

BASES ADMINISTRATIVAS DE ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA PARA LA CONTRATACIÓN DE SUMINISTRO DE BIENES

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



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

SIMBOLOGÍA UTILIZADA:

| N° | Símbolo | Descripción |
|----|---|--|
| 1 | [ABC] / [.....] | La información solicitada dentro de los corchetes sombreados debe ser completada por la Entidad durante la elaboración de las bases. |
| 2 | [ABC] / [.....] | Es una indicación, o información que deberá ser completada por la Entidad con posterioridad al otorgamiento de la buena pro para el caso específico de la elaboración de la PROFORMA DEL CONTRATO; o por los proveedores, en el caso de los ANEXOS de la oferta. |
| 3 | <div>Importante</div> <ul style="list-style-type: none"> • 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 | <div>Advertencia</div> <ul style="list-style-type: none"> • 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 | <div>Importante para la Entidad</div> <ul style="list-style-type: none"> • 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 sombrear.
- La nota **IMPORTANTE** no puede ser modificada ni eliminada en la Sección General. En el caso de la Sección Específica debe seguirse la instrucción que se indica en dicha nota.

Elaboradas en enero de 2019

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

BASES ADMINISTRATIVAS DE ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA PARA LA CONTRATACIÓN DE SUMINISTRO DE BIENES

ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° N° 004-2023-HREGB-I

CONTRATACIÓN DE SUMINISTRO DE BIENES¹

**"ADQUISICIÓN DE VÍVERES FRESCOS Y SECOS PARA EL
SERVICIO DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA DEL HOSPITAL "ELEAZAR
GUZMÁN BARRÓN",**

¹ Se utilizarán estas Bases cuando se trate de la contratación de bienes con entrega periódica.

DEBER DE COLABORACIÓN

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

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

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

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

SECCIÓN GENERAL

DISPOSICIONES COMUNES DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

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

CAPÍTULO I ETAPAS DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

1.1. REFERENCIAS

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

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

1.2. CONVOCATORIA

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

1.3. REGISTRO DE PARTICIPANTES

El registro de participantes se realiza conforme al artículo 55 del Reglamento. 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 habilitados 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 "Guía para el registro de participantes electrónico" 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.*

1.4. FORMULACIÓN DE CONSULTAS Y OBSERVACIONES A LAS BASES

La formulación de consultas y observaciones a las bases se efectúa de conformidad con lo establecido en los numerales 72.1 y 72.2 del artículo 72 del Reglamento, así como el literal a) del artículo 89 del Reglamento.

Importante

No pueden formularse consultas ni observaciones respecto del contenido de una ficha de homologación aprobada. Las consultas y observaciones que se formulen sobre el particular, se tienen como no presentadas.

1.5. ABSOLUCIÓN DE CONSULTAS, OBSERVACIONES E INTEGRACIÓN DE BASES

La absolución de consultas, observaciones e integración de las bases se realizan conforme a las disposiciones previstas en el numeral 72.4 del artículo 72 del Reglamento y el literal a) del artículo 89 del Reglamento.

Importante

- *No se absolverán consultas y observaciones a las bases que se presenten en forma física.*
- *Cuando exista divergencia entre lo indicado en el pliego de absolución de consultas y observaciones y la integración de bases, prevalece lo absuelto en el referido pliego; sin perjuicio, del deslinde de responsabilidades correspondiente.*

1.6. FORMA DE PRESENTACIÓN DE OFERTAS

Las ofertas se presentan conforme lo establecido en el artículo 59 y en el artículo 90 del Reglamento.

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 Digitales²). 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.

Importante

- *Los formularios electrónicos que se encuentran en el SEACE y que los proveedores deben llenar para presentar sus ofertas, tienen carácter de declaración jurada.*
- *En caso la información contenida en los documentos escaneados que conforman la oferta no coincida con lo declarado a través del SEACE, prevalece la información declarada en los documentos escaneados.*
- *No se tomarán en cuenta las ofertas que se presenten en físico a la Entidad.*

1.7. PRESENTACIÓN Y APERTURA DE OFERTAS

El participante presentará su oferta de manera electrónica a través del SEACE, desde las 00:01 horas hasta las 23:59 horas del día establecido para el efecto en el cronograma del procedimiento; adjuntando el archivo digitalizado que contenga los documentos que conforman la oferta de acuerdo a lo requerido en las bases.

El participante debe verificar antes de su envío, bajo su responsabilidad, que el archivo pueda ser descargado y su contenido sea legible.

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.

² 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>

En la apertura electrónica de la oferta, el órgano encargado de las contrataciones o el comité de selección, según corresponda, verifica la presentación de lo exigido en la sección específica de las bases de conformidad con el numeral 73.2 del artículo 73 del Reglamento y determina si las ofertas responden a las características y/o requisitos funcionales y condiciones de las Especificaciones Técnicas, detallados en la sección específica de las bases. De no cumplir con lo requerido, la oferta se considera no admitida.

1.8. EVALUACIÓN DE LAS OFERTAS

La evaluación de las ofertas se realiza conforme a lo establecido en el numeral 74.1 y el literal a) del numeral 74.2 del artículo 74 del Reglamento.

En el supuesto de que dos (2) o más ofertas empaten, la determinación del orden de prelación de las ofertas empatadas se efectúa siguiendo estrictamente el orden establecido en el numeral 91.1 del artículo 91 del Reglamento.

El desempate mediante sorteo se realiza de manera electrónica a través del SEACE.

1.9. CALIFICACIÓN DE OFERTAS

La calificación de las ofertas se realiza conforme a lo establecido en los numerales 75.1 y 75.2 del artículo 75 del Reglamento.

1.10. SUBSANACIÓN DE LAS OFERTAS

La subsanación de las ofertas se sujeta a lo establecido en el artículo 60 del Reglamento. El plazo que se otorgue para la subsanación no puede ser inferior a un (1) día hábil.

La solicitud de subsanación se realiza de manera electrónica a través del SEACE y será remitida al correo electrónico consignado por el postor al momento de realizar su inscripción en el RNP, siendo su responsabilidad el permanente seguimiento de las notificaciones a dicho correo. La notificación de la solicitud se entiende efectuada el día de su envío al correo electrónico.

La presentación de las subsanaciones se realiza a través del SEACE. No se tomará en cuenta la subsanación que se presente en físico a la Entidad.

1.11. RECHAZO DE LAS OFERTAS

Previo al otorgamiento de la buena pro, el órgano encargado de las contrataciones o el comité de selección según corresponda, revisa las ofertas económicas que cumplen los requisitos de calificación, de conformidad con lo establecido para el rechazo de ofertas, previsto en el artículo 68 del Reglamento, de ser el caso.

De rechazarse alguna de las ofertas calificadas, el órgano encargado de las contrataciones o el comité de selección, según corresponda, revisa el cumplimiento de los requisitos de calificación de los postores que siguen en el orden de prelación, en caso las hubiere.

1.12. OTORGAMIENTO DE LA BUENA PRO

Definida la oferta ganadora, el órgano encargado de las contrataciones o el comité de selección, según corresponda, otorga la buena pro mediante su publicación en el SEACE, incluyendo el cuadro comparativo y las actas debidamente motivadas de los resultados de la admisión, no admisión, evaluación, calificación, descalificación, rechazo y el otorgamiento de la buena pro.

1.13. CONSENTIMIENTO DE LA BUENA PRO

Cuando se hayan presentado dos (2) o más ofertas, el consentimiento de la buena pro se produce a los cinco (5) días hábiles siguientes de la notificación de su otorgamiento, sin que los postores hayan ejercido el derecho de interponer el recurso de apelación.

En caso que se haya presentado una sola oferta, el consentimiento de la buena pro se produce el mismo día de la notificación de su 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.*

Luego de otorgada la buena pro no se da a conocer las ofertas cuyos requisitos de calificación no fueron analizados y revisados por el órgano encargado de las contrataciones o el comité de selección, según corresponda.

- *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.

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.

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 el 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.

3.2.2. GARANTÍA DE FIEL CUMPLIMIENTO POR PRESTACIONES ACCESORIAS

En las contrataciones que conllevan la ejecución de prestaciones accesorias, tales como mantenimiento, reparación o actividades afines, se otorga una garantía adicional por una suma equivalente al diez por ciento (10%) del monto del contrato de la prestación accesorio, la misma que debe ser renovada periódicamente hasta el cumplimiento total de las obligaciones garantizadas.

Importante

- *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 ni garantía de fiel cumplimiento por prestaciones accesorias. 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 superen el monto señalado anteriormente, conforme a lo dispuesto en el literal a) del artículo 152 del Reglamento.*
- *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, 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 establecen los numerales 149.4 y 149.5 del artículo 149 del Reglamento y el numeral 151.2 del artículo 151 del Reglamento.*

3.2.3. 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 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, según la forma establecida en la sección específica de las bases o en el contrato.

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

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

funcionario que debe emitir la conformidad.

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

Advertencia

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

3.9. DISPOSICIONES FINALES

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

SECCIÓN ESPECÍFICA

CONDICIONES ESPECIALES DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

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

CAPÍTULO I GENERALIDADES

1.1. ENTIDAD CONVOCANTE

Nombre : Hospital Regional "Eleazar Guzmán Barrón"
 RUC Nº : 20174675733
 Domicilio legal : Av. Brasil S/N Urb. Santa Cristina – Nuevo Chimbote
 Teléfono: : 043-202974 / 043-358866 / 043-358930 Anexo: 246
 Correo electrónico: : logisticaegb@hotmail.com

1.2. OBJETO DE LA CONVOCATORIA

El presente procedimiento de selección tiene por objeto la contratación del suministro de Viveres Frescos y Secos para el Servicio de Nutrición y Dietética del Hospital Eleazar Guzman Barron.

| ITEM PAQUETE Nº 01- VIVERES SECOS | | | |
|-----------------------------------|---|----------|------------------|
| Nº | DESCRIPCION | CANTIDAD | UNIDAD DE MEDIDA |
| 1 | ACEITE VEGETAL COMESTIBLE - ENVASE X LITRO | 660 | LITRO |
| 2 | FIDEO CABELLO DE ÁNGEL - PRESENTACION x 250 GR. | 30 | KLG |
| 3 | FIDEO CORTO SURTIDO DE GRANO DURO - FIDEO CORTO SURTIDO x 250 GR. | 210 | KLG |
| 4 | FIDEOS TALLARÍN DELGADO - PRESENTACION X 1/2 KILO. | 330 | KLG |
| 5 | QUINUA - TAMAÑO DEL GRANO GRANDES MAYOR A 1.70 m.m. | 75 | KLG |
| 6 | ARROZ PILADO - LARGO DE 6.6 m.m., EXTRA SACO x 50 KILOS. | 5400 | KLG |
| 7 | HARINA DE TRIGO PREPARADA - PAQUETE x 1 KILO. | 24 | KLG |
| 8 | HARINA DE TRIGO - A GRANEL | 15 | KLG |
| 9 | AZUCAR RUBIA DOMESTICA - SACO X 50 KILOS. | 2550 | KLG |
| 10 | ATUN EN FILETE EN ACEITE VEGETAL X 170 g | 1584 | UND. |
| 11 | SAL DE COCINA X 1 kg - PRESENTACION x 1 KILO. | 300 | UND. |
| 12 | FRIJOL BAYO CALIDAD 1 - EXTRA - A GRANEL. | 60 | KLG |
| 13 | FRIJOL CANARIO CALIDAD 1 - EXTRA - A GRANEL | 60 | KLG |
| 14 | FRIJOL PANAMITO CALIDAD 1 - EXTRA - A GRANEL | 60 | KLG |
| 15 | HABA ENTERA SECA CALIDAD PRIMERA - A GRANEL | 45 | KLG |
| 16 | ARVEJA PARTIDA CALIDAD 2 - SUPERIOR - A GRANEL | 54 | KLG |
| 17 | GARBANZO CALIDAD 2 - SUPERIOR - A GRANEL | 36 | KLG |
| 18 | LENTEJA CALIDAD 2 - SUPERIOR - A GRANEL | 54 | KLG |
| 19 | PALLAR CALIDAD SUPERIOR - A GRANEL | 45 | KLG |

| ITEM PAQUETE N° 02 - VIVERES FRESCOS | | | |
|--------------------------------------|---|------|-----|
| 1 | MAÍZ MORADO (AL PESO) - CATEGORIA PRIMERA, CALIBRE I. | 325 | KLG |
| 2 | CHOCLO CATEGORÍA EXTRA O PRIMERA - CALIBRE MAYOR A 14 cm. | 1560 | UND |
| 3 | FRESA (AL PESO) - CALIDAD EXTRA -RANGO DE TAMAÑO A | 60 | KLG |
| 4 | MARACUYA (AL PESO) - CATEGORIA EXTRA, CALIBRE "A" | 390 | KLG |
| 5 | PERA DE AGUA (AL PESO) - CATEGORIA EXTRA, CALIBRE MINIMO 60 mm aprox. | 520 | KLG |
| 6 | GRANADILLA (AL PESO) - CATEGORIA EXTRA, CALIBRE A > 139 Gr. APROX | 465 | KLG |
| 7 | PLÁTANO DE SEDA - CATEGORIA EXTRA. | 390 | UND |
| 8 | MELÓN CATEGORIA PRIMERA - CALIDAD BUENA | 650 | KLG |
| 9 | SANDÍA CALIDAD PRIMERA - TAMAÑO DE 3.5 KILO APROX | 780 | KLG |
| 10 | MANZANA DELICIA CATEGORÍA I | 650 | KLG |
| 11 | CARAMBOLA CATEGORÍA I - CALIBRE "B" | 130 | KLG |
| 12 | DURAZNO CATEGORÍA I - CALIBRE 4 | 650 | KLG |
| 13 | PAPAYA CATEGORÍA EXTRA - CALIBRE "J " APROX. | 2275 | KLG |
| 14 | MANDARINA SATSUMA CATEGORÍA EXTRA - CALIBRE Cal 3 | 650 | KLG |
| 15 | NARANJA VALENCIA CATEGORÍA EXTRA - CALIBRE Cal 5. | 975 | KLG |
| 16 | PALTA FUERTE CATEGORÍA I - CALIBRE 18 | 195 | KLG |
| 17 | LIMÓN CATEGORÍA I - CALIBRE "C" | 520 | KLG |
| 18 | UVA ITALIA CATEGORÍA EXTRA - CALIBRE XL | 650 | KLG |
| 19 | PEPINILLO - CALIDAD PRIMERA, CODIGO DE CALIBRE " B " | 468 | UND |
| 20 | ESPARRAGO (POR ATADO) - VERDE, CATEGORIA EXTRA, LARGO, CALIBRE JUMBO | 65 | KLG |
| 21 | AJO ENTERO CATEGORÍA PRIMERA - CALIBRE: 30 gr. - 200 gr. | 130 | KLG |
| 22 | COL CRESPA CALIDAD PRIMERA - TAMAÑO "B" | 156 | KLG |
| 23 | VAINITA CALIDAD PRIMERA - TAMAÑO "A" | 390 | KLG |
| 24 | ZAPALLO MACRE CATEGORIA PRIMERA - TAMAÑO PESO MINIMO 25 KILOS | 1430 | KLG |
| 25 | CAMOTE AMARILLO - CALIDAD PRIMERA CALIBRE de 60 mm A 100 mm | 325 | KLG |
| 26 | PAPA CANCHÁN CALIDAD PRIMERA - CALIBRE PRIMERA. | 3900 | KLG |
| 27 | PAPA PERUANITA CALIDAD PRIMERA - CALIBRE PRIMERA. | 780 | KLG |
| 28 | YUCA CATEGORÍA I - CALIBRE "B" | 325 | KLG |
| 29 | ARVEJA VERDE EN VAINA (AL PESO) - CATEGORIA EXTRA. TAMAÑO MEDIANO | 455 | KLG |

1.3. EXPEDIENTE DE CONTRATACIÓN

El expediente de contratación fue aprobado mediante MEMORANDO N° 547-2023/OA del 02 de mayo del 2023.

1.4. FUENTE DE FINANCIAMIENTO

Donaciones y Transferencias – D y T

Importante

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

1.5. SISTEMA DE CONTRATACIÓN

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

1.6. MODALIDAD DE EJECUCIÓN

NO APLICA

1.7. DISTRIBUCIÓN DE LA BUENA PRO

NO APLICA

1.8. ALCANCES DEL REQUERIMIENTO

El alcance de la prestación está definido en el Capítulo III de la presente sección de las bases.

1.9. PLAZO DE ENTREGA

Los bienes materia de la presente convocatoria se entregarán en el plazo siguiente:

El plazo de ejecución contractual será de tres meses (03), de acuerdo al cronograma de entrega. Las entrega se realizarán en los plazos, días y horarios siguientes:

Viveres Frescos: Sera los días viernes de cada semana en el horario de 8:00 a.m. a 10:00 a.m., de acuerdo a las cantidades mensuales establecidas en el cronograma de entrega de bienes en presencia del responsable de almacén y/o almacenero y un nutricionista designado por el Servicio de Nutrición y Dietética

Viveres secos: El plazo de entrega será de tres (03) días calendario posterior al envío de la orden de compra.

en concordancia con lo establecido en el expediente de contratación.

CRONOGRAMA DE ENTREGA

CRONOGRAMA DE VIVERES SECOS-2023/SERVICIO DE NUTRICION Y DIETETICA

PEDIDO DE COMPRA Nº 01206-2023

| AÑO 2023 | | | | | | |
|----------|---|-------|-------|-------|-------|-------|
| Nº | DESCRIPCION | U.M. | MES 1 | MES 2 | MES 3 | TOTAL |
| 1 | ACEITE VEGETAL COMESTIBLE - ENVASE X LITRO | LITRO | 220 | 220 | 220 | 660 |
| 2 | FIDEO CABELLO DE ÁNGEL - PRESENTACION x 250 GR. | KLG | 10 | 10 | 10 | 30 |
| 3 | FIDEO CORTO SURTIDO DE GRANO DURO - FIDEO CORTO SURTIDO x 250 GR. | KLG | 70 | 70 | 70 | 210 |
| 4 | FIDEOS TALLARÍN DELGADO - PRESENTACION X 1/2 KILO. | KLG | 110 | 110 | 110 | 330 |
| 5 | QUINUA - TAMAÑO DEL GRANO GRANDES MAYOR A 1.70 m.m. | KLG | 25 | 25 | 25 | 75 |
| 6 | ARROZ PILADO - LARGO DE 6.6 m.m., EXTRA SACO x 50 KILOS. | KLG | 1800 | 1800 | 1800 | 5,400 |
| 7 | HARINA DE TRIGO PREPARADA - PAQUETE x 1 KILO. | KLG | 8 | 8 | 8 | 24 |

| | | | | | | |
|----|--|------|-----|-----|-----|-------|
| 8 | HARINA DE TRIGO - A GRANEL | KLG | 5 | 5 | 5 | 15 |
| 9 | AZUCAR RUBIA DOMESTICA - SACO X 50 KILOS. | KLG | 850 | 850 | 850 | 2,550 |
| 10 | ATUN EN FILETE EN ACEITE VEGETAL X 170 g | UND. | 528 | 528 | 528 | 1,584 |
| 11 | SAL DE COCINA X 1 kg - PRESENTACION x 1 KILO. | UND. | 100 | 100 | 100 | 300 |
| 12 | FRIJOL BAYO CALIDAD 1 - EXTRA - A GRANEL. | KLG | 20 | 20 | 20 | 60 |
| 13 | FRIJOL CANARIO CALIDAD 1 - EXTRA - A GRANEL | KLG | 20 | 20 | 20 | 60 |
| 14 | FRIJOL PANAMITO CALIDAD 1 - EXTRA - A GRANEL | KLG | 20 | 20 | 20 | 60 |
| 15 | HABA ENTERA SECA CALIDAD PRIMERA - A GRANEL | KLG | 15 | 15 | 15 | 45 |
| 16 | ARVEJA PARTIDA CALIDAD 2 - SUPERIOR - A GRANEL | KLG | 18 | 18 | 18 | 54 |
| 17 | GARBANZO CALIDAD 2 - SUPERIOR - A GRANEL | KLG | 12 | 12 | 12 | 36 |
| 18 | LENTEJA CALIDAD 2 - SUPERIOR - A GRANEL | KLG | 18 | 18 | 18 | 54 |
| 19 | PALLAR CALIDAD SUPERIOR - A GRANEL | KLG | 15 | 15 | 15 | 45 |

CRONOGRAMA DE VIVERES FRESCOS-2023/SERVICIO DE NUTRICION Y DIETETICA

PEDIDO DE COMPRA N° 01265-2023

| AÑO 2023 | | | | | | |
|----------|---|------|-------|-------|-------|-------|
| Nº | DESCRIPCION | U.M. | MES 1 | MES 2 | MES 3 | TOTAL |
| 1 | MAÍZ MORADO (AL PESO) - CATEGORIA PRIMERA, CALIBRE I. | KLG | 125 | 100 | 100 | 325 |
| 2 | CHOCLO CATEGORÍA EXTRA O PRIMERA - CALIBRE MAYOR A 14 cm. | UND | 600 | 480 | 480 | 1,560 |
| 3 | FRESA (AL PESO) - CALIDAD EXTRA -RANGO DE TAMAÑO A | KLG | 20 | 20 | 20 | 60 |
| 4 | MARACUYA (AL PESO) - CATEGORIA EXTRA, CALIBRE "A" | KLG | 150 | 120 | 120 | 390 |
| 5 | PERA DE AGUA (AL PESO) - CATEGORIA EXTRA, CALIBRE MINIMO 60 mm aprox. | KLG | 200 | 160 | 160 | 520 |
| 6 | GRANADILLA (AL PESO) - CATEGORIA EXTRA, CALIBRE A > 139 Gr. APROX | KLG | 178 | 144 | 143 | 465 |
| 7 | PLÁTANO DE SEDA - CATEGORIA EXTRA. | UND | 150 | 120 | 120 | 390 |
| 8 | MELÓN CATEGORIA PRIMERA - CALIDAD BUENA | KLG | 250 | 200 | 200 | 650 |
| 9 | SANDÍA CALIDAD PRIMERA - TAMAÑO DE 3.5 KILO APROX | KLG | 300 | 240 | 240 | 780 |
| 10 | MANZANA DELICIA CATEGORÍA I | KLG | 250 | 200 | 200 | 650 |
| 11 | CARAMBOLA CATEGORÍA I - CALIBRE "B" | KLG | 50 | 40 | 40 | 130 |
| 12 | DURAZNO CATEGORÍA I - CALIBRE 4 | KLG | 250 | 200 | 200 | 650 |
| 13 | PAPAYA CATEGORÍA EXTRA - CALIBRE "J " APROX. | KLG | 875 | 700 | 700 | 2,275 |
| 14 | MANDARINA SATSUMA CATEGORÍA EXTRA - CALIBRE Cal 3 | KLG | 250 | 200 | 200 | 650 |
| 15 | NARANJA VALENCIA CATEGORÍA EXTRA - CALIBRE Cal 5. | KLG | 375 | 300 | 300 | 975 |
| 16 | PALTA FUERTE CATEGORÍA I - CALIBRE 18 | KLG | 75 | 60 | 60 | 195 |
| 17 | LIMÓN CATEGORÍA I - CALIBRE "C" | KLG | 200 | 160 | 160 | 520 |
| 18 | UVA ITALIA CATEGORÍA EXTRA - CALIBRE XL | KLG | 250 | 200 | 200 | 650 |
| 19 | PEPINILLO - CALIDAD PRIMERA, CODIGO DE CALIBRE " B " | UND | 180 | 144 | 144 | 468 |
| 20 | ESPARRAGO (POR ATADO) - VERDE, CATEGORIA EXTRA, LARGO, CALIBRE JUMBO | KLG | 25 | 20 | 20 | 65 |

| | | | | | | |
|----|---|-----|------|------|------|-------|
| 21 | AJO ENTERO CATEGORÍA PRIMERA - CALIBRE: 30 gr. - 200 gr. | KLG | 50 | 40 | 40 | 130 |
| 22 | COL CRESPA CALIDAD PRIMERA - TAMAÑO "B" | KLG | 60 | 48 | 48 | 156 |
| 23 | VAINITA CALIDAD PRIMERA - TAMAÑO "A" | KLG | 150 | 120 | 120 | 390 |
| 24 | ZAPALLO MACRE CATEGORIA PRIMERA - TAMAÑO PESO MINIMO 25 KILOS | KLG | 550 | 440 | 440 | 1,430 |
| 25 | CAMOTE AMARILLO - CALIDAD PRIMERA CALIBRE de 60 mm A 100 mm | KLG | 125 | 100 | 100 | 325 |
| 26 | PAPA CANCHÁN CALIDAD PRIMERA - CALIBRE PRIMERA. | KLG | 1500 | 1200 | 1200 | 3,900 |
| 27 | PAPA PERUANITA CALIDAD PRIMERA - CALIBRE PRIMERA. | KLG | 300 | 240 | 240 | 780 |
| 28 | YUCA CATEGORÍA I - CALIBRE "B" | KLG | 125 | 100 | 100 | 325 |
| 29 | ARVEJA VERDE EN VAINA (AL PESO) - CATEGORIA EXTRA. TAMAÑO MEDIANO | KLG | 175 | 140 | 140 | 455 |

1.10. COSTO DE REPRODUCCIÓN Y ENTREGA DE BASES

Los participantes registrados tienen el derecho de recabar un ejemplar de las bases, para cuyo efecto deben cancelar 0.10 céntimos por hoja, en el área de caja de la institución sito en Av. Brasil S/N Urb. Santa Cristina - Nuevo Chimbote.

Importante

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

1.11. BASE LEGAL

- Ley de Presupuesto del Sector Público para el Año Fiscal 2023, Ley Nº 31638
- Ley de Equilibrio Financiero del Presupuesto del Sector Público del año fiscal, Ley Nº 31639.
- Ley Nº 30225, Ley de Contrataciones del Estado y sus modificatorias
- D.S. Nº 082-2019-EF, aprueba el T.U.O. de la Ley Nº 30225 Ley de Contrataciones del Estado.
- Ley Nº 27444 – Ley de Procedimiento Administrativo General
- Ley Nº 27806- Ley de Transparencia y Acceso a la Información Pública.
- Decreto Supremo Nº 013-2013-PRODUCE - Texto Único Ordenado de la Ley de Impulso al Desarrollo Productivo y al Crecimiento Empresarial.
- Directiva Nº 001-2019-OSCE/CD – Bases y solicitud de expresión de interés estándar para los procedimiento de Selección a convocar en el marco de la Ley 30225.
- Decreto Supremo Nº 003-2023-SA, que prorroga a partir del 25 de febrero de 2023, por un plazo de noventa (90) días calendario, la emergencia sanitaria declarada por Decreto Supremo Nº 008-2020-SA, prorrogada por los Decretos Supremos Nº 020-2020-SA, Nº 027-2020-SA, Nº 031-2020-SA, Nº 009-2021-SA, Nº 025-2021-SA, Nº 003-2022-SA y Nº 015-2022-SA
- Resolución Directoral Nº 164-2020-REGION-A-DIRES/DGDRH, que designa al Hospital Eleazar Guzmán Barrón para la atención exclusiva a pacientes infectados con COVID-19.
- Ley Nº 26842-Ley General de Salud.
- Ley Nº 27657 – Ley del Ministerio de Salud.
- Código Civil.

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

CAPÍTULO II DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

2.1. CALENDARIO DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

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

Importante

De conformidad con la vigesimosegunda Disposición Complementaria Final del Reglamento, en caso la Entidad (Ministerios y sus organismos públicos, programas o proyectos adscritos) haya difundido el requerimiento a través del SEACE siguiendo el procedimiento establecido en dicha disposición, no procede formular consultas u observaciones al requerimiento.

2.2. CONTENIDO DE LAS OFERTAS

La oferta contendrá, además de un índice de documentos³, la siguiente documentación:

2.2.1. Documentación de presentación obligatoria

2.2.1.1. Documentos para la admisión de la oferta

- 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 – PIDE⁴ 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 numeral 3.1 del Capítulo III de la presente sección. **(Anexo N° 3)**

³ La omisión del índice no determina la no admisión de la oferta.

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/>

- e) Declaración Jurada de Carta de Compromiso de Canje por vencimiento
- f) Declaración Jurada de Carta de Compromiso de Canje y/o reposición por vicios ocultos.
- g) Copia simple del Registro Sanitario vigente del bien correspondiente, expedido por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria – **DIGESA**, según los artículos 102 y 105 del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo Nº 007-98-SA, y sus modificatorias.

Requisito que deberá presentar solo para los productos que a continuación se detalla:

- 1. ACEITE VEGETAL COMESTIBLE - ENVASE X LITRO
 - 2. FIDEO CABELLO DE ÁNGEL - PRESENTACION x 250 GR.
 - 3. FIDEO CORTO SURTIDO DE GRANO DURO - FIDEO CORTO SURTIDO x 250 GR.
 - 4. FIDEOS TALLARÍN DELGADO - PRESENTACION X 1/2 KILO.
 - 5. ARROZ PILADO - LARGO DE 6.6 m.m., EXTRA SACO x 50 KILOS.
 - 6. HARINA DE TRIGO PREPARADA - PAQUETE x 1 KILO.
 - 7. HARINA DE TRIGO - A GRANEL
 - 8. AZUCAR RUBIA DOMESTICA - SACO X 50 KILOS.
 - 9. SAL DE COCINA X 1 kg - PRESENTACION x 1 KILO.
- h) Copia Simple del Registro Sanitario, Protocolo Técnico para Registro Sanitario o Autorización Sanitaria de Productos Pesqueros y Acuícolas y sus Aditivos Alimentarios vigente, otorgado por el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera – SANIPES, según el Decreto Supremo Nº 012- 2013-PRODUCE, para cada bien a contratar.

Requisitos que deberá presentar solo para el producto que a continuación se detalla:

- 1. ATUN EN FILETE EN ACEITE VEGETAL X 170 g
- i) Declaración jurada de plazo de entrega. (**Anexo Nº 4**)⁵
- j) 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 Nº 5**)
- k) El precio de la oferta en SOLES Adjuntar obligatoriamente el **Anexo Nº 6**.

El precio total de la oferta y los subtotales que lo componen son expresados con dos (2) decimales. Los precios unitarios pueden ser expresados con más de dos (2) decimales.

Importante

El órgano encargado de las contrataciones o el comité de selección, según corresponda, verifica la presentación de los documentos requeridos. De no cumplir con lo requerido, la oferta se considera no admitida.

2.2.1.2. Documentos para acreditar los requisitos de calificación

⁵ En caso de considerar como factor de evaluación la mejora del plazo de entrega, el plazo ofertado en dicho anexo servirá también para acreditar este factor.

Incorporar en la oferta los documentos que acreditan los **"Requisitos de Calificación"** que se detallan en el numeral 3.2 del Capítulo III de la presente sección de las bases.

2.2.2. Documentación de presentación facultativa:

- a) En el caso de microempresas y pequeñas empresas integradas por personas con discapacidad, o en el caso de consorcios conformados en su totalidad por estas empresas, deben presentar la constancia o certificado con el cual acredite su inscripción en el Registro de Empresas Promocionales para Personas con Discapacidad⁶.
- b) Solicitud de bonificación del cinco por ciento (5%) por tener la condición de micro y pequeña empresa (**Anexo N°10**).

Advertencia

El órgano encargado de las contrataciones o el comité de selección, según corresponda, no podrá exigir al postor la presentación de documentos que no hayan sido indicados en los acápite "Documentos para la admisión de la oferta", "Requisitos de calificación" y "Factores de evaluación".

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 : 00781145467

Banco : BANCO DE LA NACION

N° CCI⁷ : 018-781-000781145467-52

2.4. REQUISITOS PARA PERFECCIONAR EL CONTRATO

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

- a) Garantía de fiel cumplimiento del contrato.
- b) Garantía de fiel cumplimiento por prestaciones accesorias, de ser el caso.
- c) Contrato de consorcio con firmas legalizadas ante Notario de cada uno de los integrantes, de ser el caso.
- d) 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.
- e) Copia de la vigencia del poder del representante legal de la empresa que acredite que cuenta con facultades para perfeccionar el contrato, cuando corresponda.
- f) 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

⁶ Dicho documento se tendrá en consideración en caso de empate, conforme a lo previsto en el artículo 91 del Reglamento.

⁷ En caso de transferencia interbancaria.

medida, si la Entidad es usuaria de la Plataforma de Interoperabilidad del Estado – PIDE⁸ 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).

- g) Domicilio para efectos de la notificación durante la ejecución del contrato.
- h) Autorización de notificación de la decisión de la Entidad sobre la solicitud de ampliación de plazo mediante medios electrónicos de comunicación⁹ (**Anexo N° 11**).
- i) Detalle de los precios unitarios del precio ofertado¹⁰.
- j) Detalle del precio de la oferta de cada uno de los bienes que conforman el paquete¹¹.

Importante

- *En caso que el postor ganador de la buena pro sea un consorcio, las garantías que presente este para el perfeccionamiento del contrato, así como durante la ejecución contractual, de ser el caso, además de cumplir con las condiciones establecidas en el artículo 33 de la Ley y en el artículo 148 del Reglamento, deben consignar expresamente el nombre completo o la denominación o razón social de los integrantes del consorcio, en calidad de garantizados, de lo contrario no podrán ser aceptadas por las Entidades. No se cumple el requisito antes indicado si se consigna únicamente la denominación del consorcio, conforme lo dispuesto en la Directiva "Participación de Proveedores en Consorcio en las Contrataciones del Estado".*
- *En los contratos periódicos de suministro de bienes que celebren las Entidades con las micro y pequeñas empresas, estas últimas pueden otorgar como garantía de fiel cumplimiento el diez por ciento (10%) del monto del contrato, porcentaje que es retenido por la Entidad durante la primera mitad del número total de pagos a realizarse, de forma prorrateada en cada pago, con cargo a ser devuelto a la finalización del mismo, conforme lo establece el numeral 149.4 del artículo 149 y el numeral 151.2 del artículo 151 del Reglamento. Para dicho efecto los postores deben encontrarse registrados en el REMYPE, consignando en la Declaración Jurada de Datos del Postor (Anexo N° 1) o en la solicitud de retención de la garantía durante el perfeccionamiento del contrato, que tienen la condición de MYPE, lo cual será verificado por la Entidad en el link <http://www2.trabajo.gob.pe/servicios-en-linea-2-2> opción consulta de empresas acreditadas en el REMYPE.*
- *En los contratos cuyos montos sean iguales o menores a doscientos mil Soles (S/200,000.00), no corresponde presentar garantía de fiel cumplimiento de contrato ni garantía de fiel cumplimiento por prestaciones accesorias. Dicha excepción también aplica a los contratos derivados de procedimientos de selección por relación de ítems, cuando el monto del ítem adjudicado o la sumatoria de los montos de los ítems adjudicados no supere el monto señalado anteriormente, conforme a lo dispuesto en el literal a) del artículo 152 del Reglamento.*

Importante

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

⁸ 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/>

⁹ En tanto se implemente la funcionalidad en el SEACE, de conformidad con la Primera Disposición Complementaria Transitoria del Decreto Supremo N° 234-2022-EF.

¹⁰ Incluir solo en caso de la contratación bajo el sistema a suma alzada.

¹¹ Incluir solo en caso de contrataciones 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 Haya¹².

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

2.5. PERFECCIONAMIENTO DEL CONTRATO

El contrato se perfecciona con la suscripción del documento que lo contiene. Para dicho efecto el postor ganador de la buena pro, dentro del plazo previsto en el artículo 141 del Reglamento, debe presentar la documentación requerida en la oficina de la Unidad de Logística del Hospital Regional Eleazar Guzmán Barrón, ubicado en la Av. Brasil S/N – Urb. Santa Cristina de Nuevo Chimbote (Cruce de Av. Brasil con Av. Anchoqueta) de 07:30 a 15:30 horas.

2.6. FORMA DE PAGO

La Entidad realizará el pago de la contraprestación pactada a favor del contratista en La Entidad realizará el pago de la contraprestación pactada a favor del contratista en:

| | |
|--------------------------|--------------------|
| PRIMER PAGO (ENTREGA 1) | 37.00 % aproximado |
| SEGUNDO PAGO (ENTREGA 2) | 32.00 % aproximado |
| TERCER PAGO (ENTREGA 3) | 31.00 % aproximado |

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

- Orden de compra liquidada por el responsable de almacén y autocontrol, y/o visto bueno del Almacenero del Servicio de Nutrición y Dietética y por la responsable del Servicio de Nutrición y Dietética.
- Comprobante de pago.
- Guía de Remisión

Dicha documentación se debe presentar en ALMACEN GENERAL Y AUTOCONTROL DEL HOSPITAL REGIONAL ELEAZAR GUZMAN BARRON, sito en Av. Brasil S/N Urb. Sta. Cristina-Nvo. Chimbote.

¹² Según lo previsto en la Opinión N° 009-2016/DTN.

CAPÍTULO III REQUERIMIENTO

Importante

De conformidad con el numeral 29.8 del artículo 29 del Reglamento, el área usuaria es responsable de la adecuada formulación del requerimiento, debiendo asegurar la calidad técnica y reducir la necesidad de su reformulación por errores o deficiencias técnicas que repercutan en el proceso de contratación.

3.1. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

HOSPITAL REGIONAL "ELEAZAR GUZMAN BARRON"

A.S. Nº 004-2023-HREGB-II "Adquisición de Viveres Frescos y Secos para el Servicio de Nutrición y Dietética del Hospital "Eleazar Guzmán Barrón", derivado de una S.I.E. desierto.

Sistema Integrado de Gestión Administrativa
Módulo de Logística
Versión 22.05.02.U2

PEDIDO DE COMPRA Nº

001206

UNIDAD EJECUTORA : 403 HOSPITAL ELEAZAR GUZMAN BARRÓN
NRO. IDENTIFICACIÓN : 000742

Tipo Uso : Consumo

Dirección Solicitante : SERVICIO DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA
Entregar a Sr(a) : AYALA LUNA WALTER EDRO
Fecha : 20/04/2023
Actividad Operativa : C0005 ATENCIÓN CON RACIÓN DE ALIMENTACIÓN A PACIENTES ASEGURADOS DEL SIS EN EL SER
Motivo : POR TERMINO DEL PROCESO S.I.-2022, SOLICITO LA COMPRA DE VIVERES SECOS PARA JUNIO, JULIO Y AGOSTO-2023, A FIN DE GARANTIZAR LA RACION COMPLETA DIARIA DE LOS PACIENTES HOSPITALIZADOS Y USUARIOS INTERNOS.

| FF/Rb | META / MNEMONICO | Función | División Func. | Grupo Func. | Programa | Prod/Pry | Act/Al/Obr |
|-------|------------------|---------|----------------|-------------|----------|----------|------------|
| 4-13 | 0116 | 20 | 044 | 0097 | 9002 | 3999999 | 5001566 |

| Código | Descripción / Especificaciones Técnicas | Clasificador | Cantidad | Unidad Medida |
|--------------|--|--------------|----------|---------------|
| 090600010054 | ACEITE VEGETAL COMESTIBLE ENVASE X 1 LITRO | 2.3.1.1.1.1 | 660.00 | LITRO |
| 090600020071 | FIDEO CABELLO DE ÁNGEL PRESENTACION x 250 GR. | 2.3.1.1.1.1 | 30.00 | KLG |
| 090600020072 | FIDEO CORTO SURTIDO DE GRANO DURO FIDEO CORTO SURTIDO x 250 GR. | 2.3.1.1.1.1 | 210.00 | KLG |
| 090600020075 | FIDEOS TALLARÍN DELGADO PRESENTACION X 1/2 KILO. | 2.3.1.1.1.1 | 330.00 | KLG |
| 090600030071 | QUINUA TALLARÍN DEL GRANO GRANDES MAYOR A 1.70 m.m. | 2.3.1.1.1.1 | 75.00 | KLG |
| 090600030222 | ARROZ PILADO LARGO DE 6.6 m.m., EXTRA SAO x 50 KILOS. | 2.3.1.1.1.1 | 5,400.00 | KLG |
| 090600040035 | HARINA DE TRIGO PREPARADA PAQUETE x 1 KILO. | 2.3.1.1.1.1 | 24.00 | KLG |
| 090600040044 | HARINA DE TRIGO A CRANEL | 2.3.1.1.1.1 | 15.00 | KLG |
| 090600050048 | AZUCAR RUBIA DOMESTICA SAO X 50 KILOS. | 2.3.1.1.1.1 | 2,550.00 | KLG |



HOSPITAL REGIONAL "ELEAZAR GUZMAN BARRON"

A.S. N° 004-2023-HREGB-II "Adquisición de Viveres Frescos y Secos para el Servicio de Nutrición y Dietética del Hospital "Eleazar Guzmán Barrón", derivado de una S.I.E. desierto.

Sistema Integrado de Gestión Administrativa
Módulo de Logística
Versión 22.05.02.U2

Fecha : 24/04/2023
Hora : 15:55
Página : 2 de 3

000187

PEDIDO DE COMPRA N°

001206

UNIDAD EJECUTORA : 403 HOSPITAL ELEAZAR GUZMÁN BARRÓN
NRO. IDENTIFICACIÓN : 000742

Tipo Uso : Consumo

Dirección Solicitante : SERVICIO DE NUTRICION Y DIETETICA
Entregar a Sr(a) : AYALA LUNA WALTER PEDRO
Fecha : 20/04/2023
Actividad Operativa : C0005 ATENCIÓN CON RACIÓN DE ALIMENTACIÓN A PACIENTES ASEGURADOS DEL SIS EN EL SER
Motivo : POR TERMINO DEL PROCESO S...-2022, SOLICITO LA COMPRA DE VIVERES SECOS PARA JUNIO, JULIO Y AGOSTO-2023, A FIN DE GARANTIZAR LA RACION COMPLETA DIARIA DE LOS PACIENTES HOSPITALIZADOS Y USUARIOS INTERNOS.

| FF/Rb | META / MNEMONICO | Función | División Func. | Grupo Func. | Programa | Prod/Pry | Act/Aj/Obr |
|-------|------------------|---------|----------------|-------------|----------|----------|------------|
| 4-13 | 0116 | 20 | 04 | 0097 | 9002 | 3999999 | 5001566 |

| Código | Descripción / Especificaciones Técnicas | Clasificador | Cantidad | Unidad Medida |
|--------------|---|--------------|----------|---------------|
| 091400060005 | ATUN EN FILETE EN ACEITE VEGETAL X 170 g | 2.3.1 1.1 1 | 1,584.00 | UNIDAD |
| 091010322 | SAL DE COCINA X 1 kg PRESELECCION x 1 KILO. | 2.3.1 1.1 1 | 300.00 | UNIDAD |
| 099600070117 | FRIJOL BAYO CALIDAD 1 - EXTRA A GRAJAL | 2.3.1 1.1 1 | 60.00 | KLG |
| 099600070126 | FRIJOL CANARIO CALIDAD 1 - EXTRA A GRAJAL | 2.3.1 1.1 1 | 60.00 | KLG |
| 099600070132 | FRIJOL PANAMITO CALIDAD 1 - EXTRA A GRAJAL | 2.3.1 1.1 1 | 60.00 | KLG |
| 099600070135 | HABA ENTERA SECA CALIDAD PRIMERA A GRAJAL | 2.3.1 1.1 1 | 45.00 | KLG |
| 099600070140 | ARVEJA PARTIDA CALIDAD 2 - SUPERIOR A GRAJAL | 2.3.1 1.1 1 | 54.00 | KLG |
| 099600070143 | GARBANZO CALIDAD 2 - SUPERIOR A GRAJAL | 2.3.1 1.1 1 | 36.00 | KLG |
| 099600070146 | LENTEJA CALIDAD 2 - SUPERIOR A GRAJAL | 2.3.1 1.1 1 | 54.00 | KLG |



HOSPITAL REGIONAL "ELEAZAR GUZMAN BARRON"

A.S. Nº 004-2023-HREGB-II "Adquisición de Viveres Frescos y Secos para el Servicio de Nutrición y Dietética del Hospital "Eleazar Guzmán Barrón", derivado de una S.I.E. desierto.

Sistema Integrado de Gestión Administrativa
Módulo de Logística
Versión 22.05.02.U2

Fecha : 24/04/2023
Hora : 15:56
Página : 3 de 3

000186

PEDIDO DE COMPRA Nº

001206

UNIDAD EJECUTORA : 403 HOSPITAL ELEAZAR GUZMÁN BARRÓN
NRO. IDENTIFICACIÓN : 000742

Tipo Uso : Consumo

Dirección Solicitante : SERVICIO DE NUTRICION Y DIETETICA
Entregar a Sr(a) : AYALA LUNA WALTER PEDRO
Fecha : 20/04/2023
Actividad Operativa : C0005 ATENCIÓN CON RACIÓN DE ALIMENTACIÓN A PACIENTES ASEGURADOS DEL SIS EN EL SER
Motivo : POR TERMINO DEL PROCESO S. 2022, SOLICITO LA COMPRA DE VIVERES SECOS PARA JUNIO, JULIO Y AGOSTO-2023, A FIN DE GARANTIZAR LA RACION COMPLETA DIARIA DE LOS PACIENTES HOSPITALIZADOS Y USUARIOS INTERNOS.

| FF/Rb | META / MNEMONICO | Función | División | Func. | Grupo Func. | Programa | Prod/Pry | Act/Al/Obr |
|-------|------------------|---------|----------|-------|-------------|----------|----------|------------|
| 4-13 | 0116 | 20 | 04 | | 0097 | 9002 | 3999999 | 5001566 |

| Código | Descripción / Especificaciones Técnicas | Clasificador | Cantidad | Unidad Medida |
|--------------|---|--------------|----------|---------------|
| 099600070159 | PALLAR CALIDAD SUPERIOR | 2.3.1.1.1.1 | 45.00 | KLG |

A GRANEL

SE ADJUNTA ESPECIFICACIONES


Firma del Solicitante


Firma Autorizada



HOSPITAL REGIONAL "ELEAZAR GUZMAN BARRON"

A.S. N° 004-2023-HREGB-II "Adquisición de Viveres Frescos y Secos para el Servicio de Nutrición y Dietética del Hospital "Eleazar Guzmán Barrón", derivado de una S.I.E. desierto.

Sistema Integrado de Gestión Administrativa
Módulo de Logística
Versión 22.05.02.U2

Fecha : 24/04/2023

Hora : 17:31

Página : 1 de 4

000190

PEDIDO DE COMPRA N°

001265

UNIDAD EJECUTORA : 403 HOSPITAL ELEAZAR GUZMAN BARRON
NRO. IDENTIFICACIÓN : 000742

Tipo Uso : Consumo



Dirección Solicitante : SERVICIO DE NUTRICION Y DIETETICA
Entregar a Sr(a) : AYALA LUNA WALTER PEDRO
Fecha : 24/04/2023
Actividad Operativa : C0005 ATENCIÓN CON RACIÓN DE ALIMENTACIÓN A PACIENTES ASEGURADOS DEL SIS EN EL SER
Motivo : POR TERMINO DEL PROCESO S.I.E.-2022, SOLICITO LA COMPRA DE VIVERES FRESCOS (JUNIO, JULIO Y AGOSTO 2023), A FIN DE GARANTIZAR LA RACION COMPLETA DIARIA DE LOS PACIENTES HOSPITALIZADOS Y USUARIOS DE COMEDOR.

| FF/Rb | META / MNEMONICO | Función | División Func. | Grupo Func. | Programa | Prod/Pry | Act/Al/Obr |
|-------|------------------|---------|----------------|-------------|----------|----------|------------|
| 4-13 | 0116 | 20 | 044 | 0097 | 9002 | 3999999 | 5001566 |

| Código | Descripción / Especificaciones Técnicas | Clasificador | Cantidad | Unidad Medida |
|--------------|--|--------------|----------|---------------|
| 090600030087 | MAÍZ MORADO (AL PESO) CATEGORIA PRIMERA, CALIBRE I. | 2.3.1 1.1 1 | 325.00 | KLG |
| 090600030542 | CHOCLO CATEGORÍA EXTRA O PRIMERA CALIBRE MAYOR A 14 cm. | 2.3.1 1.1 1 | 1,560.00 | UNIDAD |
| 094100030005 | FRESA (AL PESO) CALIDAD EXTRA -RANGO DE TAMAÑO A | 2.3.1 1.1 1 | 60.00 | KLG |
| 094100030028 | MARACUYA (AL PESO) CATEGORIA EXTRA, CALIBRE "A" | 2.3.1 1.1 1 | 390.00 | KLG |
| 094100030053 | PERA DE AGUA (AL PESO) CATEGORIA EXTRA, CALIBRE MINIMO 60 mm aprox. | 2.3.1 1.1 1 | 520.00 | KLG |
| 094100030068 | GRANADILLA (AL PESO) CATEGORIA EXTRA, CALIBRE A > 139 Gr. APROX | 2.3.1 1.1 1 | 465.00 | KLG |
| 094100030123 | PLÁTANO DE SEDA CATEGORIA EXTRA. | 2.3.1 1.1 1 | 390.00 | UNIDAD |
| 094100030398 | MELÓN CATEGORIA PRIMERA CALIDAD BUENA | 2.3.1 1.1 1 | 650.00 | KLG |
| 094100030401 | SANDÍA CALIDAD PRIMERA TAMAÑO DE 3.5 KILO APROX. | 2.3.1 1.1 1 | 780.00 | KLG |



HOSPITAL REGIONAL "ELEAZAR GUZMAN BARRON"

A.S. Nº 004-2023-HREGB-II "Adquisición de Viveres Frescos y Secos para el Servicio de Nutrición y Dietética del Hospital "Eleazar Guzmán Barrón", derivado de una S.I.E. desierto.

Sistema Integrado de Gestión Administrativa
Módulo de Logística
Versión 22.05.02.U2

Fecha : 24/04/2023
Hora : 17:31
Página : 2 de 4

000191

PEDIDO DE COMPRA Nº

001265

UNIDAD EJECUTORA : 403 HOSPITAL ELEAZAR GUZMAN BARRON
NRO. IDENTIFICACIÓN : 000742

Tipo Uso : Consumo

Dirección Solicitante : SERVICIO DE NUTRICION Y DIETETICA
Entregar a Sr(a) : AYALA LUNA WALTER PEDRO
Fecha : 24/04/2023
Actividad Operativa : C0005 ATENCIÓN CON RACIÓN DE ALIMENTACIÓN A PACIENTES ASEGURADOS DEL SIS EN EL SER
Motivo : POR TERMINO DEL PROCESO S.I.-2022, SOLICITO LA COMPRA DE VIVERES FRESCOS (JUNIO, JULIO Y AGOSTO 2023), A FIN DE GARANTIZAR LA RACION COMPLETA DIARIA DE LOS PACIENTES HOSPITALIZADOS Y USUARIOS DE COMEDOR.

| FF/Rb | META / MNEMONICO | Función | División | Func. | Grupo Func. | Programa | Prod/Pry | Act/Al/Obr |
|-------|------------------|---------|----------|-------|-------------|----------|----------|------------|
| 4-13 | 0116 | 20 | 04 | 04 | 0097 | 9002 | 3999999 | 5001566 |

| Código | Descripción / Especificaciones Técnicas | Clasificador | Cantidad | Unidad Medida |
|--------------|--|--------------|----------|---------------|
| 094100030405 | MANZANA DELICIA CATEGORÍA I | 2.3.1 1.1 1 | 650.00 | KLG |
| 094100030408 | CARAMBOLA CATEGORÍA I CALIBRE "B" | 2.3.1 1.1 1 | 130.00 | KLG |
| 094100030411 | DURAZNO CATEGORÍA I CALIBRE 4 | 2.3.1 1.1 1 | 650.00 | KLG |
| 094100030414 | PAPAYA CATEGORÍA EXTRA CALIBRE "J" APROX. | 2.3.1 1.1 1 | 2,275.00 | KLG |
| 094100030417 | MANDARINA SATSUMA CATEGORÍA EXTRA CALIBRE Cal 3 | 2.3.1 1.1 1 | 650.00 | KLG |
| 094100030425 | NARANJA VALENCIA CATEGORÍA EXTRA CALIBRE Cal 5. | 2.3.1 1.1 1 | 975.00 | KLG |
| 094100030434 | PALTA FUERTE CATEGORÍA I CALIBRE 18 | 2.3.1 1.1 1 | 195.00 | KLG |
| 094100030437 | LIMÓN CATEGORÍA I CALIBRE "C" | 2.3.1 1.1 1 | 520.00 | KLG |
| 094100030439 | UVA ITALIA CATEGORÍA EXTRA CALIBRE XL | 2.3.1 1.1 1 | 650.00 | KLG |



HOSPITAL REGIONAL "ELEAZAR GUZMAN BARRON"

A.S. N° 004-2023-HREGB-II "Adquisición de Viveres Frescos y Secos para el Servicio de Nutrición y Dietética del Hospital "Eleazar Guzmán Barrón", derivado de una S.I.E. desierto.

Sistema Integrado de Gestión Administrativa
Módulo de Logística
Versión 22.05.02.U2

Fecha : 26/04/2023
Hora : 12:44
Página : 3 de 4

000192

PEDIDO DE COMPRA N°

001265

UNIDAD EJECUTORA : 403 HOSPITAL ELEAZAR GUZMAN BARRON
NRO. IDENTIFICACIÓN : 000742

Tipo Uso : Consumo

Dirección Solicitante : SERVICIO DE NUTRICION Y DIETETICA
Entregar a Sr(a) : AYALA LUNA WALTER PEDRO
Fecha : 24/04/2023
Actividad Operativa : C0005 ATENCIÓN CON RACIÓN DE ALIMENTACIÓN A PACIENTES ASEGURADOS DEL SIS EN EL SER
Motivo : POR TERMINO DEL PROCESO S.I.-2022. SOLICITO LA COMPRA DE VIVERES FRESCOS (JUNIO, JULIO Y AGOSTO 2023), A FIN DE GARANTIZAR LA RACION COMPLETA DIARIA DE LOS PACIENTES HOSPITALIZADOS DEL SIS

| FF/Rb | META/MNEMONICO | Función | División | Func. | Grupo Func. | Programa | Prod/Pry | Act/Aj/Obr |
|-------|----------------|---------|----------|-------|-------------|----------|----------|------------|
| 4-13 | 0116 | 20 | 044 | | 0097 | 9002 | 3999999 | 5001566 |

| Código | Descripción / Especificaciones Técnicas | Clasificador | Cantidad | Unidad Medida |
|--------------|---|--------------|----------|---------------|
| 099600010020 | PEPINILLO CALIDAD PRIMERA, CODIGO DE CALIBRE "B" | 2.3.1.1.1.1 | 468.00 | UNIDAD |
| 099600010043 | ESPARRAGO (AL PESO) VERDE. CATEGORIA EXTRA, LARGO, CALIBRE JUMBO | 2.3.1.1.1.1 | 65.00 | KLG |
| 099600010320 | AJO ENTERO CATEGORÍA PRIMERA CALIBRE 30 gr. - 200 gr. | 2.3.1.1.1.1 | 130.00 | KLG |
| 099600010324 | COL CRESPA CALIDAD PRIMERA TAMAÑO "B" | 2.3.1.1.1.1 | 156.00 | KLG |
| 099600010327 | VAINITA CALIDAD PRIMERA TAMAÑO "A" | 2.3.1.1.1.1 | 390.00 | KLG |
| 099600010330 | ZAPALLO MACRE CATEGORIA PRIMERA TAMAÑO PESO MINIMO 25 KILOS | 2.3.1.1.1.1 | 1,430.00 | KLG |
| 099600020002 | CAMOTE AMARILLO CALIDAD PRIMERA CALIBRE de 60 mm A 100 mm | 2.3.1.1.1.1 | 325.00 | KLG |
| 099600020083 | PAPA CANCHÁN CALIDAD PRIMERA CALIBRE PRIMERA. | 2.3.1.1.1.1 | 3,900.00 | KLG |
| 099600020092 | PAPA PERUANITA CALIDAD PRIMERA CALIBRE PRIMERA. | 2.3.1.1.1.1 | 780.00 | KLG |



HOSPITAL REGIONAL "ELEAZAR GUZMAN BARRON"

A.S. N° 004-2023-HREGB-II "Adquisición de Viveres Frescos y Secos para el Servicio de Nutrición y Dietética del Hospital "Eleazar Guzmán Barrón", derivado de una S.I.E. desierto.

Sistema Integrado de Gestión Administrativa
Módulo de Logística
Versión 22.05.02.U2

Fecha : 24/04/2023

Hora : 17:34

Página : 4 de 4 000189

PEDIDO DE COMPRA N°

001265

UNIDAD EJECUTORA : 403 HOSPITAL ELEAZAR GUZM. N BARRÓN

NRO. IDENTIFICACIÓN : 000742

Tipo Uso : Consumo

Dirección Solicitante : SERVICIO DE NUTRICION Y DIETETICA

Entregar a Sr(a) : AYALA LUNA WALTER PEDRO

Fecha : 24/04/2023

Actividad Operativa : C0005 ATENCIÓN CON RACIÓN DE ALIMENTACIÓN A PACIENTES ASEGURADOS DEL SIS EN EL SER

Motivo : POR TERMINO DEL PROCESO S.I.-2022. SOLICITO LA COMPRA DE VIVERES FRESCOS (JUNIO, JULIO Y AGOSTO 2023), A FIN DE GARANTIZAR LA RACION COMPLETA DIARIA DE LOS PACIENTES HOSPITALIZADOS Y USUARIOS DE COMEDOR.

| FF/Rb | META / MNEMONICO | Función | División | Func. | Grupo Func. | Programa | Prod/Pry | Act/Al/Obr |
|-------|------------------|---------|----------|-------|-------------|----------|----------|------------|
| 4-13 | 0116 | 20 | 04 | 4 | 0097 | 9002 | 3999999 | 5001566 |

| Código | Descripción / Especificaciones Técnicas | Clasificador | Cantidad | Unidad Medida |
|--------|---|--------------|----------|---------------|
|--------|---|--------------|----------|---------------|

099600020099 YUCA CATEGORIA I

2.3.1.1.1.1

325.00

KLG

CALIBRE "B"

099600070001 ARVEJA VERDE EN VAINA (AL PESO)

2.3.1.1.1.1

455.00

KLG

CATEGORIA EXTRA. TAMAÑO MEDIANO.

SE ADJUNTA ESPECIFICACIONES TECNICAS

GOBIERNO REGIONAL DE AREQUIPA
HOSPITAL REGIONAL
"ELEAZAR GUZMAN BARRON"
Mg. Margarita V. Rodríguez Hinojosa
JEFE SERVICIO DE NUTRICION Y DIETETICA
Firma del Solicitante

GOBIERNO REGIONAL DE AREQUIPA
HOSPITAL REGIONAL
"ELEAZAR GUZMAN BARRON"
Mg. Dennis Velásquez Carrasco
Reg. M. N° 052008708
JEFE DE OFICINA DE ADMINISTRACION
Firma Autorizada



**ESPECIFICACIONES TECNICAS PARA LA ADQUISICIÓN DE VÍVERES
FRESCOS Y SECOS**

Referencia P/C N° 01206-2023/SNyD. y P/C N° 01265-2023/SNyD.

I. DENOMINACIÓN DE LA CONTRATACIÓN:

Adquisición de **viveres frescos y secos** el Servicio de Nutrición y Dietética del Hospital "Eleazar Guzmán Barrón".

II. FINALIDAD PÚBLICA:

Brindar alimentación de calidad a pacientes de los diferentes servicios de hospitalización con dietas de acuerdo a su patología, personal que realizan guardias diurnas y nocturnas, médicos residentes e internos de las diferentes especialidades.

III. OBJETIVO:

Adquirir alimentos de calidad para brindar una adecuada alimentación, el cual servirá para atender con raciones a pacientes hospitalizados y usuarios del comedor.

IV. ANTECEDENTE:

Es una adquisición continua, permanente que el Hospital "EGB", adquiere cada año **VIVERES FRESCOS y SECOS** para el uso del Servicio de Nutrición y Dietética.

V. ALCANCE Y DESCRIPCIÓN DE LOS BIENES A CONTRATAR:

Los productos solicitados además de cumplir con lo indicado en las fichas técnicas, tener peso exacto de acuerdo al Pedido SIGA, según corresponda y/o indicado en el rótulo.

5.1 Características y condiciones

Los productos solicitados deben de cumplir con lo indicado en las fichas técnicas y requerimiento SIGA, según corresponda.



5.1.1 Sistema de Contratación: Suma alzada

5.1.2 Reglamentos Técnicos, normas metrológicas y/o sanitarias nacionales:

- Decreto Supremo N° 007-98-SA: Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas.
- Decreto Legislativo 17505: Código Sanitario.
- RM 495-2008/MINSA: Norma Sanitaria aplicable a la fabricación de alimentos envasados de baja acidez y acidificados destinados al consumo humano.
- RM 591-2008/MINSA: Norma Sanitaria que establece los criterios microbiológicos de calidad sanitaria e inocuidad para alimentos y bebidas de consumo humano.
- RM 461-2007/MINSA: Guía técnica para el análisis microbiológico de superficies en contacto con alimentos y bebidas.
- Decreto Supremo N° 022-2001-SA: Actividades de Saneamiento Ambiental en Viviendas y Establecimientos Comerciales, Industriales y de Servicios.

5.1.3 Modalidad de Ejecución Contractual: No Aplica

5.1.4 Vigencia del producto: Fecha de expiración mínimo de 10 meses para víveres secos, según corresponda, de acuerdo al cronograma de entrega

5.2 Documentos Obligatorios (Admisibilidad)

- Declaración Jurada de Carta de Compromiso de Canje por vencimiento

- Declaración Jurada de Carta de Compromiso de Canje y/o reposición por vicios ocultos.

- Copia simple del Registro Sanitario vigente del bien correspondiente, expedido por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria – DIGESA, según los artículos 102 y 105 del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo Nº 007-98-SA y sus modificatorias.

Requisito que deberá presentar solo para los productos que a continuación se detalla

1. ACEITE VEGETAL COMESTIBLE - ENVASE X LITRO
2. FIDEO CABELLO DE ÁNGEL - PRESENTACION x 250 GR.
3. FIDEO CORTO SURTIDO DE GRANO DURO - FIDEO CORTO SURTIDO x 250 GR.
4. FIDEOS TALLARÍN DELGADO - PRESENTACION X 1/2 KILO.
5. ARROZ PILADO - LARGO DE 6.6 m.m., EXTRA SACO x 50 KILOS.
6. HARINA DE TRIGO PREPARADA - PAQUETE x 1 KILO.
7. HARINA DE TRIGO - A GRANUL.
8. AZÚCAR RUBIA DOMESTICA - SACO X 50 KILOS.
9. SAL DE COCINA X 1 kg - PRESENTACION x 1 KILO.

- Copia Simple del Registro Sanitario, Protocolo Técnico para Registro Sanitario o Autorización Sanitaria de Productos Pesqueros y Acuícolas y sus Aditivos Alimentarios vigente, otorgado por el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera – SANIPES, según el Decreto Supremo Nº 012- 2013-PRODUCE, para cada bien a contratar.

Requisitos que deberá presentar solo para el producto que a continuación se detalla:

1. ATUN EN FILETE EN ACEITE VEGETAL X 170 g

5.3 Requisitos de calificación

a) Capacidad Legal

Habilitación:

A)

- Copia simple de la Resolución Directoral vigente que otorga Validación Técnica Oficial al Plan HACCP, emitida por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria - DIGESA, según Resolución Ministerial Nº 449-2006/MINSA, Aprueban Norma Sanitaria para la Aplicación del Sistema HACCP en la Fabricación de Alimentos y Bebidas. El Plan HACCP deberá aplicarse a la línea de producción del bien objeto de contratación o a una línea de producción dentro de la cual esté inmerso el bien requerido, en razón del artículo 4 de la norma sanitaria aprobada por la Resolución Ministerial Nº 449-2006/MINSA.

Requisito que deberá presentar solo para los productos que a continuación se detalla:

1. ACEITE VEGETAL COMESTIBLE - ENVASE X LITRO
2. FIDEO CABELLO DE ÁNGEL - PRESENTACION x 250 GR.
3. FIDEO CORTO SURTIDO DE GRANO DURO - FIDEO CORTO SURTIDO x 250 GR.
4. FIDEOS TALLARÍN DELGADO - PRESENTACION X 1/2 KILO.
5. ARROZ PILADO - LARGO DE 6.6 m.m., EXTRA SACO x 50 KILOS.
6. HARINA DE TRIGO PREPARADA - PAQUETE x 1 KILO.

Página 2 de 4



7. HARINA DE TRIGO - A GRANEL
8. AZÚCAR RUBIA DOMESTICA - SACO X 50 KILOS.
9. SAL DE COCINA X 1 kg - PRESENTACION x 1 KILO.

B)

- Copia simple de la Habilitación Sanitaria o Protocolo Técnico de Planta de Procesamiento Industrial de Productos Pesqueros y Acuícolas vigente otorgada por el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera – SANIPES, según el Decreto Supremo N° 012-2013-PRODUCE, para cada bien a contratar, en cumplimiento del Decreto Supremo N° 040- 2001-PE, y sus modificatorias.
Requisitos que deberá presentar solo para el producto que a continuación se detalla

- ATÚN EN FILETE EN ACEITE VEGETAL X 170 g

b) Experiencia del Proveedor

El postor debe acreditar un monto facturado acumulado, según como sigue:

Item Paquete N° 01 (Viveres Secos), equivalente a **S/ 80,000.00** (Ochenta mil y 00/100 Soles) soles por la venta de bienes iguales o similares al objeto de la convocatoria, durante los ocho (8) años anteriores a la fecha de la presentación de ofertas que se computarán desde la fecha de la conformidad o emisión del comprobante de pago, según corresponda.

Se considerará bienes similares: Viveres Secos en general

Item Paquete N° 02 (Viveres Frescos), equivalente a **S/ 100,000.00** (Cien mil y 00/100 Soles) soles por la venta de bienes iguales o similares al objeto de la convocatoria, durante los ocho (8) años anteriores a la fecha de la presentación de ofertas que se computarán desde la fecha de la conformidad o emisión del comprobante de pago, según corresponda.

Se considerará bienes similares: Viveres Frescos en general

En el caso de postores que declaren en el Anexo N° 1 tener la condición de micro y pequeña empresa, se acredita una experiencia de:

S/ 11,000.00 (Once Mil y 00/100 Soles), para el Item Paquete N° 01

S/ 20,000.00 (Veinte Mil y 00/100 Soles) para el Item Paquete N° 02, por la venta de bienes iguales o similares al objeto de la convocatoria, durante los (8) años anteriores a la fecha de la presentación de ofertas que se computarán desde la fecha de la conformidad o emisión del comprobante de pago, según corresponda. En el caso de consorcios, todos los integrantes deben contar con la condición de micro y pequeña empresa

5.4 Método de control durante la ejecución contractual:

Una comisión de la Entidad integrado por 01 nutricionista, 01 biólogo y 01 Inspector Sanitario, efectuarán tres (3) visitas inopinadas, durante el periodo vigencia del contrato, a las instalaciones del Contratista, a fin de verificar el cumplimiento de las condiciones contractuales pactados.

5.5 Lugar y plazo de ejecución

5.5.1 Lugar: Los productos (VIVERES SECOS) serán entregado en el Almacén Central y los productos (VIVERES FRESCOS) serán entregados directamente en el Almacén de Nutrición con la presencia del personal del almacenero de Almacén Central, sito en el Hospital Regional Eleazar

Guzmán Barrón, ubicado en la Av. Brasil S/N – Urb. Santa Cristina (Cruce con Av. Anchoveta) – Distrito de Nuevo Chimbote – Ancash.

5.5.2 Plazo: El plazo de ejecución contractual será de tres meses (03), de acuerdo al cronograma de entrega.

La entrega se realizará en los plazos, días y horarios siguientes:

- **Viveres Frescos:** Sera los días viernes de cada semana en el horario de 11:00 a.m. a 10:00 a.m., de acuerdo a las cantidades mensuales establecidas en el cronograma de entrega de bienes en presencia del responsable de almacén y/o almacenero y un nutricionista designado por el Servicio de Nutrición y Dietética
- **Viveres secos:** El plazo de entrega será de tres (03) días calendario posterior al envío de la orden de compra.

Se adjunta Cronograma de entrega

5.6 Otras obligaciones de la entidad:

El Servicio de Nutrición Y Dietética, proporcionará al Proveedor(es), la Programación para la atención semanal y/o mensual para la atención de víveres frescos

5.7 Adelantos: La entidad **no otorgará adelantos.**

5.8 Subcontratación: El proveedor no podrá subcontratar las prestaciones a su cargo, el contratista es el único responsable de la ejecución total de las prestaciones frente a la Entidad.

5.9 Medidas de control durante la ejecución contractual

- **Áreas que coordinarán con el proveedor:** La coordinación con el proveedor lo realizará la Unidad de Logística en coordinación con la responsable de Nutrición y Dietética.
- **Áreas responsables de las medidas de control:** Representado por el almacenero y por la responsable de Nutrición y Dietética.
- **Área que brindará la conformidad:** La conformidad de los productos estará a cargo del responsable del almacén y el responsable del Servicio de Nutrición y Dietética, los mismos que certificarán la calidad, cantidad, plazo de entrega y cumplimiento de las condiciones contractuales establecidas, de existir observaciones se consignará en el informe respectivo, dando un plazo prudencial para la subsanación, el cual no podrá ser menor a 2 días ni mayor de 3 días calendarios, posterior a la notificación del mismo.

5.10 Forma de pago: El pago se realizará por cada prestación parcial (entrega), , luego de otorgada la conformidad correspondiente a cada entrega según cronograma de entrega.

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

- Orden liquidada por el responsable de almacén y autocontrol y/o visto bueno de almacenero y del responsable del Servicio de Nutrición y Dietética.
- Comprobante de pago.
- Guía de Remisión

5.11 Responsabilidad por vicios ocultos

El plazo máximo de responsabilidad del contratista por la calidad ofrecida y por los vicios ocultos de los servicios ofertados será de un (01) año contado a partir de la conformidad otorgada del bien.

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 de Decreto Legislativo N° 1062, Ley de Inocuidad de los Alimentos, aprobado mediante Decreto Supremo N° 034-2003-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 asegure 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 preenvasados. 5ª Edición, y la NTP 209.038:2019 ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado de alimentos preenvasados. 8ª Edición:



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

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

2.4. Inserto

No aplica.

Precisión 4: No aplica.

FICHA TÉCNICA
APROBADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

| | |
|-----------------------|--|
| Denominación del bien | : 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.

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 |
| 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 convocante deberá precisar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 2 y/o proforma del contrato), 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.

¹ Según artículo 12 del Reglamento del Decreto Legislativo N° 1062, Ley de Inocuidad de los Alimentos, aprobado mediante Decreto Supremo N° 034-2018-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 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 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.

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

2.4. Inserto

No aplica.

Precisión 4: No aplica.

FICHA TÉCNICA
APROBADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

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

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1. Del bien

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

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

Los fideos cortos deben cumplir con las siguientes características:

| CARACTERÍSTICA | ESPECIFICACIÓN | REFERENCIA |
|--|--|---|
| CALIDAD | | |
| Humedad | Máximo 14,0 g/100 g (Se tolera una unidad más del valor indicado como máximo) | NTP 206.010:2016 PASTAS O FIDEOS PARA CONSUMO HUMANO. Requisitos. 2ª Edición |
| Acidez titulable (se expresará como porcentaje de ácido láctico y sobre la base de 14 g/100 g de humedad) | Máximo 0,46% de ácido láctico (se tolera 10 % sobre el valor máximo indicado) | |
| Color | Característico | |
| Sabor y olor | Característico al producto. Libre de sabores y olores indeseables como agrio, amargo y rancio. | |
| 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 convocante deberá precisar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 2 y/o proforma del contrato), el tipo de fideos cortos requerido, de acuerdo con lo disponible en el mercado, por ejemplo: fideos cortos "canuto", "tornillo", "coditos", "munición", "caracol", etc.

¹ Según artículo 12 del Reglamento del Decreto Legislativo N° 1062, Ley de Inocuidad de los Alimentos, aprobado mediante Decreto Supremo N° 034-2003-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 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 de los fideos cortos debe cumplir con lo establecido en el artículo 117 del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA, y sus modificatorias. Asimismo, debe cumplir con la NMP 001:2019 Requisitos para el etiquetado de preenvases. 5ª Edición, y la NTP 209.038:2019 ALIMENTOS ENVASADOS Etiquetado de alimentos preenvasados. 8ª Edición, según lo señalado en el numeral 10.2 de la NTP 206.010:2016.



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

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

2.4. Inserto

No aplica.

Precisión 4: No aplica.

FICHA TÉCNICA
APROBADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

| | |
|-----------------------|--|
| Denominación del bien | : FIDEOS 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.

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 |
| 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 convocante deberá precisar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 2 y/o proforma del contrato), 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.

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.

2.2. 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 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.



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

2.4. Inserto

No aplica.

Precisión 4: No aplica.

FICHA TÉCNICA
APROBADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

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

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1. Del bien

La quinoa grado 1 debe presentar las siguientes características:

| CARACTERÍSTICA | ESPECIFICACIÓN | REFERENCIA | | | | | | | | |
|--|---|---|----------------------|--------------------------------------|---------|--------------|----------|-------------------|----------|--------------|
| CALIDAD | | | | | | | | | | |
| Requisitos mínimos de calidad | Los granos de quinoa deben tener el color característico de la variedad o ecotipo utilizada como materia prima, deben estar exentas de olores extraños o desagradables. Su aspecto debe responder a un grado de homogeneidad respecto a características sensoriales. | NTP 205.062:2021 GRANOS ANDINOS. Quinoa en grano. Requisitos. 3ª Edición | | | | | | | | |
| Requisitos químicos proximales (Valores expresados en base seca) | | | | | | | | | | |
| - Humedad | Máximo 13,0% | | | | | | | | | |
| - Proteínas | Mínimo 10% | | | | | | | | | |
| - Cenizas | Máximo 3,5% | | | | | | | | | |
| - Grasa | Mínimo 4,0% | | | | | | | | | |
| - Fibra cruda | Mínimo 4,0% | | | | | | | | | |
| - Saponina | Menor que 0,12% | | | | | | | | | |
| Tamaño del grano | <table><tr><th>Tamaño de los granos</th><th>Diámetro promedio de los granos (mm)</th></tr><tr><td>Grandes</td><td>Mayor a 1,70</td></tr><tr><td>Medianos</td><td>Entre 1,40 a 1,70</td></tr><tr><td>Pequeños</td><td>Mayor a 1,20</td></tr></table> | | Tamaño de los granos | Diámetro promedio de los granos (mm) | Grandes | Mayor a 1,70 | Medianos | Entre 1,40 a 1,70 | Pequeños | Mayor a 1,20 |
| Tamaño de los granos | Diámetro promedio de los granos (mm) | | | | | | | | | |
| Grandes | Mayor a 1,70 | | | | | | | | | |
| Medianos | Entre 1,40 a 1,70 | | | | | | | | | |
| Pequeños | Mayor a 1,20 | | | | | | | | | |
| Grado (Tolerancias de calidad) | | | | | | | | | | |
| <u>Sensoriales</u> | | | | | | | | | | |
| - Granos enteros | Mínimo 97% | | | | | | | | | |
| - Granos quebrados | Máximo 1,0% | | | | | | | | | |
| - Granos dañados (manchados) | Máximo 0,5% | | | | | | | | | |
| - Granos germinados | Máximo 0,25% | | | | | | | | | |
| - Granos recubiertos | 0% | | | | | | | | | |
| - Granos inmaduros | Máximo 0,5% | | | | | | | | | |



| CARACTERÍSTICA | ESPECIFICACIÓN | REFERENCIA |
|---------------------------------------|--|---|
| - Granos contrastantes | Máximo 0,5% | |
| - Impurezas totales | Máximo 0,25% | |
| Físicos | | |
| - Piedrecillas en 100 g de muestra | Ausencia | |
| - Insectos (enteros, partes o larvas) | Ausencia | |
| Homogeneidad | El contenido de cada envase debe ser homogéneo y estar constituido únicamente por granos de quinua procesada de la misma calidad. La parte visible de los granos en el envase debe ser representativa. | |
| INOCUIDAD | Cumplir con los requisitos establecidos por la autoridad competente ¹ . | |
| | Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA ² , Autoridad Nacional competente. | Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias. |
| | Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria – DIGESA ³ para alimento elaborado industrialmente (fabricado). | Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA, sus modificatorias y regulación complementaria. |



Precisión 1: La entidad convocante deberá precisar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas, numeral 2 y/o proforma del contrato), el tamaño del grano de quinua grado 1 requerido de acuerdo a lo establecido en la presente Ficha Técnica, por ejemplo: Quinua grano grande - grado 1.

2.2. Envase y/o embalaje

La quinua grado 1 debe ser envasada de tal manera que el producto quede debidamente protegido. Los envases y embalajes deben ser nuevos, estar limpios y ser de calidad tal que evite cualquier daño externo o interno al producto. Los envases deben ser de primer uso y conservar sus características de calidad, higiene, ventilación y resistencia necesarias para asegurar y garantizar la inocuidad y aptitud del producto durante el transporte, la manipulación, conservación y comercialización apropiada de los granos de quinua, según lo indica el numeral 7.2 de la NTP 205.062:2021.

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.

¹ A los alimentos en los cuales se aplica un secado industrial, es decir que se aplica transferencia de masa y calor (lío-filización, secado por aire caliente, atomización, etc.), donde se requiere que dichos procesos sean controlados, la competencia corresponde a la DIGESA.

A los alimentos en los cuales se aplica un secado que solo implica una transferencia de masa (seco salado, deshidratación osmótica, etc.), donde no se requiera necesariamente que sea controlado, la competencia corresponde al SENASA. La entidad no requerirá hacer dicha precisión, es responsabilidad del proveedor cumplir con lo establecido por la autoridad competente correspondiente según el proceso seguido para la obtención del bien de la presente ficha técnica.

² 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.

³ Según artículo 12 del Reglamento del Decreto Legislativo N° 1062, Ley de Inocuidad de los Alimentos, aprobado mediante Decreto Supremo N° 034-2008-AG.

2.3. Rotulado

Además de los requisitos aplicables especificados en la norma Codex CXS 1-1985 (2018) NORMA GENERAL PARA EL ETIQUETADO DE LOS ALIMENTOS PREENVASADOS, y en la NMP 001:2019 Requisitos para el etiquetado de preenvases, 5ª Edición, el rotulado debe contener lo siguiente, según el numeral 8 de la NTP 205.062:2021:

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

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

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

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



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.

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 | El arroz pilado debe: | | NTP 205.011:2021 ARROZ. Arroz elaborado. Requisitos. 3ª Edición | | | | | | | | |
| | <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 hielén y polvillo. | | | | | | | | | | |
| Clase y longitud | 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. | | | | | | | | | | |
| | <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 2,5% | | | | | | | | | | |

| CARACTERÍSTICA | ESPECIFICACIÓN | REFERENCIA |
|--|---|---|
| CALIDAD | | |
| Materia extraña (Se considera solo materia extraña orgánica. No se permite la presencia de materias extrañas inorgánicas) | Máximo 0,15% | |
| Granos quebrados | Máximo 5% | |
| Granos inmaduros | 0,00% | |
| INOCUIDAD | Cumple 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 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 ENVASES 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 deba estar rotulada. La información adicional que se solicite no puede modificar las características del bien descritas en numeral 2.1 de la presente ficha técnica.

2.4 Inserto

No aplica.

Precisión 4: No aplica.



FICHA TÉCNICA
APROBADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

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

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1. Del bien

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

La harina de trigo preparada debe presentar las siguientes características:

| CARACTERÍSTICA | ESPECIFICACIÓN | REFERENCIA |
|---|---|--|
| CALIDAD | | |
| Humedad | Máximo 15,00% | NTP 205.064:2015 (revisada el 2020) TRIGO. Harina de trigo para consumo humano. Requisitos. 1ª Edición |
| Cenizas, (±5%) en base seca | Máximo 0,75% | |
| Acidez, (±10%) (expresado como porcentaje de ácido sulfúrico) | Máximo 0,10% | |
| Aspecto | El cumplimiento del requisito se debe determinar considerando una humedad de 15% en la harina. 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. |
| Aditivos alimentarios | Contiene un agregado de sustancia leudante. Puede contener aditivos autorizados por la autoridad nacional competente. | |
| MICRONUTRIENTES | Cumplir con lo establecido en el artículo 4 del documento de la referencia. | |

| CARACTERÍSTICA | ESPECIFICACIÓN | REFERENCIA |
|------------------|--|---|
| INOCUIDAD | Cumplir con los requisitos establecidos por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria – DIGESA, autoridad nacional competente 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.

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

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1. Del bien

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

La harina de trigo debe presentar las siguientes características:



| CARACTERÍSTICA | ESPECIFICACIÓN | REFERENCIA |
|--|---|---|
| CALIDAD | | |
| Humedad | Máximo 15,00% | NTP 205.064:2015 (revisada el 2020) TRIGO. Harina de trigo para consumo humano. Requisitos. 1ª Edición |
| Cenizas, (±5%) en base seca | Máximo 0,75% | |
| Acidez, (±10%), (expresado como porcentaje de ácido sulfúrico) | Máximo 0,10% | |
| Aspecto | Producto homogéneo, sin grumos considerando la compactación natural del envasado y estibado, exento de toda sustancia y cuerpo extraño a su naturaleza. | |
| Color | Blanco cremoso | |
| Olor | Característico, sin indicios de rancidez o enranciamiento. | 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 | |

| 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 envasa 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 de 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 aseguran 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° 012-2016-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 de 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.

¹ Según artículo 12 del Reglamento del Decreto Legislativo N° 1062, Ley de Inocuidad de los Alimentos, aprobado mediante Decreto Supremo N° 034-2003-AG

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: $F = \frac{\% \text{Humedad}}{100 - ^\circ \text{Pol}}$ | Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA, sus modificatorias y regulación complementarias. |
| INOCUIDAD | Cumplir con los requisitos establecidos por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria – DIGESA, la autoridad nacional competente ¹ . | |

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

Precisión 1: Ninguna.

2.2. Envase y/o 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 de contrato), otra información que considere deba estar rotulada. La información adicional que se solicite no puede modificar las características del bien descritas en numeral 2.1 de la presente ficha técnica.

2.4. Inserto

No aplica.

Precisión 4: No aplica.

FICHA TÉCNICA
APROBADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

| | |
|-----------------------|--|
| Denominación del bien | : FILETE DE ATÚN EN ACEITE VEGETAL |
| Denominación técnica | : CONSERVA DE FILETE DE ATÚN EN ACEITE VEGETAL |
| Unidad de medida | : LATA |
| Descripción general | : El atún en conserva es el producto compuesto por carne de las especies <i>Thunnus alalunga</i> , <i>Thunnus albacares</i> , <i>Thunnus atlanticus</i> , <i>Thunnus obesus</i> , <i>Thunnus maccoyii</i> , <i>Thunnus thynnus</i> , o <i>Thunnus tonggol</i> , precocida, con aceite vegetal como medio de relleno o líquido de gobierno, envasada en recipientes cerrados herméticamente, que han sido sometidos a esterilización comercial. |

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1. Del bien

El filete de atún es el músculo longitudinal (dorsal y ventral) del pescado, separado del cuerpo mediante corte paralelo a la espina dorsal, con o sin piel, espinas y carne oscura, según el numeral 3.3 de la NTP 204.002:2011 (revisada el 2016) CONSERVAS DE PESCADO. Clasificación de acuerdo a la presentación del contenido. 2ª Edición.

El tamaño de los filetes debe ser, de acuerdo al tipo del envase, de manera tal que ocupen el diámetro, ancho, largo o altura de forma completa, en los formatos cilíndricos o rectangulares, según corresponda. El peso escurrido debe ser declarado en la etiqueta. El contenido debe ocupar como mínimo el 95 % de la capacidad del envase, según el numeral 5.2 de la NTP 204.002:2011 (revisada el 2016).

El filete de atún en aceite vegetal debe estar preparado con pescado sano, de una calidad apta para venderse fresco para el consumo humano; el medio de envasado y todos los demás ingredientes utilizados deben ser de calidad alimentaria y se deben ajustar a todas las normas del Codex aplicables, según los numerales 3.1 y 3.2 de la NTP-CODEX STAN 70:2019.

El filete de atún en aceite vegetal debe presentar las siguientes características:

| CARACTERÍSTICA | ESPECIFICACIÓN | REFERENCIA |
|---------------------|--|--|
| CALIDAD | | |
| Factores de calidad | <p>Una conserva de filete de atún en aceite vegetal debe cumplir con todos los requisitos de esta Ficha Técnica y los defectos que presente deben encontrarse dentro de las siguientes tolerancias:</p> <ul style="list-style-type: none"> - El número total de unidades defectuosas, no debe ser mayor que el número de aceptación (c) de un plan de muestreo apropiado con un NCA de 6,5; - El número total de unidades de muestra que no se ajustan a la forma de presentación (filete) y a la denominación del color no es mayor que el número de aceptación (c) de un plan de muestreo apropiado con un NCA de 6,5; - El peso neto medio o el peso escurrido medio, según corresponda, de todas las unidades de muestra examinadas no es inferior al peso declarado siempre que ninguno de los envases tomado por separado presente un déficit de peso excesivo. | NTP-CODEX STAN 70:2019 NORMA PARA EL ATÚN Y BONITO EN CONSERVA. 3ª Edición |

| CARACTERÍSTICA | ESPECIFICACIÓN | REFERENCIA |
|------------------------|---|---|
| <u>Defectos</u> | Una unidad de muestra se considera defectuosa cuando presente cualquiera de las características que se determinan seguidamente: | |
| Materias extrañas | Cualquier materia presente en la unidad de muestra que no provenga del pescado o del medio de envasado, que no constituya un peligro para la salud humana, y se reconozca fácilmente a simple vista o se detecte mediante cualquier método, incluso mediante el uso de una lente de aumento, que revele el incumplimiento de las buenas prácticas de fabricación e higiene. | |
| Olor y sabor | Una unidad de muestra afectada por olores o sabores objetables persistentes e inconfundibles que sean signo de descomposición o ranciedad. | |
| Textura | <ul style="list-style-type: none"> - Carne excesivamente blanda no característica de la especie que compone el producto; o - Carne excesivamente dura no característica de la especie que compone el producto; o - Presencia de orificios en la carne en más del 5% del contenido escurrido. | |
| Alteraciones del color | Una unidad de muestra con claras alteraciones del color que sean signo de descomposición o ranciedad con manchas de sulfuro que afecten a más del 5% del contenido escurrido. | |
| Materias objetables | Una unidad de muestra que presente uno o más cristales de estruvita de más de 5 mm de longitud. | |
| INOCUIDAD | Cumplir con los requisitos establecidos por el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera - SANIPES, autoridad nacional competente ¹ . | Manual Indicadores sanitarios y de inocuidad para los productos pesqueros y acuícolas para mercado nacional y de exportación, aprobado mediante Resolución de Dirección Ejecutiva N° 057-2016-SANIPES-DE, y su modificatoria. |

Precisión 1: Ninguna.

2.2. Envase y embalaje

El envase y embalaje utilizado debe cumplir lo establecido en los numerales 8.2 y 8.3 de la NTP 204.001:2019 CONSERVAS DE PRODUCTOS PESQUEROS. Generalidades. 2ª Edición.

Asimismo, el doble cierre en los envases metálicos debe cumplir con los requisitos mínimos establecidos en el numeral 1.2.6 del 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.

Del mismo modo, los envases metálicos deben cumplir con las especificaciones de vacío mínimo según el tipo de envase y capacidad, según lo establecido en el numeral 1.2.7 del Manual

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

Indicadores sanitarios y de inocuidad para los productos pesqueros y acuícolas para mercado nacional y de exportación, aprobado mediante Resolución de Dirección Ejecutiva N° 057-2016-SANIPES-DE, y su modificatoria.

Precisión 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 y embalaje. Además, podrá indicar las características del envase y el embalaje tales como: material, peso o contenido, tipo de cerrado, siempre que se haya verificado que estas características aseguren la pluralidad de postores.

2.3. Rotulado

Además de lo indicado en los artículos 150 y 151 de la Norma Sanitaria para las Actividades Pesqueras y Acuícolas, aprobada mediante Decreto Supremo N° 040-2001-PE, y sus modificatorias, el rotulado debe cumplir lo establecido en los numerales 6 de la norma NTP-CODEX STAN 70:2019, 8.1 de la NTP 204.001:2019 y 5.2.3 de la NTP 204.002:2011 (revisada el 2016).



El rotulado debe contener advertencias publicitarias, en caso corresponda, según lo indicado en el Manual de Advertencias Publicitarias en el marco de lo establecido en la Ley N° 30021, Ley de promoción de la alimentación saludable para niños, niñas y adolescentes, y su Reglamento aprobado por Decreto Supremo N° 017-2017-SA; aprobado mediante Decreto Supremo N° 012-2018-SA y sus modificatorias. Dichas advertencias publicitarias deben ser consignadas de manera clara, legible, destacada y comprensible en la cara frontal de la etiqueta del producto; así mismo, el rotulado debe cumplir, también, con todo lo establecido en el Manual indicado.

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.

FICHA TÉCNICA
APROBADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

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

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1. Del bien

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

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

La sal de cocina debe cumplir con las siguientes características:

| CARACTERÍSTICA | ESPECIFICACIÓN | REFERENCIA | |
|---|--|--|--|
| CALIDAD | | | |
| Requisitos sensoriales | | | |
| Aspecto | Granulosos y libre de sustancias extrañas visibles | NTP 209.015:2006 SAL PARA CONSUMO HUMANO. 2ª Edición | |
| Color | Blanco | | |
| Olor | Inodoro | | |
| Sabor | Salado característico | | |
| Requisitos físico químicos | | | |
| 1. Humedad | Máximo 0,5% | | |
| 2. Pureza | Mínimo 99,1% | | |
| 3. Granulometría: debe pasar | • Tamiz ITINTEC 2,00 mm (N° 10): Mínimo 75% | | |
| | • Tamiz ITINTEC 177 µm (N° 80): Máximo 30% | | |
| 4. Sustancias Impermeabilizantes totales 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 1,0 mg/Kg | CXS 193-1995 (2019) NORMA GENERAL PARA LOS CONTAMINANTES Y LAS TOXINAS | |

Versión 02

Página 1 de 3

| 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 expresado en ppm;

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.

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

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

2.4. Inserto
No aplica.



Precisión 4: No aplica.

FICHA TÉCNICA
APROBADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

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

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1. Del bien

El frijol bayo calidad 1 - extra se debe comercializar en su envase original, que permita mantener sus características de calidad e higiénicas, asegurando que el mismo no sea alterado, contaminado, adulterado o manipulado en condiciones no sanitarias que representen un peligro para la salud, según indica el último párrafo del numeral 10.1 de la NTP 205.015:2015, y su Corrigenda Técnica.

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

| CARACTERÍSTICA | ESPECIFICACIÓN | REFERENCIA |
|----------------------------|---|---|
| CALIDAD | | |
| Uniformidad | Cada lote de frijol debe estar conformado por la misma variedad. Variedad contrastante: Máximo 1,00% | 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 esadíos. - Ausencia de granos con hongos. | |
| Aspecto | | |
| - Grano enfermo | 0,00% | |
| - Grano picado | Máximo 1,00% | |
| - Grano partido o quebrado | Máximo 1,00% | |
| - Grano arrugado | Máximo 1,00% | |
| - Materias extrañas | Máximo 0,050% | |
| 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 frijol bayo calidad 1 - extra 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 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

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

Los granos de frijol bayo calidad 1 - extra se deben envasar en envases de primer uso, que salvaguarden las cualidades de calidad, higiénicas (inocuas o no dañinas), nutricionales, tecnológicas y sensoriales del alimento. Los envases incluido el material de envasado deben estar fabricados con sustancias que sean inocuas y apropiadas para el uso al que se destinan. No deben transmitir al producto sustancias tóxicas ni olores o sabores desagradables, además, cuando el producto se envase en sacos, estos deben estar limpios, ser resistentes y estar bien cosidos o sellados, según el numeral 10.1 de la NTP 205.015:2015, y su Corrigenda Técnica.

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

2.3. Rotulado

El rotulado de los envases de los granos de frijol bayo calidad 1 - extra, debe cumplir con lo establecido en la norma NTP 209.038:2019 ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado de alimentos preenvasados, 8ª Edición, además de la siguiente información, según indica el numeral 10.2 de la NTP 205.015:2015, y su Corrigenda Técnica:



- el nombre del producto, indicando el nombre común "frijol";
- nombre o razón social y dirección del productor, envasador o vendedor en el caso de productos importados, nombre o razón social, RUC y dirección del importador;
- fecha de vencimiento;
- código o número de lote;
- condiciones de conservación o almacenamiento;
- el contenido neto (por ejemplo: gramos g, kilogramos kg);
- el grado de calidad indicado como "Grado 1 o Extra";
- número de Autorización Sanitaria de Establecimiento de Procesamiento Primario emitida por el SENASA.

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

2.4. Inserto

No aplica.

Precisión 4: No aplica.

FICHA TÉCNICA
APROBADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

| | |
|-----------------------|---|
| Denominación del bien | FRIJOL CANARIO CALIDAD 1 - EXTRA |
| Denominación técnica | FRIJOL CANARIO CAMANEJO/ FRIJOL CANARIO 2000 - INIAA GRADO DE CALIDAD 1 - EXTRA |
| Unidad de medida | KILOGRAMO |
| Descripción general | El frijol canario calidad 1 - extra es el grano maduro, procedente de la especie <i>Phaseolus vulgaris</i> (L.) o frijol común. |

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1. Del bien

El frijol canario calidad 1 - extra se debe comercializar en su envase original, que permita mantener sus características de calidad e higiénicas, asegurando que el mismo no sea alterado, contaminado, adulterado o manipulado en condiciones no sanitarias que representen un peligro para la salud, según indica el último párrafo del numeral 10.1 de la NTP 205.015:2015, y su Corrigenda Técnica.

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

| CARACTERÍSTICA | ESPECIFICACIÓN | REFERENCIA |
|----------------------------|--|--|
| CALIDAD | | |
| Uniformidad | Cada lote de frijol debe estar conformado por la misma variedad. Variedad contrastante: Máximo 1,00% | 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 1,00% | |
| - Grano partido o quebrado | Máximo 1,00% | |
| - Grano arrugado | Máximo 1,00% | |
| - Materias extrañas | Máximo 0,050% | |
| 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 canario calidad 1 - extra 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:

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

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 canario calidad 1 - extra se deben envasar en envases de primer uso, que salvaguarden las cualidades de calidad, higiénicas (inocuas o no dañinas), nutricionales, tecnológicas y sensoriales de 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 1 - extra, debe cumplir con lo establecido en la norma NTP 209.038:2019 ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado de alimentos preenvasados, 8ª Edición, además de la siguiente información, según indica el numeral 10.2 de la NTP 205.015:2015, y su Corrigenda Técnica:



- el nombre del producto, indicando el nombre común "frijol";
- nombre o razón social y dirección del productor, envasador o vendedor en el caso de productos importados, nombre o razón social, RUC y dirección del importador;
- fecha de vencimiento;
- código o número de lote;
- condiciones de conservación o almacenamiento;
- el contenido neto (por ejemplo: gramos g, kilogramos kg);
- el grado de calidad indicado como "Grado 1 o Extra";
- número de Autorización Sanitaria de Establecimiento de Procesamiento Primario emitida por el SENASA.

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

2.4. Inserto

No aplica.

Precisión 4: No aplica.

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
Versión 08

FICHA TÉCNICA
APROBADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

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

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1. Del bien

El frijol panamito calidad 1 - extra se debe comercializar en su envase original, que permita mantener sus características de calidad e higiénicas, asegurando que el mismo no sea alterado, contaminado, adulterado o manipulado en condiciones no sanitarias que representen un peligro para la salud, según indica el último párrafo del numeral 10.1 de la NTP 205.015:2015, y su Corrigenda Técnica.

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

| CARACTERÍSTICA | ESPECIFICACIÓN | REFERENCIA |
|----------------------------|---|--|
| CALIDAD | | |
| Uniformidad | Cada lote de frijol debe estar conformado por la misma variedad. Variedad contrastante: Máximo 1,00% | 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 esadíos. - Ausencia de granos con hongos. | |
| Aspecto | | |
| - Grano enfermo | 0,00% | |
| - Grano picado | Máximo 1,00% | |
| - Grano partido o quebrado | Máximo 1,00% | |
| - Grano arrugado | Máximo 1,00% | |
| - Materias extrañas | Máximo 0,050% | |
| 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 Panamito calidad 1 - extra 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 producto quede debidamente protegido, según indican los numerales 7 y 10.1 de la NTP 205.015:2015, y su Corrigenda Técnica.

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

Los granos de frijol Panamito calidad 1 - extra se deben envasar en envases de primer uso, que salvaguarden las cualidades de calidad, higiénicas (inocuas o no dañinas), nutricionales, tecnológicas y sensoriales del alimento. Los envases incluido el material de envasado deben estar fabricados con sustancias que sean inocuas y apropiadas para el uso al que se destinan. No deben transmitir al producto sustancias tóxicas ni olores o sabores desagradables, además, cuando el producto se envase en sacos, estos deben estar limpios, ser resistentes y estar bien cosidos o sellados, según numeral 10.1 de la NTP 205.015:2015, y su Corrigenda Técnica.

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

2.3. Rotulado

El rotulado de los envases de los granos de frijol Panamito calidad 1 - extra, debe cumplir con lo establecido en la norma NTP 209.038:2019 ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado de alimentos preenvasados, 8ª Edición, además de la siguiente información, según indica el numeral 10.2 de la NTP 205.015:2015, y su Corrigenda Técnica:

- el nombre del producto, indicando el nombre común "frijol";
- nombre o razón social y dirección del productor, envasador o vendedor en el caso de productos importados, nombre o razón social, RUC y dirección del importador;
- fecha de vencimiento;
- código o número de lote;
- condiciones de conservación o almacenamiento;
- el contenido neto (por ejemplo: gramos g, kilogramos kg);
- el grado de calidad indicado como "Grado 1 o Extra";
- número de Autorización Sanitaria de Establecimiento de Procesamiento Primario emitida por el SENASA.



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

2.4. Inserto

No aplica.

Precisión 4: No aplica.

FICHA TÉCNICA
APROBADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

| | |
|-----------------------|---|
| Denominación del bien | : HABA ENTERA SECA CALIDAD PRIMERA |
| Denominación técnica | : HABA SECA GRADO DE CALIDAD PRIMERA |
| Unidad de medida | : KILOGRAMO |
| Descripción general | : El haba seca es el grano maduro procedente de la especie <i>Vicia faba</i> L. |

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1. Del bien

El haba entera seca de calidad primera debe presentar las siguientes características:

| CARACTERÍSTICA | | ESPECIFICACIÓN | REFERENCIA | |
|-----------------------|---|--|---|--|
| CALIDAD | | | | |
| Condiciones generales | | Deben estar exentos de olores y sabores extraños. | NTP 205.024:2014 (revisada el 2019) CEREALES, LEGUMINOSAS Y PRODUCTOS DERIVADOS. Habas. Requisitos. 3ª Edición | |
| Uniformidad | | Cada lote debe estar conformado por una misma variedad. Se aceptan granos de variedades contrastantes en las tolerancias establecidas. Cada lote de haba debe ser homogéneo, según sea su clasificación por calibres, en cuanto al color, tamaño, y otras características propias del grano seco de haba. | | |
| Humedad | | Máximo 15% | | |
| Sanidad y aspecto | Grano enfermo | 0,0% | | |
| | Grano picado | 0,0% | | |
| | Otros defectos (grano abierto, arrugado, descascarado, germinado, manchado, partido, roído y sucio) | Maximo 2,0% | | |
| | Variedad contrastante | Máximo 5,0% | | |
| | Materias extrañas | 0,0% | | |
| | Granos infestados | No se acepta que los lotes presenten granos infestados con insectos vivos y/o muertos en cualquiera de sus estados. | | |
| Calibre | Calibre | Número de granos por 28,3495 g (onza americana) | | |
| | 1 | Menor a 9 habas | | |
| | 2 | 10 a 12 habas | | |
| | 3 | 13 a 15 habas | | |
| | 4 | 16 a 18 habas | | |
| | 5 | Mayor a 19 habas | | |



| 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 haba entera seca calidad primera requerido, de acuerdo a lo establecido en la presente Ficha Técnica, por ejemplo: haba entera seca calidad primera de calibre 2.

2.2. Envase y/o embalaje

El haba entera seca calidad primera debe ser envasada según lo establecido en la norma Codex CXC 1-1969 (2020) PR NCIPIOS GENERALES DE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS, de tal manera que el producto quede debidamente protegido.

El envase que contiene al haba entera seca calidad primera debe ser de material inocuo y de primer uso, estar libre de 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, además, cuando el producto se envase en sacos, estos deben estar limpios, ser resistentes y estar bien cosidos o sellados según numeral 6 de la norma Codex CXS 171-1989 (1995) NORMA PARA DETERMINADAS LEGUMBRES.



El haba entera seca calidad primera debe ser envasada en recipientes que salvaguarden las cualidades higiénicas, nutritivas, tecnológicas y organolépticas del producto. Los envases deben ser 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, además, cuando el producto se envase en sacos, estos deben estar limpios, ser resistentes y estar bien cosidos o sellados según numeral 6 de la norma Codex CXS 171-1989 (1995) NORMA PARA DETERMINADAS LEGUMBRES.

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 del haba seca calidad primera, además de los requisitos aplicables especificados en la NTP 209.038:2019 ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado de alimentos preenvasados. 8ª Edición, debe indicar en idioma español lo siguiente, según el numeral 10 de la NTP 205.024:2014 (revisada el 2019):

- el nombre del producto;
- el país de origen;
- el grado de calidad;
- el peso neto, en kilogramos;
- nombre o razón social del productor, envasador o vendedor, distribuidor, importador;
- el código o clave del lote;
- el mes y año de envasado;
- el mes y año de vencimiento;
- condiciones especiales de conservación, cuando el producto lo requiera;
- número de Autorización Sanitaria de Establecimiento de Procesamiento Primario emitida por el SENASA.

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 las características del bien descritas en el numeral 2.1 de la presente ficha técnica.

2.4. Inserto
No aplica.

Precisión 4: No aplica.



FICHA TÉCNICA
APROBADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

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

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1. Del bien

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

| CARACTERÍSTICA | ESPECIFICACIÓN | REFERENCIA |
|----------------------|---|--|
| CALIDAD | | |
| Requisitos generales | Los granos de arveja partida deben: - Estar exentos de sabores y olores extraños y de insectos vivos, muertos o en cualquiera de sus estadios. - Estar exentos de materias extrañas inorgánicas que representen un peligro para la salud humana. - Estar conformados por una misma variedad (es decir un mismo color, forma y otras características varietales). | NTP 205.025:2014 (revisada el 2019) LEGUMINOSAS. Arveja partida. Requisitos. 2ª Edición |
| Contenido de humedad | Máximo 15% | |
| Grado de calidad | Grano infectado | 0,00% |
| | Grano picado | Máximo 0,80% |
| | Grano partido o quebrado | Máximo 2,00% |
| | Grano con cáscara (testa) | Máximo 2,00% |
| | Grano quemado | Máximo 0,50% |
| | Materias extrañas | Máximo 0,20% |
| 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 arveja partida calidad 2 - superior, además de cumplir lo establecido en la NTP 209.038:2019 ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado de alimentos preenvasados, 8ª Edición, debe considerar lo siguiente, según el numeral 7.2 de la NTP 205.025:2014 (revisada el 2019):



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

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

2.4. Inserto

No aplica.

Precisión 4: No aplica.

FICHA TÉCNICA
APROBADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

| | |
|-----------------------|---|
| Denominación del bien | : GARBANZO CALIDAD 2 - SUPERIOR |
| Denominación técnica | : GARBANZO GRADO DE CALIDAD 2 - SUPERIOR |
| Unidad de medida | : KILOGRAMO |
| Descripción general | : El Garbanzo es el grano maduro procedente de la especie <i>Cicer arietinum</i> L. |

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1. Del bien

Los granos de garbanzo calidad 2 - superior deben ser inocuos y aptos para el consumo humano, y estar exentos de materias extrañas inorgánicas y de semillas tóxicas o nocivas que representen un peligro para la salud humana, según indican los numerales 6.1 y 6.2.5 de la NTP 205.023:2014 (revisada el 2019).

Los granos de garbanzo calidad 2 - superior se deben preparar y manipular de conformidad con las secciones apropiadas de la Norma Codex CXC 1-1969 (2020) PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS, según indica el numeral 7.1 de la NTP 205.023:2014 (revisada el 2019).

Los granos de garbanzo calidad 2 - superior deben presentar las siguientes características:



| CARACTERÍSTICA | ESPECIFICACIÓN | REFERENCIA | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|----------------------|---|---|---|---|--------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|----------|-------------|
| CALIDAD | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Calibre | Los granos de garbanzo se clasifican de acuerdo a su calibre: | NTP 205.023:2014 (revisada el 2019) LEGUMINOSAS. Garbanzo. Requisitos. 2ª Edición | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | <table><tr><th>Calibre (Tamaño del grano)</th><th>Número de granos de garbanzo contenidos en la masa de 28,5 g (onza americana)</th></tr><tr><td rowspan="5">Grande</td><td>40 - 42</td></tr><tr><td>42 - 44</td></tr><tr><td>44 - 46</td></tr><tr><td>46 - 48</td></tr><tr><td>48 - 50</td></tr><tr><td rowspan="5">Mediano</td><td>50 - 55</td></tr><tr><td>55 - 60</td></tr><tr><td>60 - 65</td></tr><tr><td>65 - 70</td></tr><tr><td>70 - 75</td></tr><tr><td rowspan="5">Pequeño</td><td>75 - 80</td></tr><tr><td>80 - 90</td></tr><tr><td>90 - 100</td></tr><tr><td>100 o mayor</td></tr></table> | | Calibre (Tamaño del grano) | Número de granos de garbanzo contenidos en la masa de 28,5 g (onza americana) | Grande | 40 - 42 | 42 - 44 | 44 - 46 | 46 - 48 | 48 - 50 | Mediano | 50 - 55 | 55 - 60 | 60 - 65 | 65 - 70 | 70 - 75 | Pequeño | 75 - 80 | 80 - 90 | 90 - 100 | 100 o mayor |
| | Calibre (Tamaño del grano) | | Número de granos de garbanzo contenidos en la masa de 28,5 g (onza americana) | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | Grande | | 40 - 42 | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | 42 - 44 | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | 44 - 46 | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | 46 - 48 | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | 48 - 50 | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | Mediano | | 50 - 55 | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | 55 - 60 | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | 60 - 65 | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | 65 - 70 | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | 70 - 75 | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | Pequeño | | 75 - 80 | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | 80 - 90 | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 90 - 100 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 100 o mayor | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Requisitos generales | | Los granos de garbanzo 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), de acuerdo a las tolerancias establecidas en la presente Ficha Técnica. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

| CARACTERÍSTICA | ESPECIFICACIÓN | REFERENCIA |
|---|--|------------|
| Contenido de humedad | Máximo 15% | |
| Grado de calidad | No se acepta, en ninguno de los grados de calidad, que presenten granos infestados con insectos vivos en cualquiera de sus estadios, ni granos con hongos. Los granos de garbanzo calidad 2 superior deben tener como máximo el porcentaje total acumulado de defectos, clase contrastante, variedad contrastante y materias extrañas que se establecen a continuación: | |
| Tolerancias de calidad | | |
| - Grano enfermo | 0,00% | |
| - Grano picado | Máximo 0,50% | |
| - Grano partido o quebrado | Máximo 2,00% | |
| - Grano arrugado | Máximo 2,00% | |
| - Materias extrañas | Máximo 0,2% | |
| - Variedad contrastante y grano verdoso | Máximo 2,00% | |
| 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 2 y/o proforma del contrato) el calibre (tamaño del grano) de garbanzo calidad 2 - superior requerido, de acuerdo a lo establecido en la presente Ficha Técnica, por ejemplo: garbanzo calidad 2 - superior de calibre mediano.

2.2. Envase y/o embalaje

El garbanzo calidad 2 - superior debe ser envasado según lo establecido en la norma Codex CXC 1-1969 (2020), de tal manera que el producto quede debidamente protegido, además los recipientes empleados deben ser tales que salvaguarden las cualidades higiénicas, nutritivas, tecnológicas y sensoriales del alimento.

El envase 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. Los envases (incluido el material de envasado) deben estar fabricados con sustancias que sean inocuas y apropiadas para el uso al que se destinan; deben ser de material nuevo (incluye material recuperado de calidad alimentaria), no deben transmitir al producto sustancias tóxicas 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 indica el numeral 10.1 de la NTP 205.023:2014 (revisada el 2019).

¹ Según artículo 10 del Reglamento del Decreto Legislativo N° 1062, Ley de Inocuidad de los Alimentos, aprobado mediante Decreto Supremo N° 034-2018-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

Precisión 2: La entidad convocante deberá indicar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 2 y/o proforma de 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 granos de garbanzo calidad 2 - superior debe cumplir con lo establecido en la NTP 209.038:2019 ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado de alimentos preenvasados. 8ª Edición, según indica el numeral 10.2 de la NTP 205.023:2014 (revisada el 2019):

- el nombre del producto
- nombre o razón social y dirección del productor, envasador o vendedor; en caso de producto importado, nombre o razón social, número de R.U.C. y dirección del importador;
- fecha de vencimiento;
- código o número del lote;
- condiciones de conservación o almacenamiento;
- contenido neto, en gramos o kilogramos;
- 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 de contrato), otra información que considere deba estar rotulada. La información adicional que se solicite no puede modificar las características del bien descritas en numeral 2.1 de la presente ficha técnica.

2.4. Inserto

No aplica.

Precisión 4: No aplica.

FICHA TÉCNICA
APROBADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

| | |
|-----------------------|--|
| Denominación del bien | : 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><tr><th>Calibre (tamaño)</th><th>Diámetro (mm)</th></tr><tr><td>1</td><td>Mayor o igual que 7,5</td></tr><tr><td>2</td><td>Menor que 7,5</td></tr></table> | | Calibre (tamaño) | Diámetro (mm) | 1 | Mayor o igual que 7,5 | 2 | Menor que 7,5 |
| Calibre (tamaño) | Diámetro (mm) | | | | | | | |
| 1 | Mayor o igual que 7,5 | | | | | | | |
| 2 | Menor que 7,5 | | | | | | | |
| Grado de calidad (Tolerancias) | | | | | | | | |
| - Grano infectado | 0,00% | | | | | | | |
| - Grano picado | Máximo 0,50% | | | | | | | |
| - Grano partido o quebrado | Máximo 2,00% | | | | | | | |
| - Grano descascarado | Máximo 2,00% | | | | | | | |
| - Grano arrugado | Máximo 5,00% | | | | | | | |
| - Grano quemado | Máximo 0,50% | | | | | | | |
| - Materias extrañas | Máximo 0,20% | | | | | | | |
| - Variedad contrastante | Máximo 2,00% | | | | | | | |



| CARACTERÍSTICA | ESPECIFICACIÓN | REFERENCIA |
|----------------|---|--|
| INOCUIDAD | Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, autoridad nacional competente 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 destinen. No deben transmitir al producto ninguna sustancia tóxica ni olores o sabores desagradables. Cuando el producto se envase en sacos, éstos deben estar limpios, ser resistentes y estar bien cosidos o sellados, según se indica en los numerales 10 y 10.1 de la NTP 205.022:2014 (revisada el 2019).

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



2.3. Rotulado

El rotulado de los envases de lenteja calidad 2 - superior debe cumplir con lo indicado en la NTP 209.038:2019 ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado de alimentos preenvasados. 8ª Edición y las disposiciones específicas 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.

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

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 | : | PALLAR CALIDAD SUPERIOR |
| Denominación técnica | : | PALLAR BIG LIMA 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 estrías que irradian del hilio. |

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1. Del bien

El pallar 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 calidad superior debe tener las características de forma, tamaño y peso del grano del cultigrupo Big Lima, 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) | Nº de granos en 100 gramos (g) |
|--|-------------------------|----------------------|-----------------------|-------------------------|--------------------------------|
| Arriñonada o semiarriñonada, ligeramente aplanado. | 18 - 22 | 12,5 - 16 | 6 - 7,5 | 153 - 256 | 40 - 65 |



El pallar de calidad superior debe presentar las siguientes características:

| CARACTERÍSTICA | ESPECIFICACIÓN | REFERENCIA |
|----------------------|---|--|
| CALIDAD | | |
| Requisitos generales | <p>Los granos de pallar deben:</p> <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. | <p>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</p> |
| 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. | |
| Contenido de humedad | Máximo 15% | |

| CARACTERÍSTICA | ESPECIFICACIÓN | REFERENCIA |
|-------------------------------|--|--|
| 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. | |
| Tolerancias de calidad | | |
| - 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 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 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 deben transmitir al producto ninguna sustancia tóxica ni olores o sabores desagradables. Además, el pallar 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 envasa 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 205.09:2015 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. CORRIGENDA TÉCNICA 1. 1ª Edición

2.3. Rotulado

En el rotulado de los envases de pallas de 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.

FICHA TÉCNICA
APROBADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

| | |
|-----------------------|--|
| Denominación del bien | : PEPINILLO CALIDAD PRIMERA |
| Denominación técnica | : PEPINO CALIDAD PRIMERA |
| Unidad de medida | : UNIDAD |
| Descripción general | : El pepinillo es el fruto de la hortaliza <i>Cucumis sativus</i> L. cuyo color va desde el verde oscuro al verde claro; de sabor y color característicos. |

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

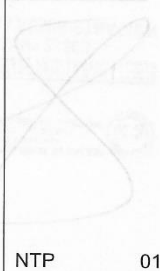
2.1. Del bien

El pepinillo calidad primera se clasifica de acuerdo a su tamaño, según se indica en la siguiente tabla, de acuerdo a lo establecido en el numeral 4.1.3 de la NTP 011.113:2019 y su Corrigenda Técnica:

| Código de calibre | Tamaño | |
|-------------------|-------------------------|--------------------|
| | Rango de longitud en cm | Rango de masa en g |
| B | 20 – 25 | 500 – 600 |
| C | 15 – 19 | 300 – 500 |
| D | 10 – 14 | < 300 |

El pepinillo calidad primera debe presentar las siguientes características:



| CARACTERÍSTICA | ESPECIFICACIÓN | REFERENCIA |
|----------------------|---|--|
| CALIDAD | | |
| Requisitos generales | <ul style="list-style-type: none"> - Estar enteros, sanos, frescos, limpios, de consistencia firme y cáscara razonablemente lisa. - Ser de forma, sabor y olor característicos de la variedad. - Ser de color verde oscuro a claro, pero homogéneo. - Estar prácticamente rectos. - Estar libres de defectos de origen meteorológico (granizo, quemaduras de sol, daños por frío), mecánico (rajaduras, magulladuras, cicatrices), entomológico (insectos) o genético-fisiológico (mosaicos). - Estar exentos de cualquier olor o sabor extraño. - Estar libres de humedad anormal externa. - Excluirse todos los que estén afectados por pudrición o deterioro, al grado que sean inadecuados para su consumo. |  <p>NTP 011.113:2019 HORTALIZAS. Pepino. Requisitos. 2ª Edición, y su Corrigenda Técnica NTP 011.113:2019/CT 1:2022 HORTALIZAS. Pepino. Requisitos. CORRIGENDA TÉCNICA 1. 1ª Edición</p> |
| Color | <p>Verde oscuro.</p> <p>Tolerancia: Máximo 10% con coloración comercial mediana (es aquel que presenta un tercio de su superficie de un color verde claro o blanquecino).</p> | |

| CARACTERÍSTICA | ESPECIFICACIÓN | REFERENCIA |
|---|--|--|
| Forma | Normal (prácticamente rectos con muy ligeras contracciones y gradualmente angostos en los extremos). <u>Tolerancia:</u> Máximo 10% de frutos ligeramente deformes. | |
| Tamaño (Relación entre la longitud y la masa del fruto) | Longitud: Máximo 25 cm Peso: Máximo 600 g <u>Tolerancia:</u> Máximo 5% de frutos de calidad inmediata inferior. | |
| Diámetro (medida de mayor diámetro del fruto tomada en ángulo recto al eje longitudinal) | Máximo: 6,0 cm <u>Tolerancia:</u> Máximo 5% de frutos de calidad inferior. | |
| Aspecto | Frescos, sin signos de deshidratación y/o lignificación. <u>Tolerancia:</u> Máximo 10% de pérdida de peso por deshidratación. | |
| Sanidad | Sanos, libres de insectos, enfermedades u otras alteraciones que pueden perjudicar su conservación y consumo. <u>Tolerancias:</u> a) Daños entomológicos: - Comeduras (producidas generalmente por "gusano de tierra"): Máximo 1% - Perforaciones (producidas generalmente por <i>Diaphania nitidalis</i>): 0% b) Daños fitopatológicos (enfermedades): - Pudriciones: 0% | |
| Grado de madurez | Incipiente formación de semilla y cáscara suave. <u>Tolerancia:</u> Máximo 5% de frutos con semilla formada. | |
| Daños mecánicos | Exentos de magulladuras, cortes o rajaduras. <u>Tolerancia:</u> Máximo 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. |

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

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

2.2. Envase y/o embalaje

Los pepinillos calidad primera deben ser envasados tomando en consideración lo establecido en las normas Codex CXC 1-1969 (2020) PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS y CXC 44-1995 (2004) CÓDIGO DE PRÁCTICAS PARA EL ENVASADO Y TRANSPORTE DE FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS. Asimismo, deben ser acondicionados de tal manera que queden protegidos, ventilados y bien presentados, según se indica en los numerales 6 y 7.1.2 de la NTP 011.113:2019 y su Corrigenda Técnica.

Los envases y materiales de empaque deben ser nuevos, sanitariamente aptos, técnicamente adecuados, limpios, homogéneos en presentación, resistentes a la manipulación y al transporte. También pueden utilizarse envases reutilizables, que cumplan con todos los requisitos antes especificados, según se indica en el numeral 7.1.5 de la NTP 011.113:2019 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 y/o embalaje. Además, podrá indicar las características del envase y/o embalaje, tales como: material, peso, tipo de cerrado, siempre que se haya verificado que estas características aseguren la pluralidad de postores.



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, en la NTP 209.038:2019 ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado de alimentos preenvasados. 8ª Edición, y las disposiciones especificadas en el numeral 7.2 de la NTP 011.113:2019 y su Corrigenda Técnica:

- nombre del producto y la variedad;
- grado de calidad: "primera";
- tamaño;
- número aproximado de pepinillos;
- contenido neto en kilogramos;
- nombre o razón social o marca del productor, envasador o vendedor;
- país de origen;
- número de Autorización Sanitaria de Establecimiento de Procesamiento Primario emitido por el SENASA.

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

2.4. Inserto

No aplica.

Precisión 4: No aplica.

FICHA TÉCNICA
APROBADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

| | |
|-----------------------|--|
| Denominación del bien | : ESPÁRRAGO VERDE CATEGORÍA EXTRA |
| Denominación técnica | : TURIONES DE ESPÁRRAGO VERDE CATEGORÍA EXTRA |
| Unidad de medida | : KILOGRAMO |
| Descripción general | : Los turiones de espárragos verdes son obtenidos de las variedades comerciales de la especie <i>Asparagus officinalis</i> L., de la familia Liliaceae, que se suministran frescos al consumidor después de su acondicionamiento y envasado. |

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1. Del bien

Los espárragos verdes categoría extra deben presentar las siguientes características:

| CARACTERÍSTICA | | ESPECIFICACIÓN | REFERENCIA |
|--------------------|----------|--|---|
| CALIDAD | | | |
| Requisitos mínimos | | Los turiones de espárragos verdes categoría extra deben: a. Estar enteros. b. Estar sanos, y exentos de podredumbre o deterioro que hagan que sean aptos para el consumo. c. Estar limpios, y prácticamente exentos de cualquier materia extraña visible. d. Estar prácticamente exentos de plagas que afecten al aspecto general del producto. e. Estar prácticamente exentos de daños causados por plagas. f. Estar prácticamente exentos de daños por deshidratación. g. Estar exentos de daños causados por frío. h. Estar exentos de humedad externa anormal, salvo la condensación consiguiente a su remoción de una cámara frigorífica. i. Estar exentos de cualquier olor y /o sabor extraño. j. Tener un aspecto y olor frescos. k. Estar prácticamente exentos de magulladuras. l. Estar exentos de daños causados por un lavado o remojado inadecuados. m. El corte en la base de los turiones debe ser lo más recto y limpio posible. Además, los turiones no deben estar huecos, pelados ni quebrados. Se permiten, sin embargo, pequeñas grietas que hayan aparecido después de la recolección, siempre que no superen los límites de tolerancia del grado de calidad. | NTP 011.109:2013 (revisada el 2018) ESPÁRRAGO. Espárrago fresco. Requisitos. 4ª Edición |
| | | | |
| Calidad | Aspecto | Característico de la variedad | |
| | Forma | Muy bien formado y prácticamente rectos | |
| | Puntas | Muy compactas (punta A) | |
| | Defectos | Se permitirá indicios muy leves de manchas de color no característico causados por | |



| CARACTERÍSTICA | | ESPECIFICACIÓN | REFERENCIA | | | | | | | | | | | | |
|------------------------|--------------------|--|--|---------|---------------|-------|--------------------|-------------|------------|-------|------------|-------------------|-----------|-------|----------|
| | | agentes no patógenos en los turiones, que puedan ser eliminados por el consumidor mediante pelado normal. Se permitirá indicios de fibrosidad en los turiones. | | | | | | | | | | | | | |
| | Color | Característico El espárrago verde debe ser de ese color por lo menos en el 95% de su longitud. | | | | | | | | | | | | | |
| Tolerancia de calidad | | Se tolera el 5% en número o en peso de turiones que no satisfagan los requisitos de esta categoría, pero que satisfaga los de la Categoría I. | | | | | | | | | | | | | |
| Longitud | | La longitud de los turiones debe ser: - Espárragos largos: Superior a 17 cm - Espárragos cortos: 15 -17 cm - Puntas de espárragos: Inferior a 15 cm La longitud máxima permitida para la clasificación de los espárragos verdes es de 27 cm. | | | | | | | | | | | | | |
| Tolerancia de longitud | | Se tolera el 10% en número o en peso de los turiones que no correspondan a la longitud, con una desviación máxima de 2 cm de longitud. | | | | | | | | | | | | | |
| Calibre | | El diámetro de los espárragos verdes se medirá a 2,5 cm del extremo del corte. <table border="1"><thead><tr><th>Calibre</th><th>Diámetro (mm)</th></tr></thead><tbody><tr><td>Jumbo</td><td>Mayor o igual a 20</td></tr><tr><td>Extra large</td><td>De 16 a 20</td></tr><tr><td>Large</td><td>De 12 a 16</td></tr><tr><td>Standard o Medium</td><td>De 8 a 12</td></tr><tr><td>Small</td><td>De 4 a 8</td></tr></tbody></table> Diámetro mínimo 4 mm En un solo empaque, atado o manojo, la diferencia máxima entre el turión más grueso y el más delgado debe ser de 5 mm. | | Calibre | Diámetro (mm) | Jumbo | Mayor o igual a 20 | Extra large | De 16 a 20 | Large | De 12 a 16 | Standard o Medium | De 8 a 12 | Small | De 4 a 8 |
| Calibre | Diámetro (mm) | | | | | | | | | | | | | | |
| Jumbo | Mayor o igual a 20 | | | | | | | | | | | | | | |
| Extra large | De 16 a 20 | | | | | | | | | | | | | | |
| Large | De 12 a 16 | | | | | | | | | | | | | | |
| Standard o Medium | De 8 a 12 | | | | | | | | | | | | | | |
| Small | De 4 a 8 | | | | | | | | | | | | | | |
| Tolerancia de calibre | | Se tolera el 10% en número o en peso de los turiones que no correspondan al calibre indicado, con una desviación máxima de 2 mm de diámetro. | | | | | | | | | | | | | |
| Homogeneidad | | a. Cada embalaje debe contener turiones del mismo origen, calidad, grupo de color, longitud, calibre. b. La parte visible del contenido del empaque, atado o manojo debe ser representativa de todo el contenido. c. Los atados o manojos de un mismo envase deben ser del mismo peso. | | | | | | | | | | | | | |
| 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. | | | | | | | | | | | | |

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

Precisión 1: La entidad convocante deberá precisar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 3.2 y/o proforma del contrato) la longitud y el calibre correspondiente a esta categoría, de acuerdo a lo establecido en la norma NTP 011.109:2013 (revisada el 2018). Por ejemplo: Espárrago verde categoría extra - largo - calibre jumbo.

2.2. Envase y/o embalaje

Los espárragos verdes categoría extra deben ser envasados tomando en consideración lo establecido en las normas Codex CXC 1-1969 (2020) PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS y CXC 44-1995 (2004) CÓDIGO DE PRÁCTICAS PARA EL ENVASADO Y TRANSPORTE DE FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS. Además, deben envasarse de tal manera que el producto quede debidamente protegido, según lo indicado en el numeral 8.2 de la NTP 011.109:2013 (revisada el 2018).

El material utilizado en el interior de los envases debe ser nuevo, estar limpio y ser de calidad tal que impida que se provoquen daños internos o externos al producto. Se permite el uso de materiales, en particular papel y sellos con indicaciones comerciales, siempre y cuando estén impresos o etiquetados con tinta o pegamento no tóxicos. Los envases deben estar exentos de toda materia extraña, según se indica en el numeral 8.2 de la NTP 011.109:2013 (revisada el 2018).

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 y la forma de presentación de los espárragos, como en atados o en bandejas. 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 debe cumplir con lo indicado en el numeral 9 de la NTP 011.109:2013 (revisada el 2018):

- nombre y dirección del productor;
- número de Autorización Sanitaria de Establecimiento de Procesamiento Primario emitido por el SENASA;
- el nombre del producto: "verde";
- país y lugar de origen;
- categoría "extra";
- calibre;
- números de empaque y/o envases unitarios para espárragos presentados en empaques y/o envases unitarios.

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

2.4. Inserto

No aplica.

Precisión 4: No aplica.

FICHA TÉCNICA
APROBADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

| | |
|-----------------------|--|
| Denominación del bien | : 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 <i>Allium sativum</i> L. de la familia <i>Amaryllidaceae</i> . |

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 envolventes secas y sin signos de desecación. - Cada lote de ajo debe estar conformado por una misma variedad. | NTP 011.101:2015 (revisada el 2021) HORTALIZAS. Ajo. Requisitos. 2ª Edición |
| | 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) | |
| 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. | | |
| Pudrición | 0% | |
| Calibre | 30 g – 200 g | |
| Forma y color | Característicos de la variedad | |
| INOCUIDAD | Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria SENASA, a 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 mallas, cajas, u otros envases de tamaño y peso variables, el contenido de cada unidad de embalaje debe ser homogéneo y estar compuesto únicamente por bulbo de ajo de la misma variedad y calidad; los envases deben estar limpios y compuestos por materiales que no causen alteraciones del producto, que reúnan las condiciones de higiene, limpieza y resistencia a la humedad, manipulación y transporte, de modo que garantice la conservación del producto, según indica el numeral 10 de la NTP 011.101:2015 (revisada el 2021).

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

2.3. Rotulado

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

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

¹ Según artículo 10 del Reglamento del Decreto Legislativo N° 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.



| ITEM | DESCRIPCIÓN DEL BIEN | CANTIDAD | UNIDAD | VALOR UNITARIO | VALOR TOTAL | OTROS DATOS |
|------|----------------------|----------|--------|----------------|-------------|-------------|
| 01 | ARROZ | 100 | KG | 1.50 | 150.00 | |
| 02 | MAÍZ | 100 | KG | 1.20 | 120.00 | |
| 03 | LEGUMINOSAS | 100 | KG | 1.80 | 180.00 | |
| 04 | FRUTAS | 100 | KG | 2.50 | 250.00 | |
| 05 | VERDURAS | 100 | KG | 2.00 | 200.00 | |

NOTA: El presente presupuesto es una estimación basada en los precios de mercado vigentes al momento de la elaboración del presente presupuesto. Los precios pueden variar durante el proceso de ejecución del contrato.

FECHA: 15/08/2023

ELABORADO POR: [Firma]

REVISADO POR: [Firma]

VERSIÓN 08

Versión 08

PEDIDO DE PRESUPUESTO N°

0001

Página 3 de 3

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 | Más de 23 cm a 31 cm; más de 3 500 g a 6 000 g |
| 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) Tolerancia: máximo 5% de coles de calidad segunda | |
| Daños entomológicos (plagas) | Comeduras de hojas producidas por gusano medidor (<i>Pseudoplusia</i> sp.) | Tolerancia: 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>) | Tolerancia: 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>Noctuides</i>) | Tolerancia: 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>Esclerotiniosis</i>) | Tolerancia: 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 Mildiú) | Tolerancia: 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 efflorescencia blanco plomiza), en un área (única y acumulativa), de máximo 5 cm de diámetro. | |
| Defectos comerciales | Cabeza reventada | Máximo 4% | |
| | Cabeza magullada | Máximo 5% | |



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

2.2 Envase y/o embalaje

La col cresa 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 cresa 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 cresa 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.

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

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1. Del bien

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

Las vainitas calidad primera deben presentar las siguientes características:

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



| CARACTERÍSTICA | | ESPECIFICACIÓN | REFERENCIA |
|--|----------------|---|------------|
| Afrijolamiento | | Frutos ligeramente afrijolados (grado 2: Vainita ligeramente afrijolada, la que presenta ligera sinuosidad en su superficie. Al corte transversal se observa la semilla ya desarrollada, ocupando un tercio de la sección transversal. El tejido translúcido no cubre totalmente la cavidad interna, quedando un pequeño espacio vacío). <u>Tolerancia:</u> Máximo 2% de los frutos afrijolados (grado 3: Vainita afrijolada, la que presenta fuertes sinuosidades superficiales determinados por el gran desarrollo de la semilla. Al corte transversal se observa que la semilla ha alcanzado un gran tamaño ocupando más de la mitad de la sección transversal. El tejido translúcido se encuentra muy reducido, dejando una gran cavidad o luz interior, vacía). | |
| Daños mecánicos | | Máximo 5% de frutos con daños mecánicos. | |
| Daños químicos (quemaduras) | | Máximo 2% de frutos con quemaduras por sustancias químicas. | |
| Forma | | Las vainas deben tener una forma alargada y ahusada, sin sinuosidades superficiales, típico del cultivar considerado y con una madurez comercial conveniente. Se aceptan formas irregulares de acuerdo a la siguiente tolerancia: Máximo 10% de frutos deformes. | |
| Color | | La vainita debe ser color verde típico del cultivar y de acuerdo a las condiciones requeridas para su comercialización al estado fresco. <u>Tolerancia:</u> Máximo 5% de frutos de color verde amarillo o blanquecino. | |
| Tamaño (Relación entre el diámetro menor y el peso) | Diámetro menor | <u>Tamaño A:</u> Hasta 0,8 cm <u>Tamaño B:</u> Más de 0,8 cm a 1,0 cm | |
| | Peso | <u>Tamaño A:</u> Hasta 7 g <u>Tamaño B:</u> Más de 7 g a 10 g | |
| | Tolerancia | Máximo 15% de frutos de calidad inmediata inferior | |

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

2.2. Envase y/o embalaje

Las vainitas calidad primera deben ser envasadas tomando en consideración lo establecido en las normas Codex CXC 1-1969 (2020) PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS, CXC 53-2003 (2017) CÓDIGO DE PRÁCTICAS DE HIGIENE PARA LAS FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS y CXC 44-19:5 (2004) CÓDIGO DE PRÁCTICAS PARA EL ENVASADO Y TRANSPORTE DE FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS, de tal manera que el producto quede debidamente protegido.

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

Los envases deben satisfacer las características de calidad, higiene, ventilación y resistencia necesarias para asegurar la manipulación, el transporte y la conservación apropiada de las vainitas, y deben estar exentos de cualquier materia y olor extraños. Debe cumplir con los requisitos que se indican en la NTP 203.016.1971 (revisada el 2011) VAINITAS ENVASADAS AL NATURAL. 1ª Edición, según indica el numeral 7.2 de la NTP 011.111:1974 (revisada el 2021).

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

2.3. Rotulado

Los envases, o bien los documentos que acompañen el envío, además de los requisitos aplicables especificados en la NTP 209.038:2019 ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado de alimentos preenvasados. 8ª Edición, deben indicar, en idioma español, lo siguiente, según indica el numeral 7.3 de la NTP 011.111:1974 (revisada el 2021):

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



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

2.4. Inserto

No aplica.

Precisión 4: No aplica.

FICHA TÉCNICA
APROBADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

| | |
|-----------------------|--|
| Denominación del bien | : ZAPALLO MACRE CATEGORÍA PRIMERA |
| Denominación técnica | : ZAPALLO MACRE CATEGORÍA PRIMERA |
| Unidad de medida | : KILOGRAMO |
| Descripción general | : Zapallo macre, es el fruto de la especie <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. | |



| 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 209.038:2019 ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado de alimentos preenvasados. 3ª Edición, deben indicar, en idioma español, lo siguiente:

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.

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

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



2.4. Inserto

No aplica.

Precisión 4: No aplica.

FICHA TÉCNICA
APROBADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

| | |
|-----------------------|--|
| Denominación del bien | : 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: - 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% |
| INOCUIDAD | Mezclas varietales | Máximo 2% |
| | 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.

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

2.2. Envase y/o embalaje

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

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

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

2.3. Rotulado

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



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

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

2.4. Inserto

No aplica.

Precisión 4: No aplica.

FICHA TÉCNICA
APROBADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

| | |
|-----------------------|--|
| Denominación del bien | : 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>Diámetro mayor (mm)</td><td>134-102</td><td>101-75</td><td>74-49</td></tr><tr><td>Diámetro 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 | Diámetro mayor (mm) | 134-102 | 101-75 | 74-49 | Diámetro 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 | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Diámetro mayor (mm) | 134-102 | | 101-75 | 74-49 | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Diámetro 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 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

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 44-1995 (2004) CÓDIGO DE PRÁCTICAS PARA EL ENVASADO Y TRANSPORTE DE FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS, de tal manera que el producto quede debidamente protegido.



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

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

2.3. Rotulado

Los envases, o bien los documentos que acompañan el envío, además de los requisitos aplicables especificados en la NTP 09.038:2019 ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado de alimentos preenvasados. 8ª Edición, deben indicar lo siguiente:

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

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

2.4. Inserto

No aplica.

Precisión 4: No aplica.

² Según artículo 10 del Reglamento del Decreto Legislativo N° 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 PERUANITA CALIDAD PRIMERA |
| Denominación técnica | : PAPA PERUANITA GRADO DE CALIDAD PRIMERA |
| Unidad de medida | : KILOGRAMO |
| Descripción general | : La variedad peruanita tiene pulpa color amarillo y el uso sugerido es sancochado, puré. |

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1. Del bien

La papa peruanita calidad primera debe presentar las siguientes características:

| CARACTERÍSTICA | ESPECIFICACIÓN | REFERENCIA | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|---|--|--|-------------------------|----------|--|--|-------|---------|---------|--------------|--------|-------|-------|--------------|-------|-------|-------|----------|---------|--------|-------|
| CALIDAD | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Uniformidad | <p>Cada lote de papa debe estar conformado por la misma variedad. Las papas variedad peruanita deben presentar las siguientes características:</p> <ul style="list-style-type: none">- Forma oblonga.- Piel de 2 colores: rojo-morado y amarillo, ojos semi profundos.- Pulpa de color amarilla. | NTP 011.119:2016 PAPA Y SUS DERIVADOS. Papa. Definiciones y requisitos. 3ª Edición | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Tamaño ¹ | <table><tr><th rowspan="2">Diámetro (D) y peso (g)</th><th colspan="3">Calibres</th></tr><tr><th>Extra</th><th>Primera</th><th>Segunda</th></tr><tr><td>D mayor (mm)</td><td>130-88</td><td>87-60</td><td>59-50</td></tr><tr><td>D menor (mm)</td><td>98-63</td><td>62-45</td><td>44-40</td></tr><tr><td>Peso (g)</td><td>509-265</td><td>264-56</td><td>55-45</td></tr></table> | | Diámetro (D) y peso (g) | Calibres | | | Extra | Primera | Segunda | D mayor (mm) | 130-88 | 87-60 | 59-50 | D menor (mm) | 98-63 | 62-45 | 44-40 | Peso (g) | 509-265 | 264-56 | 55-45 |
| Diámetro (D) y peso (g) | Calibres | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | Extra | | Primera | Segunda | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| D mayor (mm) | 130-88 | | 87-60 | 59-50 | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| D menor (mm) | 98-63 | | 62-45 | 44-40 | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Peso (g) | 509-265 | | 264-56 | 55-45 | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 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 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

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

2.2. Envase y/o embalaje

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



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

Precisión 2: La entidad convocante deberá indicar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 2 y/o proforma del contrato), el peso neto del producto por envase. Además, podrá indicar las características del envase tales como: material, peso, tipo de cerrado, siempre que se haya verificado que estas características aseguran 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 009.038:2019 ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado de alimentos preenvasados. 8ª Edición, deben indicar lo siguiente:

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

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

2.4. Inserto

No aplica.

Precisión 4: No aplica.

² Según artículo 10 del Reglamento del Decreto Legislativo N° 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 | : MANZANA DELICIA CATEGORÍA I |
| Denominación técnica | : MANZANA DELICIOUS DE VISCAS CATEGORÍA I |
| Unidad de medida | : KILOGRAMO |
| Descripción general | : La manzana es el fruto procedente de cualquier variedad de la especie <i>Malus doméstica</i> Borkhausen. La variedad de la manzana es la Delicious de Viscas. |

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1. Del bien

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

La manzana Delicia categoría I debe presentar las siguientes características:

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

| CARACTERÍSTICA | ESPECIFICACIÓN | | REFERENCIA | | | | |
|---|--|---------------|--------------|--------------------|-----------|--|--|
| | 2, IR / 6 / 10 | Rojo coral | | | | | |
| | 5F 3 / 6 | Rojo vino | | | | | |
| | 2, IR 7 / 8 | rosado | | | | | |
| Calibre | El calibre se determina por el diámetro máximo de la sección ecuatorial, se tienen los siguientes calibres | | | | | | |
| | <table><tr><th>Clasificación</th><th>Calibre (mm)</th></tr><tr><td>Calibre B: Primera</td><td>60,1 - 80</td></tr></table> | Clasificación | Calibre (mm) | Calibre B: Primera | 60,1 - 80 | | |
| Clasificación | Calibre (mm) | | | | | | |
| Calibre B: Primera | 60,1 - 80 | | | | | | |
| Categoría de calidad | <p>Las manzanas de esta categoría deben ser de buena calidad y presentarán las características de forma, desarrollo y color que sean propias de la variedad a la pertenezcan.</p> <p>La pulpa no debe haber sufrido ningún deterioro.</p> <p>Siempre que no se vean afectados su aspecto general ni su calidad, conservación y presentación en el envase, algunos frutos podrán presentar los defectos leves siguientes:</p> <ul style="list-style-type: none">- Una ligera malformación.- Un ligero defecto de desarrollo.- Un ligero defecto de coloración.- Ligeros defectos de la epidermis que no sobrepasen los límites siguientes: <ul style="list-style-type: none">• 2 cm de longitud en el caso de los defectos de forma alargada;• 1 cm² de superficie total en el caso de los demás defectos, salvo la roña (<i>Venturia inaequalis</i>), cuya superficie no podrá exceder de 0,25 cm²; y• 1 cm² de superficie total en el caso de las magulladuras ligeras, excluidas las decoloradas. <p>Las manzanas de esta categoría pueden haber perdido el pedúnculo, siempre que la línea de la rotura sea limpia y que la epidermis adyacente no se halle deteriorada.</p> <p>Los defectos menores (herida cicatrizada, russet y mancha), y mayor (magulladuras), que presenten forma alargada, no deben exceder más de 2 cm de longitud, y para los defectos menores que presentan formas irregulares no deben ocupar más de 1 cm² de superficie, ya sea en forma individual o sumados.</p> | | | | | | |
| <u>Tolerancias de Defectos Menores</u> | | | | | | | |
| Los defectos se expresan en porcentaje de unidades defectuosas. | | | | | | | |
| - Herida seca | | Máximo 10% | | | | | |
| - Mancha | | Máximo 10% | | | | | |
| - Russet | | Máximo 10% | | | | | |
| - Acorchamiento | | Máximo 10% | | | | | |
| - Deformación | | Máximo 10% | | | | | |
| Subtotal acumulado defectos menores | | Máximo 10% | | | | | |

| CARACTERÍSTICA | ESPECIFICACIÓN | REFERENCIA |
|---|---|--|
| Tolerancias de Defectos Mayores Los defectos se expresan en porcentaje de unidades defectuosas. | | |
| - Herida húmeda | Máximo 5% | |
| - Escaldado | Máximo 1% | |
| - Daño por el sol | Máximo 5% | |
| - Magulladura | Máximo 5% | |
| - Bitter Pit | Máximo 1% | |
| - Corazón acuoso * | Máximo 10% * Si se presenta corazón acuoso durante la inspección se debe ampliar la muestra a 100 frutos de los cuales deben ser partidos en forma transversal. De esta nueva muestra se contabilizan los frutos que presentan el daño considerado severo. | |
| - Deshidratación | Máximo 5% | |
| - Pardeamiento interno | Máximo 1% | |
| - Pudrición | Máximo 1% | |
| Subtotal acumulado defectos mayores | Máximo 5% | |
| Total defectos acumulados | Máximo 10% La suma de los subtotales acumulados no debe superar al total acumulado. | |
| 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

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

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

2.3. Rotulado

El rotulado de la manzana Delicia categoría I, además de cumplir con lo establecido en la NTP 209.038:2019 ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado de alimentos preenvasados. 8ª Edición y la norma Codex CXS 1-1935 (2018) NORMA GENERAL PARA EL ETIQUETADO DE LOS ALIMENTOS PREENVASADOS, debe inscribirse en idioma castellano, pudiendo llevar inscripciones en otros idiomas siempre que no aparezcan en forma destacada y contener la siguiente información, según el numeral 8.1 de la NTP 011.002:2014 (revisada el 2019):

- nombre del producto;

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.

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

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

2.4. Inserto
No aplica.

Precisión 4: No aplica.



FICHA TÉCNICA
APROBADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

| | |
|-----------------------|--|
| Denominación del bien | : 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 | 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 preservación en el envase. La superficie total afectada no debe superar el 5%. | |

| 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° 1062, Ley de Inocuidad de los Alimentos, aprobado mediante Decreto Supremo N° 034-2008-AG.

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.

FICHA TÉCNICA
APROBADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

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

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1. Del bien

El durazno categoría I debe presentar las siguientes características:

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

| CARACTERÍSTICA | ESPECIFICACIÓN | REFERENCIA | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|----------------------|--|---|--------------------------|---|------|---|---------|---|---------|---|---------|---|---------|---|---------|---|---------|---|---------|--|
| Tamaño o Calibre | <p>El calibre se determina por el diámetro ecuatorial de la fruta:</p> <table><tr><th>Calibre</th><th>Diámetro ecuatorial (mm)</th></tr><tr><td>X</td><td>> 80</td></tr><tr><td>1</td><td>75 – 80</td></tr><tr><td>2</td><td>71 – 74</td></tr><tr><td>3</td><td>66 – 70</td></tr><tr><td>4</td><td>61 – 65</td></tr><tr><td>5</td><td>56 – 60</td></tr><tr><td>6</td><td>51 – 55</td></tr><tr><td>0</td><td>46 - 50</td></tr></table> | Calibre | Diámetro ecuatorial (mm) | X | > 80 | 1 | 75 – 80 | 2 | 71 – 74 | 3 | 66 – 70 | 4 | 61 – 65 | 5 | 56 – 60 | 6 | 51 – 55 | 0 | 46 - 50 | |
| Calibre | Diámetro ecuatorial (mm) | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| X | > 80 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 1 | 75 – 80 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 2 | 71 – 74 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 3 | 66 – 70 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 4 | 61 – 65 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 5 | 56 – 60 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 6 | 51 – 55 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 0 | 46 - 50 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Tolerancia de tamaño | <p>Calibre mínimo 0 (46 mm).</p> <p>En un lote se tolera hasta 10% de frutas de rango de tamaño inmediato inferior o superior al indicado.</p> | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Forma | <p>Típica del cultivar.</p> <p>En un lote se tolera hasta 5% de frutas con deformidades.</p> | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Color | <p>En un lote se tolera hasta 10% de frutas que no alcancen la coloración típica de la variedad.</p> | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Manchas | <p>En un lote se tolera hasta 4% del número de frutos con manchas.</p> | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| INOCUIDAD | <p>Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, autoridad nacional competente¹.</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 de contrato), el calibre del durazno categoría I requerido de acuerdo a lo establecido en la presente Ficha Técnica, por ejemplo: Durazno categoría I, calibre 4.

2.2. Envase y/o embalaje

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

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

Los envases de durazno categoría I deben satisfacer las características de calidad, limpieza, ventilación y resistencia necesarias para asegurar la manipulación, el transporte y la conservación de los duraznos categoría I. Se permite el uso de materiales, como papel, sellos y

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

adhesivos con indicaciones comerciales, siempre y cuando estén elaborados con tinta o pegamento no tóxico, según indica el numeral 7.2 de la NTP 011.650:2012 (revisada el 2018).

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 durazno 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 8 de la NTP 011.650:2012 (revisada el 2018):

- nombre del producto, nombre de la variedad, cultivar o cultivares cuando corresponda;
- nombre, dirección legal del productor o asociación de productores, del acopiador y/o distribuidor cuando sea aplicable, código de identificación del productor (facultativo);
- fecha de cosecha y facultativamente, nombre de la localidad, valle, distrito o región de producción;
- categoría de calidad;
- calibre (tamaño);
- peso neto;
- 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.

FICHA TÉCNICA
APROBADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

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


2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1. Del bien

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

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

La papaya categoría extra debe presentar las siguientes características:

| CARACTERÍSTICA | ESPECIFICACIÓN | REFERENCIA |
|--|--|--|
| CALIDAD | | |
|  Requisitos mínimos | Las papayas deben: <ul style="list-style-type: none"> - Estar enteras. - Estar sanas y exentas de podredumbre o deterioro que hagan que no sean aptas para el consumo. - Estar limpias y prácticamente exentas de cualquier materia extraña visible. - Estar prácticamente exentas de plagas que afecten al aspecto general del producto. - Estar prácticamente exentas de daños causados por plagas. - Estar exentas de humedad externa anormal, salvo la condensación 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 |
| | Las papayas de esta categoría deben ser de calidad superior y características de la variedad y/o tipo comercial. No deben tener defectos, salvo defectos superficiales muy leves siempre y cuando no afecten al aspecto general del producto, su calidad, estado de conservación y presentación en el envase. | |

| CARACTERÍSTICA | ESPECIFICACIÓN | REFERENCIA | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|------------------------|--|--|----------|---|-----------|---|-----------|---|-----------|---|-----------|---|-----------|---|-----------|---|------------|---|-------------|---|-------------|---|--------|--|
| Tolerancia de calidad | El 5%, en número o en peso, de las papayas que no satisfagan los requisitos de esta categoría pero satisfagan los de la Categoría I o, excepcionalmente, que no superen las tolerancias establecidas para esta última. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Calibre | <div>La papaya categoría extra se clasifica en los siguientes calibres (determinados por el peso del fruto):</div> <table><thead><tr><th>Calibre</th><th>Peso (g)</th></tr></thead><tbody><tr><td>A</td><td>200 – 300</td></tr><tr><td>B</td><td>301 – 400</td></tr><tr><td>C</td><td>401 – 500</td></tr><tr><td>D</td><td>501 – 600</td></tr><tr><td>E</td><td>601 – 700</td></tr><tr><td>F</td><td>701 – 800</td></tr><tr><td>G</td><td>801 – 1100</td></tr><tr><td>H</td><td>1101 – 1500</td></tr><tr><td>I</td><td>1501 – 2000</td></tr><tr><td>J</td><td>≥ 2001</td></tr></tbody></table> | Calibre | Peso (g) | A | 200 – 300 | B | 301 – 400 | C | 401 – 500 | D | 501 – 600 | E | 601 – 700 | F | 701 – 800 | G | 801 – 1100 | H | 1101 – 1500 | I | 1501 – 2000 | J | ≥ 2001 | |
| Calibre | Peso (g) | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| A | 200 – 300 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| B | 301 – 400 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| C | 401 – 500 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| D | 501 – 600 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| E | 601 – 700 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| F | 701 – 800 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| G | 801 – 1100 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| H | 1101 – 1500 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| I | 1501 – 2000 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| J | ≥ 2001 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Tolerancias de calibre | La tolerancia en el calibre será el 10%, en número o en peso de las papayas que correspondan al calibre inmediatamente superior y/o inferior al indicado en el envase, con un peso mínimo de 190 g para las papayas envasadas en la categoría del calibre más pequeño. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 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 de contrato) el calibre de la papaya categoría extra requerido de acuerdo a lo establecido en la presente Ficha Técnica, por ejemplo: papaya categoría extra, calibre G.

2.2. Envase y/o embalaje

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

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

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

¹ Según artículo 10 del Reglamento del Decreto Legislativo N° 1062, Ley de Inocuidad de los Alimentos, aprobado mediante Decreto Supremo N° 034-2018-AG.

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 extra deben 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.

FICHA TÉCNICA
APROBADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

| | |
|-----------------------|--|
| Denominación del bien | MANDARINA SATSUMA CATEGORÍA EXTRA |
| Denominación técnica | MANDARINA SATSUMA CATEGORÍA EXTRA |
| Unidad de medida | KILOGRAMO |
| Descripción general | Las mandarinas son los frutos cítricos procedentes del género Citrus. Constituyen un conjunto de especies, incluidas las Mandarinas Satsumas (<i>Citrus unshiu</i> Marcovitch). |

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1. Del bien

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

Las mandarinas Satsuma categoría extra deben presentar las siguientes características:

| CARACTERÍSTICA | ESPECIFICACIÓN | REFERENCIA |
|----------------|--|--|
| CALIDAD | | |
| Apariencia | <p>Las frutas deben presentarse:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Enteras. - Sanas, se excluyen los productos afectados por la podredumbre, u otras alteraciones que los hagan impropias para el consumo. - Prácticamente exentas de magulladuras y/o amplias cicatrizaciones por cortes en la cáscara. - Prácticamente exentas de plagas. - Exentas de daños causados por plagas y enfermedades que afecten la pulpa. - Exentas de daños considerables y/o alteraciones externas causadas por ataque de plagas. - Prácticamente exentas de daños causados por quemaduras de sol, heladas y/o bajas temperaturas. - Limpias, prácticamente exentas de materias extrañas visibles. - Exentas de humedad externa anormal, salvo la condensación consiguiente a su remoción de una cámara frigorífica. - Exentas de olores y/o sabores extraños. - Exentas de toda señal de desecación o de hidratación. | NTP 011.023:2014 CÍTRICOS Mandarinas, tangelos, naranjas y toronjas. Requisitos. 2ª Edición |
| Color | <p>La fruta, al momento del empaçado, 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 con la coloración, las frutas de esta categoría deben ser de la siguiente manera:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Muy bien coloreada, es decir que deben tener el color típico de la | |

| CARACTERÍSTICA | | ESPECIFICACIÓN | REFERENCIA |
|---|-------------------------------------|--|------------|
| | | variedad. | |
| | | 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 5% de fruta granulada. | |
| | | Se considera fruta granulada cuando, al hacer el corte en el diámetro ecuatorial, se observa esta condición (granulación) en un área cuyo diámetro es mayor al 40% del diámetro ecuatorial de la fruta. | |
| Madurez | °Brix | Mínimo 7,5 °Brix | |
| | Acidez | Mínimo 0,5% Máximo 1,5% | |
| | Índice de madurez (°Brix/Acidez) | Mínimo 6,5 | |
| Tolerancia respecto al grado de madurez | | No más del 5% deberá estar fuera del requerimiento mínimo. | |
| Categoría | | <ul style="list-style-type: none"> - Las frutas de esta categoría deben ser de calidad superior y de consistencia firme. - Su forma, aspecto exterior, desarrollo y coloración (muy bien coloreada) deben ser característicos de la variedad a la que pertenezcan. - Solo podrán permitirse defectos muy leves en su superficie, siempre y cuando estos no afecten al aspecto general del producto, su calidad, estado de conservación y presentación en el envase. | |
| Tolerancia respecto a la apariencia | | Se admite hasta 1% de fruta con pudrición. | |
| Tolerancias de Defectos / daños | | Defectos muy leves | |
| - Ácaros | | - | |
| - Botritys y Thrips | | - | |
| - Fumagina | | - | |
| - Queresas | | - | |
| - Cicatrices, rozaduras (rameado, russet) y manchas | | Suaves, le restan a la apariencia no más que una decoloración permitida en la categoría. | |
| - Oleocelosis | | - | |
| - Quemadura de sol | | - | |
| - Bufado | | - | |
| - Creasing | | - | |



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

2.2. Envase y/o embalaje

La mandarina Satsuma categoría extra debe envasarse tomando en consideración lo establecido en la norma CXC 44-199: (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

¹ Según artículo 10 del Reglamento del Decreto Legislativo N° 1062, Ley de Inocuidad de los Alimentos, aprobado mediante Decreto Supremo N° 034-2018-AG.

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

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

2.3. Rotulado

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



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

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

2.4. Inserto

No aplica.

Precisión 4: No aplica.

FICHA TÉCNICA
APROBADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

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

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1. Del bien

Las naranjas Valencia categoría extra 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 extra deben presentar las siguientes características:

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

| 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 5% 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 5% deberá estar fuera del requerimiento mínimo. | |
| Categoría | | Las frutas de esta categoría deben ser de calidad superior y de consistencia firme. | |
| | | Su forma, aspecto exterior, desarrollo y coloración deben ser característicos de la variedad a la que pertenezcan. | |
| | | Solo podrán permitirse defectos muy leves en su superficie, siempre y cuando estos no afecten al aspecto general del producto, su calidad, estado de conservación y presentación en el envase. | |
| Tolerancia respecto a la apariencia | | Se admite hasta 1% de fruta con pudrición. | |
| Tolerancias de Defectos / daños | | Defectos muy leves | |
| - Ácaros | | - | |
| - Botritys y Thrips | | - | |
| - Fumagina | | - | |
| - Queresas | | - | |
| - Cicatrices, rozaduras (rameado, russet) y | | Si leves, le restan a la apariencia no más que una decoloración permitida en la categoría. | |
| - Oleocelosis | | - | |
| - Quemadura de sol | | - | |
| - Bufado | | - | |
| - Creasing | | - | |

| CARACTERÍSTICA | ESPECIFICACIÓN | REFERENCIA | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|--|--|--|----------------|--|--------|--------|--------|----|----|--------|----|----|-------|----|----|-------|----|----|-------|----|----|-------|----|----|-------|----|----|-------|----|----|-------|----|----|-------|----|----|-------|----|-------|--|
| Tamaño Calibres según el diámetro (ecuatorial) | <table border="1"> <thead> <tr> <th rowspan="2">Calibre</th><th colspan="2">Diámetro en mm</th></tr> <tr> <th>Mínimo</th><th>Máximo</th></tr> </thead> <tbody> <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> </tbody> </table> | Calibre | Diámetro en mm | | Mínimo | Máximo | Cal 11 | 58 | 61 | Cal 10 | 60 | 63 | Cal 9 | 62 | 65 | Cal 8 | 64 | 68 | Cal 7 | 67 | 71 | Cal 6 | 70 | 74 | Cal 5 | 73 | 78 | Cal 4 | 77 | 82 | Cal 3 | 81 | 86 | Cal 2 | 84 | 90 | Cal 1 | 87 | a más | |
| Calibre | Diámetro en mm | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | Mínimo | Máximo | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Cal 11 | 58 | 61 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Cal 10 | 60 | 63 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Cal 9 | 62 | 65 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Cal 8 | 64 | 68 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Cal 7 | 67 | 71 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Cal 6 | 70 | 74 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Cal 5 | 73 | 78 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Cal 4 | 77 | 82 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Cal 3 | 81 | 86 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Cal 2 | 84 | 90 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Cal 1 | 87 | a más | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Tolerancia respecto al tamaño | Se admitirá para la categoría, y para cualquier modo de presentación, un 10% en número o en peso de frutas que se ajusten al calibre inmediatamente inferior o superior al mencionado en el envase o en los documentos de transporte. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Homogeneidad | <p>El contenido de cada envase debe ser homogéneo y estar constituido únicamente por cítricos del mismo origen, variedad, calidad, calibre y que presenten un mismo grado de desarrollo y madurez. La parte visible del contenido del envase o lote debe ser representativa del conjunto. Además, para la categoría extra se exige la homogeneidad de coloración.</p> <p>Los cítricos deben presentarse alineados en capas regulares de acuerdo a las escalas de calibrado, tanto en envase cerrado como en abierto. Cuando la fruta se clasifique y envase según el diámetro de los frutos, debe ser necesario que la diferencia máxima de diámetro entre los frutos corresponda a tres calibres sucesivos de la escala de calibrado.</p> | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| INOCUIDAD | Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, autoridad nacional competente 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 extra requerida, de acuerdo a lo establecido en la presente Ficha Técnica, por ejemplo: Naranja Valencia categoría extra, calibre Cal 5.

2.2. Envase y/o embalaje

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

¹ Según artículo 10 del Reglamento del Decreto Legislativo N° 1062, Ley de Inocuidad de los Alimentos, aprobado mediante Decreto Supremo N° 034-2018-AG.

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

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

2.3. Rotulado

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

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



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

2.4. Inserto

No aplica

Precisión 4: No aplica.

FICHA TÉCNICA
APROBADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

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

Versión 05

Página 1 de 4

| 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, lenticelas 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 involucra la condición del fruto, afectándolo sólo superficialmente en la piel) | Máximo 10% | |
| - Desórdenes fisiológicos (su causa no se debe a daños mecánicos o fitopatógenos) | Máximo 10% | |
| - Cambio de color | Máximo 10% | |
| - Herida cicatrizada | Máximo 10% | |
| - Contaminantes menores: fumagina, cal, pintura blanca | Máximo 10% | |
| Subtotal de defectos menores | Máximo 10% | |
| 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% | |



| 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 197-1995 (2013) NORMA PARA EL AGUACATE |
| | 2 | >1220 | |
| | 4 | 781 - 1220 | |
| | 6 | 576 - 780 | |
| | 8 | 456 - 576 | |
| | 10 | 364 - 462 | |
| | 12 | 300 - 371 | |
| | 14 | 258 - 313 | |
| | 16 | 227 - 274 | |
| | 18 | 203 - 243 | |
| | 20 | 184 - 217 | |
| | 22 | 165 - 196 | |
| | 24 | 151 - 175 | |
| | 26 | 144 - 157 | |
| | 28 | 134 - 147 | |
| | 30 | 123 - 137 | |
| Tolerancias de calibre | El 10%, en peso, de 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 Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias. |

Precisión 1: La entidad convocante deberá precisar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 2 y/o proforma del contrato) el calibre de la palta fuerte categoría 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 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 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 de 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 una manipulación, transporte y conservación apropiados de las palta, 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 I, 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.

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 <i>Citrus aurantifolia</i> (Christmann) Swingle, de la familia de las Rutaceae. También llamado limón de cebiche y limón de pica. |


2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1. Del bien

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

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

El limón categoría I debe presentar las siguientes características:

| CARACTERÍSTICA | ESPECIFICACIÓN | REFERENCIA |
|--|---|--|
| 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 |
| | Los limones de esta categoría deben ser de buena calidad y característicos de la variedad. <p>Podrán permitirse, sin embargo, los siguientes defectos leves, siempre y cuando no afecten al aspecto general del producto, su calidad, estado de conservación y presentación en el envase:</p> <ul style="list-style-type: none"> - defectos leves de forma; - defectos leves de coloración; | |

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

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

2.2. Envase y/o embalaje

El limón categoría I debe ser envasado tomando en consideración lo establecido en la norma 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.

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

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

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

2.3. Rotulado

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

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



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

2.4. Inserto

No aplica.

Precisión 4: No aplica.

FICHA TÉCNICA
APROBADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

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

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1. Del bien

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

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

La uva Italia categoría extra debe presentar las siguientes características:



| CARACTERÍSTICA | | ESPECIFICACIÓN | REFERENCIA | | | | | | | | | | | | |
|---|-----------------------|--|---|---------|---------------|---|-------------|---|-------------|----|-------------|---|-------------|----|------------|
| CALIDAD | | | | | | | | | | | | | | | |
| Grado de madurez | Sólidos solubles | Mínimo 15,5 °Brix | NTP 011.012:2021 UVAS DE MESA. Requisitos. 3ª Edición | | | | | | | | | | | | |
| | Relación °Brix/acidez | 20:1 | | | | | | | | | | | | | |
| Clasificación y tolerancia por calibres | | La uva Italia categoría extra puede clasificarse según su calibre, de la siguiente manera: | | | | | | | | | | | | | |
| | | <table><tr><th>Calibre</th><th>Diámetro (mm)</th></tr><tr><td>M</td><td>21,0 – 23,0</td></tr><tr><td>L</td><td>23,0 – 25,0</td></tr><tr><td>XL</td><td>25,0 – 27,0</td></tr><tr><td>J</td><td>27,0 – 29,0</td></tr><tr><td>JJ</td><td>29,0 a más</td></tr></table> | | Calibre | Diámetro (mm) | M | 21,0 – 23,0 | L | 23,0 – 25,0 | XL | 25,0 – 27,0 | J | 27,0 – 29,0 | JJ | 29,0 a más |
| | | Calibre | Diámetro (mm) | | | | | | | | | | | | |
| | | M | 21,0 – 23,0 | | | | | | | | | | | | |
| | | L | 23,0 – 25,0 | | | | | | | | | | | | |
| XL | 25,0 – 27,0 | | | | | | | | | | | | | | |
| J | 27,0 – 29,0 | | | | | | | | | | | | | | |
| JJ | 29,0 a más | | | | | | | | | | | | | | |
| Tolerancia: Se admite hasta un 10% de bayas de menor calibre ¹ . | | | | | | | | | | | | | | | |

¹ Ver Anexo B de la NTP 011.012:2021
Versión 04

| CARACTERÍSTICA | ESPECIFICACIÓN | REFERENCIA | | | | | | | | | | |
|---|---|------------|-------|-----|--|-----|-------------------|-----|--|-----|---------------|--|
| Coloración de los granos | <p>La uva Italia categoría extra puede clasificarse de la siguiente manera:</p> <table><tr><th>Código</th><th>Color</th></tr><tr><td>TS1</td><td>De acuerdo al patrón de colores mostrado en la</td></tr><tr><td>TS2</td><td>Tabla 4 de la NTP</td></tr><tr><td>TS3</td><td></td></tr><tr><td>TS4</td><td>011.012:2021.</td></tr></table> | Código | Color | TS1 | De acuerdo al patrón de colores mostrado en la | TS2 | Tabla 4 de la NTP | TS3 | | TS4 | 011.012:2021. | |
| Código | Color | | | | | | | | | | | |
| TS1 | De acuerdo al patrón de colores mostrado en la | | | | | | | | | | | |
| TS2 | Tabla 4 de la NTP | | | | | | | | | | | |
| TS3 | | | | | | | | | | | | |
| TS4 | 011.012:2021. | | | | | | | | | | | |
| Clasificación y tolerancia de calidad | <p>Las uvas de mesa de esta categoría deben ser de calidad superior.</p> <p>Los racimos deben presentar la forma, desarrollo y coloración característicos de la variedad tomando en consideración la zona en la que se cultivaron.</p> <p>Las bayas de uva deben ser de pulpa firme, estar firmemente adheridas al raquis o escobajo, espaciados homogéneamente a través del mismo y tener su pruina intacta.</p> <p>Deben estar libres de defectos, (ver especificaciones de tolerancias), salvo defectos superficiales muy leves, siempre y cuando no afecten el aspecto general del producto, su calidad, estado de conservación y presentación en el envase.</p> <p>Tolerancia: el 5% en peso de los racimos que no cumplan los requisitos de esta categoría, pero cumplan los de la Categoría I o, excepcionalmente, que no superen las tolerancias establecidas para esta última.</p> | | | | | | | | | | | |
| Tolerancias de defectos menores | | | | | | | | | | | | |
| - Bayas con cicatrices, manchas y russet | Máximo 5% | | | | | | | | | | | |
| Sub total acumulado defectos menores | Máximo 5% | | | | | | | | | | | |
| Tolerancias de defectos mayores | | | | | | | | | | | | |
| - Partiduras y baya reventada | Máximo 2% | | | | | | | | | | | |
| - Blanqueamiento | Máximo 2% | | | | | | | | | | | |
| - Pardeamiento | Máximo 2% | | | | | | | | | | | |
| - Baya acuosa | Máximo 2% | | | | | | | | | | | |
| - Baya mojada | Máximo 2% | | | | | | | | | | | |
| - Desgarro pedicelar | Máximo 2% | | | | | | | | | | | |
| Subtotal acumulado defectos mayores | Máximo 5% | | | | | | | | | | | |
| Defecto crítico: - Botritis (bayas aisladas) | Máximo 0,1% | | | | | | | | | | | |
| Total acumulado | Máximo 5% | | | | | | | | | | | |

| CARACTERÍSTICA | ESPECIFICACIÓN | REFERENCIA |
|----------------|---|--|
| INOCUIDAD | Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, a 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 calibre de la uva Italia categoría extra requerida de acuerdo a lo establecido en la presente Ficha Técnica, por ejemplo: uva Italia categoría extra de calibre XL.

2.2. Envase y/o embalaje

La uva Italia categoría extra debe ser envasada tomando en consideración lo establecido en la norma Codex CXC 44-19:5 (2004) CÓDIGO DE PRÁCTICAS PARA EL ENVASADO Y TRANSPORTE DE FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS, de tal manera que el producto quede debidamente protegido, según indica el numeral 6.2 de la NTP 011.012:2021.

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



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

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

Precisión 2: La entidad 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 uva Italia categoría extra 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 7 de la NTP 011.012:2021:

- nombre/dirección o razón social del productor, envasador y/o distribuidor;
- nombre del producto y variedad;
- categoría;
- país de origen;
- peso neto;
- número de Autorización Sanitaria de Establecimiento de Procesamiento Primario emitida por el SENASA.

² Según artículo 10 del Reglamento de 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 las características del bien descritas en el numeral 2.1 de la presente ficha técnica.

2.4. Inserto
No aplica.

Precisión 4: No aplica.



FICHA TÉCNICA
APROBADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

| | |
|-----------------------|--|
| Denominación del bien | : 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 coronta o marlo 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 coronta. Se caracteriza por presentar pigmentos antocianicos que colorean el pericarpio del grano y la corona o marlo. |

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1. Del bien

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

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

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

| CARACTERÍSTICA | ESPECIFICACIÓN | REFERENCIA | | | | | | |
|--|--|---|-------------------|---------|---|-------------|----|--------------|
| CALIDAD | | | | | | | | |
| Requisitos sensoriales | | | | | | | | |
| Aspecto general | Entera o partida sin granos defectuosos Sana, sin pudrición, sin presencia de hongos Limpia | NTP 011.601:2016 MAÍZ AMILÁCEO. Mazorcas de maíz morado. Requisitos. 1ª Edición | | | | | | |
| 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 | | | | | | | |



| 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 serios daños | 2% | |
| Total tolerancia | Hasta 2%, en número o en peso, de mazorcas de maíz morado que no cumplan los requerimientos de esta categoría. | |
| INOCUIDAD | Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, autoridad 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) 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:

¹ Según artículo 10 del Reglamento del Decreto Legislativo N° 1062, Ley de Inocuidad de los Alimentos, aprobado mediante Decreto Supremo N° 034-2018-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.

FICHA TÉCNICA
APROBADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

| | |
|-----------------------|--|
| Denominación del bien | : CHOCLO CATEGORÍA EXTRA O PRIMERA |
| Denominación técnica | : CHOCLO CATEGORÍA O GRADO EXTRA O PRIMERA |
| Unidad de medida | : UNIDAD |
| Descripción general | : Es el maíz <i>Zea mays</i> L. <i>amilácea</i> St, en estado "choclo", es decir, cuyos granos se encuentran en estado inmaduro o tierno para su comercialización directa destinado al consumo humano. |

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1. Del bien

Los choclos categoría extra deben presentar las siguientes características:

| CARACTERÍSTICA | ESPECIFICACIÓN | REFERENCIA |
|-------------------------------------|--|---|
| CALIDAD | | |
| Requisitos generales | <p>La mazorca de choclo debe:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Estar libre de lesiones causadas por contusiones o cualquier otra causa, así como de olores y sabores extraños. - Estar sana, fresca, limpia, bien cubierta y bien formada; con un grado de madurez tal que siendo apta para el consumo, le permita soportar el manipuleo, transporte y conservación en buenas condiciones. - Presentar pancas envoltantes sanas y propias de la variedad, se tolera una pequeña abertura que pueda haber en la punta. Cuando la mazorca se encuentra sin panca, sus granos deben estar: sanos, frescos, limpios, secos, bien formados de acuerdo a la variedad, con grano bien desarrollado o bien lleno. Los granos deben ser tiernos, turgentes y lechosos. | NTP 011.105:2014 (revisada el 2019) MAÍZ AMILÁCEO. Choclo. Requisitos. 2ª Edición |
| Color de los granos | Los granos de choclo al estado fresco deben presentar color blanco en su totalidad. Se podrán aceptar mazorcas de choclo con granos de color cremoso, así como granos de otro color producto de la polinización, siempre que cumplan con las tolerancias establecidas en la presente Ficha Técnica. | |
| Forma del choclo y granos de choclo | <p>La forma del choclo es tipo cilíndrico, cónico; con disposición de sus granos en hileras lineales, desde la base hasta la punta.</p> <p>Los granos de choclo son anchos y achatados.</p> | |

| CARACTERÍSTICA | | ESPECIFICACIÓN | REFERENCIA |
|--|--|--|--|
| Tamaño (calibre) (longitud de la mazorca sin panca medida desde la base hasta el ápice) | | Variedades de choclo que presentan mazorcas grandes y provienen de las razas Cusco y Pardo | Mayor a 14,00 cm |
| | | Otras variedades de choclo | Mayor a 12,00 cm |
| Categoría | | Dentro de la categoría extra se clasifican las mazorcas de choclo de un mismo cultivar, tamaño y que cumplan con los requisitos mínimos establecidos en la presente Ficha Técnica. | |
| Tolerancias | Tamaño | Hasta 10% en número o masa de choclos que corresponda al calibre inmediato inferior al solicitado. | |
| | Presencia de Indicios de podredumbre | 0,0% | |
| | Presencia de insectos | 0,0% | |
| | Defectos Deformaciones, lesiones, contusiones, granos fuera de color | Máximo 5,0% | |
| 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 tamaño del Choclo categoría extra o primera requerido de acuerdo a lo establecido en la presente Ficha Técnica, por ejemplo: Choclo categoría extra o primera de tamaño mayor a 12 cm

2.2. Envase y/o embalaje

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

Los choclos categoría extra o primera deben ser acondicionados de tal manera que queden protegidos, bien presentados, homogéneos y deben estar constituidos únicamente por mazorcas de choclo del mismo origen, calidad y tamaño. La parte visible del envase debe ser representativa de todo el contenido, según el numeral 7.1 de la NTP 011.105:2014 (revisada el 2019).

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

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.

que estas características aseguren la pluralidad de postores.

2.3. Rotulado

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

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



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

2.4. Inserto

No aplica.

Precisión 4: No aplica.

FICHA TÉCNICA
APROBADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

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

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1. Del bien

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

Las fresas calidad extra deben presentar las siguientes características:

| CARACTERÍSTICA | | ESPECIFICACIÓN | REFERENCIA | | | | | | |
|------------------------------------|-------------------------------------|--|--|-----------------|--------------|---|----------|---|---------|
| CALIDAD | | | | | | | | | |
| Forma | | Típica | NTP 011.011:1975 (revisada el 2019) FRUTAS FRESCAS. Fresas. Requisitos. 1ª Edición | | | | | | |
| Pulpa | | Suculenta y carnosa | | | | | | | |
| Pedúnculo | | Presente | | | | | | | |
| Color | | Típico | | | | | | | |
| Tamaño (diámetro o calibre) | | <table><tr><th>Rango de tamaño</th><th>Diámetro (m)</th></tr><tr><td>A</td><td>44 o más</td></tr><tr><td>B</td><td>38 – 44</td></tr></table> | | Rango de tamaño | Diámetro (m) | A | 44 o más | B | 38 – 44 |
| Rango de tamaño | Diámetro (m) | | | | | | | | |
| A | 44 o más | | | | | | | | |
| B | 38 – 44 | | | | | | | | |
| Tolerancia de tamaño | | Máximo el 10% de frutas de rango inmediato inferior al indicado. | | | | | | | |
| Sanidad | Daños serios: Indicios de pudrición | No se tolera frutas con indicios de pudrición. | | | | | | | |
| | Daños leves: Heridas cicatrizadas | Se tolera hasta 3% en peso o número de frutos con magulladuras ligeras. | | | | | | | |
| Alteraciones y sustancias extrañas | | Las frutas deben estar: <ul style="list-style-type: none">Libres de toda humedad externa.Exentas de olores y sabores extraños.Libres de impurezas y cuerpos extraños.Exentas de síntomas de deshidratación. | | | | | | | |
| Uniformidad | | El contenido de cada envase debe pertenecer al rango de tamaño declarado con las tolerancias indicadas. | | | | | | | |
| 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. | | | | | | |

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 1: La entidad convocante deberá precisar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 3.2 y/o proforma del contrato), el tamaño (diámetro o calibre) de la fresa calidad extra que desee adquirir, según el numeral 3.2.3 de la NTP 011.011:1975 (revisada el 2019). Por ejemplo: Fresa calidad extra – rango de tamaño A.

2.2. Envase y/o embalaje

Las fresas categoría extra deben ser envasadas según lo establecido en las normas Codex CXC 1-1969 (2020) PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS y CXC 44-1995 (2004) CÓDIGO DE PRÁCTICAS PARA EL ENVASADO Y TRANSPORTE DE FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS y según lo indicado en los numerales 7.1 y 7.2 de la NTP 011.011:1975 (revisada el 2019), de tal manera que queden protegidas, ventiladas y bien presentadas.

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 fresa calidad extra, debe cumplir con los requisitos de la NTP 209.038:2019 ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado de alimentos preenvasados. 8ª Edición, y las disposiciones específicas en el numeral 7.3 de la NTP 011.011:1975 (revisada el 2019) siguientes:

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



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

2.4. Inserto

No aplica.

Precisión 4: No aplica.

FICHA TÉCNICA
APROBADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

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

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1. Del bien

La maracuyá categoría extra 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 calidad superior y características de la variedad.</p> <p>b. No deben tener defectos, salvo defectos superficiales muy leves, siempre y cuando no afecten al aspecto general del producto, su calidad, estado de conservación y presentación en el envase.</p> <p><u>Tolerancia:</u> Se tolera el 5% en número o en peso de las maracuyás que no satisfagan los requisitos de esta categoría, pero satisfagan los de la categoría I de la norma de la referencia.</p> | |



| CARACTERÍSTICA | ESPECIFICACIÓN | 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 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), el calibre de las maracuyás que desea adquirir, de acuerdo a lo establecido en la NTP-CODEX CXS 316:2019. Por ejemplo: maracuyá categoría extra – calibre por peso D.

2.2. Envase y/o embalaje

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

Los materiales utilizados en el interior del envase deben ser nuevos, estar limpios y ser de calidad tal que evite cualquier daño 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 pluralidad de postores.

2.3. Rotulado

El rotulado de la maracuyá categoría extra 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:

¹ Según artículo 10 del Reglamento del Decreto Legislativo N° 1062, Ley de Inocuidad de los Alimentos, aprobado mediante Decreto Supremo N° 034-2013-AG.

- 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.



FICHA TÉCNICA
APROBADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

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

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1. Del bien

Las peras categoría extra de cada lote deben ser del mismo cultivar, deben presentarse frescas y limpias con un grado de madurez tal que les permita soportar su manipuleo, transporte y conservación, sin por ello afectar su calidad, sabor y aroma típico, según lo que indica el numeral 5.1.1 de la NTP 011.004:2014 (revisada el 2019).

Las peras categoría extra deben presentar las siguientes características:

| CARACTERÍSTICA | ESPECIFICACIÓN | REFERENCIA |
|---|---|--|
| CALIDAD | | |
| Requisitos mínimos | Forma | Típica del cultivar |
| | Pulpa | Suculenta y carnosa, no debe ser cremosa. |
| | Color | Típico del cultivar |
| | Alteraciones y sustancias extrañas | <ul style="list-style-type: none"> Libres de humedad externa Exentas de olores y sabores extraños Exentas de síntomas de deshidratación |
| | Sanidad | Producto sano, sin alteraciones, exentas de daños causados por plagas. |
| Grado de calidad | <ul style="list-style-type: none"> Las peras categoría extra deben ser de calidad superior, presentarán las características de forma, desarrollo y color que sean propios de la variedad a las que pertenezcan y conservarán su pedúnculo intacto. La pulpa no debe haber sufrido ningún deterioro. No podrán presentar defectos, salvo ligerísimas alteraciones superficiales de la epidermis que no afecten el aspecto general del producto ni a su calidad, conservación y presentación en el envase. Las peras no deben ser pétreas. | NTP 011.004:2014 (revisada el 2019) FRUTAS FRESCAS. Peras. Requisitos. 2ª Edición |
| Tolerancia de calidad | Se permite un 5% en número o en peso de peras que no cumplan los requisitos de esta categoría pero que se ajusten a los de la categoría primera de la norma de la referencia. | |
| Calibre (diámetro de la máxima circunferencia ecuatorial) | Mínimo 60 mm | |
| Tolerancia de calibre | Máximo, el 10% en número o en peso de peras que se ajusten al calibre inmediatamente inferior al indicado en el envase. | |

| CARACTERÍSTICA | ESPECIFICACIÓN | REFERENCIA |
|----------------|--|--|
| Homogeneidad | El contenido de cada envase debe ser homogéneo, incluyendo únicamente peras del mismo origen, variedad, calidad, estado de madurez y calibre, además de la homogeneidad de coloración. La parte visible del contenido del envase, tendrá que ser representativa del conjunto. | |
| INOCUIDAD | Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, autoridad nacional competente ¹ . | Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias. |

Precisión 1: No aplica.

2.2. Envase y/o embalaje

Las peras categoría extra deben ser envasadas tomando en consideración lo establecido en las normas Codex CXC 1-1969 (2020) PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS, CXC 44-1965 (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, las peras categoría extra deben envasarse de tal manera que el producto quede debidamente protegido, ventilado y bien presentado, según los numerales 7.2, 9.1 y 11.1 de la NTP 011.004:2014 (revisada el 2019).



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

Precisión 2: La entidad 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 pera categoría extra debe cumplir con los requisitos de la NTP 209.038:2019 ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado de alimentos preenvasados. 8ª Edición, y las disposiciones especificadas en el numeral 9.3 de la NTP 011.004:2014 (revisada el 2019) siguientes:

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

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

2.4. Inserto

No aplica.

Precisión 4: No aplica.

¹ Según artículo 10 del Reglamento del Decreto Legislativo N° 1062, Ley de Inocuidad de los Alimentos, aprobado mediante Decreto Supremo N° 034-2011-AG.

FICHA TÉCNICA
APROBADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

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

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1. Del bien

La granadilla categoría extra 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 calidad superior y características de la variedad.</p> <p>b. No deben tener defectos, salvo defectos superficiales muy leves, siempre y cuando no afecten al aspecto general del producto, su calidad, estado de conservación y presentación en el envase.</p> <p><u>Tolerancia:</u> Se tolera el 5% en número o en peso de las granadillas que no satisfagan los requisitos de esta categoría, pero satisfagan los de la categoría I de la norma de la referencia.</p> | |



| CARACTERÍSTICA | ESPECIFICACIÓN | 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 | | | | | | | | | | | | | | | |
| Tolerancia de calibre | El 10%, en número o en peso, del calibre inmediatamente inferior y/o superior al indicado en el envase. | | | | | | | | | | | | | | | |
| Homogeneidad | El contenido de cada envase debe ser homogéneo y estar constituido únicamente por granadilla del mismo origen, variedad, calidad, color y calibre. La parte visible del contenido del envase debe ser representativa de todo el contenido. | | | | | | | | | | | | | | | |
| INOCUIDAD | Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, autoridad nacional competente ¹ . | Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias. | | | | | | | | | | | | | | |



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

2.2. Envase y/o embalaje

La granadilla categoría extra debe ser envasada tomando en consideración lo establecido en las normas Codex CXC 44-1995 (2004) CÓDIGO DE PRÁCTICAS PARA EL ENVASADO Y TRANSPORTE DE FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS y CXC 53-2003 (2017) CÓDIGO DE PRÁCTICAS DE HIGIENE PARA LAS FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS. Asimismo, debe ser envasada 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 pluralidad de postores.

2.3. Rotulado

El rotulado de la granadilla categoría extra 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);

¹ Según artículo 10 del Reglamento del Decreto Legislativo N° 1062, Ley de Inocuidad de los Alimentos, aprobado mediante Decreto Supremo N° 034-2011-AG.

- 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 y 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.



FICHA TÉCNICA
APROBADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

| | |
|-----------------------|---|
| Denominación del bien | : PLÁTANO DE SEDA CATEGORÍA EXTRA |
| Denominación técnica | : PLÁTANO GROS MICHEL AAA (BANANO) CATEGORÍA EXTRA |
| Unidad de medida | : UNIDAD |
| Descripción general | : El plátano es la fruta obtenida de la especie <i>Musa Spp</i> (AAA), de la familia Musaceae, 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: extra debe presentar las siguientes características:

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

| CARACTERÍSTICA | ESPECIFICACIÓN | REFERENCIA |
|------------------------|---|--|
| Madurez fisiológica | De conformidad con las características peculiares de la variedad. | |
| Calibre | Longitud mínima: 14,0 cm Grosor mínimo: 2,7 cm | |
| Tolerancia de calibre | El 10%, en número o en peso, de los plátanos que no satisfagan los requisitos relativos al calibre, pero que entren en la categoría inmediatamente superior o inferior al calibre. | |
| Categoría | Los plátanos de esta categoría deben ser de calidad superior y características de la variedad y/o tipo comercial. Los dedos de los plátanos no deben tener defectos, salvo defectos superficiales muy leves, siempre y cuando no afecten al aspecto general del producto, su calidad, estado de conservación y presentación en el envase. | |
| Tolerancias de calidad | El 5%, en número o en peso, de los plátanos que no satisfagan los requisitos de esta categoría, pero satisfagan los de la categoría I o, excepcionalmente, que no superen las tolerancias establecidas para esta última. | |
| Homogeneidad | El contenido de cada envase debe ser homogéneo y estar constituido únicamente por plátanos del mismo origen, variedad y calidad. La parte visible del contenido del envase debe ser representativa de todo el contenido. | Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias. |
| INOCUIDAD | Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, autoridad nacional competente ¹ . | |

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

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

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

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 extra 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.

| ITEM | DESCRIPCIÓN | CANTIDAD | UNIDAD | VALOR UNITARIO | VALOR TOTAL | FECHA DE EMISIÓN | FECHA DE VIGENCIA |
|------|-------------------------|----------|--------|----------------|-------------|------------------|-------------------|
| 01 | PLÁTANO CATEGORÍA EXTRA | 1000 | kg | 1.50 | 1500.00 | 15/05/2023 | 30/05/2023 |

| | |
|-------------------|------------|
| FECHA DE EMISIÓN | 15/05/2023 |
| FECHA DE VIGENCIA | 30/05/2023 |
| FECHA DE EMISIÓN | 15/05/2023 |
| FECHA DE VIGENCIA | 30/05/2023 |

FICHA TÉCNICA
APROBADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

| | |
|-----------------------|---|
| Denominación del bien | : MELÓN CATEGORÍA PRIMERA |
| Denominación técnica | : MELÓN CATEGORÍA PRIMERA |
| Unidad de medida | : KILOGRAMO |
| Descripción general | : Melón fruto perteneciente a la especie <i>Cucumis melo</i> , familia Cucurbitaceae. |

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1. Del bien


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

El melón de categoría primera debe cumplir las siguientes características:

| CARACTERÍSTICA | ESPECIFICACIÓN | REFERENCIA |
|--------------------|---|--|
| CALIDAD | | |
| Requisitos mínimos | <p>Los melones de categoría primera deben:</p> <ul style="list-style-type: none"> -- Estar enteros bien desarrollados. -- Ser de consistencia firme. -- Ser sanos interior y exteriormente. -- Estar limpios, exentos de cualquier materia extraña. -- Estar exentos de plagas o de daños producidas por éstas, incluyendo señales de enfermedades. -- Libre de humedad externa anormal. -- Estar exentos de olor anormal o extraño. -- Estar exentos de sabor anormal o extraño. | NTP 011.014:2015 FRUTAS FRESCAS. Melones. Requisitos. 2ª Edición |
| Clasificación | Esta categoría comprende a los melones que están maduros y tienen una buena calidad interna (pero no están demasiado maduros, ni narchitos, ni suaves), que están bien formados, bien reticulados y libres de pudrición, libres de inserción húmeda y escaldadura, libres de daño causados por líquidos en la cavidad interna del fruto, suciedad, moho superficial u otra enfermedad, ácidos u otros insectos, cicatrices, rajaduras, depresiones, y raspaduras. | |
| Tolerancia | Con el fin de permitir variaciones incidentales a la adecuada clasificación y al manejo de las siguientes tolerancias, por conteo, deben ser permitidas, excepto que estas tolerancias no aplican a los requerimientos relacionados a la calidad. | |

Versión 08

Página 1 de 3

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

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

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

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

2.3. Rotulado

El rotulado de los envases del melón de categoría primera, debe ser conforme a lo indicado en la NTP 209.038:2019 ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado de alimentos preenvasados. 8ª Edición o la norma Codex CXS 1- 985 (2018) NORMA GENERAL PARA EL ETIQUETADO DE LOS

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.

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

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

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

2.4. Inserto
No aplica.



Precisión 4: No aplica.

FICHA TÉCNICA
APROBADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

| | |
|-----------------------|--|
| Denominación del bien | : SANDÍA CATEGORÍA PRIMERA |
| Denominación técnica | : SANDÍA CATEGORÍA PRIMERA |
| Unidad de medida | : KILOGRAMO |
| Descripción general | : Es el fruto no climatérico de forma elipsoidal u oblonga, de tamaño variable, de corteza verde o veteada de acuerdo con la variedad, la parte interna de la corteza y la pulpa (porción comestible) son carnosas y jugosas siendo de color blanco la primera y rojo intenso o pálido la segunda, de sabor dulce, con gran número de semillas negras o café oscuro, perteneciente a la familia de las Cucurbitáceas, del género y especie <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 a 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 período de crecimiento no es considerado como un defecto. - Grietas superficiales cicatrizadas. - Defectos en la cáscara debido al roce o la manipulación. - Leves magulladuras o moretones. | NTP 011.017:2015 FRUTAS FRESCAS. 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. | |

| 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 CXC 44-1995 (2004) CÓDIGO DE PRÁCTICAS PARA EL ENVASADO Y TRANSPORTE DE FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS, según indican los numerales 9.1.1 y 9.1.2 de la NTP 011.017:2015.



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

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

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

2.3. Rotulado

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

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

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.

- 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.

FICHA TÉCNICA
APROBADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

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

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1. Del bien

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

La yuca categoría I debe presentar las siguientes características:

| CARACTERÍSTICA | ESPECIFICACIÓN | REFERENCIA |
|---------------------------------------|--|---|
| CALIDAD | | |
| Requisitos mínimos | La yuca debe: <ul style="list-style-type: none"> - Estar entera. - Estar sana, deben excluirse los productos afectados por podredumbre, moho o deterioro que hagan que no sean aptos para el consumo. - Estar limpia, y prácticamente exenta de cualquier materia extraña visible, excepto aquellas sustancias permitidas que prolonguen su vida útil. - Estar prácticamente exenta de plagas que afecten al aspecto general del producto. - Estar prácticamente exenta de daños causados por plagas. - Estar exenta de humedad externa anormal, salvo la condensación consiguiente a su remoción de una cámara frigorífica. - Estar exenta de cualquier olor y/o sabor extraños. - Ser de consistencia firme. - Estar prácticamente exenta de daños mecánicos y magulladuras. - Estar exenta de pérdida de color en la pulpa. | NTP-CODEX STAN 238:2014 (revisada el 2019) NORMA PARA LA YUCA (MANDIOCA) DULCE. 1ª Edición |
| | El corte en la parte distal (angosta) de la yuca no debe superar los 2 cm de diámetro. El extremo del pedúnculo debe tener un corte limpio entre 1 cm y 1,25 cm de longitud. | |
| Clasificación y tolerancia de calidad | La yuca (mandioca) de esta categoría debe ser de buena calidad y característica de la variedad y/o tipo comercial. Podrán permitirse, sin | |

| CARACTERÍSTICA | ESPECIFICACIÓN | REFERENCIA | | | | | | | | |
|----------------|--|---|---------------|---|-----------|---|-----------|---|-------|--|
| | <p>em bargo, los siguientes defectos leves, siempre y cuando no afecten al aspecto general del producto, su calidad, estado de conservación y presentación en el em ase:</p> <ul style="list-style-type: none">- Efectos leves de forma.- Heridas o daños cicatrizados, siempre y cuando no superen el 5% de la superficie del producto.- Raspaduras, siempre y cuando no superen el 10% de la superficie del producto. <p>En ningún caso los defectos deben afectar a la pulpa del producto.</p> <p><u>Tolerancia:</u> El 10%, en número o en peso, de la yuca (mandioca) que no satisfaga los requisitos de esta categoría pero satisfaga los de la Categoría II o, excepcionalmente, que no supere las tolerancias establecidas para esta última.</p> | | | | | | | | | |
| Calibre | <p>La yuca categoría I se clasifica en los siguientes calibres, de acuerdo al diámetro en la sección transversal más gruesa de la raíz, de acuerdo con el siguiente cuadro:</p> <table border="1"><thead><tr><th>Calibre</th><th>Diámetro (cm)</th></tr></thead><tbody><tr><td>A</td><td>3,5 - 6,0</td></tr><tr><td>B</td><td>6,1 - 8,0</td></tr><tr><td>C</td><td>> 8,0</td></tr></tbody></table> <p><u>Tolerancia:</u> El 10%, en número o en peso, de las yucas (mandiocas) que correspondan al calibre inmediatamente superior y/o inferior al indicado en el em ase.</p> | Calibre | Diámetro (cm) | A | 3,5 - 6,0 | B | 6,1 - 8,0 | C | > 8,0 | |
| Calibre | Diámetro (cm) | | | | | | | | | |
| A | 3,5 - 6,0 | | | | | | | | | |
| B | 6,1 - 8,0 | | | | | | | | | |
| C | > 8,0 | | | | | | | | | |
| INOCUIDAD | <p>Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, autoridad nacional competente¹.</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 de la yuca categoría I requerido de acuerdo a lo establecido en la presente Ficha Técnica, por ejemplo: yuca categoría I, calibre B.

2.2. Envase y/o embalaje

La yuca categoría I debe ser envasada según lo establecido en las normas Codex CXC 1-1969 (2020) PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS, CXC 53-2003 (2017) CÓDIGO DE PRÁCTICAS DE HIGIENE PARA LAS FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS 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 de Decreto Legislativo N° 1062, Ley de Inocuidad de los Alimentos, aprobado mediante Decreto Supremo N° 034-2001-AG.

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

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

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

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

2.3. Rotulado

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



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

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

2.4. Inserto

No aplica.

Precisión 4: No aplica.

FICHA TÉCNICA
APROBADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

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

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1. Del bien

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

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

Y debe presentar las siguientes características:

| CARACTERÍSTICA | | ESPECIFICACIÓN | REFERENCIA | | | | | | | | |
|-------------------------|--|--|--|-------------------------------|-------------------------------|---------|-----------------------|---------|------------------------|--------|-----------------|
| CALIDAD | | | | | | | | | | | |
| Consistencia | | Granos tiernos y consistentes, no harinosos. | NTP 011.106:2016 HORTALIZAS. Arveja verde. Requisitos. 2ª Edición | | | | | | | | |
| Llenado de vainas | | Tolerable hasta el 90% de vainas llenas. | | | | | | | | | |
| Color de vaina y granos | | Verde brillante (claro u oscuro, según variedad). | | | | | | | | | |
| Tamaño | | <table><tr><th>Tamaño</th><th>Diámetro ecuatorial del grano</th></tr><tr><td>Pequeño</td><td>Entre 7,1 mm y 8,7 mm</td></tr><tr><td>Mediano</td><td>Entre 8,7 mm y 10,3 mm</td></tr><tr><td>Grande</td><td>Mayor a 10,3 mm</td></tr></table> | | Tamaño | Diámetro ecuatorial del grano | Pequeño | Entre 7,1 mm y 8,7 mm | Mediano | Entre 8,7 mm y 10,3 mm | Grande | Mayor a 10,3 mm |
| | | Tamaño | | Diámetro ecuatorial del grano | | | | | | | |
| | | Pequeño | | Entre 7,1 mm y 8,7 mm | | | | | | | |
| | | Mediano | Entre 8,7 mm y 10,3 mm | | | | | | | | |
| Grande | Mayor a 10,3 mm | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | |
| Sanidad | Daños serios: Indicios de pudrición | No se tolera indicios de pudrición. | | | | | | | | | |
| | Daños leves: manchas ligeras, heridas cicatrizadas | Se tolera 20% de arvejas con defectos. | | | | | | | | | |
| 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. | | | | | | | | |

¹ Según artículo 10 del Reglamento de Decreto Legislativo N° 1062, Ley de Inocuidad de los Alimentos, aprobado mediante Decreto Supremo N° 034-2018-AG.

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

2.2. Envase y/o embalaje

Las vainas de arvejas verde: categoría primera deben ser envasadas tomando en consideración lo establecido en las normas Codex CXC 1-1969 (2020) PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS y CXG 44-1995 (2004) CÓDIGO DE PRÁCTICAS PARA EL ENVASADO Y TRANSPORTE DE FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS. Asimismo, deben ser acondicionadas de tal manera que queden protegidas, ventiladas y bien presentadas, según lo indicado en el numeral 8.1.1 de la NTP 011.106:2016.

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

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

2.3. Rotulado

El rotulado se debe efectuar de acuerdo con lo establecido en la norma Codex CXS 1-1985 (2018) NORMA GENERAL PARA EL ETIQUETADO DE LOS ALIMENTOS PREENVASADOS y las disposiciones especificadas en el numeral 8.2 de la NTP 011.106:2016, conteniendo las siguientes indicaciones:



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

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

2.4. Inserto

No aplica.

Precisión 4: No aplica.

Importante

Para determinar que los postores cuentan con las capacidades necesarias para ejecutar el contrato, el órgano encargado de las contrataciones o el comité de selección, según corresponda, incorpora los requisitos de calificación previstos por el área usuaria en el requerimiento, no pudiendo incluirse requisitos adicionales, ni distintos a los siguientes:

3.2. REQUISITOS DE CALIFICACIÓN**Importante para la Entidad**

*Los requisitos de calificación que la Entidad **debe** adoptar son los siguientes:*

A. CAPACIDAD LEGAL**HABILITACIÓN**Requisitos:

- ✓ **Resolución Directoral vigente que otorga Validación Técnica Oficial al Plan HACCP**, emitida por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria - DIGESA, según Resolución Ministerial N° 449-2006/MINSA, Aprueban Norma Sanitaria para la Aplicación del Sistema HACCP en la Fabricación de Alimentos y Bebidas. El Plan HACCP deberá aplicarse a la línea de producción del bien objeto de contratación o a una línea de producción dentro de la cual esté inmerso el bien requerido, en razón del artículo 4 de la norma sanitaria aprobada por la Resolución Ministerial N° 449- 2006/MINSA.

Requisito que deberá presentar solo para los productos que a continuación se detalla:

1. ACEITE VEGETAL COMESTIBLE - ENVASE X LITRO
2. FIDEO CABELLO DE ÁNGEL - PRESENTACION x 250 GR.
3. FIDEO CORTO SURTIDO DE GRANO DURO - FIDEO CORTO SURTIDO x 250 GR.
4. FIDEOS TALLARÍN DELGADO - PRESENTACION X 1/2 KILO.
5. ARROZ PILADO - LARGO DE 6.6 m.m., EXTRA SACO x 50 KILOS.
6. HARINA DE TRIGO PREPARADA - PAQUETE x 1 KILO.
7. HARINA DE TRIGO - A GRANEL
8. AZUCAR RUBIA DOMESTICA - SACO X 50 KILOS.
9. SAL DE COCINA X 1 kg - PRESENTACION x 1 KILO.

- ✓ **Documento de la Habilitación Sanitaria o Protocolo Técnico de Planta de Procesamiento Industrial de Productos Pesqueros y Acuícolas**, vigente otorgada por el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera – SANIPES, según el Decreto Supremo N° 012-2013-PRODUCE, para cada bien a contratar, en cumplimiento del Decreto Supremo N° 040-2001-PE, y sus modificatorias.

Requisito que deberá presentar solo para el producto que a continuación se detalla:

1. ATUN EN FILETE EN ACEITE VEGETAL X 170 g

Importante

De conformidad con la Opinión N° 186-2016/DTN, la habilitación de un postor, está relacionada con cierta atribución con la cual debe contar el proveedor para poder llevar a cabo la actividad materia de contratación, este es el caso de las actividades reguladas por normas en las cuales se establecen determinados requisitos que las empresas deben cumplir a efectos de estar habilitadas para la ejecución de determinado servicio o estar autorizadas para la comercialización de ciertos bienes en el mercado.

| | |
|--|---|
| | <p><u>Acreditación:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Copia simple de la Resolución Directoral vigente que otorga Validación Técnica Oficial al Plan HACCP, emitida por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria - DIGESA, según Resolución Ministerial N° 449-2006/MINSA, Aprueban Norma Sanitaria para la Aplicación del Sistema HACCP en la Fabricación de Alimentos y Bebidas. El Plan HACCP deberá aplicarse a la línea de producción del bien objeto de contratación o a una línea de producción dentro de la cual esté inmerso el bien requerido, en razón del artículo 4 de la norma sanitaria aprobada por la Resolución Ministerial N° 449- 2006/MINSA. ✓ Copia simple de la Habilitación Sanitaria o Protocolo Técnico de Planta de Procesamiento Industrial de Productos Pesqueros y Acuícolas, vigente otorgada por el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera – SANIPES, según el Decreto Supremo N° 012-2013-PRODUCE, para cada bien a contratar, en cumplimiento del Decreto Supremo N° 040-2001-PE, y sus modificatorias. <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin: 10px 0;"> <p>Importante</p> <p><i>En el caso de consorcios, cada integrante del consorcio que se hubiera comprometido a ejecutar las obligaciones vinculadas directamente al objeto de la convocatoria debe acreditar este requisito.</i></p> </div> <p><i>Por ejemplo, en caso que el objeto de la convocatoria sea el suministro de algún insumo químico y/o producto o subproducto o derivado que esté sujeto al registro, control y fiscalización señalado en el Decreto Legislativo N° 1126 y el Decreto Supremo N° 348-2015-EF y modificatorias, se debe requerir lo siguiente:</i></p> <p><u>Requisitos:</u></p> <p><i>El postor debe contar con:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <i>Inscripción vigente en el Registro para el Control de Bienes Fiscalizados a cargo de la SUNAT, que lo autoriza para realizar actividades fiscalizadas con el insumo químico y/o producto o subproducto o derivado que esté sujeto al registro, control y fiscalización objeto de la convocatoria</i> <p><u>Acreditación:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <i>Copia de la Resolución de Intendencia expedido por la SUNAT que otorga al postor la inscripción en el Registro para el Control de Bienes Fiscalizados.</i> <i>La vigencia de la inscripción así como la inclusión del insumo químico y/o producto o subproducto o derivado sujeto al registro, control y fiscalización, objeto de la convocatoria, deben ser verificados en la base de datos del Registro para el Control de Bienes Fiscalizados publicado en la página web de la SUNAT.</i> |
|--|---|

| B. | EXPERIENCIA DEL POSTOR EN LA ESPECIALIDAD |
|----|--|
| | <p><u>Requisitos:</u></p> <p>El postor debe acreditar un monto facturado acumulado equivalente a:</p> <p>Item Paquete N° 01(Viveres Secos), equivalente a S/ 80,000.00 (Ochenta mil y 00/100 Soles).</p> <p>Item Paquete N° 02 (Viveres Frescos), equivalente a S/ 100,000.00 (Cien mil y 00/100 Soles)</p> <p>Por la venta de bienes iguales o similares al objeto de la convocatoria, durante los ocho (8) años anteriores a la fecha de la presentación de ofertas que se computarán desde la fecha de la conformidad o emisión del comprobante de pago, según corresponda.</p> <p>En el caso de postores que declaren en el Anexo N° 1 tener la condición de micro y pequeña empresa, se acredita una experiencia de:</p> <p>S/ 11,000.00 (Once Mil y 00/100 Soles), para el Item Paquete N° 01</p> |

| |
|--|
| <p>S/ 20,000.00 (Veinte Mil y 00/100 Soles) para el Item Paquete Nº 02, por la venta de bienes iguales o similares al objeto de la convocatoria, durante los ocho (8) años anteriores a la fecha de la presentación de ofertas que se computarán desde la fecha de la conformidad o emisión del comprobante de pago, según corresponda. En el caso de consorcios, todos los integrantes deben contar con la condición de micro y pequeña empresa.</p> <p>Se consideran bienes similares a los siguientes: ITEM PAQUETE Nº 01 – VIVERES SECOS EN GENERAL ITEM PAQUETE Nº 02 - VIVERES FRESCOS EN GENERAL</p> <p><u>Acreditación:</u></p> <p>La experiencia del postor en la especialidad se acreditará con copia simple de (i) contratos u órdenes de compra, y su respectiva conformidad o constancia de prestación; o (ii) comprobantes de pago cuya cancelación se acredite documental y fehacientemente con voucher de depósito, nota de abono, reporte de estado de cuenta, cualquier otro documento emitido por Entidad del sistema financiero que acredite el abono o mediante cancelación en el mismo comprobante de pago¹³, correspondientes a un máximo de veinte (20) contrataciones.</p> <p>En caso los postores presenten varios comprobantes de pago para acreditar una sola contratación, se debe acreditar que corresponden a dicha contratación; de lo contrario, se asumirá que los comprobantes acreditan contrataciones independientes, en cuyo caso solo se considerará, para la evaluación, las veinte (20) primeras contrataciones indicadas en el Anexo Nº 8 referido a la Experiencia del Postor en la Especialidad.</p> <p>En el caso de suministro, solo se considera como experiencia la parte del contrato que haya sido ejecutada durante los ocho (8) años anteriores a la fecha de presentación de ofertas, debiendo adjuntarse copia de las conformidades correspondientes a tal parte o los respectivos comprobantes de pago cancelados.</p> <p>En los casos que se acredite experiencia adquirida en consorcio, debe presentarse la promesa de consorcio o el contrato de consorcio del cual se desprenda fehacientemente el porcentaje de las obligaciones que se asumió en el contrato presentado; de lo contrario, no se computará la experiencia proveniente de dicho contrato.</p> <p>Asimismo, cuando se presenten contratos derivados de procesos de selección convocados antes del 20.09.2012, la calificación se ceñirá al método descrito en la Directiva "Participación de Proveedores en Consorcio en las Contrataciones del Estado", debiendo presumirse que el porcentaje de las obligaciones equivale al porcentaje de participación de la promesa de consorcio o del contrato de consorcio. En caso que en dichos documentos no se consigne el porcentaje de participación se presumirá que las obligaciones se ejecutaron en partes iguales.</p> <p>Si el titular de la experiencia no es el postor, consignar si dicha experiencia corresponde a la matriz en caso que el postor sea sucursal, o fue transmitida por reorganización societaria, debiendo acompañar la documentación sustentatoria correspondiente.</p> <p>Si el postor acredita experiencia de otra persona jurídica como consecuencia de una reorganización societaria, debe presentar adicionalmente el Anexo Nº 9.</p> <p>Cuando en los contratos, órdenes de compra o comprobantes de pago el monto facturado se encuentre expresado en moneda extranjera, debe indicarse el tipo de cambio venta publicado por la Superintendencia de Banca, Seguros y AFP correspondiente a la fecha de suscripción del contrato, de emisión de la orden de compra o de cancelación del comprobante de pago, según corresponda.</p> <p>Sin perjuicio de lo anterior, los postores deben llenar y presentar el Anexo Nº 8 referido a la Experiencia del Postor en la Especialidad.</p> |
|--|

¹³ Cabe precisar que, de acuerdo con la **Resolución Nº 0065-2018-TCE-S1 del Tribunal de Contrataciones del Estado**:

"... el solo sello de cancelado en el comprobante, cuando ha sido colocado por el propio postor, no puede ser considerado como una acreditación que produzca fehaciencia en relación a que se encuentra cancelado. Admitir ello equivaldría a considerar como válida la sola declaración del postor afirmando que el comprobante de pago ha sido cancelado"

(...)

"Situación diferente se suscita ante el sello colocado por el cliente del postor [sea utilizando el término "cancelado" o "pagado"] supuesto en el cual sí se contaría con la declaración de un tercero que brinde certeza, ante la cual debiera reconocerse la validez de la experiencia".

Importante

En el caso de consorcios, solo se considera la experiencia de aquellos integrantes que se hayan comprometido, según la promesa de consorcio, a ejecutar el objeto materia de la convocatoria, conforme a la Directiva "Participación de Proveedores en Consorcio en las Contrataciones del Estado".

Importante

- Si como resultado de una consulta u observación corresponde precisarse o ajustarse el requerimiento, se solicita la autorización del área usuaria y se pone de conocimiento de tal hecho a la dependencia que aprobó el expediente de contratación, de conformidad con el numeral 72.3 del artículo 72 del Reglamento.*
- El cumplimiento de las Especificaciones Técnicas se realiza mediante la presentación de una declaración jurada. De ser el caso, adicionalmente la Entidad puede solicitar documentación que acredite el cumplimiento del algún componente de las características y/o requisitos funcionales. Para dicho efecto, consignará de manera detallada los documentos que deben presentar los postores en el literal e) del numeral 2.2.1.1 de esta sección de las bases.*
- Los requisitos de calificación determinan si los postores cuentan con las capacidades necesarias para ejecutar el contrato, lo que debe ser acreditado documentalmente, y no mediante declaración jurada.*

CAPÍTULO IV FACTORES DE EVALUACIÓN

La evaluación se realiza sobre la base de cien (100) puntos.

Para determinar la oferta con el mejor puntaje y el orden de prelación de las ofertas, se considera lo siguiente:

| FACTOR DE EVALUACIÓN | PUNTAJE / METODOLOGÍA PARA SU ASIGNACIÓN |
|---|--|
| A. PRECIO | |
| <p><u>Evaluación:</u></p> <p>Se evaluará considerando el precio ofertado por el postor.</p> <p><u>Acreditación:</u></p> <p>Se acreditará mediante el documento que contiene el precio de la oferta (Anexo N° 6).</p> | <p>La evaluación consistirá en otorgar el máximo puntaje a la oferta de precio más bajo y otorgar a las demás ofertas puntajes inversamente proporcionales a sus respectivos precios, según la siguiente fórmula:</p> $P_i = \frac{O_m \times PMP}{O_i}$ <p>i= Oferta P_i= Puntaje de la oferta a evaluar O_i=Precio i O_m= Precio de la oferta más baja PMP=Puntaje máximo del precio</p> <p style="text-align: right;">[100] puntos</p> |

Importante

Los factores de evaluación elaborados por el órgano encargado de las contrataciones o el comité de selección, según corresponda, son objetivos y guardan vinculación, razonabilidad y proporcionalidad con el objeto de la contratación. Asimismo, estos no pueden calificar con puntaje el cumplimiento de las Especificaciones Técnicas ni los requisitos de calificación.

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

CLÁUSULA PRIMERA: ANTECEDENTES

Con fecha [.....], el órgano encargado de las contrataciones o el comité de selección, según corresponda, adjudicó la buena pro de la **ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N°[CONSIGNAR NOMENCLATURA DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN]** para la contratación de [CONSIGNAR LA DENOMINACIÓN DE LA CONVOCATORIA], a [INDICAR NOMBRE DEL GANADOR DE LA BUENA PRO], cuyos detalles e importe constan en los documentos integrantes del presente contrato.

CLÁUSULA SEGUNDA: OBJETO

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

CLÁUSULA TERCERA: MONTO CONTRACTUAL

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

Este monto comprende el costo de los bienes, 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 la ejecución de la prestación materia del presente contrato.

CLÁUSULA CUARTA: DEL PAGO¹⁴

LA ENTIDAD se obliga a pagar la contraprestación a EL CONTRATISTA en [INDICAR MONEDA], en [INDICAR EL DETALLE DE LOS PAGOS PERIÓDICOS], luego de la recepción formal y completa de la documentación correspondiente, según lo establecido en el artículo 171 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado.

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

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

¹⁴ En cada caso concreto, dependiendo de la naturaleza del contrato, podrá adicionarse la información que resulte pertinente a efectos de generar el pago.

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

CLÁUSULA QUINTA: DEL PLAZO DE LA EJECUCIÓN DE LA PRESTACIÓN

El plazo de ejecución del presente contrato es de [.....], el mismo que se computa desde [CONSIGNAR SI ES DEL DÍA SIGUIENTE DEL PERFECCIONAMIENTO DEL CONTRATO, DESDE LA FECHA QUE SE ESTABLEZCA EN EL CONTRATO O DESDE LA FECHA EN QUE SE CUMPLAN LAS CONDICIONES PREVISTAS EN EL CONTRATO PARA EL INICIO DE LA EJECUCIÓN, DEBIENDO INDICAR LAS MISMAS EN ESTE ULTIMO CASO. EN LA MODALIDAD DE LLAVE EN MANO DETALLAR EL PLAZO DE ENTREGA, SU INSTALACIÓN Y PUESTA EN FUNCIONAMIENTO].

Importante para la Entidad

En el caso de contratación de prestaciones accesorias, se puede incluir la siguiente cláusula:

CLÁUSULA ...: PRESTACIONES ACCESORIAS¹⁵

"Las prestaciones accesorias tienen por objeto [CONSIGNAR EL OBJETO DE LAS PRESTACIONES ACCESORIAS].

El monto de las prestaciones accesorias asciende a [CONSIGNAR MONEDA Y MONTO], que incluye todos los impuestos de Ley.

El plazo de ejecución de las prestaciones accesorias es de [.....], el mismo que se computa desde [CONSIGNAR SI ES DEL DÍA SIGUIENTE DEL CUMPLIMIENTO DE LAS PRESTACIONES PRINCIPALES, DESDE LA FECHA QUE SE ESTABLEZCA EN EL CONTRATO O DESDE LA FECHA EN QUE SE CUMPLAN LAS CONDICIONES PREVISTAS EN EL CONTRATO PARA EL INICIO DE LA EJECUCIÓN DE LAS PRESTACIONES ACCESORIAS, DEBIENDO INDICAR LAS MISMAS EN ESTE ULTIMO CASO].

[DE SER EL CASO, INCLUIR OTROS ASPECTOS RELACIONADOS A LA EJECUCIÓN DE LAS PRESTACIONES ACCESORIAS]."

Incorporar a las bases o eliminar, según corresponda

CLÁUSULA SEXTA: PARTES INTEGRANTES DEL CONTRATO

El presente contrato está conformado por las bases integradas, 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 los conceptos, montos y vigencias siguientes:

- 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

¹⁵ De conformidad con la Directiva sobre prestaciones accesorias, los contratos relativos al cumplimiento de la(s) prestación(es) principal(es) y de la(s) prestación(es) accesorias, pueden estar contenidos en uno o dos documentos. En el supuesto que ambas prestaciones estén contenidas en un mismo documento, estas deben estar claramente diferenciadas, debiendo indicarse entre otros aspectos, el precio y plazo de cada prestación.

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."*

En el caso que corresponda, consignar lo siguiente:

- Garantía fiel cumplimiento por prestaciones accesorias: [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], la misma que debe mantenerse vigente hasta el cumplimiento total de las obligaciones garantizadas.

Importante

Al amparo de lo dispuesto en el numeral 151.2 del artículo 151 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado, si el postor ganador de la buena pro solicita la retención del diez por ciento (10%) del monto del contrato de la prestación accesorio como garantía de fiel cumplimiento de prestaciones accesorias, debe consignarse lo siguiente:

"De fiel cumplimiento por prestaciones accesorias: [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."

Importante

De conformidad con el artículo 152 del Reglamento, no se constituirá garantía de fiel cumplimiento del contrato ni garantía de fiel cumplimiento por prestaciones accesorias, 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 debe 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 puede 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 CONTROVERSIAS¹⁶

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 puede 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 EL PERFECCIONAMIENTO 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 integradas, la oferta y las disposiciones del presente contrato, las partes lo firman por duplicado en señal de conformidad en la ciudad de [.....] al [CONSIGNAR FECHA].

"LA ENTIDAD"

"EL CONTRATISTA"

Importante

Este documento puede firmarse digitalmente si ambas partes cuentan con firma digital, según la Ley Nº 27269, Ley de Firmas y Certificados Digitales¹⁷.

¹⁶ 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).

¹⁷ Para mayor información sobre la normativa de firmas y certificados digitales ingresar a: <https://www.indecopi.gob.pe/web/firmas-digitales/firmar-y-certificados-digitales>

ANEXOS

ANEXO N° 1

DECLARACIÓN JURADA DE DATOS DEL POSTOR

Señores

COMITE DE SELECCION**ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° 004-2023-HREGB-II**

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 ¹⁸ | Sí | No | |
| Correo electrónico : | | | |

Autorización de notificación por correo electrónico:

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

1. Solicitud de la descripción a detalle de todos los elementos constitutivos de la oferta.
2. Solicitud de reducción de la oferta económica.
3. Solicitud de subsanación de los requisitos para perfeccionar el contrato.
4. Solicitud para presentar los documentos para perfeccionar el contrato, según orden de prelación, de conformidad con lo previsto en el artículo 141 del Reglamento.
5. Respuesta a la solicitud de acceso al expediente de contratación.
6. Notificación de la orden de compra¹⁹

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.

¹⁸ 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, en calidad de garantía de fiel cumplimiento, en los contratos periódicos de suministro de bienes, según lo señalado en el numeral 149.4 del artículo 149 y numeral 151.2 del artículo 151 del Reglamento. Asimismo, dicha información se tendrá en cuenta en caso de empate, conforme a lo previsto en el artículo 91 del Reglamento.

¹⁹ Cuando el monto del valor estimado del procedimiento o del ítem no supere los doscientos mil Soles (S/ 200,000.00), en caso se haya optado por perfeccionar el contrato con una orden de compra.

Importante*Cuando se trate de consorcios, la declaración jurada es la siguiente:***ANEXO Nº 1****DECLARACIÓN JURADA DE DATOS DEL POSTOR**

Señores

COMITE DE SELECCION**ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA Nº 004-2023-HREGB-II**

Presente.-

El que se suscribe, [.....], representante común del consorcio [CONSIGNAR EL NOMBRE DEL CONSORCIO], identificado con [CONSIGNAR TIPO DE DOCUMENTO DE IDENTIDAD] Nº [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 ²⁰ | | Sí | | No | |
| Correo electrónico : | | | | | |

| | | | | | |
|---------------------------------------|--|---------------|--|----|--|
| Datos del consorciado 2 | | | | | |
| Nombre, Denominación o Razón Social : | | | | | |
| Domicilio Legal : | | | | | |
| RUC : | | Teléfono(s) : | | | |
| MYPE ²¹ | | Sí | | No | |
| Correo electrónico : | | | | | |

| | | | | | |
|---------------------------------------|--|---------------|--|----|--|
| Datos del consorciado ... | | | | | |
| Nombre, Denominación o Razón Social : | | | | | |
| Domicilio Legal : | | | | | |
| RUC : | | Teléfono(s) : | | | |
| MYPE ²² | | Sí | | No | |
| Correo electrónico : | | | | | |

Autorización de notificación por correo electrónico:

Correo electrónico del consorcio:

²⁰ 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, en calidad de garantía de fiel cumplimiento, en los contratos periódicos de suministro de bienes, según lo señalado en el numeral 149.4 del artículo 149 y numeral 151.2 del artículo 151 del Reglamento. Asimismo, dicha información se tendrá en cuenta en caso de empate, conforme a lo previsto en el artículo 91 del Reglamento. Para dichos efectos, todos los integrantes del consorcio deben acreditar la condición de micro o pequeña empresa.

²¹ Ibidem.

²² Ibidem.

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

1. Solicitud de la descripción a detalle de todos los elementos constitutivos de la oferta.
2. Solicitud de reducción de la oferta económica.
3. Solicitud de subsanación de los requisitos para perfeccionar el contrato.
4. Solicitud para presentar los documentos para perfeccionar el contrato.
5. Respuesta a la solicitud de acceso al expediente de contratación, según orden de prelación, de conformidad con lo previsto en el artículo 141 del Reglamento.
6. Notificación de la orden de compra²³

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.

²³ 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

COMITE DE SELECCION

ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° 004-2023-HREGB-II

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

COMITE DE SELECCION

ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA Nº 004-2023-HREGB-II

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 numeral 3.1 del Capítulo III de la sección específica de las bases y los documentos del procedimiento.

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

Importante

Adicionalmente, puede requerirse la presentación de documentación que acredite el cumplimiento de las especificaciones técnicas, conforme a lo indicado en el acápite relacionado al contenido de las ofertas de la presente sección de las bases.

ANEXO N° 4

DECLARACIÓN JURADA DE PLAZO DE ENTREGA

Señores

COMITE DE SELECCION

ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° 004-2023-HREGB-II

Presente.-

Mediante el presente, con pleno conocimiento de las condiciones que se exigen en las bases del procedimiento de la referencia, me comprometo a entregar los bienes objeto del presente procedimiento de selección en el plazo de [CONSIGNAR EL PLAZO OFERTADO. EN CASO DE LA MODALIDAD DE LLAVE EN MANO DETALLAR EL PLAZO DE ENTREGA, SU INSTALACIÓN Y PUESTA EN FUNCIONAMIENTO], conforme el cronograma de entrega establecido en las bases del procedimiento.

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

ANEXO Nº 5

PROMESA DE CONSORCIO

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

Señores

COMITE DE SELECCION

ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA Nº 004-2023-HREGB-II

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 **ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA Nº [CONSIGNAR NOMENCLATURA DEL PROCEDIMIENTO]**.

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

a) Integrantes del consorcio

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

b) Designamos a [CONSIGNAR NOMBRES Y APELLIDOS DEL REPRESENTANTE COMÚN], identificado con [CONSIGNAR TIPO DE DOCUMENTO DE IDENTIDAD] Nº [CONSIGNAR NÚMERO DE DOCUMENTO DE IDENTIDAD], como representante común del consorcio para efectos de participar en todos los actos referidos al procedimiento de selección, suscripción y ejecución del contrato correspondiente con [CONSIGNAR NOMBRE DE LA ENTIDAD].

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

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

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

1. OBLIGACIONES DE [NOMBRE, DENOMINACIÓN O RAZÓN SOCIAL DEL CONSORCIADO 1] [%]²⁴

[DESCRIBIR LAS OBLIGACIONES DEL CONSORCIADO 1]

2. OBLIGACIONES DE [NOMBRE, DENOMINACIÓN O RAZÓN SOCIAL DEL CONSORCIADO 2] [%]²⁵

[DESCRIBIR LAS OBLIGACIONES DEL CONSORCIADO 2]

TOTAL OBLIGACIONES

100%²⁶

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

²⁴ Consignar únicamente el porcentaje total de las obligaciones, el cual debe ser expresado en número entero, sin decimales.

²⁵ Consignar únicamente el porcentaje total de las obligaciones, el cual debe ser expresado en número entero, sin decimales.

²⁶ Este porcentaje corresponde a la sumatoria de los porcentajes de las obligaciones de cada uno de los integrantes del consorcio.

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

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

Importante

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

ANEXO Nº 6

PRECIO DE LA OFERTA

Señores

COMITE DE SELECCION

ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA Nº 004-2023-HREGB-II

Presente.-

Es grato dirigirme a usted, para hacer de su conocimiento que, de acuerdo con las bases, 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 del bien 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 debe consignar el precio total de la oferta, sin perjuicio que, de resultar favorecido con la buena pro, presente el detalle de precios unitarios para el perfeccionamiento del contrato.*
- En caso que el postor reduzca su oferta, según lo previsto en el artículo 68 del Reglamento, debe presentar nuevamente este Anexo.*
- 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]"*

ANEXO N° 8

EXPERIENCIA DEL POSTOR EN LA ESPECIALIDAD

Señores

COMITE DE SELECCION**ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° 004-2023-HREGB-II**Presente.-

Mediante el presente, el suscrito detalla la siguiente EXPERIENCIA EN LA ESPECIALIDAD:

| Nº | CLIENTE | OBJETO DEL CONTRATO | N° CONTRATO / O/C / COMPROBANTE DE PAGO | FECHA DEL CONTRATO O CP ²⁷ | FECHA DE LA CONFORMIDAD DE SER EL CASO ²⁸ | EXPERIENCIA PROVENIENTE ²⁹ DE: | MONEDA | IMPORTE ³⁰ | TIPO DE CAMBIO VENTA ³¹ | MONTO FACTURADO ACUMULADO ³² |
|----|---------|---------------------|---|---------------------------------------|--|---|--------|-----------------------|------------------------------------|---|
| 1 | | | | | | | | | | |
| 2 | | | | | | | | | | |
| 3 | | | | | | | | | | |
| 4 | | | | | | | | | | |

²⁷ Se refiere a la fecha de suscripción del contrato, de la emisión de la Orden de Compra o de cancelación del comprobante de pago, según corresponda.

²⁸ Únicamente, cuando la fecha del perfeccionamiento del contrato, sea previa a los ocho (8) años anteriores a la fecha de presentación de ofertas, caso en el cual el postor debe acreditar que la conformidad se emitió dentro de dicho periodo.

²⁹ Si el titular de la experiencia no es el postor, consignar si dicha experiencia corresponde a la matriz en caso que el postor sea sucursal, o fue transmitida por reorganización societaria, debiendo acompañar la documentación sustentatoria correspondiente. Al respecto, según la Opinión N° 216-2017/DTN "Considerando que la sociedad matriz y la sucursal constituyen la misma persona jurídica, la sucursal puede acreditar como suya la experiencia de su matriz". Del mismo modo, según lo previsto en la Opinión N° 010-2013/DTN, "... en una operación de reorganización societaria que comprende tanto una fusión como una escisión, la sociedad resultante podrá acreditar como suya la experiencia de la sociedad incorporada o absorbida, que se extingue producto de la fusión; asimismo, si en virtud de la escisión se transfiere un bloque patrimonial consistente en una línea de negocio completa, la sociedad resultante podrá acreditar como suya la experiencia de la sociedad escindida, correspondiente a la línea de negocio transmitida. De esta manera, la sociedad resultante podrá emplear la experiencia transmitida, como consecuencia de la reorganización societaria antes descrita, en los futuros procesos de selección en los que participe".

³⁰ Se refiere al monto del contrato ejecutado incluido adicionales y reducciones, de ser el caso.

³¹ El tipo de cambio venta debe corresponder al publicado por la SBS correspondiente a la fecha de suscripción del contrato, de la emisión de la Orden de Compra o de cancelación del comprobante de pago, según corresponda.

³² Consignar en la moneda establecida en las bases.

| Nº | CLIENTE | OBJETO DEL CONTRATO | Nº CONTRATO / O/C / COMPROBANTE DE PAGO | FECHA DEL CONTRATO O CP ²⁷ | FECHA DE LA CONFORMIDAD DE SER EL CASO ²⁸ | EXPERIENCIA PROVENIENTE ²⁹ DE: | MONEDA | IMPORTE ³⁰ | TIPO DE CAMBIO VENTA ³¹ | MONTO FACTURADO ACUMULADO ³² |
|-------|---------|---------------------|---|---------------------------------------|--|---|--------|-----------------------|------------------------------------|---|
| 5 | | | | | | | | | | |
| 6 | | | | | | | | | | |
| 7 | | | | | | | | | | |
| 8 | | | | | | | | | | |
| 9 | | | | | | | | | | |
| 10 | | | | | | | | | | |
| | ... | | | | | | | | | |
| 20 | | | | | | | | | | |
| TOTAL | | | | | | | | | | |

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

ANEXO Nº 9

DECLARACIÓN JURADA (NUMERAL 49.4 DEL ARTÍCULO 49 DEL REGLAMENTO)

Señores

COMITE DE SELECCION

ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA Nº 004-2023-HREGB-II

Presente.-

Mediante el presente el suscrito, postor y/o Representante Legal de [CONSIGNAR EN CASO DE SER PERSONA JURÍDICA], declaro que la experiencia que acredito de la empresa [CONSIGNAR LA DENOMINACIÓN DE LA PERSONA JURÍDICA] como consecuencia de una reorganización societaria, no se encuentra en el supuesto establecido en el numeral 49.4 del artículo 49 del Reglamento.

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

Importante

A efectos de cautelar la veracidad de esta declaración, el postor puede verificar la información de la Relación de Proveedores Sancionados por el Tribunal de Contrataciones del Estado con Sanción Vigente en <http://portal.osce.gob.pe/rnp/content/relación-de-proveedores-sancionados>.

También le asiste dicha facultad al órgano encargado de las contrataciones o al órgano de la Entidad al que se le haya asignado la función de verificación de la oferta presentada por el postor ganador de la buena pro.

ANEXO Nº 10

SOLICITUD DE BONIFICACIÓN DEL CINCO POR CIENTO (5%) POR TENER LA CONDICIÓN DE MICRO Y PEQUEÑA EMPRESA

Señores

COMITE DE SELECCION

ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA Nº 004-2023-HREGB-II

Presente.-

Mediante el presente el suscrito, postor y/o Representante legal de [CONSIGNAR EN CASO DE SER PERSONA JURÍDICA], solicito la asignación de la bonificación del cinco por ciento (5%) sobre el puntaje total obtenido, debido a que mi representada cuenta con la condición de micro y pequeña empresa.

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

Importante

- Para asignar la bonificación, el órgano encargado de las contrataciones o comité de selección, según corresponda, verifica 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/>.
- Para que un consorcio pueda acceder a la bonificación, cada uno de sus integrantes debe cumplir con la condición de micro y pequeña empresa.

ANEXO N° 11

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

COMITE DE SELECCION

ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° 004-2023-HREGB-II

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.