

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

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



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

### SIMBOLOGÍA UTILIZADA:

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

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



### INSTRUCCIONES DE USO:

1. 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 sombreadar.
2. La nota **IMPORTANTE** no puede ser modificada ni eliminada en la Sección General. En el caso de la Sección Específica debe seguirse la instrucción que se indica en dicha nota.

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



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

### **SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N° 009-2023-EP/UE 0732 [PRIMERA CONVOCATORIA]**

### **CONTRATACIÓN DE BIENES**

"Adquisición de Víveres para la Cocción de Alimentos para el  
Personal de TSMV del COLOGE y COGAE para el AF-2024"



**PAC N° 1121**



## DEBER DE COLABORACIÓN

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

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

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

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



## **SECCIÓN GENERAL**

### **DISPOSICIONES COMUNES DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN**



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

## **CAPÍTULO I**

### **ETAPAS DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN**

#### **1.1. REFERENCIAS**

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

#### **1.2. CONVOCATORIA**

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

#### **1.3. REGISTRO DE PARTICIPANTES**

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

##### **Importante**

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

Para registrarse como tal, el proveedor debe:

- a) Ingresar al SEACE con el usuario y contraseña contenidos en el Certificado SEACE, asignado al momento de efectuar su inscripción en el RNP.



- b) Declarar la aceptación de las condiciones de uso del sistema para participar en la Subasta Inversa Electrónica. Para tal efecto, y con carácter de declaración jurada, deberá aceptar el formulario que le mostrará el SEACE.

#### 1.4. REGISTRO DE OFERTAS

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

Las declaraciones juradas, formatos o formularios previstos en las bases que conforman la oferta deben estar debidamente firmados por el postor (firma manuscrita o digital, según la Ley N° 27269, Ley de Firmas y Certificados Digitales<sup>1</sup>). Los demás documentos deben ser visados por el postor. En el caso de persona jurídica, por su representante legal, apoderado o mandatario designado para dicho fin y, en el caso de persona natural, por este o su apoderado. No se acepta el pegado de la imagen de una firma o visto. Las ofertas se presentan foliadas.

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

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

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

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

El participante puede realizar modificaciones a la oferta registrada sólo hasta antes de haber confirmado su presentación. En los procedimientos según relación de ítems, el

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

registro se efectúa por cada ítem en el que se desea participar, mediante el formulario correspondiente.

### 1.5. PRESENTACIÓN DE OFERTAS

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

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

#### Importante

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

### 1.6. APERTURA DE OFERTAS Y PERIODO DE LANCES

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

#### 1.6.1 APERTURA DE OFERTAS

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

#### 1.6.2 PERIODO DE LANCES

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

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

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

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





### 1.7. DETERMINACIÓN DEL ORDEN DE PRELACIÓN

Una vez culminada la etapa de apertura de ofertas y período de lances, el sistema procesa los lances recibidos del ítem o ítems de la Subasta Inversa Electrónica, ordenando a los postores por cada ítem según el monto de su último lance, estableciendo el orden de prelación de los postores.

Para efectos de conocer el ganador del proceso, el sistema genera un reporte con los resultados del ciclo del período de lances, permitiendo a la Entidad visualizar el último monto ofertado por los postores en orden de prelación, lo cual quedará registrado en el sistema.

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

### 1.8. OTORGAMIENTO DE LA BUENA PRO

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

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

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

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

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

Definida la oferta ganadora, el órgano encargado de las contrataciones o el comité de selección, según corresponda, elabora el acta de otorgamiento de la buena pro con el resultado del primer y segundo lugar obtenido por cada ítem, el sustento debido en los casos en que las ofertas sean descalificadas o rechazadas, detallando asimismo



las subsanaciones que se hayan presentado. Dicha acta debe ser publicada en el SEACE el mismo día de otorgada la buena pro.

#### **1.9. CONSENTIMIENTO DE LA BUENA PRO**

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

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

##### **Importante**

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



## **CAPÍTULO II**

### **SOLUCIÓN DE CONTROVERSIAS DURANTE EL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN**

#### **2.1. RECURSO DE APELACIÓN**

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

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

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

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

#### **Importante**

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



#### **2.2. PLAZOS DE INTERPOSICIÓN DEL RECURSO DE APELACIÓN**

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

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



### CAPÍTULO III DEL CONTRATO

#### 3.1. PERFECCIONAMIENTO DEL CONTRATO

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

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

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

##### Importante

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

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

#### 3.2. GARANTÍAS

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

##### 3.2.1. GARANTÍA DE FIEL CUMPLIMIENTO

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

##### Importante



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

### 3.2.2. GARANTÍA POR ADELANTO

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

### 3.3. REQUISITOS DE LAS GARANTÍAS

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

#### Importante

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

#### Advertencia

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

1. La clasificadora de riesgo que asigna la clasificación a la empresa que emite la garantía debe encontrarse listada en el portal web de la SBS (<http://www.sbs.gob.pe/sistema-financiero/clasificadoras-de-riesgo>).
2. Se debe identificar en la página web de la clasificadora de riesgo respectiva, cuál es la clasificación vigente de la empresa que emite la garantía, considerando la vigencia a la fecha de emisión de la garantía.
3. Para fines de lo establecido en el artículo 148 del Reglamento, la clasificación de riesgo B, incluye las clasificaciones B+ y B.

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

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

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

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

### 3.4. EJECUCIÓN DE GARANTÍAS

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

### 3.5. ADELANTOS

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

### 3.6. PENALIDADES

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

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

#### 3.6.2. OTRAS PENALIDADES

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

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

### 3.7. INCUMPLIMIENTO DEL CONTRATO

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

### 3.8. PAGOS

El pago se realiza después de ejecutada la respectiva prestación, pudiendo



contemplarse pagos a cuenta.

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

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

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

#### **Advertencia**

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

### **3.9. DISPOSICIONES FINALES**

Todos los demás aspectos del presente procedimiento no contemplados en las bases 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 : Ejército Peruano – U/O 0732: Servicio de Intendencia del  
Ejército SINTE/COLOGE  
RUC N° : 20131369124  
Domicilio legal : Av. Paseo del Bosque N° 740 - San Borja - Puerta N° 1 del  
Cuartel General del Ejército - Lima  
Teléfono: : 3171700 ANEXO 3211  
Correo electrónico: : E-mail: [sintecontrataciones@gmail.com](mailto:sintecontrataciones@gmail.com)

**1.2. OBJETO DE LA CONVOCATORIA**

El presente procedimiento de selección tiene por objeto la contratación de Víveres para la Cocción de Alimentos para el Personal de TSMV del COLOGE y COGAE para el AF-2024.

| ITEM | ARTICULO                             | UNIDAD DE MEDIDA | CANTIDAD  |
|------|--------------------------------------|------------------|-----------|
| 1    | ACEITE VEGETAL COMESTIBLE            | LITRO            | 15,111.00 |
|      | ARROZ PILADO SUPERIOR                | KILOGRAMOS       | 81,680.00 |
|      | AZUCAR RUBIA DOMESTICA               | KILOGRAMOS       | 56,063.20 |
|      | FIDEOS CORTOS (CORTADOS)             | KILOGRAMOS       | 4,084.00  |
|      | FIDEOS LARGOS                        | KILOGRAMOS       | 4,084.00  |
|      | HOJUELA DE AVENA PRECOCIDA           | KILOGRAMOS       | 8,168.00  |
|      | SAL DE COCINA                        | KILOGRAMOS       | 9,393.00  |
|      | FRIJOL PANAMITO CALIDAD 2 - SUPERIOR | KILOGRAMOS       | 8,168.00  |
|      | LENTEJA CALIDAD 2 - SUPERIOR         | KILOGRAMOS       | 8,168.00  |
|      | PALLAR CALIDAD SUPERIOR              | KILOGRAMOS       | 8,168.00  |
|      | ARVEJA PARTIDA CALIDAD 2 - SUPERIOR  | KILOGRAMOS       | 8,168.00  |
|      | HARINA DE TRIGO                      | KILOGRAMOS       | 6,126.00  |
|      | HARINA DE TRIGO PREPARADA            | KILOGRAMOS       | 81,680.00 |



| ITEM | ARTICULO                         | UNIDAD DE MEDIDA | CANTIDAD   |
|------|----------------------------------|------------------|------------|
| 2    | PAPA YUNGAY CALIDAD PRIMERA      | KILOGRAMOS       | 122,520.00 |
|      | CAMOTE AMARILLO CALIDAD PRIMERA  | KILOGRAMOS       | 40,840.00  |
|      | CHOCLO CATEGORIA EXTRA O PRIMERA | KILOGRAMOS       | 2,042.00   |
|      | COL CRESPA CALIDAD PRIMERA       | KILOGRAMOS       | 6,126.00   |
|      | LIMON CATEGORIA I                | KILOGRAMOS       | 2,042.00   |
|      | ZAPALLO MACRE CATEGORIA PRIMERA  | KILOGRAMOS       | 6,126.00   |
|      | MANDARINA SATSUMA CATEGORIA I    | KILOGRAMOS       | 24,504.00  |
|      | MANZANA DELICIA CATEGORIA I      | KILOGRAMOS       | 24,504.00  |
|      | NARANJA VALENCIA CATEGORIA I     | KILOGRAMOS       | 24,504.00  |
|      | PLATANO DE SEDA CATEGORIA I      | KILOGRAMOS       | 24,504.00  |
|      | SANDIA CATEGORIA PRIMERA         | KILOGRAMOS       | 24,504.00  |
|      | HUEVO DE GALLINA CALIDAD PRIMERA | KILOGRAMOS       | 32,672.00  |

| ITEM | ARTICULO  | UNIDAD DE MEDIDA | CANTIDAD  |
|------|---|------------------|-----------|
| 3    | CARNE DE RES - CUARTO SUPERIOR COMPENSADO CALIDAD EXTRA REFRIGERADO | KILOGRAMOS       | 36,180.00 |
|      | CARNE DE PORCINO - CARCASA DE GORRINO CALIDAD EXTRA REFRIGERADA     | KILOGRAMOS       | 23,150.00 |
|      | PIERNA CON ENCUESTRO DE POLLO CONGELADA                             | KILOGRAMOS       | 50,250.00 |

| ITEM | ARTICULO                               | UNIDAD DE MEDIDA | CANTIDAD   |
|------|--|------------------|------------|
| 4    | BONITO ENTERO REFRIGERADO - CALIDAD A  | KILOGRAMOS       | 16,973.333 |
|      | CABALLA ENTERA REFRIGERADA - CALIDAD A | KILOGRAMOS       | 16,973.333 |
|      | JUREL ENTERO REFRIGERADO - CALIDAD A   | KILOGRAMOS       | 16,973.333 |

### 1.3. EXPEDIENTE DE CONTRATACIÓN

El expediente de contratación fue aprobado mediante Resolución N° 304 del 14 de diciembre del 2023.

### 1.4. FUENTE DE FINANCIAMIENTO

Constancia de Prevision Presupuestaria N° 073 - Presupuesto Recurso Ordinarios RO AF-2024 de la Unidad Ejecutora 003: Ejército Peruano, Unidad Operativa 0732: Servicio de Intendencia del Ejército.

### 1.5. SISTEMA DE CONTRATACIÓN

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

### 1.6. DISTRIBUCIÓN DE LA BUENA PRO

No Corresponde

### 1.7. ALCANCES DEL REQUERIMIENTO

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

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

Los participantes registrados pueden solicitar las bases, mediante correo electrónico [sintecontrataciones@gmail.com](mailto:sintecontrataciones@gmail.com) y físicamente en la Sección Adquisiciones Departamento de Abastecimiento, del Servicio de Intendencia del Ejército en el Cuartel General del Ejército, ubicado en Av. Paseo del Bosque N° 740 – San Borja – Puerta N° 01, en las fechas señaladas en el cronograma, en el horario de 08:00 a 16:00 horas, sin costo alguno.



### 1.9. BASE LEGAL

- Ley N° 31638 Ley de presupuesto del sector público para el Año Fiscal 2023
- Ley N° 316339 Ley de Equilibrio Financiero del Presupuesto del Sector Público del año fiscal 2023
- Ley N° 30225, Ley de Contrataciones del Estado, en adelante la Ley.
- Decreto Supremo N° 344-2018-EF, Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado, en adelante el Reglamento.
- Decreto Supremo N° 162-2021-EF, modificación del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado.
- Decreto Legislativo N° 1341 que modifica la Ley de Contrataciones N° 30225
- Directivas del OSCE.
- Ley N° 27444, Ley del Procedimiento Administrativo General.
- Ley N° 27806, Ley de Transparencia y de Acceso a la Información Pública.
- Decreto Supremo N° 008-2008-TR, Reglamento de la Ley MYPE.

Texto Único Ordenado de la Ley N° 28015 Ley de Promoción de la Competitividad, Formalización y Desarrollo de la Micro y Pequeña y del acceso al empleo decente, Ley MYPE, aprobado por Decreto Supremo N° 007-2008-TR.

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





## **CAPÍTULO II DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN**

### **2.1. CALENDARIO DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN**

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

### **2.2. CONTENIDO DE LAS OFERTAS**

La oferta contendrá la siguiente documentación:

#### **2.2.1. Documentación de presentación obligatoria**

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

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

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

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

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

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

#### **2.2.2. Documentación de presentación facultativa**



### 2.3. REQUISITOS PARA PERFECCIONAR EL CONTRATO

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

- a) Garantía de fiel cumplimiento del contrato.
- b) Contrato de consorcio con firmas legalizadas ante Notario de cada uno de los integrantes, de ser el caso.
- c) Código de cuenta interbancaria (CCI) o, en el caso de proveedores no domiciliados, el número de su cuenta bancaria y la entidad bancaria en el exterior.
- d) Copia de la vigencia del poder del representante legal de la empresa que acredite que cuenta con facultades para perfeccionar el contrato, cuando corresponda.
- e) Copia de DNI del postor en caso de persona natural, o de su representante legal en caso de persona jurídica.
- f) Domicilio para efectos de la notificación durante la ejecución del contrato.
- g) Autorización de notificación de la decisión de la Entidad sobre la solicitud de ampliación de plazo mediante medios electrónicos de comunicación <sup>2</sup>. **(Anexo N° 6)**
- h) Detalle de los precios del monto de la oferta de cada uno de los bienes que conforman el paquete<sup>3</sup>.
- i) Declaración jurada del detalle de Precio Unitario.
- j) Declaración jurada donde figure la Marca del producto a internar.
- k) Correo Electrónico para remitir la Orden de Compra.
- l) Copia de la Constitución de la empresa y sus modificaciones.



### 2.4. PERFECCIONAMIENTO EL CONTRATO

El contrato se perfecciona con la suscripción del documento que lo contiene, para dicho efecto el postor ganador de la buena pro, dentro del plazo previsto en el artículo 141 del Reglamento, debe presentar la documentación requerida en el Servicio de Intendencia del Ejército ubicado en Av. Paseo del Bosque N° 740 - San Borja, Puerta N° 1 (Departamento de Abastecimiento-Sección Contrataciones).

<sup>2</sup> En tanto se implemente la funcionalidad en el SEACE, de conformidad con la Primera Disposición Complementaria Transitoria del Decreto Supremo N° 234-2022-EF.

<sup>3</sup> Incluir solo en caso que la convocatoria del procedimiento sea por paquete.

### **CAPÍTULO III ESPECIFICACIONES TÉCNICAS**

**Las fichas Técnicas se encuentran adjuntas en la parte final de las bases con los siguientes nombres:**

**Ítem 01**

**Ítem 02**

**Ítem 03**

**Ítem 04**



**1. Denominación y finalidad pública de la contratación****Denominación**

**Adquisición de Víveres para la Cocción de Alimentos para el Personal de TSMV del COLOGE y COGAE para el AF-2024**

**Finalidad pública**

El presente procedimiento busca mantener a la Entidad abastecida con víveres secos y víveres frescos a fin de poder brindar bienestar en cuanto a alimentación para el Personal de tropa SMV de las Unidades que administra el BTN INT A/M N° 511.

**2. Características del bien a contratar**

| Denominación del bien según la Ficha Técnica                           | Unidad de medida | Cantidad   |
|--|------------------|------------|
| ACEITE VEGETAL COMESTIBLE  | LITRO            | 15,111.00  |
| ARROZ PILADO SUPERIOR  | KILOGRAMOS       | 81,680.00  |
| AZUCAR RUBIA DOMESTICA   | KILOGRAMOS       | 56,063.20  |
| FIDEOS CORTOS (CORTADOS)   | KILOGRAMOS       | 4,084.00   |
| FIDEOS LARGOS  | KILOGRAMOS       | 4,084.00   |
| HOJUELA DE AVENA PRECOCIDA   | KILOGRAMOS       | 8,168.00   |
| SAL DE COCINA  | KILOGRAMOS       | 9,393.00   |
| FRIJOL PANAMITO CALIDAD 2 - SUPERIOR                                   | KILOGRAMOS       | 8,168.00   |
| LENTEJA CALIDAD 2 - SUPERIOR   | KILOGRAMOS       | 8,168.00   |
| PALLAR CALIDAD SUPERIOR  | KILOGRAMOS       | 8,168.00   |
| ARVEJA PARTIDA CALIDAD 2 - SUPERIOR                                    | KILOGRAMOS       | 8,168.00   |
| HARINA DE TRIGO  | KILOGRAMOS       | 6,126.00   |
| HARINA DE TRIGO PREPARADA  | KILOGRAMOS       | 81,680.00  |
| PAPA YUNGAY CALIDAD PRIMERA  | KILOGRAMOS       | 122,520    |
| CAMOTE AMARILLO CALIDAD PRIMERA  | KILOGRAMOS       | 40,840     |
| CHOCLO CATEGORIA EXTRA O PRIMERA                                       | KILOGRAMOS       | 2,042      |
| COL CRESPA CALIDAD PRIMERA   | KILOGRAMOS       | 6,126      |
| LIMON CATEGORIA I  | KILOGRAMOS       | 2,042      |
| ZAPALLO MACRE CATEGORIA PRIMERA  | KILOGRAMOS       | 6,126      |
| MANDARINA SATSUMA CATEGORIA I  | KILOGRAMOS       | 24,504     |
| MANZANA DELICIA CATEGORIA I  | KILOGRAMOS       | 24,504     |
| NARANJA VALENCIA CATEGORIA I   | KILOGRAMOS       | 24,504     |
| PLATANO DE SEDA CATEGORIA I  | KILOGRAMOS       | 24,504     |
| SANDIA CATEGORIA PRIMERA   | KILOGRAMOS       | 24,504     |
| HUEVO DE GALLINA CALIDAD PRIMERA                                       | KILOGRAMOS       | 32,672     |
| CARNE DE RES - CUARTO SUPERIOR<br>COMPENSADO CALIDAD EXTRA REFRIGERADO | KILOGRAMOS       | 36,180     |
| CARNE DE PORCINO - CARCASA DE GORRINO<br>CALIDAD EXTRA REFRIGERADA     | KILOGRAMOS       | 23,150     |
| PIERNA CON ENCUENTRO DE POLLO<br>CONGELADA                             | KILOGRAMOS       | 50,250     |
| BONITO ENTERO REFRIGERADO - CALIDAD A                                  | KILOGRAMOS       | 16,973.333 |



|  |            |            |
|--|------------|------------|
| CABALLA ENTERA REFRIGERADA - CALIDAD A | KILOGRAMOS | 16,973.333 |
| JUREL ENTERO REFRIGERADO - CALIDAD A   | KILOGRAMOS | 16,973.333 |

## 2.1 Características técnicas



Se encuentran Adjuntas a las Bases del procedimiento de Selección

## 2.2 Envase, embalaje y rotulado

### 2.2.1 Envase

De acuerdo la ficha técnica y requerimiento del área usuaria.

### 2.2.2 Embalaje

De acuerdo la ficha técnica y requerimiento del área usuaria.

### 2.2.3 Rotulado

De acuerdo la ficha técnica.



## 3. Condiciones de los bienes a contratar

Los bienes ofertados deberán cumplir estrictamente con las especificaciones técnicas establecidas, además de señalar la calidad, procedencia (país o lugar de origen) y presentación de acuerdo a lo estipulado en las fichas técnicas.

### 3.1 Lugar y plazo de ejecución de la prestación

#### 3.1.1 Lugar de entrega

Los bienes serán entregados por el contratista en el almacén de Clase I de la entidad ubicado en el Batallón de Intendencia A/M N° 511, Calle Antonio Polo 504 Pueblo Libre – Lima.

#### 3.1.2 Plazo de entrega

El plazo de entrega del suministro de bienes será a partir del mes de enero a octubre AF-2024 aproximadamente, en concordancia con lo establecido en el expediente de contratación, empezando de acuerdo al cronograma de entrega, según detalle:

| ENE | FEB | MAR | ABR | MAY | JUN | JUL | AGO | SET | OCT | TOTAL |
|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-------|
| 10% | 10% | 10% | 10% | 10% | 10% | 10% | 10% | 10% | 10% | 100%  |

Para tal efecto, el requerimiento mensual de LA ENTIDAD, es de tres (03 días), computándose dicho plazo para la primera entrega, a partir del día siguiente de la firma del contrato y entrega al proveedor de



la Orden de Compra, en tanto que para lo sucesivo, el plazo de tres (03) días se computará a partir de la fecha de entrega de las Órdenes de Compra, que serán emitidas por la Entidad de acuerdo a las cantidades que requiera, asimismo, no es posible a la Entidad establecer con exactitud las cantidades mensuales por adquirir en razón que el personal militar a veces se desplazan de un lugar a otro, los mismos que pueden variar en función a lo mencionado anteriormente.

**Nota:** Los meses para el abastecimiento puede variar de acuerdo a la fecha que se suscribe el contrato.

### 3.2 Forma de entrega

#### 3.2.1 Forma de entrega

#### REQUERIMIENTO DEL AREA USUARIA

#### FORMA DE ENTREGA DE LA PRESTACIÓN:

| BIEN                               | CANTIDAD  | U/M   | ESPECIFICACIONES TÉCNICAS  |
|------------------------------------|-----------|-------|--|
| <b>N° 01 VÍVERES SECOS</b>         |           |       |  |
| ACEITE VEGETAL COMESTIBLE          | 15,111    | LITRO | <b>Denominación Técnica:</b> Aceite vegetal comestible – Ficha versión 15  |
|                                    |           |       | <b>Presentación:</b> en botella de 01 litro, resistentes a la manipulación, transporte, almacenamiento y distribución.                                   |
|                                    |           |       | <b>Envase:</b> De acuerdo a la Ficha Técnica.  |
| ARROZ PILADO SUPERIOR              | 81,680    | KGS   | <b>Denominación Técnica:</b> Arroz elaborado grado 2 Superior – Ficha versión 08   |
|                                    |           |       | <b>Presentación:</b> en sacos de rafia de 50 kilogramos, resistentes a la manipulación, transporte, almacenamiento y distribución.                       |
|                                    |           |       | <b>Envase:</b> De acuerdo a la Ficha Técnica.  |
| AZUCAR RUBIA DOMESTICA             | 56,063.20 | KGS   | <b>Denominación Técnica:</b> Azúcar rubia domestica – Ficha versión 09   |
|                                    |           |       | <b>Presentación:</b> en bolsa de papel de dos y tres pliegos de 50 kilogramos, resistentes a la manipulación, transporte, almacenamiento y distribución. |
|                                    |           |       | <b>Envase:</b> De acuerdo a la Ficha Técnica.  |
| FIDEOS CORTOS (cortados)           | 4,084     | KGS   | <b>Presentación:</b> Bolsas o Paquetes de papel o polipropileno por 5 kg. en bolsas por 20 unidades de 250 grs. por cada tipo de fideos.                 |
|                                    |           |       | <b>Envase:</b> De acuerdo a la Ficha Técnica.  |
| FIDEOS LARGOS                      | 4,084     | KGS   | <b>Presentación:</b> Bolsas o Paquetes de papel o plástico por 10 kg. en bolsas por 20 unidades por 500 grs. por cada tipo de fideos.                    |
|                                    |           |       | <b>Envase:</b> De acuerdo a la Ficha Técnica.  |
| HOJUELA DE AVENA                   | 8,168     | KGS   | <b>Denominación Técnica:</b> Hojuelas de avena - Ficha versión 03  |
|                                    |           |       | <b>Presentación:</b> Bolsas de polietileno de alta densidad de 10 KGS.   |
|                                    |           |       | <b>Envase:</b> De acuerdo a la Ficha Técnica.  |
| SAL DE COCINA                      | 9,393     | KGS   | <b>Denominación Técnica:</b> Sal de cocina   |
|                                    |           |       | <b>Presentación:</b> Saca de rafia x 25 kg. (Bolsas de plástico x 1 Kg.).  |
|                                    |           |       | <b>Envase:</b> De acuerdo a la Ficha Técnica.  |
| FRIJOL PANAMITO CALIDAD 2 SUPERIOR | 8,168     | KGS   | <b>Denominación Técnica:</b> Frijol panamito calidad 2 Superior - Ficha versión 06   |
|                                    |           |       | <b>Presentación:</b> sacos de rafia de 50 kg.  |
|                                    |           |       | <b>Envase:</b> De acuerdo a la Ficha Técnica.  |
| LENTEJAS CALIDAD 2 SUPERIOR        | 8,168     | KGS   | <b>Denominación Técnica:</b> lentejas calidad 2 Superior Ficha versión 6   |
|                                    |           |       | <b>Presentación:</b> sacos de rafia de 50 kg.  |
|                                    |           |       | <b>Envase:</b> De acuerdo a la Ficha Técnica.  |
| PALLAR CALIDAD SUPERIOR            | 8,168     | KGS   | <b>Denominación Técnica:</b> Pallar calidad Superior - Ficha versión 05  |
|                                    |           |       | <b>Presentación:</b> sacos de rafia de 50 kg.  |
|                                    |           |       | <b>Envase:</b> De acuerdo a la Ficha Técnica.  |
| ARVEJA PARTIDA CALIDAD 2 SUPERIOR  | 8,168     | KGS   | <b>Denominación Técnica:</b> Arveja partida grado de calidad 2 Superior - Ficha versión 06   |
|                                    |           |       | <b>Presentación:</b> sacos de rafia de 50 kg.  |
|                                    |           |       | <b>Envase:</b> De acuerdo a la Ficha Técnica.  |
| HARINA DE TRIGO                    | 6,126     | KGS   | <b>Denominación Técnica:</b> Harina de trigo para consumo humano - Ficha versión 03  |
|                                    |           |       |  |
|                                    |           |       |  |



|                                  |               |            |   |
|----------------------------------|---------------|------------|---|
|                                  |               |            | - <b>Presentación:</b> en sacos de tucuyo papel kraft nuevos por 50 kgs, resistente a la manipulación y transporte. |
|                                  |               |            | <b>Envase:</b> De acuerdo a la Ficha Técnica.   |
| <b>HARINA DE TRIGO PREPARADA</b> | <b>81,680</b> | <b>KGS</b> | <b>Denominación Técnica:</b> Harina de trigo preparada para consumo humano - Ficha versión 03                       |
|                                  |               |            | - <b>Presentación:</b> en sacos de tucuyo papel kraft nuevos por 50 kgs, resistente a la manipulación y transporte. |
|                                  |               |            | <b>Envase:</b> De acuerdo a la Ficha Técnica.   |

| <b>N° 02 VÍVERES FRESCOS</b>               |                |            |  |
|--|----------------|------------|--|
| <b>PAPA YUNGAY CALIDAD PRIMERA</b>         | <b>122,520</b> | <b>KGS</b> | <b>Denominación Técnica:</b> Papa yungay grado de calidad Primera - Ficha versión 08.<br><b>Presentación:</b> sacos, bolsas de yute o rafia del mismo tamaño que cumplan con los requisitos que se indican en las fichas técnicas correspondientes.<br><b>Peso neto del producto por envase:</b> 50 kg.<br><b>Envase:</b> De acuerdo a la Ficha Técnica.   |
| <b>CAMOTE AMARILLO CALIDAD PRIMERA</b>     | <b>40,840</b>  | <b>KGS</b> | <b>Denominación Técnica:</b> Camote amarillo calidad Primera - Ficha versión 01.<br><b>Presentación:</b> sacos, bolsas de yute o rafia del mismo tamaño que cumplan con los requisitos que se indican en las fichas técnicas correspondientes.<br><b>Peso neto del producto por envase:</b> 50 kg.<br><b>Envase:</b> De acuerdo a la Ficha Técnica.  |
| <b>CHOCLO CATEGORÍA EXTRA O PRIMERA</b>    | <b>2,042</b>   | <b>KGS</b> | <b>Denominación Técnica:</b> CHOCLO CATEGORÍA O GRADO EXTRA O PRIMERA.<br><b>Presentación:</b> bolsas de plástico o yute que cumplan con los requisitos que se indican en la norma Codex CXC 44-1995 (2004)<br><b>Envase:</b> De acuerdo a la Ficha Técnica.   |
| <b>COL CRESPA CALIDAD PRIMERA</b>          | <b>6,126</b>   | <b>KGS</b> | <b>Denominación Técnica:</b> COL CRESPA CALIDAD PRIMERA<br><b>Presentación:</b> bolsas de plástico o yute que cumplan con los requisitos que se indican en la norma Codex CXC 44-1995 (2004)<br><b>Envase:</b> De acuerdo a la Ficha Técnica.  |
| <b>LIMÓN CATEGORÍA I</b>                   | <b>2,042</b>   | <b>KGS</b> | <b>Denominación Técnica:</b> Limón suflí categoría I - Ficha versión 04.<br><b>Presentación:</b> plástico, mallas (evitar las cajas de madera) del mismo tamaño que cumplan con los requisitos que se indican en las normas técnicas correspondientes.<br><b>Unidades de producto por kilogramo</b><br><b>Envase:</b> De acuerdo a la Ficha Técnica.   |
| <b>ZAPALLO MACRE CATEGORÍA PRIMERA</b>     | <b>6,126</b>   | <b>KGS</b> | <b>Denominación Técnica:</b> Zapallo Macre categoría Primera - Ficha versión 04.<br><b>Peso mínimo:</b> 25 kilos según la Tabla 1 NTP 011.114:2015.<br><b>Presentación:</b> Se permite el uso de materiales, en particular papel o sellos con indicaciones comerciales, siempre y cuando meten impresos o etiquetados con tinta o pegamento no tóxico, pero su manipuleo deberá tener en consideración lo establecido en las Normas CODEX "CAC/RCP 1-1969 Principios Generales de Higiene de los Alimentos.<br><b>Envase:</b> De acuerdo a la Ficha Técnica. |
| <b>MANDARINA SATSUMA CATEGORÍA PRIMERA</b> | <b>24,504</b>  | <b>KGS</b> | <b>Denominación Técnica:</b> MANDARINA SATSUMA CATEGORÍA -PRIMERA FICHA VERSIÓN 04<br><b>Presentación:</b> Envase. Podrán ser cajas de madera o cajas de cartón que cumplan con los requisitos que se indican en la NTP 011.023:2014.<br><b>Peso mínimo:</b> En cajas de madera de 20 kgs  |



**"ANO DE LA UNIDAD, LA PAZ Y DESARROLLO"**

|  |           |     |  |
|--|-----------|-----|--|
|  |           |     | <b>Envase:</b> De acuerdo a la Ficha Técnica.  |
| MANZANA<br>DELICIA<br>CATEGORÍA<br>PRIMERA                       | 24,504    | KGS | <b>Denominación Técnica:</b> Manzana FICHA VERSION - 07  |
|  |           |     | <b>Presentación:</b> Envase. Podrán ser cajas de madera o cajas de cartón que cumplan con los requisitos que se indican en la NTP 011.023:2014.  |
|  |           |     | <b>Peso mínimo:</b> En cajas de madera de 20 kgs   |
|  |           |     | <b>Envase:</b> De acuerdo a la Ficha Técnica.  |
| NARANJA<br>VALENCIA<br>CATEGORÍA 1                               | 24,504    | KGS | <b>Denominación Técnica:</b> Naranja Valencia Categoría I calibre 2.   |
|  |           |     | <b>Presentación:</b> Envase. Podrán ser cajas de madera o cajas de cartón que cumplan con los requisitos que se indican en la NTP 011.023:2014.  |
|  |           |     | <b>Peso mínimo:</b> En cajas de madera de 20 kgs   |
|  |           |     | <b>Envase:</b> De acuerdo a la Ficha Técnica.  |
| PLÁTANO DE<br>SEDA<br>CATEGORÍA 1                                | 24,504    | KGS | <b>Denominación Técnica:</b> Plátano Gros Michel AAA (Banano) Categoría I  |
|  |           |     | <b>Presentación:</b> Envase. Podrán ser cajas de madera o cajas de cartón que cumplan con los requisitos que se indican en la NTP 011.023:2014.  |
|  |           |     | <b>Envase:</b> De acuerdo a la Ficha Técnica.  |
| SANDIA<br>CATEGORÍA 1  | 24,504    | KGS | <b>Denominación Técnica:</b> Sandía Categoría Primera  |
|  |           |     | <b>Peso mínimo:</b> 4 kilos según la Tabla 1 NTP 011.017   |
|  |           |     | <b>Presentación:</b> 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, pero su manipuleo deberá tener en consideración lo establecido en las Normas CODEX "CAC/RCP 1-1969 Principios Generales de Higiene de los Alimentos. |
|  |           |     | <b>Envase:</b> De acuerdo a la Ficha Técnica.  |
| HUEVO DE<br>GALLINA<br>CALIDAD<br>PRIMERA                        | 32,672    | KGS | <b>Denominación Técnica:</b> Huevo de gallina calidad Primera - Ficha versión 05   |
|  |           |     | <b>Presentación:</b> ser envasado en jabs u otros de primer uso, que salvaguarden las cualidades higiénicas, nutritivas, tecnológicas y organolépticas, los mismos que deben ser fabricados con sustancias que sean inocuos y apropiadas para el uso al que se destinan.   |
|  |           |     | <b>Envase:</b> De acuerdo a la Ficha Técnica.  |
|  |           |     | <b>N° 03 PRODUCTOS CÁRNICOS</b>  |
| CARNE DE RES<br>CUARTO<br>POSTERIOR<br>COMPENSADO<br>REFRIGERADO | 36,180    | KGS | <b>Denominación Técnica:</b> CARNE DE BOVINO - CUARTO POSTERIOR COMPENSADO REFRIGERADO   |
|  |           |     | <b>De acuerdo a la Ficha Técnica.</b>  |
| CARNE DE<br>PORCINO -<br>CARCASA DE<br>GORRINO<br>REFRIGERADO    | 23,150    | KGS | <b>Denominación Técnica:</b> CARNE DE PORCINO - CARCASA DE GORRINO REFRIGERADO   |
|  |           |     | <b>De acuerdo a la Ficha Técnica.</b>  |
| CARNE DE<br>POLLO - PIERNA<br>CON<br>ENCUESTRO<br>CONGELADO      | 50,250    | KGS | <b>Denominación Técnica:</b> CARNE DE POLLO - PIERNA CON ENCUESTRO CONGELADO   |
|  |           |     | <b>De acuerdo a la Ficha Técnica.</b>  |
| <b>N° 04 PRODUCTOS HIDROBIOLÓGICOS</b>                           |           |     |  |
| BONITO ENTERO<br>REFRIGERADO<br>CALIDAD A                        | 16,973.33 | KGS | <b>Denominación Técnica:</b> Bonito entero Refrigerado - Calidad A   |
|  |           |     | <b>De acuerdo a la Ficha Técnica.</b>  |
| JUREL ENTERO<br>REFRIGERADO<br>CALIDAD A                         | 16,973.33 | KGS | <b>Denominación Técnica:</b> Jurel entero Refrigerado - Calidad A  |
|  |           |     | <b>De acuerdo a la Ficha Técnica.</b>  |
|  | 16,973.33 | KGS | <b>Denominación Técnica:</b> Cabaña entero Refrigerado-Calidad A   |





### 3.2.2 Métodos de muestreo, ensayos o pruebas para la conformidad de los bienes

La verificación de los productos estará a cargo del Comité de Recepción del Clase I del Batallón de Intendencia A/M N° 511.

## 4. Otras consideraciones para la ejecución de la prestación

### 4.1 Adelantos

No Corresponde

### 4.2 Conformidad de los bienes

La recepción será otorgada por el Jefe del Almacén de Clase I y la conformidad será otorgada por el Comité de recepción y Conformidad de Bienes de la Entidad, en el plazo máximo de diez (10) días de producida la recepción.

### 4.3 Forma de pago

La Entidad realizará el pago de la contraprestación pactada a favor del contratista en PAGOS PERIÓDICOS.

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

- Acta de Recepción y Conformidad del bien internado.
- Numero de CCI
- Factura original.
- Validación de factura.
- Guía de Remisión.
- Validación de la Guía de Remisión.
- Copia del contrato suscrito.
- Consulta RUC
- Consulta RNP

Dicha documentación se debe presentarse en Mesa de Partes del Servicio de Intendencia del Ejército Dpto de Planeamiento y Presupuesto—Sección Devengados ubicado en Av. Paseo del Bosque N° 740, Puerta N° 1 –Distrito de SAN BORJA.



### 4.4 Reajuste de los pagos

No Corresponde

### 4.5 Otras penalidades aplicables

No Corresponde

#### 4.6 Responsabilidad por vicios ocultos

El plazo máximo de responsabilidad del contratista es de dos (02) días para víveres frescos y sesenta (60) días para víveres secos contado a partir de la conformidad otorgada por LA ENTIDAD.

#### 4.7 Condiciones de los consorcios

5.

De conformidad con el numeral 49.5 del artículo 49 del Reglamento, el área usuaria puede incluir lo siguiente:

6.

|   |   |
|---|---|
| <b>Número máximo de consorciados</b>                          | Dos (02) Integrantes  |
| <b>Porcentaje mínimo de participación de cada consorciado</b> | El porcentaje mínimo de participación de cada consorciado es de 50% por cada integrante |

6.1 Otras condiciones, según el objeto contractual, de ser el caso.



#### CAPÍTULO IV REQUISITOS DE HABILITACIÓN<sup>4</sup>

##### 4.1 Requisitos de habilitación según los documentos de información complementaria

Los postores para acreditar su habilitación legal documentos de información complementarias aprobados por Perú Compras, los postores deberán presentar lo siguiente:

**PARA LOS PRODUCTOS: ARROZ PILADO SUPERIOR, AZÚCAR RUBIA DOMESTICA, ACEITE VEGETAL COMESTIBLE, SAL DE COCINA, FIDEOS CORTOS, FIDEOS LARGOS, HARINA DE TRIGO, HARINA DE TRIGO PREPARADA, HOJUELA DE AVENA PRECOCIDA:**

- a) Copia simple del Registro Sanitario vigente del bien correspondiente, expedido por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria – DIGESA, según lo indicado en los artículos 102 y 105 del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA, y sus modificatorias.
- b) 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 la 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.



**Nota:** Los requisitos documentarios antes señalados están vigentes en tanto se emita la reglamentación que corresponda, según lo establecido por la primera y segunda Disposición Complementaria Final y la primera y segunda Disposición Complementaria Transitoria del Decreto Legislativo N° 1290, Decreto Legislativo que fortalece la inocuidad de los alimentos industrializados y productos pesqueros y acuícolas.

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

**PARA LOS PRODUCTOS: FRIJOL PANAMITO CALIDAD - 2 SUPERIOR, LENTEJA CALIDAD 2 – SUPERIOR, PALLAR CALIDAD SUPERIOR, ALVERJA PARTIDA CALIDAD 2 – SUPERIOR,**

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

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

<sup>4</sup> Los requisitos de habilitación son fijados por el área usuaria en el requerimiento.

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

**PARA LOS PRODUCTOS: PAPA YUNGAY CALIDAD PRIMERA, CAMOTE AMARILLO CALIDAD PRIMERA, COL CRESPA CALIDAD PRIMERA, ZAPALLO MACRE CATEGORÍA PRIMERA, CHOCLO CATEGORÍA EXTRA O PRIMERA, LIMÓN CATEGORÍA I, MANDARINA SATSUMA CATEGORÍA I, NARANJA VALENCIA CATEGORÍA I, MANZANA DELICIA CATEGORÍA I, PLÁTANO DE SEDA CATEGORÍA I, SANDIA CATEGORÍA PRIMERA:**

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

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

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

**PARA EL PRODUCTO: HUEVOS DE GALLINA CALIDAD PRIMERA**

- a) Copia simple del Certificado de Autorización Sanitaria de Establecimiento vigente, otorgado por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, según indica el artículo 33 del Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias. El Certificado debe indicar el tipo de procesamiento primario correspondiente al bien a adquirir.

**Nota:** Para efectos del cumplimiento del presente requisito bastará que, en el Certificado de Autorización Sanitaria de Establecimiento dedicado al procesamiento primario de alimentos agropecuarios y piensos, se indique el tipo de alimento que corresponde al bien a contratar, según lo establecido por el SENASA.

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

**PARA LOS PRODUCTOS: CARNE DE RES CUARTO POSTERIOR COMPENSADO CALIDAD EXTRA REFRIGERADO**

Copia simple de la Autorización Sanitaria para el Funcionamiento de Mataderos Categoría 1, Categoría 2 o Categoría 3, vigente, otorgada por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria - SENASA; según lo establecido en el artículo 10 del Reglamento Sanitario del Faenado de Animales de Abasto, aprobado mediante Decreto Supremo N° 015-2012-AG.

**Nota:** Los mataderos tipo 1 que no cuenten con infraestructura para la refrigeración o congelamiento de las carcasas o cuartos compensados, deben subcontratar estos servicios.



En el caso de que el producto reciba servicio de refrigeración o congelamiento en un establecimiento diferente al Centro de Faenado antes de su entrega:

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

En el caso de que el producto se almacene en una cámara frigorífica diferente a la del Centro de faenado antes de su entrega:

Copia simple de la Autorización Sanitaria de cámaras frigoríficas vigente, otorgada por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, según indica el artículo 81 del Reglamento Sanitario del Faenado de Animales de Abasto, aprobado mediante Decreto Supremo N° 015-2012-AG, o según indica el artículo 33 del Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias.

Para producto importado: Copia simple del Registro y Autorización de establecimiento de exportadores vigente, según lo establecido en los artículos 100, 103 y 104 del Reglamento Andino de Cuarentena para el Comercio o la Movilización Intrasubregional y con Terceros Países de Animales Terrestres y sus Productos, adoptado mediante la DECISIÓN 737 de la Comunidad Andina del 08/06/2010.

Y,

Para la cámara frigorífica donde se almacenará el producto importado: Copia simple de la Autorización Sanitaria de cámaras frigoríficas vigente, otorgada por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, según indica el artículo 81 del Reglamento Sanitario del Faenado de Animales de Abasto, aprobado mediante Decreto Supremo N° 015- 2012-AG, o según indica el artículo 33 del Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias.

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

**PARA EL PRODUCTO: CARNE DE PORCINO CARCASA DE GORRINO CALIDAD EXTRA REFRIGERADA**

Copia simple de la Autorización Sanitaria de cámaras frigoríficas vigente, otorgada por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, según indica el artículo 81 del Reglamento Sanitario del Faenado de Animales de Abasto, aprobado mediante Decreto Supremo N° 015- 2012-AG, o según indica el artículo 33 del Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias.

Para producto importado: Copia simple del Registro y Autorización de establecimiento de exportadores vigente, según lo establecido en los artículos 100, 103 y 104 del Reglamento Andino de Cuarentena para el Comercio o la Movilización Intrasubregional y con Terceros Países de Animales Terrestres y sus Productos, adoptado mediante la DECISIÓN 737 de la Comunidad Andina del 08/06/2010;





Y,

Para la cámara frigorífica donde se almacenará el producto importado: Copia simple de la Autorización Sanitaria de cámaras frigoríficas vigente, otorgada por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, según indica el artículo 81 del Reglamento Sanitario del Faenado de Animales de Abasto, aprobado mediante Decreto Supremo N° 015- 2012- AG, o según indica el artículo 33 del Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias.

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

#### **PARA EL PRODUCTO: PIERNA CON ENCuentRO DE POLLO CONGELADO**

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

El Certificado debe indicar el tipo de procesamiento primario correspondiente al bien a adquirir.

**Nota:** Para efectos del cumplimiento del presente requisito, bastará que en el Certificado de Autorización Sanitaria de Establecimiento dedicado al procesamiento primario de alimentos agropecuarios y piensos se indique el tipo de alimento que corresponde al bien a contratar, según lo establecido por el SENASA.

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

#### **PARA LOS PRODUCTOS: BONITO ENTERO REFRIGERADO CALIDAD A, CABALLA ENTERO REFRIGERADO CALIDAD A Y JUREL ENTERO REFRIGERADO - CALIDAD A**

- a) Copia simple de la Habilitación Sanitaria vigente del Desembarcadero Pesquero Artesanal (DPAs), muelles o sistemas de descarga, otorgada por el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera – SANIPES, según el Decreto Supremo N° 012-2013-PRODUCE, de donde proviene el bien a adquirir, en cumplimiento del Decreto Supremo N° 040-2001-PE, y sus modificatorias.
- b) En el caso de que los bienes hayan sido almacenados previamente a su comercialización: Copia simple de Habilitación Sanitaria de Almacén de Productos Pesqueros y Acuícolas vigente, otorgada por el Servicio Nacional de Sanidad Pesquera - SANIPES, según el Decreto Supremo N° 012-2013-PRODUCE, en cumplimiento del Decreto Supremo 040-2001-PE, y sus modificatorias.
- c) Copia simple del Protocolo Técnico de Habilitación Sanitaria de Transporte Terrestre de Productos Pesqueros y Acuícolas (vehículos isotérmicos, refrigerados y/o congelados) vigente, otorgada por el Servicio Nacional de Sanidad Pesquera – SANIPES, en cumplimiento del Decreto Supremo N° 040-2001-PE, y sus modificatorias, y del Decreto Supremo N° 012-2013-PRODUCE.



## CAPÍTULO V PROFORMA DEL CONTRATO

Conste por el presente documento, la contratación de Viveres para la Cocción de Alimentos para el Personal de TSMV del COLOGE y COGAE para el AF-2024, que celebra de una parte **[CONSIGNAR EL NOMBRE DE LA ENTIDAD]**, en adelante LA ENTIDAD, con RUC N° [.....], con domicilio legal en [.....], representada por [.....], identificado con DNI N° [.....], y de otra parte [.....], con RUC N° [.....], con domicilio legal en [.....], inscrita en la Ficha N° [.....] Asiento N° [.....] del Registro de Personas Jurídicas de la ciudad de [.....], debidamente representado por su Representante Legal, [.....], con DNI N° [.....], según poder inscrito en la Ficha N° [.....], Asiento N° [.....] del Registro de Personas Jurídicas de la ciudad de [.....], a quien en adelante se le denominará EL CONTRATISTA en los términos y condiciones siguientes:

### **CLÁUSULA PRIMERA: ANTECEDENTES**

Con fecha [.....], el **[CONSIGNAR EL ÓRGANO A CARGO DEL PROCEDIMIENTO, ÓRGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES O COMITÉ DE SELECCIÓN]** adjudicó la buena pro de la **SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N° 009-2023-EP/UO 0732** **[CONSIGNAR NOMENCLATURA DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN]** para la contratación de **[CONSIGNAR LA DENOMINACIÓN DE LA CONVOCATORIA]**, a **[INDICAR NOMBRE DEL GANADOR DE LA BUENA PRO]**, cuyos detalles e importe constan en los documentos integrantes del presente contrato.

### **CLÁUSULA SEGUNDA: OBJETO**

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

### **CLÁUSULA TERCERA: MONTO CONTRACTUAL**

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

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

### **CLÁUSULA CUARTA: DEL PAGO<sup>5</sup>**

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

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

<sup>5</sup> 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 ÚLTIMO CASO].

#### **CLÁUSULA SEXTA: PARTES INTEGRANTES DEL CONTRATO**

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

#### **CLÁUSULA SÉTIMA: GARANTÍAS**

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

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



#### **Importante**

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

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

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

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

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

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

La recepción y conformidad de la prestación se regula por lo dispuesto en el artículo 168 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado. La recepción será otorgada por



[CONSIGNAR EL ÁREA O UNIDAD ORGÁNICA DE ALMACÉN O LA QUE HAGA SUS VECES] y la conformidad será otorgada por [CONSIGNAR EL ÁREA O UNIDAD ORGÁNICA QUE OTORGARÁ LA CONFORMIDAD] en el plazo máximo de [CONSIGNAR SIETE (7) DÍAS O MÁXIMO QUINCE (15) DÍAS, EN CASO SE REQUIERA EFECTUAR PRUEBAS QUE PERMITAN VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LA OBLIGACIÓN] días de producida la recepción.

De existir observaciones, LA ENTIDAD las comunica al CONTRATISTA, indicando claramente el sentido de estas, otorgándole un plazo para subsanar no menor de dos (2) ni mayor de ocho (8) días. Dependiendo de la complejidad o sofisticación de las subsanaciones a realizar, el plazo para subsanar no puede ser menor de cinco (5) ni mayor de quince (15) días. Si pese al plazo otorgado, EL CONTRATISTA no cumple 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 Dos (02) días para víveres frescos y sesenta (60) días para víveres secos contado a partir de la conformidad otorgada por LA ENTIDAD.

#### **CLÁUSULA DÉCIMA TERCERA: PENALIDADES**

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

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

Donde:

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

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

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



### **Importante**

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

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

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

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

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

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

### **CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA: RESPONSABILIDAD DE LAS PARTES**

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

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

### **CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA: ANTICORRUPCIÓN**

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

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

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

Finalmente, EL CONTRATISTA se compromete a no colocar a los funcionarios públicos con los que deba interactuar, en situaciones reñidas con la ética. En tal sentido, reconoce y



acepta la prohibición de ofrecerles a éstos cualquier tipo de obsequio, donación, beneficio y/o gratificación, ya sea de bienes o servicios, cualquiera sea la finalidad con la que se lo haga.

**CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA: MARCO LEGAL DEL CONTRATO**

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

**CLÁUSULA DÉCIMA OCTAVA: SOLUCIÓN DE CONTROVERSIAS<sup>6</sup>**

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

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

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

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

**CLÁUSULA DÉCIMA NOVENA: FACULTAD DE ELEVAR A ESCRITURA PÚBLICA**

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

**CLÁUSULA VIGÉSIMA: DOMICILIO PARA EFECTOS DE LA EJECUCIÓN CONTRACTUAL**

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

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

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

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

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

<sup>6</sup> De acuerdo con el numeral 225.3 del artículo 225 del Reglamento, las partes pueden recurrir al arbitraje ad hoc cuando las controversias deriven de procedimientos de selección cuyo valor estimado sea menor o igual a cinco millones con 00/100 soles (S/ 5 000 000,00).



\_\_\_\_\_  
"LA ENTIDAD"

\_\_\_\_\_  
"EL CONTRATISTA"

**Importante**

*Este documento puede firmarse digitalmente si ambas partes cuentan con firma digital, según la Ley N° 27269, Ley de Firmas y Certificados Digitales<sup>7</sup>.*



<sup>7</sup> Para mayor información sobre la normativa de firmas y certificados digitales ingresar a:  
<https://www.indecopi.gob.pe/web/firmas-digitales/firmar-y-certificados-digitales>

## ANEXOS





## ANEXO N° 1

### DECLARACIÓN JURADA DE DATOS DEL POSTOR

Señores

**ÓRGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES**

**SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N° 009-2023-EP/UE 0732**

Presente.-

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

|                                      |               |    |  |
|--------------------------------------|---------------|----|--|
| Nombre, Denominación o Razón Social: |               |    |  |
| Domicilio Legal :                    |               |    |  |
| RUC :                                | Teléfono(s) : |    |  |
| MYPE <sup>8</sup>                    | Sí            | No |  |
| Correo electrónico :                 |               |    |  |

#### Autorización de notificación por correo electrónico:

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

1. Solicitud de reducción de la oferta económica.
2. Solicitud de subsanación de los requisitos para perfeccionar el contrato.
3. Solicitud para presentar los documentos para perfeccionar el contrato, según orden de prelación, de conformidad con lo previsto en el artículo 141 del Reglamento.
4. Respuesta a la solicitud de acceso al expediente de contratación.
5. Notificación de la orden de compra<sup>9</sup>

Asimismo, me comprometo a remitir la confirmación de recepción, en el plazo máximo de dos (2) días hábiles de recibida la comunicación.

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

**Importante**

<sup>8</sup> Esta información será verificada por la Entidad en la página web del Ministerio de Trabajo y Promoción del Empleo en la sección consulta de empresas acreditadas en el REMYPE en el link <http://www2.trabajo.gob.pe/servicios-en-linea-2-2/> y se tendrá en consideración, en caso el postor ganador de la buena pro solicite la retención del diez por ciento (10%) del monto del contrato original, en calidad de garantía de fiel cumplimiento, en los contratos periódicos de suministro de bienes, según lo señalado en el artículo 149 del Reglamento.

<sup>9</sup> Cuando el monto del valor estimado del procedimiento o del ítem no supere los doscientos mil Soles (S/ 200 000.00), en caso se haya optado por perfeccionar el contrato con una orden de compra.

*La notificación dirigida a la dirección de correo electrónico consignada se entenderá válidamente efectuada cuando la Entidad reciba acuse de recepción.*

**Importante**

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



**ANEXO N° 1****DECLARACIÓN JURADA DE DATOS DEL POSTOR****Señores****ÓRGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES****SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N° 009-2023-EP/UE 0732**

Presente.-

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

|                                       |               |    |    |
|---------------------------------------|---------------|----|----|
| Datos del consorciado 1               |               |    |    |
| Nombre, Denominación o Razón Social : |               |    |    |
| Domicilio Legal :                     |               |    |    |
| RUC :                                 | Teléfono(s) : |    |    |
| MYPE <sup>10</sup>                    |               | Sí | No |
| Correo electrónico :                  |               |    |    |

|                                       |               |    |    |
|---------------------------------------|---------------|----|----|
| Datos del consorciado 2               |               |    |    |
| Nombre, Denominación o Razón Social : |               |    |    |
| Domicilio Legal :                     |               |    |    |
| RUC :                                 | Teléfono(s) : |    |    |
| MYPE <sup>11</sup>                    |               | Sí | No |
| Correo electrónico :                  |               |    |    |

|                                       |               |    |    |
|---------------------------------------|---------------|----|----|
| Datos del consorciado ...             |               |    |    |
| Nombre, Denominación o Razón Social : |               |    |    |
| Domicilio Legal :                     |               |    |    |
| RUC :                                 | Teléfono(s) : |    |    |
| MYPE <sup>12</sup>                    |               | Sí | No |
| Correo electrónico :                  |               |    |    |

**Autorización de notificación por correo electrónico:**

|                                   |
|-----------------------------------|
| Correo electrónico del consorcio: |
|-----------------------------------|

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

<sup>10</sup> Esta información será verificada por la Entidad en la página web del Ministerio de Trabajo y Promoción del Empleo en la sección consulta de empresas acreditadas en el REMYPE en el link <http://www2.trabajo.gob.pe/servicios-en-linea-2-2/> y se tendrá en consideración, en caso el consorcio ganador de la buena pro solicite la retención del diez por ciento (10%) del monto del contrato original, en calidad de garantía de fiel cumplimiento, en los contratos periódicos de suministro de bienes, según lo señalado en el artículo 149 del Reglamento. Para dicho efecto, todos los integrantes del consorcio deben acreditar la condición de micro o pequeña empresa.

<sup>11</sup> Ibidem.

<sup>12</sup> Ibidem.

1. Solicitud de reducción de la oferta económica.
2. Solicitud de subsanación de los requisitos para perfeccionar el contrato.
3. Solicitud para presentar los documentos para perfeccionar el contrato, según orden de prelación, de conformidad con lo previsto en el artículo 141 del Reglamento.
4. Respuesta a la solicitud de acceso al expediente de contratación.
5. Notificación de la orden de compra<sup>13</sup>

Asimismo, me comprometo a remitir la confirmación de recepción, en el plazo máximo de dos (2) días hábiles de recibida la comunicación.

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

.....  
**Firma, Nombres y Apellidos del representante  
común del consorcio**

#### **Importante**

*La notificación dirigida a la dirección de correo electrónico consignada se entiende válidamente efectuada cuando la Entidad reciba acuse de recepción.*



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

## ANEXO N° 2

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

Señores

**ÓRGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES**

**SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N° 009-2023-EP/UO 0732**

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 de Procedimiento Administrativo General.
- iv. Participar en el presente proceso de contratación en forma independiente sin mediación, consulta, comunicación, acuerdo, arreglo o convenio con ningún proveedor; conocer las disposiciones del Decreto Legislativo N° 1034, Decreto Legislativo que aprueba la Ley de Represión de Conductas Anticompetitivas.
- v. Conocer, aceptar y someterme a las bases, condiciones y reglas del procedimiento de selección.
- vi. Ser responsable de la veracidad de los documentos e información que presento en el presente procedimiento de selección.
- vii. Comprometerme a mantener la oferta presentada durante el procedimiento de selección y a perfeccionar el contrato, en caso de resultar favorecido con la buena pro.



[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

#### **Importante**

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



### ANEXO N° 3

#### DECLARACIÓN JURADA DE CUMPLIMIENTO DE LAS ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Señores

**ÓRGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES**

**SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N° 009-2023-EP/VO 0732**

Presente.-

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]



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

## ANEXO N° 4

### PROMESA DE CONSORCIO

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

Señores

**ÓRGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES**

**SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N° 009-2023-EP/UE 0732**

Presente.-

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

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

a) Integrantes del consorcio

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

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

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

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

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

1. OBLIGACIONES DE [NOMBRE, DENOMINACIÓN O RAZÓN SOCIAL DEL CONSORCIADO 1] [%]<sup>14</sup>

[DESCRIBIR LAS OBLIGACIONES DEL CONSORCIADO 1]

2. OBLIGACIONES DE [NOMBRE, DENOMINACIÓN O RAZÓN SOCIAL DEL CONSORCIADO 2] [%]<sup>15</sup>

[DESCRIBIR LAS OBLIGACIONES DEL CONSORCIADO 2]

<sup>14</sup> Consignar únicamente el porcentaje total de las obligaciones, el cual debe ser expresado en número entero, sin decimales.

<sup>15</sup> Consignar únicamente el porcentaje total de las obligaciones, el cual debe ser expresado en número entero, sin decimales.

TOTAL OBLIGACIONES

100%<sup>16</sup>

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

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

**Importante**

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



<sup>16</sup> Este porcentaje corresponde a la sumatoria de los porcentajes de las obligaciones de cada uno de los integrantes del consorcio.

**ANEXO N° 6**

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

**(DOCUMENTO A PRESENTAR EN EL PERFECCIONAMIENTO DEL CONTRATO)**

**Señores**

**ÓRGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES**

**SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N° 009-2023-EP/UO 0732**

Presente.-

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

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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



**Importante**

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

**ANEXO N° 7**

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

Señores

**ÓRGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES**

**SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N° 009-2023-EP/UO 0732**

Presente.-

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

| CONCEPTO     | PRECIO TOTAL |
|--------------|--------------|
|              |              |
| <b>TOTAL</b> |              |

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



[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

**Importante**

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

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

**Importante para la Entidad**

*En caso de procedimientos según relación de ítems, consignar lo siguiente:*

*"El postor puede presentar la reducción del precio de su oferta en un solo documento o documentos independientes, en los ítems que se presente".*

**Incluir o eliminar, según corresponda**



# ITEM 01



## FICHA TÉCNICA APROBADA

### 1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

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

### 2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

#### 2.1. Del bien

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

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

El aceite vegetal comestible debe presentar las siguientes características:

| CARACTERÍSTICA           | ESPECIFICACIÓN   | REFERENCIA   |
|--------------------------|--|--|
| <b>CALIDAD</b>           |  |  |
| Color                    | El característico del producto designado   | CXS 19-1981 (2021)<br>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. |
| <b>INOCUIDAD</b>         | Cumplir con los requisitos establecidos por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria – DIGESA, Autoridad Nacional competente <sup>1</sup> . |  |

**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.

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

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

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

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

### 2.3. Rotulado

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

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

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

### 2.4. Inserto

No aplica.

**Precisión 4:** No aplica.



## FICHA TÉCNICA APROBADA

### 1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN


|                       |   |
|-----------------------|---|
| Denominación del bien | : ARROZ PILADO SUPERIOR   |
| Denominación técnica  | : ARROZ ELABORADO GRADO 2 - SUPERIOR  |
| 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 superior, 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 superior debe presentar las siguientes características:

| CARACTERÍSTICA  | ESPECIFICACIÓN   | REFERENCIA  |       |                           |       |                 |         |                                       |       |                 |
|---|--|---|-------|---------------------------|-------|-----------------|---------|---------------------------------------|-------|-----------------|
| CALIDAD   |  |   |       |                           |       |                 |         |                                       |       |                 |
| Requisitos generales y específicos                                      | <p>El arroz pilado debe:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Estar exento de sabores y olores extraños.</li><li>- Estar exento de suciedad (impurezas de origen animal, incluidos insectos muertos) que representen un peligro para la salud humana.</li><li>- No debe contener insectos vivos, muertos o en cualesquiera de sus estados fisiológicos; granos mohosos, germinados, sucios.</li><li>- Estar exento de hielén y polvillo.</li></ul>                |  <p>NTP 205.011:2021<br/>ARROZ. Arroz elaborado.<br/>Requisitos. 3ª Edición</p> |       |                           |       |                 |         |                                       |       |                 |
| Clase y longitud  | <p>La clase se debe asignar cuando por lo menos el 80% de los granos (en masa), están dentro de los límites de la clase correspondiente, y no más del 20% (en masa), son mezcla con cultivares de clases contrastantes</p> <table><tr><th>Clase</th><th>Longitud del grano entero</th></tr><tr><td>Largo</td><td>De 6,6 mm o más</td></tr><tr><td>Mediano</td><td>De 6,2 mm o más, pero menos de 6,6 mm</td></tr><tr><td>Corto</td><td>Menos de 6,2 mm</td></tr></table> |   | Clase | Longitud del grano entero | Largo | De 6,6 mm o más | Mediano | De 6,2 mm o más, pero menos de 6,6 mm | Corto | Menos de 6,2 mm |
| Clase   | Longitud del grano entero  |   |       |                           |       |                 |         |                                       |       |                 |
| Largo   | De 6,6 mm o más  |   |       |                           |       |                 |         |                                       |       |                 |
| Mediano   | De 6,2 mm o más, pero menos de 6,6 mm  |   |       |                           |       |                 |         |                                       |       |                 |
| Corto   | Menos de 6,2 mm  |   |       |                           |       |                 |         |                                       |       |                 |
| Contenido de humedad  | Máximo 14%   |   |       |                           |       |                 |         |                                       |       |                 |
| <u>Grado (tolerancias)</u>  |  |   |       |                           |       |                 |         |                                       |       |                 |
| - Granos rojos  | Máximo 0,5%  |   |       |                           |       |                 |         |                                       |       |                 |
| - Granos tizosos totales  | Máximo 4%  |   |       |                           |       |                 |         |                                       |       |                 |
| - Granos tizosos parciales  | Máximo 10%   |   |       |                           |       |                 |         |                                       |       |                 |
| - Granos dañados  | Máximo 0,5%  |   |       |                           |       |                 |         |                                       |       |                 |
| - Mezcla varietal contrastante  | Máximo 5,0%  |   |       |                           |       |                 |         |                                       |       |                 |
| - Materia extraña<br>(Se considera solo materia extraña orgánica. No se | Máximo 0,25%   |   |       |                           |       |                 |         |                                       |       |                 |



| CARACTERÍSTICA   | ESPECIFICACIÓN   | REFERENCIA   |
|--|--|--|
| permite la presencia de materias extrañas inorgánicas) |  |  |
| - Granos quebrados                                     | Máximo 15%   |  |
| - Granos inmaduros                                     | Máximo 0,05%   |  |
| <b>INOCUIDAD</b>                                       | Cumplir con los requisitos establecidos por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria – DIGESA, autoridad nacional competente <sup>1</sup> . | Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007- 98-SA, sus modificatorias y regulación complementaria. |

**Precisión 1:** La entidad 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 superior largo, arroz pilado superior mediano o arroz pilado superior 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 superior 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 Técnica<sup>2</sup> 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 superior, 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 superior);
- tipo de arroz (arroz pilado);

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

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



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

### 2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

#### 2.1. Del bien

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

| CARACTERÍSTICA                     | ESPECIFICACIÓN   | REFERENCIA   |
|------------------------------------|--|--|
| <b>CALIDAD</b>                     |  |  |
| Color, sabor, olor                 | Color amarillo pardo, sabor y olor característico.   | NTP 207.007:2015 AZÚCAR. Azúcar rubia. Requisitos. 4ª Edición  |
| Aspecto                            | No debe presentar insectos, arena, tierra u otras impurezas que indiquen una manipulación defectuosa del producto.   |  |
| Polarización a 20 °C               | Mínimo 98,00 °Z  |  |
| Humedad                            | Máximo 0,40% m/m   |  |
| Cenizas conductimétricas           | Máximo 0,50% m/m   |  |
| Color a 420 nm                     | Máximo 3500 UI   |  |
| Azúcares reductores                | Máximo 0,70% m/m   |  |
| Sustancias insolubles (sedimentos) | Máximo 500 mg/kg   |  |
| Factor de seguridad                | No debe ser mayor de 0,30 para una polarización mayor de 96 °Z<br>El factor de seguridad se determina mediante la siguiente ecuación:<br>$F = \frac{\% \text{Humedad}}{100 - ^\circ \text{Pol}}$ | Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA, sus modificatorias y regulación complementarias. |
| <b>INOCUIDAD</b>                   | Cumplir con los requisitos establecidos por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria – DIGESA, la autoridad nacional competente <sup>1</sup> .                            |  |



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

**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 Código Alimentario o la norma sanitaria peruana que le es aplicable;
- código o clave del lote;
- condiciones especiales de conservación, cuando el producto lo requiera;
- forma en que se presenta, por ejemplo: granulado;
- peso neto en kilogramos del producto envasado.



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

## **2.4. Inserto**

No aplica.

**Precisión 4:** No aplica.

## 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  |
|--|--|---|
| <b>CALIDAD</b>   |  |   |
| Humedad  | Máximo 14,0 g/100 g<br>(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<br>(se expresará como porcentaje de ácido láctico y sobre la base de 14 g/100 g de humedad) | Máximo 0,46% de ácido láctico<br>(se tolera 10 % sobre el valor máximo indicado)   |   |
| Color  | Característico   |   |
| Sabor y olor   | Característico al producto. Libre de sabores y olores indeseables como agrio, amargo y rancio.   |   |
| <b>INOCUIDAD</b>   | Cumplir con los requisitos establecidos por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria – DIGESA, autoridad nacional competente <sup>1</sup> . | Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA, sus modificatorias y regulación complementaria. |



**Precisión 1:** La entidad 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.

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



## **2.2. Envase y/o embalaje**

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

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

**Precisión 2:** La entidad 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  |
|---|--|---|
| <b>CALIDAD</b>  |  |   |
| Humedad   | Máximo 14,0 g/100g<br>(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<br>(se expresará como porcentaje de ácido láctico y sobre la base de 14 g/100g de humedad) | Máximo 0,46% de ácido láctico<br>(se tolera 10 % sobre el valor máximo indicado)   |   |
| Color   | Característico   |   |
| Sabor y olor  | Característico al producto. Libre de sabores y olores indeseables como agrio, amargo y rancio.   |   |
| <b>INOCUIDAD</b>  | Cumplir con los requisitos establecidos por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria – DIGESA, autoridad nacional competente <sup>1</sup> . | Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA, sus modificatorias y regulación complementaria. |



**Precisión 1:** La entidad 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.

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

## 2.2. Envase y/o embalaje

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

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

**Precisión 2:** La entidad 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 | : HOJUELA DE AVENA PRECOCIDA  |
| Denominación técnica  | : HOJUELAS DE AVENA PRECOCIDAS  |
| Unidad de medida      | : KILOGRAMO   |
| Descripción general   | : Es el producto obtenido de los granos de avena ( <i>Avena sativa</i> , L o <i>Avena bizantina</i> , L) previamente limpiados, secados, estabilizados, descascarados, cortados transversalmente o no, precocidos y que han sido aplastados para formar las hojuelas, escamas o copos; pudiendo o no estar agregados de sustancias nutritivas y otros ingredientes permitidos por la Autoridad Sanitaria competente. Para ser consumido requiere de un proceso de cocción completa. |

### 2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

#### 2.1. Del bien

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

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

La hojuela de avena precocida debe presentar las siguientes características:

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





| CARACTERÍSTICA                   | ESPECIFICACIÓN   | REFERENCIA  |
|----------------------------------|--|---|
| <b>CALIDAD</b>                   |  |   |
| Fibra cruda (base seca)          | Máximo 1,80%   |   |
| Cenizas (base seca)              | Máximo 2,30%   |   |
| Grasa (base seca)                | Mínimo 6,00%   |   |
| Ácidos grasos libres (base seca) | Máximo 6,00%   |   |
| <b>INOCUIDAD</b>                 | Cumplir con los requisitos establecidos por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria – DIGESA, autoridad nacional competente <sup>1</sup> . | Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA, sus modificatorias y regulación complementaria.                                       |
|                                  |  | Norma Sanitaria para la Fabricación de Alimentos a base de granos y otros, destinados a Programas Sociales de Alimentación, aprobada mediante Resolución Ministerial N° 451-2006/MINSA, y sus modificatorias. |

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

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

## 2.2. Envase y/o embalaje

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

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

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

## 2.3. Rotulado

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

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

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

**Precisión 3:** La entidad podrá indicar en las bases otra información que considere 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 | : 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   |  |
|---|--|--|--|
| <b>CALIDAD</b>  |  |  |  |
| <b>Requisitos sensoriales</b>   |  |  |  |
| Aspecto   | Granulosos y libre de sustancias extrañas visibles   | <br><br>NTP 209.015:2006 SAL PARA CONSUMO HUMANO. 2ª Edición |  |
| Color   | Blanco   |  |  |
| Olor  | Inodoro  |  |  |
| Sabor   | Salado característico  |  |  |
| <b>Requisitos físico químicos</b>   |  |  |  |
| 1. Humedad  | Máximo 0,5%  |  |  |
| 2. Pureza   | Mínimo 99,1%   |  |  |
| 3. Granulometría: debe pasar  | <ul style="list-style-type: none"><li>• Tamiz ITINTEC 2,00 mm (N° 10): Mínimo 75%</li><li>• Tamiz ITINTEC 177 µm (N° 80): Máximo 30%</li></ul> |  |  |
| 4. Sustancias Impermeabilizantes totales agregadas  | Máximo 1,0%  |  |  |
| <b>5. Impurezas</b>   |  |  |  |
| - Impurezas insolubles en agua  | Máximo 0,15%   |  |  |
| - Sulfato (SO <sub>4</sub> )  | Máximo 0,4%  |  |  |
| - Calcio (Ca <sup>++</sup> )  | Máximo 0,2%  |  |  |
| - Magnesio (Mg <sup>++</sup> )  | 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 <sup>++</sup> )   | Exenta   |  |  |
| - Materia nitrogenadas  | Exenta   |  |  |
| - Boratos   | Exenta   |  |  |
| Nota: Todos los requisitos, menos la humedad, estarán referidos y estarán dados en base seca. |  |  |  |
| Plomo (Pb)  | Máximo 1,0 mg/Kg   | CXS 193-1995 (2019)<br>NORMA GENERAL PARA LOS CONTAMINANTES Y LAS TOXINAS  |  |

| CARACTERÍSTICA   | ESPECIFICACIÓN   | REFERENCIA   |
|--|--|--|
|  |  | PRESENTES EN LOS ALIMENTOS Y PIENSOS   |
| Yodo<br>(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<br>(en forma de fluoruro de sodio o su equivalente en cualesquiera de las sales de flúor autorizadas a usar) | 200 miligramos de fluoruro de sodio por kilogramo de sal (200 ppm)   | Aprueban normas para la adición del flúor a la sal de consumo humano, aprobada mediante Resolución Ministerial N° 0131-85-SA-DVM.  |
| <b>INOCUIDAD</b>   | Cumplir con los requisitos establecidos por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria – DIGESA, autoridad nacional competente <sup>1</sup> . | Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA, sus modificatorias y regulación complementaria.          |

**Precisión 1:** Ninguna

## 2.2. Envase y/o embalaje

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

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

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

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



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

### 2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

#### 2.1. Del bien

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

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

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



**Precisión 1:** Ninguna.

#### 2.2. Envase y/o embalaje

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

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



399.163-1:2017 ENVASES Y ACCESORIOS PLÁSTICOS EN CONTACTO CON ALIMENTOS. Parte 1: Disposiciones generales y requisitos. 3ª Edición, y su Corrigenda Técnica<sup>2</sup>, de tal manera que el producto quede debidamente protegido, según indican los numerales 7 y 10.1 de la NTP 205.015:2015, y su Corrigenda Técnica.

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

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

### 2.3. Rotulado

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

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



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

### 2.4. Inserto

No aplica.

**Precisión 4:** No aplica.

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



## FICHA TÉCNICA APROBADA

### 1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN


|                       |  |
|-----------------------|--|
| Denominación del bien | : LENTEJA CALIDAD 2 - SUPERIOR   |
| Denominación técnica  | : LENTEJA GRADO DE CALIDAD 2 - 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:<br><br>-Estar exentos de sabores y olores extraños y de insectos vivos, muertos o en cualquiera de sus estadios.<br>-Estar exentos de materias extrañas inorgánicas que representen un peligro para la salud humana.<br>-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. | <br><br>NTP 205.022:2014<br>(revisada el 2019)<br>LEGUMINOSAS.<br>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:<br><table border="1"><thead><tr><th>Calibre (tamaño)</th><th>Diámetro (mm)</th></tr></thead><tbody><tr><td>1</td><td>Mayor o igual que 7,5</td></tr><tr><td>2</td><td>Menor que 7,5</td></tr></tbody></table>  |  | Calibre (tamaño) | Diámetro (mm) | 1 | Mayor o igual que 7,5 | 2 | Menor que 7,5 |
| Calibre (tamaño)               | Diámetro (mm)  |  |                  |               |   |                       |   |               |
| 1                              | Mayor o igual que 7,5  |  |                  |               |   |                       |   |               |
| 2                              | Menor que 7,5  |  |                  |               |   |                       |   |               |
| Grado de calidad (Tolerancias) |  |  |                  |               |   |                       |   |               |
| - Grano infectado              | 0,00%  |  |                  |               |   |                       |   |               |
| - Grano picado                 | Máximo 0,50%   |  |                  |               |   |                       |   |               |
| - Grano partido o quebrado     | Máximo 2,00%   |  |                  |               |   |                       |   |               |
| - Grano descascarado           | Máximo 2,00%   |  |                  |               |   |                       |   |               |
| - Grano arrugado               | Máximo 5,00%   |  |                  |               |   |                       |   |               |
| - Grano quemado                | Máximo 0,50%   |  |                  |               |   |                       |   |               |
| - Materias extrañas            | Máximo 0,20%   |  |                  |               |   |                       |   |               |
| - Variedad contrastante        | Máximo 2,00%   |  |                  |               |   |                       |   |               |

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

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

## 2.2. Envase y/o embalaje

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

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

## 2.3. Rotulado

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

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

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

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

## 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) | N° de granos en 100 gramos (g) |
|--|-------------------------|----------------------|-----------------------|-------------------------|--------------------------------|
| Arriñonada o semiarriñonada, ligeramente aplanado. | 18 - 32                 | 12,5 - 16            | 6 - 7,5               | 153 - 256               | 40 - 65                        |

El pallar de calidad superior debe presentar las siguientes características:

| CARACTERÍSTICA       | ESPECIFICACIÓN  | REFERENCIA   |
|----------------------|---|--|
| <b>CALIDAD</b>       |   |  |
| Requisitos generales | <p>Los granos de pallar deben:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Estar exentos de olores y sabores extraños y de insectos vivos, muertos o en cualquiera de sus estadios.</li> <li>- Ser inocuos y apropiados para el consumo humano.</li> <li>- 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.</li> </ul> |  <p>NTP 205.019:2015<br/>LEGUMINOSAS. Pallar.<br/>Requisitos. 2ª Edición, y su<br/>Modificación Técnica NTP<br/>205.019:2015/MT 1: 2021<br/>LEGUMINOSAS. Pallar.<br/>Requisitos. MODIFICACIÓN<br/>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.<br><br>Asimismo, no se acepta en ningún lote de pallar que presente granos infestados con insectos vivos, muertos o en cualquiera de sus estadios ni granos con hongos. |  |
| <u>Tolerancias de calidad</u> |  |  |
| - Grano enfermo               | 0,00%  |  |
| - Grano picado                | Máximo 1,50%   |  |
| - Grano partido o quebrado    | Máximo 2,00%   |  |
| - Grano arrugado y/o chupado  | Máximo 6,00%   |  |
| - Grano abierto               | Máximo 2,00%   |  |
| - Grano descascarado          | Máximo 8,00%   |  |
| - Materias extrañas           | Máximo 0,20%   |  |
| - Variedad contrastante       | Máximo 2,00%   |  |
| <u>Total</u>                  | Máximo 21,70%  |  |
| <b>INOCUIDAD</b>              | Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, autoridad nacional competente <sup>1</sup> .  | Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias. |



**Precisión 1:** Ninguna.

## 2.2. Envase y/o embalaje

El 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 Técnica<sup>2</sup>, 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 envase en sacos, estos deben ser de primer uso, estar limpios, ser resistentes, y estar bien cosidos o sellados, se debe comercializar en su envase original, según el numeral 11 de la NTP 205.019:2015 y su Modificación Técnica.

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

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

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

### 2.3. Rotulado

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

### 2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

#### 2.1. Del bien

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

| CARACTERÍSTICA       |                           | ESPECIFICACIÓN  | REFERENCIA   |
|----------------------|---------------------------|---|--|
| <b>CALIDAD</b>       |                           |   |  |
| Requisitos generales |                           | <p>Los granos de arveja partida deben:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Estar exentos de sabores y olores extraños y de insectos vivos, muertos o en cualquiera de sus estadios.</li> <li>- Estar exentos de materias extrañas inorgánicas que representen un peligro para la salud humana.</li> <li>- Estar conformados por una misma variedad (es decir un mismo color, forma y otras características varietales).</li> </ul> | NTP 205.025:2014 (revisada el 2019) LEGUMINOSAS. Arveja partida. Requisitos. 2ª Edición                          |
| Contenido de humedad |                           | Máximo 15%  |  |
| Grado de calidad     | Grano infectado           | 0,00%   |  |
|                      | Grano picado              | Máximo 0,80%  |  |
|                      | Grano partido o quebrado  | Máximo 2,00%  |  |
|                      | Grano con cáscara (testa) | Máximo 2,00%  |  |
|                      | Grano quemado             | Máximo 0,50%  |  |
|                      |                           | Materias extrañas   | Máximo 0,20%   |
| <b>INOCUIDAD</b>     |                           | Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, autoridad nacional competente <sup>1</sup> .   | Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias. |



**Precisión 1:** Ninguna.

#### 2.2. Envase y/o embalaje

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

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

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

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

### 2.3. Rotulado

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

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

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

### 2.4. Inserto

No aplica.

**Precisión 4:** No aplica.



## FICHA TÉCNICA APROBADA

### 1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

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

### 2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

#### 2.1. Del bien

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

La harina de trigo debe presentar las siguientes características:

| CARACTERÍSTICA   | ESPECIFICACIÓN  | REFERENCIA  |
|--|---|---|
| <b>CALIDAD</b>   |   |   |
| 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 enmohecimiento.  | Reglamento de la Ley que dispone la fortificación de harinas con micronutrientes- Ley N° 28314, aprobado mediante Decreto Supremo N° 012-2006-SA. |
| <b>MICRONUTRIENTES</b>   | Cumplir con lo establecido en el artículo 4 del documento de la referencia  |   |





| CARACTERÍSTICA   | ESPECIFICACIÓN   | REFERENCIA   |
|------------------|--|--|
| <b>INOCUIDAD</b> | Cumplir con los requisitos establecidos por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria – DIGESA, autoridad nacional competente <sup>1</sup> . | Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA, sus modificatorias y regulación complementaria. |

**Precisión 1:** Ninguna

## 2.2. Envase y/o embalaje

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.

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

## 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 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 preparada debe presentar las siguientes características:

| CARACTERÍSTICA  | ESPECIFICACIÓN  | REFERENCIA   |
|---|---|--|
| <b>CALIDAD</b>  |   |  |
| 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 enmohecimiento.  |  |
| Aditivos alimentarios   | Contiene un agregado de sustancia leudante. Puede contener aditivos autorizados por la autoridad nacional competente.                                   | Reglamento de la Ley que dispone la fortificación de harinas con micronutrientes - Ley N° 28314, aprobado mediante Decreto Supremo N° 012-2006-SA. |
| <b>MICRONUTRIENTES</b>  | Cumplir con lo establecido en el artículo 4 del documento de la referencia.   |  |





| CARACTERÍSTICA   | ESPECIFICACIÓN   | REFERENCIA  |
|------------------|--|---|
| <b>INOCUIDAD</b> | Cumplir con los requisitos establecidos por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria – DIGESA, autoridad nacional competente <sup>1</sup> . | Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA, sus modificatorias y regulación complementaria. |

**Precisión 1:** Ninguna.

## 2.2. Envase y/o embalaje

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.

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

# ITEM 02



# FICHA TÉCNICA APROBADA


## 1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

|                       |   |
|-----------------------|---|
| Denominación del bien | PAPA YUNGAY CALIDAD PRIMERA   |
| Denominación técnica  | PAPA YUNGAY GRADO DE CALIDAD PRIMERA  |
| Unidad de medida      | KILOGRAMO   |
| Descripción general   | La variedad Yungay tiene pulpa cremosa amarillenta y el uso sugerido es sancochado. |

## 2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

### 2.1. Del bien

La papa Yungay 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 Yungay deben presentar las siguientes características:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Forma oval – chatos tamaño grande y compactas.</li><li>- Piel amarillenta con jaspes rojizos, ojos superficiales y en poco número.</li><li>- Pulpa cremosa amarillenta.</li></ul>             |  <p>NTP 011.119:2016 PAPA Y SUS DERIVADOS. Papa. Definiciones y requisitos. 3ª Edición</p> |                         |          |  |  |       |         |         |              |         |        |       |              |        |       |       |          |         |         |        |
| Tamaño <sup>1</sup>   | <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>151-104</td><td>103-73</td><td>77-45</td></tr><tr><td>D menor (mm)</td><td>101-61</td><td>60-45</td><td>44-32</td></tr><tr><td>Peso (g)</td><td>710-321</td><td>320-132</td><td>131-20</td></tr></table> |  | Diámetro (D) y peso (g) | Calibres |  |  | Extra | Primera | Segunda | D mayor (mm) | 151-104 | 103-73 | 77-45 | D menor (mm) | 101-61 | 60-45 | 44-32 | Peso (g) | 710-321 | 320-132 | 131-20 |
| Diámetro (D) y peso (g)   | Calibres  |  |                         |          |  |  |       |         |         |              |         |        |       |              |        |       |       |          |         |         |        |
|   | Extra   |  | Primera                 | Segunda  |  |  |       |         |         |              |         |        |       |              |        |       |       |          |         |         |        |
| D mayor (mm)  | 151-104   |  | 103-73                  | 77-45    |  |  |       |         |         |              |         |        |       |              |        |       |       |          |         |         |        |
| D menor (mm)  | 101-61  |  | 60-45                   | 44-32    |  |  |       |         |         |              |         |        |       |              |        |       |       |          |         |         |        |
| Peso (g)  | 710-321   |  | 320-132                 | 131-20   |  |  |       |         |         |              |         |        |       |              |        |       |       |          |         |         |        |
| Sanidad y aspecto   |   |  |                         |          |  |  |       |         |         |              |         |        |       |              |        |       |       |          |         |         |        |
| - Inmadurez (papa pelada o pelona con levantamiento de piel)                  | Máximo 1% m/m   |  |                         |          |  |  |       |         |         |              |         |        |       |              |        |       |       |          |         |         |        |
| - Cortes, cicatrices, magulladuras, grietas, rajaduras                        | Máximo 2% m/m   |  |                         |          |  |  |       |         |         |              |         |        |       |              |        |       |       |          |         |         |        |
| - Brotamiento   | 0% m/m  |  |                         |          |  |  |       |         |         |              |         |        |       |              |        |       |       |          |         |         |        |
| - Verdeamiento  | 0% m/m  |  |                         |          |  |  |       |         |         |              |         |        |       |              |        |       |       |          |         |         |        |
| - Pudrición seca  | 0% m/m  |  |                         |          |  |  |       |         |         |              |         |        |       |              |        |       |       |          |         |         |        |
| - Pudrición húmeda  | 0% m/m  |  |                         |          |  |  |       |         |         |              |         |        |       |              |        |       |       |          |         |         |        |
| - Comeduras, perforaciones, galerías (daños causados por insectos y roedores) | Máximo 2% m/m   |  |                         |          |  |  |       |         |         |              |         |        |       |              |        |       |       |          |         |         |        |
| - Mezclas varietales  | 0% m/m  |  |                         |          |  |  |       |         |         |              |         |        |       |              |        |       |       |          |         |         |        |
| Porcentaje máximo acumulado   | 5% m/m  |  |                         |          |  |  |       |         |         |              |         |        |       |              |        |       |       |          |         |         |        |

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

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

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

## 2.2. Envase y/o embalaje

La papa Yungay 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 209.038:2019 ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado de alimentos preenvasados. 8ª Edición, deben indicar lo siguiente:

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

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

## 2.4. Inserto

No aplica.

**Precisión 4:** No aplica.

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



## FICHA TÉCNICA APROBADA


### 1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

|                       |  |
|-----------------------|--|
| Denominación del bien | : 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).   |           | <br>NTP 011.120:1992<br>(revisada el 2012)<br>TUBÉRCULOS Y RAÍCES.<br>Camote amarillo.<br>Requisitos. 1ª Edición |
| Alteraciones y sustancias extrañas   | Exento de:<br>- Humedad externa anormal (mojado).<br>- Olores y sabores extraños.<br>- Impurezas y materias extrañas visibles (tierra, piedras, etc.). |           |   |
| Tamaño (diámetro perpendicular al eje de crecimiento)  | Calibre de 60 mm a 100 mm<br><br>Se aceptará por unidad de envase, un máximo de 15% en peso del producto de tamaño diferente al establecido.           |           |   |
| Sanidad y aspecto<br>(las tolerancias se refieren al porcentaje en peso del producto por unidad de envase) | Desprendimiento de la piel   | 0%        |   |
|  | Cortes, cicatrices, magulladuras, grietas, rajaduras   | Máximo 2% |   |
|  | Brotamiento  | 0%        |   |
|  | Pudrición seca   | 0%        |   |
|  | Pudrición húmeda   | 0%        |   |
|  | Perforaciones, galerías (daños causados por insectos)  | Máximo 1% |   |
|  | Mezclas varietales   | Máximo 2% |   |
| INOCUIDAD  | Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, autoridad nacional competente <sup>1</sup> .                          |           | Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias.  |

**Precisión 1:** No aplica.

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



## 2.2. Envase y/o embalaje

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 | : | 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   |
|-------------------------------------|--|--|
| <b>CALIDAD</b>                      |  |  |
| Requisitos generales                | <p>La mazorca de choclo debe:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Estar libre de lesiones causadas por contusiones o cualquier otra causa, así como de olores y sabores extraños.</li> <li>- 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.</li> <li>- 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.</li> </ul> |  <p>NTP 011.105:2014<br/>(revisada el 2019) MAÍZ<br/>AMILÁCEO. Choclo.<br/>Requisitos. 2ª Edición</p> |
| 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)<br>(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 <sup>1</sup> .  | Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias. |



**Precisión 1:** La entidad convocante deberá precisar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 2 y/o proforma del contrato) el tamaño del Choclo categoría 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

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

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 | : 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 repollo<sup>1</sup>) 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:

| La col crespa calidad primera debe presentar las siguientes características. |   |  |                        |   |                              |   |  |
|--|---|--|------------------------|---|------------------------------|---|--|
| CARACTERÍSTICA   | ESPECIFICACIÓN  | REFERENCIA   |                        |   |                              |   |  |
| CALIDAD  |   |  |                        |   |                              |   |  |
| Color  | Típico del cultivar   | <br><br>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><br>Tolerancia: 10% de coles de calidad inmediata inferior. | 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<br><br>Tolerancia: 5% de coles con más de 6 cm de longitud del tocón.<br><br>Las cabezas deben presentar una longitud del tocón tal, que no provoque daños en las cabezas contiguas durante el transporte.   |  |                        |   |                              |   |  |

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



| CARACTERÍSTICA               |   | ESPECIFICACIÓN  | REFERENCIA |
|------------------------------|---|---|------------|
| N° de hojas cobertoras       |   | 6 – 10 ( $\pm 2$ )<br>Tolerancia: máximo 5% de coles de calidad segunda   |            |
| Daños entomológicos (plagas) | Comeduras de hojas producidas por gusano medidor ( <i>Pseudoplusia</i> sp.)                 | <u>Tolerancia:</u><br>Máximo 2% de coles con perforaciones solamente en las hojas cobertoras, en número y área variables (no limitantes).   |            |
|                              | Decoloración, pudrición, Fumagina: producidas por pulgones ( <i>Brevicoryne brassicae</i> ) | <u>Tolerancia:</u><br>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>Noctuideos</i> )                        | <u>Tolerancia:</u><br>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> )                                    | <u>Tolerancia:</u><br>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)  | <u>Tolerancia:</u><br>Máximo 1% de coles con ataque localizado en las hojas cobertoras y/o en las hojas superficiales de la cabeza en sí, estando dicho ataque en una etapa inicial, observándose los signos de hongo (micelio, que forma una ligera eflorescencia blanco 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 <sup>2</sup> . | Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011- AG y sus modificatorias. |

**Precisión 1:** La entidad convocante deberá precisar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 2 y/o proforma del contrato) el tamaño de la col crespa calidad primera requerida de acuerdo a lo establecido en la presente Ficha Técnica, por ejemplo: Col crespa de calidad primera, de tamaño B.

## 2.2 Envase y/o embalaje

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

La col crespa calidad primera debe ser acondicionada de tal manera que quede protegida, ventilada y bien presentada, según indica el numeral 6.1 de la NTP 011.108:1974 (revisada el 2018) y su Corrigenda Técnica.

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

## 2.3 Rotulado

El rotulado de la col crespa calidad primera debe cumplir con lo indicado en la NTP 209.038:2019 ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado de alimentos preenvasados. 8ª Edición y las disposiciones especificadas en el numeral 6.3 de la NTP 011.108:1974 (revisada el 2018) y su Corrigenda Técnica:

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



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

## 2.4 Inserto

No aplica.

**Precisión 4:** No aplica.

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

# FICHA TÉCNICA APROBADA

## 1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

|                       |  |
|-----------------------|--|
| Denominación del bien | : 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   |
|--------------------|--|--|
| <b>CALIDAD</b>     |  |  |
| Requisitos mínimos | <p>Los limones deben:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Estar enteros.</li> <li>- Ser de consistencia firme.</li> <li>- Estar sanos, deben excluirse los productos afectados por podredumbre o deterioro que haga que no sean aptos para el consumo.</li> <li>- Estar limpios y prácticamente exentos de cualquier materia extraña visible.</li> <li>- Estar prácticamente exentos de plagas que afecten al aspecto general del producto.</li> <li>- Estar prácticamente exentos de daños causados por plagas.</li> <li>- Estar exentos de daños causados por bajas temperaturas.</li> <li>- Estar exentos de humedad externa anormal, salvo la condensación consiguiente a su remoción de una cámara frigorífica.</li> <li>- Estar exentos de cualquier olor y/o sabor extraño.</li> </ul> | <br><br>NTP 011.006:2005 FRUTAS.<br>Limón Sutil. Requisitos. 4ª Edición |
| Categoría          | <p>Los limones de esta categoría deben ser de buena calidad y característicos de la variedad.</p> <p>Podrán permitirse, sin embargo, los siguientes defectos leves, siempre y cuando no afecten al aspecto general del producto, su calidad, estado de conservación y presentación en el envase:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- defectos leves de forma;</li> <li>- defectos leves de coloración;</li> </ul>   |  |



| CARACTERÍSTICA   | ESPECIFICACIÓN   | REFERENCIA   |               |                                     |   |          |         |   |           |         |   |           |         |   |           |         |  |
|------------------|--|--|---------------|-------------------------------------|---|----------|---------|---|-----------|---------|---|-----------|---------|---|-----------|---------|--|
|                  | <p>- defectos leves de la cáscara que ni superen 1 cm<sup>2</sup>.</p> <p>En ningún caso los defectos deben afectar a la pulpa del fruto.</p> <p><u>Tolerancia:</u> Diez por ciento, en número o en peso, de los limones que no satisfagan los requisitos de esta categoría, pero satisfagan los de la categoría II o, excepcionalmente, que no superen las tolerancias establecidas para esta última.</p>   |  |               |                                     |   |          |         |   |           |         |   |           |         |   |           |         |  |
| Calibre (tamaño) | <p>El limón categoría I, de acuerdo a su diámetro se clasifica en los siguientes calibres:</p> <table 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><u>Tolerancia:</u> Diez por ciento en número o en peso de los limones que correspondan al calibre inmediatamente superior y/o inferior al indicado en el envase.</p> | Calibre  | Diámetro (mm) | Unidades del producto por Kilogramo | A | 44 a más | 20 - 22 | B | 41 a 43,9 | 23 - 27 | C | 38 a 40,9 | 28 - 33 | D | 35 a 37,9 | 34 - 39 |  |
| Calibre          | Diámetro (mm)  | Unidades del producto por Kilogramo  |               |                                     |   |          |         |   |           |         |   |           |         |   |           |         |  |
| A                | 44 a más   | 20 - 22  |               |                                     |   |          |         |   |           |         |   |           |         |   |           |         |  |
| B                | 41 a 43,9  | 23 - 27  |               |                                     |   |          |         |   |           |         |   |           |         |   |           |         |  |
| C                | 38 a 40,9  | 28 - 33  |               |                                     |   |          |         |   |           |         |   |           |         |   |           |         |  |
| D                | 35 a 37,9  | 34 - 39  |               |                                     |   |          |         |   |           |         |   |           |         |   |           |         |  |
| Homogeneidad     | 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.   |  |               |                                     |   |          |         |   |           |         |   |           |         |   |           |         |  |
| <b>INOCUIDAD</b> | Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, autoridad nacional competente <sup>1</sup> .  | Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias. |               |                                     |   |          |         |   |           |         |   |           |         |   |           |         |  |



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

## 2.2. Envase y/o embalaje

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

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

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

**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 postes.

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:

- 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.

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 manipuleo, transporte y conservación en buenas condiciones, según indica el numeral 5.1.1 de la NTP 011.114:2015.

Los zapallos macre categoría primera deben presentar las siguientes características:

| CARACTERÍSTICA |                   | ESPECIFICACIÓN  | REFERENCIA  |
|----------------|-------------------|---|---|
| <b>CALIDAD</b> |                   |   |   |
| Presentación   |                   | Los frutos de zapallo deben presentarse maduros, limpios, frescos, enteros y sanos.   | <br>NTP 011.114:2015<br>HORTALIZAS.<br>Zapallo macre. 2ª<br>Edición |
| Sanidad        |                   | Los frutos deben presentarse sanos, es decir, libres de ataques de insectos y enfermedades, salvo las siguientes tolerancias:<br>- Daños entomológicos: Se permiten daños superficiales que no comprometan la pulpa.<br>- Daños fitopatológicos: 0%<br><br>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.<br><br>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.<br><br>El zapallo macre categoría primera debe tener una textura de pulpa de grado firme. |  |
|                               | Color de pulpa   | El zapallo macre categoría primera debe tener color de pulpa amarillo fuerte.   |  |
| Tamaño                        |                  | Peso mínimo 25 kg   |  |
| <u>Tolerancia de Defectos</u> |                  |   |  |
| - Magulladuras y rajaduras    |                  | Se permiten daños superficiales que no comprometan la pulpa o muestren daños de pudrición.  |  |
| - Cortes                      |                  | 0%  |  |
| Tolerancia acumulativa        |                  | No comprometa el estado de la pulpa. Sin pudriciones.   |  |
| INOCUIDAD                     |                  | Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, autoridad nacional competente <sup>1</sup> .   | Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias. |



**Precisión 1:** Ninguna.

## 2.2. Envase y/o embalaje

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. 8ª Edición, deben indicar, en idioma español, lo siguiente:

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

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

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

**2.4. Inserto**  
No aplica.

**Precisión 4:** No aplica.



# FICHA TÉCNICA APROBADA

## 1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN


|                       |   |  |
|-----------------------|---|--|
| Denominación del bien | : | MANDARINA SATSUMA CATEGORÍA I  |
| Denominación técnica  | : | MANDARINA SATSUMA CATEGORÍA I  |
| 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 I deben haber sido cuidadosamente recolectadas y haber alcanzado un desarrollo y un estado de madurez adecuado, de acuerdo con los criterios apropiados para la variedad. Su estado de madurez debe permitirles soportar el transporte y la manipulación así como llegar en condiciones satisfactorias al lugar de destino, según indica el numeral 5.1.4 de la NTP 011.023:2014.

Las mandarinas Satsuma categoría I deben presentar las siguientes características:

| CARACTERÍSTICA | ESPECIFICACIÓN  | REFERENCIA  |
|----------------|---|---|
| <b>CALIDAD</b> |   |   |
| Apariencia     | <p>Las frutas deben presentarse:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Enteras.</li> <li>- Sanas, se excluyen los productos atacados por la podredumbre, u otras alteraciones que los hagan impropias para el consumo.</li> <li>- Prácticamente exentas de magulladuras y/o amplias cicatrizaciones por cortes en la cáscara.</li> <li>- Prácticamente exentas de plagas.</li> <li>- Exentas de daños causados por plagas y enfermedades que afecten la pulpa.</li> <li>- Exentas de daños considerables y/o alteraciones externas causadas por ataque de plagas.</li> <li>- Prácticamente exentas de daños causados por quemaduras de sol, heladas y/o bajas temperaturas.</li> <li>- Limpias, prácticamente exentas de materias extrañas visibles.</li> <li>- Exentas de humedad externa anormal, salvo la condensación consiguiente a su remoción de una cámara frigorífica.</li> <li>- Exentas de olores y/o sabores extraños.</li> <li>- Exentas de toda señal de desecación o deshidratación.</li> </ul> |  <p>NTP 011.023:2014<br/>CÍTRICOS. Mandarinas,<br/>tangelos, naranjas y<br/>toronjas. Requisitos. 2ª<br/>Edición</p> |



| CARACTERÍSTICA  |  | ESPECIFICACIÓN  | REFERENCIA |
|---|--|---|------------|
| Color   |  | <p>La fruta, al momento del empaqueo, no podrá tener áreas con color "Valor IC: - 18" o inferiores (más verde) de acuerdo con la tabla de colores del Anexo A de la norma de la referencia.</p> <p>De acuerdo a la coloración, las frutas de esta categoría deben ser de la siguiente manera:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Bien coloreadas: el color típico de la variedad predomina sobre el color verde, el cual en conjunto no puede exceder el 10% del área superficial.</li> </ul> <p>No está permitido el uso de sustancias químicas colorantes, aplicadas sobre la superficie de la fruta.</p> |            |
| Contenido de jugo<br>(con relación al peso total del fruto) |  | Mínimo 33%  |            |
| Tolerancia respecto a granulación                           |  | <p>Se aceptará hasta un 10% de fruta granulada.</p> <p>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.</p>  |            |
| Madurez   | °Brix                                      | Mínimo 7,5 °Brix  |            |
|   | Acidez                                     | <p>Mínimo 0,5%</p> <p>Máximo 1,5%</p>   |            |
|   | Índice de madurez mínimo<br>(°Brix/Acidez) | Mínimo 6,5  |            |
| Tolerancia respecto al grado de madurez                     |  | No más del 10% deberá estar fuera del requerimiento mínimo.   |            |



| CARACTERÍSTICA                                      | ESPECIFICACIÓN   | REFERENCIA |
|---|--|------------|
| Categoría   | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Las frutas deben ser de buena calidad y ser de consistencia firme.</li> <li>- Deben presentar las características de la variedad a la que pertenezcan y estar bien coloreadas.</li> <li>- Podrán permitirse, sin embargo, los siguientes defectos leves, siempre y cuando no afecten de forma importante el aspecto general del producto, su calidad, estado de conservación y presentación en el envase: <ul style="list-style-type: none"> <li>- Defectos leves de forma.</li> <li>- Defectos leves de la piel producidos durante la formación y desarrollo del fruto, como los causados por Botrytis, incrustaciones plateadas (causadas por Thrips), creasing y quemaduras. Así como los daños provocados por ácaros y queresas, por la presencia de fumagina y otros agentes.</li> <li>- Defectos leves ya sanados de origen mecánico, tales como los daños producidos por granizo, rozaduras (rameado, russet), daños ocasionados por la manipulación, entre otros.</li> <li>- Defectos leves en la cáscara causados por aplicaciones foliares.</li> </ul> </li> <li>- En ningún caso los defectos deben afectar la pulpa del fruto.</li> </ul> |            |
| Tolerancia respecto a la apariencia                 | Se admite hasta 2% de fruta con pudrición.   |            |
| Tolerancias de Defectos / daños                     | Defectos leves   |            |
| - Ácaros  | Si afecta el color del fruto, el área acumulada no debe exceder de 100 mm <sup>2</sup> .   |            |
| - Botrytis y Thrips                                 | Resta en algo la apariencia del fruto. En conjunto < 100 mm <sup>2</sup> .   |            |
| - Fumagina  | En conjunto menos de 25 mm <sup>2</sup> .  |            |
| - Queresas  | En 10 frutos tomados al azar no más de 10 queresas. Y no debe haber más de 5 queresas en un fruto.   |            |
| - Cicatrices, rozaduras (rameado, russet) y manchas | El área acumulada no debe exceder de:<br>Claros: < 100 mm <sup>2</sup><br>Oscuros: < 50 mm <sup>2</sup>  |            |
| - Oleocelosis                                       | Que en forma individual o agregada no supere 100 mm <sup>2</sup> .   |            |
| - Quemadura de sol                                  | -  |            |
| - Bufado  | Apenas perceptible al tacto.   |            |
| - Creasing  | Debilita la cáscara o se extiende hasta un 10% de la superficie del fruto, sin alteraciones de color dentro del creasing.  |            |



| CARACTERÍSTICA  | ESPECIFICACIÓN   | REFERENCIA   |                |  |        |        |       |    |    |       |    |    |       |    |    |       |    |    |       |    |    |        |    |    |         |    |    |          |    |       |  |
|---|--|--|----------------|--|--------|--------|-------|----|----|-------|----|----|-------|----|----|-------|----|----|-------|----|----|--------|----|----|---------|----|----|----------|----|-------|--|
| Tamaños<br>Calibres según el<br>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 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> </tbody> </table>  | Calibre  | Diámetro en mm |  | Mínimo | Máximo | Cal 5 | 45 | 50 | Cal 4 | 50 | 54 | Cal 3 | 54 | 58 | Cal 2 | 58 | 63 | Cal 1 | 63 | 68 | Cal 1X | 68 | 73 | Cal 1XX | 73 | 78 | Cal 1XXX | 78 | A más |  |
| Calibre   | Diámetro en mm   |  |                |  |        |        |       |    |    |       |    |    |       |    |    |       |    |    |       |    |    |        |    |    |         |    |    |          |    |       |  |
|   | Mínimo   | Máximo   |                |  |        |        |       |    |    |       |    |    |       |    |    |       |    |    |       |    |    |        |    |    |         |    |    |          |    |       |  |
| Cal 5   | 45   | 50   |                |  |        |        |       |    |    |       |    |    |       |    |    |       |    |    |       |    |    |        |    |    |         |    |    |          |    |       |  |
| Cal 4   | 50   | 54   |                |  |        |        |       |    |    |       |    |    |       |    |    |       |    |    |       |    |    |        |    |    |         |    |    |          |    |       |  |
| Cal 3   | 54   | 58   |                |  |        |        |       |    |    |       |    |    |       |    |    |       |    |    |       |    |    |        |    |    |         |    |    |          |    |       |  |
| Cal 2   | 58   | 63   |                |  |        |        |       |    |    |       |    |    |       |    |    |       |    |    |       |    |    |        |    |    |         |    |    |          |    |       |  |
| Cal 1   | 63   | 68   |                |  |        |        |       |    |    |       |    |    |       |    |    |       |    |    |       |    |    |        |    |    |         |    |    |          |    |       |  |
| Cal 1X  | 68   | 73   |                |  |        |        |       |    |    |       |    |    |       |    |    |       |    |    |       |    |    |        |    |    |         |    |    |          |    |       |  |
| Cal 1XX   | 73   | 78   |                |  |        |        |       |    |    |       |    |    |       |    |    |       |    |    |       |    |    |        |    |    |         |    |    |          |    |       |  |
| Cal 1XXX  | 78   | A más  |                |  |        |        |       |    |    |       |    |    |       |    |    |       |    |    |       |    |    |        |    |    |         |    |    |          |    |       |  |
| Tolerancia respecto al<br>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 I se exige la homogeneidad de coloración.</p> <p>Los cítricos podrán presentarse alineados en capas regulares de acuerdo a las escalas de calibrado, tanto en envase cerrado como en abierto. Cuando se clasifique y envase según el diámetro, debe ser necesario que la diferencia máxima de diámetro entre los frutos corresponda a tres calibres sucesivos de la escala de calibrado.</p> |  |                |  |        |        |       |    |    |       |    |    |       |    |    |       |    |    |       |    |    |        |    |    |         |    |    |          |    |       |  |
| <b>INOCUIDAD</b>                                      | Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, autoridad nacional competente <sup>1</sup> .  | Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias. |                |  |        |        |       |    |    |       |    |    |       |    |    |       |    |    |       |    |    |        |    |    |         |    |    |          |    |       |  |



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

## 2.2. Envase y/o embalaje

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

Los materiales y/o papeles utilizados en el interior del envase deben ser nuevos (esto incluye el material recuperado de calidad alimentaria), estar limpios y ser de un material que no pueda causar alteraciones internas ni externas a la fruta. Se permite el uso de materiales y, en particular papeles o sellos que lleven indicaciones comerciales, siempre que la impresión o el etiquetado se hagan con tintas o gomas no tóxicas. Cuando los frutos se presenten envueltos en papel, éste debe ser nuevo, fino e inodoro y debe estar seco. Los envases deben estar exentos de materias extrañas.

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

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 | : 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                               | <p>Los frutos contenidos en un mismo envase deben ser de la misma variedad y en ese sentido uniformes en tamaño, forma y color.</p> <p>Las manzanas deben de estar:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>– Enteras, sanas, quedando excluidos los productos que presenten podredumbre u otras alteraciones que los hagan impropios para el consumo.</li><li>– Limpias, es decir, prácticamente exentas de materias extrañas visibles.</li><li>– Prácticamente exentas de plagas, magulladuras profundas y pudrición.</li><li>– Prácticamente exentas de daños causados por plagas.</li><li>– Exentas de un grado anormal de humedad exterior.</li><li>– Exentas de olores y sabores extraños.</li></ul> | <br><br>NTP 011.002:2014<br>(revisada el 2019)<br>FRUTAS FRESCAS.<br>Manzana. Requisitos.<br>4ª Edición |                 |             |        |  |           |               |                  |               |             |
| Índice de madurez                                  | <p>El índice de madurez de la manzana está determinado básicamente por las características siguientes:</p> <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   | <p>Las manzanas Delicious de Viscas pueden encontrarse entre los colores detallados a continuación:</p> <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>2,5R / 5 / 10</td><td>Rojo rosado</td></tr><tr><td>2,5R / 4 / 10</td><td>Rojo carmín</td></tr></table>  | Color Munsell  | Color           | 5R / 5 / 10 | Rojo   | 5R / 4 / 10  | Rojo teja | 2,5R / 5 / 10 | Rojo rosado      | 2,5R / 4 / 10 | Rojo carmín |
| Color Munsell                                      | Color  |  |                 |             |        |  |           |               |                  |               |             |
| 5R / 5 / 10  | Rojo   |  |                 |             |        |  |           |               |                  |               |             |
| 5R / 4 / 10  | Rojo teja  |  |                 |             |        |  |           |               |                  |               |             |
| 2,5R / 5 / 10                                      | Rojo rosado  |  |                 |             |        |  |           |               |                  |               |             |
| 2,5R / 4 / 10                                      | Rojo carmín  |  |                 |             |        |  |           |               |                  |               |             |

| CARACTERÍSTICA  | ESPECIFICACIÓN   |               | REFERENCIA   |                    |           |  |  |
|---|--|---------------|--------------|--------------------|-----------|--|--|
|   | 2,5R / 6 / 10  | Rojo coral    |              |                    |           |  |  |
|   | 5R 3 / 6   | Rojo vino     |              |                    |           |  |  |
|   | 2,5R 7 / 8   | rosado        |              |                    |           |  |  |
| Calibre   | El calibre se determina por el diámetro máximo de la sección ecuatorial, se tienen los siguientes calibres:  |               |              |                    |           |  |  |
|   | <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"><li>- Una ligera malformación.</li><li>- Un ligero defecto de desarrollo.</li><li>- Un ligero defecto de coloración.</li><li>- Ligeros defectos de la epidermis que no sobrepasen los límites siguientes:</li></ul> <ul style="list-style-type: none"><li>• 2 cm de longitud en el caso de los defectos de forma alargada;</li><li>• 1 cm<sup>2</sup> de superficie total en el caso de los demás defectos, salvo la roña (<i>Venturia inaequalis</i>), cuya superficie no podrá exceder de 0,25 cm<sup>2</sup>; y</li><li>• 1 cm<sup>2</sup> de superficie total en el caso de las magulladuras ligeras, excluidas las decoloradas.</li></ul> <p>Las manzanas de esta categoría pueden haber perdido el pedúnculo, siempre que la línea de la rotura sea limpia y que la epidermis adyacente no se halle deteriorada.</p> <p>Los defectos menores (herida cicatrizada, russet y mancha), y mayor (magulladuras), que presenten forma alargada, no deben exceder más de 2 cm de longitud, y para los defectos menores que presentan formas irregulares no deben ocupar más de 1 cm<sup>2</sup> de superficie, ya sea en forma individual o sumados.</p> |               |              |                    |           |  |  |
| <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   |
|---|---|--|
| <b>Tolerancias de Defectos Mayores</b><br>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%<br><br>* 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%   | Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias. |
| Total defectos acumulados   | Máximo 10%<br>La suma de los subtotales acumulados no debe superar al total acumulado.  |  |
| <b>INOCUIDAD</b>  | Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, autoridad nacional competente <sup>1</sup> .   |  |

**Precisión 1:** Ninguna.

## 2.2. Envase y/o embalaje

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

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

## 2.3. Rotulado

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

- nombre del producto;

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



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

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

**2.4. Inserto**  
No aplica.

**Precisión 4:** No aplica.





**FICHA TÉCNICA  
APROBADA**

**1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN**


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

**2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN**

**2.1. Del bien**

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

Las naranjas Valencia categoría I deben presentar las siguientes características:

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

| CARACTERÍSTICA  |                                     | ESPECIFICACIÓN   | REFERENCIA |
|---|-------------------------------------|--|------------|
|   |                                     | No está permitido el uso de sustancias químicas colorantes, aplicadas sobre la superficie de la fruta.   |            |
| Contenido de jugo<br>(con relación al peso total del fruto) |                                     | Mínimo 33%   |            |
| Tolerancia respecto a granulación                           |                                     | Se aceptará hasta un 10% de fruta granulada.<br><br>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%<br>Máximo 1,5%   |            |
|   | Índice de madurez<br>(°Brix/Acidez) | Mínimo 6,5   |            |
| Tolerancia respecto al grado de madurez                     |                                     | No más del 10% deberá estar fuera del requerimiento mínimo.  |            |
| Categoría   |                                     | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Las frutas deben ser de buena calidad y ser de consistencia firme.</li> <li>- Deben presentar las características de la variedad a la que pertenezcan y estar bien coloreadas.</li> <li>- Podrán permitirse, sin embargo, los siguientes defectos leves, siempre y cuando no afecten de forma importante el aspecto general del producto, su calidad, estado de conservación y presentación en el envase: <ul style="list-style-type: none"> <li>- Defectos leves de forma.</li> <li>- Defectos leves de la piel producidos durante la formación y desarrollo del fruto, como los causados por Botrytis, incrustaciones plateadas (causadas por Thrips), creasing y quemaduras. Así como los daños provocados por ácaros y queresas, por la presencia de fumagina y otros agentes.</li> <li>- Defectos leves ya sanados de origen mecánico, tales como los daños producidos por granizo, rozaduras (rameado, russet), daños ocasionados por la manipulación, entre otros.</li> <li>- Defectos leves en la cáscara causados por aplicaciones foliares.</li> </ul> </li> </ul> <p>En ningún caso los defectos deben afectar la pulpa del fruto.</p> |            |
| Tolerancia respecto a la apariencia                         |                                     | Se admite hasta 2% de fruta con pudrición.   |            |
| Tolerancias de Defectos / daños                             |                                     | Defectos leves   |            |
| - Ácaros  |                                     | Si afecta el color del fruto, el área acumulada no debe exceder de 100 mm <sup>2</sup> .   |            |



| CARACTERÍSTICA                                      | ESPECIFICACIÓN   | REFERENCIA |                |  |        |        |        |    |    |        |    |    |       |    |    |       |    |    |       |    |    |       |    |    |       |    |    |       |    |    |       |    |    |       |    |    |       |    |       |  |
|---|--|------------|----------------|--|--------|--------|--------|----|----|--------|----|----|-------|----|----|-------|----|----|-------|----|----|-------|----|----|-------|----|----|-------|----|----|-------|----|----|-------|----|----|-------|----|-------|--|
| - Botrytis y Thrips                                 | Resta en algo la apariencia del fruto. En conjunto < 100 mm <sup>2</sup> .   |            |                |  |        |        |        |    |    |        |    |    |       |    |    |       |    |    |       |    |    |       |    |    |       |    |    |       |    |    |       |    |    |       |    |    |       |    |       |  |
| - Fumagina  | En conjunto menos de 25 mm <sup>2</sup> .  |            |                |  |        |        |        |    |    |        |    |    |       |    |    |       |    |    |       |    |    |       |    |    |       |    |    |       |    |    |       |    |    |       |    |    |       |    |       |  |
| - Queresas  | En 10 frutos tomados al azar no más de 10 queresas. Y no debe haber más de 5 queresas en un fruto.   |            |                |  |        |        |        |    |    |        |    |    |       |    |    |       |    |    |       |    |    |       |    |    |       |    |    |       |    |    |       |    |    |       |    |    |       |    |       |  |
| - Cicatrices, rozaduras (rameado, russet) y manchas | El área acumulada no debe exceder de:<br>Claros: < 100 mm <sup>2</sup><br>Oscuros: < 50 mm <sup>2</sup>  |            |                |  |        |        |        |    |    |        |    |    |       |    |    |       |    |    |       |    |    |       |    |    |       |    |    |       |    |    |       |    |    |       |    |    |       |    |       |  |
| - Oleocelosis                                       | Que en forma individual o agregada no supere 100 mm <sup>2</sup> .   |            |                |  |        |        |        |    |    |        |    |    |       |    |    |       |    |    |       |    |    |       |    |    |       |    |    |       |    |    |       |    |    |       |    |    |       |    |       |  |
| - Quemadura de sol                                  | —  |            |                |  |        |        |        |    |    |        |    |    |       |    |    |       |    |    |       |    |    |       |    |    |       |    |    |       |    |    |       |    |    |       |    |    |       |    |       |  |
| - Bufado  | Apenas perceptible al tacto.   |            |                |  |        |        |        |    |    |        |    |    |       |    |    |       |    |    |       |    |    |       |    |    |       |    |    |       |    |    |       |    |    |       |    |    |       |    |       |  |
| - Creasing  | Debilita la cáscara o se extiende hasta un 10% de la superficie del fruto, sin alteraciones de color dentro del creasing.  |            |                |  |        |        |        |    |    |        |    |    |       |    |    |       |    |    |       |    |    |       |    |    |       |    |    |       |    |    |       |    |    |       |    |    |       |    |       |  |
| Tamaño<br>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 deberá ser representativa del conjunto. Además, para la Categoría I se exige la homogeneidad de coloración.</p> <p>Los cítricos podrán presentarse alineados en capas regulares de acuerdo a las escalas de calibrado, tanto en envase cerrado como en abierto. Cuando se clasifique y envase según el diámetro, debe ser necesario que la diferencia máxima de diámetro entre los frutos corresponda a tres calibres sucesivos de la escala de calibrado.</p> |            |                |  |        |        |        |    |    |        |    |    |       |    |    |       |    |    |       |    |    |       |    |    |       |    |    |       |    |    |       |    |    |       |    |    |       |    |       |  |



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

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

## 2.2. Envase y/o embalaje

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

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

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





## FICHA TÉCNICA APROBADA

### 1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

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

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



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

**Precisión 1:** La entidad convocante deberá precisar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 3.2 y/o proforma del contrato) si desea que los plátanos sean entregados en manos, racimos o gajos, o por unidad (dedos).

## 2.2. Envase y/o embalaje

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

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

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

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

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

### 2.3. Rotulado

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

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

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

### 2.4. Inserto

No aplica.

**Precisión 4:** No aplica.



## FICHA TÉCNICA APROBADA

### 1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

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

### 2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

#### 2.1. Del bien

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

Las sandías categoría primera deben presentar las siguientes características:

| CARACTERÍSTICA        | ESPECIFICACIÓN  | REFERENCIA  |
|-----------------------|---|---|
| <b>CALIDAD</b>        |   |   |
| Clasificación         | <p>Esta categoría comprende las sandías que no califican para su inclusión en la categoría extra, pero que cumplen los requisitos mínimos especificados en la presente Ficha Técnica.</p> <p>Las sandías de esta categoría podrán presentar ciertos defectos, siempre y cuando las sandías conserven sus características esenciales de calidad, estado de conservación y presentación:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Defectos en forma.</li> <li>- Ligeros defectos en el color de la cáscara, una coloración pálida de la sandía que ha estado en contacto con el suelo durante el periodo de crecimiento no es considerado como un defecto.</li> <li>- Grietas superficiales cicatrizadas.</li> <li>- Defectos en la cáscara debido al roce o la manipulación.</li> <li>- Leves magulladuras o moretones.</li> </ul> | <p>NTP 011.017:2015<br/>FRUTAS FRESCAS.<br/>Sandías. Requisitos. 2ª Edición</p> |
| 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               | <p>El tamaño es determinado por el peso de la sandía por unidad.</p> <p>Para asegurar la uniformidad en el tamaño, el rango de tamaño del producto en el mismo empaque no debe exceder 2 kg o 3,5 kg, si la unidad menos pesada excede los 6 kg.</p> <p>La uniformidad en peso no es obligatoria en aquellas sandías que se transportan a granel.</p> |  |
| Tolerancia de Tamaño | Es permitido una tolerancia total de 10%, en número o en peso, de sandía que no cumplan los requisitos de calibre.  |  |
| INOCUIDAD            | Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, autoridad nacional competente <sup>1</sup>   | Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias. |



**Precisión 1:** Ninguna

## 2.2. Envase y/o embalaje

Las sandías categoría primera deben ser acondicionadas de tal manera que queden protegidas, ventiladas y bien presentadas, los requisitos de los envases serán los indicados en la norma Codex CXC 44-1995 (2004) CÓDIGO DE PRÁCTICAS PARA EL ENVASADO Y TRANSPORTE DE FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS, según indican los numerales 9.1.1 y 9.1.2 de la NTP 011.017:2015.

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

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

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

## 2.3. Rotulado

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

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

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

- 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 | : HUEVO DE GALLINA CALIDAD PRIMERA   |
| Denominación técnica  | : HUEVO DE GALLINA CALIDAD PRIMERA   |
| Unidad de medida      | : KILOGRAMO  |
| Descripción general   | : El huevo de gallina es el óvulo completamente evolucionado de la especie <i>Gallus gallus</i> , constituido por cascarón, membranas, cámara de aire, clara, chalazas, yema y germen. |

### 2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

#### 2.1. Del bien

El huevo de gallina calidad primera debe presentar las siguientes características:

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

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

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

## 2.2. Envase y/o embalaje

Los envases del huevo de gallina calidad primera deben ser limpios, secos, de primer uso, resistentes, que no transmitan olores, colores o sabores extraños, que protejan al producto contra la rotura, que permitan la ventilación del producto y colocarlos verticalmente, y en caso de ser reutilizables (sólo de material plástico), deben ser lavados y desinfectados antes de su uso con grado alimentario, según el numeral 9.1 de la NTP 011.219:2015.

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

## 2.3. Rotulado

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

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



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

## 2.4. Inserto

No aplica.

**Precisión 4:** No aplica.

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



# ITEM 03



## FICHA TÉCNICA APROBADA

### 1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

|                       |  |
|-----------------------|--|
| Denominación del bien | : CARNE DE RES – CUARTO POSTERIOR COMPENSADO CALIDAD EXTRA REFRIGERADO   |
| Denominación técnica  | : CARNE DE BOVINO – CUARTO POSTERIOR COMPENSADO CALIDAD EXTRA REFRIGERADO  |
| Unidad de medida      | : KILOGRAMO  |
| Descripción general   | : El bovino comprende a los animales de las especies <i>Bos taurus</i> , <i>Bos indicus</i> y del género <i>Bubalus</i> la especie <i>Bubalus bubalis</i> y sus híbridos. El cuarto posterior compensado (cuarto trasero) refrigerado es el corte de una media canal, media carcasa o pieza entre la sexta y la séptima costilla, el cual ha sido enfriado hasta alcanzar una temperatura no mayor a 4 °C. |

### 2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

#### 2.1. Del bien

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

El cuarto posterior compensado calidad extra refrigerado debe presentar las siguientes características:

| CARACTERÍSTICA  | ESPECIFICACIÓN   | REFERENCIA   |
|---|--|--|
| <b>CALIDAD</b>  |  |  |
| Clasificación en función de categoría, conformación y acabado (*) | Para la calidad Extra, el cuarto posterior compensado debe provenir de carcasas que pueden presentar las siguientes combinaciones de parámetros: AE3, AB3, CE3, CB3, UE3, UB3, NE3, NB3. | NTP 201.055:2021 CARNE Y PRODUCTOS CÁRNICOS. Definiciones, clasificación y requisitos de carcasas y carne de bovinos. 3ª Edición |
| Aspecto general   | Superficie brillante, acabado libre de defectos  |  |
| Color   | Característico, exento de colores extraños   |  |
| Olor  | Característico y exento de cualquier olor anormal u ofensivo   |  |
| Consistencia  | Firme y elástica al tacto, tanto la grasa como el tejido muscular  |  |
| pH  | Entre 5,5 y 6,4  |  |
| <b>INOCUIDAD</b>  | Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, autoridad nacional competente <sup>1</sup> .  | Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias.                 |



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

(\*) Los cuartos compensados deben proceder de canales o carcasas clasificados considerando los parámetros de categoría, conformación y acabado, según lo establecido en el numeral 4 de la NTP 201.055:2021.

La Categoría se refiere a la clasificación según la edad del animal y tendrá la siguiente nomenclatura según lo indicado en la Tabla 1 del numeral 4 de la NTP 201.055:2021:

| Categoría    |   |                          |  |
|--------------|---|--------------------------|--|
| Nomenclatura | Clase   | Edad <sup>2</sup> (años) | Cronometría dentaria                                     |
| V            | Ternero (a)   | hasta 1 año              | dientes de leche (hasta 150 kg)                          |
| A            | Torete<br>Novillito<br>Vaquilla                           | de 1 a 2 años            | dientes de leche – 2 dientes permanentes (más de 150 kg) |
| C            | Toro joven<br>Novillo joven<br>Vaca joven /<br>Vaquillona | de 2 a 3 años            | 4 dientes permanentes                                    |
| U            | Toro adulto<br>Vaca adulta                                | de 3 a 4 años            | 6 dientes permanentes o más                              |
| N            | Toro viejo<br>Vaca vieja<br>Buey                          | de 4 años a más          | 8 dientes permanentes o más                              |

La Conformación se refiere a la clasificación de la carcasa según su condición muscular. Tendrá la siguiente nomenclatura según lo indicado en la Tabla 3 del numeral 4 de la NTP 201.055:2021:

| Conformación |   |
|--------------|---|
| Nomenclatura | Característica  |
| E            | EXCELENTE: Perfil general convexo; musculatura muy bien desarrollada. |
| B            | BUENA: Perfil general recto; musculatura bien desarrollada.           |
| I            | INFERIOR: Perfiles a cóncavos de musculatura escasa.                  |



El Acabado se refiere a la clasificación de las carcasas según la cantidad y distribución de la grasa de cobertura. Tendrá la siguiente nomenclatura según lo indicado en la Tabla 2 del numeral 4 de la NTP 201.055:2021:

| Acabado      |  |
|--------------|--|
| Nomenclatura | Característica   |
| 1            | ESCASA O POCA GRASA: Ninguna o muy escasa cobertura de grasa.  |
| 2            | MODERADAMENTE GRASA: Ligera cobertura de grasa, musculatura visible en casi todas las zonas.   |
| 3            | ENGRASADA: La musculatura está casi totalmente recubierta de grasa, con excepción de la pierna y de la espalda <sup>3</sup> que aún se pueden ver en parte; ligeros a algunos evidentes depósitos de grasa en la cavidad torácica. |
| 4            | EXCESIVAMENTE ENGRASADA: La musculatura está enteramente recubierta por grasa, grandes depósitos de grasa en la cavidad torácica.  |

<sup>2</sup> La edad biológica del animal es referencial, según lo señalado en la NTP 201.055:2021

<sup>3</sup> El término "espalda" se refiere a la zona correspondiente entre las paletas.

**Precisión 1:** La entidad convocante deberá precisar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas, numeral 3.2 y/o proforma del contrato) la categoría de la carcasa de res de la cual provenga el cuarto posterior compensado calidad extra refrigerado que desea adquirir y que la temperatura de recepción de dicho bien no debe exceder de 4 °C. Por ejemplo: Carne de res – Cuarto posterior compensado calidad extra refrigerado, categoría A, cuya temperatura no debe exceder de 4 °C.

**2.2. Envase y/o embalaje**

No aplica.

**Precisión 2:** No aplica.

**2.3. Rotulado**

El cuarto posterior compensado calidad extra refrigerado debe estar adecuadamente identificado para facilitar su rastreabilidad mediante etiquetado, documentación o información pertinente, según lo señalado en el artículo 27 del Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias.

Las carcasas aprobadas para el consumo humano deben estar selladas obligatoriamente con tinta de uso alimentario humano de color azul violeta, aprobada por la autoridad competente. El sello será de forma circular y de seis (06) centímetros de diámetro, aplicado en los cuatro (04) cuartos de la carcasa, según lo establecen los artículos 65, 66 y 67 del Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 015-2012-AG.

Asimismo, se debe colocar a cada cuarto compensado un sello o etiqueta con la clasificación a la que pertenece la pieza (según los parámetros descritos en la NTP 201.055:2021, recogidos en el numeral 2.1 de la presente ficha técnica), con información de la planta faenadora de procedencia, la fecha de faenado y con el número y peso de la pieza; según lo señalado en el numeral 4 de la NTP 201.055:2021.

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

**2.4. Inserto**

No aplica.

**Precisión 4:** No aplica.





## FICHA TÉCNICA APROBADA

### 1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

|                       |  |
|-----------------------|--|
| Denominación del bien | : CARNE DE PORCINO - CARCASA DE GORRINO CALIDAD EXTRA REFRIGERADA  |
| Denominación técnica  | : CARCASA O CANAL DE GORRINO CALIDAD EXTRA REFRIGERADA   |
| Unidad de medida      | : KILOGRAMO  |
| Descripción general   | : La carcasa o canal porcina refrigerada es el cuerpo del animal constituido por dos mitades, después de haber sido faenado, con piel, patas, cabeza y sin vísceras, el cual ha sido enfriado hasta alcanzar una temperatura interna entre 1 y 4 °C. La carcasa provendrá de porcinos machos sin castrar o enteros hasta 150 días de edad, con un peso de hasta 90 kg; o, de porcinos machos castrados y hembras no paridas hasta 180 días de edad, con un peso de hasta 100 kg. |

### 2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

#### 2.1. Del bien

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

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

La clasificación de la carcasa será realizada por la Autoridad Sanitaria de acuerdo a la Norma Técnica Peruana vigente, según lo señalado en el artículo 68 del Reglamento Sanitario del Faenado de Animales de Abasto, aprobado mediante Decreto Supremo N° 015-2012-AG.



La carcasa de gorrino calidad extra refrigerada debe presentar las siguientes características:

| CARACTERÍSTICA                  | ESPECIFICACIÓN   | REFERENCIA   |
|---------------------------------|--|--|
| <b>CALIDAD</b>                  |  |  |
| Aspecto general                 | Debe presentar un buen acabado y debe ser aprobado mediante inspección sanitaria.<br>No debe presentar lesiones en niveles que pudieran comprometer la calidad de los cortes de carne.   | NTP 201.003:2012 (revisada el 2021) CARNE Y PRODUCTOS CÁRNICOS. Definiciones, clasificación y requisitos de carcasas y carne de porcinos. 3ª Edición |
| Color                           | Característico de acuerdo a la especie   |  |
| Olor                            | Sui generis y exento de cualquier olor anormal   |  |
| Consistencia                    | Firme y elástica al tacto, tanto del tejido muscular como la grasa   |  |
| pH                              | Entre 5,5 y 6,4  |  |
| Edad / peso / sexo / castración | Carcasas provenientes de machos sin castrar o enteros hasta 150 días de edad, con un peso de hasta 90 kg.<br>Carcasas provenientes de machos castrados y hembras no paridas hasta 180 días de edad, con un peso de hasta 100 kg. |  |

| CARACTERÍSTICA  | ESPECIFICACIÓN  | REFERENCIA   |
|---|---|--|
| Conformación  | Buena conformación, abundante masa muscular en piernas, brazuelos y lomos.  |  |
| Grasa dorsal a la altura de la última costilla y a 5 cm de la línea media dorsal y en forma paralela a ésta | De color blanco y firme al tacto. Espesor de grasa dorsal no mayor de veinticinco (25) milímetros.                            |  |
| <b>INOCUIDAD</b>  | Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, autoridad nacional competente <sup>1</sup> . | Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias. |

**Precisión 1:** La entidad convocante deberá precisar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas, numeral 2 y/o proforma del contrato) que la temperatura de recepción de la carcasa de gorrino calidad extra refrigerada no debe exceder de 4 °C. También, podrá precisar el peso máximo de carcasa y si requiere que sea cortada en dos verticalmente a la altura de la columna. Por ejemplo: Carcasa de gorrino calidad extra refrigerada, con peso de 45 - 50 kg, cuya temperatura no debe exceder de 4 °C.

**2.2. Envase y/o embalaje**  
No aplica.

**Precisión 2:** No aplica.

**2.3. Rotulado**

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

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

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

**2.4. Inserto**  
No aplica.

**Precisión 4:** No aplica.



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

## FICHA TÉCNICA APROBADA

### 1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

|                       |  |
|-----------------------|--|
| Denominación del bien | : PIERNA CON ENCUESTRO DE POLLO CONGELADA  |
| Denominación técnica  | : PIERNA CON ENCUESTRO O PIERNA PROXIMAL (CON ESPINAZO) DE POLLO CONGELADA   |
| Unidad de medida      | : KILOGRAMO  |
| Descripción general   | : Pollo es el ave de la especie <i>Gallus domesticus</i> , que no ha llegado a su estado adulto y cuya extremidad del esternón es flexible. La pierna con encuentro de pollo congelada se obtiene cortando la mitad de la media carcasa posterior a lo largo del centro del hueso de la espina dorsal (espinazo inferior) en aproximadamente dos partes iguales y sometiendo la pieza obtenida a un proceso de congelación.<br>La pierna con encuentro consiste de una parte intacta que incluye la pierna y el muslo con una parte del espinazo. Tanto la glándula del aceite, la punta de la rabadilla y la grasa abdominal pueden o no ser retiradas. |

### 2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

#### 2.1 Del bien

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

Los cortes de pollo destinados a la conservación por congelación se deberán enfriar lo antes posible, aplicando un proceso por el cual se sometan a temperaturas bajas por un tiempo determinado que aseguren que la temperatura interna del producto sea de -18 °C o más fría, según lo establecido en los numerales 3.14 y 5.6.3 de la NTP 201.054:2023. La pierna con encuentro de pollo congelada debe estar exenta de escarcha o bloques de hielo.

La pierna con encuentro de pollo congelada debe presentar las siguientes características:

| CARACTERÍSTICA   | ESPECIFICACIÓN  | REFERENCIA  |
|------------------|---|---|
| <b>CALIDAD</b>   |   |   |
| Color            | Característico del pollo  | NTP 201.054:2023 CARNE Y PRODUCTOS CÁRNICOS. Definiciones y requisitos de las carcasas y nomenclatura de cortes de aves de corral. 3ª Edición |
| Olor             | Sui generis y exento de cualquier olor anormal  |   |
| Consistencia     | Firme y elástica al tacto, tanto el tejido muscular como la grasa   |   |
| pH               | De 5,8 a 6,5  |   |
| <b>INOCUIDAD</b> | Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, autoridad nacional competente <sup>1</sup> . | Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias.                              |

**Precisión 1:** La entidad convocante deberá precisar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 2 y/o proforma del contrato) la temperatura de recepción de la pierna con encuentro de pollo congelada, la cual no debe exceder de -18 °C. Asimismo, deberá indicar el peso promedio de cada pieza de pollo, y si la punta de la rabadilla y la grasa abdominal deberán o no ser retiradas.

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



## 2.2 Envase y/o embalaje

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

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

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

## 2.3 Rotulado

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

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



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

## 2.4 Inserto

No aplica.

**Precisión 4:** No aplica.



# ITEM 04



## FICHA TÉCNICA APROBADA

### 1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

|                       |   |
|-----------------------|---|
| Denominación del bien | : BONITO ENTERO REFRIGERADO – CALIDAD A   |
| Denominación técnica  | : PESCADO BONITO FRESCO ENTERO – CALIDAD A  |
| Unidad de medida      | : KILOGRAMO   |
| Descripción general   | : Es el pescado perteneciente a la especie <i>Sarda chiliensis</i> , sanitariamente apto para consumo humano que ha sido enfriado o refrigerado a una temperatura no inferior a -1 °C, al que no se le ha extraído las vísceras, con o sin branquias. |

### 2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

#### 2.1. Del bien

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

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

| CARACTERÍSTICA      |             | ESPECIFICACIÓN  | REFERENCIA  |
|---------------------|-------------|---|---|
| <b>CALIDAD</b>      |             |   |   |
| Color y aspecto     | - Piel      | - Iridiscente, tornasolado<br>- Brillante<br>- Color uniforme   | NTP 041.001:2019 PESCADO FRESCO. Requisitos. 3ª Edición |
|                     | - Mucosidad | - Mucus transparente y acuoso   |   |
|                     | - Ojos      | - Convexos<br>- Córnea transparente<br>- Pupila negra y brillante   |   |
|                     | - Branquias | - Color vivo<br>- Color uniforme a rojo sangre<br>- Brillante<br>- Mucus ausente o trazos de agua limpia                                    |   |
|                     | - Músculo   | - Azulado<br>- Rojo brillante o rosado<br>- Translúcido<br>- Liso<br>- Brilloso   |   |
| Olor                |             | - Algas marinas<br>- Aire oceánico<br>- Pasto mojado<br>- Ligeramente metálico<br>- A pepino o melón<br>- A carne roja (sangre)<br>- A iodo |   |
| Textura del músculo |             | - Músculo muy firme o duro, rígido<br>- Elástica<br>- Músculo resistente a la presión del dedo<br>- Músculo consistente                     |   |



| CARACTERÍSTICA     | ESPECIFICACIÓN  | REFERENCIA   |
|--------------------|---|--|
| Tamaño mínimo (cm) | Cumplir con el tamaño mínimo de pesca indicado en la norma de la referencia.  | Resolución Ministerial 209-2001-PE, Aprueban relación de tallas mínimas de captura y tolerancia máxima de ejemplares juveniles de principales peces marinos e invertebrados, y sus modificatorias                            |
| INOCUIDAD          | Cumplir con los requisitos establecidos por el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera - SANIPES, Autoridad Nacional competente <sup>1</sup> . | Manual Indicadores sanitarios y de inocuidad para los productos pesqueros y acuícolas para mercado nacional y de exportación aprobado mediante Resolución de Dirección Ejecutiva N° 057-2016-SANIPES-DE, y su modificatoria. |

El Bonito entero refrigerado – calidad A debe mantenerse permanentemente en hielo<sup>2</sup> hasta el momento de su entrega, para lo cual se debe aplicar una cantidad adecuada y suficiente de hielo, según lo indicado en los artículos 28 y 50 de la Norma Sanitaria para las Actividades Pesqueras y Acuícolas, aprobada mediante Decreto Supremo N° 040-2001-PE, y sus modificatorias y en el numeral 4.1.2 de la norma NTP-CODEX CAC/RCP 52:2017 CÓDIGO DE PRÁCTICAS PARA EL PESCADO Y LOS PRODUCTOS PESQUEROS. 1ª Edición.

**Precisión 1:** Ninguna.

## 2.2. Envase y/o embalaje

Las cajas, contenedores u otros recipientes utilizados para el transporte y despacho del pescado deben ser de materiales resistentes a la corrosión, lisos, no absorbentes y fáciles de identificar, limpiar y desinfectar. Asimismo, deben impedir que se alteren las características organolépticas del pescado, evitar que se transmita al pescado sustancias nocivas a la salud humana y ser resistentes de manera tal que aseguren la protección de los productos contra la contaminación y daños físicos. Del mismo modo, deben estar diseñados de tal manera que, al apilarse, el peso descansa sobre los propios recipientes y no sobre el pescado; está prohibido colocar el pescado directamente sobre el suelo, según lo indicado en los artículos 32, 44 y 49 de la Norma Sanitaria para las Actividades Pesqueras y Acuícolas, aprobada mediante Decreto Supremo N° 040-2001-PE, 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 envase para recibir el pescado; por ejemplo, jaba plástica, caja térmica, entre otros, siempre que se haya verificado que estas características aseguren la pluralidad de postores.

## 2.3. Rotulado

No aplica.

**Precisión 3:** No aplica.

## 2.4. Inserto

No aplica.

**Precisión 4:** No aplica.

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

<sup>2</sup> El hielo utilizado debe ser limpio, almacenado higiénicamente, elaborado a partir de agua potable y estar convenientemente molido, de tal forma que permita su mezcla homogénea con el pescado, tal como lo indica el artículo 46 del Decreto Supremo N° 040-2001-PE, y sus modificatorias.

## FICHA TÉCNICA APROBADA

### 1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

|                       |   |
|-----------------------|---|
| Denominación del bien | : CABALLA ENTERA REFRIGERADA – CALIDAD A  |
| Denominación técnica  | : PESCADO CABALLA FRESCO ENTERO – CALIDAD A   |
| Unidad de medida      | : KILOGRAMO   |
| Descripción general   | : Es el pescado perteneciente a la especie <i>Scomber</i> sp., sanitariamente apto para consumo humano que ha sido enfriado o refrigerado a una temperatura no inferior a -1 °C, al que no se le ha extraído las vísceras, con o sin branquias. |

### 2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

#### 2.1. Del bien

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

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

| CARACTERÍSTICA      |             | ESPECIFICACIÓN  | REFERENCIA  |
|---------------------|-------------|---|---|
| <b>CALIDAD</b>      |             |   |   |
| Color y aspecto     | - Piel      | - Iridiscente, tomasolado<br>- Brillante<br>- Color uniforme  | NTP 041.001:2019 PESCADO FRESCO. Requisitos. 3ª Edición |
|                     | - Mucosidad | - Mucus transparente y acuoso   |   |
|                     | - Ojos      | - Convexos<br>- Córnea transparente<br>- Pupila negra y brillante   |   |
|                     | - Branquias | - Color vivo<br>- Color uniforme a rojo sangre<br>- Brillante<br>- Mucus ausente o trazos de agua limpia                                    |   |
|                     | - Músculo   | - Azulado<br>- Rojo brillante o rosado<br>- Translúcido<br>- Liso<br>- Brilloso   |   |
| Olor                |             | - Algas marinas<br>- Aire oceánico<br>- Pasto mojado<br>- Ligeramente metálico<br>- A pepino o melón<br>- A carne roja (sangre)<br>- A iodo |   |
| Textura del músculo |             | - Músculo muy firme o duro, rígido<br>- Elástica<br>- Músculo resistente a la presión del dedo<br>- Músculo consistente                     |   |





| CARACTERÍSTICA     | ESPECIFICACIÓN  | REFERENCIA  |
|--------------------|---|---|
| Tamaño mínimo (cm) | Cumplir con el tamaño mínimo de pesca indicado en la norma de la referencia.  | Resolución Ministerial 209-2001-PE, Aprueban relación de tallas mínimas de captura y tolerancia máxima de ejemplares juveniles de principales peces marinos e invertebrados, y sus modificatorias.                            |
| <b>INOCUIDAD</b>   | Cumplir con los requisitos establecidos por el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera - SANIPES, Autoridad Nacional competente <sup>1</sup> . | Manual Indicadores sanitarios y de inocuidad para los productos pesqueros y acuícolas para mercado nacional y de exportación, aprobado mediante Resolución de Dirección Ejecutiva N° 057-2016-SANIPES-DE, y su modificatoria. |

La Caballa entera refrigerada – calidad A debe mantenerse permanentemente en hielo<sup>2</sup> hasta el momento de su entrega, para lo cual se debe aplicar una cantidad adecuada y suficiente de hielo, según lo indicado en los artículos 28 y 50 de la Norma Sanitaria para las Actividades Pesqueras y Acuícolas, aprobada mediante Decreto Supremo N° 040-2001-PE, y sus modificatorias y en el numeral 4.1.2 de la norma NTP-CODEX CAC/RCP 52:2017 CÓDIGO DE PRÁCTICAS PARA EL PESCADO Y LOS PRODUCTOS PESQUEROS. 1ª Edición.

**Precisión 1:** Ninguna.

## 2.2. Envase y/o embalaje

Las cajas, contenedores u otros recipientes utilizados para el transporte y despacho del pescado deben ser de materiales resistentes a la corrosión, lisos, no absorbentes y fáciles de identificar, limpiar y desinfectar. Asimismo, deben impedir que se alteren las características organolépticas del pescado, evitar que se transmita al pescado sustancias nocivas a la salud humana y ser resistentes de manera tal que aseguren la protección de los productos contra la contaminación y daños físicos. Del mismo modo, deben estar diseñados de tal manera que, al apilarse, el peso descansa sobre los propios recipientes y no sobre el pescado; está prohibido colocar el pescado directamente sobre el suelo, según lo indicado en los artículos 32, 44 y 49 de la Norma Sanitaria para las Actividades Pesqueras y Acuícolas, aprobada mediante Decreto Supremo N° 040-2001-PE, 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 envase para recibir el pescado; por ejemplo, jaba plástica, caja térmica, entre otros, siempre que se haya verificado que estas características aseguren la pluralidad de postores.

## 2.3. Rotulado

No aplica.

**Precisión 3:** No aplica.

## 2.4. Inserto

No aplica.

**Precisión 4:** No aplica.

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

<sup>2</sup> El hielo utilizado debe ser limpio, almacenado higiénicamente, elaborado a partir de agua potable y estar convenientemente molido, de tal forma que permita su mezcla homogénea con el pescado, tal como lo indica el artículo 46 del Decreto Supremo N° 040-2001-PE, y sus modificatorias.

# FICHA TÉCNICA APROBADA

## 1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

|                       |   |
|-----------------------|---|
| Denominación del bien | : JUREL ENTERO REFRIGERADO – CALIDAD A  |
| Denominación técnica  | : PESCADO JUREL FRESCO ENTERO – CALIDAD A   |
| Unidad de medida      | : KILOGRAMO   |
| Descripción general   | : Es el pescado perteneciente a la especie <i>Trachurus picturatus murphyi</i> , sanitariamente apto para consumo humano que ha sido enfriado o refrigerado a una temperatura no inferior a -1 °C, al que no se le ha extraído las vísceras, con o sin branquias. |

## 2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

### 2.1. Del bien

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

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

| CALIDAD             | CARACTERÍSTICA | ESPECIFICACIÓN  | REFERENCIA   |
|---------------------|----------------|---|--|
| Color y aspecto     | - Piel         | - Iridiscente, tornasolado<br>- Brillante<br>- Color uniforme   | NTP 041.001:2019 PESCADO FRESCO. Requisitos. 3ª Edición  |
|                     | - Mucosidad    | - Mucus transparente y acuoso   |  |
|                     | - Ojos         | - Convexos<br>- Córnea transparente<br>- Pupila negra y brillante   |  |
|                     | - Branquias    | - Color vivo<br>- Color uniforme a rojo sangre<br>- Brillante<br>- Mucus ausente o trazos de agua limpia                                    |  |
|                     | - Músculo      | - Azulado<br>- Rojo brillante o rosado<br>- Translúcido<br>- Liso<br>- Brilloso   |  |
| Olor                |                | - Algas marinas<br>- Aire oceánico<br>- Pasto mojado<br>- Ligeramente metálico<br>- A pepino o melón<br>- A carne roja (sangre)<br>- A iodo |  |
| Textura del músculo |                | - Músculo muy firme o duro, rígido<br>- Elástica<br>- Músculo resistente a la presión del dedo<br>- Músculo consistente                     |  |
| Tamaño mínimo (cm)  |                | Cumplir con el tamaño mínimo de pesca indicado en la norma de la referencia.  | Resolución Ministerial 209-2001-PE, Aprueban relación de tallas mínimas de captura y tolerancia máxima de ejemplares juveniles de principales peces marinos e invertebrados, y |



| CARACTERÍSTICA   | ESPECIFICACIÓN  | REFERENCIA  |
|------------------|---|---|
|                  |   | sus modificatorias.   |
| <b>INOCUIDAD</b> | Cumplir con los requisitos establecidos por el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera - SANIPES, Autoridad Nacional competente <sup>1</sup> . | Manual Indicadores sanitarios y de inocuidad para los productos pesqueros y acuícolas para mercado nacional y de exportación, aprobado mediante Resolución de Dirección Ejecutiva N° 057-2016-SANIPES-DE, y su modificatoria. |

El Jurel entero refrigerado – calidad A debe mantenerse permanentemente en hielo<sup>2</sup> hasta el momento de su entrega, para lo cual se debe aplicar una cantidad adecuada y suficiente de hielo, según lo indicado en los artículos 28 y 50 de la Norma Sanitaria para las Actividades Pesqueras y Acuícolas, aprobada mediante Decreto Supremo N° 040-2001-PE, y sus modificatorias y en el numeral 4.1.2 de la norma NTP-CODEX CAC/RCP 52:2017 CÓDIGO DE PRÁCTICAS PARA EL PESCADO Y LOS PRODUCTOS PESQUEROS. 1ª Edición.

**Precisión 1:** Ninguna.

## 2.2. Envase y/o embalaje

Las cajas, contenedores u otros recipientes utilizados para el transporte y despacho del pescado deben ser de materiales resistentes a la corrosión, lisos, no absorbentes y fáciles de identificar, limpiar y desinfectar. Asimismo, deben impedir que se alteren las características organolépticas del pescado, evitar que se transmita al pescado sustancias nocivas a la salud humana y ser resistentes de manera tal que aseguren la protección de los productos contra la contaminación y daños físicos. Del mismo modo, deben estar diseñados de tal manera que, al apilarse, el peso descansa sobre los propios recipientes y no sobre el pescado; está prohibido colocar el pescado directamente sobre el suelo, según lo indicado en los artículos 32, 44 y 49 de la Norma Sanitaria para las Actividades Pesqueras y Acuícolas, aprobada mediante Decreto Supremo N° 040-2001-PE, y sus modificatorias.

**Precisión 2:** La entidad convocante deberá indicar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 2 y/o proforma del contrato), las condiciones de despacho del pescado; por ejemplo, indicando las unidades de pescados por cada recipiente (jaba plástica/caja térmica), entre otros, siempre que se haya verificado que estas características aseguren la pluralidad de postores.

## 2.3. Rotulado

No aplica.

**Precisión 3:** No aplica.

## 2.4. Inserto

No aplica.

**Precisión 4:** No aplica.

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

<sup>2</sup> El hielo utilizado debe ser limpio, almacenado higiénicamente, elaborado a partir de agua potable y estar convenientemente molido, de tal forma que permita su mezcla homogénea con el pescado, tal como lo indica el artículo 46 del Decreto Supremo N° 040-2001-PE, y sus modificatorias.