 | 11.427 | 12.015 | 11.427 | 12.015 | 12.015 | 118.211 |
| 1.49 | Harina de Maíz Categoría I | kg | 12.015 | 11.240 | 12.015 | 11.427 | 12.015 | 11.427 | 12.015 | 11.427 | 12.015 | 12.015 | 118.211 |
| 1.50 | Harina de Maíz Categoría I | kg | 12.015 | 11.240 | 12.015 | 11.427 | 12.015 | 11.427 | 12.015 | 11.427 | 12.015 | 12.015 | 118.211 |
| 1.51 | Harina de Maíz Categoría I | kg | 12.015 | 11.240 | 12.015 | 11.427 | 12.015 | 11.427 | 12.015 | 11.427 | 12.015 | 12.015 | 118.211 |
| 1.52 | Harina de Maíz Categoría I | kg | 12.015 | 11.240 | 12.015 | 11.427 | 12.015 | 11.427 | 12.015 | 11.427 | 12.015 | 12.015 | 118.211 |
| 1.53 | Harina de Maíz Categoría I | kg | 12.015 | 11.240 | 12.015 | 11.427 | 12.015 | 11.427 | 12.015 | 11.427 | 12.015 | 12.015 | 118.211 |
| 1.54 | Harina de Maíz Categoría I | kg | 12.015 | 11.240 | 12.015 | 11.427 | 12.015 | 11.427 | 12.015 | 11.427 | 12.015 | 12.015 | 118.211 |
| 1.55 | Harina de Maíz Categoría I | kg | 12.015 | 11.240 | 12.015 | 11.427 | 12.015 | 11.427 | 12.015 | 11.427 | 12.015 | 12.015 | 118.211 |
| 1.56 | Harina de Maíz Categoría I | kg | 12.015 | 11.240 | 12.015 | 11.427 | 12.015 | 11.427 | 12.015 | 11.427 | 12.015 | 12.015 | 118.211 |
| 1.57 | Harina de Maíz Categoría I | kg | 12.015 | 11.240 | 12.015 | 11.427 | 12.015 | 11.427 | 12.015 | 11.427 | 12.015 | 12.015 | 118.211 |
| 1.58 | Harina de Maíz Categoría I | kg | 12.015 | 11.240 | 12.015 | 11.427 | 12.015 | 11.427 | 12.015 | 11.427 | 12.015 | 12.015 | 118.211 |
| 1.59 | Harina de Maíz Categoría I | kg | 12.015 | 11.240 | 12.015 | 11.427 | 12.015 | 11.427 | 12.015 | 11.427 | 12.015 | 12.015 | 118.211 |
| 1.60 | Harina de Maíz Categoría I | kg | 12.015 | 11.240 | 12.015 | 11.427 | 12.015 | 11.427 | 12.015 | 11.427 | 12.015 | 12.015 | 118.211 |
| 1.61 | Harina de Maíz Categoría I | kg | 12.015 | 11.240 | 12.015 | 11.427 | 12.015 | 11.427 | 12.015 | 11.427 | 12.015 | 12.015 | 118.211 |
| 1.62 | Harina de Maíz Categoría I | kg | 12.015 | 11.240 | 12.015 | 11.427 | 12.015 | 11.427 | 12.015 | 11.427 | 12.015 | 12.015 | 118.211 |
| 1.63 | Harina de Maíz Categoría I | kg | 12.015 | 11.240 | 12.015 | 11.427 | 12.015 | 11.427 | 12.015 | 11.427 | 12.015 | 12.015 | 118.211 |
| 1.64 | Harina de Maíz Categoría I | kg | 12.015 | 11.240 | 12.015 | 11.427 | 12.015 | 11.427 | 12.015 | 11.427 | 12.015 | 12.015 | 118.211 |
| 1.65 | Harina de Maíz Categoría I | kg | 12.015 | 11.240 | 12.015 | 11.427 | 12.015 | 11.427 | 12.015 | 11.427 | 12.015 | 12.015 | 118.211 |
| 1.66 | Harina de Maíz Categoría I | kg | 12.015 | 11.240 | 12.015 | 11.427 | 12.015 | 11.427 | 12.015 | 11.427 | 12.015 | 12.015 | 118.211 |
| 1.67 | Harina de Maíz Categoría I | kg | 12.015 | 11.240 | 12.015 | 11.427 | 12.015 | 11.427 | 12.015 | 11.427 | 12.015 | 12.015 | 118.211 |
| 1.68 | Harina de Maíz Categoría I | kg | 12.015 | 11.240 | 12.015 | 11.427 | 12.015 | 11.427 | 12.015 | 11.427 | 12.015 | 12.015 | 118.211 |
| 1.69 | Harina de Maíz Categoría I | kg | 12.015 | 11.240 | 12.015 | 11.427 | 12.015 | 11.427 | 12.015 | 11.427 | 12.015 | 12.015 | 118.211 |
| 1.70 | Harina de Maíz Categoría I | kg | 12.015 | 11.240 | 12.015 | 11.427 | 12.015 | 11.427 | 12.015 | 11.427 | 12.015 | 12.015 | 118.211 |
| 1.71 | Harina de Maíz Categoría I | kg | 12.015 | 11.240 | 12.015 | 11.427 | 12.015 | 11.427 | 12.015 | 11.427 | 12.015 | 12.015 | 118.211 |
| 1.72 | Harina de Maíz Categoría I | kg | 12.015 | 11.240 | 12.015 | 11.427 | 12.015 | 11.427 | 12.015 | 11.427 | 12.015 | 12.015 | 118.211 |
| 1.73 | Harina de Maíz Categoría I | kg | 12.015 | 11.240 | 12.015 | 11.427 | 12.015 | 11.427 | 12.015 | 11.427 | 12.015 | 12.015 | 118.211 |
| 1.74 | Harina de Maíz Categoría I | kg | 12.015 | 11.240 | 12.015 | 11.427 | 12.015 | 11.427 | 12.015 | 11.427 | 12.015 | 12.015 | 118.211 |
| 1.75 | Harina de Maíz Categoría I | kg | 12.015 | 11.240 | 12.015 | 11.427 | 12.015 | 11.427 | 12.015 | 11.427 | | | |



Ejército del Perú-Unidad Operativa 0812

Subasta Inversa Electrónica Nº 005-2023-EP/UO 0812-1ra Convocatoria.

"Suministro de víveres para la cocción de alimentos del Personal Militar (OO, TCOS y SSOO) de la 32a Brigada de Infantería, en el AF-2024"

32a. BRIGADA DE INFANTERÍA
CRONOGRAMA DE ENTREGAS DE ALIMENTOS DEL PERSONAL MILITAR (OO, TCOS Y SSOO) - CONSOLIDADO - ENERO - OCTUBRE 2024
PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN: ARTÍCULOS CON FICHA TÉCNICA

| Nº | DESCRIPCIÓN DEL ARTÍCULO | U/M | ENERO | FEBRERO | MARZO | ABRIL | MAYO | JUNIO | JULIO | AGOSTO | SEPTIEMBRE | OCTUBRE | TOTAL |
|------|----------------------------------------|-----|-----------|-----------|-----------|-----------|-----------|-----------|-----------|-----------|------------|-----------|------------|
| 1. | VÍVERES, ESPECIES Y VÍVERES PRECOCIDOS | | | | | | | | | | | | |
| 1.1 | Arroz Variedad Camarillo | Lg | 145.442 | 182.833 | 195.442 | 189.137 | 195.442 | 189.137 | 195.442 | 195.442 | 189.137 | 195.442 | 1.932.891 |
| 1.2 | Arroz Pardo Fino | Kg | 1.441.760 | 1.441.760 | 1.441.760 | 1.441.760 | 1.441.760 | 1.441.760 | 1.441.760 | 1.441.760 | 1.441.760 | 1.441.760 | 14.417.600 |
| 1.3 | Arroz Variedad Camarillo | Kg | 328.164 | 494.245 | 528.164 | 511.650 | 528.164 | 511.650 | 528.164 | 528.164 | 511.650 | 528.164 | 5.301.263 |
| 1.4 | Arroz Variedad Camarillo | Kg | 480.594 | 441.582 | 480.594 | 465.950 | 480.594 | 465.950 | 480.594 | 480.594 | 465.950 | 480.594 | 4.728.430 |
| 1.5 | Arroz Variedad Camarillo | Kg | 80.099 | 77.314 | 80.099 | 77.314 | 80.099 | 77.314 | 80.099 | 80.099 | 77.314 | 80.099 | 780.070 |
| 1.6 | Arroz Variedad Camarillo | Kg | 71.210 | 68.418 | 71.210 | 68.418 | 71.210 | 68.418 | 71.210 | 71.210 | 68.418 | 71.210 | 700.465 |
| 1.7 | Arroz Variedad Camarillo | Kg | 104.129 | 97.412 | 104.129 | 100.270 | 104.129 | 100.270 | 104.129 | 104.129 | 100.270 | 104.129 | 1.024.411 |
| 1.8 | Arroz Variedad Camarillo | Kg | 54.442 | 52.175 | 54.442 | 54.318 | 54.442 | 54.318 | 54.442 | 54.442 | 54.318 | 54.442 | 553.898 |
| 1.9 | Arroz Variedad Camarillo | Kg | 54.442 | 52.175 | 54.442 | 54.318 | 54.442 | 54.318 | 54.442 | 54.442 | 54.318 | 54.442 | 553.898 |
| 1.10 | Arroz Variedad Camarillo | Kg | 54.442 | 52.175 | 54.442 | 54.318 | 54.442 | 54.318 | 54.442 | 54.442 | 54.318 | 54.442 | 553.898 |
| 1.11 | Arroz Variedad Camarillo | Kg | 54.442 | 52.175 | 54.442 | 54.318 | 54.442 | 54.318 | 54.442 | 54.442 | 54.318 | 54.442 | 553.898 |
| 1.12 | Arroz Variedad Camarillo | Kg | 54.442 | 52.175 | 54.442 | 54.318 | 54.442 | 54.318 | 54.442 | 54.442 | 54.318 | 54.442 | 553.898 |
| 1.13 | Arroz Variedad Camarillo | Kg | 284.835 | 244.459 | 284.835 | 275.446 | 284.835 | 275.446 | 284.835 | 284.835 | 275.446 | 284.835 | 2.800.988 |
| 1.14 | Arroz Variedad Camarillo | Kg | 800.966 | 741.313 | 800.966 | 775.153 | 800.966 | 775.153 | 800.966 | 800.966 | 775.153 | 800.966 | 8.004.940 |
| 1.15 | Arroz Variedad Camarillo | Kg | 441.760 | 559.448 | 441.760 | 420.121 | 441.760 | 420.121 | 441.760 | 441.760 | 420.121 | 441.760 | 4.417.600 |
| 1.16 | Arroz Variedad Camarillo | Kg | 131.499 | 134.894 | 131.499 | 129.191 | 131.499 | 129.191 | 131.499 | 131.499 | 129.191 | 131.499 | 1.314.900 |
| 1.17 | Arroz Variedad Camarillo | Kg | 131.499 | 134.894 | 131.499 | 129.191 | 131.499 | 129.191 | 131.499 | 131.499 | 129.191 | 131.499 | 1.314.900 |
| 1.18 | Arroz Variedad Camarillo | Kg | 131.499 | 134.894 | 131.499 | 129.191 | 131.499 | 129.191 | 131.499 | 131.499 | 129.191 | 131.499 | 1.314.900 |
| 1.19 | Arroz Variedad Camarillo | Kg | 131.499 | 134.894 | 131.499 | 129.191 | 131.499 | 129.191 | 131.499 | 131.499 | 129.191 | 131.499 | 1.314.900 |
| 1.20 | Arroz Variedad Camarillo | Kg | 131.499 | 134.894 | 131.499 | 129.191 | 131.499 | 129.191 | 131.499 | 131.499 | 129.191 | 131.499 | 1.314.900 |
| 1.21 | Arroz Variedad Camarillo | Kg | 131.499 | 134.894 | 131.499 | 129.191 | 131.499 | 129.191 | 131.499 | 131.499 | 129.191 | 131.499 | 1.314.900 |
| 1.22 | Arroz Variedad Camarillo | Kg | 131.499 | 134.894 | 131.499 | 129.191 | 131.499 | 129.191 | 131.499 | 131.499 | 129.191 | 131.499 | 1.314.900 |
| 1.23 | Arroz Variedad Camarillo | Kg | 131.499 | 134.894 | 131.499 | 129.191 | 131.499 | 129.191 | 131.499 | 131.499 | 129.191 | 131.499 | 1.314.900 |
| 1.24 | Arroz Variedad Camarillo | Kg | 131.499 | 134.894 | 131.499 | 129.191 | 131.499 | 129.191 | 131.499 | 131.499 | 129.191 | 131.499 | 1.314.900 |
| 1.25 | Arroz Variedad Camarillo | Kg | 131.499 | 134.894 | 131.499 | 129.191 | 131.499 | 129.191 | 131.499 | 131.499 | 129.191 | 131.499 | 1.314.900 |
| 1.26 | Arroz Variedad Camarillo | Kg | 131.499 | 134.894 | 131.499 | 129.191 | 131.499 | 129.191 | 131.499 | 131.499 | 129.191 | 131.499 | 1.314.900 |
| 1.27 | Arroz Variedad Camarillo | Kg | 131.499 | 134.894 | 131.499 | 129.191 | 131.499 | 129.191 | 131.499 | 131.499 | 129.191 | 131.499 | 1.314.900 |
| 2. | PRODUCTOS CÁRBICOS | | | | | | | | | | | | |
| 2.1 | Carne de Res - Corte Topa Refrigerado | Kg | 145.190 | 135.140 | 145.190 | 140.420 | 145.190 | 140.420 | 145.190 | 145.190 | 140.420 | 145.190 | 1.427.600 |
| 2.2 | Carne de Puerco - Piel con hueso sin | Kg | 371.743 | 354.212 | 371.743 | 362.976 | 371.743 | 362.976 | 371.743 | 371.743 | 362.976 | 371.743 | 3.717.430 |
| 2.3 | Pato refrigerado | Kg | 494.441 | 442.541 | 494.441 | 478.490 | 494.441 | 478.490 | 494.441 | 494.441 | 478.490 | 494.441 | 4.944.441 |
| 2.4 | Menudillo de Pato Refrigerado | Kg | 116.080 | 108.990 | 116.080 | 112.337 | 116.080 | 112.337 | 116.080 | 116.080 | 112.337 | 116.080 | 1.160.800 |
| 2.5 | Filete de Bando Refrigerado | Kg | 305.242 | 285.167 | 305.242 | 295.474 | 305.242 | 295.474 | 305.242 | 305.242 | 295.474 | 305.242 | 3.052.424 |

0-226048619-D
CLAUDIA SILVA GARCIA
MTEP
CINOTE CIA INT Nº 32





CAPÍTULO IV REQUISITOS DE HABILITACIÓN⁸

4.1 Requisitos de habilitación según los documentos de información complementaria

PARA EL ÍTEM I: VÍVERES SECOS Y FRESCOS

Para los bienes N° 1.1, 1.2, 1.3, 1.4, 1.5, 1.6, 1.7, el postor deberá presentar el Registro Sanitario vigente, expedido por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria-DIGESA, de conformidad con los artículos 102° y 105° del D.S. N° 007-98-SA "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas" y sus modificatorias; el mismo que debe corresponder al grado de calidad, tipo de envase y peso neto por envase objeto del procedimiento y de acuerdo a lo solicitado en las especificaciones técnicas.

Copia Simple de la Resolución Directoral vigente para los productos del que otorga Validación Técnica Oficial al Plan HACCP, emitida por la DIGESA, según R.M. N° 449-2006-MINSA.

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 este inmerso el bien requerido, en razón del Artículo 4 de la R.M. N° 449-2006-MINSA, y sus modificaciones.

Para los bienes N° 1.8, 1.9, 1.10, 1.11, 1.12, 1.13, 1.14, 1.15, 1.16, 1.17, 1.18, 1.19, 1.20, 1.21, 1.22, 1.23, 1.25, 1.26, el postor deberá presentar el Certificado de Autorización Sanitaria de Establecimiento Dedicado al Procesamiento Primario de Alimentos Agropecuarios y Piensos, vigente, otorgado a su nombre por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, según indica el artículo 33° del "Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria", aprobado mediante D.S. N° 004-2011-AG y sus modificatorias. En caso de que el postor no cuente con la referida Autorización Sanitaria a su nombre, alternativamente podrá presentar la Autorización Sanitaria de Establecimiento Primario de otra empresa, por cada producto, adjuntando además una carta notarial donde se le autorice a usar la referida autorización sanitaria y a ofertar el producto a nuestra Entidad.

PARA EL ÍTEM II: PRODUCTOS CÁRNICOS

Para los bienes N° 2.1, 2.2, 2.3, 2.4, el postor deberá presentar la Autorización Sanitaria de Establecimiento dedicado al Procesamiento Primario de Alimentos Agropecuarios y Piensos, otorgado por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, según indica el artículo 33° del "Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria", aprobado mediante D.S. N° 004-2011-AG y sus modificatorias.

Para el bien N° 2.5, el postor deberá presentar el Certificado de Habilidad sanitaria de Planta de Procesamiento Primario o Artesanal vigente, otorgada por el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera – SANIPES, según el Decreto Supremo N° 012- 2013-PRODUCE, en cumplimiento del Decreto Supremo N° 040-2001-PE y sus modificatorias. En caso de que los bienes hayan sido almacenados previamente a su comercialización: deberá presentarse el certificado de Habilidad Sanitaria del Almacén de Productos Pesqueros y Acuícolas vigente, otorgada por el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera - SANIPES, según el Decreto Supremo N° 012-2013-PRODUCE, en cumplimiento del Decreto Supremo N° 0402001-PE, y sus modificatorias.

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



ACREDITACIÓN

PARA EL ÍTEM I: VÍVERES SECOS Y FRESCOS

Para los bienes N° 1.1, 1.2, 1.3, 1.4, 1.5, 1.6, 1.7, Se presentará, por cada bien, la copia legible del Registro Sanitario vigente expedido por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria–DIGESA.

Copia Simple de la Resolución Directoral vigente para los productos del que otorga Validación Técnica Oficial al Plan HACCP.

Para los bienes N° 1.8, 1.9, 1.10, 1.11, 1.12, 1.13, 1.14, 1.15, 1.16, 1.17, 1.18, 1.19, 1.20, 1.21, 1.22, 1.23, 1.25, 1.26, se presentará copia legible del Certificado de Autorización Sanitaria de Establecimiento dedicado al Procesamiento Primario de Alimentos Agropecuarios y Piensos a nombre del postor, otorgado por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA. En dicho certificado deberá señalarse el nombre del bien ofertado. Alternativamente, en caso de que el postor no cuente con la referida Autorización Sanitaria a su nombre, podrá presentar la Autorización Sanitaria de Establecimiento Primario de otra empresa, por cada producto, adjuntando además una carta notarial donde se le autorice a usar la referida Autorización Sanitaria y a ofertar el(los) producto(s) a nuestra Entidad.

PARA EL ÍTEM II: PRODUCTOS CÁRNICOS

Para los bienes N° 2.1, 2.2, 2.3, 2.4, se presentará copia legible del Certificado de Autorización Sanitaria de Establecimiento dedicado al Procesamiento Primario de Alimentos Agropecuarios y Piensos a nombre del postor, otorgado por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA. Alternativamente, en caso de que el postor no cuente con la referida Autorización Sanitaria a su nombre, podrá presentar la Autorización Sanitaria de Establecimiento Primario de otra empresa, por cada producto, adjuntando además una carta notarial donde se le autorice a usar la referida Autorización Sanitaria y a ofertar el(los) producto(s) a nuestra Entidad.

Para el bien N° 2.5, Se presentará copia de la Habilitación Sanitaria de Planta de Procesamiento Primario o Artesanal, vigente; en caso de que los bienes hayan sido almacenados previamente a su comercialización, se presentará copia simple de Habilitación Sanitaria del Almacén de Productos Pesqueros y Acuícolas vigente, otorgados por el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera – SANIPES.

Nota: Los requisitos antes señalados deben mantenerse vigentes, no suspendidos ni cancelados, incluso hasta la culminación de las entregas del producto adquirido. Es responsabilidad exclusiva del Contratista mantener la Autorización Sanitaria de Establecimiento sin suspensión ni cancelación y entregar una copia a la Entidad convocante según los artículos 35, 36, 37 y numeral 12 del artículo 56 del D.S. N° 004-2011-AG. La Entidad convocante verificará la no suspensión o cancelación en el SENASA.

OTROS DOCUMENTOS DE HABILITACIÓN (PARA TODOS LOS ÍTEMS)

-Detalle de las características técnicas propias del Ítem/paquete que oferta señalando la procedencia (lugar de origen, lugar de expendio), cantidad, presentación, marca, tiempo de vida útil, número Registro Sanitario de ser el caso, bajo las condiciones establecidas en las especificaciones técnicas ofertadas. No deben ser una copia exacta de las mismas bases. Aunado a ello se deberá presentar una hoja visada por el postor indicando las precisiones como cantidad, calidad, datos del producto o fabricante, procedencia importado o nacional



(indicar país o lugar de origen) características del envase o empaque y temperatura en la que se deben mantener los productos.

-Copia simple de documentos que sustenten la propiedad, posesión, alquiler u otro documento que certifique y/o acredite la disponibilidad de vehículo de las especificaciones del equipamiento requerido indicando modelo, marca y placa del vehículo a emplearse. En el caso de que el postor no cuente con la autorización, deberá presentar de forma obligatoria una carta donde la empresa que prestara el servicio extiende este documento notarialmente, así mismo, deberá indicar en dicha carta, el tipo y número de proceso e ítem al que se presenta, así como la consignación de nombre o razón social, RUC y domicilio legal del postor, detalle de las características de la unidad de transporte.

-Copia simple del Certificado de Desinfección Vehicular, dicho certificado deberá presentar detalle del vehículo ofertado tal como carrocería, marca, modelo, placa, asimismo deberá detallar la fecha del servicio.

-Copia simple de los Carnets de Sanidad expedidos por la Entidad competente que garantice la buena salud del personal designado por el postor que manipule y reparta los alimentos. En el caso de presentación de ofertas en Consorcio bastará que el personal acreditado del consorciado que realice las actividades operativas de las obligaciones del contrato tenga los carnets de sanidad.

-Declaración Jurada de Plazo de entrega de los productos a adquirirse.

-Declaración Jurada de Garantía Técnica de los bienes, documento en el cual se especifique que en el caso de que el bien o bienes no se ajuste (n) a las especificaciones técnicas solicitadas y/o se encuentren defectuosas o sean deficientes, el Contratista se obliga a remplazarla dentro de los dos (02) días de realizada la comunicación.



CAPÍTULO V PROFORMA DEL CONTRATO

Importante

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

Conste por el presente documento, la contratación de **SUMINISTRO DE VIVERES PARA LA COCCION DE ALIMENTOS DEL PERSONAL MILITAR (OO, TCOS Y SSOO) DE LA 32ª BRIGADA DE INFANTERIA, EN EL AF- 2024**, que celebra de una parte **EL EJÉRCITO PERUANO – 32ª BRIGADA DE INFANTERÍA UO 0812**, en adelante **LA ENTIDAD**, con RUC N° **20131369124**, con domicilio legal en **AV. AMERICA NORTE S/N-CUARTEL RAMON ZAVALA-URB. PAY PAY-DISTRITO DE TRUJILLO-PROVINCIA DE TRUJILLO-DEPARTAMENTO DE LA LIBERTAD**, representada por **EL SR. GRAL BRIG CESAR GERARDO CLAUDET MOROTE**, identificado con DNI N° **43281730**, 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 **ORGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES** adjudicó la buena pro de la **SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N° 005-2023-EP/UO 0812-1RA CONVOCATORIA** para la contratación de **SUMINISTRO DE VIVERES PARA LA COCCION DE ALIMENTOS DEL PERSONAL MILITAR (OO, TCOS Y SSOO) DE LA 32ª BRIGADA DE INFANTERIA, EN EL AF- 2024**, a [INDICAR NOMBRE DEL GANADOR DE LA BUENA PRO], cuyos detalles e importe constan en los documentos integrantes del presente contrato.

CLÁUSULA SEGUNDA: OBJETO

El presente contrato tiene por objeto **SUMINISTRO DE VIVERES PARA LA COCCION DE ALIMENTOS DEL PERSONAL MILITAR (OO, TCOS Y SSOO) DE LA 32ª BRIGADA DE INFANTERIA, EN E AF - 2024**.

CLÁUSULA TERCERA: MONTO CONTRACTUAL

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

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

CLÁUSULA CUARTA: DEL PAGO⁹

LA ENTIDAD se obliga a pagar la contraprestación a **EL CONTRATISTA** en **SOLES**, en **PAGOS PERIODICOS**, 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

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



funcionario.

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

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

CLÁUSULA QUINTA: DEL PLAZO DE LA EJECUCIÓN DE LA PRESTACIÓN

El plazo de ejecución del presente contrato es de **ENERO A OCTUBRE AF-2024**, el mismo que se computa desde el día siguiente de la suscripción del contrato y/o emisión de la respectiva orden de compra hasta Octubre del 2024.

CLÁUSULA SEXTA: PARTES INTEGRANTES DEL CONTRATO

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

CLÁUSULA SÉTIMA: GARANTÍAS

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

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

Importante

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

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

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

CLÁUSULA OCTAVA: EJECUCIÓN DE GARANTÍAS POR FALTA DE RENOVACIÓN

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

Importante para la Entidad

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

CLÁUSULA NOVENA: ADELANTO DIRECTO

"LA ENTIDAD otorgará [CONSIGNAR NÚMERO DE ADELANTOS A OTORGARSE] adelantos directos por el [CONSIGNAR PORCENTAJE QUE NO DEBE EXCEDER DEL 30% DEL



MONTO DEL CONTRATO ORIGINAL del monto del contrato original.

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

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

Incorporar a las bases o eliminar, según corresponda.

CLÁUSULA DÉCIMA: RECEPCIÓN Y CONFORMIDAD DE LA PRESTACIÓN

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

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

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

CLÁUSULA UNDÉCIMA: DECLARACIÓN JURADA DEL CONTRATISTA

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

CLÁUSULA DUODÉCIMA: RESPONSABILIDAD POR VICIOS OCULTOS

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

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

CLÁUSULA DÉCIMA TERCERA: PENALIDADES

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

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

Donde:

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

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



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

Importante

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

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

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

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

CLÁUSULA DÉCIMA CUARTA: RESOLUCIÓN DEL CONTRATO

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

CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA: RESPONSABILIDAD DE LAS PARTES

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

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

CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA: ANTICORRUPCIÓN

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

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

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



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

CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA: MARCO LEGAL DEL CONTRATO

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

CLÁUSULA DÉCIMA OCTAVA: SOLUCIÓN DE CONTROVERSIAS¹⁰

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

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

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

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

CLÁUSULA DÉCIMA NOVENA: FACULTAD DE ELEVAR A ESCRITURA PÚBLICA

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

CLÁUSULA VIGÉSIMA: DOMICILIO PARA EFECTOS DE LA EJECUCIÓN CONTRACTUAL

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

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

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

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

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

"LA ENTIDAD"

"EL CONTRATISTA"

Importante

¹⁰ De acuerdo con el numeral 225.3 del artículo 225 del Reglamento, las partes pueden recurrir al arbitraje ad hoc cuando las controversias deriven de procedimientos de selección cuyo valor estimado sea menor o igual a cinco millones con 00/100 soles (S/ 5 000 000,00).



Ejército del Perú-Unidad Operativa 0812

Subasta Inversa Electrónica N° 005-2023-EP/UO 0812-1ra Convocatoria.

"Suministro de víveres para la cocción de alimentos del Personal Militar (OO, TCOS y SSOO) de la 32a Brigada de Infantería, en el AF-2024"

Este documento puede firmarse digitalmente si ambas partes cuentan con firma digital, según la Ley N° 27269, Ley de Firmas y Certificados Digitales¹¹.

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



Ejército del Perú-Unidad Operativa 0812

Subasta Inversa Electrónica N° 005-2023-EP/UO 0812-1ra Convocatoria.

"Suministro de víveres para la cocción de alimentos del Personal Militar (OO, TCOS y SSOO) de la 32a Brigada de Infantería, en el AF-2024"

ANEXOS



ANEXO N° 1

DECLARACIÓN JURADA DE DATOS DEL POSTOR

Señores

**ÓRGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES DE LA 32ª BRIGADA DE INFANTERIA
SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N° 005-2023-EP/UO 0812-1ra Convocatoria.**

Presente.-

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

| | | | | |
|--------------------------------------|---------------|----|----|--|
| Nombre, Denominación o Razón Social: | | | | |
| Domicilio Legal : | | | | |
| RUC : | Teléfono(s) : | | | |
| MYPE ¹² | | Sí | No | |
| Correo electrónico : | | | | |

Autorización de notificación por correo electrónico:

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

1. Solicitud de reducción de la oferta económica.
2. Solicitud de subsanación de los requisitos para perfeccionar el contrato.
3. Solicitud para presentar los documentos para perfeccionar el contrato, según orden de prelación, de conformidad con lo previsto en el artículo 141 del Reglamento.
4. Respuesta a la solicitud de acceso al expediente de contratación.
5. Notificación de la orden de compra¹³

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

Importante

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

Importante

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

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



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

ANEXO N° 1

DECLARACIÓN JURADA DE DATOS DEL POSTOR

Señores

**ÓRGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES DE LA 32ª BRIGADA DE INFANTERIA
SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N° 005-2023-EP/UE 0812-1ra Convocatoria.**

Presente.-

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

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

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

| | | | |
|---------------------------------------|---------------|----|--|
| Datos del consorciado ... | | | |
| Nombre, Denominación o Razón Social : | | | |
| Domicilio Legal : | | | |
| RUC : | Teléfono(s) : | | |
| MYPE ¹⁶ | Sí | No | |
| Correo electrónico : | | | |

Autorización de notificación por correo electrónico:

Correo electrónico del consorcio:

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

1. Solicitud de reducción de la oferta económica.
2. Solicitud de subsanación de los requisitos para perfeccionar el contrato.

¹⁴ Esta información será verificada por la Entidad en la página web del Ministerio de Trabajo y Promoción del Empleo en la sección consulta de empresas acreditadas en el REMYPE en el link <http://www2.trabajo.gob.pe/servicios-en-linea-2-2/> y se tendrá en consideración, en caso el consorcio ganador de la buena pro solicite la retención del diez por ciento (10%) del monto del contrato original, en calidad de garantía de fiel cumplimiento, en los contratos periódicos de suministro de bienes, según lo señalado en el artículo 149 del Reglamento. Para dicho efecto, todos los integrantes del consorcio deben acreditar la condición de micro o pequeña empresa.

¹⁵ Ibidem.

¹⁶ Ibidem.



Ejército del Perú-Unidad Operativa 0812

Subasta Inversa Electrónica N° 005-2023-EP/UO 0812-1ra Convocatoria.

"Suministro de víveres para la cocción de alimentos del Personal Militar (OO, TCOS y SSOO) de la 32a Brigada de Infantería, en el AF-2024"

3. Solicitud para presentar los documentos para perfeccionar el contrato, según orden de prelación, de conformidad con lo previsto en el artículo 141 del Reglamento.
4. Respuesta a la solicitud de acceso al expediente de contratación.
5. Notificación de la orden de compra¹⁷

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

Importante

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

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



ANEXO N° 2

DECLARACIÓN JURADA

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

Señores

**ÓRGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES DE LA 32ª BRIGADA DE INFANTERIA
SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N° 005-2023-EP/UE 0812-1ra 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 Nº 3

DECLARACIÓN JURADA DE CUMPLIMIENTO DE LAS ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Señores

**ÓRGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES DE LA 32ª BRIGADA DE INFANTERIA
SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA Nº 005-2023-EP/UE 0812-1ra 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

**ÓRGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES DE LA 32ª BRIGADA DE INFANTERIA
SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N° 005-2023-EP/UE 0812-1ra 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° 005-2023-EP/UE 0812-1ra Convocatoria.**

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 [%]¹⁸
CONSORCIADO 1]

[DESCRIBIR LAS OBLIGACIONES DEL CONSORCIADO 1]

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

[DESCRIBIR LAS OBLIGACIONES DEL CONSORCIADO 2]

TOTAL OBLIGACIONES

100%²⁰

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

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

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



[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

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

Importante

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



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

**ÓRGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES DE LA 32ª BRIGADA DE INFANTERÍA
SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N° 005-2023-EP/UO 0812-1ra 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 empresa²¹ 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.²²

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

Importante

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

²¹ 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."

²² 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

**ÓRGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES DE LA 32ª BRIGADA DE INFANTERIA
SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N° 005-2023-EP/UE 0812-1ra 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 Nº 7

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

Señores

**ÓRGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES DE LA 32ª BRIGADA DE INFANTERIA
SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA Nº 005-2023-EP/UE 0812-1ra 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