

BASES ADMINISTRATIVA¹

CONTRATACION DIRECTA N° 001-2022 EP UO / 0826

MINISTERIO DE DEFENSA

EJÉRCITO DEL PERÚ

-UNIDAD OPERATIVA 0826-



**ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS PARA EL PERSONAL DE
TROPA SERVICIO MILITAR VOLUNTARIO DE LA IV
DIVISIÓN DEL EJÉRCITO Y LA 2A BRIGADA DE
INFANTERÍA**

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

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 : MINISTERIO DE DEFENSA - EJÉRCITO DEL PERÚ – 2DA
BRIGADA DE INFANTERIA - UNIDAD OPERATIVA N° 0826

RUC N° : 20131369124

Domicilio legal : Av. del Ejército S/N – Fuerte Los Cabitos S/N - Ayacucho

Teléfono: :

Correo electrónico: : oca_2dabriginf@hotmail.com

1.2. OBJETO DE LA CONVOCATORIA

El presente procedimiento de selección tiene por objeto la *ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS PARA EL PERSONAL DE TROPA SERVICIO MILITAR VOLUNTARIO DE LA IV DIVISIÓN DEL EJÉRCITO Y LA 2A BRIGADA DE INFANTERÍA*

Importante para la Entidad

- *En caso de procedimientos de selección según relación de ítems o por paquete consignar el detalle del objeto de estos.*
- *En caso de proyectos de inversión, se debe consignar el bien materia de la convocatoria, y no la denominación del proyecto.*

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



1.3. EXPEDIENTE DE CONTRATACIÓN

El expediente de contratación fue aprobado mediante la Resolución Sub Núcleo de Desconcentración “A”, 2da Brigada de Infantería “WARI”, N° 063-2022/2 da Brig. Inf. / OEC con fecha de 25 febrero de 2022.

1.4. FUENTE DE FINANCIAMIENTO

Con cargo a la Fuente de financiamiento de Recursos Ordinarios AF – 2022

Importante

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

1.5. SISTEMA DE CONTRATACIÓN

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

1.6. MODALIDAD DE EJECUCIÓN

No corresponde.

1.7. DISTRIBUCIÓN DE LA BUENA PRO

NO

1.8. ALCANCES DEL REQUERIMIENTO

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

1.9. PLAZO DE ENTREGA

Los bienes materia de la presente convocatoria se entregarán en el plazo máximo de tres 03 días calendarios de notificada la orden de compra mensual (correo electrónico y/o físico), en concordancia con lo establecido en el expediente de contratación.

1.10 CRONOGRAMA DE ENTREGA

Las cantidades a entregar en cada punto de distribución, serán en coordinación con el área Usaria, y con órdenes de salida emitida por la compañía de intendencia, las mismas que deberán retornar a las oficinas con firma y sello de los responsables de la recepción; teniendo en consideración que el personal militar que labora en zonas declaradas en estado de emergencia son de efectivos variables, debido a las múltiples actividades que realizan en nuestra institución, no se puede especificar cantidades exactas con anticipación, pero si días antes del abastecimiento.

Importante para la Entidad

El cronograma debe señalar la periodicidad de las entregas, de acuerdo al objeto de la convocatoria (por ejemplo, puede establecerse fechas fijas, semanales, quincenales o mensuales).

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

1.11 LUGAR DE ENTREGA



8. LUGAR DE ENTREGA:

La entrega del suministro convocado en el presente proceso de selección se realizará en el Almacén de Clase I de la Compañía de Intendencia c 2, y posteriormente el contratista deberá llevarlos a las bases comp de la 2da Brigada de Infantería del Ejército en coordinación con la Co de Intendencia (Órdenes de Salida), de acuerdo al siguiente detalle:

UNIDADES	ARTICULOS	EFFECTIVO
(1)	BCT VILLA VIRGEN	194
BCT No 34	BCT COLPA	50
VILLA VIRGEN	BCT PACOBAMBA	50
CONVENCIÓN	TOTAL RACIONES	294
	P/C PICHARI	6
(2)	BCT CANAYRE	97
BCT No 42	BCT UNION MANTARO	98
PICHARI	BCT CORAZON PATA	56
	TOTAL RACIONES	257
(3)	P/C HUANTA	128
	BCT CARHUARAN	40
BCT No 51	BCT CEQCE	40
HUANTA	BCT VIRACOCHAN	40
	TOTAL RACIONES	248
(4)	P/C BC No 116 PICHARI	173
BC No 116	BCT LLOCHEGUA	42
PICHARI	BCT RAMADILLA	42
	TOTAL RACIONES	257
(5)	P/C CEC No 2 PICHARI	117
PICHARI BAJO	BAC 115 PICHARI	105
	CIA ING COMB 115	79
	TOTAL RACIONES	301
	P/C PICHARI	7
(6)	BCT LIMONCHAYUQ	98
BFFEE No 41	BCT ROSARIO	55
PICHARI	BCT CCANO	53
	BCT TUTUMBARU	63
	TOTAL RACIONES	276
(7)	BC No 2	175
JERT D.	CIA PM No 2	63
AYARZA	CIA COM No 2	57
HUAMANGA	CIA CMDO 2	66
	SANAF	49
	CMDO VRAE 4	78
	TOTAL RACIONES	488
(8) QUICAPATA	COM VRAE	77
	TOTAL RACIONES	77
BS No 2	BCT MOROCHUCOS	35
	TOTAL EFECT.	2233

O-124678900-0+
HELBER NARVAEZ HINOSTROZA
TTE INF
JEFE DE CLASE I

O-127002255-0+
PATY YBI CHILITUPA CANCINO
MY INT
CMDE DE LA CIA INT No 2



1.12 COSTO DE REPRODUCCIÓN Y ENTREGA DE BASES

Los participantes registrados tienen el derecho de recabar un ejemplar de las bases, para cuyo efecto deben cancelar Cinco con 00/100 nuevos soles (S/. 5.00) en la Sección de Recursos Directamente Recaudados.

Importante

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

1.13 BASE LEGAL

- Ley de Presupuesto del Sector Público para el Año Fiscal 2022.
- Ley de Equilibrio Financiero del Presupuesto del Sector Público del año fiscal 2022
- Directivas de OSCE - Código Civil - Decreto Supremo N° 043-2043-TR
- Reglamento de la Ley MYPE
- Ley N° 27806, Ley de Transparencia y Acceso a la Información Pública
- Ley N° 30225, “Ley de Contrataciones del Estado” y sus modificatorias
- Reglamento de la Ley N°30225, aprobado mediante D.S. N° 344-2018-EF
- Ley General de Salud Ley N° 26842, Decreto Supremo N° 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas,
- Decreto Legislativo N° 1062 decreto legislativo que aprueba la Ley de Inocuidad de los Alimentos
- Decreto Legislativo N° 1222 decreto legislativo que optimiza los procedimientos administrativos y fortalece el control sanitario y la inocuidad de los alimentos industrializados y productos pesqueros y acuícolas,
- Decreto Supremo N° 004-2011-AG Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria.
- Resolución MINISTERIAL N° 449-2006-MINSA Norma Sanitaria para la aplicación del Sistema HACCP en la fabricación de Alimentos y Bebidas.
- D.S. N° 022-2001-SA Reglamento Sanitario para las actividades de Saneamiento Ambiental en Viviendas y Establecimientos Comerciales, Industriales y de Servicios.
- D.S. N° 006-2016-MINAGRI Decreto Supremo que modifica y complementa normas del Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado por Decreto Supremo N°004-2011-AG.

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



CAPÍTULO II DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

2.1. CALENDARIO DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

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

Importante

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

2.2. CONTENIDO DE LAS OFERTAS

La oferta contendrá, además de un índice de documentos², la siguiente documentación:

2.2.1. Documentación de presentación obligatoria

2.2.1.1. Documentos para la admisión de la oferta

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

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

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

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

Advertencia

De acuerdo con el artículo 4 del Decreto Legislativo N° 1246, las Entidades están prohibidas de exigir a los administrados o usuarios la información que puedan obtener directamente mediante la interoperabilidad a que se refieren los artículos 2 y 3 de dicho Decreto Legislativo. En esa medida, si la Entidad es usuaria de la Plataforma de Interoperabilidad del Estado – PIDE³ y siempre que el servicio web se encuentre activo en el Catálogo de Servicios de dicha plataforma, no corresponderá exigir el certificado de vigencia de poder y/o documento nacional de identidad.

- c) Declaración jurada de acuerdo con el literal b) del artículo 52 del Reglamento. **(Anexo N° 2)**

² La omisión del índice no determina la no admisión de la oferta.

³ Para mayor información de las Entidades usuarias y del Catálogo de Servicios de la Plataforma de Interoperabilidad del Estado – PIDE ingresar al siguiente enlace <https://www.gobiernodigital.gob.pe/interoperabilidad/>



- d) Declaración jurada de cumplimiento de las Especificaciones Técnicas contenidas en el numeral 3.1 del Capítulo III de la presente sección. (**Anexo N° 3**)

Detalle de las características técnicas propias de los artículos que componen el ítem ofertado por el postor, señalando además en cuadro resumen para cada uno de ellos la marca, procedencia (indicar país y lugar de origen), así como el fabricante y/o productor y/o distribuidor (de ser el caso), tiempo de vida útil o de almacenamiento del producto según su naturaleza, como también su cantidad, calidad, presentación, de los bienes ofertados y otra información que considere necesaria.

- e) Documentación para acreditar el cumplimiento de las especificaciones técnicas.

El postor presentará una Declaración Jurada de garantía comercial de los productos ofertados, en el cual precisará que, en caso de encontrarse algún defecto o alteración posterior a la recepción y conformidad del bien, a subsanar o realizar el cambio respectivo en una plazo máximo de (02) días calendario de notificado el hecho sin representar costo alguno a la entidad.

- f) Declaración jurada de plazo de entrega. (**Anexo N° 4**)⁺
- Deberá especificar el nombre de la persona o personas que realizarán los internamientos correspondientes.
- g) 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° 5**)
- h) El precio de la oferta en SOLES, se debe adjuntar el Anexo N° 6 en el caso de procedimientos convocados a precios unitarios.

En el caso de procedimientos convocados a suma alzada únicamente se debe adjuntar el Anexo N° 6, cuando corresponda indicar el monto de la oferta de la prestación accesoria o que el postor goza de alguna exoneración legal.

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

Importante

El comité de selección verifica la presentación de los documentos requeridos. De no cumplir con lo requerido, la oferta se considera no admitida.

2.2.1.2. Documentos para acreditar los requisitos de calificación

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

2.2.2. Documentación de presentación facultativa:

Importante para la Entidad

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



- **En caso el comité de selección considere evaluar otros factores además del precio, incluir el siguiente literal:**

- a) Incorporar en la oferta los documentos que acreditan los “Factores de Evaluación” establecidos en el Capítulo IV de la presente sección de las bases, a efectos de obtener el puntaje previsto en dicho Capítulo para cada factor.
- Si durante la fase de actos preparatorios, las Entidades advierten que es posible la participación de proveedores que gozan del beneficio de la exoneración del IGV prevista en la Ley N° 27037, Ley de Promoción de la Inversión en la Amazonía, consignar el siguiente literal:
- b) Los postores que apliquen el beneficio de la exoneración del IGV previsto en la Ley N° 27037, Ley de Promoción de la Inversión en la Amazonía, deben presentar la Declaración Jurada de cumplimiento de condiciones para la aplicación de la exoneración del IGV (**Anexo N° 7**).

Incorporar a las bases o eliminar según corresponda

Advertencia

El comité de selección no podrá exigir al postor la presentación de documentos que no hayan sido indicados en los acápites “Documentos para la admisión de la oferta”, “Requisitos de calificación” y “Factores de evaluación”.

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. Carta fianza Original
- 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).
- 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) Detalle de los precios unitarios del precio ofertado
- h) Detalle del precio de la oferta de cada uno de los bienes que conforman el paquete
- i) El postor debe contar con licencia municipal de funcionamiento (de apertura o definitiva) del o de los establecimiento (s) almacén (es) con los que postula, en la que se especifique como giro o actividad económica de: producción de alimentos de consumo humano y/o elaboración de alimentos de consumo humano y/o almacenamiento de alimentos de consumo humano y/o distribución de alimentos de consumo humano y/o comercialización de alimentos de consumo humano y/o venta de alimentos de consumo humano⁵. LA LICENCIA MUNICIPAL PUEDE SER EMITIDA POR CUALQUIER MUNICIPALIDAD A NIVEL NACIONAL

Importante

- En caso que el postor ganador de la buena pro sea un consorcio, las garantías que presente este para el perfeccionamiento del contrato, así como durante la ejecución contractual, de ser el caso, además de cumplir con las condiciones establecidas en el artículo 33 de la Ley y en



el artículo 148 del Reglamento, deben consignar expresamente el nombre completo o la denominación o razón social de los integrantes del consorcio, en calidad de garantizados, de lo contrario no podrán ser aceptadas por las Entidades. No se cumple el requisito antes indicado si se consigna únicamente la denominación del consorcio, conforme lo dispuesto en la Directiva “Participación de Proveedores en Consorcio en las Contrataciones del Estado”.

- En los contratos periódicos de suministro de bienes que celebren las Entidades con las micro y pequeñas empresas, estas últimas pueden otorgar como garantía de fiel cumplimiento el diez por ciento (10%) del monto del contrato original, porcentaje que es retenido por la Entidad durante la primera mitad del número total de pagos a realizarse, de forma prorrateada en cada pago, con cargo a ser devuelto a la finalización del mismo, conforme lo establece el numeral 149.4 del artículo 149 del Reglamento. Para dicho efecto los postores deben encontrarse registrados en el REMYPE, consignando en la Declaración Jurada de Datos del Postor (Anexo N° 1) o en la solicitud de retención de la garantía durante el perfeccionamiento del contrato, que tienen la condición de MYPE, lo cual será verificado por la Entidad en el link <http://www2.trabajo.gob.pe/servicios-en-linea-2-2> opción consulta de empresas acreditadas en el REMYPE.
- En los contratos 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 sea igual o menor a cien mil Soles (S/ 100,000.00), no corresponde presentar garantía de fiel cumplimiento de contrato ni garantía de fiel cumplimiento por prestaciones accesorias, conforme a lo dispuesto en el literal a) del artículo 152 del Reglamento.

Importante para la Entidad

En caso se determine que adicionalmente se puede considerar otro tipo de documentación a ser presentada para el perfeccionamiento del contrato, consignar el siguiente literal:

- a) [DE ACUERDO AL OBJETO CONTRACTUAL CONVOCADO REQUERIR LA PRESENTACIÓN DE OTROS DOCUMENTOS, SEGÚN CORRESPONDA].

Incorporar a las bases o eliminar, según corresponda.



Importante

- Corresponde a la Entidad verificar que las garantías presentadas por el postor ganador de la buena pro cumplan con los requisitos y condiciones necesarios para su aceptación y eventual ejecución, sin perjuicio de la determinación de las responsabilidades funcionales que correspondan.
- De conformidad con el Reglamento Consular del Perú aprobado mediante Decreto Supremo N° 076-2005-RE para que los documentos públicos y privados extendidos en el exterior tengan validez en el Perú, deben estar legalizados por los funcionarios consulares peruanos y refrendados por el Ministerio de Relaciones Exteriores del Perú, salvo que se trate de documentos públicos emitidos en países que formen parte del Convenio de la Apostilla, en cuyo caso bastará con que estos cuenten con la Apostilla de la Haya⁶.
- La Entidad no puede exigir documentación o información adicional a la consignada en el presente numeral para el perfeccionamiento del contrato.

2.4. PERFECCIONAMIENTO DEL CONTRATO

El contrato se perfecciona con la suscripción del documento que lo contiene. Para dicho efecto el postor ganador de la buena pro, dentro del plazo previsto en el artículo 141 del Reglamento, debe presentar la documentación requerida en, **Av. Del Ejercito S/n – Los cabitos – Distrito Andrés Bello Cáceres, provincia de Huamanga, departamento de Ayacucho**

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

Importante

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 monto del valor estimado del ítem no supere los cien mil Soles (S/ 100,000.00).

Importante para la Entidad

Esta disposición solo debe ser incluida en el caso que la Entidad considere la entrega de adelantos:

2.5. ADELANTOS⁷

“La Entidad otorgará [CONSIGNAR NÚMERO DE ADELANTOS A OTORGARSE] adelantos directos por el [CONSIGNAR PORCENTAJE QUE NO DEBE EXCEDER EN CONJUNTO DEL 30% DEL MONTO DEL CONTRATO ORIGINAL] del monto del contrato original.

El contratista debe solicitar los adelantos dentro de [CONSIGNAR EL PLAZO Y OPORTUNIDAD PARA LA SOLICITUD], adjuntando a su solicitud la garantía por adelantos⁸ mediante [CONSIGNAR CARTA FIANZA Y/O PÓLIZA DE CAUCIÓN] acompañada del comprobante de pago correspondiente. Vencido dicho plazo no procede la solicitud.

La Entidad debe entregar el monto solicitado dentro de [CONSIGNAR EL PLAZO] siguientes a la presentación de la solicitud del contratista”.

Incorporar a las bases o eliminar, según corresponda

2.6. FORMA DE PAGO

La Entidad realizará el pago de la contraprestación pactada a favor del contratista en pagos mensuales previstos en el cronograma de entregas.

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

- Recepción de la Adquisiciones de bienes será en la Cia Intendencia del Batallón de Servicios y en cada una de las Bases especificadas como lugares de entrega.
- Informe del funcionario responsable (Comité de Recepción) emitido la conformidad de la prestación efectuada.
- Comprobante de pago.
- Factura
- Guía o guías de remisión
- Otro documento que la entidad crea conveniente de acuerdo a las necesidades de la institución y en concordancia al principio de coherencia y justicia.

Dicha documentación se debe presentar en la Oficina de Abastecimiento sito en Av. Del Ejercito S/n – Los cabitos – Distrito Andrés Avelino Cáceres.

Importante para la Entidad

⁷ Si la Entidad ha previsto la entrega de adelantos, debe prever el plazo en el cual el contratista debe solicitar el adelanto, así como el plazo de entrega del mismo, conforme a lo previsto en el artículo 156 del Reglamento.

⁸ De conformidad con el artículo 153 del Reglamento, esta garantía debe ser emitida por idéntico monto y un plazo mínimo de vigencia de tres (3) meses, renovable por un plazo idéntico hasta la amortización total del adelanto otorgado. Cuando el plazo de ejecución contractual sea menor a tres (3) meses, las garantías pueden ser emitidas con una vigencia menor, siempre que cubra la fecha prevista para la amortización total del adelanto otorgado.



Esta disposición sólo deberá ser incluida en el caso de ejecución periódica o continuada de bienes, cuando la Entidad considere el reajuste de los pagos, según lo establecido en el expediente de contratación.

2.7. REAJUSTE DE LOS PAGOS

[[DE SER EL CASO, CONSIGNAR EL PROCEDIMIENTO DE ACUERDO A LO PREVISTO EN EL
NUMERAL 38.1 DEL ARTÍCULO 38 DEL REGLAMENTO].

Incorporar a las bases o eliminar, según corresponda.



CAPÍTULO III REQUERIMIENTO

Importante

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

3.1. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS



PERÚ

Ministerio de
Defensa

IV División
del Ejército

2da Brigada
de Infantería

Ayacucho, 04 de enero del 2,022

Oficio N° 1530/2a Brig Inf/Btn Serv N° 2/Cia Int

Señor : **GENERAL DE BRIGADA
JULIO MANUEL DIAZ LEON**
Comandante General de la 2a Brig Inf. –**PICHARI.**
(G-4/Abastecimiento)

Asunto: Remite cuadro de requerimiento mensual de alimentos, para el personal de Tropa SMV de la IV DE y 2a Brig Inf, correspondiente al mes de **enero** del AF – 2,022

Ref : Normas Vigentes.

Tengo el honor de dirigirme a Ud., Señor General de Brigada Comandante General de la 2a Brigada de Infantería, para manifestarle que, dando cumplimiento al documento de la referencia, adjunto al presente se remite el cuadro de requerimiento mensual, para la adquisición de alimentos para el personal de Tropa SMV de la IV DE y 2a Brigada de Infantería, correspondiente al mes de **enero** del AF – 2022.

Aprovecho la oportunidad para expresarle mis sentimientos de especial consideración y deferente estima personal.

Dios Guarde a Ud.

S-00425983-AT
CESAR SALAS
TCOS TIADM



O - 214381776 - O+
JHULIUS GILBER JAIMES PEZO
TTE CRL MG
Cmde del BS "CAP MAGNO PEREZ SANCHEZ N° 2"

DISTRIBUCIÓN:

- CG 2a BI (Abastecimiento/OEC).....01
- Archivo.....01/02



**REQUERIMIENTO Y ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE LOS PRODUCTOS PARA EL
PERSONAL DE TROPA UO 0826 - ALIMENTOS PARA PERSONAS**

1. AREA USUARIA

EJERCITO PERUANO UO 0826 – 2a Brigada de Infantería– Ayacucho (Compañía de Intendencia del Batallón de Servicios N° 2).

2. FINALIDAD PUBLICA

Las características técnicas de los productos que más adelante se detallaran, tienen como finalidad garantizar el suministro mensual de alimentos en las mejores condiciones de calidad y costos destinados a la alimentación del personal de tropa de la Entidad (2a Brigada de Infantería UO 0826) para el cumplimiento de los objetivos institucionales asignados.

3. ANTECEDENTES

Continuar con el abastecimiento para la alimentación del personal de tropa, realizando para ello procesos de selección, los mismos que se realizaran bajo la modalidad de JER-T UO 0826 – 2a Brigada de Infantería.

4. OBJETIVO

4.1 OBJETIVO ESTRATEGICO INSTITUCIONAL

Tiene por objeto seleccionar a la persona natural o jurídica que se encargara del suministro de alimentos para el personal de tropa, los mismos que se realizara bajo la modalidad de JERT UO 0826 – 2a Brigada de Infantería.

4.2 ACCION ESTRATEGICA INSTITUCIONAL

Realizar la convocatoria dentro del marco de la Ley de Contrataciones de Estado y su Reglamento considerando los plazos establecidos a fin de contar con contratos vigentes para el AF 2022; evitando que la oficina de contrataciones realice compras directas.

5. PLAN OPERATIVO INSTITUCIONAL

La contratación será financiada con cargo a la fuente de financiamiento de Recursos Ordinarios (RO) de la Unidad Ejecutora 003: Ejército Peruano del periodo AF 2022, de acuerdo al plan de contrataciones y adquisiciones de la Unidad.

6. ESPECIFICACIONES TECNICAS

6.1 DESCRIPCIÓN

El presente procedimiento de selección de paquete, tiene como finalidad provisionar a nuestra Entidad Ejército Peruano Unidad Operativa N° 0826- 2a Brigada de Infantería, de bienes: productos alimenticios, destinados al consumo de nuestro personal: tropa.

La presente adquisición de alimentos para el personal de tropa es de acuerdo al DS N° 005-2020-DE y por la emergencia sanitaria que afronta el país.

En ese sentido, se requiere contratar productos alimenticios para consumo humano, según la relación de paquetes que a continuación se detallan:



007

MINISTERIO DE DEFENSA – EJÉRCITO PERUANO -2A BRIGADA DE INFANTERÍA UO 0826 AYACUCHO
[BASES ADMINISTRATIVAS – CONTRATACION DIRECTA N° 001-2022 – ADQUISICION DE ALIMENTOS PARA
EL PERSONAL DE TROPA SERVICIO MILITAR VOLUNTARIO DE LA IV DIVISION DEL EJERCITO Y LA 2A
BRIGADA DE INFANTERIA”

0-1245000-0+
HELBERT ALBERTO OSTROZA
JEFE DE CLASE I

0-1245000-0+
PATY YIM CARRILLO CANCINO
COMITE DE LA CIA INT N° 2

N°	ARTICULO	CANTIDAD	U/MEDIDA
PAQUETE N° 1: VIVERES SECOS			
1.1	TE A GRANEL	50.000	Kg.
1.2	FIDEOS VARIOS	400.000	Kg.
1.3	SEMOLA DE TRIGO	500.000	Kg.
1.4	LECHE EVAPORADA ENTERA X 400 g	3.000.000	Kg.
1.5	SAL YODADA DE COCINA	1.200.100	Kg.
1.6	LEVADURA SECA	40.000	Kg.
1.7	MANTECA VEGETAL	150.000	Kg.
1.8	MEJORADOR DE PAN	70.000	Kg.
PAQUETE N° 2: VIVERES FRESCOS Y COMPLEMENTOS DE DESAYUNO			
2.1	CAMOTE MORADO	1.600.000	Kg.
2.2	CEBOLLA ROJA	1.800.000	Kg.
2.3	ZANAHORIA	1.500.000	Kg.
2.4	APIO	600.000	Kg.
2.5	LECHUGA CRIOLLA	600.000	Kg.
2.6	NABO	1.000.000	Kg.
2.7	AJI AMARILLO ENTERO FRESCO	600.000	Kg.
2.8	PIMIENTO ROJO	400.000	Kg.
2.9	TOMATE ITALIANO	600.000	Kg.
2.10	PLATANO DE SEDA	1.500.000	Kg.
2.11	MARGARINA CON SAL	400.000	Kg.
2.12	ACEITUNA DE MESA NEGRA ENTERA	30.100	Kg.
2.13	JAMONADA DE POLLO	150.000	Kg.
2.14	MERMELADA	120.000	Kg.
PAQUETE N° 3: PRODUCTOS CARNICOS Y AVICOLA			
3.1	CARNE DE RES FRESCO CORTE ASADO	3.000.000	Kg.
3.2	CARNE DE CERDO FRESCO CORTE ASADO	2.000.000	Kg.
3.3	CARNE DE POLLO FRESCA ENTERA EVISCERADA	5.500.000	Kg.
PAQUETE N° 4: ESPECIERIAS Y CONDIMENTOS PARA MEJORAMIENTO DE RANCHO			
4.1	PIMIENTA MOLIDA NEGRA	25.000	Kg.
4.2	COMINO MOLIDO	25.000	Kg.
4.3	PALILLO MOLIDO	25.000	Kg.
4.4	GLUTAMATO MONOSODICO	50.000	Kg.
4.5	ACHIOTE MOLIDO	50.000	Kg.
4.6	AJI AMARILLO MOLIDO FRESCO	50.000	Kg.
4.7	AJI PANCA MOLIDO SECO	25.000	Kg.
4.8	OREGANO SECO MOLIDO	25.000	Kg.
4.9	CANELA ENTERA	45.000	Kg.
4.10	CLAVO DE OLOR ENTERO	45.000	Kg.
4.11	MANI ENTERO SIN TOSTAR	45.000	Kg.
4.12	PASAS NEGRA	40.000	Kg.
4.13	REFRESCO EN POLVO	40.000	Kg.
4.14	VINAGRE TINTO	50.000	Lts.
4.15	SUSTANCIA DE CARNE Y GALLINA E	20.000	Kg.
4.16	HONGO SECO Y LAUREL	45.000	Kg.
4.17	SILLAO OSCURO	45.000	Lts.
4.18	ESENCIA DE VAINILLA	45.000	Lts.



008

6.2 CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

PAQUETE N° 1 VIVERES SECOS

N° 1.1: TE A GRANEL

Hojas de te negro, de brote completo, tierno, sanos y limpios, provenientes de cosecha fina, es decir, aquella en que predomina, en número y en peso, brotes en activo crecimiento y que consta de yema terminal de más de una hoja aún bien desenvuelta. Se precisa que no se considera cosecha fina a aquella que contenga más del 10% de brotes y hojas quebradas, magulladas o rotas y de brotes y hojas no sanas, ya sea por estar marchitas o por haberse calentado, haber adquirido decoloraciones amarillas, cobrizas, marrones o negras, diferentes al estado de los brotes y de las hojas. Asimismo, no se considera cosecha fina a aquella que contenga más del 1% de unidades de impurezas o contaminantes.

Las hojas de té negro que requiere nuestra Entidad, tienen que pertenecer al denominado “te aceptado”; es decir, aquel que, después de ser inspeccionado, se determina que es, en calidad, pureza, sanidad y adecuadas para el consumo, igual o mejor que el patrón y que, por tanto, puede ser comercializado y consumido en nuestro país.

Las hojas de te deben provenir de plantas procesadoras que cumplan lo establecido en el numeral 5.2.1 de la Norma Técnica Peruana: NTP 209.040.

Se precisa que el requerimiento de nuestra Entidad está orientado al producto TE, y no al denominado “BT” que no es materia del requerimiento. Como se ha indicado previamente, el “TE” es el resultado de un proceso de hojas verdes de la planta del te (*camelia sinensis*).

Características Organolépticas:

- Humedad: Máx. 5.0 %
- Aspecto: Hojas seleccionadas de brotes sanos y limpios totalmente secas, de color negro y aroma y sabor característicos

Presentación:

Bolsa de polietileno biorientado y/o sacos de polipropileno de 5 Kg. a 10 Kg. Se precisa que en cualquier presentación indicada, el postor deberá garantizar el cumplimiento de las Especificaciones Técnicas, entre ellas, que el producto provenga de cosecha fina y que en efecto sea TE y no el denominado “BT”, como se requiere en las Especificaciones Técnicas.

Rotulado:

Deberá denominarse “te” a granel, no “producto a base de Te”; puesto que este último se denomina así cuando contiene más de 10% de aditivos; lo cual no es solicitado por nuestra Entidad.

Transporte:

Los productos deberán transportarse en vehículos que no deberán transmitir características indeseables que impidan el consumo del producto

O-12415-000-00+
HELBER M. SANCHEZ HINOSTROZA
JEFE DE CLASE I

O-12415-000-00+
PATY YBIL CANTILLO CANCINO
CAMOTE DE LA CIA INT N° 2



N° 1.2: FIDEOS VARIOS

Fideos a granel elaborados a partir de harina de trigo, enriquecido con nutrientes permitido, libres de insectos o de sus estados larvarios.

Vida útil: 12 meses.

Características Físico-Químicas:

Humedad: Máx. 14.0 %

Acidez Total: Máx. 0.46 %

Composición: Este ítem estará compuesto por cuatro (04) tipos de fideos:

- 50 % de Tallarín
- 20% corbata chica
- 15% canuto grande
- 15% canuto chico

Presentación:

Bolsas de polietileno por 1 Kg. por tipo de fideo.

Para el tipo tallarín: Bolsas de polietileno o polipropileno o plásticas por 250 gr. 454 gr. 500 gr. o 1 Kg.

Para el tipo corbata chica, canuto grande, canuto chico: Bolsas de polietileno o polipropileno o plásticas por 250 gr. a 500 gr.

Bolsa de polietileno El envase debe ser resistente, que proteja al producto de la luz, el calor, el oxígeno y la humedad, totalmente sellado que asegure la conservación del producto durante su almacenamiento.

Rotulado:

El rotulado del envase deberá indicar la presentación, marca, procedencia (datos del fabricante), el número de Registro Sanitario, peso neto, fecha de producción, lote y vencimiento del producto.

Transporte:

Los productos deberán transportarse en vehículos que no deberán transmitir características indeseables que impidan el consumo del producto.

N° 1.3: SÉMOLA DE TRIGO

Producto granulado obtenido por la molienda gruesa y cernida del trigo duro (*Triticum durum*), no debe ser mezclada con productos de similares características o de cuerpos extraños a su naturaleza; suelta, sin grumos, germen, exento de impurezas, moho semillas de malas hierbas, libre de insectos o de sus estados larvarios y sin olores rancios. Es conocido también como polenta.

Se precisa nuevamente, que deberá estar libre de toda sustancia o cuerpo extraño a su naturaleza, excepto aditivos autorizados. Asimismo, deberá estar libre de toda sustancia tóxica propia o extraña a su naturaleza.

La sémola no debe proceder de materia prima en mal estado de conservación. No podrá obtenerse a partir de granos descompuestos como consecuencia de ataque de hongos, roedores o insectos.

Deberán tener consistencia de un polvo fluido en toda su masa, sin grumos de ninguna clase, considerando la compactación natural del envasado y estibado.

Vida útil: 6 o 12 meses.

O-123456789-0+
HELBER MARTINEZ MASTROZZA
JEFE DE CLASE I

O-123456789-0+
PATY YBI CANTUPA CASCINO
JEFE DE CLASE II



040

Características Físico-Químicas y organolépticas:

- Humedad: Máx. 15.0
- Color: Característico (amarillento)
- Olor y sabor: Característico
- Textura: vidriosa.

Deberá ser exento de sabores y olores extraños y/o de insectos vivos, y de suciedad (impurezas de origen animal, incluidos insectos muertos)

Presentación:

Bolsa/sacos de papel kraft o de tocuyo de primer uso por 25 kg; resistentes, que protegen al producto de la luz, el calor, el oxígeno y la humedad, totalmente cosido y cerrado, reforzado a fin de asegurar la conservación del producto durante su almacenamiento.

Rotulado:

El rotulado del envase deberá indicar la presentación, la marca, la procedencia (datos del fabricante), el número de Registro Sanitario, peso neto, lote, fecha de producción y de vencimiento del producto.

Transporte:

Los productos deberán transportarse en vehículos que no deberán transmitir características indeseables que impidan el consumo del producto.

N° 1.4: LECHE EVAPORADA ENTERA X 400 Gr.

Es un producto que se obtiene mediante la eliminación parcial del agua de la leche por el calor o por cualquier otro proceso que permita obtener un producto con la misma composición y características. El contenido de grasa y/o proteínas podrá ajustarse únicamente para cumplir con los requisitos de composición estipulados en la NTP 202.002.2019, mediante adición y/o extracción de los constituyentes de la leche, de manera que no se modifique la proporción entre la caseína y la proteína del suero en la leche sometida a tal procedimiento.

El producto requerido no debe sufrir modificaciones que alteren el envase, tales como hinchamiento, fugas, entre otros.

Vida útil: Nueve (09) meses.

Características organolépticas

Características	Descripción
Color	De blanco a crema
Olor	Agradable, libre de olores extraños y fluido uniforme.
Sabor	Agradable, ligeramente dulce y libre de sabores extraños a su naturaleza

0-12/05/2022-0+
WELBER MARTINEZ H/OSTROZA
JEFE DE CLASE I

0-12/05/2022-0+
PATY YBI CHILUPA CANCINO
CMOTE DE LA CIA INT N° 2



Características fisicoquímicas

Requisitos	Leche evaporada
Materia grasa (% m/m)	Mínimo 7,5
Sólidos totales (% m/m)	Mínimo 25,0
Proteína en los sólidos no grasos (% m/m)	Mínimo 34,0

Requisitos microbiológicos:

Para que el producto sea aceptado, debe ser estéril comercialmente, de acuerdo a lo establecido en el numeral 6.4 de la Norma Técnica Peruana N° 202.002.2019

Aditivos alimentarios:

Solo se pueden usar los aditivos alimentarios contemplados en el numeral 7 de la Norma Técnica Peruana 202.002.2019.

Contaminantes:

Los productos deberán cumplir con los niveles máximos para contaminantes, contemplados para el producto en la Norma General para Contaminantes y Toxinas en Alimentos y Piensos (CODEX STAN 193-1995)

Presentación

Presentación cajas de 24 o 48 Latas, de 400 +/-10gr.

Rotulado:

El rotulado del envase deberá indicar el nombre del producto (leche evaporada), el contenido de grasa de leche, la proteína de leche, lista de ingredientes, nombre del fabricante, fecha de producción, fecha de vencimiento, lote, así como el número de Registro Sanitario.

Transporte:

Los productos deberán transportarse en vehículos que no deberán transmitir características indeseables que impidan el consumo del producto.

O-121579380-0+
HELBER WILSON HINCSTROZA
JEFE DE CLASE I

O-127060285-0+
PATY YBI CHILLUPA CANCINO
CMOTE DE LA CIA INT N° 2



012

N° 1.5: SAL YODADA DE COCINA

Sal yodada y fluorada de venta para consumo humano, de granulometría grosera, con o sin adición de antihumectantes. El presente producto deberá tener como referencia, la Norma Técnica Peruana N° 209.015.2006
Todos los aditivos que se empleen para este producto, deberán ser de calidad alimentaria. Está permitido emplear únicamente los antiaglutinantes, emulsionantes y coadyuvantes de elaboración admitidos por el Codex Alimentarius y en las dosis máximas que éste señala.
Se deberá cumplir con lo dispuesto en el numeral 8 de la Norma Técnica Peruana N° 209.015.2006; a fin de garantizar la higiene durante la extracción de la materia prima, proceso de producción, así como la manipulación de alimentos, hasta la distribución final del producto a nuestra Entidad.
Vida útil: Dos (02) años

Características organolépticas:

La sal deberá presentarse bajo la forma de cristales blancos, agrupados y unidos. La granulación deberá ser uniforme.

- Aspecto: granuloso y libre de sustancias extrañas visibles
- Color: Blanco
- Olor: inodoro
- Sabor: salado característico.

Características microbiológicas: Exenta de coliformes.

Características Físico-Químicas:

- Humedad: Máx. 0,5 %
- Pureza: Min. 99,1 %
- Impurezas: Las máximas permitidas y señaladas en el numeral 5 de la Tabla 1 – Requisitos de la sal de la Norma Técnica Peruana N° 209.015.2006
- Yodo: 30ppm a 40ppm (o mg/kg de sal)
- Flúor: 200ppm a 250 ppm(o mg/kg de sal)

Presentación:

Bolsas de polietileno por 1 Kg.

El envase deberá ser resistente y proteger al producto de la humedad y de cualquier agente contaminante externo, así como de pérdidas o mermas por derrame durante su transporte y almacenamiento. No cederá sustancias nocivas, ni contaminantes o modificadores de los caracteres organolépticos. No deberán contener impurezas constituidas por plomo, antimonio, zinc, cobre, cromo, hierro, estaño, mercurio, cadmio, arsénico u otros metales o metaloides que puedan ser considerados nocivos para la salud, en cantidades o niveles superiores a los límites máximos permitidos por el Codex Alimentarius.

El envase no deberá ser fabricado con material reciclado.

Rotulado:

El rotulado del envase deberá indicar el nombre del producto (sal de cocina), marca, nombre y cantidad de la fuente de yodo y flúor (expresados en mg de sal), método utilizado para la adición de yodo y flúor, nombre y cantidad de sustancias impermeabilizantes empleadas, nombre y domicilio legal del fabricante o importador o envasador o distribuidor responsable en el Perú, así como el número de RUC, número de Registro Sanitario, número de lote de producción, fecha de producción, fecha de vencimiento, peso neto, forma de almacenamiento.

O-12457500-0+
HELBER NABEZ HINOSTROZA
TTE INF
JEFE DE CLASE I

O-127022255-0+
PATY YBI CHINTUPA CANGCINO
W INT
CMOTE DE LA CIA INT N° 2



013

Transporte:

Los productos deberán transportarse en vehículos que no deberán transmitir características indeseables que impidan el consumo del producto.

N° 1.6: LEVADURA SECA

Levadura para panificación, sometida a un proceso de secado y se presenta en partículas de diferentes tamaños y formas.

El producto solicitado, no deberá tener sustancias conservadoras ni elementos nocivos en general.

Este producto no debe tener materia extraña.

Vida útil: Nueve (09) meses.

Características físico-químicas:

- Color: uniforme.
- Olor: característico (no tener olor a moho, ni cualquier otro olor desagradable)

Humedad en g/100g	Máximo 10,0
Materia seca, en g/100 g	Mínimo 90,0
Cenizas en base seca, en g/100 g	Máximo 5,0
pH solución al 10%	Mínimo 3,5
Porcentaje de células vivas	Mínimo 65,0

Requisitos microbiológicos:

Requisito	n	c	m	M	Método de ensayo
Recuento de Escherichia	5	0	<10	-	BAM FDA, cap 4
Detección de Salmonella	5	0	Ausencia	-	ISO 6579 BAM FDA, cap 5

Dónde:

n: número de unidades de muestra seleccionadas al azar de un lote, que se analizan para satisfacer los requerimientos de un determinado plan de muestreo.

c: número máximo permitido de unidades de muestras rechazables en un plan de muestreo de 2 clases o número máximo de unidades de muestra que puede contener un número de microorganismos comprendidos entre "m" y "M" en un plan de muestreo de 3 clases. Cuando se detecte un número de unidades mayor a "c" se rechaza el lote.

m: límite microbiológico que separa la calidad aceptable de la rechazable. Un valor igual o menor a "m" representa un producto aceptable y los valores superiores a "m" indican lotes aceptables o inaceptables; y

M: los valores de recuentos microbianos superiores a "M" son inaceptables, el alimento representa un riesgo para la salud.

Se precisa que este producto no requerirá la presentación de Registro Sanitario

0-12400000-0+
HELBER MARTINEZ HINOJOSA
JEFE DE CLASE I

0-12400000-0+
PATY YBI CILLITUPA CANCINO
MI INT
CAMITE DE LA CIA INT N° 3



014

Presentación:

El material del envase deberá ser adecuado totalmente hermético, de manera que asegure la conservación del producto durante su almacenamiento. El envase deberá proteger al producto de contaminación externa.

Empaque en caja de 40 paquetes aproximadamente. Empaque interior: bolsas de poliéster.

Rotulado:

El rotulado del envase deberá indicar el nombre del producto, nombre del productor, marca, procedencia, peso neto, peso bruto, número de lote, fecha de producción y vencimiento; además deberá incluir las condiciones de almacenamiento y conservación, de conformidad con lo establecido en el numeral 9.1.2 de la Norma Técnica Peruana N° 106.007.2018

Transporte:

Los productos deberán transportarse en vehículos que no deberán transmitir características indeseables que impidan el consumo del producto.

N° 1.7: MANTECA VEGETAL

Grasa de origen vegetal 100%, obtenido a partir de frutos y semillas oleaginosas, en estado sólido, de consistencia oleosa, olor, color y sabor característicos a su procedencia.
Vida útil: 12 meses.

Características Fisico-Químicas:

- Acidez Máx. 0.35% (exp. Como Ac. Oleico)
- Pta. Fusión 40 - 45°C
- Humedad Máx. 0,2 %
- Rancidez Negativa (-)

Presentación:

Material de cartón (doble) resistente al manipuleo y apilamiento, debiendo estar el producto protegido por un envase interno de polietileno a fin que lo proteja (valga la redundancia) de agentes contaminantes externos u otros agentes como la luz, el oxígeno y la humedad, asimismo el empaque deberá estar cerrado y sellado a fin de asegurar la conservación del producto durante su almacenamiento.

Presentación: Cajas de cartón corrugado por 10 - 15 Kgs. Envase primario o interno: bolsa de polietileno.

Rotulado:

El rotulado deberá indicar como mínimo la presentación, la marca, la procedencia (datos del fabricante), el número de Registro Sanitario, peso neto, lote, fecha de producción y de vencimiento del producto.

Transporte:

Los productos deberán transportarse en vehículos que no deberán transmitir características indeseables que impidan el consumo del producto.

0-12452500-0-
WELBER M. AREZUAGA
JEFE DE CLASE I

0-17062255-0-
PATY YBICHI
CMDE DE LA CIA INT N° 2



015

N° 1.8: MEJORADOR DE PAN

Producto en polvo, libre de grumos y exento de materias extrañas, destinado a brindar mejores cualidades organolépticas a los panes, ya que refuerza el gluten dando un mayor volumen al pan mejor color (corteza dorada) y produce una miga homogénea, de amplio uso en la panadería y pastelería.

Vida útil: como mínimo debe ser de seis meses.

Características físico-químicas:

- Humedad: 11.90 – 13.60%
- Cenizas: 1.60%
- Acidez titulable: 0.56%

Presentación:

El empaque debe ser de material de plástico resistente que proteja al producto de la luz, el calor, el óxido y la humedad, cerrado y sellado herméticamente que asegure la conservación del producto durante su almacenamiento.

El producto debe ser internado en bolsa de polietileno de 5 kg.

Rotulado:

El rotulado deberá indicar como mínimo la presentación, la marca o datos del productor, procedencia, peso neto, lote, fecha de producción y de vencimiento del producto.

Transporte:

Los productos deberán transportarse en vehículos que no deberán transmitir características indeseables que impidan el consumo del producto.

PAQUETE N° 2: VIVERES FRESCOS y COMPLEMENTOS DE DESAYUNO

N° 2.1 CAMOTE MORADO

Raíz comestible proveniente del género y especie *Ipomoea Batatas* L de la familia de las Convolvuláceas.

El camote requerido por nuestra entidad tiene la clasificación "de Primera"

Cada lote de camote que se internará a nuestra Entidad debe estar conformado por una misma variedad (es decir, color, forma, pulpa, piel, tamaño)

Deberán estar exentos de humedad externa anormal (mojado), olores y sabores extraños, impurezas y materias extrañas visibles (tierra, piedras, etc)

El tamaño del camote, deberá ser el siguiente: de 60 a 100 (dimensiones en milímetros)

En general, deberán cumplir con lo establecido en la Norma Técnica Peruana N° 011.120.1992 (revisada el 2012)

Presentación:

Debe internarse en sacos de polietileno de primer uso, para facilitar su almacenamiento y transporte. Solo deben estar compuestos por camotes frescos de la misma variedad, grado, color y tamaño.

0-12457550-0+
HELBER VASQUEZ RINOSTROZA
TTE INF
JEFE DE CLASE I

0-127022255-0+
PATY YU CHALITUPA CASCINO
CAMOTE DE LA CA INT N° 2



Rotulado:

Para el etiquetado se permite el uso de materiales, en particular papel o sellos, con indicaciones comerciales, siempre y cuando estén impresos con tinta o pegamento no tóxico. Asimismo el etiquetado contendrá como mínimo lo siguiente:

- Nombre o marca del productor, indicado como “camote morado”
- Nombre del proveedor
- Grado de calidad indicado como “primera”
- Procedencia y fecha de cosecha.
- Peso neto en kilogramos.

Transporte:

Los productos deberán transportarse en vehículos que no deberán transmitir características indeseables que impidan el consumo del producto.

N° 2.2: CEBOLLA ROJA

Bulbos de primera calidad, seleccionados, limpios, frescos, enteros y sanos (sin magulladuras, sin signos de podredumbre), con grado de madurez óptimo, de tamaño uniforme, no debe tener residuos de productos químicos (insecticidas o productos parecidos).

El producto debe haber alcanzado su madurez comercial.

Presentación:

Debe internarse en mallas de primer uso, las cuales deberán facilitar su transporte y manipulación. Dichas mallas deberán estar limpias. Solo deben estar compuestas por cebolla fresca de la misma variedad, grado, color y calibre.

Rotulado:

Para el etiquetado se permite el uso de materiales, en particular papel o sellos, con indicaciones comerciales, siempre y cuando estén impresos con tinta o pegamento no tóxico. Asimismo el etiquetado contendrá como mínimo lo siguiente:

- Nombre o marca del productor.
- Nombre del proveedor
- Procedencia y fecha de cosecha.
- Peso neto en kilogramos.

Transporte:

Los productos deberán transportarse en vehículos que no deberán transmitir características indeseables que impidan el consumo del producto.

0-12455000-01
HELBER MARTIN CASTROZA
JEFE DE CLASE I

0-12455000-01
PATY YDI CILLIUN% CAMESING
CNDIE DE LA C3% INF N° 2



017

N° 2.3 ZANAHORIA

Producto de primera calidad. Raíz gruesa y alargada, de apariencia cónica, de tamaño entre 15 a 17 cm, de peso aproximado entre 100 y 250 gramos. Cáscara de color naranja con vetas perpendiculares a su longitud de color amarillas. De textura dura y sólida, con sabor ligeramente dulce. El producto debe ser fresco, entero, limpio (sin presencia de mohos, hongos), sano, firme, sin indicios de putrefacción o magulladuras, libres de productos químicos, con madurez óptima.

Presentación:

Debe internarse en sacos de polietileno de primero uso, para facilitar su transporte. Solo deben estar compuestas por zanahorias frescas de la misma variedad, grado, color y tamaño.

Rotulado:

Para el etiquetado se permite el uso de materiales, en particular papel o sellos, con indicaciones comerciales, siempre y cuando estén impresos con tinta o pegamento no tóxico. Asimismo el etiquetado contendrá como mínimo lo siguiente:

- Nombre o marca del productor.
- Nombre del proveedor
- Procedencia y fecha de cosecha.
- Peso neto en kilogramos.

Transporte:

Los productos deberán transportarse en vehículos que no deberán transmitir características indeseables que impidan el consumo del producto.

N° 2.4 APIO

Hojas de apio de entre 35 a 50 cm de primera calidad. Producto fresco, limpio, de primera calidad, que no deberá presentar magulladuras ni indicios de putrefacción, maltrato o descomposición. Madurez óptima para consumo humano. No deberá presentar residuos de productos químicos (insecticidas o productos parecidos)

Sin olor o sabor que indique su descomposición, turgentes, resistentes a la manipulación, que evite pérdida o mermas durante su transporte y posterior conservación.

El producto debe haber alcanzado su madurez comercial.

Presentación:

Se deberán presentar en atados y dentro de bolsas de polietileno. Solo debe estar compuesto por apio fresco de la misma variedad, grado, color y tamaño.

Rotulado:

Para el etiquetado se permite el uso de materiales, en particular papel o sellos, con indicaciones comerciales, siempre y cuando estén impresos con tinta o pegamento no tóxico. Asimismo el etiquetado contendrá como mínimo lo siguiente:

- Nombre o marca del productor.
- Nombre del proveedor
- Procedencia y fecha de cosecha.
- Peso neto en kilogramos.

O-124575000-0+
HELBER MARRERO HINOSTROZA
JEFE DE CLASE 1

O-124575000-0+
PATY VILCA LLUTUPA CANGINO
JEFE DE CLASE 2



018

Transporte:

Los productos deberán transportarse en vehículos que no deberán transmitir características indeseables que impidan el consumo del producto.

N° 2.5 LECHUGA CRIOLLA

Hojas tiernas, frescas, de primera calidad, de color verde característico a la variedad solicitada, limpias es decir sin residuos de productos químicos, ni restos de barro o cualquier otra sustancia o elemento extraño al producto. No deberán presentar magulladuras, mohos, hongos o cualquier apariencia o indicios de putrefacción, maltrato o descomposición.

El producto debe haber alcanzado su madurez comercial.

Presentación:

Debe internarse en bolsas de polietileno limpias de primer uso, para facilitar su transporte, manipuleo y almacenamiento. Solo debe estar compuesta por lechugas frescas de la misma variedad, grado, color y tamaño.

Rotulado:

Para el etiquetado se permite el uso de materiales, en particular papel o sellos, con indicaciones comerciales, siempre y cuando estén impresos con tinta o pegamento no tóxico. Asimismo el etiquetado contendrá como mínimo lo siguiente:

- Nombre o marca del productor.
- Nombre del proveedor
- Procedencia y fecha de cosecha.
- Peso neto en kilogramos.

Transporte:

Los productos deberán transportarse en vehículos que no deberán transmitir características indeseables que impidan el consumo del producto.

N° 2.6 NABO

Hortaliza de primera calidad, de forma redonda, de tamaño entre 12 y 15 centímetros de longitud; con carne de color blanco o amarillento, cubierta por una piel fina de color amarillo o blanco que en ocasiones puede llegar a presentar una colocación roja verde o púrpura en el extremo superior. El producto debe ser limpio (sin mohos, hongos), fresco es decir sin indicios de putrefacción; entero, sin magulladuras y sin signos de maltrato o descomposición (sanos) y con madurez óptima.

Su peso medio oscilará entre 150 – 250 gramos. El producto debe haber alcanzado su madurez comercial.

Presentación:

Debe internarse en bolsas de polietileno limpias de primer uso, para facilitar su transporte, manipuleo y almacenamiento. Solo deben estar compuestas por nabo fresco de la misma variedad, grado, color y calibre.

Rotulado:

Para el etiquetado se permite el uso de materiales, en particular papel o sellos, con indicaciones comerciales, siempre y cuando estén impresos con tinta o pegamento no tóxico. Asimismo el etiquetado contendrá como mínimo lo siguiente:

- Nombre o marca del productor.
- Nombre del proveedor
- Procedencia y fecha de cosecha.
- Peso neto en kilogramos.

O-127/02285-04
HELBER MARTINEZ HINOJOSA
JEFE DE CLASE I

O-127/02285-04
PATY YIL CHACUTUPA CANCINO
CAMITE DE LA CIA INT N° 2



019

Transporte:

Los productos deberán transportarse en vehículos que no deberán transmitir características indeseables que impidan el consumo del producto.

N° 2.7 AJÍ AMARILLO ENTERO FRESCO

Ají amarillo entero fresco, de longitud de entre 10 a 12 cm. Sanos, variedad de Primera Calidad. Libre de hongos mohos ni inicios de putrefacción maltrato o descomposición.

Características:

- Organolépticas: Color olor y sabor característico.
- Limpios, frescos, enteros y sanos.
- Grado de madurez óptimo, adecuado y comercial

Presentación:

En sacos de yute o polietilenos de primer uso de hasta 25 kg o 50 kg para facilitar su transporte, manipuleo y almacenamiento. El envase deberá garantizar la higiene del producto. Deberá evitar que se marchite prematuramente por el calor y/o se ensucia.

Rotulado:

Para el etiquetado se permite el uso de materiales, en particular papel o sellos, con indicaciones comerciales, siempre y cuando estén impresos con tinta o pegamento no tóxico. Asimismo el etiquetado contendrá como mínimo lo siguiente:

- Nombre o marca del productor.
- Nombre del proveedor
- Procedencia y fecha de cosecha.
- Peso neto en kilogramos.

Transporte:

Los productos deberán transportarse en vehículos que no deberán transmitir características indeseables que impidan el consumo del producto.

O-124575800-0+
HELBER MORALES AOSTROZA
JEFE DE CLASE I

O-127002265-0+
PATY YBI CHALLUPA CANGCINO
COMITE DE LA CIA INT N° 3



020
021

N° 2.8 PIMIENTO ROJO

Producto de primera calidad, fresco, de color característico (rojo o verde), con tres o cuatro cascotes bien marcados, de aroma dulce – afrutado, de buen tamaño, entero, limpio (sin presencia de mohos, hongos), sin indicios de putrefacción o magulladuras, libre de productos químicos, con madurez óptima.

Tamaño del fruto de 150 a 200 gramos.

Presentación:

Debe internarse en jvas de plástico limpias, para facilitar su transporte, manipuleo y almacenamiento. Solo deben estar compuestas por pimientos frescos de la misma variedad, grado, color y calibre.

Rotulado:

Para el etiquetado se permite el uso de materiales, en particular papel o sellos, con indicaciones comerciales, siempre y cuando estén impresos con tinta o pegamento no tóxico. Asimismo el etiquetado contendrá como mínimo lo siguiente:

- Nombre o marca del productor.
- Nombre del proveedor
- Procedencia y fecha de cosecha.
- Peso neto en kilogramos.

Transporte:

Los productos deberán transportarse en vehículos que no deberán transmitir características indeseables que impidan el consumo del producto.

N° 2.9 TOMATE ITALIANO

Producto de primera calidad. De forma ovalada, de piel y pulpa de color rojo, jugoso y de sabor agridulce.

El producto deberá estar suficientemente desarrollado y presentar un grado de madurez óptimo y satisfactorio; asimismo, el desarrollo y estado de madurez deberá ser tal que le permita continuar el proceso de maduración y alcanzar el grado de madurez apropiado.

El producto debe ser limpio, fresco, entero y sano, no debe tener residuos de productos químicos, sin moho, hongos, ni indicios de putrefacción, maltrato, o descomposición. Tamaño del fruto de 50 a 100 gramos.

Presentación:

Debe internarse en cajas, canastas o sacos de primer uso (indicar cuál de ellos empleará el proveedor), para facilitar su transporte. Solo deben estar compuestas por tomates frescos de la misma variedad, grado, color y tamaño.

Rotulado:

Para el etiquetado se permite el uso de materiales, en particular papel o sellos, con indicaciones comerciales, siempre y cuando estén impresos con tinta o pegamento no tóxico. Asimismo el etiquetado contendrá como mínimo lo siguiente:

- Nombre o marca del productor.
- Nombre del proveedor
- Procedencia y fecha de cosecha.
- Peso neto en kilogramos.

O-12457-0000-0+
HELBER VILLAR HINOSTROZA
JEFE DE CLASE I

O-12700-02265-0+
PATRY YB CHILITUPA CANCINO
CAMARERA DE LA CIA INT N° 2



Transporte:

Los productos deberán transportarse en vehículos que no deberán transmitir características indeseables que impidan el consumo del producto.

N° 2.10 PLÁTANO DE SEDA

Plátanos obtenidos de *Musa spp* de la familia Musaceae, en estado verde, que deben suministrarse frescos, después de su acondicionamiento y envasado. Se excluye a los plátanos destinados solamente para su cocción o a la elaboración industrial. La categoría requerida para este producto es la "Categoría I"

Los plátanos requeridos deben estar enteros (tomando el dedo como referencia)

Deben estar sanos, debe excluirse los productos afectados por podredumbre o deterioro que hagan que no sean aptos para el consumo.

Deben estar limpios y prácticamente exentos de cualquier materia extraña visible.

Deben estar exentos de plagas que afecten al aspecto general del producto. Asimismo, deben estar exentos de daños causados por plagas.

Exentos de humedad externa anormal.

Exento de cualquier olor y/o sabor extraño.

Exento de daños causados por bajas temperaturas.

Exento de magulladuras.

Exento de malformaciones o curvaturas anormales de los dedos.

Estar sin pistilos.

Estar con péndulo intacto, sin estar doblados ni dañados por hondos o desecados.

Consistencia firme.

Las manos y los racimos deberán incluir lo siguiente:

- Una porción suficiente de cuello de color normal, sano y exento de contaminación por hongos.

- Un cuello de corte limpio, no achafanado o rasgado, y sin fragmentos de pedúnculo.

El desarrollo y condición de los plátanos deberán ser tales que les permita: alcanzar el grado apropiado de madurez fisiológica; soportar el transporte y la manipulación; y llegar en estado satisfactorio al lugar de destino, de forma que puedan madurar satisfactoriamente.

Tamaño: La longitud mínima no deberá ser menor de 14.00 cm y el grosor mínimo no menor de 2,7 cm.

En general, deberán cumplir con lo establecido en la Norma Técnica Peruana N° 011.005 (revisada el 2014) correspondiente a la Categoría I.

Presentación:

El internamiento del producto será a granel, en racimos de 20 a 30 unidades. Solo deben estar compuestos por plátanos homogéneos, del mismo origen, variedad y calidad.

Rotulado:

Para el etiquetado se permite el uso de materiales, en particular papel o sellos, con indicaciones comerciales, siempre y cuando estén impresos con tinta o pegamento no tóxico. Asimismo el etiquetado contendrá como mínimo lo siguiente:

- Nombre o marca del productor, indicado como "plátano de seda"
- Nombre del proveedor
- Categoría del producto
- Procedencia.
- Peso neto en kilogramos.

O-145780070+
HELBER GONZALEZ HINOSTROZA
Jefe de Clase I

O-121402255-O+
PATY YBI CAJULIPIA CANCINO
Jefe de Clase II



022

Transporte:

Los productos deberán transportarse en vehículos que no deberán transmitir características indeseables que impidan el consumo del producto.

N° 2.11 MARGARINA CON SAL

Producto comestible, resultante de la emulsión de grasas vegetales. De consistencia oleosa, vegetal, y con sal, que no deberá tener partículas extrañas al producto.

Características organolépticas: Olor y sabor característico del producto, exento de olores y sabores extraños o rancios.

Características fisicoquímicas:

Características	
Aceites o grasas	Mínimo de 80% sobre el peso del producto terminado
Vitamina A	Mínimo 30 000 U.I (por cada Kg de grasa)
Vitamina D	Mínimo 3,000 U.I (por cada Kg. de grasa)
Monoglicéridos y diglicéridos de ácidos grasos esterificados con: acético, acetil-fosfórico; cítrico; láctico; tartárico y sus sales de sodio y calcio	Máximo 0,5% (5g/kg)
Lecitina y fracciones de lecitina	0,5% (5g/kg)
Punto de fusión	No mayor a 40,00°C
Índice de peróxido	No mayor de 5 miliequivalente por Kg. de grasa
Acidez	No mayor de 0,35 %

Vida útil: hasta 12 meses.

Presentación:

En cajas de cartón corrugado, resistente al manipuleo. El producto estará protegido por un envase de plástico, que lo protegerá de agentes extraños contaminantes. El empaque debe estar cerrado y sellado.

Rotulado

La información mínima que debe contener el rotulado del producto es: marca, nombre o razón social y dirección del fabricante, peso neto, código o clave de lote, fecha de vencimiento y número de Registro Sanitario.

Transporte:

Los productos deberán transportarse en vehículos que no deberán transmitir características indeseables que impidan el consumo del producto.

0-12458860-04
HELBER GARCIAZ ANOSTROZA
JEFE DE CLASE I

0-127072255-04
PATY YBI CHUTUPA CANCINO
COMITE DE LA CIA INT N° 2



N° 2.12 ACEITUNA DE MESA NEGRA ENTERA

Aceitunas de mesa negras enteras (a las que se les ha quitado el pedúnculo, conservan su forma original y no están deshuesadas) al natural, obtenidas de frutos recogidos en plena madurez o poco antes de ella, pudiendo presentar según la zona de producción y la época de recogida, color negro rojizo, negro violáceo, violeta oscuro, negro verdoso o castaño oscuro, no solo en la piel sino también en la pulpa.

Deberán estar exentas de: sabores y olores anormales; de defectos que puedan afectar su consumo o adecuada conservación; exentas de materias extrañas; sin síntomas de alteración en curso o de fermentación anormal; calibradas, de la variedad o variedades indicadas en el rotulado del envase.

Las aceitunas deberán ser sanas y limpias.

Acidez mínima expresada en ácido láctico, de 0,6% y una máxima de 2%

Características Físico:

- Olor: Característico
- Sabor: Característico, ligeramente salado

Presentación:

Envase hermético. Material de plástico resistente que proteja al producto de factores externos, con seguridad en la tapa para una suficiente resistencia al transporte, lo que asegura además la conservación del producto durante su almacenamiento.

Bidón de plástico de 50 Kg

Rotulado:

El rotulado del envase permitido será con papel o sellos impresos con tinta o pegamento no tóxico, que indique el nombre del producto, tamaño o calibre, variedad, presentación, marca de ser el caso, nombre del productor, procedencia (lugar de origen), identificación del lote, peso bruto y peso neto o escurrido, fecha de producción y fecha de vencimiento.

Transporte:

Los productos deberán transportarse en vehículos que no deberán transmitir características indeseables que impidan el consumo del producto.

N° 2.13 JAMONADA DE POLLO

Embutido elaborado a base de carne de pollo y de cerdo, con agua, sal y condimentos permitidos. Los embutidos deberán ser preparados a partir de carne que proceda de animales de abasto que hayan sido sometidos a inspección veterinaria ante mortem y post mortem.

En su elaboración, no se permitirá el uso de almidones, féculas y harina de soya.

Requisitos organolépticos:

- Aspecto: forma y tamaño propias del producto, exentos de materias extrañas
- Sabor: agradable, característico del producto, exento de sabor extraño, rancio y ácido.
- Olor: agradable, característico del producto, exento de olores extraños o ácidos.
- Color: característico del producto, exento de cualquier coloración extraña.
- Textura: Característica del producto.

O- 04572000-0+
HELBER V. HERNANDEZ HINOSTROZA
JEFE DE CLASE I

O- 127102265-0+
PATY YBI CHILUPA CANGCINO
CMDE DE LA CA INT N° 3



Requisitos microbiológicos: Se debe cumplir con lo dispuesto en el numeral 7.3 de la Norma Técnica Peruana N° 201.012.1999
Vida útil: mínimo 30 días.

Presentación:

En molde o funda de poliamina de 100 g.

Rotulado

La información mínima que debe contener el rotulado del producto es: marca, nombre o razón social y dirección del fabricante, peso neto, código o clave de lote, fecha de vencimiento y número de Registro Sanitario.

Transporte:

Los productos deberán transportarse en vehículos que no deberán transmitir características indeseables que impidan el consumo del producto.

N° 2.14 MERMELADA

Mermelada "tipo I", de clase I, consistencia pastosa, o gelatinosa, obtenida por la cocción y concentración de frutas sanas, limpias y adecuadamente preparadas, adicionadas de edulcorantes naturales y aditivos permitidos, con o sin adición de agua. Debe contar con consistencia buena, es decir, debe presentar la fruta entera, los trozos, tiras o partículas finas de la misma, estar dispersos uniformemente en todo el producto. Cuando la fruta está entera o en trozos grandes, el producto puede presentar una ligera tendencia a fluir y una consistencia un poco menos viscosa.

Sabor:

- 50% fresa
- 50% piña

Características organolépticas:

- Color bueno: Es el que presenta una mermelada de color brillante prácticamente uniforme a través de todo el producto y característico de la variedad ofertada (fresa y piña); libre de oscurecimiento.
- Sabor y olor: Sabor y aroma distintivo y característico al de la variedad: fresa y piña.

Vida útil: Hasta cuatro (4) años.

Presentación:

Envase de vidrio de 1 kg, con sello de seguridad en la tapa, totalmente hermético que asegure la conservación del producto durante su almacenamiento en refrigeración.

Rotulado

La información mínima que debe contener el rotulado del producto es: marca, nombre o razón social y dirección del fabricante, peso neto, código o clave de lote, fecha de vencimiento y número de Registro Sanitario.

Transporte:

Los productos deberán transportarse en vehículos que no deberán transmitir características indeseables que impidan el consumo del producto.

O-1345-000-0+
WELBER MARTINEZ HINOSTROZA
TTE INF
JEFE DE CLASE I

O-1270-2255-0+
PATY YBI CHUTUPA CASCINO
TTE INT
CAMIDE DE LA CIA INT N° 2



025

PAQUETE N° 3: PRODUCTOS CARNICOS y AVICOLA

N° 3.1: CARNE DE RES FRESCO CORTE ASADO

Carne de vacuno cuarto compensado, fresca, que proviene de animales sanos de no más de 3 años, faenados bajo inspección veterinaria y en plantas faenadoras o camales autorizados por el SENASA. Deberá proceder de animales que no tengan más de 12 horas de beneficiado.

No deberán tener residuos de antibióticos, conservadores, ablandadores o sustancias que por su naturaleza atenten contra la salud de los consumidores. Acabado: Ligera cobertura de grasa, musculatura visible en casi todas las zonas.

Conformación: Perfil general recto; musculatura bien desarrollada.

Características físicas y organolépticas:

Aspecto general: Deben presentar buen terminado.

Color: Rojo cereza característico.

Olor: Sui generis y exento de cualquier olor anormal.

Consistencia: firme y elástica al tacto, tanto la grasa como el tejido muscular.

Características químicas:

pH entre 5,5 y 6,4

Presentación:

- Peso pecho: Mínimo 55.0 kg.

- Peso pierna: Mínimo 65.0 kg

Las carcasas serán clasificadas previa inspección veterinaria, deberá certificar su procedencia, fecha de faneamiento y peso.

La carne deberá ser empacada, con la finalidad de garantizar la inocuidad del producto. El envase y embalaje deberán ser inocuos y no deberán comunicar olores o sabores extraños al producto; además, deberán ser impermeables, resistentes y protegerán al producto.

Transporte:

La carne deberá ser transportada en vehículos destinados al transporte de carcasas y cortes. El medio de transporte no deberá transmitir características indeseables que impidan el consumo del producto

N° 3.2: CARNE DE CERDO FRESCO CORTE ASADO

Carcasa de cerdo fresca provenientes de machos castrados y hembras sin servir de hasta 180 días de edad, con un peso de hasta 100kg; deberá provenir de animales sanos, faenados bajo inspección veterinaria y plantas faenadoras o camales autorizados por el SENASA. Además su procedencia será de animales con no más de 12 horas de beneficiado.

Las carcasas no deberán tener sustancias tales como residuos de sustancias de uso veterinario o aditivos alimentarios que no cumplan con lo dispuesto por la autoridad nacional competente.

Características físicas y organolépticas:

Aspecto general: Deben presentar un buen acabado y aprobado mediante inspección sanitaria. No deberá presentar lesiones en niveles que pudieran comprometer la calidad de la carne.

Color: Característico

Olor: Sui generis y exento de cualquier olor anormal.

Consistencia: firme y elástica al tacto, tanto la grasa como el tejido muscular.

O-124875800-0+
HELBER M. GONZALEZ HINOJOSA
JEFE DE CLASE I

O-127402255-0+
PATY YBICA LUTUPA CANCINO
COMITE DE LA CIA INT N° 2



026

Conformación: Buena conformación, abundante masa muscular en piernas, brazuelo 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. La grasa deberá ser de color blanco y firme al tacto. El espesor de la grasa dorsal no deberá ser mayor de 25 milímetros.

Características químicas:

pH entre 5,5 y 6,4

Presentación:

Peso de la carcasa: Hasta 100 Kg.

Las carcasas serán clasificadas previa inspección veterinaria, deberá certificar su procedencia, fecha de faneamiento y peso.

La carne deberá ser empacada, con la finalidad de garantizar la inocuidad del producto. El envase y embalaje deberán ser inocuos y no deberán comunicar olores o sabores extraños al producto; además, deberán ser impermeables, resistentes y protegerán al producto.

Transporte:

La carne deberá ser transportada en vehículos destinados al transporte de carcasas y cortes. El medio de transporte no deberá transmitir características indeseables que impidan el consumo del producto

N° 3.3: CARNE DE POLLO FRESCA ENTERA EVICERADA

Comprende el pollo entero fresco con muslos y pierna que incluye partes del espinazo o simplemente de acuerdo a lo normado, caso contrario de acuerdo a la referida norma, lo requerido, producto que no es objeto de la presente convocatoria.

El producto es pollo entero fresco, pieza que comprende el muslo-pierna y no incluye partes del espinazo, perfectamente procesado. Las piezas serán obtenidas de pollos tipo —carne, con masa mayor de 1,8 Kgs. luego de beneficiado, con óptima conformación (esternón recto, pechuga bien conformada, piernas y alas normales), cobertura de grasa bien distribuida, sin magulladuras, ni signos de quemaduras por frío o por escaldado, ni laceraciones de piel, tampoco desarticulaciones, piel sin folículos pilosos.

La procedencia será de animales sanos, beneficiados bajo inspección sanitaria por centros de beneficio autorizados por la autoridad competente.

Peso: 1.80 – 2.50 Kg.

Características Físico – Químicas PH 5.8 – 6.

Características Microbiológicas: Numeración de Aeróbicos Mesófilos Máx. 105 UFC/g. Ausencia Detección de Salmonella/25 gr.

Asimismo, el transporte del producto será realizado en jvas de plástico fácilmente higienizables; asimismo, el producto deberá estar debidamente identificado, señalando su marca, Número de Lote, condición, fecha de faenamiento y peso neto.

Transporte:

Los productos deberán transportarse en vehículos que no deberán transmitir características indeseables que impidan el consumo del producto.

0-124576000-0+
HELBER MARTINEZ HINOSTROZA
JEFE DE CLASE I

0-1270102258-0+
PATY YBI CHALUPA CASCINO
CMOTE DE LA CIA INT N° 2



027

**PAQUETE N° 4: CONDIMENTOS Y ESPECIERIAS PARA EL MEJORAMIENTO DE
RANCHO**

N° 4.1 PIMIENTA MOLIDA NEGRA

Es el fruto del árbol de la pimienta (*Piper nigrum* L.), recolectado antes de su maduración y desecado. No deberá contener ninguna materia extraña.

Características Organolépticas:

- Aspecto: poco heterogéneo grueso o fino.
- Color: Ceniza oscura, mezcla de partículas negras y partículas plumizas.
- Olor: Característico, aromático y punzante.
- Sabor: Picante.

Requisitos físico-químicos:

- Humedad: Máx. 13%
- Cenizas: Máx. 7%
- Residuo mineral fijo soluble en agua: Máx 3.5%
- Residuo mineral fijo insoluble en ácido clorhídrico (1+9): Máx. 1.5%
- Extracto éter: Min. 7%
- Extracto alcohólico (calculado sobre materia seca): Min. 8%
- Fibra cruda: Máx. 15%
- Aceite esencial: Min. 1%

Requisitos microbiológicos:

- Numeración de bacterias aerobias: ≤ 105 UFC/g
- Numeración de bacterias anaerobias: ≤ 104 UFC/g
- Numeración de Enterobacteriacias: ≤ 10 UFC/g
- Salmonella y Shigella: Ausencia
- Numeración de bacterias del género Coli: ≤ 0.1 /g
- E. coli: Ausencia
- Staphylococcus aureus: Ausencia
- Streptococcus: Ausencia
- Numeración de Bacillus cereus: ≤ 10 UFC/g
- Numeración de Clostridium sulfitorreductor: ≤ 50 UFC/g
- Numeración de hongos y levaduras: ≤ 10 UFC/g

No deberá presentar parásitos.

Presentación:

- No deberá presentar alteraciones producidas por ataque de microorganismos
- No deberá contener otra clase de almidón diferente al propio de la pimienta.
- No se permitirá materia terrosa, bayas y pedúnculos.
- El envase deberá proteger a la pimienta de la humedad y contaminaciones. El material deberá ser resistente a la acción del producto y no modificará en éste, sus características físicas y químicas. El envase requerido es el siguiente:
En bolsa o taper de hasta 50 Kg.
Vida útil: Mínimo 6 meses

0-124500000-0
HELDER MARTINEZ HIMOSTROZA
TTE INF
JEFE DE CLASE I

0-1270002255-0+
PATY YBI CHAUTUPA CAÑICINO
MY INT
COMITE DE LA CIA INT N° 2



028

Rotulado:

El rótulo deberá cumplir con lo establecido en la NTP 209.038.

En forma específica en cada envase o rótulo adherido a el, deberá especificarse lo siguiente:

- Nombre del producto y nombre comercial
- Nombre y dirección del procesador o envasador
- Masa neta
- Lugar de procedencia
- Fecha de envasado
- Cualquier otro requerido por el comprador
- Cualquier otro dato que fuese requerido por ley o reglamento.

Transporte:

Los productos deberán transportarse en vehículos que no deberán transmitir características indeseables que impidan el consumo del producto.

N° 4.2 COMINO MOLIDO

Son los frutos finamente molidos del *Cuminum cyminum*, deberá proceder de frutos maduros o próximos a la maduración, sanos, limpios y desecados.

Características Organolépticas:

- Aspecto: Fruto molido.
- Color: Pardo verdusco.
- Olor: Aromático característico.
- Sabor: Característico.

Requisitos físico-químicos:

- Humedad: Máx. 13%
- Cenizas: Máx. 10%
- Cenizas insolubles en ácido clorhídrico (1+9): Máx. 4.0%
- Extracto alcohólico (calculado sobre materia seca): Mín. 18%
- Aceite esencial: Mín. 1.5%

Requisitos microbiológicos:

- Numeración de bacterias aerobias: ≤105 UFC/g
- Numeración de bacterias anaerobias: ≤103 UFC/g
- Numeración de enterobacterias: ≤10 UFC/g
- Salmonella y Shigella: Ausencia
- Numeración de bacterias del género Coli: ≤0.1/g
- E. coli: Ausencia
- Staphylococcus aureus: Ausencia
- Streptococcus: Ausencia
- Numeración de Bacillus cereus: ≤10 UFC/g
- Numeración de Clostridium sulfitorreductor: ≤50 UFC/g
- Numeración de hongos y levaduras: ≤10 UFC/g

Presentación:

- No deberá presentar parásitos y/o insectos vivos o muertos.
- No deberá presentar alteraciones producidas por ataque de microorganismos.

- No podrá ser aromatizado artificialmente.
- El envase deberá proteger al comino de la humedad y contaminaciones. El material deberá ser resistente a la acción del producto y no modificará en este sus características físicas y químicas.

En presentación de bolsas de polietileno/ polipropileno de hasta 50 Kg.

Vida útil: 12 meses

O-12457230-0+
HELBER MARTINEZ HINOJOSA
JEFE DE CLASE I

O-124502263-0+
PATY YBI CANTUPA CANGANO
CNDTE DE LA CIA INT N° 2



Rotulado:

El rótulo deberá cumplir con lo establecido en la NTP 209.038.

En forma específica en cada envase o rótulo adherido a el, deberá especificarse lo siguiente:

- Nombre del producto y nombre comercial
- Nombre y dirección del procesador o envasador
- Peso neto.
- Lugar de procedencia
- Fecha de envasado y fecha de vencimiento.

Transporte:

Los productos deberán transportarse en vehículos que no deberán transmitir características indeseables que impidan el consumo del producto.

N° 4.3 PALILLO MOLIDO

Es el producto constituido por los rizomas primarios o secundarios, previamente curados, de la especie *Curcuma long* Linnaeus.

Requisitos químicos:

- Humedad: Máx. 10%
- Cenizas totales (m/m): Máx. 8%
- Cenizas insolubles en ácido clorhídrico al 10% (m/m): Máx. 1.5%
- Cúrcuma Mín.: 2%
- Extracto alcohólico: Mín. 5%
- Extracto etéreo: mín 10%
- Fibra Máx: 5%
- Aceite esencial: Mín. 4%

Requisitos microbiológicos:

- Numeración de bacterias aerobias: ≤ 105 UFC/g
- Numeración de enterobacterias: ≤ 102 UFC/g
- Salmonella: Ausencia/50g
- Numeración de bacterias coliformes: ≤ 100 UFC/g
- E. coli: Ausencia
- Staphylococcus aureus Coagulasa positiva: Ausencia
- Streptococcus: Ausencia
- Numeración de Clostridium sulfitorreductor: ≤ 10 UFC/g
- Numeración de hongos y levaduras: ≤ 102 UFC/g

Requisitos higiénico-sanitarios:

La cúrcuma entera deberá estar libre de insectos vivos, muertos y/o fragmentos, mohos y de cualquier otro agente contaminante.

Presentación:

- No deberá presentar agregados de féculas extraños a la especie.
- El contenido de impurezas no excederá del 2% (m/m).
- Deberá estar exenta de colorantes artificiales.
- Estar libre de cualquier olor mohoso o rancio.
- El envase deberá ser un envase limpio, sano y seco, hechos de un material que no afecte el producto y que lo proteja de la absorción de humedad y de la pérdida de aceites volátiles. El envase requerido es el siguiente:

En presentación de bolsa, taper o balde de hasta 50 Kg.

Vida útil: Mínimo 12 meses

O-12485900-0+
HELBER MARTINEZ HINCOSTROZA
JEFE DE CLASE I

O-127402265-0+
PATY YUI CANTUTUPA CANCINO
CAMITE DE LA CA INT N° 3



Rotulado:

El rótulo deberá cumplir con lo establecido en la NTP 209.038.

En forma específica en cada envase o rótulo adherido a él, deberá especificarse lo siguiente:

- Nombre del producto y nombre comercial
- Nombre y dirección del procesador o envasador
- Masa neta
- Lugar de procedencia
- Fecha de envasado
- Cualquier otro requerido por el comprador
- Cualquier otro dato que fuese requerido por ley o reglamento.

Transporte:

Los productos deberán transportarse en vehículos que no deberán transmitir características indeseables que impidan el consumo del producto.

N° 4.4 GLUTAMATO MONOSÓDICO

Sazonador de Glutamato Monosódico al 99% De primera calidad, de gránulos blancos.

Debe estar exento de sabores, y olores extraños y de insectos vivos, y de suciedad (impurezas de origen animal, incluidos insectos muertos)

Presentación:

Bolsa x 01 kilo.

Rotulado:

En forma específica en cada envase o rótulo adherido a él, deberá especificar lo siguiente:

- Nombre del producto y nombre comercial
- Nombre y dirección del procesador o envasador
- Peso neto
- Lugar de procedencia
- Fecha de envasado y fecha de vencimiento.

Transporte:

Los productos deberán transportarse en vehículos que no deberán transmitir características indeseables que impidan el consumo del producto.

0-13075900-0+
HELBER MARTINEZ HINOJOSA
TTE INF
JEFE DE CLASE I

0-130402235-0+
PATY YBI CAJILUTUPA CANCINO
MY INT
COMDTE DE LA CIA INT N° 2



N° 4.5: ACHIOTE MOLIDO

Es el producto constituido por las semillas maduras, previamente secas, de la especie *Bixa Orellana*, este solo será producto de la molienda de la semilla sin agregado alguno de cualquier otro material o sustancia extraña.

En general deberá cumplir con lo establecido en la NTP 209.200 1982 (revisada en el 2018).

Requisitos químicos:

- Humedad: Máx. 12%
- Cenizas totales (m/m): Máx. 6%
- Cenizas insolubles en ácido clorhídrico al 10% (m/m): 1%
- Extracto alcohólico: Mín. 3%
- Extracto étereo: Mín. 4%
- Fibra: Máx. 15%

Requisitos microbiológicos:

- Numeración de bacterias aerobias: ≤ 105 UFC/g
- Numeración de enterobacterias: ≤ 102 UFC/g
- Salmonella: Ausencia/50g
- Numeración de bacterias coliformes: ≤ 102 UFC/g
- E. coli: Ausencia
- Staphylococcus aureus coagulasa positiva: Ausencia
- Numeración de Clostridium sulfitorreductor: ≤ 10 UFC/g
- Numeración de hongos y levaduras: ≤ 102 UFC/g

Requisitos higienico sanitarios:

- Las semillas de achiote deberán estar libres de insectos vivos, muertos y/o fragmentos, mohos y de cualquier otro agente contaminante.

Presentación:

- No deberá presentar agregados de féculas extrañas a las especies.
- El contenido de impurezas no excederá del 3% (m/m)
- Estará libre de cualquier olor y sabor extraño.
- Deberá estar exento de colorantes artificiales.
- El achiote deberá comercializarse en envases que se encuentren en condiciones higiénicas, que no transmitan al producto sustancias desagradables y que la protejan adecuadamente contra la absorción de humedad y la contaminación.

En presentación de frasco de vidrio de hasta 10 Kg.
Vida útil: 2 años

Rotulado:

El rótulo deberá cumplir con lo establecido en la NTP 209.038.

En forma específica en cada envase o rótulo adherido a él, deberá especificar lo siguiente:

- Nombre del producto y nombre comercial
- Nombre y dirección del procesador o envasador
- Peso neto
- Lugar de procedencia
- Fecha de envasado y fecha de vencimiento.

Transporte:

Los productos deberán transportarse en vehículos que no deberán transmitir características indeseables que impidan el consumo del producto.

0-13415-0900-0+
WELBER MONTAÑEZ HACOSTROZA
TTE INF
JEFE DE CLASE I

0-13270-02265-0+
PATY YBI CHURUPA CANCINO
TTE INF
CAMITE DE LA CIA INT N° 2



032

Los productos deberán transportarse en vehículos que no deberán transmitir características indeseables que impidan el consumo del producto.

O - 270402255 - O+
PATTY YBECILLITUPA CANCINO
MAY 2017
CMIDTE DE LA CIA INT N° 2



Los productos deberán transportarse en vehículos que no deberán transmitir características indeseables que impidan el consumo del producto.

N° 4.8 OREGANO SECO MOLIDO

Hojas secas del género perenne *Origanum*, especies y sub especies, pertenecientes a la familia de las lamiceas. Las hojas del orégano desecado son de un color pálido verde-grisáceo a un verde oliva.

Requisitos sensoriales:

- Aspecto: conforme al tipo de que se trate
- Color: Verde-grisáceo a un verde oliva.
- Sabor y olor: Olor fuerte y aromático y sabor característico aromático dulce, fresco, picante y ligeramente amargo exento de olor a humedad y de otros olores extraños.

No deberá tener materias extrañas al producto, como restos de origen animal, vegetal o mineral, distintos al producto.

Debe presentar ausencia de insectos vivos, y prácticamente ausencia de insectos muertos, fragmentos de insectos y contaminación por roedores apreciables a la vista.

Debe cumplir con los requisitos microbiológicos contemplados en la Tabla N° 2 de la Norma Técnica Peruana N° 209.190 así como con los requisitos químicos y físicos contemplados en la Tabla N° 03 de la Norma Técnica Peruana N° 209.190:2011/ENM 1 2013.

Vida útil: Hasta seis (6) meses.

Presentación:

Envase: Limpios y en buen estado, hecho de un material que no ejerza ninguna acción sobre el producto, y lo proteja frente al aumento o pérdida de humedad y sustancias volátiles. Presentación de hasta un (1) Kg.

Rotulado

La información mínima que debe contener el rotulado del producto es: nombre del producto, nombre o razón social y dirección del productor, procedencia (lugar o país de origen) peso neto, número de lote.

Transporte:

Los productos deberán transportarse en vehículos que no deberán transmitir características indeseables que impidan el consumo del producto.

N° 4.9 CANELA ENTERA

Son las capas de corteza interna, entera de las ramas y de los brotes tiernos de ciertas especies del género *Cinnamomum*. Estas capas de corteza se obtienen cuando se separa la corteza externa, la corteza interna y el parénquima cortical. Estas son convenientemente secadas. Se presentan bajo la forma de cilindros o tubos.

Características Organolépticas:

- Aspecto: Cáscara en forma de tubos o cilindros.
- Color: Pardo amarillento opaco.
- Olor: Característico, aromático.
- Sabor: Azucarado ligeramente picante.

O-11457500-0+
HELBER NÚÑEZ HUASTOZA
TTE INF
JEFE DE CLASE I

O-127032255-0+
PATY YBI CANTUPA GARCINO
MY INT
CMDE DE LA CA INT N° 3



Requisitos físico-químicos:

- Humedad: Máx. 12%
- Almidón: Máx. 22%
- Cenizas totales: Máx. 5%
- Cenizas insolubles en ácido clorhídrico (1+9): Máx. 1.5%
- Extracto alcohólico: Mín. 5%
- Aceite esencial: Mín. 1.5%
- Extracto etéreo: 0.8%

Requisitos microbiológicos:

- Numeración de bacterias aerobias: ≤105 UFC/g
- Numeración de bacterias anaerobias: ≤104 UFC/g
- Numeración de enterobacterias: ≤10 UFC/g
- Salmonella y Shigella: Ausencia
- Numeración de bacterias del género Coli: ≤0.1/g
- E. coli: Ausencia
- Staphylococcus aureus: Ausencia
- Streptococcus: Ausencia
- Numeración de Bacillus cereus: ≤10 UFC/g
- Numeración de Clostridium sulfitorreductor: ≤50 UFC/g
- Numeración de hongos y levaduras: ≤10 UFC/g

Presentación:

- No deberá presentar elementos vegetales extraños a la especie.
- No deberá ser aromatizada artificialmente.
- No deberá presentar materias extrañas en un porcentaje superior al 1%.
- Deberá estar exenta de insectos vivos o muertos, materia terrosa, parásitos, mohos, suciedades y microorganismos que indiquen una manipulación defectuosa del producto.
- El envase deberá proteger a la canela de la humedad y contaminaciones. El material que se indica a continuación, deberá ser resistente a la acción del producto y no modificará en este sus características físicas y/o químicas.

En presentación de bolsas o taper de hasta 50 Kg.

Vida útil: Mínimo 6 meses

Rotulado:

El rótulo deberá cumplir con lo establecido en la NTP 209.038.

En forma específica en cada envase o rótulo adherido a el, deberá especificar lo siguiente:

- Nombre del producto y nombre comercial
- Nombre y dirección del procesador o envasador
- Peso neto
- Lugar de procedencia
- Fecha de envasado y fecha de vencimiento.

Transporte:

Los productos deberán transportarse en vehículos que no deberán transmitir características indeseables que impidan el consumo del producto.

O-1243-000-0+
HELBER MARTINEZ HINOSTROZA
JEFE DE CLASE 4

O-1770402255-0+
PATY YRI CHILLUPA CANCINO
CNDTE DE LA CIA INT N° 2



034

N° 4.10: CLAVO DE OLOR ENTERO

Producto natural, de color café oscuro, planta condimentaria, utilizada como aderezo, potencializarían de sabor, para ser usados en productos de consumo humano.

Aspecto	: forma alargada
Color	: café
Aroma de sabor	: característico aromático
Humedad	: 15.0% max.
Cenizas	: 8.0% max.

Para su conservación, el producto se debe almacenar en lugar fresco, seco y cerrado herméticamente, en buenas condiciones de almacenamiento, mantiene sus características organolépticas durante un año.

El rótulo deberá cumplir con lo establecido en la NTP 209.038.

En forma específica en cada envase o rótulo adherido a él, deberá especificar lo siguiente:

- ✓ Nombre del producto y nombre comercial
- ✓ Nombre y dirección del procesador o envasador
- ✓ Peso neto
- ✓ Lugar de procedencia
- ✓ Fecha de envasado y fecha de vencimiento

N° 4.11: MANÍ ENTERO SIN TOSTAR

Arachis hypogaea, cacahuete o maní.

Es una legumbre de la familia de las Fabaceae, cuyos frutos son considerados frutos secos que contiene semilla apreciadas en la gastronomía.

Producto descascarada, seleccionado y limpio, variedad de comercialización de color morado o rojas, sabor y color típico de maní, sin sabor de rancio o moho.

Características Organolépticas:

- ✓ Aspecto: forma alargada.
- ✓ Color: morado o rojo.
- ✓ Olor: Característico a maní.
- ✓ Sabor: a maní.

Requisitos físico-químicos:

- ✓ Humedad: Máx. 2-+3 %
- ✓ Almidón: Máx. 100%
- ✓ Acidez 0.5 %
- ✓ Aceite esencial: Mín. 1.5%
- ✓ Extracto etéreo: 0.8%

0-12417900-01
HELBERT MACIELA
Jefe de Clase I

0-12417900-01
PATY YBI
CMDE DE LA CIA INT N° 2



Requisitos microbiológicos:

- ✓ Numeración de bacterias aerobias: ≤ 1000 ufc/g
- ✓ NMP de coliformes totales: ≤ 10 UFC/g
- ✓ Salmonella y Shigella: Ausencia
- ✓ Numeración de bacterias del género Coli: Ausencia
- No deberá presentar elementos vegetales extraños.
- No deberá ser aromatizada artificialmente.
- Deberá estar exenta de insectos vivos o muertos, materia terrosa, parásitos, mohos, suciedades y microorganismos que indiquen una manipulación defectuosa del producto.
- El envase deberá proteger de la humedad y contaminaciones. El material deberá ser resistente a la acción del producto y no modificará en este sus características físicas y/o químicas
- Vida útil mínimo 06 meses

El maní es envasado en fundas de polietileno de un espesor de 12/50 micrones material apto para el empaque de productos de consumo humano, sellado contra la humedad.

Ingrediente: Maní crudo 100%

El rótulo deberá cumplir con lo establecido en la NTP 209.038.

En forma específica en cada envase o rótulo adherido a él, deberá especificar lo siguiente:

- ✓ Nombre del producto y nombre comercial
- ✓ Nombre y dirección del procesador o envasador
- ✓ Peso neto
- ✓ Lugar de procedencia
- ✓ Fecha de envasado y fecha de vencimiento

N° 4.12 PASAS NEGRA

Es el producto elaborado con uvas provenientes de las diferentes variedades de la especie *Vitis vinifera* L. fitosanitariamente sanas, limpias, convenientemente maduras y libres de cualquier residuo de pesticidas, a las cuales se las ha deshidratado.

El producto requerido por nuestra Entidad es sin semillas y de color negro.

Las uvas empleadas en la elaboración de pasas deberán ser cuidadosamente lavadas, libre de toda sustancia extraña como insecticidas y fungicidas.

Las uvas empleadas en la elaboración de pasas deberán ser lavadas con agua acidulada a la temperatura de 20°C cuando provengan de plantas rociadas con productos arsenicales.

Las uvas deberán ser cosechadas a 21° Brix aproximadamente.

Requisitos generales:

Contenido de humedad será de 25% como máximo.

No deberá presentar impurezas minerales provenientes de piedras u otros materiales objetables.

No presentarán hojas o pedazos de ellas y otros elementos vegetales extraños.

Requisitos organolépticos:

0-1645-000-0+
HELBEN VALERIO CASTROZA
JEFE DE CLASE I

0-170332758-0+
PATY YBI
CMDE DE LA CIA INT N° 2



036

Aspecto: Frutas desecadas, enteras, sin semillas
Color: negro propio
Olor: propio
Sabor: propio

Requisitos microbiológicos:

El producto estará libre de microorganismos patógenos y de los causantes de la descomposición así como de las sustancias producidas por ellos.

Presentación:

Envase: limpios y en buen estado, hecho de un material que no ejerza ninguna acción sobre el producto, y lo proteja frente al aumento o pérdida de humedad y sustancias volátiles. Presentación de hasta un (1) Kg.

Rotulado

La información mínima que debe contener el rotulado del producto es: nombre del producto, nombre o razón social y dirección del productor, procedencia (lugar o país de origen) peso neto, número de lote.

Transporte:

Los productos deberán transportarse en vehículos que no deberán transmitir características indeseables que impidan el consumo del producto.

N° 4.13 REFRESCO EN POLVO

Mezclas en polvo o granulados, constituido por azúcares, edulcorantes o mezclas de estos, acidulantes, saborizantes, colorantes, y de otros ingredientes o aditivos permitidos, que por reconstrucción en agua permiten la obtención de una bebida instantánea.

Se requiere que las bebidas sean de los siguientes sabores: piña, naranja, chicha morada y durazno.

Requisitos específicos:

Las bebidas instantáneas preparadas a partir de las mezclas en polvo, deben tener sabor, aroma y apariencia característicos del producto, libre de olores y sabores extraños u objetables.

Requisitos físico-químicos:

Las mezclas en polvo para preparar bebidas instantáneas deben cumplir con lo siguiente:

Humedad, % m/m máximo 5,0%. Método de ensayo AOAC 925.45°
Vida útil: Hasta veinticuatro (24) meses.

Presentación:

Envase: sobres de polipropileno biorientado o sachet trilaminado de 15 a 25.000 g.

Rotulado

La información mínima que debe contener el rotulado del producto es: nombre del producto, nombre o razón social y dirección del productor, procedencia (lugar o país de origen) peso neto, número de lote, número de registro sanitario.

Transporte:

Los productos deberán transportarse en vehículos que no deberán transmitir características indeseables que impidan el consumo del producto.

N° 4.14 VINAGRE TINTO

O-1245-0+
WELBER ALBERTO H/OSTROZA
TTE INF
JEFE DE CLASE I

O-127402255-0+
PATIY YSI CHILUPA CANCINO
MY INT
CMDE DE LA CA INT N° 2



037

Tinto, de primera calidad.

Fecha de vencimiento: Mínimo de seis (6) meses.

Presentación:

En botella de 250 ml, 500 mml o de 01 litro. Herméticamente sellado y con precinto de seguridad.

Rotulado

La información mínima que debe contener el rotulado del producto es: nombre del producto, nombre o razón social y dirección del productor, procedencia (lugar o país de origen) peso neto, número de lote, número de registro sanitario y fecha de vencimiento.

Transporte:

Los productos deberán transportarse en vehículos que no deberán transmitir características indeseables que impidan el consumo del producto.

**N° 4.15 SUSTANCIA DE CARNE Y GALLINA
DE CARNE**

Es un polvo enriquecido y concentrado al fuego, preparado con carne de res, legumbres y finas especias para realzar el sabor de las recetas, dándoles un toque especial

Calidad: De primera.

El producto debe estar debidamente sellado, exento de sabores, y olores extraños.

Vida útil: hasta 12 meses.

Presentación:

Bolsa herméticamente sellada por 500 grs, resistente a la manipulación, transporte y almacenaje.

Rotulado

La información mínima que debe contener el rotulado del producto es: nombre del producto, nombre o razón social y dirección del productor, procedencia (lugar o país de origen) peso neto, número de lote, número de registro sanitario y fecha de vencimiento.

Transporte:

Los productos deberán transportarse en vehículos que no deberán transmitir características indeseables que impidan el consumo del producto.

DE GALLINA

Caldo deshidratado de gallina en polvo, tipo instantáneo, concentrado en polvo, de calidad de primera.

Vida útil: hasta 12 meses.

Presentación:

Bolsa herméticamente sellada por 500 grs, resistente a la manipulación, transporte y almacenaje.

Rotulado

La información mínima que debe contener el rotulado del producto es: nombre del producto, nombre o razón social y dirección del productor, procedencia (lugar o país de origen) peso neto, número de lote, número de registro sanitario y fecha de vencimiento.

Transporte:

Los productos deberán transportarse en vehículos que no deberán transmitir características indeseables que impidan el consumo del producto.

N° 4.16 HONGO SECO Y LAUREL

0-124523007-0+
HELBER MARTINEZ HASTROZA
JTE INF
JEFE DE CLASE I

0-124523225-0+
PATTY YBILILLITUPA CANGCINO
JTE INF
JEFE DE CLASE I



038

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE LAS HOJAS DE LAUREL

Son las hojas enteras, secas del *Laurus nobilis*.

Requisitos organolépticos:

- Tamaño: de 2 Cm a 5 Cm.
- Color: Verde claro a verde oscuro.
- Aspecto: Característico del producto.
- Sabor: Característico del producto.

Requisitos químicos:

- Humedad (m/m): 8 a 10%
- Cenizas totales (m/m) en base seca: Máx. 1%
- Cenizas insolubles en ácido clorhídrico: Máx. 1%
- Fibra (m/m): Máx. 20%
- Contenido de aceite esencial (Cineol): Mín. 1.5%

Requisitos microbiológicos:

- Numeración de microorganismos aerobios estrictos o facultativos: <10 UFC/g
- Numeración de *Clostridium sulfitorreductor*: <10 UFC/g
- Numeración de bacterias del género *Coli*: <10 UFC/g
- *E. coli*: Ausencia
- Numeración de hongos y levaduras: ≤10 UFC/g
- *Salmonella* y *Shigella*: Ausencia/20g

Presentación:

- No deberá presentar parásitos y/o insectos vivos o muertos.
- No deberá contener materias extrañas al producto.
- No deberá ser coloreado ni aromatizado artificialmente.
- No deberá contener elementos vegetales extraños a la especie.
- Deberá estar libre de peciolo y tallos.
- Se deberá emplear envases que protejan al producto de la humedad y de las posibles contaminaciones. El siguiente material, deberá ser resistente a la acción del producto y no modificará sus características físicas y químicas, ni comunicará sabores extraños al producto. Deberá ser impermeable al aceite, al aire y al agua.

La presentación requerida es en bolsas o frascos de hasta 50 Kg.

Vida útil: 6 meses

Rotulado:

El rótulo deberá cumplir con lo establecido en la NTP 209.038 y además deberá contener la leyenda "laurel" seguido de su clasificación (entero).

En forma específica en cada envase o rótulo adherido deberá especificarse lo siguiente:

- Nombre del producto y nombre comercial
- Nombre y dirección del procesador o envasador
- Peso neto.
- Lugar de procedencia
- Fecha de envasado y fecha de vencimiento.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE LOS HONGOS DESECADOS

Producto obtenido por desecación o liofilización de hongos comestibles de una sola especie, ya sean enteros o en lonjas.

Criterios de calidad:

O-12/000000-0+
HELENA NAVEZ MAGROZA
TTE INF
JEFE DE CLASE I

O-12/000000-0+
PATY YENI ALTUPA CANGINO
MY INT
CMDE DE LA CIA INT N° 2



039

Color, olor y sabor: Propios de la especie.
Contenido de agua: Máx. 13%

Defectos permitidos:

Impurezas minerales: Máx. 2%
Impurezas orgánicas de origen vegetal: Máx. 0.02% en peso.
Contenido de hongos dañados por larvas: Máx. 10%

Presentación:

El producto deberá mantenerse a una temperatura baja que conserve su calidad durante el transporte, almacenamiento y distribución hasta el internamiento a nuestra Entidad.

Se debe impedir que estos productos absorban humedad y sean atacados por ácaros o insectos, en particular polillas y gorgojos.

Se presentarán en bolsas de polipropileno de hasta 2 kg.

Rotulado:

Cada envase o rótulo adherido deberá especificar lo siguiente:

- Nombre del producto y nombre comercial
- Nombre y dirección del procesador o envasador
- Peso neto.
- Lugar de procedencia
- Fecha de envasado y fecha de vencimiento.

Transporte:

Los productos deberán transportarse en vehículos que no deberán transmitir características indeseables que impidan el consumo del producto.

N° 4.17 SILLAO OSCURO

Producto elaborado a base de soya, de calidad “primera”

Presentación:

Envase sellado y rotulado según NTP 209.038:2009 Alimentos Envasados. El envase requerido es el siguiente:

Botella de PET hasta de 5 Kg o 5 litros.

Vida útil: Hasta cinco (5) años.

Rotulado

La información mínima que debe contener el rotulado del producto es: nombre del producto, nombre o razón social y dirección del productor, procedencia (lugar o país de origen) peso neto, número de lote, número de registro sanitario y fecha de vencimiento.

Transporte:

Los productos deberán transportarse en vehículos que no deberán transmitir características indeseables que impidan el consumo del producto.

N° 4.18 ESENCIA DE VAINILLA

Denominada también esencia de vainilla. Es la esencia aromática, con aroma a vainilla.

Es un endulzante sin calorías.

Presentación:

O-1245550-0+
HELBER L. J. HINOSTROZA
Jefe INF
JEFE DE CLASE I

O-124402233-0+
PATY YSI C. LILIANA CANGINO
Jefe INF
JEFE DE LA CIA INT N° 2



040

Botellas por 1 litro.

Rotulado

La información mínima que debe contener el rotulado del producto es: nombre del producto, nombre o razón social y dirección del productor, procedencia (lugar o país de origen) peso neto, número de lote, número de registro sanitario y fecha de vencimiento.

Transporte:

Los productos deberán transportarse en vehículos que no deberán transmitir características indeseables que impidan el consumo del producto.

Se precisa que todos los bienes requeridos mediante el presente procedimiento de selección, además de cumplir con las Especificaciones Técnicas, deberán cumplir de manera obligatoria con lo dispuesto en el Decreto Legislativo N° 1062 “Ley de Inocuidad de los Alimentos”, el Decreto Supremo N° 004-2011-AG “Aprueban Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria”, así como las demás legislaciones sanitarias que resulten aplicables.

Asimismo, precisamos que los alimentos que se internen a nuestra Entidad no deberán tener agentes contaminantes; que puedan resultar nocivos para la salud.

El proveedor que se presente al procedimiento de selección y resulte adjudicado con la buena pro, procediendo a suscribir el Contrato correspondiente, asume la obligación de brindar a nuestra Entidad, la información del producto (cuando se requiera), y sobre las advertencias y/o riesgos que debe considerar nuestra Entidad respecto de los referidos productos. Dichos riesgos y/o advertencias no deberán incumplir lo establecido en las Especificaciones Técnicas, las cuales se detallan a continuación.

En la línea de lo referido en el párrafo precedente, deberá acreditar para la etapa de presentación de ofertas, que sus establecimientos cuentan con el saneamiento ambiental regulado en el Decreto Supremo N° 022-2001-SA, concordado con lo establecido en la Resolución Ministerial N° 449-2001-SADM “Aprueban norma sanitaria para trabajos de desinsectación, desratización, desinfección, limpieza y desinfección de reservorios de aguas, limpieza de ambientes y de tanques sépticos” En ese sentido, deberán presentar el Certificado de Saneamiento Ambiental vigente del establecimiento del postor ganador o de los integrantes del postor ganador, que comprenda las actividades de desinsectación, desratización y desinfección.

0-1245-0300-0+
HELBER MARTINEZ HINOJOSA
JTE INF
JEFE DE CLASE I

0-1245-0300-0+
PATY YBI CACILLUPA CANGCINO
JTE INT
CMDE DE LA CIA INT N° 2



**MINISTERIO DE DEFENSA – EJÉRCITO PERUANO -2A BRIGADA DE INFANTERÍA UO 0826 AYACUCHO
[BASES ADMINISTRATIVAS – CONTRATACION DIRECTA N° 001-2022 – ADQUISICION DE ALIMENTOS PARA
EL PERSONAL DE TROPA SERVICIO MILITAR VOLUNTARIO DE LA IV DIVISION DEL EJERCITO Y LA 2A
BRIGADA DE INFANTERIA”**

El proveedor que presente su oferta a nuestra Entidad para determinado ítem o ítems, deberá ofertar la totalidad de sub ítems que conforman el mismo.

Nota Importante: Cualquier alimento que al momento que se interne o durante el periodo de garantía, evidencie la falta de inocuidad y riesgo contra la salud pública, será remitido a los Organismos de Certificación, Organismos de Inspección o Laboratorios de ensayo, a efectos de detectar si los mismos hubieran producido un riesgo potencial contra la salud de nuestro personal; ello con la finalidad de informar inmediatamente al SENASA o DIGESA para que se adopten las acciones correspondientes.



8. LUGAR DE ENTREGA:

La entrega del suministro convocado en el presente proceso de selección se realizará en el Almacén de Clase I de la Compañía de Intendencia del BS N° 2, y posteriormente el contratista deberá llevarlos a las bases componentes de la 2da Brigada de Infantería del Ejército en coordinación con la Compañía de Intendencia (Órdenes de Salida), de acuerdo al siguiente detalle:

UNIDADES	ARTICULOS	EFFECTIVO
(1)	BCT VILLA VIRGEN	194
BCT No 34	BCT COLPA	50
VILLA VIRGEN	BCT PACOBAMBA	50
CONVENCIÓN	TOTAL RACIONES	294
	P/C PICHARI	6
(2)	BCT CANAYRE	97
BCT No 42	BCT UNION MANTARO	98
PICHARI	BCT CORAZON PATA	56
	TOTAL RACIONES	257
(3)	P/C HUANTA	128
	BCT CARHUARAN	40
BCT No 51	BCT CEQCE	40
HUANTA	BCT VIRACCHAN	40
	TOTAL RACIONES	248
(4)	P/C BC No 116 PICHARI	173
BC No 116	BCT LLOCHEGUA	42
PICHARI	BCT RAMADILLA	42
	TOTAL RACIONES	257
(5)	P/C CEC No 2 PICHARI	117
PICHARI BAJO	BAC 115 PICHARI	105
	CIA ING COMB 115	79
	TOTAL RACIONES	301
	P/C PICHARI	7
(6)	BCT LIMONCHAYUQ	98
BFFEE No 41	BCT ROSARIO	55
PICHARI	BCT CCANO	53
	BCT TUTUMBARU	63
	TOTAL RACIONES	276
(7)	BC No 2	175
JERT D.	CIA PM No 2	63
AYARZA	CIA COM No 2	57
HUAMANGA	CIA CMDO 2	66
	SANAF	49
	CMDO VRAE 4	78
	TOTAL RACIONES	488
(8) QUICAPATA	COM VRAE	77
	TOTAL RACIONES	77
BS No 2	BCT MOROCHUCOS	35
	TOTAL EFFECT.	2233

0-124673900-0+
HELBER NÚÑEZ MACSTRIZA
TTE INF
JEFE DE CLASE I

0-127102255-0+
PATY YBI CHALLUPA CANGINO
MY INT
CMOTE DE LA CIA INT N° 2



049

Las direcciones de la Bases y/o Puestos de Comando son las siguientes:

UNIDADES	BASES CT	DIRECCIÓN
PICHARI	PC IV DE	AV. EJERCITO A LT 17- BAJO FUERTE PICHARI DISTRITO: PICHARI PROVINCIA: LA CONVENCION DPTO: CUZCO
	PC 2a BRIG INF	AV. EJERCITO A LT 17- BAJO FUERTE PICHARI DISTRITO: PICHARI PROVINCIA: LA CONVENCION DPTO: CUZCO
	CEC N° 2 PICHARI	AV. EJERCITO A LT 17- BAJO FUERTE PICHARI DISTRITO: PICHARI PROVINCIA: LA CONVENCION DPTO: CUZCO
	BAC N° 115 PICHARI	AV. EJERCITO A LT 17- BAJO FUERTE PICHARI DISTRITO: PICHARI PROVINCIA: LA CONVENCION DPTO: CUZCO
BCT N°34	PC - BCT N° 34 VILLA VIRGEN	SECTOR AEROPUERTO ZONA VILLA VIRGEN DISTRITO: VILLA VIRGEN PROVINCIA: LA CONVENCION DPTO: CUZCO
	BCT Colpa	C.P COLLPA, REF. PLANTA DE BOMBEO 3 DEL GAS DE CAMISEA. DISTRITO: ANCO PROVINCIA: LA MAR DPTO: AYACUCHO
	BCT Pacobamba	ESTACION DE BOMBEO #4- PACOBAMBA DISTRITO: ANCOI PROVINCIA: LA MAR DPTO: AYACUCHO
BCT N°42	PC - BCT N° 42 CANAYRE	AV. PUENTE SAVIA S/N DISTRITO: CANAYRE PROVINCIA: HUANTA DPTO: AYACUCHO
	BCT Pichari	AV. EJERCITO A LT 17- BAJO FUERTE PICHARI DISTRITO: PICHARI PROVINCIA: LA CONVENCION DPTO: CUZCO
	BCT Unión Mantaro	CP UNION MANTARO S/N DISTRITO: CANAYRE PROVINCIA: HUANTA DPTO: AYACUCHO
	BCT Corazon Pata	CP CORAZON PATA ELEVACIONES DE CARRETERA SAN JOSE DISTRITO: CANAYRE PROVINCIA: HUANTA

0-1245-0000-0-0-
WELBER MARTINEZ HINOJOSA
TTE INF
JEFE DE CLASE I

0-1274-002255-0-0-
PATY YBI CHALITUPA CANGIHO
MY INT
CAMOTE DE LA CIA INT N° 2



050

MINISTERIO DE DEFENSA – EJÉRCITO PERUANO -2A BRIGADA DE INFANTERÍA UO 0826 AYACUCHO
[BASES ADMINISTRATIVAS – CONTRATACION DIRECTA N° 001-2022 – ADQUISICION DE ALIMENTOS PARA
EL PERSONAL DE TROPA SERVICIO MILITAR VOLUNTARIO DE LA IV DIVISION DEL EJERCITO Y LA 2A
BRIGADA DE INFANTERIA”

0-13455890-0+
HELBER HERNANDEZ HINCERO
JEFE DE CLASE I

0-13440235-0+
PATY YB CHILLUPA CANCINO
CMDE DE LA CIA INT N° 2

BCT N° 51	PC - BCT N° 51 HUANTA	DPTO: AYACUCHO AV. CIRCUNVALACION 998- CASTROPAMAPA DISTRITO: CANAYRE PROVINCIA: HUANTA DPTO: AYACUCHO
	BCT Carhuanan	PAKCHANCA QANO S/N DISTRITO: UCHURACCAY PROVINCIA: HUANTA DPTO: AYACUCHO
	BCT Ceqce	JR. EUSEBIO AGUILAR S/N DISTRITO: SANTILLAN PROVINCIA: HUANTA DPTO: AYACUCHO
	BCT Viracochan	CARRETERA VIRACOCHANCHULLAY CCPP MAYHUAVILCA DISTRITO: AYAHUANCO PROVINCIA: HUANTA DPTO: AYACUCHO
BC N° 116	PC - BC N° 116 PICHARI	AV. HEROES DEL VRAE S/N DISTRITO: PICHARI PROVINCIA: LA CONVENCION DPTO: CUSCO
	BCT Llochegua	JR. GUILLERMO CAMPEAN S/N DISTRITO: LLOCHEGUA PROVINCIA: HUANTA DPTO: AYACUCHO
	BCT Ramadilla	BASE RAMADILLA DISTRITO: SIVIA PROVINCIA: HUANTA DPTO: AYACUCHO
BFFEE N° 41	PC - BFFEE N° 41 LIMONCHATOQ	CARRETERA 28B KM 156 DISTRITO: AYNA PROVINCIA: LA MAR DPTO: AYACUCHO
	BCT Rosario	CP ROSARIO- CARRETERA 28B KM 163 DISTRITO: AYNA PROVINCIA: LA MAR DPTO: AYACUCHO
	BCT Ccano	CARRETERA 28B KM 108 DISTRITO: AYNA PROVINCIA: LA MAR DPTO: AYACUCHO
	BCT Tutumbaru	CARRETERA 28B KM 125 DISTRITO: AYNA PROVINCIA: LA MAR DPTO: AYACUCHO



051

**REQUERIMIENTO Y FICHAS TÉCNICAS DE LOS PRODUCTOS PARA EL PERSONAL DE
TROPA UO 0826 - ALIMENTOS PARA PERSONAS**

1. AREA USUARIA

EJERCITO PERUANO UO 0826 – 2a Brigada de Infantería– Ayacucho (Compañía de Intendencia del Batallón de Servicios N° 2).

2. FINALIDAD PUBLICA

Las características técnicas de los productos que más adelante se detallaran, tienen como finalidad garantizar el suministro mensual de alimentos en las mejores condiciones de calidad y costos destinados a la alimentación del personal de tropa de la Entidad (2a Brigada de Infantería UO 0826) para el cumplimiento de los objetivos institucionales asignados.

3. ANTECEDENTES

Continuar con el abastecimiento para la alimentación del personal de tropa, realizando para ello procesos de selección, los mismos que se realizaran bajo la modalidad de JER-T UO 0826 – 2a Brigada de Infantería.

4. OBJETIVO

4.1 OBJETIVO ESTRATEGICO INSTITUCIONAL

Tiene por objeto seleccionar a la persona natural o jurídica que se encargara del suministro de alimentos para el personal de tropa, los mismos que se realizara bajo la modalidad de JERT UO 0826 – 2a Brigada de Infantería.

4.2 ACCION ESTRATEGICA INSTITUCIONAL

Realizar la convocatoria dentro del marco de la Ley de Contrataciones de Estado y su Reglamento considerando los plazos establecidos a fin de contar con contratos vigentes para el AF 2022; evitando que la oficina de contrataciones realice compras directas.

5. PLAN OPERATIVO INSTITUCIONAL

La contratación será financiada con cargo a la fuente de financiamiento de Recursos Ordinarios (RO) de la Unidad Ejecutora 003: Ejército Peruano del periodo AF 2022, de acuerdo al plan de contrataciones y adquisiciones de la Unidad.

6. FICHA TÉCNICA

6.1 DESCRIPCIÓN

El presente procedimiento de selección de paquete, tiene como finalidad provisionar a nuestra Entidad Ejército Peruano Unidad Operativa N° 0826- 2a Brigada de Infantería, de bienes: productos alimenticios, destinados al consumo de nuestro personal: tropa.

La presente adquisición de alimentos para el personal de tropa es de acuerdo al DS N° 005-2020-DE y por la emergencia sanitaria que afronta el país.

En ese sentido, se requiere contratar productos alimenticios para consumo humano, según la relación de paquetes que a continuación se detallan:

N°	ARTICULO	CANTIDAD	U/MEDIDA
VIVERES SECOS			
1.1	ARROZ PILADO SUPERIOR	8,500.000	Kg.
1.2	AZUCAR RUBIA DOMÉSTICA	3,900.000	Kg.
1.3	ACEITE VEGETAL COMESTIBLE	1,400.000	Kg.

061

MINISTERIO DE DEFENSA – EJÉRCITO PERUANO -2A BRIGADA DE INFANTERÍA UO 0826 AYACUCHO
[BASES ADMINISTRATIVAS – CONTRATACION DIRECTA N° 001-2022 – ADQUISICION DE ALIMENTOS PARA
EL PERSONAL DE TROPA SERVICIO MILITAR VOLUNTARIO DE LA IV DIVISION DEL EJERCITO Y LA 2A
BRIGADA DE INFANTERIA”

O-124523255-0+
HELBERT RIVERA AOSTRIZZA
JEFE DE CLASE I

1.4	HOJUELA DE AVENA	600.000	Kg.
1.5	LENTEJAS CALIDAD 2 SUPERIOR	600.000	Kg.
1.6	PALLAR CALIDAD SUPERIOR	600.000	Kg.
1.7	ARVEJA PARTIDA CALIDAD 2 SUPERIOR	800.000	Kg.
1.8	FREJOL CASTILLA CALIDAD 2 SUPERIOR	700.000	Kg.
1.9	FREJOL PANAMITO CALIDAD 2 SUPERIOR	600.000	Kg.
1.10	MAIZ AMILACEO MOROCHO CATEGORIA PRIMERA	150.000	Kg.
1.11	HARINA DE TRIGO PREPARADA	600.000	Kg.
1.12	HARINA DE TRIGO (Panificación)	7,400.000	Kg.
1.13	AJO ENTERO CALIDAD SUPERIOR	40.000	Kg.
1.14	PESCADO JUREL EVISCERADO SIN CABEZA Y SIN COLA CONGELADO (HGT)	4,000.000	Kg.
TUBERCULOS, VERDURAS DIVERSAS, FRUTAS Y HUEVOS			
2.1	PAPA YUNGAY CALIDAD PRIMERA	5,000.000	Kg.
2.2	ZAPALLO MACRE CATEGORIA PRIMERA	400.000	Kg.
2.3	CHOCLO CATEGORIA EXTRA O PRIMERA	500.000	Kg.
2.4	LIMÓN CATEGORIA I	400.000	Kg.
2.5	COL CRESPA CALIDAD PRIMERA	400.000	Kg.
2.6	VAINITA CALIDAD PRIMERA	400.000	Kg.
2.7	NARANJA VALENCIA CALIDAD PRIMERA	5,000.000	Kg.
2.8	MANZANA DELICIA CATEGORIA I	700.000	Kg.
2.9	HUEVO DE GALLINA CALIDAD PRIMERA	2,500.000	Kg.

O-1270122255-0+
PATY YB CHILITUPA CANCINO
CNDTE DE LA CA INT N° 2



062

**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 *Oryza sativa* 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, deberá ser inocuo y apropiado para el consumo humano, exento de sabores y olores extraños; de insectos vivos, muertos o en cualquiera de sus estados fisiológicos; exentos de suciedad que represente un peligro para la salud humana. Asimismo, se encontrará exento de granos mohosos, germinados, sucios, de hielén y polvillo, según indican los numerales 5.1, 5.2.4 y 5.2.6 de la NTP 205.011:2021.

De acuerdo a la longitud del grano, el arroz pilado superior puede ser clasificado en las siguientes clases, según el numeral 4.2.2 de la NTP 205.011:2021:

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

La clase se asignará 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, según indica el numeral 5.2.1.1 de la NTP 205.011:2021.

Y presentará las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
Requisitos generales y específicos	Cumplir con lo indicado en los numerales 5.1, 5.2.4 y 5.2.6 de la NTP de la referencia.	NTP 205.011:2021 ARROZ Arroz elaborado. Requisitos. 3ª Edición
Clase y longitud	Cumplir con lo indicado en los numeral 5.2.1 y tabla 1 de la NTP de la referencia, según la clase de arroz pilado superior a contratar.	
Grado	Cumplir con lo indicado en el numeral 5.2.3 y tabla 2 para el arroz pilado superior de la NTP de la referencia.	
Contenido de humedad	Cumplir con lo indicado en el numeral 5.2.5 de la NTP de la referencia.	
INOCUIDAD	Cumplir con los requisitos establecidos por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria – DIGESA, autoridad nacional competente ¹ .	Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA, sus modificatorias y regulación complementaria

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

Precisión 1: La entidad convocante deberá precisar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 3.2 y/o proforma del contrato) la clase de arroz requerido, según lo establecido en la Tabla 1 de la NTP 205.011:2021; 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 deberá 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 deberá ser entregado en envases que cumplan con lo especificado en la NTP 399.163-1:2017 ENVASES Y ACCESORIOS PLÁSTICOS EN CONTACTO CON ALIMENTOS. Parte 1: Disposiciones generales y requisitos. 3ª Edición, y su Corrigenda Técnica² y que salvaguarden las cualidades de calidad, higiénicas, nutricionales, tecnológicas y sensoriales del alimento; asimismo los envases deben ser fabricados con sustancias que sean inocuas y apropiadas para el uso al que se destinan. No deberán 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 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

En el rotulado de los envases de arroz pilado superior, además de cumplir con lo establecido en el artículo 117 del Decreto Supremo N° 007-98-SA y sus modificatorias, deberá 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, deberá considerar lo siguiente, según el numeral 9.2 de la NTP 205.011:2014:

- nombre comercial (arroz pilado superior),
- tipo de arroz (arroz pilado),
- grado del arroz,
- país de origen.

Precisión 3: La entidad convocante deberá indicar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 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.

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



64

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 (*Saccharum* 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 tener color amarillo pardo, sabor y olor característico, no deberá presentar insectos, arena, tierra u otras impurezas que indiquen una manipulación defectuosa del producto, según lo indica el numeral 5 de la NTP 207.007:2015.

O-124157300/O+
HEIBER M. RIVERA RIVERO
JEFE DE CLASE I

O-127352255 - O+
PATY YBI C. ALIQUIA CANCINO
CMDE DE LA CIA INT N° 2

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
- Color, sabor, olor	Cumplir con lo indicado en el numeral 5.1 de la NTP de la referencia.	NTP 207.007:2015 AZÚCAR. Azúcar rubia. Requisitos
- Aspecto	Cumplir con lo indicado en el numeral 5.2 de la NTP de la referencia.	
- Polarización a 20 °C, °Z - Humedad, % m/m - Cenizas conductimétricas, % m/m - Color a 420 nm, UI - Azúcares reductores, % m/m - Sustancias insolubles (sedimentos) mg/kg	Cumplir con lo indicado en la Tabla 2 del numeral 6.1 de la NTP de la referencia.	
- Factor de seguridad	Cumplir con lo indicado en el numeral 4.2 de la NTP de la referencia.	
INOCUIDAD	Cumplir con los requisitos establecidos por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria – DIGESA, la autoridad nacional competente ¹ .	Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA, sus modificatorias y normas complementarias.



Precisión 1: Ninguna

2.2. Envase

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 D.S. N° 007-98-SA y sus modificatorias.

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

El envase deberá 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 D.S. N° 007-98-SA y su modificatoria D.S. N° 038-2014-SA.

El envase no deberá alterar las características del producto y deberá 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 3.2 y/o proforma del contrato), el peso neto del producto por envase. Además, podrá indicar las características del envase tales como: material, peso, tipo de cerrado, siempre que se haya verificado que estas características aseguren la pluralidad de postores.

2.3. Rotulado

El rotulado de la Azúcar Rubia Doméstica, deberá cumplir con lo indicado en el artículo 117 del "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas" aprobado mediante D.S. 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.**

O-12497-00-0+
WELBER MORALES HINOSTROZA
JEFE DE CLASE I
TTE INF

- Nombre del producto.
- Declaración de los ingredientes y aditivos empleados en la elaboración del producto.
- Nombre y dirección del fabricante.
- Nombre, razón social y dirección del importador, lo que podrá figurar en etiqueta adicional.
- Número de Registro Sanitario.
- Fecha de vencimiento, cuando el producto lo requiera con arreglo a lo que establece el Codex Alimentarius o la norma sanitaria peruana que le es aplicable.
- Código o clave del lote.
- Condiciones especiales de conservación, cuando el producto lo requiera.
- Forma en que se presenta, por ejemplo: granulado.
- Peso neto en kilogramos del producto envasado.

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

2.4. Inserto

No aplica

Precisión 4: No aplica

O-12497-00-0+
PATTY YBI CANTUPO CANCEINO
MY INT
CMOTE DE LA CIA INT N° 2



**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 (2019).

El aceite vegetal comestible podrá contener los aditivos alimentarios presentados en el numeral 3 de la norma Codex CXS 19-1981 (2019).

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
Color	Cumplir con lo indicado en el numeral 1 para aceite refinado, según corresponda, del Apéndice de la norma de la referencia.	CXS 19-1981 (2019) Norma para grasas y aceites comestibles no regulados por normas individuales
Olor y sabor		
Materia volátil a 105 °C		
Impurezas insolubles		
Contenido de jabón		
Hierro (Fe)		
Cobre (Cu)		
Índice de ácido	Cumplir con lo indicado en el numeral 4 de la norma de la referencia.	
Índice de peróxido		
Contaminantes	Cumplir con lo indicado en el numeral 4 de la norma de la referencia.	
INOCUIDAD	Cumplir con los requisitos establecidos por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria – DIGESA, Autoridad Nacional competente ¹ .	Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA, sus modificatorias y regulación complementaria

Precisión 1: Ninguna.

2.2. Envase y/o embalaje

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.

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



O-124675300-0+
HELBER MARTÍN CHINOSTROZA
JEFE DE CLASE I

O-124675300-0+
PATY YBARRA CACALUTUPA CANGCINO
JEFE DE CLASE I

67

El envase deberá 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 3.2 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 deberá 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:

- a) nombre del producto;
- b) declaración de los ingredientes y aditivos empleados en la elaboración del producto;
- c) nombre y dirección del fabricante;
- d) nombre, razón social y dirección del importador, lo que podrá figurar en etiqueta adicional;
- e) número de registro sanitario;
- f) 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;
- g) código o clave del lote;
- h) condiciones especiales de conservación, cuando el producto lo requiera, por ejemplo: “Manténgase protegido de la luz”;
- i) 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 : HOJUELA DE AVENA
Denominación técnica : HOJUELAS DE AVENA
Unidad de medida : Kilogramo
Descripción general : Es el producto obtenido de los granos de avena (*Avena sativa*, L o *Avena bizantina*, L) previamente limpiados, secados, estabilizados, descascarados, cortados transversalmente o no, y que han sido aplastados para formar las hojuelas, escamas o copos.

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1. Del bien

Las hojuelas de avena deberán provenir de granos de avena enteros, limpios, sanos, libres de infestación por insectos y de cualquier otra materia extraña objetable; por lo que deberán cumplir con los requisitos establecidos en la NTP 205.033:1982 (Revisada el 2016). Las hojuelas de avena deberán ser preparadas, procesadas y envasadas bajo condiciones higiénico-sanitarias acordes con el CAC/RCP 1-1969 (2003) y otros códigos de prácticas recomendados por el Codex que sean pertinentes para este producto, según los numerales 5.1 y 5.2 de la NTP 205.050:2014 y su enmienda ENM1:2016.

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
Requisitos físico: - Tamaño de partícula - Materias extrañas	Cumplir con lo establecido en el numeral 6.1 (correspondiente a hojuela de avena normal) de la NTP de la referencia	NTP 205.050:2014 HOJUELAS DE AVENA. Requisitos y métodos de ensayo y su enmienda ENM1:2016
Requisitos fisicoquímicos - Humedad - Proteína (base seca x5,7) - Fibra cruda (base seca) - Cenizas (base seca) - Grasa (base seca) - Ácidos grasos libres (base seca)	Cumplir con lo establecido en el numeral 6.2 de la NTP de la referencia	
Requisitos sensoriales	Cumplir con lo establecido en el numeral 6.4 de la NTP de la referencia	
INOCUIDAD	Cumplir con los requisitos establecidos por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria – DIGESA, autoridad nacional competente ¹ .	Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA, sus modificatorias y normas complementarias

Precisión 1: Ninguna

2.2. Envase

Las hojuelas deberán envasarse en recipientes que salvaguarden las cualidades higiénicas, nutritivas, tecnológicas y organolépticas (sensoriales) del producto. Los recipientes, inclusive el

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



O-1245-000-04
 HELER LÓPEZ RINOSTROZA
 JEFE DE CLASE I
 TTE INF
 O-1245-000-04
 PATY YBIL CARRILLO CANGINO
 MT INT
 CMDE DE LA CIA INT N° 2

69

material de envasado, deberán ser fabricados con sustancias que sean inocuas y de acuerdo al uso que se destina. No deberán transmitir al producto ninguna sustancia tóxica ni olores o sabores desagradables, según el numeral 10.1 de la NTP 205.050:2014 y su enmienda ENM1:2016.

El envase deberá 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 D.S. N° 007-98-SA y su modificatoria según el D.S. N° 038-2014-SA.

Precisión 2: La entidad convocante deberá indicar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 3.2 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 deberá cumplir con lo establecido la NTP 209.038:2009 (revisada el 2014), según el numeral 10.2 de la NTP 205.050:2014 y su enmienda ENM1:2016.

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

2.4. Inserto

No aplica

Precisión 4: No aplica



O-12457330-0-0+
WELBER J. GARCIA MONTROZA
TTE INF
JEFE DE CLASE I

O-12402255-0-0+
PATY YBI CILLITUPA CANCINO
MY INT
CMOTE DE LA CIA INT N° 2

70

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 deberá ser inocua y apta para el consumo humano, exenta de sabores y olores extraños, de insectos vivos, muertos o en cualquiera de sus estadios, de materias extrañas inorgánicas que representen un peligro para la salud humana. Cada lote deberá estar conformado por una misma variedad (es decir un mismo color, forma y otras características varietales); 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 se clasificará de acuerdo a su calibre en los siguientes tamaños, según indica el numeral 5.1 de la NTP 205.022:2014 (revisada el 2019):

Calibre (tamaño)	Diámetro (mm)
1	Mayor o igual que 7,5
2	Menor que 7,5

Y presentará las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
Requisitos generales	Cumplir con lo indicado en el numeral 6.1 de la NTP de la referencia.	
Contenido de humedad	Cumplir con lo indicado en el numeral 6.2.1 de la NTP de la referencia.	
Grado de calidad	Cumplir con lo indicado en el numeral 6.2.2 y la tolerancia para el grado de calidad 2 - superior establecida en la Tabla 2 de la NTP de la referencia.	NTP 205.022:2014 (revisada el 2019) LEGUMINOSAS. Lenteja. Requisitos. 2ª Edición
Calibre (tamaño)	Cumplir con lo indicado en el numeral 5.1 de la NTP de la referencia, según el tamaño a contratar.	
INOCUIDAD	Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, autoridad nacional competente ¹ .	Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG y sus modificatorias

Precisión 1: La entidad convocante deberá precisar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 3.2 y/o proforma del contrato) el calibre de la lenteja calidad 2 - superior requerida, de acuerdo a lo establecido en la norma NTP 205.022:2014 (revisada el 2019), por ejemplo: Lenteja calidad 2 - superior de calibre (tamaño) 1.

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

2.2. Envase y/o embalaje

La lenteja calidad 2 - superior deberá envasarse en envases de primer uso que cumplan con lo especificado en la NTP 399.163-1:2017 ENVASES Y ACCESORIOS PLÁSTICOS EN CONTACTO CON ALIMENTOS. Parte 1: Disposiciones generales y requisitos. 3ª Edición, y su Corrigenda Técnica², que salvaguarden las cualidades de calidad, higiénicas, nutricionales, tecnológicas y sensoriales del producto. Los envases, incluido el material de envasado, deberán estar fabricados con sustancias que sean inocuas y adecuadas para el uso al que se destinen. No deberán transmitir al producto ninguna sustancia tóxica ni olores o sabores desagradables. Cuando el producto se envase en sacos, éstos deberán 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 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

En el rotulado de los envases de lenteja calidad 2 - superior deberá 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, 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 emitido por el SENASA;
- código de rastreabilidad generado en el procesamiento del alimento.

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

2.4. Inserto

No aplica.

Precisión 4: No aplica.

0-124575900-0+
WELBER NÚÑEZ HINOJOSA
JEFE DE CLASE I

0-124042255-0+
PATTY YBI CHILUTUA CASCINO
CMDE DE LA CIA INT N° 2



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

MINISTERIO DE DEFENSA – EJÉRCITO PERUANO -2A BRIGADA DE INFANTERÍA UO 0826 AYACUCHO
[BASES ADMINISTRATIVAS – CONTRATACION DIRECTA N° 001-2022 – ADQUISICION DE ALIMENTOS PARA
EL PERSONAL DE TROPA SERVICIO MILITAR VOLUNTARIO DE LA IV DIVISION DEL EJERCITO Y LA 2A
BRIGADA DE INFANTERIA”

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 deberá ser inocuo y apropiado para el consumo humano, exento de sabores y olores extraños, de insectos vivos, muertos o en cualquiera de sus estadios, no deberán presentar suciedad (impurezas de origen animal) en cantidades que representen un peligro para la salud humana; según indica el numeral 6.1 de la NTP 205.019:2015.

El pallar calidad superior tiene 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.

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
Requisitos generales	Cumplir con lo indicado en el numeral 6.1 de la NTP de la referencia.	NTP 205.019:2015 LEGUMINOSAS. Pallar. Requisitos. 2ª Edición
Uniformidad	Cumplir con lo indicado en el numeral 6.2.1 de la NTP de la referencia.	
Contenido de humedad	Cumplir con lo indicado en el numeral 6.2.2 de la NTP de la referencia.	
Sanidad y aspecto	Cumplir con lo indicado en el numeral 6.2.3 y la tolerancia para el Grado de Calidad superior establecida en la Tabla 1 de la NTP de la referencia.	
INOCUIDAD	Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, autoridad nacional competente ¹ .	Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG y sus modificatorias

Precisión 1: Ninguna.

2.2. Envase y/o embalaje

El pallar calidad superior, deberá 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 deberá cumplir con lo especificado en la CTN 399.163-1:2017 ENVASES Y ACCESORIOS PLÁSTICOS EN CONTACTO CON ALIMENTOS. Parte 1: Disposiciones generales y requisitos. 3ª Edición, y su Corrigenda Técnica², estar fabricados con sustancias que sean inocuas y adecuadas para el uso que se destinen, no deberán transmitir al producto ninguna sustancia toxica ni olores o sabores

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

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



73

desagradables. Además, el pallar calidad superior deberá 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 deberán estar limpios, ser resistentes, y estar bien cosidos o sellados, se comercializará en su envase original, según el numeral 11 de la NTP 205.019:2015.

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

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, deberán 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:

- 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 emitido por el SENASA;
- código de rastreabilidad generado en el procesamiento del alimento.

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

2.4. Inserto No aplica.

Precisión 4: No aplica.

O-124175900-O+
HELBER MANRIQUEZ RINOSTROZA
JEFE DE CLASE I
TTE INF

O-1270102263-O+
PATY YBI CHUTUPA CANCINO
MAY INT
CMOTE DE LA CIA INT N° 2



**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 : Arveja partida son los cotiledones separados y descascarados del grano de arveja. La arveja, es el grano procedente de la especie *Pisum sativum* 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 deberá ser inocua y apta para el consumo humano, exenta de sabores y olores extraños, de insectos vivos, muertos o en cualquiera de sus estadios y exenta de materias extrañas inorgánicas que representen un peligro para la salud humana. Cada lote deberá estar conformado por una misma variedad (mismo color, forma y otras características varietales), según indica el numeral 5.1 de la NTP 205.025:2014 (revisada el 2019).

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
Requisitos generales	Cumplir con lo indicado en el numeral 5.1 de la NTP de la referencia.	NTP 205.025:2014 (revisada el 2019) LEGUMINOSAS. Arveja partida. Requisitos. 2ª Edición
Contenido de humedad	Cumplir con lo indicado en el numeral 5.2.1 de la NTP de la referencia.	
Grado de calidad	Cumplir con lo indicado en el numeral 5.2.2 y la tolerancia establecida en la Tabla 1 para el grado de calidad 2 - superior de la NTP de la referencia.	
INOCUIDAD	Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, autoridad nacional competente ¹ .	Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG y sus modificatorias

Precisión 1: 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, incluido el material de envasado, deberán estar fabricados con sustancias que sean inocuas y adecuadas para el uso al que se destinan. No deberán transmitir al producto ninguna sustancia tóxica ni olores o sabores desagradables. Cuando el producto se envase en sacos, éstos deberán 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 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.

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



O-11-5722-0-0+
HELBER C. V. VOSTROZA
JEFE DE CLASE I

O-11-5722-0-0+
FAITY YBI CANTUPO CANGINO
MY INT
CMOTE DE LA CIA INT N° 2

75

- 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 emitido por el SENASA;
- código de rastreabilidad generado en el procesamiento del alimento.

2.4. Inserto
No aplica.

0-2157-20-0+
HELBER VALLE FLOSTROZA
TE INF
JEFE DE CLASE I

Q. 1270472255 - O+
PATY YBI CHINATUPA CANCINO
MY INT
CMDE DE LA CIA INT N° 2

**FICHA TÉCNICA
APROBADA**

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

Denominación del bien : FRIJOL CASTILLA CALIDAD 2 - SUPERIOR
Denominación técnica : FRIJOL CASTILLA GRADO DE CALIDAD 2 - SUPERIOR
Unidad de medida : KILOGRAMO
Descripción general : El frijol castilla calidad 2 - superior es el grano maduro procedente de la especie *Vigna unguiculata*, es de color crema con mancha alrededor del hilo de color negro o marrón.

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1. Del bien

El frijol castilla calidad 2 - superior se comercializará 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.

Y presentará las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
Uniformidad	Cumplir con lo indicado en el numeral 6.1 y la tabla 1 (según el grado de calidad 2 - superior) de la NTP de la referencia.	NTP 205.015:2015 LEGUMINOSAS. Frijol. Requisitos. 3ª Edición, y su Corrigenda Técnica NTP 205.015:2015/COR 1:2016 CORRIGENDA 1. LEGUMINOSAS. Frijol. Requisitos. 1ª Edición
Humedad	Cumplir con lo indicado en el numeral 6.2 de la NTP de la referencia.	
Sanidad y aspecto	Cumplir con lo indicado en el numeral 6.3 y la tabla 1 (según el grado de calidad 2 - superior), de la NTP de la referencia.	
INOCUIDAD	Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, autoridad nacional competente ¹ .	Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG y sus modificatorias

Precisión 1: Ninguna.

2.2. Envase y/o embalaje

El frijol castilla calidad 2 - superior deberá ser envasado según lo establecido en la norma Codex CXC 1-1969 (2020) Principios generales de higiene de los alimentos y la NTP 399.163-1:2017 ENVASES Y ACCESORIOS PLÁSTICOS EN CONTACTO CON ALIMENTOS. Parte 1: Disposiciones generales y requisitos. 3ª Edición y su Corrigenda Técnica², de tal manera que el producto quede debidamente protegido, según indican los numerales 7 y 10.1 de la NTP 205.015:2015 y su Corrigenda Técnica.

Los granos de frijol castilla calidad 2 - superior se envasarán 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 deberán estar fabricados con sustancias que sean inocuas y apropiadas para el uso al que se destinan. No deberán transmitir al producto sustancias tóxicas ni olores o sabores desagradables, además,

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

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

cuando el producto se envase en sacos, estos deberán 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 3.2 y/o proforma del contrato), el peso neto del producto por envase. Además, podrá indicar las características del envase tales como: material, peso, tipo de cerrado, siempre que se haya verificado que estas características aseguren la pluralidad de postores.

2.3. Rotulado

El rotulado de los envases de los granos de frijol castilla calidad 2 - superior, deberán cumplir con lo establecido en la norma NTP 209.038:20192019 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 indicando como "grado 1 o extra", "grado 2 o superior" o "grado 3 o corriente";
- número de Autorización Sanitaria de Establecimiento emitido por el SENASA;
- código de rastreabilidad generado en el procesamiento primario del alimento.

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

2.4. Inserto No aplica.

Precisión 4: No aplica.

O-124573300-04+
HEBER M. C. HINASTROZA
JEFE DE CLASE I

O-124573300-04+
PATY YBI
CMDE DE LA CIA INT N° 2



**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 *Phaseolus vulgaris* (L.) o frijol común.

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1. Del bien

El frijol panamito calidad 2 - superior se comercializará 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.

Y presentará las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
Uniformidad	Cumplir con lo indicado en el numeral 6.1 y la tabla 1 (según el grado de calidad 2 - superior) de la NTP de la referencia.	NTP 205.015:2015 LEGUMINOSAS. Frijol.
Humedad	Cumplir con lo indicado en el numeral 6.2 de la NTP de la referencia.	Requisitos, 3ª Edición, y su Corrigenda Técnica NTP 205.015:2015/COR 1:2016 CORRIGENDA 1. LEGUMINOSAS. Frijol.
Sanidad y aspecto	Cumplir con lo indicado en el numeral 6.3 y la tabla 1 (según el grado de calidad 2 - superior), de la NTP de la referencia.	Requisitos, 1ª Edición
INOCUIDAD	Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, autoridad nacional competente ¹ .	Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG y sus modificatorias

Precisión 1: Ninguna.

2.2. Envase y/o embalaje

El frijol panamito calidad 2 - superior deberá ser envasado según lo establecido en la norma Codex CXC 1-1969 (2020) Principios generales de higiene de los alimentos y la NTP 399.163-1:2017 ENVASES Y ACCESORIOS PLÁSTICOS EN CONTACTO CON ALIMENTOS. Parte 1: Disposiciones generales y requisitos, 3ª Edición y su Corrigenda Técnica², de tal manera que el producto quede debidamente protegido, según indican los numerales 7 y 10.1 de la NTP 205.015:2015 y su Corrigenda Técnica.

Los granos de frijol panamito calidad 2 - superior se envasarán 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 deberán estar fabricados con sustancias que sean inocuas y apropiadas para el uso al que se destinan. No

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

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



O-12456500/O+
WELBER MARTINEZ HINOSTROZA
JEFE DE CLASE I

O-127102255-O+
PATY YBI CHALUPA CAUCINO
JEFE DE CLASE I

79

deberán transmitir al producto sustancias tóxicas ni olores o sabores desagradables, además, cuando el producto se envase en sacos, estos deberán 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 3.2 y/o proforma del contrato), el peso neto del producto por envase. Además, podrá indicar las características del envase tales como: material, peso, tipo de cerrado, siempre que se haya verificado que estas características aseguren la pluralidad de postores.

2.3. Rotulado

El rotulado de los envases de los granos de frijol panamito calidad 2 - superior, deberán 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 indicando como "grado 1 o extra", "grado 2 o superior" o "grado 3 o corriente";
- número de Autorización Sanitaria de Establecimiento emitido por el SENASA;
- código de rastreabilidad generado en el procesamiento primario del alimento.

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

2.4. Inserto No aplica.

Precisión 4: No aplica.

O-1241727-00/O+
HELBER NESTOR HINOJOSA
JEFE DE CLASE I

O-1270402255-O+
PATY YAN CHILITUPA CANCINO
MAYOR
COMITE DE LA CIA INT N° 2



**FICHA TÉCNICA
APROBADA**

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

Denominación del bien	: MAÍZ MOROCHO DE CATEGORÍA PRIMERA
Denominación técnica	: MAÍZ AMILÁCEO VARIEDAD MOROCHO DE CATEGORÍA PRIMERA
Unidad de medida	: KILOGRAMO
Descripción general	: El maíz amiláceo es el grano que pertenece al tipo de maíz harinoso, blando, suave; puede ser de color variado, y está comprendido en la especie <i>Zea mays</i> L. var. Amilácea. El maíz del grupo comercial Morocho, clasificado así de acuerdo a la textura del grano, se caracteriza porque el grano está compuesto por granos de almidón harinoso sueltos que están cubiertos por una capa delgada del almidón corno debajo del pericarpio. El almidón suelto ocupa aproximadamente hasta el 80 % del volumen del grano.

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1. Del bien

El maíz morocho presentará las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
Características físicas por variedad/raza	Cumplir con lo indicado en la Tabla 1 y Anexo A de la norma de la referencia para la variedad/raza Morocho.	NTP 205.051:2009 (revisada el 2019) CEREALES Y LEGUMINOSAS. Maíz amiláceo. Grano seco. Definiciones, clasificación y requisitos. 2ª Edición
Requisitos: - humedad - granos dañados - granos infestados - materias extrañas (impurezas)	Cumplir con lo indicado en el numeral 6 y tabla 2 de la norma de la referencia para categoría primera.	
Color del grano	Cumplir con lo indicado en el numeral 6 de la norma de la referencia.	
INOCUIDAD	Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, autoridad nacional competente ¹ .	Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG y sus modificatorias

Precisión 1: Ninguna.

2.2. Envase y/o embalaje

El maíz morocho deberá envasarse en recipientes que salvaguarden la higiene y las características físicas, nutritivas y organolépticas. Los recipientes, incluido el material de envasado, deberán estar fabricados con sustancias que sean inocuas y adecuadas para el uso al que se destinan. No deberán transmitir al producto ninguna sustancia tóxica ni olores o sabores ajenos al producto. Cuando el producto se envase en sacos, éstos deberán estar limpios, ser resistentes y estar cosidos y sellados, según el numeral 7 de la NTP 205.051:2009 (revisada el 2019).

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

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



O-12437500-D+
HELBER MARCELO HINOSTROZA
JEFE DE CLASE I

O-12437500-D+
PATY YELI CILLUPA CANGCINO
JEFE DE CLASE I

31

2.3. Rotulado

El rotulado del maíz morocho deberá especificar lo siguiente, según el numeral 8 de la NTP 205.051:2009 (revisada el 2019):

- nombre del producto,
- nombre del cultivar,
- categoría de calidad.

Además de lo antes mencionado, el rotulado deberá incluir lo siguiente:

- nombre y dirección del productor, envasador o comercializador;
- número de lote;
- fecha de envasado y fecha de vencimiento;
- contenido neto;
- número de Autorización Sanitaria de Establecimiento emitida por el SENASA;
- código de rastreabilidad generado en el procesamiento del alimento.

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

2.4. Inserto

No aplica.

Precisión 4: No aplica.

O-24100000/O+
WELBER NÚÑEZ HINOSTROZA
Jefe de Clase I
TTE INF

O-12000000/O+
PATY YBARRA
PATTY YBARRA CARRASCO
INT INT
CMDTE DE LA CIA INT Nº 2



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>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. Es la harina que contiene un agregado de sustancia leudante.

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1. Del bien

La harina de trigo deberá contener los nutrientes que establezcan las normas vigentes. La harina de trigo deberá 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 deberá 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).

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
Requisitos físico químicos	Cumplir con lo establecido en el numeral 6.2.1 para el tipo especial de la NTP de la referencia.	NTP 205.064:2015 (revisada el 2020) TRIGO. Harina de trigo para consumo humano. Requisitos. 1ª Edición
Requisitos físico sensorial	Cumplir con lo establecido en el numeral 6.2.2 de la NTP de la referencia.	
Aditivos alimentarios	Cumplir con lo establecido en los numerales 4.12 y 7 de la NTP de la referencia.	
MICRONUTRIENTES	Cumplir con lo establecido en el artículo 4 del documento de la referencia.	Reglamento de la Ley que dispone la fortificación de harinas con micronutrientes-Ley N° 28314, aprobado mediante Decreto Supremo N° 012-2006-SA
INOCUIDAD	Cumplir con los requisitos establecidos por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria – DIGESA, autoridad nacional competente.	Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA, sus modificatorias y normativa complementarias

Precisión 1: Ninguna.

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



83

2.2. Envase y/o embalaje

Se emplearán 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, deberán estar fabricados con sustancias inocuas y apropiadas al uso para el que se destinan. No deberán transmitir al producto sustancias tóxicas ni olores ni sabores desagradables. Cuando el producto se envase en sacos, éstos deberán estar limpios, ser resistentes y estar bien cocidos. El peso tendrá 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 deberá 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 3.2 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.

3. Rotulado

El rotulado de los envases de harina de trigo, además de lo contemplado en el artículo 117 del 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, deberá 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 deberá 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 3.2 y/o proforma del contrato), otra información que considere deba estar rotulada. La información adicional que se solicite no puede modificar las características del bien descritas en el numeral 2.1 de la presente ficha técnica.

2.4. Inserto

No aplica.

Precisión 4: No aplica.

O-14573004-0+
HELBERT GARCIA HASTROZA
JEFE DE CLASE I

O-270402255-0+
PATY YBECILLUPA CÁNICO
CMDE DE LA CA INT N° 2



**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 *Triticum aestivum* o *Triticum durum*, 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 deberá contener los nutrientes que establezcan las normas vigentes. La harina de trigo deberá 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 deberá 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).

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
Requisitos físico químicos	Cumplir con lo establecido en el numeral 6.2.1 para el tipo especial de la NTP de la referencia.	NTP 205.064:2015 (revisada el 2020) TRIGO. Harina de trigo para consumo humano. Requisitos. 1ª Edición
Requisitos sensorial físico	Cumplir con lo establecido en el numeral 6.2.2 de la NTP de la referencia.	
Aditivos alimentarios	Cumplir con lo establecido en el numeral 7 de la NTP de la referencia.	
MICRONUTRIENTES	Cumplir con lo establecido en el artículo 4 del documento de la referencia.	Reglamento de la Ley que dispone la fortificación de harinas con micronutrientes-Ley N° 28314, aprobado mediante Decreto Supremo N° 012-2006-SA
INOCUIDAD	Cumplir con los requisitos establecidos por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria-DIGESA, autoridad nacional competente ¹ .	Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA, sus modificatorias y normativa complementaria

Precisión 1: Ninguna.

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



0-124575500-0+
HELBER ALFARO CASTROZA
JEFE DE CLASE I

0-124575500-0+
PATY YBI CAJALUTUPA CANCINO
JEFE DE CLASE I

83

2.2. Envase y/o embalaje

Se emplearán 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, deberán estar fabricados con sustancias inocuas y apropiadas al uso para el que se destinan. No deberán transmitir al producto sustancias tóxicas ni olores ni sabores desagradables. Cuando el producto se envase en sacos, éstos deberán estar limpios ser resistentes y estar bien cocidos. El peso tendrá 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 deberá 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 3.2 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 el Artículo 117 del 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, deberá 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 deberá 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 3.2 y/o proforma del contrato), otra información que considere deba estar rotulada. La información adicional que se solicite no puede modificar las características del bien descritas en el numeral 2.1 de la presente ficha técnica.

2.4. Inserto

No aplica.

Precisión 4: No aplica.

O-124-00000-0+
HELBER MARTINEZ HINOJOSA
JEFE DE CLASE I

O-177645233-0+
PATY YBI
CMIOTE DE LA CIA INT N° 2



**FICHA TÉCNICA
APROBADA**

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

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

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1. Del bien

El ajo categoría primera, deberá ser entero, compacto y bien formado, de consistencia firme, exentos de pudriciones o daños físicos (heridas y rajaduras), de materia extraña (tierra, piedra, arena u otro material extraño objetable), de plagas (hongos, insectos, ácaros, nematodos, entre otros), de humedad externa (salvo la condensación consiguiente a su remoción de una cámara frigorífica), de cualquier olor, color o sabor no característico que afecte la calidad del producto; los lotes de ajo deberán estar conformados por bulbos de la forma típica de la variedad, compactos y constituidos por dientes ovoides, carnosos, estar completos, secos o curados, cubiertos con sus propias hojas envoltientes secas y sin signos de desecación, cada lote de ajo deberá estar conformado por una misma variedad, según lo indica el numeral 5.1 de la NTP 011.101:2015 (revisada el 2021).

Y presentará las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
Requisitos generales	Cumplir con lo indicado en el numeral 5.1 de la NTP de la referencia.	
Categoría, sanidad y aspecto	Cumplir con lo indicado en el numeral 5.2 y Tabla 1 de la NTP de la referencia para ajo categoría primera.	NTP 011.101:2015 (revisada el 2021) HORTALIZAS. Ajo. Requisitos. 2ª Edición
Clasificación	Cumplir con lo indicado en el numeral 5.3.1.1 de la NTP de la referencia.	
INOCUIDAD	Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria SENASA, autoridad nacional competente ¹ .	Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG y sus modificatorias

Precisión 1: Ninguna.

2.2. Envase y/o embalaje

El ajo categoría primera, deberá ser envasado tomando en consideración lo establecido en las normas Codex CXC 1-1969 (2020) Principios generales de higiene de los alimentos, CXC 53-2003 (2017) Código de prácticas de higiene para las frutas y hortalizas frescas y CXC 44-1995 (2004) Código de prácticas para el envasado y transporte de frutas y hortalizas frescas, de tal manera que el producto quede debidamente protegido.

Los bulbos de ajo deberán ser envasados en sacos, bolsas u otros envases de grado alimentario, para el expendio al por menor en mallas, cajas, u otros envases de tamaño y peso variables, el contenido de cada unidad de embalaje debe ser homogéneo y estar compuesto únicamente por

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



87

bulbo de ajo de la misma variedad y calidad; los envases deben estar limpios y compuestos por materiales que no causen alteraciones del producto, que reúnan las condiciones de higiene, limpieza y resistencia a la humedad, manipulación y transporte, de modo que garantice la conservación del producto, según indica el numeral 10 de la NTP 011.101:2015 (revisada el 2021).

Precisión 2: La entidad convocante deberá indicar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 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 del ajo categoría primera, deberá cumplir con lo indicado en la norma Codex CXS 1-1985 (2018) Norma general para el etiquetado de los alimentos preenvasados, además de las disposiciones especificadas en el numeral 9 de la NTP 011.101:2015 (revisada el 2021):

el nombre y variedad del producto indicado;
categoría indicada como "primera";
peso neto, en kilogramos;
nombre o razón social del productor, envasador o vendedor, en el caso de productos importados nombre o razón social del importador;
el país de origen;
número de Autorización Sanitaria de establecimiento emitido por el SENASA;
código de rastreabilidad generado en el procesamiento del alimento.

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 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 : JUREL EVISCERADO SIN CABEZA CONGELADO (HG)
Denominación técnica : PESCADO JUREL EVISCERADO SIN CABEZA
CONGELADO RÁPIDAMENTE
Unidad de medida : kilogramo
Descripción general : Es el pescado de la especie *Trachurus picturatus murphy*
apto para consumo humano, sin cabeza, al que se le ha
quitado totalmente las vísceras y que ha sido sometido a un
proceso de congelación rápida.

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1. Del bien

El Jurel eviscerado sin cabeza congelado (HG) debe ser elaborado con pescado sano de una
calidad apta para venderse al estado fresco para el consumo humano y debe haber sido sometido
a un proceso de congelación en un equipo adecuado, de modo que el intervalo de temperaturas
de cristalización máxima transcurra en el menor tiempo posible. El proceso de congelación rápida
no deberá considerarse completo hasta que el producto alcance una temperatura de -18 °C o
inferior en el centro térmico, una vez estabilizada la temperatura. Asimismo, podrán utilizarse
antioxidantes de acuerdo con los criterios de la norma Codex Stan 192-1995, según lo indicado
en los numerales 2.2 y 4 de la norma Codex Stan 36-1981 y en el D.S. 040-2001-PE y sus
modificatorias.

Si el Jurel eviscerado sin cabeza congelado (HG) está glaseado, el agua utilizada para el
glaseado o para la preparación de soluciones de glaseado será agua potable¹, según lo indicado
en el numeral 3.2 de la norma Codex Stan 36-1981.

El Jurel eviscerado sin cabeza congelado (HG), presentará las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
Deshidratación profunda	Cumplir con los requisitos del numeral 8 de la norma de la referencia.	CODEX STAN 36-1981 (Enm. 1:2013, Rev. 2:2017) NORMA PARA PESCADOS NO EVISCERADOS Y EVISCERADOS CONGELADOS RÁPIDAMENTE.
Materias extrañas		
Olor y sabor		
Textura		
Presencia de parásitos	Cumplir con lo indicado en el numeral 1.2.5 del documento de la referencia.	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.
INOCUIDAD	Cumplir con los requisitos establecidos por el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera - SANIPES, Autoridad Nacional competente ² .	Manual "Indicadores sanitarios y de inocuidad para los productos pesqueros y acuícolas para mercado nacional y de exportación" aprobado mediante Resolución de Dirección Ejecutiva N° 057-2016-SANIPES-DE.

Precisión 1: Ninguna.

¹ Se entiende por agua potable, al agua dulce apta para el consumo humano. Los criterios de potabilidad deben
seguir los lineamientos de las "Guías para la calidad del agua potable" de la Organización Mundial de la Salud.

² Según Capítulo III del Reglamento de la Ley N° 30063 Ley de creación del Organismo Nacional de Sanidad
Pesquera aprobado mediante Decreto Supremo N° 010-2019-PRODUCE.



89

2.2. Envase y/o embalaje

El Jurel eviscerado sin cabeza congelado (HG), debe ser empacado de tal manera que se le proteja de la contaminación y la deshidratación, según lo indicado en el Art. 93 del D.S. N° 040-2001-PE y sus modificatorias.

Precisión 2: La entidad convocante deberá indicar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 3.2 y/o proforma del contrato), el tipo de envase y embalaje que debe usar el postor, como bolsa de polietileno y caja de cartón corrugado, entre otros, siempre que se haya verificado que estas características aseguren la pluralidad de postores.

2.3. Rotulado

El rotulado del Jurel eviscerado sin cabeza congelado (HG), debe cumplir con lo que aplique del Art. 150 del D.S. 040-2001-PE y sus modificatorias, así como con las disposiciones de la norma Codex Stan 1-1985 y las disposiciones específicas, según lo establecido en la norma Codex Stan 36-1981:

- Nombre del alimento (se debe indicar el nombre común de la especie, que es eviscerado y sin cabeza; también la expresión “congelado rápidamente” y la indicación de que el producto debe conservarse en condiciones que mantengan su calidad durante el transporte, el almacenamiento y la distribución).
- Contenido neto (cuando el alimento esté glaseado, en la declaración del contenido neto del alimento no se incluirá el glaseado).
- Instrucciones para el almacenamiento (debe indicarse que el producto debe almacenarse a una temperatura de -18 °C o inferior).
- Nombre o razón social y dirección de la empresa productora, importadora o distribuidora.
- Identificación del lote.
- País de origen en el caso de importación.
- Fecha de duración mínima.
- Instrucciones de uso.
- Los aditivos en orden decreciente, en caso los tenga.

La información especificada debe indicarse en el envase o en los documentos que lo acompañan, pero el nombre del producto, la identificación del lote y el nombre y la dirección del fabricante o envasador deben figurar siempre en el envase, según lo establecido por la norma Codex Stan 36-1981.

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 en el envase. La información adicional que se solicite no puede modificar las características del bien descritas en el numeral 2.1 de la presente ficha técnica.

2.4. Inserto

No aplica

Precisión 4: No aplica

O-12415-000-Q+
HELENERA HINOJOSA
JEFE DE CLASE I
O-12415-000-Q+
PATY YBI CANTUÑA CANGINO
CMOTE DE LA CIA INT N° 2



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

De acuerdo a su tamaño, la papa Yungay calidad primera, se clasificará en los siguientes calibres, según el numeral 5.2 de la NTP 011.119:2016:

- a) calibre extra
- b) calibre primera
- c) calibre segunda

Y presentará las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
Uniformidad	Cumplir lo indicado en el numeral 5.1 de la NTP de la referencia, para la variedad Yungay.	NTP 011.119:2016 PAPA Y SUS DERIVADOS. Papa. Definiciones y requisitos. 3ª Edición
Sanidad y aspecto	Cumplir con lo indicado en el numeral 5.3 de la NTP de la referencia.	
Tamaño	Cumplir con lo indicado en el numeral 5.2 de la NTP de la referencia, según el calibre de papa Yungay calidad primera a contratar.	
INOCUIDAD	Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, autoridad nacional competente ¹ .	Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG y sus modificatorias

Precisión 1: La entidad convocante deberá precisar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 3.2 y/o proforma del contrato) el calibre de papa Yungay calidad primera requerido, de acuerdo a lo establecido en la Tabla 1 de la norma NTP 011.119:2016, por ejemplo: papa Yungay calidad primera de calibre primera.

2.2. Envase y/o embalaje

La papa Yungay calidad primera deberá 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 deberán satisfacer las características de higiene, ventilación y resistencia necesarias para asegurar la manipulación, el transporte y la conservación apropiada de las papas, y deberán estar exentos de cualquier materia y olor extraños. Podrán ser sacos, bolsas u otros envases del

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



91

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 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

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, deberán indicar lo siguiente:

- número de Autorización Sanitaria de Establecimientos emitido por el SENASA,
- código de rastreabilidad generado en el procesamiento primario del alimento.

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

2.4. Inserto No aplica.

Precisión 4: No aplica.

0-124572000-0+
HELBER MARTINEZ HINOSTROZA
Jefe de Clase I
ITE INF

0-127102255-0+
PATY YBI CANTUTUPA CANCINO
MAY INT
CMDTE DE LA CIA INT N° 2



92

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 deberán presentarse maduros, limpios, frescos, enteros y sanos, pertenecerán al mismo cultivar y deberán 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 tendrán como mínimo un peso de 25 kg, según indica la Tabla 1 de la NTP 011.114:2015.

Y presentarán las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
Presentación y Sanidad	Cumplir con lo indicado en los numerales 5.1.1, 5.4 y 5.4.1 y Tabla 1 (para la Categoría primera), de la NTP de la referencia.	NTP 011.114:2015 HORTALIZAS. Zapallo macre. 2ª Edición
Madurez - dureza de cáscara - color de cáscara - textura de pulpa - color de pulpa	Cumplir con lo indicado en el numeral 5.2 y Tabla 1 (para la Categoría primera), de la NTP de la referencia.	
Tamaño	Cumplir con lo indicado en la Tabla 1 (para la Categoría primera), de la NTP de la referencia.	
Defectos	Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, autoridad nacional competente ¹ .	Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG y sus modificatorias
INOCUIDAD		

Precisión 1: Ninguna.

2.2. Envase y/o embalaje

El zapallo macre categoría primera podrá ser no envasado, pero su manipulación deberá 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 deberán 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.

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



93

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

Los documentos que acompañen el envío, además de los requisitos aplicables especificados en la NTP 209.038 2019 ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado de alimentos preenvasados. 8ª Edición, deberán indicar, en idioma español, lo siguiente:

- 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 emitido por el SENASA;
- código de rastreabilidad generado en el procesamiento primario del alimento.

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

2.4. Inserto No aplica.

Precisión 4: No aplica.

0-114572000-0+
HELEER MARIANNEZ HINOSTROZA
Jefe de Clase I

0-127082255-0+
PATY YBI CHILUTUPA CANCINO
CMDE DE LA CA INT N° 2



94

**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>amílácea</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 o primera deberán estar libres de lesiones causadas por contusiones o cualquier otra causa, de olores y sabores extraños, estar sanos, frescos, limpios, bien cubiertos y formados, con un grado de madurez tal que, siendo aptos para el consumo, le permita soportar el manipuleo, transporte y conservación en buenas condiciones; presentarán pancas envoltivas sanas y propias de la variedad pudiéndose tolerar una pequeña abertura que pueda presentarse en la punta. Los granos deberán ser tiernos, turgentes y lechosos, deberán presentar color blanco en su totalidad que cumplan las tolerancias establecidas; serán de forma tipo cilíndrica, cónica, con disposición de sus granos en hileras lineales, desde la base a la punta. Los granos serán anchos y achatados, según los numerales 5.1, 5.2, 5.3 y 5.4 de la NTP 011.105:2014 (revisada el 2019).

Los choclos categoría extra o primera serán de tamaño (calibre) mayor a 12,00 cm, según el numeral 6.2 (para otras variedades de choclo) de la NTP 011.105:2014 (revisada el 2019).

Y presentarán las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
Requisitos generales	Cumplir con lo indicado en el numeral 5.1 de la NTP de la referencia.	NTP 011.105:2014 (revisada el 2019) MAÍZ AMILÁCEO. Choclo. Requisitos. 2ª Edición
Color de los granos	Cumplir con lo indicado en el numeral 5.2 de la NTP de la referencia.	
Forma del choclo y granos de choclo	Cumplir con lo indicado en los numerales 5.3 y 5.4 de la NTP de la referencia.	
Tamaño (calibre)	Cumplir con lo indicado en los numerales 5.5, 6.2 (para otras variedades de choclo) según la categoría extra o primera de la NTP de la referencia.	
Categoría	Cumplir con lo indicado en el numeral 6.1.1 de la NTP de la referencia.	
Tolerancias	Cumplir con lo indicado en el numeral 6.3 (para otras variedades de choclo) de la NTP de la referencia.	Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG y sus modificatorias
INOCUIDAD	Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, autoridad nacional competente ¹ .	

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



O-13.57.000.0+
HELBERT HERNANDEZ HINOSTROZA
JEFE DE CLASE I

O-1270.002255.-O+
PATIY YBI CHUTUPA CASCINO
JEFE DE CLASE I

95

Precisión 1: La entidad convocante deberá precisar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 3.2 y/o proforma del contrato) el tamaño del Choclo categoría extra o primera requerido de acuerdo a lo establecido en la norma NTP 011.105:2014 (revisada el 2019), por ejemplo: Choclo categoría extra o primera de tamaño mayor a 12 cm.

2.2. Envase y/o embalaje

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, de tal forma que garanticen la protección al producto durante su transporte y almacenamiento, deberán 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 deberán ser acondicionados de tal manera que queden protegidos, bien presentados, homogéneo y deberá estar constituido únicamente por mazorcas de choclo del mismo origen, calidad y tamaño. La parte visible del envase deberá 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 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 choclo categoría extra o primera o bien los documentos que acompañen el envío, deberán 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 emitido por el SENASA;
- código de rastreabilidad generado en el procesamiento del alimento.

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

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1. Del bien

El limón categoría I deberá estar entero, ser de consistencia firme, sano (excluirse los afectados por podredumbre o deterioro que impida su consumo) y limpio; prácticamente exento de cualquier materia extraña visible, de plagas (que afecten aspecto general), de daños causados por plagas, por bajas temperaturas, exento de humedad (salvo condensación consiguiente a su remoción de una cámara frigorífica), de cualquier olor y /o sabor extraño, según indica el numeral 5.1 de la NTP 011.006:2005.

El limón categoría I deberá 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 deberán 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 limón categoría I, de acuerdo a su diámetro se clasifica en los siguientes calibres, según indica el numeral 6 de la NTP 011.006:2005.

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

Y presentará las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
Requisitos mínimos	Cumplir con lo indicado en el numeral 5.1 de la NTP de la referencia.	NTP 011.006:2005 FRUTAS. Limón Sutil. Requisitos. 4ª Edición
Categoría	Cumplir con lo indicado en los numerales 5.2.1 y 7.1.1 para Limón Categoría I de la NTP de la referencia.	
Calibre (tamaño)	Cumplir con lo indicado en los numerales 6 y 7.2 para Limón Categoría I de la NTP de la referencia.	
Homogeneidad	Cumplir con lo indicado en el numeral 8.1 de la NTP de la referencia.	
INOCUIDAD	Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria –SENASA, autoridad nacional competente ¹ .	Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG y sus modificatorias

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

0-11-0000000-0+
HELENE MARTINEZ PINASTROZA
JEFE DE CLASE I

0-12-0000000-0+
PATY YBI CANTILUPA CANCINO
JEFE DE CLASE I



97

Precisión 1: La entidad convocante deberá precisar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 3.2 y/o proforma del contrato) el calibre del limón categoría I requerido, de acuerdo a lo establecido en la norma NTP 011.006:2005, por ejemplo: Limón categoría I calibre C.

2.2. Envase y/o embalaje

El contenido de cada envase deberá ser homogéneo y estar constituido únicamente por limones del mismo origen, variedad, calidad y calibre; en la categoría I, el color deberá ser homogéneo. La parte visible del contenido del envase deberá ser representativa de todo el contenido, según indica el numeral 8.1 de la NTP 011.006:2005.

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

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

Precisión 2: La entidad convocante deberá indicar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 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 del limón categoría I deberá cumplir con las disposiciones establecidas en la NTP 209.038:2019 ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado de alimentos preenvasados. 8ª Edición y demás disposiciones establecidas en el numeral 9 de la NTP 011.006:2005:

- nombre del producto y nombre de la variedad;
- nombre/razón social del productor, envasador y/o distribuidor comercializador;
- origen del producto;
- categoría;
- calibre;
- peso neto;
- fecha de envasado;
- lote;
- número de Autorización Sanitaria del Establecimiento emitido por el SENASA;
- código de rastreabilidad generado en el procesamiento del alimento.

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.

HELEER
O-244-5300-3
JTE INF
JEFE DE CLASE I

PATY YB
O-270402255-04
CHILLUPA CANGINO
MY INT
CMOTE DE LA CIA INT N° 2



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.

2.1. Del bien

La col (sinónimo de repollo¹) crepa calidad primera deberá presentarse limpia y fresca, pertenecerá al mismo cultivar y deberá 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.

De acuerdo al tamaño, la col crepa calidad primera presentará la siguiente clasificación según indica el numeral 3.1.5 y la Tabla 2 de la NTP 011.108:1974 (revisada el 2018) y su Corrigenda Técnica:

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

Y presentará las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
Presentación	Cumplir con lo indicado en el numeral 3.1.1 de la NTP de la referencia.	NTP 011.108:1974 (revisada el 2018) HORTALIZAS. Col Crespa. 1ª Edición y su Corrección Técnica NTP 011.108:1974 (revisada el 2018) y CT 1:2019 HORTALIZAS. Col crespa. CORRIGENDA TÉCNICA 1. 1ª Edición
Color	Cumplir con lo indicado en el numeral 3.1.2 de la NTP de la referencia.	
Forma	Cumplir con lo indicado en el numeral 3.1.3 de la NTP de la referencia.	
Consistencia	Cumplir con lo indicado en el numeral 3.1.4 para la calidad primera, de la NTP de la referencia.	
Tamaño y longitud del tocón	Cumplir con lo indicado en los numerales 3.1.5 y 3.1.7, según el tamaño requerido, de la NTP de la referencia.	
Sanidad	Cumplir con lo indicado en el numeral 3.1.6 para la calidad primera, de la NTP de la referencia.	
INOCUIDAD	Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, autoridad nacional competente ² .	Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011- AG y sus modificatorias

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

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

Precisión 1: La entidad convocante deberá precisar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 3.2 y/o proforma del contrato) el tamaño de la col cresa calidad primera requerida de acuerdo a lo establecido en la norma NTP 011.108:1974 (revisada el 2018) y su Corrigenda Técnica, por ejemplo: Col cresa de calidad primera, de tamaño B.

2.2 Envase y/o embalaje

La col cresa calidad primera deberá ser envasada tomando en consideración lo establecido en las Normas Codex: CXC 1-1969 (2020) Principios generales de higiene de los alimentos, CXC 53-2003 (2017) Código de prácticas de higiene para las frutas y hortalizas frescas y CXC 44-1995 (2004) Código de prácticas para el envasado y transporte de frutas y hortalizas frescas.

La col cresa calidad primera deberá 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 3.2 y/o proforma del contrato), el peso neto del producto por envase. Además, podrá indicar las características del envase tales como: material, peso, tipo de cerrado, siempre que se haya verificado que estas características aseguren la pluralidad de postores.

2.3 Rotulado

El rotulado de la col cresa calidad primera deberá 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 emitido por el SENASA;
- código de rastreabilidad generado en el procesamiento del alimento.

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

2.4 Inserto

No aplica.

Precisión 4: No aplica.

O-124-037-000-00-00
HELBER MANTUAY CHINOTROZA
JEFE DE CLASE I

O-137/02285 - O+
PATY YBL CHUTUPA CANCINO
CMDTE DE LA CIA INT N° 2



100

**FICHA TÉCNICA
APROBADA**

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

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

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1. Del bien

Las vainitas calidad primera deberán presentarse limpias, frescas, enteras y sanas; pertenecerán al mismo cultivar, deberán tener un grado de madurez comercial que les permita soportar el manipuleo, transporte y conservación en buenas condiciones, según indica el numeral 4.1.1 de la NTP 011.111:1974 (revisada el 2011) y su Corrigenda Técnica.

De acuerdo al tamaño la vainita calidad primera, podrá ser de los siguientes tamaños, según indica el numeral 4.1.5 de la NTP 011.111:1974 (revisada el 2011) y su Corrigenda Técnica:

Tamaño	Relación diámetro menor/Peso
A	Hasta 0,8 cm; Hasta 7 g
B	Más de 0,8 cm a 1,0 cm; Más de 7 g a 10 g

Y presentará las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
Aspecto, fibrosidad, afrijolamiento y daños (mecánicos y químicos)	Cumplir con lo indicado en el numeral 4.1.4 y la Tabla 2 de la NTP de la referencia.	NTP 011.111:1974 (revisada el 2011) HORTALIZAS. Vainita. 1ª Edición, y su Corrigenda Técnica NTP 011.111:1974 (revisada el 2011)/COR 1:2014 CORRIGENDUM 1. HORTALIZAS. Vainita. 1ª Edición
Forma	Cumplir con lo indicado en el numeral 4.1.3 y la Tabla 2 de la NTP de la referencia.	
Color	Cumplir con lo indicado en el numeral 4.1.2 y la Tabla 2 de la NTP de la referencia.	
Sanidad	Cumplir con lo indicado en el numeral 4.1.6 y la Tabla 2 de la NTP de la referencia.	
Tamaño y longitud	Cumplir con lo indicado en el numeral 4.1.5 y la Tabla 2 de la NTP de la referencia, según el tamaño requerido.	
INOCUIDAD	Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, autoridad nacional competente ¹ .	Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG y sus modificatorias

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

0-1241575500670+
HELBER MABEZ HINOJOSA
JEFE DE CLASE I

0-170402285-0+
PATY YBI HILLITUPA CANCINO
MY INT
CAMOTE DE LA CIA INT N° 3



101

Precisión 1: La entidad convocante deberá precisar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 3.2 y/o proforma del contrato) el tamaño de las Vainitas de Calidad primera requerido de acuerdo a lo establecido en la NTP 011.111:1974 (revisada el 2011) y su Corrigenda Técnica, por ejemplo: Vainita Calidad primera del tamaño A.

2.2. Envase y/o embalaje

Las vainitas calidad primera deberán ser envasadas tomando en consideración lo establecido en las normas Codex CXC 1-1969 (2020) Principios generales de higiene de los alimentos, CXC 53-2003 (2017) Código de prácticas de higiene para las frutas y hortalizas frescas y CXC 44-1995 (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 deberán satisfacer las características de calidad, higiene, ventilación y resistencia necesarias para asegurar la manipulación, el transporte y la conservación apropiada de las vainitas, y deberán estar exentos de cualquier materia y olor extraños. Debe cumplir con los requisitos que se indican en la NTP 203.016:1971 (revisada el 2011) VAINITAS ENVASADAS AL NATURAL. 1ª Edición, según indica el numeral 7.2 de la NTP 011.111:1974 (revisada el 2011) y su Corrigenda Técnica.

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

Los envases, o bien los documentos que acompañen el envío, además de los requisitos aplicables especificados en la NTP 209.038:2019 ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado de alimentos preenvasados. 8ª Edición, deberán indicar, en idioma español, lo siguiente, según indica el numeral 7.3 de la NTP 011.111:1974 (revisada el 2011) y su Corrigenda Técnica:

- designación de la hortaliza según: nombre, cultivar, calidad y tamaño;
- peso neto en kilogramos;
- procedencia;
- nombre o marca del productor;
- número de Autorización Sanitaria de Establecimiento emitido por el SENASA;
- código de rastreabilidad generado en el procesamiento primario del alimento.

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.



102

**FICHA TÉCNICA
APROBADA**

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

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

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1. Del bien

Las naranjas Valencia categoría I deberán estar enteras, sanas (se excluye a los productos con podredumbre u otras alteraciones que hagan impropio su consumo), prácticamente exentas de magulladuras y/o amplias cicatrizaciones (por cortes en la cáscara), de plagas, exentas de daños causados por plagas y enfermedades que afecten la pulpa, prácticamente exentos de daños causados por quemaduras de sol, heladas y/o bajas temperaturas, limpias, de materias extrañas visibles, exentas de humedad externa anormal (salvo condensación consiguiente a su remoción de una cámara frigorífica), de olores y/o sabores extraños, de desecación o deshidratación, según indica el numeral 5.1.1 de la NTP 011.023:2014.

Las Naranjas Valencia Categoría I al momento del empaque no podrán tener áreas con color "Valor IC: -18" o inferiores (más verde) de acuerdo con la tabla de colores; estar bien coloreadas según indica el numeral 5.1.2, 6.2 y Anexo A de la NTP 011.023:2014.

Las naranjas Valencia categoría I deberán 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 deberá 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.

De acuerdo a su diámetro, se tiene la siguiente escala de calibres, medido en el diámetro ecuatorial de la fruta, según indica la tabla 4 de la NTP 011.023:2014:

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

103

Y presentará las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
Apariencia	Cumplir con lo indicado en el numeral 5.1.1 de la NTP de la referencia	NTP 011.023:2014 CÍTRICOS Mandarinas, tangelos, naranjas y toronjas. Requisito
Color	Cumplir con lo indicado en el numeral 5.1.2 y 6.2 de la NTP de la referencia según la coloración de naranja Valencia categoría I a contratar	
Contenido de jugo	Cumplir con lo indicado en el numeral 5.1.3 y 8.4 de la NTP de la referencia	
Madurez (° Brix, Acidez, Índice de Madurez)	Cumplir con lo indicado en el numeral 5.1.4 y 8.3 para Naranja Valencia Categoría I de la NTP de la referencia	
Categoría	Cumplir con lo indicado en el numeral 6, 8.1 y Anexo B para naranja Valencia categoría I de la NTP de la referencia	
Tamaño	Cumplir con lo indicado en el numeral 7.1, 7.2.1 y 8.2 de la NTP de la referencia, según el tamaño de Naranja Valencia Categoría I a contratar	
Homogeneidad	Cumplir con lo indicado en el numeral 9.1 y 9.2 de la NTP de la referencia	Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG y sus modificatorias.
INOCUIDAD	Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, autoridad nacional competente ¹	

Precisión 1: La entidad convocante deberá precisar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 3.2 y/o proforma del contrato) el calibre y coloración de la Naranja Valencia Categoría I requerida, de acuerdo a lo establecido en la NTP 011.023:2014 por ejemplo: Naranja Valencia Categoría I, calibre Cal 5 y de coloración característico de la variedad

2.2. Envase y/o embalaje

La Naranja Valencia Categoría I deberá envasarse tomando en consideración lo establecido en la Norma Codex CAC/RCP 44-1995(2004), según indica el numeral 9.3 de la NTP 011.023:2014.

Los materiales y/o papeles utilizados en el interior del envase deberán 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 será nuevo, fino e inodoro y estará seco. Los envases deberán 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.

El contenido de cada envase deberá ser homogéneo y estar constituido únicamente por cítricos del mismo origen, variedad, calidad, calibre y que presenten un mismo grado de desarrollo y

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



O-127042255 - O+
PATY YBI CRISTINA CANCINO
Jefe de la CIA INT N° 2

O-124575860 - O+
HELBER VILCHEZ HINOSTROZA
Jefe de la CIA INT

104

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, según indica el numeral 9.1 de la NTP 011.023:2014.

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

Cada envase deberá 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 emitido por el SENASA.
- Código de rastreabilidad generado en el procesamiento del alimento

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

2.4. Inserto

No aplica

Precisión 4: No aplica

0-12-042255-0
HELBERT MONTAÑEZ
JEFE DE CLASE I

0-12-042255-0
PATY YRI CARRILLO
JEFE DE CLASE I



105

FICHA TÉCNICA
APROBADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

Denominación del bien : MANZANA DELICIA CATEGORÍA I
Denominación técnica : MANZANA
Unidad de medida : KILOGRAMO
Descripción general : La manzana es el fruto procedente de cualquier variedad de la especie *Malus doméstica* Borkhausen.

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1. Del bien

La manzana Delicia categoría I deberá estar entera, sana, sin podredumbre u otras alteraciones que impidan su consumo, limpias, exentas de materias extrañas visibles, olores y sabores extraños, plagas, magulladuras profundas, humedad anormal exterior; además se encontrará 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, deberá ser de buena calidad y presentará las características de forma, desarrollo y color propias de la variedad y la pulpa no habrá sufrido ningún deterioro; no obstante, podrá presentar algunos defectos leves, según indica en el numeral 5.3.2 de la NTP 011.002:2014 (revisada el 2019).

La manzana Delicia categoría I se clasifica de acuerdo a los siguientes calibres, determinados por el diámetro máximo de la sección ecuatorial, según indica el numeral 5.4.1 de la NTP 011.002:2014 (revisada el 2019):

Clasificación	Calibre (mm)
Calibre A	Mayor a 80
Calibre B	60,1 a 80
Calibre C	54 a 60

Y presentará las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
Requisitos Generales	Cumplir con lo indicado en el numeral 5.1 de la NTP de la referencia.	NTP 011.002:2014 (revisada el 2019) FRUTAS FRESCAS. Manzana. Requisitos. 4ª Edición
Índice de madurez	Cumplir con lo indicado en el numeral 5.2.1 de la NTP de la referencia.	
Coloración	Cumplir con lo indicado en el numeral 5.2.2 de la NTP de la referencia.	
Categoría de calidad	Cumplir con lo indicado en el numeral 5.3.2 y las tolerancias para la categoría I indicadas en el numeral 6 de la NTP de la referencia.	
Tamaño	Cumplir con lo indicado en el numeral 5.4.1 de la NTP de la referencia, según el tamaño a contratar.	



0-1272-2355-0+
PATY YBI CHUTUPA CANCINO
JEFE DE LA CIA INT Nº 2

106

MINISTERIO DE DEFENSA – EJÉRCITO PERUANO -2A BRIGADA DE INFANTERÍA UO 0826 AYACUCHO
[BASES ADMINISTRATIVAS – CONTRATACION DIRECTA N° 001-2022 – ADQUISICION DE ALIMENTOS PARA
EL PERSONAL DE TROPA SERVICIO MILITAR VOLUNTARIO DE LA IV DIVISION DEL EJERCITO Y LA 2A
BRIGADA DE INFANTERIA”

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

Precisión 1: La entidad convocante deberá precisar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 3.2 y/o proforma del contrato) el calibre de la manzana Delicia categoría I requerida de acuerdo a lo establecido en la norma NTP 011.002:2014 (revisada el 2019), por ejemplo: Manzana Delicia categoría I de calibre C.

2.2. Envase y/o embalaje

Los envases de la manzana Delicia categoría I deberán ser de primer uso y garantizar la protección del producto durante el transporte y almacenamiento; las frutas deben ser acondicionadas de tal manera que queden protegidas, ventiladas y bien presentadas, según indica el numeral 8.2 de la NTP 011.002:2014 (revisada el 2019), además se deberá tomar en consideración lo establecido en la norma Codex CXC 44-1995 (2004) Código de prácticas para el envasado y transporte de frutas y hortalizas frescas.

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, 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, deberá 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;
- 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 emitido por el SENASA;
- código de rastreabilidad generado en el procesamiento primario del alimento.

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.

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

107

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 color blanco o pardo en sus diferentes tonalidades, olor característico y libre de olores desagradables, sabor característico, las características de un huevo apto contemplan cáscara libre de roturas y quijaduras, sin cuerpos extraños ni manchas que alteren la apariencia, limpios y secos, la yema deberá tener forma casi esférica de contorno ligeramente definido, ubicación céntrica vista a través de ovoscopio y firmemente sostenida por las chalazas, los huevos destinados al consumo humano directo no deben estar incubados o presentar embrión visible, según los numerales 5.1, 5.2 y 5.4.1 de la NTP 011.219:2015.

El huevo de gallina calidad primera, de acuerdo a su peso, se clasifica en los siguientes tamaños, según indica el numeral 6.1 del a NTP 011.219:2015.

Tamaño	Peso	Tamaño	Peso
Súper chico	< 50 g	Grande	62,5 – 68,88 g
Chico	50 – 55,55 g	Jumbo	68,88 – 72,22 g
Mediano	55,55 – 62,5 g	Súper Jumbo	≥ 72,22

Y presentará las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
Requisitos sensoriales (color, sabor, olor)	Cumplir con lo indicado en el numeral 5.1 de la NTP de la referencia, según el color especificado por la entidad.	NTP 011.219:2015 HUEVOS. Huevos de gallina. Requisitos y clasificación. 2ª Edición
Requisitos físicos	Cumplir con lo indicado en el numeral 5.2 de la NTP de la referencia.	
Tamaño	Cumplir con lo indicado en el numeral 6.1 y la tabla 2 – de la NTP de la referencia, según el tamaño a contratar.	
Característica de calidad - cáscara - cámara de aire - yema - clara	Cumplir con lo indicado en el numeral 6.2 y la Tabla 3 para calidad primera de la NTP de la referencia.	
INOCUIDAD	Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, autoridad nacional competente ¹ .	Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG y sus modificatorias

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

Precisión 1: La entidad convocante deberá precisar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 3.2 y/o proforma del contrato) el color y tamaño del huevo de gallina calidad primera requerido, de acuerdo a lo establecido en la norma NTP 011.219:2015, 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 deberán 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), deberán 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 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 del huevo de gallina calidad primera deberá 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 otorgado por SENASA;
- fecha de caducidad;
- lote (puede ser la fecha del vencimiento);
- contenido neto o número de unidades;
- instrucciones para su conservación;
- código de Rastreabilidad generado en el procesamiento primario del alimento.

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

2.4. Inserto No aplica.

Precisión 4: No aplica.

0-1145-5597-0+
HELBER M. GARCIA AGOSTOZA
JEFE DE CLASE I

0-1270-22255-0+
PATY YBI CHILITUPA CANCINO
CMDE DE LA CIA INT N° 2



109

3.1.1 Consideraciones generales

- La descripción objetiva y precisa de las características y/o requisitos funcionales relevantes para cumplir la finalidad pública de la contratación, y las condiciones en las que se ejecuta, en estricta concordancia con el requerimiento. En caso se opte por incluir el requerimiento escaneado se debe cautelar que este sea completamente legible.
- En caso la Entidad haya implementado el correspondiente proceso de estandarización debidamente autorizado por su Titular, debe consignarse el documento mediante el cual se aprobó dicha estandarización.

El detalle de las especificaciones técnicas debe incluir las exigencias previstas en leyes, reglamentos técnicos, normas metroológicas y/o sanitarias, reglamentos y demás normas que regulan el objeto de la contratación con carácter obligatorio. Así, por ejemplo, en el caso del suministro de madera, se debe verificar su procedencia legal conforme al artículo 183 del Reglamento para la Gestión Forestal, debiendo requerirse al contratista presentar para el 100% de la madera a entregar: a) Las Guías de Transporte Forestal, de acuerdo con el Formato aprobado por SERFOR, y b) Factura con información detallada del volumen, cantidad o piezas, así como la especie de madera.

Asimismo, las especificaciones técnicas pueden incluir disposiciones previstas en normas técnicas de carácter voluntario, siempre que se ajusten a lo dispuesto en el numeral 29.6 del artículo 29 del Reglamento.

3.1.2 Consideraciones específicas

a) De la habilitación del proveedor

Si el objeto de la contratación requiere de la **habilitación del proveedor** para llevar a cabo la actividad económica materia de la contratación, esta debe ser incluida obligatoriamente como requisito de calificación en el literal A de este Capítulo.

Como habilitación no debe exigirse la presentación de documentos que no deriven de alguna norma que resulte aplicable al objeto materia de la contratación.

b) De la experiencia del proveedor en la especialidad

En caso de requerir que el proveedor cuente con **experiencia**, esta solo se puede exigir a través de la acreditación de un determinado monto facturado acumulado. Por consiguiente, no se puede exigir que el proveedor cuente con una determinada experiencia expresada en tiempo (años, meses, etc.) o número de contrataciones. Para dicho efecto, debe incluirse el requisito de calificación “Experiencia del postor en la especialidad” previsto en el literal B del presente Capítulo.

c) Condiciones de los consorcios

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

- 1) El número máximo de consorciados es de [CONSIGNAR EL NÚMERO MÁXIMO DE INTEGRANTES DEL CONSORCIO].
- 2) El porcentaje mínimo de participación de cada consorciado es de [CONSIGNAR EL PORCENTAJE MÍNIMO DE PARTICIPACIÓN DE CADA INTEGRANTE DEL CONSORCIO].
- 3) El porcentaje mínimo de participación en la ejecución del contrato, para el integrante del consorcio que acredite mayor experiencia, es de [CONSIGNAR EL PORCENTAJE MÍNIMO DE PARTICIPACIÓN EN LAS OBLIGACIONES DEL INTEGRANTE DEL CONSORCIO QUE ACREDITE LA MAYOR EXPERIENCIA].

d) Del personal



Solo en caso que el objeto de la convocatoria sea el suministro de bienes bajo la modalidad de ejecución llave en mano, cuando se requiera personal para la instalación y puesta en funcionamiento, se puede requerir el **personal** necesario para la ejecución de dicha prestación, debiendo detallarse su perfil mínimo y las actividades a desarrollar, así como identificar al **personal clave**, esto es, aquél que resulta esencial para la ejecución de la prestación. En el caso del personal clave, la experiencia requerida debe acreditarse documentalmente, por lo que de haberse previsto esta, debe incluirse obligatoriamente como requisito de calificación en el literal C.1 del presente Capítulo.

e) De las otras penalidades

- De acuerdo con el artículo 163 del Reglamento se pueden establecer penalidades distintas al retraso o mora en la ejecución de la prestación, las cuales deben ser objetivas, razonables, congruentes y proporcionales con el objeto de la contratación.
- Para dicho efecto, se debe incluir un listado detallado de los supuestos de aplicación de penalidad, la forma de cálculo de la penalidad para cada supuesto y el procedimiento mediante el cual se verifica el supuesto a penalizar.

Otras penalidades			
N°	Supuestos de aplicación de penalidad	Forma de cálculo	Procedimiento

f) Otras consideraciones

- En función de la naturaleza del requerimiento, incluir de ser el caso, las prestaciones accesorias a fin de garantizar el mantenimiento preventivo y correctivo.
- Debe consignarse el cronograma de entregas, el cual debe guardar concordancia con el período de ejecución del contrato y con lo establecido en el expediente de contratación.
- Indicar si se trata de una contratación por ítems, paquetes o lotes, en cuyo caso debe detallarse dicha información.
- Se puede indicar expresamente si estará prohibida la subcontratación, de acuerdo a lo señalado en el artículo 35 de la Ley]

Importante

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



3.2. REQUISITOS DE CALIFICACIÓN

Importante para la Entidad

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

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

A CAPACIDAD LEGAL

HABILITACIÓN

Requisitos:

El postor debe ser persona natural o jurídica dedicada a la producción y/o comercialización de productos alimenticios para personas.

Importante

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

Acreditación:

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

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.

Importante

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

Por ejemplo, en caso que el objeto de la convocatoria sea el suministro de algún insumo químico y/o producto o subproducto o derivado que esté sujeto al registro, control y fiscalización señalado en el Decreto Legislativo N° 1126 y el Decreto Supremo N° 348-2015-EF y modificatorias, se debe requerir lo siguiente:

Requisitos:

El postor debe contar con:

- *Inscripción vigente en el Registro para el Control de Bienes Fiscalizados a cargo de la SUNAT, que lo autoriza para realizar actividades fiscalizadas con el insumo químico y/o producto o subproducto o derivado que esté sujeto al registro, control y fiscalización objeto de la convocatoria*

Acreditación:

- *Copia de la Resolución de Intendencia expedido por la SUNAT que otorga al postor la inscripción en el Registro para el Control de Bienes Fiscalizados.*
- *La vigencia de la inscripción así como la inclusión del insumo químico y/o producto o subproducto o derivado sujeto al registro, control y fiscalización, objeto de la convocatoria, deben ser verificados en la base de datos del Registro para el Control de Bienes Fiscalizados publicado en la página web de la SUNAT.*



Importante para la Entidad

Asimismo, la Entidad puede adoptar el siguiente requisito de calificación:

Esta nota deberá ser eliminada una vez culminada la elaboración de las bases, así como el requisito de calificación, si este no ha sido incluido

B	EXPERIENCIA DEL POSTOR EN LA ESPECIALIDAD
	<p><u>Requisitos:</u></p> <p>El postor debe acreditar un monto facturado acumulado equivalente uno (1) vez el valor estimado el que corresponde a cuatrocientos dieciséis mil con 00/100 soles (S/ 416,000.00), por la venta de bienes iguales o similares al objeto de la convocatoria, durante los ocho (8) años anteriores a la fecha de la presentación de ofertas que se computarán desde la fecha de la conformidad o emisión del comprobante de pago, según corresponda.</p> <p>Se consideran bienes similares a los siguientes:</p> <p>Productos de consumo humano en general.</p> <p><u>Acreditación:</u></p> <p>La experiencia del postor en la especialidad se acreditará con copia simple de (i) contratos u órdenes de compra, y su respectiva conformidad o constancia de prestación; o (ii) comprobantes de pago cuya cancelación se acredite documental y fehacientemente con voucher de depósito, nota de abono, reporte de estado de cuenta, cualquier otro documento emitido por Entidad del sistema financiero que acredite el abono o mediante cancelación en el mismo comprobante de pago⁹, correspondientes a un máximo de veinte (20) contrataciones.</p> <p>En caso los postores presenten varios comprobantes de pago para acreditar una sola contratación, se debe acreditar que corresponden a dicha contratación; de lo contrario, se asumirá que los comprobantes acreditan contrataciones independientes, en cuyo caso solo se considerará, para la evaluación, las veinte (20) primeras contrataciones indicadas en el Anexo N° 8 referido a la Experiencia del Postor en la Especialidad.</p> <p>En el caso de suministro, solo se considera como experiencia la parte del contrato que haya sido ejecutada durante los ocho (8) años anteriores a la fecha de presentación de ofertas, debiendo adjuntarse copia de las conformidades correspondientes a tal parte o los respectivos comprobantes de pago cancelados.</p> <p>En los casos que se acredite experiencia adquirida en consorcio, debe presentarse la promesa de consorcio o el contrato de consorcio del cual se desprenda fehacientemente el porcentaje de las obligaciones que se asumió en el contrato presentado; de lo contrario, no se computará la experiencia proveniente de dicho contrato.</p> <p>Asimismo, cuando se presenten contratos derivados de procesos de selección convocados antes del 20.09.2012, la calificación se ceñirá al método descrito en la Directiva “Participación de Proveedores en Consorcio en las Contrataciones del Estado”, debiendo presumirse que el porcentaje de las obligaciones equivale al porcentaje de participación de la promesa de consorcio o del contrato de consorcio. En caso que en dichos documentos no se consigne el porcentaje de participación se presumirá que las obligaciones se ejecutaron en partes iguales.</p>

⁹ Cabe precisar que, de acuerdo con la **Resolución N° 0065-2018-TCE-S1 del Tribunal de Contrataciones del Estado**:

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

(...)

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



Si el titular de la experiencia no es el postor, consignar si dicha experiencia corresponde a la matriz en caso que el postor sea sucursal, o fue transmitida por reorganización societaria, debiendo acompañar la documentación sustentatoria correspondiente.

Si el postor acredita experiencia de una persona absorbida como consecuencia de una reorganización societaria, debe presentar adicionalmente el **Anexo N° 9**.

Cuando en los contratos, órdenes de compra o comprobantes de pago el monto facturado se encuentre expresado en moneda extranjera, debe indicarse el tipo de cambio venta publicado por la Superintendencia de Banca, Seguros y AFP correspondiente a la fecha de suscripción del contrato, de emisión de la orden de compra o de cancelación del comprobante de pago, según corresponda.

Sin perjuicio de lo anterior, los postores deben llenar y presentar el **Anexo N° 8** referido a la Experiencia del Postor en la Especialidad.

Importante

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

Importante para la Entidad

En caso que el objeto de la convocatoria sea el suministro de bienes bajo la modalidad de ejecución llave en mano, cuando se requiera personal para la instalación y puesta en funcionamiento, y se haya considerado que éste es personal clave, se puede incluir el siguiente requisito de calificación:

Esta nota deberá ser eliminada una vez culminada la elaboración de las bases, así como el requisito de calificación, si este no ha sido incluido



CAPÍTULO IV FACTORES DE EVALUACIÓN

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

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

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



OTROS FACTORES DE EVALUACIÓN		[50] puntos
MINISTERIO DE DEFENSA – EJÉRCITO PERUANO -2A BRIGADA DE INFANTERÍA UO 0826 AYACUCHO [BASES ADMINISTRATIVAS – CONTRATACION DIRECTA N° 001-2022 – ADQUISICION DE ALIMENTOS PARA EL SERVICIO MILITAR VOLUNTARIO DE LA IV DIVISION DE EJERCITO Y LA 2A BRIGADA DE INFANTERIA]		
B. EL PLAZO DE ENTREGA Máximo [33] puntos		
<u>Evaluación:</u> Se evaluará en función al plazo de entrega ofertado, el cual debe mejorar el plazo de entrega establecido en las Especificaciones Técnicas. <u>Acreditación:</u> Se acreditará mediante la presentación de declaración jurada de plazo de entrega. (Anexo N° 4)	[01] días calendario: [] puntos [02] días calendario: [] puntos	
C. SOSTENIBILIDAD AMBIENTAL Y SOCIAL		[3] puntos
<u>Evaluación:</u> Se evaluará que el postor cuente con una (1) práctica de sostenibilidad ambiental o social En caso que el postor se presente en consorcio, cada uno de sus integrantes, debe acreditar alguna de las prácticas de sostenibilidad ambiental o social para obtener el puntaje.	Acredita una (1) de las prácticas de sostenibilidad [] puntos No acredita ninguna práctica en sostenibilidad 0 puntos	
C.1 <u>Práctica:</u>		
Certificación del sistema de gestión de la responsabilidad social <u>Acreditación:</u> Copia simple del certificado que acredita que se ha implementado un sistema de gestión de la responsabilidad social acorde con el estándar SA 8000:2014 ¹¹ . El certificado debe haber sido emitido por un Organismo de Certificación acreditado ante el "Social Accountability Accreditation Services" (SAAS). El referido certificado debe corresponder a la sede, filial u oficina a cargo de la prestación ¹² , y estar vigente ¹³ a la fecha de presentación de ofertas.		
C.2 <u>Práctica:</u>		
Responsabilidad hídrica <u>Acreditación:</u> Copia simple del Certificado Azul emitido por la Autoridad Nacional del Agua que lo reconoce como empresa hídricamente responsable del "Programa Huella Hídrica" (http://www.ana.gob.pe/certificado_azul).		
D. PROTECCIÓN SOCIAL Y DESARROLLO HUMANO		(2 puntos)
<u>Evaluación:</u> Se evaluará que el postor cuente con una (1) práctica de protección social o desarrollo humano. En caso que el postor se presente en consorcio, cada uno de sus integrantes, debe acreditar alguna de las prácticas de protección social o desarrollo humano.	Acredita una (1) de las prácticas de protección social o desarrollo humano. [] puntos No acredita ninguna práctica de protección social o desarrollo humano. 0 puntos	
D.1 <u>Práctica:</u> Certificación como "Empresa segura, libre de violencia y discriminación contra la mujer"		
<u>Acreditación:</u> Copia simple del documento del Ministerio de la Mujer y Poblaciones Vulnerables (MIMP) que lo reconoce como una de las empresas que obtuvo la marca de certificación "Empresa segura, libre de violencia y discriminación contra la mujer" en la última edición (https://www.mimp.gob.pe/)		
D.2 <u>Práctica:</u>		

¹⁰ Este factor podrá ser consignado cuando del expediente de contratación se advierta que el plazo establecido para la entrega de los bienes admite reducción, para lo cual deben establecerse rangos razonables para la asignación de puntaje, esto es que no suponga un riesgo de incumplimiento contractual y que represente una mejora al plazo establecido.

¹¹ Entre las certificaciones voluntarias más difundidas mundialmente, referidas al desempeño social en aspectos de la responsabilidad social en los lugares de trabajo, se encuentra la correspondiente al estándar SA 8000, propuesto por la



OTROS FACTORES DE EVALUACIÓN	[50] puntos
<p>Contratación de personas con discapacidad</p> <p><u>Acreditación:</u></p> <p>Copia simple de la constancia de inscripción vigente en el Registro de Empresas Promocionales para Personas con Discapacidad (REPPCD) del Ministerio de Trabajo y Promoción del Empleo.¹⁴</p>	
E. INTEGRIDAD EN LA CONTRATACIÓN PÚBLICA	(2 puntos)
<p><u>Evaluación:</u></p> <p>Se evaluará que el postor cuente con certificación del sistema de gestión antisoborno</p> <p><u>Acreditación:</u></p> <p>Copia simple del certificado que acredita que se ha implementado un sistema de gestión antisoborno acorde con la norma ISO 37001:2016 o con la Norma Técnica Peruana equivalente (NTP-ISO 37001:2017).</p> <p>El certificado debe haber sido emitido por un Organismo de Certificación acreditado para dicho sistema de gestión, ya sea ante el INACAL (antes INDECOPI) u otro organismo acreditador que cuente con reconocimiento internacional.¹⁵</p> <p>El referido certificado debe corresponder a la sede, filial u oficina a cargo de la prestación¹⁶, y estar vigente¹⁷ a la fecha de presentación de ofertas.</p> <p>En caso que el postor se presente en consorcio, cada uno de sus integrantes, debe acreditar que cuenta con la certificación para obtener el puntaje.</p>	<p>Presenta Certificado ISO 37001 2 puntos</p> <p>No presenta Certificado ISO 37001 0 puntos</p>
F. GARANTÍA COMERCIAL DEL POSTOR¹⁸	
<p><u>Evaluación:</u></p> <p>Se evaluará en función al tiempo de garantía comercial ofertada, el cual debe superar el tiempo mínimo de garantía exigido en las Especificaciones Técnicas.</p> <p><u>Acreditación:</u></p>	<p>Más de [06 mese] hasta [12 meses],[CONSIGNAR MESES O AÑOS, SEGÚN CORRESPONDA]: 2 puntos</p>

Social Accountability International (SAI). La certificación bajo este estándar refiere que una organización ha demostrado mediante una evaluación (Auditoría de Tercera Parte) que cumple con sus requisitos en los siguientes aspectos: Trabajo infantil, trabajo forzoso o bajo coacción, salud y seguridad, libertad de asociación y derecho a la negociación colectiva, discriminación, prácticas disciplinarias, horas de trabajo y remuneración.

¹² En el certificado debe estar consignada la dirección exacta de la sede, filial u oficina a cargo de la prestación.

¹³ Se refiere al periodo de vigencia que señala el certificado presentado.

¹⁴ La inscripción en el REPPCD tiene una vigencia de doce meses, a cuyo vencimiento queda sin efecto de manera automática. Antes de su vencimiento, puede ser renovado.

¹⁵ Sea firmante/signatario del Acuerdo de Reconocimiento Mutuo (MLA) del International Accreditation Forum-IAF (<http://www.iaf.nu>) o del InterAmerican Accreditation Cooperation-IAAC (<http://www.iaac.org.mx>) o del European co-operation for Accreditation-EA (<http://www.european-accreditation.org/>) o del Pacific Accreditation Cooperation-PAC (<http://www.apec-pac.org/>).

¹⁶ En el certificado debe estar consignada la dirección exacta de la sede, filial u oficina a cargo de la prestación.

¹⁷ Se refiere al periodo de vigencia que señala el certificado presentado.

¹⁸ Este factor debe ser establecido teniendo en consideración la vida útil de los bienes a ser adquiridos.



OTROS FACTORES DE EVALUACIÓN	[50] puntos
Se acreditará mediante la presentación de declaración jurada del postor.	
G. DISPONIBILIDAD DE SERVICIOS Y REPUESTOS	
<p><u>Evaluación:</u></p> <p>Se evaluará en función a la cobertura de concesionarios y/o talleres autorizados con capacidad de suministro de repuestos que oferte el postor en [CONSIGNAR LOCALIDADES DONDE SE ENTREGARÁN LOS BIENES Y/O LOCALIDADES ALEDAÑAS, SEGÚN NECESIDAD], por un periodo de [CONSIGNAR TIEMPO DE DISPONIBILIDAD DE SERVICIOS Y REPUESTOS].</p> <p>LOCALIDAD 1: [.....] LOCALIDAD "N": [.....].</p> <p><u>Acreditación:</u></p> <p>Se acreditará mediante la presentación de declaración jurada.</p>	<p>[CONSIGNAR LOCALIDAD 1]: [...]puntos</p> <p>[CONSIGNAR LOCALIDAD "N"] : [...]puntos</p>
H. CAPACITACIÓN DEL PERSONAL DE LA ENTIDAD	
<p><u>Evaluación:</u></p> <p>Se evaluará en función a la oferta de capacitación a [CONSIGNAR CANTIDAD DE PERSONAL DE LA ENTIDAD], en [CONSIGNAR MATERIA O ÁREA DE CAPACITACIÓN RELACIONADA CON LA OPERATIVIDAD DE LOS BIENES A SER ADQUIRIDOS, ASÍ COMO EL LUGAR DE LA CAPACITACIÓN Y EL PERFIL DEL CAPACITADOR EL CUAL DEBE ESTAR VINCULADO A LA MATERIA DE LA CAPACITACIÓN]. El postor que oferte esta capacitación, se obliga a entregar los certificados o constancias del personal capacitado a la Entidad.</p> <p><u>Acreditación:</u></p> <p>Se acreditará únicamente mediante la presentación de una declaración jurada.</p>	<p>Más de [CONSIGNAR CANTIDAD DE HORAS LECTIVAS]: [...]puntos</p> <p>Más de [CONSIGNAR CANTIDAD DE HORAS LECTIVAS]: [...]puntos</p> <p>Más de [CONSIGNAR CANTIDAD DE HORAS LECTIVAS]: [...]puntos</p>
PUNTAJE TOTAL	100 puntos¹⁹

Importante

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

¹⁹ Es la suma de los puntajes de todos los factores de evaluación.

CAPÍTULO V PROFORMA DEL CONTRATO

Importante

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

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

CLÁUSULA PRIMERA: ANTECEDENTES

Con fecha [...], el comité de selección adjudicó la buena pro de la LICITACIÓN PÚBLICA N° [CONSIGNAR NOMENCLATURA DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN] para la contratación de [CONSIGNAR LA DENOMINACIÓN DE LA CONVOCATORIA], a [INDICAR NOMBRE DEL GANADOR DE LA BUENA PRO], cuyos detalles e importe constan en los documentos integrantes del presente contrato.

CLÁUSULA SEGUNDA: OBJETO

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

CLÁUSULA TERCERA: MONTO CONTRACTUAL

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

Este monto comprende el costo de los bienes, todos los tributos, seguros, transporte, inspecciones, pruebas y, de ser el caso, los costos laborales conforme a la legislación vigente, así como cualquier otro concepto que pueda tener incidencia sobre la ejecución de la prestación materia del presente contrato.

CLÁUSULA CUARTA: DEL PAGO²⁰

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

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

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

²⁰ En cada caso concreto, dependiendo de la naturaleza del contrato, podrá adicionarse la información que resulte pertinente a efectos de generar el pago.



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

CLÁUSULA QUINTA: DEL PLAZO DE LA EJECUCIÓN DE LA PRESTACIÓN

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

Importante para la Entidad

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

CLÁUSULA ...: PRESTACIONES ACCESORIAS²¹

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

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

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

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

Incorporar a las bases o eliminar, según corresponda

CLÁUSULA SEXTA: PARTES INTEGRANTES DEL CONTRATO

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

CLÁUSULA SÉTIMA: GARANTÍAS

EL CONTRATISTA entregó al perfeccionamiento del contrato la respectiva garantía incondicional, solidaria, irrevocable, y de realización automática en el país al solo requerimiento, a favor de LA ENTIDAD, por los conceptos, montos y vigencias siguientes:

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

Importante

Al amparo de lo dispuesto en el numeral 149.4 del artículo 149 del Reglamento de la Ley de

²¹ De conformidad con la Directiva sobre prestaciones accesorias, los contratos relativos al cumplimiento de la(s) prestación(es) principal(es) y de la(s) prestación(es) accesorias, pueden estar contenidos en uno o dos documentos. En el supuesto que ambas prestaciones estén contenidas en un mismo documento, estas deben estar claramente diferenciadas, debiendo indicarse entre otros aspectos, el precio y plazo de cada prestación.

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

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

En el caso que corresponda, consignar lo siguiente:

- Garantía fiel cumplimiento por prestaciones accesorias: [CONSIGNAR EL MONTO], a través de la [INDICAR EL TIPO DE GARANTÍA PRESENTADA] N° [INDICAR NÚMERO DEL DOCUMENTO] emitida por [SEÑALAR EMPRESA QUE LA EMITE], la misma que debe mantenerse vigente hasta el cumplimiento total de las obligaciones garantizadas.

CLÁUSULA OCTAVA: EJECUCIÓN DE GARANTÍAS POR FALTA DE RENOVACIÓN

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

Importante para la Entidad

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

CLÁUSULA NOVENA: ADELANTO DIRECTO

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

EL CONTRATISTA debe solicitar los adelantos dentro de [CONSIGNAR EL PLAZO Y OPORTUNIDAD PARA LA SOLICITUD], adjuntando a su solicitud la garantía por adelantos mediante [INDICAR TIPO DE GARANTÍA, CARTA FIANZA Y/O PÓLIZA DE CAUCIÓN] acompañada del comprobante de pago correspondiente. Vencido dicho plazo no procederá la solicitud.

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

Incorporar a las bases o eliminar, según corresponda.

CLÁUSULA DÉCIMA: RECEPCIÓN Y CONFORMIDAD DE LA PRESTACIÓN

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

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

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

CLÁUSULA UNDÉCIMA: DECLARACIÓN JURADA DEL CONTRATISTA



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

CLÁUSULA DUODÉCIMA: RESPONSABILIDAD POR VICIOS OCULTOS

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

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

CLÁUSULA DÉCIMA TERCERA: PENALIDADES

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

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

Donde:

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

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

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

Importante

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

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

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

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

CLÁUSULA DÉCIMA CUARTA: RESOLUCIÓN DEL CONTRATO

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

CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA: RESPONSABILIDAD DE LAS PARTES

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



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

CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA: ANTICORRUPCIÓN

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

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

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

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 CONTROVERSIAS²²

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

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

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

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

CLÁUSULA DÉCIMA NOVENA: FACULTAD DE ELEVAR A ESCRITURA PÚBLICA

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

CLÁUSULA VIGÉSIMA: DOMICILIO PARA EFECTOS DE LA EJECUCIÓN CONTRACTUAL

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

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

DOMICILIO DEL CONTRATISTA: [CONSIGNAR EL DOMICILIO SEÑALADO POR EL POSTOR

²² 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).

GANADOR DE LA BUENA PRO AL PRESENTAR LOS REQUISITOS PARA EL
PERFECCIONAMIENTO DEL CONTRATO]

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

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

“LA ENTIDAD”

“EL CONTRATISTA”



ANEXOS



ANEXO N° 1

DECLARACIÓN JURADA DE DATOS DEL POSTOR

Señores

COMITÉ DE SELECCIÓN

LICITACIÓN PÚBLICA N° [CONSIGNAR NOMENCLATURA DEL PROCEDIMIENTO]

Presente.-

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

Nombre, Denominación o Razón Social :			
Domicilio Legal :			
RUC :	Teléfono(s) :		
MYPE ²³		Sí	No
Correo electrónico :			

Autorización de notificación por correo electrónico:

... [CONSIGNAR SÍ O NO] autorizo que se notifiquen al correo electrónico indicado las siguientes actuaciones:

1. Solicitud de la descripción a detalle de todos los elementos constitutivos de la oferta.
2. Solicitud de subsanación de los requisitos para perfeccionar el contrato.
3. Solicitud al postor que ocupó el segundo lugar en el orden de prelación para presentar los documentos para perfeccionar el contrato.
4. Respuesta a la solicitud de acceso al expediente de contratación.
5. Notificación de la orden de compra²⁴

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

Importante

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

²³ 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.

²⁴ Consignar en el caso de procedimientos de selección por relación de ítems, cuando el monto del valor estimado del ítem no supere los cien mil Soles (S/ 100 000.00), cuando se haya optado por perfeccionar el contrato con una orden de compra.

Importante

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

ANEXO N° 1

DECLARACIÓN JURADA DE DATOS DEL POSTOR

Señores

COMITÉ DE SELECCIÓN

LICITACIÓN PÚBLICA N° [CONSIGNAR NOMENCLATURA DEL PROCEDIMIENTO]

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 ²⁵		Sí	No	
Correo electrónico :				

Datos del consorciado 2				
Nombre, Denominación o Razón Social :				
Domicilio Legal :				
RUC :	Teléfono(s) :			
MYPE ²⁶		Sí	No	
Correo electrónico :				

Datos del consorciado ...				
Nombre, Denominación o Razón Social :				
Domicilio Legal :				
RUC :	Teléfono(s) :			
MYPE ²⁷		Sí	No	
Correo electrónico :				

²⁵ 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. Para dicho efecto, todos los integrantes del consorcio deben acreditar la condición de micro o pequeña empresa.

²⁶ Ibídem.

²⁷ Ibídem.



Autorización de notificación por correo electrónico:

Correo electrónico del consorcio:

... [CONSIGNAR SÍ O NO] autorizo que se notifiquen al correo electrónico indicado las siguientes actuaciones:

1. Solicitud de la descripción a detalle de todos los elementos constitutivos de la oferta.
2. Solicitud de subsanación de los requisitos para perfeccionar el contrato.
3. Solicitud al postor que ocupó el segundo lugar en el orden de prelación para presentar los documentos para perfeccionar el contrato.
4. Respuesta a la solicitud de acceso al expediente de contratación.
5. Notificación de la orden de compra²⁸

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

Importante

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



²⁸ Consignar en el caso de procedimientos de selección por relación de ítems, cuando el monto del valor estimado del ítem no supere los cien mil Soles (S/ 100 000.00), cuando se haya optado por perfeccionar el contrato con una orden de compra.

ANEXO N° 2

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

Señores

COMITÉ DE SELECCIÓN

LICITACIÓN PÚBLICA N° [CONSIGNAR NOMENCLATURA DEL PROCEDIMIENTO]

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. Que mi información (en caso que el postor sea persona natural) o la información de la persona jurídica que represento, registrada en el RNP se encuentra actualizada.
- iv. Conocer las sanciones contenidas en la Ley de Contrataciones del Estado y su Reglamento, así como las disposiciones aplicables del TUO de la Ley N° 27444, Ley del Procedimiento Administrativo General.
- v. Participar en el presente proceso de contratación en forma independiente sin mediar consulta, comunicación, acuerdo, arreglo o convenio con ningún proveedor; y, conocer las disposiciones del Decreto Legislativo N° 1034, Decreto Legislativo que aprueba la Ley de Represión de Conductas Anticompetitivas.
- vi. Conocer, aceptar y someterme a las bases, condiciones y reglas del procedimiento de selección.
- vii. Ser responsable de la veracidad de los documentos e información que presento en el presente procedimiento de selección.
- viii. Comprometerme a mantener la oferta presentada durante el procedimiento de selección y a perfeccionar el contrato, en caso de resultar favorecido con la buena pro.

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

Importante

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



ANEXO N° 3

DECLARACIÓN JURADA DE CUMPLIMIENTO DE LAS ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Señores

COMITÉ DE SELECCIÓN

LICITACIÓN PÚBLICA N° [CONSIGNAR NOMENCLATURA DEL PROCEDIMIENTO]

Presente.-

Es grato dirigirme a usted, para hacer de su conocimiento que luego de haber examinado las bases y demás documentos del procedimiento de la referencia y, conociendo todos los alcances y las condiciones detalladas en dichos documentos, el postor que suscribe ofrece el **[CONSIGNAR EL OBJETO DE LA CONVOCATORIA]**, de conformidad con las Especificaciones Técnicas que se indican en el numeral 3.1 del Capítulo III de la sección específica de las bases y los documentos del procedimiento.

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]



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

Importante

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

ANEXO N° 4

DECLARACIÓN JURADA DE PLAZO DE ENTREGA

Señores

COMITÉ DE SELECCIÓN

LICITACIÓN PÚBLICA N° [CONSIGNAR NOMENCLATURA DEL PROCEDIMIENTO]

Presente.-

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]



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

ANEXO N° 5

PROMESA DE CONSORCIO

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

Señores

COMITÉ DE SELECCIÓN

LICITACIÓN PÚBLICA N° [CONSIGNAR NOMENCLATURA DEL PROCEDIMIENTO]

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 **LICITACIÓN PÚBLICA 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] [%]²⁹

[DESCRIBIR LAS OBLIGACIONES DEL CONSORCIADO 1]

2. OBLIGACIONES DE [NOMBRE, DENOMINACIÓN O RAZÓN SOCIAL DEL CONSORCIADO 2] [%]³⁰

[DESCRIBIR LAS OBLIGACIONES DEL CONSORCIADO 2]

TOTAL OBLIGACIONES

100%³¹

²⁹ Consignar únicamente el porcentaje total de las obligaciones, el cual debe ser expresado en número entero, sin decimales.

³⁰ Consignar únicamente el porcentaje total de las obligaciones, el cual debe ser expresado en número entero, sin decimales.

³¹ Este porcentaje corresponde a la sumatoria de los porcentajes de las obligaciones de cada uno de los integrantes del consorcio.



[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

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

Importante

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



Importante para la Entidad

*En caso de la contratación de bienes bajo el sistema a precios unitarios incluir el siguiente anexo:
Esta nota deberá ser eliminada una vez culminada la elaboración de las bases*

ANEXO N° 6

PRECIO DE LA OFERTA

Señores

COMITÉ DE SELECCIÓN

LICITACIÓN PÚBLICA N° [CONSIGNAR NOMENCLATURA DEL PROCEDIMIENTO]

Presente. -

Es grato dirigirme a usted, para hacer de su conocimiento que, de acuerdo con las bases, mi oferta es la siguiente:

CONCEPTO	CANTIDAD	PRECIO UNITARIO	PRECIO TOTAL
TOTAL			

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

Importante

El postor 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 el precio de su oferta en un solo documento o documentos independientes, en los ítems que se presente”.*
- *En caso de contrataciones que conllevan la ejecución de prestaciones accesorias, consignar lo siguiente:
“El postor debe detallar en el precio de su oferta, el monto correspondiente a la prestación principal y las prestaciones accesorias”.*

Incluir o eliminar, según corresponda



Importante para la Entidad

En caso de la contratación de bienes bajo el sistema a suma alzada incluir el siguiente anexo:

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

ANEXO N° 6

PRECIO DE LA OFERTA

Señores

COMITÉ DE SELECCIÓN

LICITACIÓN PÚBLICA N° [CONSIGNAR NOMENCLATURA DEL PROCEDIMIENTO]

Presente.-

Es grato dirigirme a usted, para hacer de su conocimiento que, de acuerdo con las bases, mi oferta es la siguiente:

CONCEPTO	PRECIO TOTAL
TOTAL	

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

Importante

- *El postor debe consignar el precio total de la oferta, sin perjuicio, que, de resultar favorecido con la buena pro, presente el detalle de precios unitarios para el perfeccionamiento del contrato.*
- *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 el precio de su oferta en un solo documento o documentos independientes, en los ítems que se presente”.*
- *En caso de contrataciones que conllevan la ejecución de prestaciones accesorias, consignar lo siguiente:
“El postor debe detallar en el precio de su oferta, el monto correspondiente a la prestación principal y las prestaciones accesorias”.*

Incluir o eliminar, según corresponda



Importante para la Entidad

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

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

ANEXO N° 7

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

Señores

COMITÉ DE SELECCIÓN

LICITACIÓN PÚBLICA N° [CONSIGNAR NOMENCLATURA DEL PROCEDIMIENTO]

Presente.-

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

- 1.- Que el domicilio fiscal de la empresa³² se encuentra ubicada en la Amazonía y coincide con el lugar establecido como sede central (donde tiene su administración y lleva su contabilidad);
- 2.- Que la empresa se encuentra inscrita en las Oficinas Registrales de la Amazonía (exigible en caso de personas jurídicas);
- 3.- Que, al menos el setenta por ciento (70%) de los activos fijos de la empresa se encuentran en la Amazonía; y
- 4.- Que la empresa no tiene producción fuera de la Amazonía.³³

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

Importante

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

³² En el artículo 1 del “Reglamento de las Disposiciones Tributarias contenidas en la Ley de Promoción de la Inversión en la Amazonía” se define como “empresa” a las “Personas naturales, sociedades conyugales, sucesiones indivisas y personas consideradas jurídicas por la Ley del Impuesto a la Renta, generadoras de rentas de tercera categoría, ubicadas en la Amazonía. Las sociedades conyugales son aquellas que ejerzan la opción prevista en el Artículo 16 de la Ley del Impuesto a la Renta.”

³³ En caso de empresas de comercialización, no consignar esta condición.

ANEXO N° 8

EXPERIENCIA DEL POSTOR EN LA ESPECIALIDAD

Señores
COMITÉ DE SELECCIÓN
LICITACIÓN PÚBLICA N° [CONSIGNAR NOMENCLATURA DEL PROCEDIMIENTO]
Presente.-

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

N°	CLIENTE	OBJETO DEL CONTRATO	N° CONTRATO / O/C / COMPROBANTE DE PAGO	FECHA DEL CONTRATO O CP ³⁴	FECHA DE LA CONFORMIDAD DE SER EL CASO ³⁵	EXPERIENCIA PROVENIENTE ³⁶ DE:	MONEDA	IMPORTE ³⁷	TIPO DE CAMBIO ³⁸ VENTA	MONTO FACTURADO ACUMULADO ³⁹
1										
2										



³⁴ Se refiere a la fecha de suscripción del contrato, de la emisión de la Orden de Compra o de cancelación del comprobante de pago, según corresponda.

³⁵ Únicamente, cuando la fecha del perfeccionamiento del contrato, sea previa a los ocho (8) años anteriores a la fecha de presentación de ofertas, caso en el cual el postor debe acreditar que la conformidad se emitió dentro de dicho periodo.

³⁶ Si el titular de la experiencia no es el postor, consignar si dicha experiencia corresponde a la matriz en caso que el postor sea sucursal, o fue transmitida por reorganización societaria, debiendo acompañar la documentación sustentatoria correspondiente. Al respecto, según la Opinión N° 216-2017/DTN “Considerando que la sociedad matriz y la sucursal constituyen la misma persona jurídica, la sucursal puede acreditar como suya la experiencia de su matriz”. Del mismo modo, según lo previsto en la Opinión N° 010-2013/DTN, “... en una operación de reorganización societaria que comprende tanto una fusión como una escisión, la sociedad resultante podrá acreditar como suya la experiencia de la sociedad incorporada o absorbida, que se extingue producto de la fusión; asimismo, si en virtud de la escisión se transfiere un bloque patrimonial consistente en una línea de negocio completa, la sociedad resultante podrá acreditar como suya la experiencia de la sociedad escindida, correspondiente a la línea de negocio transmitida. De esta manera, la sociedad resultante podrá emplear la experiencia transmitida, como consecuencia de la reorganización societaria antes descrita, en los futuros procesos de selección en los que participe”.

³⁷ Se refiere al monto del contrato ejecutado incluido adicionales y reducciones, de ser el caso.

³⁸ El tipo de cambio venta debe corresponder al publicado por la SBS correspondiente a la fecha de suscripción del contrato, de la emisión de la Orden de Compra o de cancelación del comprobante de pago, según corresponda.

³⁹ Consignar en la moneda establecida en las bases.

MINISTERIO DE DEFENSA – EJÉRCITO PERUANO -2A BRIGADA DE INFANTERÍA UO 0826 AYACUCHO
 [BASES ADMINISTRATIVAS – CONTRATACION DIRECTA N° 001-2022 – “ ADQUISICION DE ALIMENTOS PARA EL PERSONAL DE TROPA SERVICIO MILITAR VOLUNTARIO
 DE LA IV DIVISION DEL EJERCITO Y LA 2A BRIGADA DE INFANTERIA”

N°	CLIENTE	OBJETO DEL CONTRATO	N° CONTRATO / OIC / COMPROBANTE DE PAGO	FECHA DEL CONTRATO O CP ³⁴	FECHA DE LA CONFORMIDAD DE SER EL CASO ³⁵	EXPERIENCIA PROVENIENTE ³⁶ DE:	MONEDA	IMPORTE ³⁷	TIPO DE CAMBIO VENTA ³⁸	MONTO FACTURADO ACUMULADO ³⁹
3										
4										
5										
6										
7										
8										
9										
10										
...										
20										
TOTAL										

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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



ANEXO N° 9

**DECLARACIÓN JURADA
(NUMERAL 49.4 DEL ARTÍCULO 49 DEL REGLAMENTO)**

Señores

COMITÉ DE SELECCIÓN

LICITACIÓN PÚBLICA N° [CONSIGNAR NOMENCLATURA DEL PROCEDIMIENTO]

Presente.-

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

Importante

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

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

