

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

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



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

.....
O-224356679-0+
RENZO D. GONZALES FELIX
JEFE DE OFICINA
JEFE DE OFICINA

SIMBOLOGÍA UTILIZADA:

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

CARACTERÍSTICAS DEL DOCUMENTO:

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

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

INSTRUCCIONES DE USO:

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

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

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



BASES DE LA SIE

SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N° 002-2023 EP/UO-
0806

CONTRATACIÓN DE BIENES
ADQUISICIÓN DE VÍVERES PARA LA COCCIÓN DE
ALIMENTOS PARA EL PERSONAL DE TSMV DE LA 1RA
BRIGADA CABALLERÍA AF-2023.

.....
O-224356679-O+
RENZO D. GONZALES FELIX
Jefe de OGC 1ra. BRIG CAB

DEBER DE COLABORACIÓN

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

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

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

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

SECCIÓN GENERAL

DISPOSICIONES COMUNES DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

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

CAPÍTULO I ETAPAS DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

1.1. REFERENCIAS

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

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

1.2. CONVOCATORIA

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

1.3. REGISTRO DE PARTICIPANTES

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

Importante

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

Para registrarse como tal, el proveedor debe:

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

0-224356679-0+
RENZO D. GONZALES FELIX
JEFE DE DEC 1ra. BRIG CAB

1.4. REGISTRO DE OFERTAS

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

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

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

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

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

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

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

1.5. PRESENTACIÓN DE OFERTAS

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

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

Importante

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

1.6. APERTURA DE OFERTAS Y PERIODO DE LANCES

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

1.6.1 APERTURA DE OFERTAS

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

1.6.2 PERIODO DE LANCES

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

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

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

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

1.7. DETERMINACIÓN DEL ORDEN DE PRELACIÓN

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

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

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

0-224356679-0+
RENZO D. GONZALES FELIX
Jefe de OECC Ira. BRIG CAB

1.8. OTORGAMIENTO DE LA BUENA PRO

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

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

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

En el supuesto que la oferta de menor precio supere el valor estimado de la convocatoria, para efectos que el órgano encargado de las contrataciones o el comité de selección, según corresponda, otorgue la buena pro debe contar con la disponibilidad presupuestal correspondiente y la aprobación del Titular de la Entidad, que no puede exceder de cinco (5) días hábiles contados desde la fecha prevista en el calendario para el otorgamiento de la buena pro, bajo responsabilidad. Tratándose de compras corporativas el referido plazo máximo es de diez (10) días hábiles.

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

1.9. CONSENTIMIENTO DE LA BUENA PRO

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

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

Importante

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

CAPÍTULO II SOLUCIÓN DE CONTROVERSIAS DURANTE EL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

2.1. RECURSO DE APELACIÓN

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

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

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

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

Importante

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

2.2. PLAZOS DE INTERPOSICIÓN DEL RECURSO DE APELACIÓN

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

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

0-224356679-0+
RENZO D. GONZALES FELIX
JEFE DE OEC 1ra. BRIG CAB

CAPÍTULO III
DEL CONTRATO

3.1. PERFECCIONAMIENTO DEL CONTRATO

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

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

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

Importante

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

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

3.2. GARANTÍAS

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

3.2.1. GARANTÍA DE FIEL CUMPLIMIENTO

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

Importante

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

3.2.2. GARANTÍA POR ADELANTO

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

3.3. REQUISITOS DE LAS GARANTÍAS

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

Importante

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

Advertencia

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

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

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

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

3.4. EJECUCIÓN DE GARANTÍAS

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

RENZO D GONZALES FELIX
JEFE DE OEC 1RA. BRIG CAB

0-224356679-0+

TECRL EP

3.5. ADELANTOS

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

3.6. PENALIDADES

3.6.1. PENALIDAD POR MORA EN LA EJECUCIÓN DE LA PRESTACIÓN

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

3.6.2. OTRAS PENALIDADES

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

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

3.7. INCUMPLIMIENTO DEL CONTRATO

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

3.8. PAGOS

El pago se realiza después de ejecutada la respectiva prestación, pudiendo contemplarse pagos a cuenta.

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

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

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

Advertencia

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

3.9. DISPOSICIONES FINALES

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

SECCIÓN ESPECÍFICA

CONDICIONES ESPECIALES DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

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

.....
O-22435679-O+
RENZO D. GONZALES FELIX
Jefe de Oficina Ejecutiva de
Asesoría Jurídica
Jefe de Oficina Ejecutiva de
Asesoría Jurídica

CAPITULO I
GENERALIDADES

1.1. ENTIDAD CONVOCANTE

Nombre : Ejercito Peruano –1ra Brigada de Caballeria UO 0806
RUC N° : 20131339124
Domicilio legal : Lomas de Teocomito S/N- Sullana CG de la 1ra Brig Cab
Telefono : 073-4771125/ 950432492
Correo electrónico : 1rabrigadadecaballeria@gmail.com

1.2. OBJETO DE LA CONVOCATORIA

El presente procedimiento de selección tiene por objeto la contratación de suministro de bienes Alimentos para el personal de TSMV de la Primera Brigada de Caballeria – Sullana de acuerdo al siguiente detalle:

ITEM 1 VIVERES SECS	TIPO/VARIEDAD	UNIDAD DE MEDIDA	CANT (KG/LI)
1	ACETE VEGETAL COMESTIBLE	LI	1,600,000
2	ARROZ PILADO SUPERIOR	KG	10,000,000
3	AZUCAR RUBIA DOMESTICA	KG	5,350,000
4	HUEVO DE GALLINA CALIDAD PRIMERA	KG	3,000,000
5	MENESTRAS		
	5.1) LENIEJA CALIDAD 2- SUPERIOR	KG	1,000,000
	5.2) ARVERJA PARTIDA CALIDAD 2- SUPERIOR	KG	1,000,000
	5.3) FREJOL PANAMITO CALIDAD 2- SUPERIOR	KG	1,000,000
	5.4) FREJOL CASTILLA CALIDAD 2- SUPERIOR	KG	1,000,000
6	HARINA DE TRIGO	KG	10,150,000
7	HOJUELA DE AVENA	KG	1,000,000
8	FIDEO L/C	KG	1,000,000
9	SAL DOMESTICA	KG	1,150,000

ITEM 2 VIVERES FRESCOS	TIPO/VARIEDAD	UNIDAD DE MEDIDA	CANT (KG/LI)
1	AJO, CATEGORIA PRIMERA	KG	278,055
2	COL, CALIDAD PRIMERA	KG	278,055
3	CHOCLO ENTERO EXTRA O PRIMERA	KG	444,892
4	NARANJA VALENCIA CATEGORIA I	KG	7,142,857
5	PAPA YUNGAY CALIDAD PRIMERA	KG	7533,782
6	LIMÓN CATEGORIA I	KG	222,445
7	ZAPALLO MACRE	KG	583,32
8	PLÁTANO DE SEDA	KG	5,357,143
9	CARNE DE RES POSTERIOR COMPENSADO CALIDAD PRIMERA REFRIGERADA	KG	3,214,286
10	CARNE DE PORCINO PIERNA ENTERA REFRIGERADA	KG	2,142,857
11	POLLO ENTERO SIN MENUDENCIA REFRIGERADO	KG	5,357,143
12	BONITO EVISCERADO SIN CABEZA REFRIGERADO REFRIGERADA CALIDAD A	KG	1,428,571
13	CABALLA EVISCERADA SIN CABEZA REFRIGERADA CALIDAD A	KG	2,857,143

1.3. EXPEDIENTE DE CONTRATACIÓN

El expediente de contratación fue aprobado mediante Resolución N° 242 -2023-SELOG/ABSTOR/OEC del 12 de Setiembre 2023.

1.4. FUENTE DE FINANCIAMIENTO

Recursos Ordinarios (SINTE) AF-2023, cuya gestión y prevision de pago lo realizará el Comando Logístico del Ejército en coordinación con la Dirección de Planeamiento.

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.

0-224356679-0+
RENZO D. GONZALES FELIX
JEFE DEOCC1ra. BRIG CAB

1.5. SISTEMA DE CONTRATACIÓN

El presente procedimiento se rige por el sistema de suma alzada, de acuerdo con lo establecido en el expediente de contratación respectivo

1.6. DISTRIBUCIÓN DE LA BUENA PRO

No aplica

1.7. ALCANCES DEL REQUERIMIENTO

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

1.8. COSTO DE REPRODUCCIÓN Y ENTREGA DE BASES

Los participantes registrados tienen el derecho de recabar un ejemplar de las bases, para cuyo efecto deben cancelar S/ 10.00 (Diez soles con 00/100) el pago debe realizarse a la cuenta recaudadora N° 0671000991 del Banco de la Nación a nombre de la 1ra Brigada Caballería.

Importante

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

1.9. BASE LEGAL

- Ley N° 30879 - Ley de Presupuesto del Sector Público para el Año Fiscal 2020.
- Ley N° 30880 - Ley de Equilibrio Financiero de Presupuesto del Sector Público para el Año Fiscal 2019.
- Ley N° 30225 - Ley de Contrataciones del Estado.
- Decreto Supremo N° 350-2015-EF. Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado.
- Ley N° 27444 - Ley del Procedimiento Administrativo General.
- Texto Único Ordenado de la Ley N° 27806, Ley de Transparencia y de Acceso a la Información Pública, aprobado por Decreto Supremo N° 043-2003-PCM.
- Ley N° 29973 - Ley General de la Persona con Discapacidad.
- Texto Único Ordenado de la Ley N° 28016 - Ley de Promoción de Competencia y Formalización y Desarrollo de la Micro y Pequeña Empresa y del Acceso al Empleo, aprobado por Decreto Supremo N° 007-2003-TR.
- Código Civil.
- Directivas, Pronunciamientos y Opiniones del OSCE.
- Resoluciones emitidas por el Tribunal de Contrataciones del Estado

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

0-224356679-O+
RENZO D. GONZALES FELIX
JEFE DE DEC 1ra. BRIG CAB

CAPÍTULO II DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

2.1. CALENDARIO DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

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

2.2. CONTENIDO DE LAS OFERTAS

La oferta contendrá la siguiente documentación:

2.2.1. Documentación de presentación obligatoria

a) Declaración jurada de datos del postor. (Anexo N° 1)

b) Documento que acredite la representación de quien suscribe la oferta.

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

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

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

Advertencia

De acuerdo con el artículo 4 del Decreto Legislativo N° 1246, las Entidades están prohibidas de exigir a los administrados o usuarios la información que puedan obtener directamente mediante la interoperabilidad a que se refieren los artículos 2 y 3 de dicho Decreto Legislativo. En esa medida, si la Entidad es usuaria de la Plataforma de Interoperabilidad del Estado - PIDE¹ y siempre que el servicio web se encuentre activo en el Catálogo de Servicios de dicha plataforma, no correspondrá exigir el certificado de vigencia de poder y/o documento nacional de identidad.

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

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

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

f) El postor debe incorporar en su oferta los documentos que acreditan los "Requisitos de Habilitación" que se detallan en el Capítulo IV de la presente

¹ 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.pide.gob.pe/interoperabilidad/>

sección de las bases

Importante

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

2.2.2. Documentación de presentación facultativa

Importante para la Entidad

- Si durante la fase de actos preparatorios, las Entidades advierten que es posible la participación de proveedores que gozan del beneficio de la exoneración del IGV prevista en la Ley N° 27037, Ley de Promoción de la Inversión en la Amazonía, consignar el siguiente literal:
- a) Los postores que soliciten el beneficio de la exoneración del IGV previsto en la Ley N° 27037, Ley de Promoción de la Inversión en la Amazonía, deben presentar la Declaración Jurada de cumplimiento de condiciones para la aplicación de la exoneración del IGV (Anexo N° 5).

Advertencia

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

2.3. REQUISITOS PARA PERFECCIONAR EL CONTRATO

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

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

Advertencia

De acuerdo con el artículo 4 del Decreto Legislativo N° 1246, las Entidades están prohibidas de exigir a los administrados o usuarios la información que puedan obtener directamente mediante la interoperabilidad a que se refieren los artículos 2 y 3 de dicho Decreto Legislativo. En esa medida, si la Entidad es usuaria de la Plataforma de Interoperabilidad del Estado - PIDE³, siempre que el servicio web se encuentre activo en el Catálogo de Servicios de dicha plataforma, no correspondrá exigir los documentos previstos en los literales a) y f).

- Domicilio para efectos de la notificación durante la ejecución del contrato.

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.gob.pe/interoperabilidad>

- Detalle de los precios del monto de la oferta de cada uno de los bienes que conforman el paquete³.

Importante

- En caso que el postor ganador de la buena pro sea un consorcio, las garantías que presente este para el perfeccionamiento del contrato, así como durante la ejecución contractual, de ser el caso, además de cumplir con las condiciones establecidas en el artículo 33 de la Ley y en el artículo 148 del Reglamento, deben consignar expresamente el nombre completo o la denominación o razón social de los integrantes del consorcio, en calidad de garantizados, de lo contrario no podrán ser aceptadas por las Entidades. No se cumple el requisito antes indicado si se consigna únicamente la denominación del consorcio, conforme lo dispuesto en la Directiva "Participación de Proveedores en Consorcio en las Contrataciones del Estado".

- En los contratos periódicos de suministro de bienes que celebren las Entidades con las micro y pequeñas empresas, estas últimas pueden otorgar como garantía de fiel cumplimiento el diez por ciento (10%) del monto del contrato original, porcentaje que es retenido por la Entidad durante la primera mitad del número total de pagos a realizarse, de forma prorrateada en cada pago, con cargo a ser devuelto a la finalización del mismo, conforme lo establece el numeral 149.4 del artículo 149 del Reglamento. Para dicho efecto, los postores deben encontrarse registrados en el REMYPE, consignando en la Declaración Jurada de Datos del Postor (Anexo N° 1) o en la solicitud de retención de la garantía durante el perfeccionamiento del contrato, que tienen la condición de MYPE, lo cual será verificado por la Entidad en el link <http://www2.trabajo.gob.pe/servicios-en-linea-2-2> opción consulta de empresas acreditadas en el REMYPE.

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

Importante

- Corresponde a la Entidad verificar que las garantías presentadas por el postor ganador de la buena pro cumplan con los requisitos y condiciones necesarios para su aceptación y eventual ejecución, sin perjuicio de la determinación de las responsabilidades funcionales que correspondan.
- De conformidad con el Reglamento Consular del Perú aprobado mediante Decreto Supremo N° 076-2005-RE para que los documentos públicos y privados extendidos en el exterior tengan validez en el Perú, deben estar legalizados por los funcionarios consulares peruanos y referendados por el Ministerio de Relaciones Exteriores del Perú, salvo que se trate de documentos públicos emitidos en países que formen parte del Convenio de la Apostilla, en cuyo caso bastará con que estos cuenten con la Apostilla de la Haya⁴.
- 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 DON BOSCO/LOMAS DE TEDOMIRO SIN RENZO D. GONZALES FELIX - SULLANA en el Órgano Encargado de las Contrataciones

JEFE DE OFICINA
TTE CRL EP
1RA BRIG CAB

⁴ Indicar solo en caso que la convocatoria del procedimiento sea por paquete. Según lo previsto en la Opinión N° 009-2016-DTN.

CAPÍTULO III
ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Importante

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

1. Denominación y finalidad pública de la contratación

Denominación	Adquisición de viveres para la cocción de Alimentos para el PTSMV de la 1ra Brigada de Caballería
Finalidad pública	La contratación de suministro de bienes Alimentos para el personal de Tropa Servicio Militar Voluntario de las Unidades y Pequeñas Unidades (UU y PPUU) de la Primera Brigada de Caballería.

2. Características del bien a contratar

Denominación del bien según la Ficha Técnica	Unidad de medida	Cantidad
Acetite vegetal comestible	litro	1,600.00

2.1 Características técnicas

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 acetite comestible y mezcla de los mismos en estado idoneo para el consumo humano. Se compone de glicéridos de azúcares grasos y son de origen vegetal. No es un acetite vegetal especificado

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1. Del bien

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

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

El acetite vegetal comestible debe presentar las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
Color	El característico del producto designado	
Olor y sabor	Los característicos del producto designado que debe estar exento de olores y sabores extraños o rancios	
Materia volátil a 105 °C	Máximo 0.2% m/m	CXS 19-1981 (2021)
Impurezas insolubles	Máximo 0.05% m/m	NORMA PARA GRASAS Y ACEITES COMESTIBLES
Contenido de jabón	Máximo 0.005% m/m	NO REGULADOS POR
Hierro (Fe)	Máximo 2.5 mg/kg	NORMAS INDIVIDUALES
Cobre (Cu)	Máximo 0.1 mg/kg	
Índice de ácido	Máximo 0.6 mg de KOH/g de acetite	
Índice de peróxido	Hasta 10 miliequivalentes de oxígeno activo/kg de acetite	
BIOSIDEDAD	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 modificaciones y regulación complementaria

O-224356679-O+

RENZO D. GONZALES FELIX

Jefe de OEC 1ra. BRIG CAB

Precisión 1 Ninguna

está ubi 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 modificaciones.

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

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

2.3. Rotulado

El rotulado de los envases de aceite vegetal comestible debe considerar lo siguiente, según el artículo 117 del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007/98-SA y sus modificaciones: la NMP 001/2019, Requisitos para el etiquetado de premezclas, 3ª Edición y la NTP 209 038 2019 ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado de alimentos premezclados 8ª Edición.

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

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

2.4. Inmetro

No aplica

Precisión 4: No aplica

Denominación del bien según la Ficha Técnica	Unidad de medida	Cantidad
Aroz pilado superior	LT	10,000,000

Características técnicas

FICHA TÉCNICA APROBADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

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

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

- 2.1. De bien**
El arroz pilado extra debe ser molido y apropiado para el consumo humano, según indica el numeral 5.1.1 de la NTP 209 011 2021.

El arroz pilado extra debe presentar las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA								
CAIDAD	El arroz pilado debe									
Requisitos específicos y generales	<ul style="list-style-type: none">- Estar exento de sabores y olores extraños.- Estar exento de suciedad (impurezas de origen animal, incluidos insectos muertos) que representen un peligro para la salud humana.- No debe contener insectos vivos, muertos o en cualquier etapa de sus estados fisiológicos, granos mohosos, germinados, sucios.- Estar exento de nidos y polvillo.	NTP 209 011 2021 ARROZ. Arroz elaborado Requisitos, 3ª Edición								
Clase y longitud	<table><tr><th>Clase</th><th>Longitud del grano entero</th></tr><tr><td>Largo</td><td>De 6.6 mm o más</td></tr><tr><td>Mediano</td><td>De 6.2 mm o más, pero menos de 6.6 mm</td></tr><tr><td>Corto</td><td>Menos de 6.2 mm</td></tr></table>	Clase	Longitud del grano entero	Largo	De 6.6 mm o más	Mediano	De 6.2 mm o más, pero menos de 6.6 mm	Corto	Menos de 6.2 mm	
Clase	Longitud del grano entero									
Largo	De 6.6 mm o más									
Mediano	De 6.2 mm o más, pero menos de 6.6 mm									
Corto	Menos de 6.2 mm									
Contenido de humedad	Máximo 14%									
Grado (tolerancias)										
Granos rotos	0.0%									
Granos trizos totales	Máximo 2%									
Granos trizos parciales	Máximo 5%									
Granos dañados	0.0%									
Merza varietal característica	Máximo 2.5%									

O-224356679-O+
RENZO D. GONZALES FELIX
TTE CRL EP
JEFE DE OEC 1ra. BRIG CAB

CARACTERISTICA	ESPECIFICACION	REFERENCIA
CAIDAD Máxima estándar (Se determina sobre muestra sólida congelada, que se debe almacenar a temperatura de refrigeración)	Máximo 0.15%	
Granos quebrados	Máximo 5%	
Granos partidos	0.00%	
INOCUIDAD	Cumplir con los requisitos establecidos por la Dirección General de Sanidad Alimentaria y Inocuidad Alimentaria - DIOESA, autoridad nacional competente	Reglamento Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007/98-SA, y sus modificaciones y regulación complementarias

Precisión 1. La entidad convocante deberá precisar en las bases (sección específica especificaciones técnicas numeral 2 y/o problema del contrato) la clase de arroz (mediano o extra mediano o arroz pilado extra corto).

2.2 Envase y/o embalaje

El empaque 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 calidad y estar fabricado de manera que mantenga la calidad sanitaria y comercial durante toda su vida útil, según el artículo 118 del Reglamento N° 007/98-SA y sus modificaciones.

El empaque debe corresponder al autorizado en el Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007/98-SA y sus modificaciones.

El arroz pilado extra corto, 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 modificaciones, debe cumplir con los requisitos de calidad, higiénicos, nutricionales, tecnológicos y sensoriales del alimento, así como los requisitos de calidad de los envases, de acuerdo a lo establecido en la NTP 399 103.1 2017C1 1.2018 ENVASE Y ACCESORIOS PLASTICOS EN CONTACTO CON ALIMENTOS.

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

2.3 Rotulado

En el rotulado de los envases de arroz pilado extra, además de cumplir con lo establecido en el artículo 118 del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007/98-SA y sus modificaciones, debe cumplir con lo indicado en la NTP 399 038 2019 ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado de alimentos preenvasados. 8ª Edición y la NMP 001 2019 Requisitos para el etiquetado de preenvases. 5ª Edición. Asimismo, debe considerarse lo siguiente, según el numeral 9.2 de la NTP 205 011 2021:

- Nombre comercial (arroz pilado extra).

1 Según artículo 12 del Reglamento del Decreto Legislativo N° 1062, Ley de inocuidad de los Alimentos, aprobado mediante Decreto Supremo N° 024/2008-AG.
2 NTP 399 103.1 2017C1 1.2018 ENVASE Y ACCESORIOS PLASTICOS EN CONTACTO CON ALIMENTOS Para 1 Disposiciones generales y requisitos. CORRIENDA TECNICA 1 1ª Edición.

- Tipo de arroz (arroz pilado).
- grado del arroz.
- país de origen.

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

2.4 Insumo

No aplica

Precisión 4. No aplica.

O-224356679-O+
RENZO D. GONZALES FELIX
TTE CRL EP
JEFE DE OEC 1ra. BRIG CAB

Denominación del bien según la Ficha Técnica	Unidad de medida	Cantidad
Azúcar rubia doméstica	KG	5,350,000

Características técnicas:

FECHA 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

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

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
Color, sabor, olor	Color amarillo pardo, sabor y olor característico.	
Aspecto	No debe presentar insectos, arena, tierra u otros impurezas que indiquen una manipulación deficiente del producto.	
Polarización a 20 °C	Mínimo 96.00 °Z	
Humedad	Máximo 0.40% m/m	
Cenizas conductométricas	Máximo 0.50% m/m	
Cenizas a 420 nm	Máximo 3600 UI	NTP 2007 007 2015 AZÚCAR AZÚCAR rubia Requisitos 4ª Edición
Azúcares reductores	Máximo 0.70% m/m	
Sustancias reduciibles (medimiento)	Máximo 500 mg/kg	
Factor de seguridad	No debe ser mayor de 0.30 para una polarización mayor de 96 °Z. El factor de seguridad se determina mediante la siguiente ecuación: $F = \frac{\text{Polarización}}{100 - \text{Pul}}$	
SEGURIDAD	Cumplir con los requisitos establecidos por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria e Inocuidad Alimentaria DIGESA, la autoridad nacional competente.	Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas aprobado mediante Decreto Supremo N° 007 96 SA y sus modificaciones y reglamento complementarios.

RENZO D. GONZALES FELIX
JEFE DE OEC 1ra. BRIG CAB.

Precisión 1: Ninguna

2.2. Envasado y embalaje

El envase que contiene el producto debe ser de material inocuo, estar libre de sustancias que puedan ser dañinas al producto en condiciones tales que puedan afectar su inocuidad y estar 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 96 SA y sus modificaciones.

El envase debe corresponder al autorizado en el Registro Sanitario, según lo establecido en los artículos 105, 118 y 119 del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas aprobado mediante Decreto Supremo N° 007 96 SA y sus modificaciones.

El envase no debe alterar las características del producto y debe preservar las marcas durante su transporte y almacenamiento, según lo indica el numeral 8.1 de la NTP 2007 007 2015.

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

2.3. Rotulado

El rotulado de la Azúcar rubia doméstica debe cumplir con lo indicado en el artículo 117 del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas aprobado mediante Decreto Supremo N° 007 96 SA y sus modificaciones y las disposiciones especificadas en el numeral 8.2 de la NTP 2007 2015, así como en la NTP 201 008 2014 AZÚCAR Rotulado 2ª Edición.

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

Precisión 3: La entidad convocante deberá indicar en las bases (precisión específica, especificaciones técnicas numeral 2 y/o problema 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.

Denominación del bien según la Ficha Técnica	Unidad de medida	Cantidad
Huevo de Gallina calidad primera	KG	3,000,000

Características técnicas:

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 desarrollado de la especie Gallus gallus, constituido por cáscara, membranas, cámara de aire, clara, chalazas, yema y germen.

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1. De bien

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

CARACTERÍSTICA		ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA														
Color		Blanco o pardo en sus diferentes tonalidades.															
Olor		Característico y libre de olores desagradables.															
Sabor		Característico															
Requisitos físicos		<ul style="list-style-type: none">- Cáscara libre de roturas y grietas- Sin cuerpos extraños ni manchas que alteren la apariencia- Limpio y seco- La yema debe tener forma casi esférica de contorno ligeramente definido, ubicación centrada vista a través del ovoscopio y firmemente sostenida por las chalazas De acuerdo a su peso se clasifica en los siguientes tamaños:	NTP 011 219-2015 HUEVOS HUEVOS de gallina y Requisitos y clasificación 2ª Edición														
Tamaño		<table><thead><tr><th>Tamaño</th><th>Peso</th></tr></thead><tbody><tr><td>Super chico</td><td>< 50 g</td></tr><tr><td>Chico</td><td>50 – 55,55 g</td></tr><tr><td>Mediano</td><td>55,55 – 62,5 g</td></tr><tr><td>Grande</td><td>62,5 – 68,88 g</td></tr><tr><td>Jumbo</td><td>68,88 – 72,22 g</td></tr><tr><td>Super Jumbo</td><td>> 72,22</td></tr></tbody></table>	Tamaño	Peso	Super chico	< 50 g	Chico	50 – 55,55 g	Mediano	55,55 – 62,5 g	Grande	62,5 – 68,88 g	Jumbo	68,88 – 72,22 g	Super Jumbo	> 72,22	
Tamaño	Peso																
Super chico	< 50 g																
Chico	50 – 55,55 g																
Mediano	55,55 – 62,5 g																
Grande	62,5 – 68,88 g																
Jumbo	68,88 – 72,22 g																
Super Jumbo	> 72,22																
Tolerancia		Tolerancia Máximo 10% de huevos de las clasificaciones de peso límite															
Cáscara		pielera limpia, seca, lisa y de forma característica															
Cámara de aire		Su altura no excede los 5 mm															
Yema		Centrada y lisa															
Clara		Transparente, densa y lisa															
Categoría		Máximo 5% de huevos de calidad segunda en primera															
Tolerancias	Huevos guardados o rotos en destino	Máximo 2,00%															

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
INOCUIDAD	Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Alimentaria - SENASA, autoridad nacional competente.	Reglamento de inocuidad de Alimentos para consumo humano, Decreto Supremo Nº 004-2011-AG y sus modificaciones.

Precisión 1 La entidad contratante deberá precisar en las bases (sección específica especificaciones técnicas) número, tamaño y estado de conservación en la presente Ficha Técnica por ejemplo: Huevo de gallina calidad primera de color pardo y tamaño mediano.

2.2. Envase y/o embalaje

Los envases del Huevo de gallina calidad primera deben ser limpios, secos, de primer uso, resistentes que no permitan la entrada de olores o sabores extraños que puedan afectar al producto contra la humedad, la ventilación del producto y colocados verticalmente y en caso de ser realizables (uso de material plástico), deben ser lavados y desinfectados antes de su uso con grado alimentario, según el numeral 9.1 de la NTP 011 219-2015.

Precisión 2 La entidad contratante deberá indicar en las bases (sección específica especificaciones técnicas) número, tamaño y estado de conservación en la presente Ficha Técnica por ejemplo: Huevo de gallina calidad primera de color pardo y tamaño mediano.

2.3. Rotulado

El rotulado del Huevo de gallina calidad primera debe cumplir con las disposiciones establecidas en la NTP 209 038-2019 ALIMENTOS EMBALADOS EN ENVASES DE ALIMENTOS PREPARADOS gr 2.1 de la presente ficha técnica.

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

Precisión 3 La entidad contratante deberá indicar en las bases (sección específica especificaciones técnicas) número, tamaño y estado de conservación en la presente Ficha Técnica por ejemplo: Huevo de gallina calidad primera de color pardo y tamaño mediano.

2.4. Insueto

No aplica.

Precisión 4 No aplica.

Denominación del bien según la Ficha Técnica	Unidad de medida	Cantidad
Lentija calidad 2 superior	KG	1,000.000

Características técnicas:

O-224356679-O+
RENZO D. GONZALES FELIX
TTE CRL EP
JEFE DE DEC 1RA BRIG CAB

**FICHA TÉCNICA
APROBADA**

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

Denominación del bien	LENTEJA CALIDAD 1 - EXTRA
Denominación técnica	LENTEJA GRADO DE CALIDAD 1 - EXTRA
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 1 - extra debe ser mota y apta para el consumo humano y 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 1 - extra debe presentar las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA						
CALIDAD	Los granos de lenteja deben: <ul style="list-style-type: none">- Estar exentos de sabores y olores extraños y de insectos vivos, muertos o en cualquiera de sus estadios.- Estar exentos de materias extrañas inorgánicas que representen un peligro para la salud humana.- Estar conformados por una misma variedad (es decir un mismo color, forma y otras características varietales). Se aceptarán granos y variedades contrastantes en las tolerancias establecidas en la presente Ficha Técnica.							
Requisitos generales								
Contenido de humedad	Máximo 15% La lenteja calidad extra se clasificará de acuerdo a su calibre en los siguientes tamaños:	NTP 205 022 2014 (revisada el 2019) LEGUMINOSAS. Lenteja. Requisitos. 2ª Edición						
Calibre (tamaño)	<table><tr><th>Calibre (tamaño)</th><th>Diámetro (mm)</th></tr><tr><td>1</td><td>Mayor o igual que 7,5</td></tr><tr><td>2</td><td>Menor que 7,5</td></tr></table>	Calibre (tamaño)	Diámetro (mm)	1	Mayor o igual que 7,5	2	Menor que 7,5	
Calibre (tamaño)	Diámetro (mm)							
1	Mayor o igual que 7,5							
2	Menor que 7,5							
Grado de calidad (Tolerancias)								
Grano infectado	0,00%							
Grano picado	0,00%							
Grano partido o quebrado	Máximo 1,00%							
Grano descascarado	Máximo 1,00%							
Grano arrugado	Máximo 4,50%							
Grano quemado	Máximo 0,20%							
Materias extrañas	Máximo 0,10%							
Variedad contrastante	Máximo 1,00%							

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
MOCIDAD	Cumple con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria - SENASA, autoridad nacional competente.	Requerimiento de Inocuidad Agraria - Decreto Supremo N° 004-2011-AG y sus modificatorias.

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

2.2. Envase y/o embalaje

La lenteja calidad 1 - extra debe emvasarse 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 Complemento Técnico, que satisfagan las cualidades de calidad, higiénicas, nutricionales, tecnológicas y sensoriales del producto. Los envases, incluido el material de empaque, deben estar fabricados con sustancias que sean inocuas y adecuadas para el uso al que se destinan. No deben transmitir al producto ninguna sustancia tóxica ni olores o sabores desagradables. Cuando el producto se empaque en sacos, estos deben estar limpios, ser resistentes y estar bien cosidos o soldados, según se indica en los numerales 10 y 10.1 de la NTP 205 022 2014 (revisada el 2019).

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

2.3. Rotulado

El rotulado de los envases de lenteja calidad 1 - extra debe cumplir con lo indicado en la NTP 209 038 2019 ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado de alimentos preenvasados. 8ª Edición y las disposiciones especificadas en el numeral 10.2 de la NTP 205 022 2014 (revisada el 2019).

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

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

2.4. Inserto

No aplica

Precisión 4. No aplica

0-224356679-0+
RENZO D. GONZALES FELIX
JEFE DE OEC 1ta. BRIG CAB

Denominación del bien según la Ficha Técnica	Unidad de medida	Cantidad
Avena partida	KG	1,000,000

Características técnicas:

FICHA TÉCNICA APROBADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

Denominación del bien	ARVEJA VERDE CATEGORÍA PRIMERA
Unidad de medida	VANAS DE ARVEJA VERDE CATEGORÍA PRIMERA
Descripción general	MILONGRANO La arveja verde es la semilla remolada de la especie <i>Pisum sativum</i> L. La vana es el fido de las semillas de la familia fabáceas (leguminosas) que contiene las semillas de arveja verde.

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1. Del bien

Las vanas de la arveja verde categoría primera deben presentarse con la adecuada madurez comercial: limpas, frescas, enteras y sanas, deben pertenecer a la misma variedad y deben estar en condiciones adecuadas para su manipuleo, transporte y conservación en buenas condiciones según lo especificado en el numeral 5.1.1 de la NTP 011 106 2016.

El contenido de cada unidad de empaque debe ser homogéneo y estar compuesto únicamente por arvejas frescas de la misma variedad, grado, color y calibre. La parte visible del contenido del empaque debe ser representativa del conjunto según lo indicado en el numeral 8.1.3 de la NTP 011 106 2016.

Y debe presentar las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
Consistencia	Granos firmes y consistentes, no harinosos	
Llenado de vanas	Tolerable hasta el 90% de vanas llenas	
Color de vana y granos	Verde brillante (claro u oscuro, según variedades)	
	Tamaño del grano	
	Pequeño: Entre 7.1 mm y 8.7 mm	NTP 011 106 2016
	Mediano: Entre 8.7 mm y 10.3 mm	HOURLAZAS
	Grande: Mayor a 10.3 mm	Arveja 2ª Edición
	Datos seriales de producción	
Standard	No se tolera evidencia de pudrición, manchas, heridas, lesiones, etc.	
MOCIDUD	Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria - SENASA, autoridad nacional competente	Reglamento de inocuidad Alimentaria aprobado mediante Decreto Supremo N° 004 2011 AG, y sus modificaciones

Precisión 1 La entidad convocante deberá precisar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 3.2 y/o programa de control) el tamaño de las arvejas verdes, de acuerdo a lo establecido en la norma NTP 011 106 2016, por ejemplo: Arveja verde categoría primera - tamaño grande.

2.2. Envase y/o embalaje

Las vanas de arvejas verdes categoría primera deben ser envasadas teniendo en consideración lo establecido en las normas CODEX CXC 1.1869 (2020) PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS Y CXC 44 1196 (2004) CÓDIGO DE PRÁCTICAS PARA EL ENVASADO Y TRANSPORTE DE FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS. Asimismo, deben ser acondicionadas de tal manera que queden protegidas, ventiladas y bien presentadas según lo indicado en el numeral 8.1.1 de la NTP 011 106 2016.

Los empaques deben estar limpios y compuestos por materiales que no causen alteraciones al producto, de material adecuado que reúna las condiciones de higiene, limpieza, ventilación y resistencia a la humedad; manipulación y al transporte, de modo que garantice una adecuada conservación del producto, según se indica en el numeral 8.1.4 de la NTP 011 106 2016.

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

2.3. Rotulado

El rotulado se debe efectuar de acuerdo con lo establecido en la norma CODEX CXC 1.1865 (2018) NORMA GENERAL PARA EL ETIQUETADO DE LOS ALIMENTOS PREENVASADOS y las disposiciones especificadas en el numeral 8.2 de la NTP 011 106 2016, conteniendo las siguientes indicaciones:

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

Precisión 3 La entidad convocante deberá indicar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 3.2 y/o programa de control) 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-224356679-04
RENZO D. GONZALES FELIX
JEFE DE OEC IRA BRIG CAB

Denominación del bien según la Ficha Técnica	Unidad de medida	Cantidad
Frijol panamito	KG	1,000,000

Características técnicas:

FICHA TÉCNICA APROBADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

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

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1. Del bien

El frijol panamito calidad 1 - extra se debe comercializar en su envase original que permita mantener sus características de calidad e higiénicas, asegurando que el mismo no sea alterado, contaminado, adulterado o manipulado en condiciones no sanitarias que representen un peligro para la salud, según indica el último párrafo del numeral 10.1 de la NTP 205 015 2015, y su Corrigenda Técnica

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

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
Uniformidad	Cada lote de frijol debe estar conformado por la misma variedad	
Humedad	Variedad constante: Máximo 1.00%	
Sanidad	<ul style="list-style-type: none"> Máximo 15% Ausencia de granos infestados con insectos vivos en cualquiera de sus estados Ausencia de granos con hongos. 	<p>NTP 205 015 2015 LEGUMINOSAS Frijol</p> <p>Requisitos: 3ª Edición y su Corrigenda Técnica NTP 205 015 2015 COR CORRIENDA 1</p> <p>Requisitos: 1ª Edición</p> <p>LEGUMINOSAS Frijol</p>
Aspectos		
- Grano entero	Máximo 0.00%	
- Grano partido	Máximo 1.00%	
- Grano partido o quebrado	Máximo 1.00%	
- Grano arrugado	Máximo 1.00%	
- Materia extraña	Máximo 0.000%	
INOCUIDAD	Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria - SENASA, autoridad nacional competente	<p>Requisitos de inocuidad: Agrarimontana, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificaciones</p>

Precisión 1 Ninguna

2.2. Envase y/o embalaje

El frijol Panamito calidad 1 - extra debe ser envasado según lo establecido en la norma Codex CXC 1-1986 (2020) PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS y en la NTP 399-163-1-2017 ENVASES Y ACCESORIOS PLÁSTICOS EN CONTACTO CON ALIMENTOS Parte 1 Disposiciones generales y requisitos. 3ª Edición, y su Corrigenda Técnica 1 la manera que el producto quede convenientemente protegido, según indican los numerales 7 y 10.1 de la NTP 205 015 2015, y su Corrigenda Técnica

Según artículo 10 del Reglamento del Decreto Legislativo N° 1062 Ley de Inocuidad de los Alimentos, aprobado mediante Decreto Supremo N° 014-2008-AG

NTP 399 163 1 2017 C1 1 2018 ENVASES Y ACCESORIOS PLÁSTICOS EN CONTACTO CON ALIMENTOS Parte 1 Disposiciones generales y requisitos CORRIENDA TÉCNICA 1 1ª Edición

Los granos de frijol Panamito calidad 1 - extra se deben envasar en envases de primer uso que salvaguarden las cualidades de calidad, higiénicas (inocuas o no dañinas), nutricionales, tecnológicas y sensoriales del alimento. Los envases incluido el material de empaquetado deben estar fabricados con sustancias que sean inocuas y apropiadas para el uso al que se destinan. No deben transmitir al producto sustancias tóxicas ni olores o sabores desagradables, además, cuando el producto se envase en sacos, estos deben estar limpios, ser resistentes y estar bien cosidos o sellados, según numeral 10.1 de la NTP 205 015 2015, y su Corrigenda Técnica

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

2.3. Rotulado

El rotulado de los envases de los granos de frijol Panamito calidad 1 - extra, debe cumplir con lo establecido en la norma NTP 209 038 2019 ALIMENTOS ENVASADOS Etiquetado de alimentos preenvasados. 8ª Edición, además de la siguiente información, según indica el numeral 10.2 de la NTP 205 015 2015, y su Corrigenda Técnica

- el nombre del producto, indicando el nombre común "frijol";
- nombre o razón social y dirección del productor, empaquetador 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 granos y kilogramos kg);
- el grado de calidad indicado como "Grado 1 o Extra";
- número de Autorización Sanitaria de Establecimiento de Procesamiento Primario emitida por el SENASA

Precisión 3 La entidad convocante deberá indicar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 2 y/o preferencia del comprador) 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

0-224356679-04
RENZO D. GONZALES FELIX
JEFE DE OFICINA BRIG CAB

Denominación del bien según la Ficha Técnica	Unidad de medida	Cantidad
Frijol Castilla	KG	1,000,000

Características técnicas:

FICHA TÉCNICA
APROBADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

Denominación del bien: FRIJOL CASTILLA CALIDAD 1 - EXTRA
Unidad de medida: KILOGRAMIO
Descripción general: El frijol castilla calidad 1 - extra es el grano maduro procedente de la especie Vigna unguiculata, es de color crema con manchas alrededor del hilo de color negro o marrón.

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1. Del bien
El frijol castilla calidad 1 - extra se debe comercializar en su envase original que permita mantener sus características de calidad e higiénicas, asegurando que el mismo no sea alterado, contaminado, adulterado o manipulado en condiciones no sanitarias que representen un peligro para la salud, según indica el último párrafo del numeral 10.1 de la NTP 205 015 2015 y su Corrigenda Técnica.
El frijol castilla calidad 1 - extra debe presentar las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD	Cada lote de frijol debe estar conformado por la misma variedad.	
Uniformidad	Variedad consistente. Máximo 1.00%.	
Humedad	Máximo 15%.	
Salud	Ausencia de granos infectados, con insectos vivos en cualquiera de sus estadios. Ausencia de granos con hongos.	NTP 205 015 2015 LEGUMINOSAS - Frijol Requisitos 3ª Edición NTP Corrigenda 3ª Edición NTP 205 015 2015 COR-1 2016 CORRIGENDAS LEGUMINOSAS Frijol Requisitos 1ª Edición
Aspecto	0.00%.	
- Grano enfermo	Máximo 1.00%.	
- Grano partido o quebrado	Máximo 1.00%.	
- Grano arrugado	Máximo 1.00%.	
- Materias extrañas	Máximo 0.050%.	
MOCIDADO	Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria - SENASA, autoridad nacional competente.	Reglamento de inocuidad agroalimentaria aprobado mediante Decreto Supremo N° 004 2011-AG y sus modificaciones.

Precisión 1 Ninguna

2.2. Envase y/o embalaje

El frijol castilla calidad 1 - extra debe ser envasado según lo establecido en la norma Coder C.A. 11 1969 (2020) PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS y en la NTP 504 163 12017 ENVASES Y ACCESORIOS PLÁSTICOS EN CONTACTO CON ALIMENTOS.

Según artículo 10 del Reglamento del Decreto Legislativo N° 1063 Ley de inocuidad de los alimentos, aprobado mediante Decreto Supremo N° 074 2008 AG.

Disposiciones generales y requisitos 3ª Edición y su Corrigenda Técnica de la 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 1 - extra se deben envasar en envases de primer uso que salvaguarden las cualidades de calidad, higiénicas (inocuas o no dañinas), nutricionales, tecnológicas y sensoriales del alimento. Los envases incluidos el material de envasado deben estar fabricados con sustancias que sean inocuas y apropiadas para el uso al que se destinan. No deben transmitir al producto sustancias tóxicas ni olores o sabores desagradables, además, cuando el producto se envase en sacos, estos deben estar limpios, ser resistentes y estar bien cerrados o sellados, según numeral 10.1 de la NTP 205 015 2015 y su Corrigenda Técnica.

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

2.3. Rotulado

El rotulado de los envases de los granos de frijol castilla calidad 1 - extra debe cumplir con lo establecido en la norma NTP 205 038 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, granos 5 kilogramos kg);
- el grado de calidad indicado como "Grado 1 o Extra";
- número de Autorización Sanitaria de Establecimiento de Procesamiento Primario emitida por el SENASA.

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

2.4. Insumo

No aplica

Precisión 4 No aplica

Denominación del bien según la Ficha Técnica	Unidad de medida	Cantidad
Harina de trigo	KG	10,150,000

Características técnicas:

0-224358679-0+
RENZO D. GONZALES FELIX
JEFE DE OEC IIRA BRIG CAB

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 moliente 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 presentarse en diversos grados de extracción. Debe ser forficada con micronutrientes, según normativa vigente. Puede tener agentes de tratamiento de harina y/o otros micronutrientes.

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1. Del bien
La harina de trigo debe contener los nutrientes que establecen las normas vigentes. La harina de trigo debe estar exenta de suciedad (impurezas de origen animal, incluidos insectos muertos o vivos o en cualquiera de sus estados) en cantidades que puedan representar un peligro para la salud humana. No se debe obtener a partir de granos fermentados o a partir de granos descompuestos como consecuencia del ataque de hongos, roedores o insectos, según numeral 6.1 de la NTP 205 064 2015 (revisada el 2020).

La harina de trigo debe presentar las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CAÍDADO	Máximo 15,00%	NTP 205 064 2015 (revisada el 2020) TRIGO: Harina de trigo para consumo humano Requisitos 1ª Edición
Humedad	Máximo 0,75%	
Cenizas (15%) en base seca	Máximo 0,10%	
Acidez (10%) (representado como porcentaje de ácido sulfúrico)	El cumplimiento del requisito se debe determinar considerando una humedad de 15% en la harina	
Aspecto	Producto homogéneo, sin grumos considerando la compactación natural del envasado y estado, exento de toda sustancia y cuerpo extraño a su naturaleza	
Color	Bianco cremoso	Reglamento de la Ley que dispone la fortificación de harinas con micronutrientes - Ley / N° 28314, aprobado mediante Decreto Supremo N° 012/2006 SA
Olor	Característico sin indicios de rancidez o enranciamiento	
MICRONUTRIENTES	Cumplir con lo establecido en el artículo 4 del documento de la referencia	

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
INOCUIDAD	Cumplir con los requisitos establecidos por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria - DICESA, autoridad nacional competente.	Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas aprobado mediante Decreto Supremo N° 007/96 SA, sus modificaciones y regulación complementaria

Precisión 1 Ninguna

2.2. Envase y/o embalaje

Se deben emplear envases de primer uso y que constituyan suficiente protección para el contenido del producto en condiciones normales de manipuleo y transporte. Los envases, incluido el material de empaque, deben estar fabricados con sustancias inocuas y libres de olores ni sabores desagradables. Cuando el producto se envase en sacos, estos deben estar limpios, ser resistentes y estar bien cosidos. El peso debe tener una tolerancia de $\pm 1\%$ respecto al peso neto indicado en la NIMP 002/2018. Cantidad de producto en preenvases 3ª Edición. El peso neto se considera en base a la humedad máxima de 15%, según numeral 12.1 de la NTP 205 064 2015 (revisada el 2020).

El envase debe corresponder al autorizado en el Registro Sanitario según lo establecido en los artículos 105, 116 y 119 del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007/96 SA, y sus modificatorias.

Precisión 2: La entidad compradora deberá indicar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas generales) y/o problema 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 aseguran la pluralidad de postores.

2.3. Rotulado

El rotulado de los envases de harina de trigo, además de lo contemplado en el artículo 117 del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007/96 SA, y sus modificatorias y en el artículo 5 del Reglamento de la Ley que dispone la fortificación de harinas con micronutrientes, aprobado mediante Decreto Supremo N° 012/2006 SA, debe cumplir con lo establecido en la NIMP 001/2019. Requisitos para el etiquetado de preenvases, 3ª Edición. La NTP 209 008 2019 ALIMENTOS ENVASADOS para el etiquetado de preenvases, 3ª Edición, así mismo, se debe incluir la frase "contiene Etiqueta de alimentos preenvasados 3ª Edición". La NTP 205 064 2015 (revisada el 2020).

Precisión 3: La entidad compradora deberá indicar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas generales) y/o problema del contrato), otra información que considere deba estar rotulada. La entidad compradora 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

Denominación (del bien según la Ficha Técnica)	Unidad de medida	Cantidad
Avena	KG	1,000,000

Características técnicas:

0-224356679-0+
RENZO D. GONZALES FELIX
TE CRT EP
JEFE DE DEC 1RA BRIG CAB

FICHA TÉCNICA
APROBADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

Denominación de 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 sativa L.) previamente limpiados, secados, estabilizados, descascados, cortados transversalmente a no más de 10 mm de espesor y que han sido ajustados 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 contaminación 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 y envasadas bajo condiciones higiénico-sanitarias acordes con el OAC ROP 1.1969 (2003) y otros códigos de prácticas recomendados por el Código de Buenas Prácticas para este producto, según los numerales 5.1 y 5.2 de la NTP 205 050 2014 y su enmienda ENMI 2016.

CALIDAD	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
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	
Requisitos bioquímicos - Humedad - Proteína (base seca x5.7) - Fibra cruda (base seca) - Cenizas (base seca) - Grasas (base seca) - Azúcares grasos libres (base seca)	Cumplir con lo establecido en el numeral 6.2 de la NTP de la referencia	NTP 205 050 2014 HOJUELAS DE AVENA. Requisitos y métodos de ensayo y su enmienda ENMI 2016
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 DICESA, autoridad nacional competente	Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas aprobado mediante Decreto Supremo N° 001/98-SA, sus modificaciones 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 envasados en recipientes de plástico, aluminio, vidrio, etc.

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

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 sabores o olores desagradables, según el numeral 10.1 de la NTP 205 050 2014 y su enmienda ENMI 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 modificación según el D.S. N° 038-2014-SA.

Precisión 2 La entidad compradora deberá indicar en las bases (sección específica especificaciones técnicas numeral 3.2 y/o programa del contrato), el contenido neto del bien por enviarse. 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 porciones.

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 ENMI 2016.

Precisión 3 La entidad compradora deberá indicar, en las bases (sección específica especificaciones técnicas numeral 3.2 y/o programa 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. Inseto
No aplica

Precisión 4 No aplica

Denominación del bien según la Ficha Técnica	Unidad de medida	Cantidad
Fideos Largos	KG	1,000,000

Características técnicas:

0-224356679-0+
RENZO D. GONZALES FELIX
JEFE DE DEC 1RA BRIG CAB

FICHA TÉCNICA
APROBADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

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

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1. Del bien

Los fideos largos deben estar libres de suciedad (impurezas de origen animal, incluidos insectos muertos o vivos o en cualquiera de sus estados) de tal manera que no presenten un peligro para la salud humana según indica el numeral 6.1.3 de la NTP 206 010-2016.

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

Los fideos largos deben cumplir con las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
Calidad	Máximo 14.0 g/100g	
Humedad	(Se toma una unidad más del valor indicado como máximo)	
Acidez titulable	Máximo 0.45% de ácido láctico	NTP 206 010-2016, PASTAS O FIDEOS PARA CONSUMO HUMANO. Requisitos 2ª Edición
Índice de absorción	Índice de absorción 10 % sobre el valor máximo indicado	
Color	Característico	
Sabor y olor	Característico al producto. Libre de sabores y olores indeseables como agro, amargo y rancio	Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA, sus modificaciones y regulación complementaria.
INOCUIDAD	Cumpla con los requisitos establecidos por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria - DIGESA, autoridad nacional competente.	

Precisión 1 La entidad convocante deberá precisar en las bases (sección específica especificaciones técnicas numeral 2 y/o proforma del contrato) el tipo de fideos largos (requerido de acuerdo con lo disponible en el mercado, por ejemplo: fideos largos delgados o "espaguetis", fideos largos gruesos o "tiguiri", fideos largos delgados o "cabellos de ángel", etc.

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 modificaciones.

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

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

2.3. Rotulado

El rotulado de los envases de los fideos largos debe cumplir con lo establecido en el artículo 117 del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA, y sus modificaciones. Asimismo, debe cumplir con la MNP 001 2019 Requisitos para el etiquetado de preenvasados 5ª Edición, y la NTP 209 038-2019 ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado de alimentos preenvasados, 8ª Edición, según lo señalado en el numeral 10.2 de la NTP 206 010-2016.

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

Precisión 3 La entidad convocante deberá indicar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 2 y/o proforma del contrato), otra información que considere debía 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-224356679-O+
RENZO D. GONZALES FELIX
JEFE DE OEC 1RA BRIG CAB

Denominación del bien según la Ficha Técnica	Unidad de medida	Cantidad
Ajos	KG	278,055

Características técnicas

FICHA TÉCNICA APROBADA

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

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1. Del bien

El ajo categoría primera debe presentar las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD	<ul style="list-style-type: none"> Los ajos deben: - Estar enteros, compactos y bien formados. - Ser de consistencia firme. - Estar exentos de pudriciones o daños físicos (heridas y rajaduras) que afecten la calidad del producto. - Estar exentos de cualquier materia extraña (tierra, piedra, arena u otro material extraño oponible). - Estar exentos de plagas (hongos, insectos, ácaros, nematodos, entre otros) que afecten la calidad del producto. - Estar exentos de humedad externa. - No presentar signos consecuencia a su empaque de una cámara frigorífica. - Estar exentos de cualquier olor color o sabor no característicos del producto. - Los ajos de ajo deben estar conformados por bulbos de la forma típica de la variedad compados y crestados por dientes ondulados, curvados. - Los bulbos deben estar completos, secos o curados, cubiertos con sus propias hojas envoltoras secas y sin signos de deterioración. - Cada lote de ajo debe estar conformado por una misma variedad. 	NTP 011 101 2015 (revisada el 2021) HORTALIZAS Ajo Requisitos 2ª Edición
Requisitos generales		
Categoría sanitaria y aspecto		
Defectos (cortices, machucos, rasaduras, dientes salientes, compados o perforaciones)	Maximo 6% (en masa del producto por unidad de empaque)	
Defectos (manchas, rasaduras, dientes salientes, compados o perforaciones)	Maximo 1% (en masa del producto por unidad de empaque)	

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
Calidad y bulbos		
Defectos (cortices, machucos, rasaduras, dientes salientes, compados o perforaciones)	0%	
Pudrición	30 g - 200 g	
Calibre		
Forma y color	Característicos de la variedad	
MOODADO	Cumple con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria SENASA autoridad nacional competente.	Reglamento de inocuidad aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG y sus modificatorias

2.2. Empaque y embalaje

El ajo categoría primera debe ser envasado tomando en consideración lo establecido en las normas CXC 1.1969 (2020) PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE DE FRUTAS Y HORTALIZAS Y CXC 55-2003 (2017) CÓDIGO DE PRÁCTICAS DE HIGIENE PARA FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS Y CXC 44-1995 (2004) CÓDIGO DE PRÁCTICAS PARA EL ENVASADO Y TRANSPORTE DE FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS de la manera que el producto quede debidamente protegido.

Los bulbos de ajo deben ser envasados en sacos, bolsas u otros envases de grado alimentario, de modo que el contenido al por menor en mallos, cajas u otros envases de tamaño y peso variables, el contenido de cada unidad de empaque debe ser homogéneo y estar compacto uniformemente por bulbo de ajo de la misma variedad y calidad los envases deben estar limpios y conformes de higiene, materiales que no causen alteraciones del producto que resalten los olores, colores, sabores, texturas y resistencia a la humedad, manipulación y transporte, los envases deben garantizar la conservación del producto, según indica el numeral 10 de la NTP 011 101 2015 (revisada el 2021).

Precisión 2. La entidad compradora deberá indicar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas, numeral 2.2) el empaque del tamaño y el peso neto del producto por empaque. Además, podrá indicar los requisitos de empaque tales como material, peso, tipo de cerrado, siempre que se haya verificado que estos características aseguren la pluralidad de postores.

2.3. Rotulado

El rotulado del ajo categoría primera debe cumplir con lo indicado en la norma CXC 1.1965 (2021) NORMA GENERAL PARA EL ETIQUETADO DE LOS ALIMENTOS PREENVASADOS, además de las disposiciones especificadas en el numeral 9 de la NTP 011 101 2015 (revisada el 2021):

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

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

Version: 08

Página 2 de 3

O-224356679-0+
RENZO D. GONZALES FELIX
JEFE DE OEC IIRA BRIG CAB

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

2.4. Ingreso

No aplica

Precisión 4: No aplica

Denominación del bien según la Ficha Técnica	Unidad de medida	Cantidad
Col crespa	KG	278.055

**FICHA TÉCNICA
APROBADA**

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

Denominación del bien	COL CRESPA CALIDAD PRIMERA
Denominación técnica	COL CRESPA CALIDAD PRIMERA
Unidad de medida	ML OSMANO
Descripción general	Horstiza de la tierra de las crucíferas correspondiente a la especie Brassica oleracea var. Capitata L.

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1. Del bien

La col (sinónimo de repollo), cresta calidad primera debe presentarse limpia y fresca perteneciente al mismo cultivar y debe tener un grado de madurez comercial que le permita soportar el manipuleo, transporte y conservación en buenas condiciones según indica el numeral 3.1.1 de la NTP 011.108.1974 (revisada el 2018) y su Complemento Técnico.

La col cresta calidad primera debe presentar las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA									
CALIDAD											
Color	Tipo del cultivar	NTP 011.108.1974 (revisada el 2018)									
Forma	Tipo del cultivar	HORTALIZAS									
Consistencia	Las cabezas deben presentarse duras firmes y compactas, salvo tolerancias indicadas. Las cabezas no deben presentar abolladuras, producidas por agentes biológicos, mecánicos y por presencia de sustancias extrañas, salvo tolerancias indicadas en la presente ficha técnica.	Col cresta calidad primera NTP 011.108.1974 (revisada el 2018) y su Complemento Técnico									
Salud											
Factores de calidad											
<table><tr><td colspan="2">Tamaño</td><td>Relación diámetro peso</td></tr><tr><td>A</td><td>Mayor a 31 cm más de 6.000 g</td><td></td></tr><tr><td>B</td><td>Mayor de 23 cm a 31 cm más de 3.500 g a 6.000 g</td><td></td></tr></table>			Tamaño		Relación diámetro peso	A	Mayor a 31 cm más de 6.000 g		B	Mayor de 23 cm a 31 cm más de 3.500 g a 6.000 g	
Tamaño		Relación diámetro peso									
A	Mayor a 31 cm más de 6.000 g										
B	Mayor de 23 cm a 31 cm más de 3.500 g a 6.000 g										
Tamaño (relación diámetro peso)											
Consistencia / tolerancia	Tolerancia 10% de col de calidad promedio inferior										
Consistencia / tolerancia	5% de cabezas blandas										
Longitud del tallo	Tolerancia 5% de colas con más de 6 cm de longitud del tallo. Las cabezas deben presentar una longitud del tallo tal que no provoque daños en las cabezas durante el transporte.										

O-224356679-O+
RENZO D. GONZALES FELIX
Jefe de CRL EP
JEFE DE DEC IIRA BRIG CAB

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
N° de hojas cobertoras	6 - 10 (± 2) Tolerancia máximo 5% de coles de calidad segunda	
Comeduras de hojas producidas por gusano medidor (Pseudoplaxa sp.)	Tolerancia 2% de coles con perforaciones solamente en las hojas cobertoras, en número y área variables (no limitantes)	
Decoloración	Tolerancia 3% de coles con coloras presentes solamente en las hojas cobertoras, comprendiendo un área de hasta 10 cm de diámetro, observándose la decoloración consecuente de dichas hojas y la presencia (no siempre) de larvazas	
Datos entomológicos (plagas)	Perforaciones producidas por gusano de tierra (Noctuides)	Tolerancia 1% de coles con perforaciones en las hojas cobertoras únicamente, de hasta 3 cm de diámetro. Localización: Parte inferior de la cabeza
Datos fitopatológicos	Putrefacción producida por (Escarabajos)	Tolerancia 1% de coles con ataque localizado en el brocón o en la base (pico) de las hojas cobertoras, el que se manifiesta en el brocón mediante una putrefacción húmeda que afecta su parte basal en una longitud de aproximadamente 0.5 cm, mientras que en las hojas cobertoras la putrefacción húmeda afecta un área máximo de 3 cm de diámetro. Es necesario precisar que la cabeza en si no es afectada, pudiendo eliminarse las partes afectadas (brocón y hojas cobertoras) mediante remoción
Datos fitopatológicos	Manchas (producidas por Mildu)	Tolerancia 1% de coles con ataque localizado en las hojas cobertoras y/o en las hojas superficiales de la cabeza en si, estando dicho ataque en una etapa inicial, observándose los signos de hongos (mucilo que forma una ligera eflorescencia blanca promiz) en un área (única y acumulativa) de máximo 5 cm de diámetro
Defectos comerciales	Cabeza (veretosa)	Máximo 4%
	Cabeza magullada	Máximo 5%

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
MODICIDAD	Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria - SENASA, autoridad nacional competente	Reglamento de Inocuidad Agraria, Decreto Supremo N° 004-2011 AG y sus modificaciones

Precisión 1: La entidad contratante deberá precisar en las bases (sección específica especificaciones técnicas numeral 2 y/o perfilamiento del contrato) el tamaño de la col cresta calidad primera requerida de acuerdo a lo establecido en la presente Ficha Técnica por ejemplo: Col cresta de calidad primera de tamaño 8

2.2 Envasado y embalaje

La col cresta calidad primera debe ser envasada tomando en consideración lo establecido en las Normas Codex: CXG 1-1969 (2020) PRINCIPIOS GENERALES DE ENFASADO PARA LAS FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS Y CXG 44-1995 (2004) ALIMENTOS DE USO PARA LAS FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS Y CXG 44-1995 (2004) ALIMENTOS DE USO PARA LAS FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS ENVASADO Y TRANSPORTE DE FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS

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

2.3 Rotulado

El rotulado de la col cresta calidad primera debe cumplir con lo indicado en la NTP 209 (2018) ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado de alimentos preenvasados. Bases y disposiciones específicas en el numeral 6.3 de la NTP 011 108 1974 (revisada el 2018) y su Complemento Técnico

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

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

2.4 Inseto

No aplica
Precisión 4: No aplica

0-224356679-0+
RENZO D. GONZALES FELIX
JEFE DE DEO 1RA BRIG CAB

Características técnicas

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

2 CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

has effects categorized either as detrimental or as beneficial.

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD	<p>La materia de choco debe estar libre de levadura causada por contaminar o cualquier otra causa así como de aceites y sabores extraños.</p> <p>Esta salsa líquida impa, bien cubierta y bien formada con un grado de viscosidad siendo adecuada al consumo. Se permite utilizar el siguiente transporte y almacenamiento en buenas condiciones.</p> <p>Presentar garzas, envoltorios sanos y libres de la variedad de buena una pequeña abertura que permita haber en la punta. Cuando la materia se encuentra en punta sus granos deben estar sanos, líquidos, limpios, sacos, bien formados de acuerdo a la variedad, con grano bien desarrollado o bien lleno. Los granos deben ser limpios, brillantes, homogéneos.</p>	
Color de los granos	Los granos de choco al estado líquido deben presentar color blanco en su totalidad. Se podrán aceptar matices de choco con granos de color cremoso así como granos de otro color producto de la polimerización, siempre que cumplan con las tolerancias establecidas en la presente Norma Técnica.	
Forma del choco y granos de choco	La forma del choco es tipo cilíndrico, cónico con disposición de sus granos en líneas lisas desde la base hasta la punta.	
	Los granos de choco son anchos y achatados.	

NTP 011/05/2014
 (revisada el 2019) MINIZ
 AMULCOO Chocito
 Reglados 2ª Edición

~~0-224356679-0
RENZO D. GONZALES/FELIX
PTE CRL EP
JEFE DE DEC 1ra. BRIG CAB~~

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA				
Tamaño (cálculo) (Volumen de la mazorca en un área medida sobre la línea lateral de la)	<table><tr><td>Mazorcas de choclo que presenten granos y provenien de las zonas Cuzco y Puno</td><td>Mayor a 14.00 cm</td></tr><tr><td>Otros - azules de choclo</td><td>Mayor a 12.00 cm</td></tr></table>	Mazorcas de choclo que presenten granos y provenien de las zonas Cuzco y Puno	Mayor a 14.00 cm	Otros - azules de choclo	Mayor a 12.00 cm	
Mazorcas de choclo que presenten granos y provenien de las zonas Cuzco y Puno	Mayor a 14.00 cm					
Otros - azules de choclo	Mayor a 12.00 cm					
Categoría	Dentro de la categoría extra se clasifican las mazorcas de choclo de un mismo cultivar, tamaño y que cumplan con los requisitos mínimos establecidos en la presente Ficha Técnica					
Tamaño	Hasta 10% en número o masa de choclos que correspondan al cultivo inmediato inferior al asociado					
Presencia de indicios de podredumbre	0.0%					
Presencia de insectos	0.0%					
Tolerancias						
Defectos Deformaciones, rasguños, contusiones, granos fuera de color	Maximo 5.0%					
MODUCIDAD	Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria - SENASA, autoridad nacional competente	Reglamento de Inocuidad Alimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias				

Precisión 1 La unidad comitante debía presar en las bases, sección específica, especificaciones técnicas numeral 2 y/o problema del control) el tamaño del Ocho categoría extra o primera requiendo de acuerdo a lo establecido en la presente Ficha Técnica por ejemplo: Ocho categoría extra o primera de tamaño mayor a 12 cm

2.2 Envase y/o embalaje

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

Los chochos categoriza esta o primera deben ser acordaciones de la manera que queden protegidos, bien originados, homogéneos y deben estar constituidos únicamente por matrices de chocho del mismo origen, calidad y tamaño. La parte visible del empaque debe ser representativa de todo el contenido, según el numeral 7.1 de la NTP 011-105 2014 (revisada el 2019).

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

Según artículo 10 del Reglamento del Decreto Legislativo N° 1062, Ley de Inocuidad de los Alimentos, aprobado mediante Decreto Supremo N° 024-2005-AG.

que estas características aseguren la pluralidad de postores

2.3. Rolulado

El rolulado de los envases del choco categoría extra o primera o bien los documentos que acompañen el envío deben cumplir con lo siguiente, según el numeral 7.2 de la NTP 011:105 2014 (revisada el 2019)

- identificación nombre (choco o maíz choco)
- dirección del emisor y/o expedidor.
- código de identificación (cde)
- origen (país de origen)
- categoría o grado
- tamaño (calibre)
- cantidad de choclos
- número de autorización Sanitaria de Establecimiento de Procesamiento Primario emitida por el SENASA

Precisión 3 La entidad convocante deberá indicar en las bases (precisión específica, especificaciones técnicas numeral 2 y/o programa de contrato) otra información que considere deba estar rolulada. 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. Insarrio

No aplica

Precisión 4 No aplica

Denominación del bien según la Ficha Técnica	Unidad de medida	Cantidad
Naranja	KG	7.142,857

Características técnicas

FICHA TÉCNICA APROBADA

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

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1. Del bien
Las naranjas Valencia categoría extra deben haber sido cuidadosamente recolectadas y haber alcanzado un desarrollo y madurez apropiados de acuerdo con los criterios apropiados para la variedad y el tipo de cultivo. El fruto debe permitirse soportar el transporte y la manipulación en condiciones satisfactorias al lugar de destino, según indica el numeral 5.1.4 de la NTP 011:023 2014

Las naranjas Valencia categoría extra deben presentar las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD	Las frutas deben presentarse: <ul style="list-style-type: none"> - Enteras. - Sinus se excluyen los productos atacados por la podredumbre u otras alteraciones que los hagan impropios para el consumo. - Placamente exentas de magulladuras y/o ampollas ocasionadas por cortes en la cáscara. - Placamente exentas de plagas. - Placamente exentas de daños causados por quemaduras de sol, heladas y/o bajas temperaturas. - Placamente exentas de enfermedades que afecten la pulpa. - Placamente exentas de daños considerables y/o alteraciones externas causadas por ataque de plagas. - Placamente exentas de daños causados por quemaduras de sol, heladas y/o bajas temperaturas. - Placamente exentas de enfermedades que afecten la pulpa. - Placamente exentas de daños considerables y/o alteraciones externas causadas por ataque de plagas. - Placamente exentas de daños causados por quemaduras de sol, heladas y/o bajas temperaturas. - Placamente exentas de enfermedades que afecten la pulpa. - Placamente exentas de daños considerables y/o alteraciones externas causadas por ataque de plagas. 	NTP 011:023 2014 CITRICOS Mandarinas, tangos, naranjas y toronjas Requisitos 2º Edición
Apariencia	La fruta al momento del empacado no debe tener: <ul style="list-style-type: none"> - Placamente exentas de plagas. - Placamente exentas de enfermedades que afecten la pulpa. - Placamente exentas de daños considerables y/o alteraciones externas causadas por ataque de plagas. - Placamente exentas de daños causados por quemaduras de sol, heladas y/o bajas temperaturas. - Placamente exentas de enfermedades que afecten la pulpa. - Placamente exentas de daños considerables y/o alteraciones externas causadas por ataque de plagas. - Placamente exentas de daños causados por quemaduras de sol, heladas y/o bajas temperaturas. - Placamente exentas de enfermedades que afecten la pulpa. - Placamente exentas de daños considerables y/o alteraciones externas causadas por ataque de plagas. 	NTP 011:023 2014 CITRICOS Mandarinas, tangos, naranjas y toronjas Requisitos 2º Edición
Color	De acuerdo a la coloración, las frutas de esta categoría deben ser de la siguiente manera: <ul style="list-style-type: none"> - Muy bien coloreadas, es decir que deben tener el color típico de la variedad. 	

O-224356679-O+
RENZO D. GONZALES FELIX
JEFE DE OEC Ira. BRIG CAB

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
Contenido de jugo (con relación a peso total del fruto)	Mínimo 33% Se acepta hasta un 5% de fruta granulada	
Tolerancia respecto a granulación	Se considera fruta granulada cuando al hacer el corte en el diámetro ecuatorial se observa esta condición (granuloso) en un área cuyo diámetro es mayor al 40% del diámetro ecuatorial de la fruta	
Brix	Mínimo 8.0 Brix	
Acidez	Mínimo 0.5% Máximo 1.5%	
Índice de madurez (Brix/ácido)	Mínimo 6.5	
Tolerancia respecto al grado de madurez	No más del 5% deberá estar fuera del requerimiento mínimo Las frutas de esta categoría deben ser de calidad superior y de consistencia firme.	
Categoría	Su forma, aspecto, exterior, desarrollo y coloración deben ser característicos de la variedad a la que pertenecen Solo podrán presentarse defectos muy leves en su superficie, siempre y cuando estos no afecten al aspecto general del producto, su calidad, estado de conservación y presentación en el envase	
Tolerancia respecto a la apariencia	Se admite hasta 1% de fruta con pudrición	
Tolerancias de Defectos / Categorías	Defectos muy leves	
- Azúcares	-	
- Biotinos y Trips	-	
- Fumigación	-	
- Queretas	-	
- Cascaritas, rozaduras (frotado, rasado) y	Suaves, le restan a la apariencia no más que una decoración permitida en la categoría	
- Clorocitos	-	
- Quemadura de sol	-	
- Bultado	-	
- Creasing	-	

Version 04

Página 2 de 3

O-224356679-04
RENZO D. GONZALES FELIX
JTE CRL/EP
JEFE DE DEC 1ra. BRIG CAB

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA																																							
Tamaño Calibres según el diámetro (ecuatorial)	<table><tr><th>Calibre</th><th colspan="2">Diámetro en mm</th></tr><tr><td></td><th>Mínimo</th><th>Máximo</th></tr><tr><td>Cal 11</td><td>58</td><td>61</td></tr><tr><td>Cal 10</td><td>60</td><td>63</td></tr><tr><td>Cal 9</td><td>62</td><td>65</td></tr><tr><td>Cal 8</td><td>64</td><td>68</td></tr><tr><td>Cal 7</td><td>67</td><td>71</td></tr><tr><td>Cal 6</td><td>70</td><td>74</td></tr><tr><td>Cal 5</td><td>73</td><td>78</td></tr><tr><td>Cal 4</td><td>77</td><td>82</td></tr><tr><td>Cal 3</td><td>81</td><td>86</td></tr><tr><td>Cal 2</td><td>84</td><td>90</td></tr><tr><td>Cal 1</td><td>87</td><td>a más</td></tr></table>	Calibre	Diámetro en mm			Mínimo	Máximo	Cal 11	58	61	Cal 10	60	63	Cal 9	62	65	Cal 8	64	68	Cal 7	67	71	Cal 6	70	74	Cal 5	73	78	Cal 4	77	82	Cal 3	81	86	Cal 2	84	90	Cal 1	87	a más	
Calibre	Diámetro en mm																																								
	Mínimo	Máximo																																							
Cal 11	58	61																																							
Cal 10	60	63																																							
Cal 9	62	65																																							
Cal 8	64	68																																							
Cal 7	67	71																																							
Cal 6	70	74																																							
Cal 5	73	78																																							
Cal 4	77	82																																							
Cal 3	81	86																																							
Cal 2	84	90																																							
Cal 1	87	a más																																							
Tolerancia respecto al tamaño	Se admite para la categoría y para cualquier modo de presentación, un 10% en número o en peso de frutas que se ajusten al calibre inmediatamente inferior o superior al mencionado en el envase o en los documentos de transporte.																																								
Homogeneidad	<p>El contenido de cada envase debe ser homogéneo y estar constituido únicamente por cítricos del mismo origen, variedad, calidad, calibre y que presenten un mismo grado de desarrollo y madurez. La parte visible del contenido del envase o lote debe ser representativa del conjunto. Además, para la categoría extra se exige la homogeneidad de coloración.</p> <p>Los cítricos deben presentarse alineados en capas regulares de acuerdo a las escalas de calibrado, tanto en envase cerrado como en abierto. Cuando la fruta se clasifique y envase según el diámetro de los frutos, debe ser necesario que la diferencia máxima de diámetro entre los frutos corresponda a tres calibres sucesivos de la escala de calibrado.</p>	Reglamento de inocuidad de																																							
INOCUIDAD	Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria - SENASA, autoridad nacional competente.	Agricultura, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificaciones																																							

Precisión 1. La entidad convocante deberá precisar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 2 y/o problema del concurso) el calibre de la muestra Valenciana categoría extra requerida, de acuerdo a lo establecido en la presente ficha técnica, por ejemplo: Muestra Valenciana categoría extra, calibre Cal 5

2.2. Envase y/o embalaje

La Muestra Valenciana Categoría Extra debe envasarse tomando en consideración lo establecido en la norma CAC 44:1996 (2004) CÓDIGO DE PRÁCTICAS PARA EL ENVASADO Y TRANSPORTE DE FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS, según indica el numeral 9.3 de la NTP 011 023 2014

Los materiales y/o papeles utilizados en el interior del envase deben ser nuevos (esto incluye el material recuperado de calidad alimentaria); estar limpios y ser de un material que no pueda causar alteraciones intemas 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, este debe ser nuevo, fino e inodoro y debe estar seco. Los envases deben estar exentos de materias extrañas. No obstante, se permite que lleven adherida una franja corta, no tóxica, provista de algunas hojas verdes según indica el numeral 9.3 de la NTP 011 023 2014.

Precisión 2: La entidad convocante deberá indicar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 2 y/o prefirma 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 productos.

2.1. Rotulado
Cada envase debe llevar, en caracteres agrupados en uno de sus costados y que sean legibles, indelebles y visibles desde el exterior, las siguientes indicaciones, según el numeral 10 de la NTP 011 023 2014:

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

Precisión 3: La entidad convocante deberá indicar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 2 y/o prefirma 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

Denominación del bien según la Ficha Técnica	Unidad de medida	Cantidad
Papa Yungay	KG	7533,782

Características técnicas

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

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

FICHA TÉCNICA APROBADA

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1. Del bien
La papa Yungay calidad extra debe presentar las siguientes características:

CALIDAD	CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
Uniformidad	Cada lote de papa debe estar conformado por la misma variedad. Las papas variedad Yungay deben presentar las siguientes características: - Forma oval - chatas tamaño grande y compactas - Piel amarillenta con jaspe rojizos, ojos superficiales y en poco número - Pulpa cremosa amarillenta		
Tamaño	Diámetro (D) y peso (g)	Calibres Extra Primera Segunda	
	D mayor (mm)	151-104	103-73
	D menor (mm)	101-61	60-45
	Peso (g)	710-321	320-132
			131-20
Sanidad y aspecto	- Limbores (papa pelada o pelona con lavamiento de piel) - Cortes, cicatrices, magulladuras, grietas, rajaduras - Botramiento - Verdoramiento - Podredumbre - Podredumbre - Corrosión - Perforaciones, gubias, látex, caudales por insectos y roedores - Hierbas variables - Porcentaje acumulado	Máximo 1% m/m Máximo 2% m/m 0% m/m 0% m/m 0% m/m Máximo 2% m/m 0% m/m 0% m/m 5% m/m	NTP 011 119 2016 PAPA Y SUS DERIVADOS Definiciones Requisitos 3ª Edición

0-224356679-0+
RENZO GONZALES FELIX
TTE CRL EP
JEFE DE OEC 1ra. BRIG CAB

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
MUCUADO	Cumple con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria - SENASA autoridad nacional competente.	Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria sancionado mediante Decreto Supremo Nº 004-2011-AG y sus modificaciones.

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

2.2. Envase y/o embalaje

La papa Yungay calidad extra debe ser envasada según lo establecido en las normas Coder CXC 1-1969 (2020) PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS, CXC 53-2003 (2017) CÓDIGO DE PRÁCTICAS PARA LAS FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS Y CXC 44-1996 (2004) CÓDIGO DE PRÁCTICAS PARA EL ENVASADO Y TRANSPORTE DE FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS de tal manera que el producto quede debidamente protegido.

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

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

2.3. Rotulado

Los envases o bien los documentos que acompañan al envío, además de los requisitos aplicables especificados en la NTP 209 038 2019 ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado de alimentos preenvasados, si Eticon, deben indicar lo siguiente:

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

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

2.4. Inseto

No aplica

Precisión 4 No aplica

O-224356679-0+
RENZO D. GONZALES FELIX
JEFE DE OEC 1ra. BRIG CAB

Denominación del bien según la Ficha Técnica	Unidad de medida	Cantidad
Zapallo macre	KG	583.32

Características técnicas

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 Cucurbita maxima Duch. de la familia de las cucurbitáceas.

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1. Del bien

Los zapallos macre categoría primera deben pertenecer al mismo cultivar y deben tener el grado de madurez comercial que les permita soportar adecuadamente el manipuleo, transporte y conservación en buenas condiciones, según indica el numeral 5.1.1 de la NTP 011.114.2015.

Los zapallos macre categoría primera deben presentar las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
Calidad		
Presentación	Los frutos de zapallo deben presentarse maduros, limpios, frescos, enteros y sanos.	
Sanidad	Los frutos deben presentarse sanos, es decir, libres de ataques de insectos y enfermedades, salvo las siguientes tolerancias: - Daños entomológicos. Se permiten daños superficiales que no comprometan la pulpa. - Daños fitopatológicos: 0% Para el caso de los daños fitopatológicos, las podredumbres notablemente marcadas determinan la eliminación del fruto.	NTP 011.114.2015 HORTALIZAS Zapallo macre 2° Edición
Madurez	Los frutos deben presentar la suficiente dureza de cáscara que asegure que el manejo post-cosecha no deteriorará su calidad física. La dureza se debe evaluar de acuerdo a la resistencia que presente a ser penetrada con la uña, entendiéndose que a mayor dureza, mayor debe ser su categorización. El zapallo macre categoría primera debe tener una dureza de cáscara de grado aza.	
	Dureza de cáscara	
	Color de cáscara	Desde verde oscuro, verde pizarra, verde claro hasta crema. Con aspecto lustroso, liso o con hendiduras longitudinales.

CARACTERÍSTICA		Especificación	REFERENCIA
Textura de pulpa		Los frutos deben presentar la textura de pulpa lo suficientemente firme que asegure que el manejo post-cosecha no debe deteriorar su calidad física. Este parámetro se debe evaluar de acuerdo a la resistencia que la pulpa ofrece al tacto.	
		El zapallo macro categoría primera debe tener una textura de pulpa de grado firme.	
Color de pulpa		El zapallo macro categoría primera debe tener color de pulpa amarillo suave.	
Tamaño		Peso mínimo 25 kg.	
Integridad de la Dureza			
Manchaduras y rasaduras		Se permiten daños superficiales que no comprometan la pulpa o manchen daños de pulpa.	
Costura		0%	
Tolerancia acumulativa		No comprometa el estado de la pulpa. Sin pulverización.	
INOCUIDAD		Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria - SENASA (autoridad nacional competente).	Reglamento de inocuidad agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-LAJ y sus modificaciones.

Presición 1 Ninguna

2.2 Envase y embalaje

El zapallo macro categoría primera podrá ser no envasado, pero su manipulación debe tener en consideración lo establecido en la norma Códex CAC 1-1969 (2020) PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS y otras normas pertinentes del Códex, así como la reglamentación nacional vigente, según indica el número 10.1 de la NTP 011-1114-2013.

El zapallo macro categoría primera se transporta a granel y se comercializa de acuerdo al peso de cada unidad. Los zapallos deben ser seleccionados de la manera que estén protegidos de daños, contaminación y adecuadamente ventilados, según las numeradas 8.1 y 8.2 de la NTP 011-1114-2013.

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

2.3 Rotulado

Los documentos que acompañen el envío del zapallo macro categoría primera, además de los requisitos aplicados especificados en la NTP 209-038 2019 ALIMENTOS ENVASADOS Etiquetado de alimentos preenvasados, se Etiqueta, deben indicar, en idioma español lo siguiente:

Según artículo 10 del Reglamento del Consumo Suplemento N° 1082, Ley de Promoción de los Alimentos, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2023-AG.

Versión 04

Página 2 de 3

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

Presición 3 La entidad compradora deberá indicar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 2 y/o programa del contrato) otra información que considere deba estar incluida. La información adicional que se solicite no podrá modificar las características de los bienes descritos en el ítem 2.1 de la presente ficha técnica.

2.4 Inseto

No aplica

Presición 4 No aplica

Denominación del bien según la Ficha Técnica	Unidad de medida	Cantidad
Limon	KG	222.445

Características técnicas

O-224356679-0+
RENZO D. GONZALES FELIX
NTE CRL EP
JEFE DE OEC 1RA BRIG CAB

FICHA TÉCNICA
APROBADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

Denominación del bien: LIMÓN CATEGORÍA EXTRA
Denominación técnica: LIMÓN SUTIL CATEGORÍA EXTRA
Unidad de medida: KG
Descripción general: Es el fruto procedente de cualquier variedad de la especie Citrus aurantifolia (Christmanii) Swingle de la familia de las Rutáceas. También llamado limón de cedreño y limón de pica.

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1. Del bien

El limón categoría extra debe haberse recolectado cuidadosamente, haber alcanzado un grado apropiado de desarrollo y madurez de acuerdo con los criterios peculiares de la variedad y la zona en que se producen. El desarrollo y condición de los limones deben ser tales que les permitan soportar el transporte y la manipulación, y llegar en estado satisfactorio al lugar de destino, según indica el numeral 5.1.2 de la NTP 011 006 2005.

El contenido mínimo de jugo de limón categoría extra debe ser del 40% con relación al peso total del fruto. Además, su conservación debe ser típica de la variedad por lo menos en dos tercios de la superficie del fruto. El fruto debe ser verde pero podrá presentar decoloraciones (manchas amarillas) hasta el 30% de su superficie, según indica el numeral 5.1.2 de la NTP 011 006 2005.

El limón categoría extra debe presentar las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD	Los limones deben: <ul style="list-style-type: none"> - Estar enteros. - Ser de consistencia firme. - Estar sanos, deben excluirse los productos afectados por podredumbre o deterioro que haga que no sean aptos para el consumo. - Estar limpios y prácticamente exentos de cualquier materia extraña visible. - Estar prácticamente exentos de plagas que afecten el aspecto general del producto. - Estar prácticamente exentos de daños causados por plagas. - Estar exentos de daños causados por bajas temperaturas. - Estar exentos de humedad externa anormal. - Ser la superposición correspondiente a su remoción de una cámara frigorífica. - Estar exentos de cualquier olor y/o sabor extraño. 	NTP 011 006 2005 FRUTAS Limon Sutil Requisitos: 4º Edición
Categoría	Los limones de esta categoría deben ser de calidad superior y caracterizados por la variedad no deben tener defectos, salvo defectos superficiales muy leves, siempre y cuando no afecten al aspecto general del producto, su calidad estado de conservación y presentación en el envase. Tolerancia: Cinco por ciento en número o peso de los limones que no satisfagan los requisitos de esta categoría, pero satisfagan los de la Categoría I o, excepcionalmente, que no superen las tolerancias establecidas para esta última.	

CARACTERÍSTICA ESPECIFICACIÓN REFERENCIA

El limón categoría extra de acuerdo a su diámetro se clasifica en los siguientes calibres:		
Calibre	Diámetro ecuatorial (mm)	Unidades del producto por kilogramo
A	44.3 mm	20 - 22
B	41.3 - 43.9	23 - 27
C	38.4 - 40.9	28 - 33
D	35.5 - 37.9	34 - 39

Tolerancia: Diez por ciento en número o en peso de los limones que correspondan al calibre inmediatamente superior y/o inferior al indicado en el envase.

El contenido de cada envase (o lote) para los productos, presentados a granel) debe ser homogéneo y estar constituido únicamente por limones del mismo origen, variedad, calidad y calibre. La parte variable del contenido del envase (o lote) para productos presentados a granel) debe ser representativa de 1000 el contenido.

Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria - SENASA, autoridad nacional competente.

Reglamento de inocuidad agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG y sus modificatorias.

INOCUIDAD

Precisión 1: La empaque debe ser adecuado para su uso en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 2 y/o problema del contrato) el calibre del limón categoría extra requerido de acuerdo a lo establecido en la presente Ficha Técnica por ejemplo Limón categoría extra de calibre C.

2.2. Envase y/o empaque

El limón categoría extra debe ser envasado tomando en consideración lo establecido en la norma Dicoex CXC 44-1999 (CÓDIGO DE PRÁCTICAS PARA EL ENVASADO Y TRANSPORTE DE FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS) según indica el numeral 8.2 de la NTP 011 006 2005.

Los empaques deben satisfacer las características de calidad, higiene, ventilación y resistencia necesarias para asegurar una manipulación, transporte y conservación apropiados de los limones. Los empaques deben estar exentos de cualquier materia y olor extraño, según indica el numeral 8.2.1 de la NTP 011 006 2005.

Podrán ser cajas de cartón, plástico, malatas u otros (evitar el uso de cajas de madera) de la manera que el producto quede debidamente protegido. Los materiales utilizados en el interior del envase deben ser nuevos (se incluye material recuperado de calidad alimentaria), estar limpios y ser de calidad tal que evite cualquier daño externo o interno al producto. Se permite el uso de materiales, en particular papel o sellos, con indicaciones comerciales, siempre y cuando estén impresos o etiquetados con tinta o pegamento no tóxico, según indica el numeral 8.2 de la NTP 011 006 2005.

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

* Según artículo 10 del Reglamento del Decreto Legislativo N° 1082, Ley de Inocuidad de los Alimentos, aprobado mediante Decreto Supremo N° 034-2008-AG.

O-224356679-O+
RENZO D. GONZALES FELIX
Jefe de Oficina Técnica Brig CAB

2.3. Rotulado

El rotulado del limón categoría extra debe cumplir con las disposiciones establecidas en la NTP 209 028 2019 ALIMENTOS ENVASADOS. El rotulado de alimentos preenvasados en Eticon y demás disposiciones establecidas en el numeral 9 de la NTP 011 006 2005

nombre del producto y nombre de la variedad
nomenclatura social de productor empaquetador y/o distribuidor comercializador
origen del producto

categoría

peso neto

fecha de envasado

código

numero de Autorización Sanitaria del Establecimiento de Procesamiento Primario emitida por el SENASA

Precisión 3. La entidad compradora deberá indicar en las bases (sección específica especificaciones técnicas numeral 2 y/o problema 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. Prácticidad

No aplica

Precisión 4. No aplica

Denominación del bien según la Ficha Técnica	Unidad de medida	Cantidad
Carne de Res- corte tapa refrigerado	KG	3,214,286

Características técnicas

FICHA TÉCNICA
APROBADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

Denominación del bien: CARNE DE RES - CORTE TAPA REFRIGERADO
Descripción general: Carne de bovino - corte tapa refrigerado

El bovino comprende a los animales de las especies Bos taurus, Bos indicus y del género Bubalus la especie Bubalus bubalis y sus híbridos. El corte tapa refrigerado es una pieza sin hueso de carne posterior mayor a 4 °C. Este corte tapa debe estar etiquetado con la fecha de corte refrigerado sellado en la parte interna del muslo, sellando en su parte delantera con el petate y en la posterior con la cabeza de lomo. Se indica sobre los huesos equinos, fémur y femur sellando con la tuberculación media de la tibia. Tiene como base muscular a los músculos recto interno, semitendinoso, biceps femoris posterior, aductor, abductor externo, gemelos y cuadrado femoral.

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1. OMI Bien

El corte tapa refrigerado debe proceder de animales sanos, llamados bajo inspección veterinaria y de plantas lambradoras o carnívoras autorizadas por la Autoridad Sanitaria. Solo se podrán comercializar aquellos cortes de carne provenientes de carcasas que hayan sido aprobadas como aptas para consumo humano en la inspección veterinaria según la metodología en el artículo 6.1.3 de la NTP 201 005 2001 y en el capítulo 5 del documento de metodología de inspección de carcasas de animales de abasto aprobado mediante Decreto Supremo N° 015-2012-AG.

El corte tapa refrigerado debe presentar las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
Aspecto general	Superficie brillante, sellado tipo de sellos.	
Color	Característico, blanco de colores claros.	NTP 201 005 2001, CARNE Y PRODUCTOS CÁRBICOS Y CÁRBICOS
Olor	Característico y ausencia de cualquier olor anormal u ofensivo.	Definiciones y clasificación y requisitos de carcasas y carne de bovinos y equinos
Consistencia	Firme y elástica al tacto, tanto la grasa como el tejido muscular.	
pH	Entre 5.5 y 6.4	
ROCIADO	Cumple con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Alimentaria, SENASA, autoridad nacional competente.	Reglamento de Inspección y Control de Alimentos, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificaciones.

Precisión 1: La entidad compradora deberá señalar en las bases (sección específica especificaciones técnicas numeral 3.2 y/o problema del contrato) que la temperatura de recepción del corte tapa refrigerado no debe exceder de 4 °C. Del mismo modo, deberá indicar la forma de presentación del corte de res, como en corte entero o en porciones individuales (filetes o steaks), entre otros, indicando el peso aproximado de cada presentación. Por ejemplo:
Ejemplo 1: Carne de Res - Corte tapa refrigerado, corte entero. Dada temperatura no debe exceder de 4 °C.

1. Según el artículo 10 del Reglamento del Decreto Legislativo N° 1362, Ley de Incentivos de las Actividades Agrícolas, Ganaderas, Pecuarias y de la Acuicultura, el presente documento es de carácter interno.

Version 01

Página 1 de 2

O-224356679-O+
RENZO D. GONZALES FELIX
JEFE DE OEC 1RA. BRIG CAB

2.2. Enzyme y/o antibiótico

2.2. Enzyme y/o antibiótico

El estudio y los resultados de este trabajo deben ofrecer una perspectiva adecuada de los productos para reducir la contaminación, estar fáciles de permitir un etiquetado apropiado. Los materiales para el empaque no deben ser fáciles de reutilizar una vez más (por la reducción y la calidad de los alimentos) con consecuencias de almacenamiento y uso apropiadas, según lo indicado en el número 7.9 del código de práctica Codex (CAC 1.1569) (2020). Principales operaciones de higiene de los alimentos.

Cuando la carne sea emvasada o envuelta, el material debe ser apto para su utilización y los casos o lugares donde se disponga de un tipo adecuado o de otro modo adecuado para proteger la carne, con la finalidad de que no se deterioren, caso en el cual no deben utilizarse envases plásticos de esta manera. En los países de carne, tales como Corea, Corea del Sur, son emvasados exclusivamente en plástico, el cual debe ser aprobado por el país de destino. Véase el código de prácticas Codex 36-2005. Código de prácticas de higiene para la carne.

Proposición 2. La entidad correspondiente a cada α en las bases /localidad específica específica/ es:

Además, por aminor las características del orzote (tipo de material, tipo de construcción, a guisa en ensayos con agua, siempre que se haya verificado que estas características aseguran la pluralidad de posturas).

2.3. Results

Los datos de carne de res deben estar adecuadamente identificados para facilitar la inspección y el control de la calidad, así como para la identificación de la carne en caso de necesidad. La identificación debe incluir el número de identificación, el nombre del productor, el tipo de carne, el peso neto y el origen de la carne. La identificación debe ser clara, legible y duradera. La identificación debe ser visible en todo momento durante el almacenamiento y el transporte de la carne.

En caso de estar empujados o empujados, la etiqueta o folio distribuido para la comercialización debe cumplir con la siguiente manera visible o en el dorso con el N° 270 028 2011 de los ALIMENTOS ENVASADOS. Etiqueta de alimentos preenvasados en la forma Códex CNA 1:1985 2018. Cumplir con las siguientes acciones especificadas en la norma Códex CNA 1:1985 2018. Norma general para el empujado de los alimentos preenvasados según lo establecido en la NTP 204 (1985 2021) por lo que debe incluir la siguiente

- nombre del producto
- país de origen
- nombre y dirección del fabricante, emisor o distribuidor
- identificación del cable
- fecha de caducidad
- número de almacenamiento
- peso neto
- número de Autorización Sanitaria de Establecimiento, dedicado a la Documentación Primaria de Alimentos Regenerados y Personales, otorgado por el SENASA

Precisión 3. La entidad conservadora debe probar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas, numeral 3.2) que forma del curso del uso y información que considere deba estar tabulada. La información adicional que se solicite no puede modificar los atributos del bien descriptos en el numeral 2 y de la presente ficha técnica.

24. **Insano**

Two applications

Procedures: 4. No applica

Version 0.1

Page 2 of 2

Denominación del bien según la Ficha Técnica	Unidad de medida	Cantidad
Carne de Pollo	KG	5,357,143

Características técnicas

CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN	
Denominación del bien	PILOLO ENTRENTO SIN MEMUDENCIA REFRIGERACIÓ
Unidad de medida	PILOLO ENTRENTO SIN MEMUDENCIA REFRIGERACIÓ
Descripción general	<p>Pilolo es el ave de la especie Gallus domesticus que no ha llegado a su estado adulto, cuya extremidad del estómago en la parte superior del cuerpo se encuentra desarrollada en una carcasa (córpor) que se utiliza para cocinar y servir en la mesa.</p> <p>La carcasa debe haberse sometido a un proceso de enfriamiento hasta alcanzar una temperatura no mayor a 4 °C. Tanto la carcasa como la grasa abdominal pueden o no estar presentes.</p>
CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN	
Del bien	<p>El pilolo entrento sin memudencia refrigerado debe proceder de aves sanas, limpias en establecimientos autorizados o habilitados por la Autoridad Sanitaria y cuya carne ha sido descarnada según para el consumo humano bajo inspección sanitaria según lo indicado en el numeral 6.1 de la NTP 2014/2004 (revisada el 2011), y en el numeral 6.1.1 del Reglamento del Fomento de Alimentos acordado mediante Decreto Supremo N° 015-2012-AG.</p> <p>Después de proceso de tuestado no debe haber demora en el enfriamiento de la carcasa hasta lograr una temperatura interna de 0 °C a 4 °C en la misma, según lo establecido en el numeral 6.5 de la NTP 2014/2004 (revisada el 2011).</p>
CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN
CALIDAD	REFERENCIA
Aspecto general	<p>La carcasa</p> <ul style="list-style-type: none"> - Debe tener buena conformación, es decir que debe presentar una reacción armoniosa entre la carne y la membrana. No debe presentar defectos o deformaciones que cambien la apariencia. - Debe tener la cobertura de grasa bien distribuida. - No debe presentar incrustaciones o magulladuras de la piel que afecten su apariencia. - Debe presentar ausencia de desnaturalización o rupturas de huesos. El cartilago separado del hueso de la pectúrea no se considera una desnaturalización o una rotura. - No debe tener preferencia de plumas. - No debe presentar insectos por hno o por encasado.
Color	<p>Caracterización del pilolo</p> <ul style="list-style-type: none"> - Sin gema y exento de cualquier olor anormal.
Consistencia	<p>Firme y elástica al tacto. Tanto el tejido muscular como la grasa.</p>
pH	<p>De 5.8 a 6.5</p>

Version 02

Página 1 de 2

RENZO D. GONZALES FELIX
JTE CRL EP
JEFE DE OEC 1ra BRIG CAB

Precaución 1. La cantidad conocida deberá presentarse en las bases, tablas, gráficos, especificaciones técnicas, etc., y por primera vez en el contrato. La temperatura de medición del punto anverso en el ensayo deberá ser la cual no debe ser superior a 4 °C. De esa misma modo, deberá indicarse la carga de cada punto o no contener los puntos. Asimismo, la energía deberá indicarse el tipo promedio de la carga por punto y la velocidad y la masa atómica deberá o no ser reflejada.

El estudio mencionado describe los procedimientos y los datos de los encuestados y laborantes extranjeros al producto. Asimismo, los datos de los productores al producto se convierten de los impuestos e impuestos y al resultado no deben estar incluidos sobre el producto, según el establecido en el numeral 6.7 de la NTP 2011-004-2009 (revisada en 2011).

El presente material es un estudio sobre el uso y la protección adecuada de los productos químicos en el laboratorio de contaminación, estos datos le permitirán el etiquetado apropiado. Los materiales que se encuentran en el laboratorio no deben ser utilizados ni almacenados para la seguridad y la salud de las personas, así como los productos de almacenamiento y uso específicos según el código de colores 1, 2, 3, 4 y 5 según el Código CAC 1:1969 (2020) PRODUCTOS QUÍMICOS DE LABORATORIO DE LOS ALIMENTOS

Abstract 2. Las entidades convocantes desean reducir en las bases (specificar especificaciones técnicas, números, y) un problema de control, a las centrales de solo estar un representante regional en las organizaciones involucradas de manera conjunta, a gran en ellas, con la, siempre para una verificación que estas características, siempre, a puridad de los datos.

El resultado de los ensayos se comparó con los valores establecidos en la norma Codex CANS 1.1965 (2018) NORMA GENERAL PARA EL ESTABLECIMIENTO DE LOS ALIMENTOS PREENVAZADOS, Y debe indicar lo siguiente:

- **Permiso de Autorización Sanitaria de Establecimiento** dedicado al **Procesamiento Primario** de Alimentos Aprovechados y Perrosos otorgado por el **SENASA**.

[illegible]

Precision & Accuracy

Precision & No applied

¹ Según el artículo 16 del Reglamento del Decreto Legislativo N.º 1062 Ley de Inocuidad de los Alimentos, artículos modificados Decreto Supremo N.º 034-2008-AG.

Página 2 de 2

Características técnicas

FICHA TÉCNICA
APROBADA

Denominación del bien	CARNE DE PORCINO - PIERNA ENTERA CON VESIGLIA
Denominación técnica	CARNE DE PORCINO - PIERNA ENTERA CON VESIGLIA
Unidad de medida	KILOGRAMO
Descripción general	- Corte primario de la carcasa de cerdo que comprende las correspondientes a los dos últimos vertebrales lumbares.

el sado y hueso de la cabeza los huesos femur, tibia perone y tarso, así como los tejidos blandos que los rodean, con piel que la recubre, en grasas de cadáveres en grasas iguales y en estas delgado unipolares, el cual ha sido congelado hasta disminuir una temperatura no mayor a -18°C .

2.1. Deliber

[illegible]

Los coeficientes de fricción de los pistones de las camaras de compresion se deben compensar para las temperaturas de entre 30 °C. Requiere una temperatura del producto de 20 °C. El coeficiente de fricción de los pistones de las camaras de compresion se debe compensar para las temperaturas de entre 30 °C. Requiere una temperatura del producto de 20 °C. El coeficiente de fricción de los pistones de las camaras de compresion se debe compensar para las temperaturas de entre 30 °C. Requiere una temperatura del producto de 20 °C.

INDICADOR	DESCRIPCION	UNIDAD
Calidad	Deber presentar un buen acabado y estar bien aprobado mediante inspección sanitaria	
Aspecto general	No debe presentar rasguños ni rasgos que puedan comprometer la calidad de los datos de carne	
Color	Carne blanco de azúcar a la exporte	
Olor	Su general y evento de cualquier olor anormal	
Consistencia	Firme y elástica al tacto, tanto del trozo muscular como la grasa	
pH	Entre 5.5 y 6.4	
INOCUIDAD	Corrupción por el estallido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria - SENASA autoridad nacional competente	

Precaución 1. La actividad constante deberá señalarse en las dos secciones específicas: temperatura ambiente y temperatura de congelación. La temperatura ambiente deberá ser la temperatura de recepción del corte de plasma enterizado congelado no debe exceder de 18 °C. Asimismo, deberá indicarse el peso acumulado de la pasta. Por ejemplo: Caste de pasta + pasta enterizada congelada de un peso acumulado entre 8 kg y 9 kg, cuyo temperatura no debe exceder de 18 °C.

0-224356679-0+
RENZO D. GONZALES FELIX
TTE CRL EP
JEFE DE DEC 1a. BRIG CAB

El envase que contiene el producto debe ser de material inerte, estar libre de sustancias que se puedan transferir al producto afectando su inocuidad y estar fabricado de manera que mantenga la cantidad sanitaria y composición del producto durante toda su vida útil, según lo establecido en la normativa 6.1 de la NTP 201-003-2012 (revisada el 2011).

Los materiales de envoltura deben ser limpios e higiénicos. No deben contener sustancias que puedan ser consideradas dañinas para la salud, en cantidades o niveles superiores a los límites máximos permitidos determinados por la Autoridad Sanitaria, según lo establecido en el número 6.6.2 de la NTP 201-003-2012 (revisada el 2021).

El envase y el embalaje deben ser impermeables, resistentes, deben proteger al producto y ser de primer uso. Asimismo, al eliminar el envase no debe quedar residuos sobre el producto. Según lo establecido en los numerales 6.6.3 y 6.6.4 de la NTP 2011:003, 2012 (revisada el 2021).

Cuando la carne se envasada o envueltos el material de envasado debe ser apto para su utilización y ser almacenado y utilizado en forma higiénica, y las cosas o carbones deben disponer de un lavatorio adecuado y utilizado para limpiar la carne, con la seguridad de que en el momento de su almacenamiento o de otro modo adecuado para proteger la carne, con la seguridad de que en el momento de su almacenamiento no sea la carne que están lavatorio o el producto de otra manera si las partes de carne tales como los cortes, sus envolturas o el material que se utiliza para su envasado, según lo indicado en el número 151 del código de prácticas CODEX CXC 56.2005 CÓDIGO DE PRÁCTICAS DE HIGIENE PARA LA CARNE

estación 2. La entidad convocante deberá indicar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas, anexos, etc.) el tipo de información que se requiere para la elaboración de la base de datos. Asimismo, la entidad convocante deberá indicar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas, anexos, etc.) el tipo de información que se requiere para la elaboración de la base de datos. Asimismo, la entidad convocante deberá indicar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas, anexos, etc.) el tipo de información que se requiere para la elaboración de la base de datos.

En caso de estar envasados, el rotulo de los botros de carne de porcino debe cumplir con la NMI 001/2015 Requisitos para el etiquetado de preenvasados 3^o Edición y con el establecido por la legislación nacional vigente según lo señalado en el numeral 6.1.1 de la NTP 201/2002.2012.12.12 (1^a Edición) (revisada el 2021). Asimismo, debe cumplir con la norma Codex CXS 1.1965 (2016) NORMA GENERAL PARA EL ETIQUETADO DE LOS ALIMENTOS PREENVASADOS, por lo que debe indicar lo siguiente:

- | | |
|---|--|
| nombre del alimento | país de origen y lugar de procedencia |
| contenido neto | nombre y dirección del titular de la autorización sanitaria |
| | nombre y dirección del fabricante, emisor, distribuidor, productor o vendedor del alimento |
| | nombre y dirección del fabricante, emisor, distribuidor, productor o vendedor del alimento |
| | número de Autorización Sanitaria de Establecimiento de Procesamiento Primario de Alimentos |
| | Apropiaciones otorgadas por el SENASA |
| identificación del lote | |
| fecha de requerimiento o consumo preferentemente antes de | |
| instrucciones para el uso y la conservación | |

Precisión 3 La entidad convocante deberá notificar en las bases (sección específica especificaciones técnicas numeral 2 y/o programa de control) esta información que considere deba estar relacionada a la información adicional que se incluye no pueden modificar los atributos del bien descritos en el numeral 2 de la presente ficha técnica

no specific

~~0-224356679-04~~
RENZO D. GONZALES FELIX

THE CRL EP

Denominación del bien según la Ficha Técnica	Unidad de medida	Cantidad
SAL DOMESTICA	KG	1,150,000

FICHA TÉCNICA
APROBADA

- [illegible]

periodo mínimo de seis meses y de calidad e frecuencia estadísticas

21. **Del sin:** La tal de mesa debe presentarse bajo la forma de cristales blancos, agrupados y unidos. La presentación debe ser uniforme, según indica el numeral 7.11 de la NTP 209 015 2006.
- La tal de mesa podrá contener aditivos alimentarios, según lo indicado en la legislación nacional vigente, según se indica en el numeral 7.2 del mismo NTP 209 015 2006.
- Y debe cumplir con las siguientes características:

Y debe cumplir con las siguientes características:

CATEGORIA		ESPECIFICACION	REFERENCIA
CARACTERÍSTICA			
CALIDAD	Requisitos sensoriales		
Aspecto	Grasoso, lipo, uniforme, libre de sólidos y sus derivados volátiles		
Color	Blanco		
Oloror	Suave característico		
Requisitos físico químicos			
Acidez	Máximo 0,5%		
Viscosidad	Máximo 99,1%		
2) Pureza	Máximo 80% Farm. INTREC 177 um (N° 80)		
3) Característica de olor	Máximo 20%		
4) Sustancias indeseables	Máximo 10%		
5) Impurezas inorgánicas			
6) Impurezas inorgánicas en agua	Máximo 0,10%		
- Sulfato (SO4)	Máximo 0,1%		
- Calcio (Ca++)	Máximo 0,15%		
- Magnesio (Mg++)	Máximo 0,15%		
- Cadmio (Cd)	Máximo 0,005%		
- Cobre (Cu)	Máximo 0,005%		
- Arsénico (As)	Máximo 0,005%		
- Plomo (Pb)	Máximo 0,005%		
- Hierro (Fe)	Máximo 0,1 mg/kg		
- Bario (Ba++)	Exempta		
- Uranio y derivados	Exempta		
- Boro	Exempta		
Nota: Todos los reactivos, reactivos y materiales, solventes, reactivos y estándares deben ser de grado analítico			
Peso (Pb)	Máximo 10 mg/kg		
CNS 1981/1995 (2019)	NORMA GENERAL CONSERVANTES Y TOLANOS	NIP 209 015 2006, S.A. PARA CONSUMO HUMANO 2ª Edición	

Version 0.1

Página 1 de 1

CARACTERISTICA	ESPECIFICACION	REFERENCIA
YODO	30 a 40 ppm (o mg/kg de sal)	Reglamento del Decreto Ley N° 00223-71-S.A. Fijan los tipos de sal para expendio y consumo en el territorio de la Republica del Peru.
Fluor	200 ppm (o mg/kg)	Reglamento del Decreto Ley N° 00223-71-S.A. Fijan los tipos de sal para expendio y consumo en el territorio de la Republica del Peru.
INOCUIDAD	Conforme con los requisitos establecidos por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria (DINASA), autoridad nacional competente	Reglamento de Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado por Decreto Supremo N° 007-286-S.A. y sus modificatorias y reglamentación complementaria

2.2. Envasado y embalaje

El envasado que contiene el producto debe ser de material propio para el uso de alimentos, que cumpla con las normas de calidad sanitaria y composición del producto durante su vida útil. El envasado debe ser apto para el almacenamiento y transporte del producto, siempre que se haya verificado que estos características aseguran la pluralidad de productos.

2.3. Resultado

El resultado de los ensayos debe cumplir con lo dispuesto en el artículo 117 del Reglamento sobre el Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-286-S.A. y sus modificatorias, la TMLP 001-2019, Resolución para el uso de las etiquetas de Etiqueta, además de lo señalado en el numeral 11 de la TMLP 001-2020.

- nombre del producto;
- denominación de los ingredientes;
- nombre y dirección del fabricante;
- nombre razón social y dirección del importador, lo que podrá figurar en etiqueta adicional;
- número de lote de fabricación;
- fecha de vencimiento;
- código o clave de uso;
- el contenido de peso y flúor expresado en ppm por kg de sal;
- país de fabricación;
- contenido neto del producto expresado en kilogramos.

Según artículo 17 del Reglamento de Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-286-S.A. y sus modificatorias, la TMLP 001-2019, Resolución para el uso de las etiquetas de Etiqueta, además de lo señalado en el numeral 11 de la TMLP 001-2020.

Versión 01

2.4. Instrucciones
No aplica
Precisión 4 No aplica

O-224356879-04
RENZO D. GONZALES FELIX
JEFE DE DEC 1RA. BRIG CAB

Denominación del bien según la Ficha Técnica	Unidad de medida	Cantidad
PLÁTANO DE SEDA	KG	5,357.143

Características técnicas

FICHA TÉCNICA APROBADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

Denominación del bien: PLÁTANO DE SEDA CATEGORÍA 1
Denominación técnica: PLÁTANO CIBOS MICHEL AAA (BANANO) CATEGORÍA 1
Unidad de medida: KG
Descripción general: El plátano es la fruta obtenida de la especie Musa Spp (AAAI) de la familia Musaceae en estado verde, que debe ser almacenada y transportada en condiciones de frío, con el envase adecuado.

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1. Deben

El plátano de seda categoría 1 debe presentar las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACION	REFERENCIA
CALIDAD	<ul style="list-style-type: none">- Los plátanos deben estar enteros (sin daño al dardo como referencia).- Los plátanos deben estar libres de podredumbre o de cualquier otro daño que no sean abros para el consumo.- Los plátanos deben estar limpios y libremente de cualquier materia extraña visible.- Los plátanos deben estar libremente de cualquier otro daño que no sean abros para el consumo.- Los plátanos deben estar libremente de cualquier otro daño que no sean abros para el consumo.	NTP CODEX CXS 205:2019 NORMA PARA EL BANANO (PLÁTANO) 1ª Edición
Requisitos mínimos	<ul style="list-style-type: none">- Los plátanos deben estar enteros (sin daño al dardo como referencia).- Los plátanos deben estar libres de podredumbre o de cualquier otro daño que no sean abros para el consumo.- Los plátanos deben estar limpios y libremente de cualquier materia extraña visible.- Los plátanos deben estar libremente de cualquier otro daño que no sean abros para el consumo.- Los plátanos deben estar libremente de cualquier otro daño que no sean abros para el consumo.	NTP CODEX CXS 205:2019 NORMA PARA EL BANANO (PLÁTANO) 1ª Edición

CARACTERISTICA	ESPECIFICACION	REFERENCIA
Calibre	Longitud mínima 14.0 cm Grosor mínimo 2.7 cm	
Tolerancia de calibre	El 10% en número 0 en peso de las pistolas que no satisficieron las requisitos relativos al calibre pero que entran en la categoría inmediatamente superior o inferior al calibre	
Categoría	Las pistolas de esta categoría deben ser de buena calidad y características de la variedad Pistón perforante sin embargo los siguientes defectos entre siempre y cuando no afecten a la calidad general de producto, su calidad, estado de conservación y presentación en el empaque: - defectos leves de forma y color y - defectos leves de la carcasa debido a humedad o a otros defectos superficiales que no superen 2 cm ² de la superficie total En ningún caso los defectos deben afectar a la función del tubo	
Tolerancia de calidad	El 10% en número 0 en peso de las pistolas que no satisficieron los requisitos de esta categoría a excepción de las de las categorías inmediatamente superiores que no superen las tolerancias establecidas para esta arma	
Heterogeneidad	El contenido de cada envase debe ser homogéneo y estar constituido únicamente por pistolas del mismo origen, variedad y calidad. La parte visible del contenido del envase debe ser representativa de todo el contenido	
MODALIDAD	Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria SENASA a través de la Resolución DGA 2011-04 y sus modificatorias	Reglamento de Procedimiento Agrario aprobado por el 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 problema del contrato) si desea que los pistolas sean entregadas en mano, caídas o paños, o por unidad (caídas).

2.2. Envases y/o empaque

El pistón categoría 1 debe ser envasado en unidades en conformidad lo establecido en las normas CXC 1 1969 (2020) PROCEDIMIENTOS GENERALES DE MANEJO DE LOS ALIMENTOS, CXC 44 1998 (2004) CÓDIGO DE PRÁCTICAS PARA EL ENVASADO Y TRANSPORTE DE FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS Y CXC 55 2003 (2017) CÓDIGO DE PRÁCTICAS DE HIGIENE Y MANEJO DE FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS. Las bases deben ser envasadas de la manera PAPA LAS FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS que se indica en el numeral 5.2 de la NTP CODEX CXS 205 2019

Según artículo 10 del Reglamento del Decreto Legislativo N° 1052 Ley de Protección de los Alimentos, aprobado mediante Decreto Supremo N° 024 2008-AG

Versión 01

Página 2 de 3

Los materiales utilizados en el interior de envases deben ser nuevos, estar limpios y ser de calidad tales que eviten cualquier daño externo o interno al producto. Se permite el uso de materiales en particular papel o vellos y adhesivos con indicaciones comerciales siempre y cuando estén etiquetados con una o pagamiento no tóxico según indica el numeral 5.2 de la NTP CODEX CXS 205 2019

Los envases deben satisfacer las características de calidad higiene, ventilación y resistencia necesarias para asegurar la manipulación, el transporte y la conservación apropiados de los pistolas. Los envases deben estar exentos de cualquier material y sus estiridos según indica el numeral 5.2 de la NTP CODEX CXS 205 2019

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

2.3. Rotulado

El rotulado de los envases del pistón categoría 1 debe cumplir con las disposiciones especificadas en el numeral 6 de la NTP CODEX CXS 205 2019 siguientes:

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

Precisión 3 La entidad convocante deberá indicar en las bases (sección específica especificaciones técnicas numeral 3.2 y/o problema del contrato) con qué envaseador que consigne debe estar rotulada. La información adicional que se solicite no puede modificar las características del bien descritos en numeral 2.1 de la presente ficha técnica

2.4. Inserto

No aplica

Precisión 4 No aplica

0-224356679-0+
RENZO D. GONZALES FELIX
JEFE DE OEC IRA BRIG CAB

Denominación del bien según la Ficha Técnica	Unidad de medida	Cantidad
BONITO EVISCERADO SIN CABEZA REFRIGERADO	KG	1,428,571
CAJADAD A		

Características técnicas

FINCA TÉCNICA
APROBADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL OEN

Denominación tipo	Denominación técnica
CALDO EVISCADO SIN CABELLA REFINADO	Unidad de medida
PRECEDIDO BIONTO FRESCO EVISCADO SIN CABELLA	Descomponer general
RECOCIDO	

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

El **borro**, elaborado por caldera refriogelada, las corrientes de fresco de agua fría que pasan por un lado y fresco sin ninguna clase de manipulación, el calentamiento o calentamiento acumulado, debe estar en el lado contrario de la máquina y debe estar libre de gases acumulados. Ya como se ve en los números 5.21 y 5.22 de los NTP (ANEXO D001-2019) El Borro en caldera sin caldera refrigerado - Calda A debe estar completamente libre de residuos de corrosión y los materiales alternativos a otros se deben tener en cuenta. No debe tener ni la menor cantidad de espumas, según se ve en el inciso 6.2 de los NTP (ANEXO D001-2019). El agua de alimentación debe estar libre de cualquier tipo de contaminación. La alimentación debe estar libre de sales minerales de caldera y óxidos de hierro, así como de cualquier tipo de impurezas que puedan causar problemas de funcionamiento de los principales equipos marinos e intermedios y sus modificaciones.

[illegible]

~~O-224356679-O+~~
~~RENZO D. GONZALES FELIX~~
~~TTE CRL EP~~
~~JEFE DE OEC 10. BRIG CAB~~

CONTACTO	RECOMENDACIÓN	REFERENCIA
INOCUIDAD	Conferir con las autoridades por el Organismo Nacional de Seguridad Sanitaria (ONASS) correspondiente.	N.º 01/2016-SAN/P.S. DE / 15-06-2016

El libro contiene un índice alfabético, calidad de papel millimetrado permanentemente nuevo hasta el momento de su entrega para lo cual se debe aplicar una cantidad adecuada y suficiente de hilo según lo indicado en los artículos 28 y 30 de la Norma Surtidora para sus Actividades Investigativas y Académicas aprobada por el Centro de Desarrollo Científico e Innovación y en el numeral 4.1.2 de la norma NTP-CODEX CAC-MCP-52 2017 "MODIFICACION DE LAS PRÁCTICAS PARA EL PESCAJO Y LOS PRODUCTOS PISCÍFEROS". 1ª Edición.

Precisión 1: Ninguna

2.2. Envasado y/o embalaje

Las sales correspondientes a otros reactivos utilizados para el trabajo y, segundo, por pérdidas debidas al uso de materiales reactivos a la corrosión, tales, no apropiados y/o de mala calidad (Química, Farmacia, etc.), según se puede apreciar en el cuadro 1. Los reactivos de mala calidad, tales como el ácido nítrico, el ácido sulfúrico y el ácido clorhídrico, no resistieron el material al que se aplicaron en producción de los productos, como la contaminación de éstos. Los malos modos de hacer estas cosas, tales como la contaminación de los materiales, el uso de los productos reactivos de mala calidad y/o de mala manera, ocasionaron los malos resultados obtenidos en los análisis de los productos. En el cuadro 2 se muestran los resultados de los análisis de los productos en los estudios de 1974 y 1975 en el mismo laboratorio.

Precision 2

Precisión 2: La entidad conmutante deberá indicar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 2 y/o programa del contrato) el método para medir el puntaje de por ejemplo, las plasticidad técnica entre otros, siempre que las Mayas verificadas que estas características aseguren la puntación

2.1. Results

Two models

2.4. Inserto

1000

Precision 4. No apt

¹ Según los artículos 1, 2 y 11 de la Ley N.º 2002, Ley de creación del Organismo Nacional de Seguridad Investigativa, modificada mediante Decreto Legislativo N.º 1402.

² El Perú atañado desde sus inicios universales, impermanente, estacional y por lo tanto, inerte, resulta de la forma que permitía la mediación (simulación con el prebendo) tal como lo indica el artículo 46 del Decreto Supremo N.º 040-2001-PF, la cual modificó:

Version: 01

Página 2 de 2

Denominación del bien según la Ficha Técnica	Unidad de medida	Cantidad
CABALLA ENFRIADA SIN CABEZA REFRIGERADA CALIDAD A	KG	2,857,143

Características técnicas

FICHA TÉCNICA APROBADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

Denominación del bien	CABALLA ENFRIADA SIN CABEZA REFRIGERADA - CALIDAD A
Denominación técnica	PESCAO CABALLA FRESCO ENFRIADO SIN CABEZA - CALIDAD A
Unidad de medida	KG
Descripción general	Es el pescado de la especie <i>Scomber sp.</i> , totalmente apto para consumo humano que ha sido enfriado y refrigerado a una temperatura no inferior a 1 °C, al cual se le han extraído las vísceras y la cabeza con o sin aletas.

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1. Del bien

La Caballa envasada en cabeza refrigerada - calidad A debe presentar las condiciones de frescura de acuerdo con la especie, Asimismo debe ser limpia y fresca sin ninguna clase de impureza, olor desagradable o coloraciones anormales, debe tener el pH característico 5,2,1 a 5,2,2 de la especie libre de olores, aromas, tal como se indica en los artículos 5,2,1 y 5,2,2 de la NTP 041.001.2019. La Caballa envasada sin cabeza en calidad A debe estar correctamente libre de restos de vísceras, sin coloraciones anormales y olores, deben ser limpios y no deben presentar el mal olor característico de peces, según se indica en el numeral 5,2,6 de la NTP 041.001.2019. El tiempo máximo de almacenamiento de la caballa en calidad A debe ser de 14 días, a partir del momento de la captura, según se indica en el numeral 5,2,6 de la NTP 041.001.2019. Asimismo, la caballa en calidad A debe ser de la especie *Scomber sp.*, totalmente apta para consumo humano que ha sido enfriado y refrigerado a una temperatura no inferior a 1 °C, al cual se le han extraído las vísceras y la cabeza con o sin aletas.

Características

La Caballa envasada en cabeza refrigerada - calidad A debe presentar las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD	Piel	- Irresistente, tornasolado - Brilla - Color uniforme
	Visceras	- Líquido transparente y acuoso
Color y aspecto	Azules	- Rápido brillante o rosado
	Musculoso	- Translúcido - Liso - Brilloso
Olor	Agua marina	- NTP 041.001.2019, PESCAO FRESCO Requisitos y Eticon
	Agua dulce	- NTP 041.001.2019, PESCAO FRESCO Requisitos y Eticon
Textura del músculo	Superficie metálica	- NTP 041.001.2019, PESCAO FRESCO Requisitos y Eticon
	A carne roja (sangre)	- NTP 041.001.2019, PESCAO FRESCO Requisitos y Eticon
Preferencia de parámetros	Musculoso muy firme o duro, rígido	- NTP 041.001.2019, PESCAO FRESCO Requisitos y Eticon
	Elasticidad	- NTP 041.001.2019, PESCAO FRESCO Requisitos y Eticon
Textura del músculo	Musculoso resistente a la presión del dedo	- NTP 041.001.2019, PESCAO FRESCO Requisitos y Eticon
	Musculoso consistente	- NTP 041.001.2019, PESCAO FRESCO Requisitos y Eticon
Preferencia de parámetros	Musculoso muy firme o duro, rígido	- NTP 041.001.2019, PESCAO FRESCO Requisitos y Eticon
	Elasticidad	- NTP 041.001.2019, PESCAO FRESCO Requisitos y Eticon
Textura del músculo	Musculoso resistente a la presión del dedo	- NTP 041.001.2019, PESCAO FRESCO Requisitos y Eticon
	Musculoso consistente	- NTP 041.001.2019, PESCAO FRESCO Requisitos y Eticon

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
MODOCADO	Curar con los requisitos establecidos en la NTP 041.001.2019, PESCAO FRESCO Requisitos y Eticon	NTP 041.001.2019, PESCAO FRESCO Requisitos y Eticon
	Curar con los requisitos establecidos en la NTP 041.001.2019, PESCAO FRESCO Requisitos y Eticon	NTP 041.001.2019, PESCAO FRESCO Requisitos y Eticon

La Caballa envasada en cabeza refrigerada - calidad A debe mantenerse permanentemente en hielo hasta el momento de su entrega para lo cual se debe aplicar una cantidad adecuada y suficiente de hielo, según lo indicado en los artículos 28 y 30 de la Norma Sanitaria para las Actividades Pesqueras y Acuicolas, aprobada mediante Decreto Supremo N° 040.2017 CODEN DE MODIFICACIONES Y en el numeral 4.1.2 de la norma NTP-CODEX CACRCP 52.2017 CODEN DE MODIFICACIONES PARA EL PESCAO Y LOS PRODUCTOS PESQUEROS 1ª Edición.

Precaución 1: Ninguna

2.2. Envase y/o empaque

Las cajas, contenedores u otros recipientes utilizados para el transporte y despacho del pescado deben ser de materiales resistentes a la corrosión, lisos, no absorbentes y libres de olores, impurezas y contaminantes. Asimismo, deben impedir que se adhieran las características organolépticas del pescado, evitar que se transmita al pescado las sustancias nocivas a la salud humana y ser resistentes de manera tal que aseguren la protección de los productos contra la contaminación y daños físicos. Del mismo modo, deben estar diseñados de tal manera que al abrirse el peso de los productos no se caiga sobre los productos, no se caiga el agua sobre el pescado directamente sobre el agua, según lo indicado en los artículos 32, 44 y 49 de la Norma Sanitaria para las Actividades Pesqueras y Acuicolas, aprobada mediante Decreto Supremo N° 040.2017 CODEN DE MODIFICACIONES PARA EL PESCAO Y LOS PRODUCTOS PESQUEROS 1ª Edición.

Precaución 2: La entidad contratante deberá indicar en las bases (especificación, especificaciones técnicas, normas y/o protocolos del contrato) el empaque para recibir el pescado, por ejemplo, jala plástica, caja térmica entre otros, siempre que se haya verificado que estas características aseguran la pluralidad de productos.

2.3. Rotulado

No aplica

Precaución 3 No aplica

2.4. Inspección

No aplica

Precaución 4 No aplica

Según los artículos 1 y 2 de la Ley N° 30063, Ley de creación del Organismo Nacional de Sanidad Pesquera, modificando el Decreto Legislativo N° 1402.
 El presente documento es de uso interno, no debe ser utilizado para fines ajenos a los establecidos en el presente. El uso indebido de este documento será sancionado de acuerdo a lo establecido en el artículo 46 del Decreto Supremo N° 040.2017 CODEN DE MODIFICACIONES PARA EL PESCAO Y LOS PRODUCTOS PESQUEROS 1ª Edición.

RENZO D. GONZALES FELIX
 JEFE DE OFICINA 1RA BRIG CAB

2.2 Envase, embalaje y rotulado

2.2.1 Envase

VIVERES SECOS

ACEITE VEGETAL COMESTIBLE:

Presentación: Botella de 1 lt resistentes a la manipulación, transporte, almacenamiento y distribución.

Vida Útil: de 6 meses desde la fecha de producción.

Tiempo reposición en caso de defectos: 02 días calendarios

ARROZ PILADO SUPERIOR

Presentación: en sacos de polipropileno de 50 kilogramos, resistentes a la manipulación, transporte, almacenamiento y distribución.

Vida Útil: de 6 meses desde la fecha de producción.

Tiempo reposición en caso de defectos: 02 días calendarios.

AZÚCAR RUBIA DOMÉSTICA

Presentación: en bolsa de papel de dos y tres pliegos de 50 Kilogramos, resistentes a la manipulación, transporte, almacenamiento y distribución.

Vida Útil: de 6 meses desde la fecha de producción.

Tiempo reposición en caso de defectos: 02 días calendarios

HUEVO DE GALUNA CALIDAD PRIMERA

Presentación: Javas de cartón prensado de primer uso y/o javas de plástico retornables.

Peso neto del producto por envase: de 20.00 a 24.00 Kg

Tiempo reposición en caso de defectos: 02 días calendarios.

LENTEJA CALIDAD 2 - SUPERIOR

Presentación: Sacos de Yute o de polipropileno, rotulados de 1er uso, con un peso de 50 kg de producto. Demás especificaciones de acuerdo a Ficha Técnica del OSCE.

Vida Útil: de 02 meses mínimo desde la fecha de producción.

Tiempo reposición en caso de defectos: 02 días calendarios

ARVERJA PARTIDA CALIDAD 2 - SUPERIOR

Presentación: Sacos de Yute o de polipropileno, rotulados de 1er uso, con un peso de 50 kg de producto. Demás especificaciones de acuerdo a Ficha Técnica del OSCE

Vida Útil: de 02 meses mínimo desde la fecha de producción

Tiempo reposición en caso de defectos: 02 días calendarios

FREJOL PANAMITO CALIDAD 2 - SUPERIOR

Presentación: Sacos de Yute o de polipropileno, rotulados de 1er uso, con un peso de 50 kg de producto. Demás especificaciones de acuerdo a Ficha Técnica del OSCE.

Vida Útil: de 02 meses mínimo desde la fecha de producción

Tiempo reposición en caso de defectos: 02 días calendarios

FREJOL CASTILLA CALIDAD 2 - SUPERIOR

Presentación: Sacos de Yute o de polipropileno, rotulados de 1er uso, con un peso de 50 kg de producto. Demás especificaciones de acuerdo a Ficha Técnica del OSCE.

Vida Útil: de 02 meses mínimo desde la fecha de producción

Tiempo reposición en caso de defectos: 02 días calendarios

HARINA DE TRIGO

Presentación: en saco de 50 Kilogramos, resistentes a la manipulación, transporte, almacenamiento y distribución.

Vida Útil: de 6 meses desde la fecha de producción.

Tiempo reposición en caso de defectos: 02 días calendarios

HOJUELA DE AVENA

Presentación: en saco de 10 Kilogramos, resistentes a la manipulación, transporte, almacenamiento y distribución.

Vida Útil: de 6 meses desde la fecha de producción.

Tiempo reposición en caso de defectos: 02 días calendarios

FIDEOS LARGOS/ CORTOS

Presentación: Bolsa por 10 kg. (largos), envasados en 20 unidades de 500 g. (largos) y empaque: bolsa de polietileno que protege al producto de agentes extraños, humedad y contaminación. Bolsa por 05 kg. (cortos), envasados en 20 unidades de 250 g. (cortos).

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.

Vida Útil: de 02 meses mínimo desde la fecha de producción

Tiempo reposición en caso de defectos: 02 días calendarios

SAL DE COCINA

Presentación: en saco de 25 bolsas de 1 Kilogramo c/u. Resistentes a la manipulación, transporte, almacenamiento y distribución

Vida Útil: de 6 meses desde la fecha de producción.

Tiempo reposición en caso de defectos: 02 días calendarios.

VIVERES FRESCOS

AJO CATEGORIA PRIMERA

Presentación: en sacos de polipropileno por 50 Kg. de primer uso y resistente (cosido y reforzado) para su almacenamiento y transporte, debiendo especificar en el rotulado del envase, como mínimo las condiciones establecidas en el numeral de su ficha

0224356679-04
RENZO D. GONZALES FELIX
JEFE DE REC 1ra. BRIG CAB

Tiempo reposición en caso de defectos: 02 días calendarios

COL CALIDAD PRIMERA

Presentación: envases deberán ser cajones de madera o de plástico de primer uso, para asegurar un buen aplastamiento, que Estén limpios y permitan mantener las características del producto.

Tiempo reposición en caso de defectos: 02 días calendarios.

CHOCLO ENTERO CATEGORIA PRIMERA

Presentación: en sacos de polipropileno por 50 Kg, de primer uso y resistente (cosido y reforzado) para su almacenamiento y transporte, debiendo especificar en el rotulado del envase, como mínimo las condiciones establecidas en el numeral de su ficha.

Tiempo reposición en caso de defectos: 02 días calendarios.

NARANJA VALENCIA CATEGORIA I

Presentación: envases deberán ser cajones de madera o de plástico de primer uso, para asegurar un buen aplastamiento, que Estén limpios y permitan mantener las características del producto, deberá pesar entre 123 y 127 grs.

Tiempo reposición en caso de defectos: 02 días calendarios.

PAPA YUNGAY CALIDAD PRIMERA

Presentación: en sacos de polipropileno por 50 Kg, de primer uso y resistente (cosido y reforzado) para su almacenamiento y transporte, debiendo especificar en el rotulado del envase, como mínimo las condiciones establecidas en el numeral de su ficha.

Tiempo reposición en caso de defectos: 02 días calendarios.

ZAPALLO MACRE CATEGORIA PRIMERA

Presentación: Por unidad

Tiempo reposición en caso de defectos: 02 días calendarios.

PLÁTANO DE SEDA

Presentación: envases deberán ser cajones de madera o de plástico de primer uso, para asegurar un buen aplastamiento, que Estén limpios y permitan mantener las características del producto.

Tiempo reposición en caso de defectos: 02 días calendarios

LIMÓN CATEGORIA PRIMERA I

Presentación: envases deberán ser cajones de madera o de plástico de primer uso, para asegurar un buen aplastamiento, que Estén limpios y permitan mantener las características del producto.

Tiempo reposición en caso de defectos: 02 días calendarios.

CARNE DE RES

Presentación: Carne de res - Cuarto posterior compensado calidad primera refrigerado categoría A, cuya temperatura no deberá exceder de 4 °C.

La carne deberá ser agrupado y transportado en jvas de plástico

CARNE DE PORCINO

Carne de porcino - pierna entera refrigerada, pieza de 8 kg - 9 kg

aproximadamente, cuya temperatura no debe exceder de 4 °C

Presentación: Deberá ser transportado en jbas de plástico, cada envase deberá pesar entre 16 a 18 kg.

POLLO ENTERO SIN MENUDENCIA:

Presentación: El producto deberá ser a granel, agrupado y transportado en jvas de plástico con tapa.

La temperatura de recepción del pollo entero sin menudencia refrigerado, no debe exceder de 4 °C. La carcasa del pollo no deberá contener los riñones. Asimismo, el peso promedio de cada carcasa de pollo será entre 1.5 a 1.8 kg, y la rabadilla deberá ser retirada.

Rotulado: El rotulado deberá colocarse en los envases a granel.

BONITO EVISCERADA REFRIGERADO

Las cajas, contenedores u otros recipientes utilizados para el transporte y despacho del pescado deben ser de materiales resistentes a la corrosión, lisos, no absorbentes y fáciles de identificar, limpiar y desinfectar. Asimismo, deben impedir que se alteren las características organolépticas de pescado, evitar que se transmita al pescado las sustancias nocivas a la salud humana y ser resistentes de manera tal que aseguren la protección de los productos contra la contaminación y daños físicos. Del mismo modo, deben estar diseñados de tal manera que, al apilarse, el peso descansa sobre los propios recipientes y no sobre el pescado; está prohibido colocar el pescado directamente sobre el suelo, según lo indicado en los artículos 32, 44 y 49 del Decreto Supremo N040-2001-PE y sus modificatorias.

CABALLA EVISCERADA REFRIGERADA

Las cajas, contenedores u otros recipientes utilizados para el transporte y despacho del pescado deben ser de materiales resistentes a la corrosión, lisos, no absorbentes y fáciles de identificar, limpiar y desinfectar. Asimismo, deben impedir que se alteren las características organolépticas de pescado, evitar que se transmita al pescado las sustancias nocivas a la salud humana y ser resistentes de manera tal que aseguren la protección de los productos contra la contaminación y daños físicos. Del mismo modo, deben estar diseñados de tal manera que, al apilarse, el peso descansa sobre los propios recipientes y no sobre el pescado; está prohibido colocar el pescado directamente sobre el suelo, según lo indicado en los artículos 32, 44 y 49 del Decreto Supremo N040-2001-PE y sus modificatorias.

0-2243566/9-0+
RENZO D. GONZALES FELIX
NTE CRL EP
JEFE DE DEC 11a. BRIG CAB

3. Condiciones de los bienes a contratar

1.3 Lugar y plazo de ejecución de la prestación

1.3.1 Lugar de entrega

Los bienes serán internados por EL CONTRATISTA para su verificación en los almacenes de la Unidad Operativa 0806 (Almacén del Escuadrón de Intendencia N° 51 de la 1ra Brigada de Caballería), ubicado en Av. Champagnat s/n (al costado del colegio Miguel Cortes).

1.3.2 Plazo de entrega

El internamiento se realizará como suministro, de acuerdo al siguiente detalle:

N°	ARTÍCULO	FRECUENCIA
1	viveres secos	1 a 2 veces por mes (de acuerdo a la necesidad)
2	viveres frescos (verduras / frutas)	2 veces por semana (de acuerdo a la necesidad)

1.4 Forma de entrega

1.4.1 Forma de entrega

La entrega de los productos se realizará según los plazos de entrega y de acuerdo a las especificaciones técnicas del área usuaria.

4. Otras consideraciones para la ejecución de la prestación

4.3 Conformidad de los bienes

La recepción será otorgada por la compañía de Intendencia N° 51 y la conformidad será otorgada por el área de abastecimiento de la compañía de Intendencia en el plazo máximo de 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.

4.4 Forma de pago

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

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

- Recepción a cargo de la compañía de Intendencia N° 51
 - Informe del funcionario responsable de la compañía de Intendencia N° 51
- entregando la conformidad de la prestación efectuada

.....
0-224356679-0+
RENZO D. GONZALES FELIX
JEFE DE OEC 1ra. BRIG CAB

- Comprobante de pago.

Dicha documentación se debe presentar en la comandancia de a 1ra Brigada de Caballería en la Oficina encargada de contrataciones, Lomas de Tecomayo S/N

4.5 Reajuste de los pagos

No aplica

Advertencia

Este acápite sólo puede ser incluido en el caso de ejecución periódica o continuada de bienes, cuando la entidad considere el reajuste de los pagos, según lo previsto en el artículo 38 del Reglamento.

4.6 Otras penalidades aplicables

N°	Supuestos de aplicación de penalidad	Otras penalidades	Forma de cálculo	Procedimiento
01	Por retraso al internamiento según el plazo de entrega	Según como lo especifica el contrato	El área usuaria deberá emitir un informe en donde deberá colocar los días de retraso y presentarlo a la oficina de contrataciones.	
02	Por incumplir con las especificaciones de fichas técnicas.	Según como lo especifica el contrato	El área usuaria deberá emitir un informe en donde deberá colocar que no se ha cumplido de la ficha técnica y presentarlo a la oficina de contrataciones	

Las penalidades deben ser objetivas, razonables y congruentes con el objeto de la convocatoria. Cabe precisar que la penalidad por mora y otras penalidades pueden alcanzar cada una un monto máximo equivalente al diez por ciento (10%) del monto del contrato vigente, o de ser el caso, del ítem que debió ejecutarse.

4.7 Responsabilidad por vicios ocultos

El plazo máximo de responsabilidad del contratista es de NO MENOR DE UN (1) AÑO contado a partir de la conformidad otorgada por LA ENTIDAD

4.8 Condiciones de los consorcios

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

Numero	maximo	de	02 integrantes
Porcentaje	minimo	de	50%
consoiciado	de	cada	

CAPITULO IV
REQUISITOS DE HABILITACION

4.1 Requisitos de habilitación según los documentos de información complementaria

ITEM I- VIVERES SECOS

- Para los sub ítems 1, 2, 3, 6, 7, 8 y 9, se deberá presentar copia simple del registro sanitario vigente que otorga validación técnica oficial al plan haccp, emitida por la dirección general de salud ambiental e inocuidad alimentaria - digesa, según resolución ministerial n° 449-2006/minsa, apunban norma sanitaria para la aplicación del sistema haccp en la fabricación de alimentos y bebidas el plan haccp deberá aplicarse a la línea de producción del bien objeto de contratación o a una línea de producción dentro de la cual esté inmerso el bien requerido, en razón del artículo 4 de la norma sanitaria aprobada por la resolución ministerial n° 449-2006/minsa

- Para los sub ítems 4, copia simple y legible de valor oficial del certificado de autorización sanitaria del establecimiento que realizó el procesamiento primario (correspondiente al establecimiento desde donde se despachará el bien), otorgado por el senasa, según el art. 33º del d.s. n° 004-2011-ag, el cual deberá contar con los procesos de limpieza, selección, etiquetado y envasado, en caso de que el postor no cuente con dicha autorización, se aceptará la presentación de un documento firmado donde se indique que la empresa que la expide prestará el servicio garantizando que los alimentos agropecuarios primarios y piensos a suministrar serán procesados y/o ingresados por el establecimiento que cuenta con dicha autorización.

- Para los sub ítems 5, copia simple y legible de valor oficial del certificado de autorización sanitaria del establecimiento que realizó el procesamiento primario (correspondiente al establecimiento desde donde se despachará el bien), otorgado por el senasa, según el art. 33º del d.s. n° 004-2011-ag, el cual deberá contar con los procesos de conservación con ventilación natural y envasado, en caso de que el postor no cuente con dicha autorización, se aceptará la presentación de un documento firmado notarialmente donde se indique que la empresa que la expide prestará el servicio garantizando que los alimentos agropecuarios primarios y piensos a suministrar serán procesados y/o ingresados por el establecimiento que cuenta con dicha autorización.

ITEM II- VIVERES FRESCOS

- Para los sub ítems 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, copia simple y legible de valor oficial del certificado de autorización sanitaria del establecimiento que realizó el procesamiento primario (correspondiente al establecimiento desde donde se despachará el bien), otorgado por el senasa, según el art. 33º del d.s. n° 004-2011-ag, el cual deberá contar con los procesos de conservación con ventilación natural y desinfección, en caso de que el postor no cuente con dicha autorización, se aceptará la presentación de un documento firmado notarialmente donde se indique que la empresa que la expide prestará el servicio garantizando que los alimentos agropecuarios primarios y piensos a suministrar serán procesados y/o ingresados por el establecimiento que cuenta con dicha autorización.

- Para los sub ítems 9, 10, 11, copia simple y legible de valor oficial del certificado de autorización sanitaria del establecimiento que realizó el procesamiento primario (correspondiente al establecimiento desde donde se despachará el bien), otorgado por el senasa, según el art. 33º del d.s. n° 004-2011-ag, el cual deberá contar con los procesos de desinfección, en caso de que el postor no cuente con dicha autorización, se aceptará la presentación de un documento firmado notarialmente donde se indique que la empresa que la expide prestará el servicio garantizando que los alimentos agropecuarios primarios y piensos a suministrar serán procesados y/o ingresados por el establecimiento que cuenta con dicha autorización.

Para los sub ítem 12 y 13

- Copia simple de la habilitación sanitaria vigente del desembarcadero pesquero artesanal (dpas), muelles o sistemas de descarga
- Copia simple de la habilitación sanitaria de planta de procesamiento primario o artesanal, vigente, de ser el caso, otorgada por el organismo nacional de sanidad pesquera - samps, según el decreto supremo n° 012-2013-produce, en cumplimiento del decreto supremo n° 040-2001-pe y sus modificatorias.
- Copia simple del protocolo técnico de habilitación sanitaria de transporte terrestre de productos pesqueros y acuícolas (vehículos isotérmicos refrigerados y/o congelados) vigente en cumplimiento del decreto supremo n° 040-2001-pe y sus modificaciones y del decreto supremo n° 012-2013-produce

DOCUMENTOS DE INFORMACIÓN COMPLEMENTARIA SEGÚN RUBRO

Alimentos, bebidas y productos de tabaco

<https://www.peticioncompas.gob.pe/userfiles/misc/documento-orientacion-aprobado-001-2016.pdf>

<https://www.peticioncompas.gob.pe/userfiles/misc/documento-orientacion-aprobado-002-2016.pdf>

<https://www.peticioncompas.gob.pe/userfiles/misc/documento-orientacion-aprobado-003-2016.pdf>

<https://www.peticioncompas.gob.pe/userfiles/misc/documento-orientacion-aprobado-004-2016.pdf>

<https://www.peticioncompas.gob.pe/userfiles/misc/documento-orientacion-aprobado-005-2016.pdf>

<https://www.peticioncompas.gob.pe/userfiles/misc/documento-orientacion-aprobado-006-2016.pdf>

<https://www.peticioncompas.gob.pe/userfiles/misc/documento-orientacion-aprobado-007-2016.pdf>

<https://www.peticioncompas.gob.pe/userfiles/misc/documento-orientacion-aprobado-008-2016.pdf>

RENZO D. GONZALES FELIX
JEFE DE DEC ITRA BRIG CAB

0-224356679-0+

DOCUMENTOS DE INFORMACIÓN COMPLEMENTARIA SEGUN RUBRO

<https://www.gob.pe/verifiles/mis documentos/orientacion-orientacion-011-2016.pdf>

Material, accesorios y suministros de plantas y animales vivos

<https://www.perucompras.gob.pe/verifiles/mis documentos/orientacion-orientacion-006-2016.pdf>

Materiales de minerales, tejidos, plantas y animales no comestibles

<https://www.perucompras.gob.pe/verifiles/mis documentos/orientacion-orientacion-012-2016.pdf>

Medicamentos y productos farmacéuticos

<https://www.perucompras.gob.pe/verifiles/mis documentos/orientacion-orientacion-007-2016.pdf>

Productos para el cuidado personal, equipaje y vestimenta

<https://www.perucompras.gob.pe/verifiles/mis documentos/orientacion-orientacion-010-2016.pdf>

Productos químicos, bio-químicos y gases industriales

<https://www.perucompras.gob.pe/verifiles/mis documentos/orientacion-orientacion-015-2016.pdf>

Suministros y equipo de Limpieza

<https://www.perucompras.gob.pe/verifiles/mis documentos/orientacion-orientacion-014-2016.pdf>

Suministros, componentes y accesorios eléctricos y de Iluminación

<https://www.perucompras.gob.pe/verifiles/mis documentos/orientacion-orientacion-013-2016.pdf>

complementaria:

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

Nº	REQUISITO DE HABILITACIÓN ADICIONAL	ACREDITACIÓN	BASE LEGAL	FECHA DE PUBLICACIÓN

Advertencia

En caso de digitalización o escaneo del requerimiento, este debe efectuarse del documento original a efectos que la información sea completamente legible.

O-224356679-O+
RENZO D. GONZALES FELIX
TTE CRL EP

Importante

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

CLÁUSULA PRIMERA.- ANTE EL [CONSIGNAR EL ÓRGANO A CARGO DEL PROCEDIMIENTO, CON FECHA] y el [CONSIGNAR LA BUENA PRO.] o COMITÉ DE SELECCIÓN adjudicatario la BUENA PRO. de la SUBASTA INVERSA ELECTRONICA Nº [CONSIGNAR NOMENCLATURA DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN] para la contratación de [CONSIGNAR LA DENOMINACIÓN DEL PROCESO DE SELECCIÓN] a [INDICAR NOMBRE DEL GANADOR DE LA BUENA PRO.] cuyos datos e importa constan en los documentos integrantes del presente contrato.

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

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

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

CLASULA CUARTA: DEL PAGO.
LA ENTIDAD se obliga a pagar la contraprestación a EL CONTRATISTA en [INDICAR MONEDA] en [INDICAR EL DETALLE DEL PAGO UNICO O PAGOS A CUENTA O PAGOS PERIODICOS SEGUN CORRESPONDA], luego de la recepción formal y completa de la documentación correspondiente, según lo establecido en el artículo 171 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado.

Para tal efecto, el responsable de otorgar la conformidad de la prestación deberá hacerlo en un plazo que no excederá de los siete (7) días de producida la recepción, salvo que se requiera efectuar pruebas que permitan verificar el cumplimiento de la obligación, en cuyo caso la conformidad se emita 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 otorgarse la conformidad da los bienes, siempre que se verifiquen las condiciones establecidas en el contrato para ello, bajo responsabilidad del funcionario competente

⁵ 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, lo cual se computan desde la oportunidad en que el pago debió efectuarse.

CLÁUSULA QUINTA. DEL PRESENTE CONTRATO ES DE [.....] el mismo que se computa desde 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, [.....] DEDE LA FECHA QUE SE ESTABLEZCA EN EL CONTRATO O DEDE LA FECHA EN QUE SE CUMPLAN LAS CONDICIONES PREVISTAS EN EL CONTRATO PARA EL INICIO DE LA EJECUCIÓN, DEBIENDO INDICAR LAS MISMAS EN ESTE ÚLTIMO CASO).

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

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

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

Importante

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

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

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

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

Importante para la Entidad

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

CLÁUSULA NOVENA: ADELANTO DIRECTO

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

TE/CRLEP
mente a
JEFE DE OFC 1ra. BRIG CAB

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

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

Incorporar a las bases o eliminar, según corresponda.

CLÁUSULA DÉCIMA: RECEPCIÓN Y CONFORMIDAD DE LA PRESTACIÓN

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

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

Este procedimiento no resulta aplicable cuando los bienes manifestamente no cumplan con las características y condiciones ofrecidas, en cuyo caso LA ENTIDAD no efectúa la recepción o no otorga la conformidad, según corresponda, debiendo considerarse como no efectuada 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] años 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 generados ni costos directos de ningún tipo, conforme al 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 al 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 alcanzarse cada una un monto máximo equivalente al diez por ciento (10%) del monto del contrato vigente, o de ser el caso, del ítem que debió ejecutarse.

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

CLÁUSULA DÉCIMA CUARTA: RESOLUCIÓN DEL CONTRATO

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

CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA: RESPONSABILIDAD DE LAS PARTES

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

RENZO D. GONZALES FELIX
JEFE DE DEPTO 1RA BRIG CAB

CLÁUSULA DÉCIMA OCTAVA: SOLUCIÓN DE CONTROVERSIAS⁶

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 irrevocable, definitivo y obligatorio para las partes desde el momento de su notificación, según lo previsto en el numeral 45.21 del artículo 45 de la Ley de Contrataciones del Estado.

CLÁUSULA DÉCIMA NOVENA: FACULTAD DE ELEVAR A ESCRITURA PÚBLICA

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

CLÁUSULA VIGÉSIMA: DOMICILIO PARA EFECTOS DE LA EJECUCIÓN CONTRACTUAL

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

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

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

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

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

“LA ENTIDAD”

“EL CONTRATISTA”

.....
O-224356679-O+
RENZO D. GONZALES FELIX
JTE CRL EP
JEFE DE OEC 1RA BRIG CAB

⁶ 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).

ANEXOS

ANEXO N° 1

DECLARACIÓN JURADA DE DATOS DEL POSTOR

Señores
[CONSIGNAR ÓRGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES O COMITÉ DE SELECCIÓN,
SEGUN CORRESPONDA]
SUBASTA INVERSA ELECTRONICA N° [CONSIGNAR NOMENCLATURA DEL PROCEDIMIENTO]
Presente.-

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

Nombre, Denominación o Razón Social:			
Domicilio Legal:			
RUC:	Teléfono(s):	SI	No
MYPE:			
Correo electrónico:			

Autorización de notificación por correo electrónico:

... [CONSIGNAR SI O NO] autorizo que se notifiquen al correo electrónico indicado las siguientes
actuaciones:

1. Solicitud de subsanación de los requisitos para perfeccionar el contrato.
2. Solicitud al postor que ocupo el segundo lugar en el orden de prelación para presentar los
documentos para perfeccionar el contrato.
3. Respuesta a la solicitud de acceso al expediente de contratación.
4. Notificación de la orden de compra.

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
efectuado cuando la Entidad reciba acuse de recepción.

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/remype> en línea 2-2) y se
tendrá en consideración, en caso de 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 comité deben acreditar
la condición de micro o pequeña empresa

Cuando el monto del valor estimado del procedimiento o del ítem no supere los doscientos mil Soles (S/. 200 000)
caso se haya optado por perfeccionar el contrato con una o más de compra

0224356679-0+
RENZOD. GONZALES FELIX
JEFE DE OCUA 1RA BRIG CAB

Importante

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

ANEXO N° 1

DECLARACIÓN JURADA DE DATOS DEL POSTOR

Señores
[CONSIGNAR ÓRGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES O COMITÉ DE SELECCIÓN,
SEGUN CORRESPONDA]
SUBASTA INVERSA ELECTRONICA 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 NUMERO DE DOCUMENTO DE IDENTIDAD] DECLARO BAJO JURAMENTO que la
siguiente información se sujeta a la verdad:

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

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

Datos del consorcio 3			
Nombre, Denominación o Razón Social:			
Domicilio Legal:			
RUC:	Teléfono(s):	SI	No
MYPE:			
Correo electrónico:			

Autorización de notificación por correo electrónico:

Correo electrónico del consorcio:

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/remype> en línea 2-2) y se
tendrá en consideración, en caso de el consorcio ganador de la buena pro solicite la retención del diez por ciento (10%) del
monto del contrato original, en calidad de garantía de fiel cumplimiento, en los contratos periódicos de suministro de bienes,
según lo señalado en el artículo 149 del Reglamento. Para dicho efecto, todos los integrantes del comité deben acreditar
la condición de micro o pequeña empresa

0224356679-0+
RENZOD. GONZALES FELIX
JEFE DE OCUA 1RA BRIG CAB

[CONSIGNAR SI O NO] autono que se notifiquen al correo electrónico indicado las siguientes actuaciones

1. Solicitud de subsanación de los requisitos para perfeccionar el contrato.
2. Solicitud al postor que ocupe el segundo lugar en el orden de prelación para presentar los documentos para perfeccionar el contrato.
3. Respuesta a la solicitud de acceso al expediente de contratación.
4. Notificación de la orden de compra.

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.

¹⁾ Cuando el monto del valor estimado del procedimiento o del ítem no supere los doscientos mil Soles (S/ 200 000.00) RENZO D. GONZALES FELIX

ANEXO N° 2

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

Señores
[CONSIGNAR ÓRGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES O COMITÉ DE SELECCIÓN,
SEGÚN CORRESPONDA]
SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA 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. Conocer las sanciones contenidas en la Ley de Contrataciones del Estado y su Reglamento, así como las disposiciones aplicables de la Ley N° 27444, Ley del Procedimiento Administrativo General.
- iv. Participar en el presente proceso de contratación en forma independiente sin mediar consulta, comunicación, acuerdo, arreglo o convenio con ningún proveedor y, conocer las disposiciones del Decreto Legislativo N° 1034, Decreto Legislativo que aprueba la Ley de Represión de Conductas Anticompetitivas.
- v. Conocer, aceptar y someterme a las bases, condiciones y reglas del procedimiento de selección.
- vi. Ser responsable de la veracidad de los documentos e información que presento en el presente procedimiento de selección.
- vii. Comprometirme 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.

0-224356679-04
RENZO D. GONZALES FELIX
JEFE DE CRL EP
JEFE DE DEOECT 1ª BRIG CAB

ANEXO N° 3

DECLARACIÓN JURADA DE CUMPLIMIENTO DE LAS ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Señores
[CONSIGNAR ÓRGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES O COMITÉ DE SELECCIÓN,
SEGUN CORRESPONDA]
SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N° [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 Capítulo III de la sección específica de las bases.

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

O-224356675-0+
RENZO D. GONZALES FELIX
JEFE DE OEC 1RA BRIG CAB

ANEXO N° 4

PROMESA DE CONSORCIO
(Solo para el caso en que un consorcio se presente como postor)

Señores
[CONSIGNAR ÓRGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES O COMITÉ DE SELECCIÓN,
SEGUN CORRESPONDA]
SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA 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 SUBASTA INVERSA
ELECTRÓNICA N° [CONSIGNAR NOMENCLATURA DEL PROCEDIMIENTO].

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

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

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

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

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

- d) Las obligaciones que corresponden a cada uno de los integrantes del consorcio son las siguientes:
- 1. OBLIGACIONES DE [NOMBRE, DENOMINACIÓN O RAZÓN SOCIAL DEL [%]¹³
CONSORCIADO 1]

[DESCRIBIR LAS OBLIGACIONES DEL CONSORCIADO 1]

- 2. OBLIGACIONES DE [NOMBRE, DENOMINACIÓN O RAZÓN SOCIAL DEL [%]¹⁴
CONSORCIADO 2]

[DESCRIBIR LAS OBLIGACIONES DEL CONSORCIADO 2]

TOTAL OBLIGACIONES

100%¹⁵

¹⁴ Consignar únicamente el porcentaje total de las obligaciones, el cual debe ser expresado en número entero, sin decimales.
¹⁵ Este porcentaje corresponde a la sumatoria de los porcentajes de las obligaciones de cada uno de los integrantes del consorcio

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

Consortiado 1	Consortiado 2
Nombre, apellidos y firma del Consortiado 1	Nombre, apellidos y firma del Consortiado 2
o de su Representante Legal	o de su Representante Legal
Tipo y N° de Documento de Identidad	Tipo y N° de Documento de Identidad

Importante

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

O-224356679-0-+
RENZO D. GONZALES FELIX
JEFE DE OEC 1 RA BRIG CAB

Importante para la Entidad

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

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

ANEXO N° 5

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

Señores
[CONSIGNAR ÓRGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES O COMITÉ DE SELECCIÓN, SEGÚN CORRESPONDA]
SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA 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 cumpla con las condiciones siguientes:

- 1.- Que el domicilio fiscal de la empresa¹⁶ 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.¹⁷

[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 consorcio 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.

En el artículo 1 del Reglamento de las Disposiciones Tributarias contenidas en la Ley de Promoción de la Inversión en la Amazonía¹⁸ se define como "empresa" a las "Personas naturales, sociedades conyugales, sucesiones indivisas y personas jurídicas inscritas por la Ley del Impuesto a la Renta, generadoras de rentas de tercera categoría, ubicadas en la Amazonía. Las sociedades conyugales son aquellas que elijan la opción prevista en el Artículo 16 de la Ley del Impuesto a la Renta".

En caso de empresas de comercialización, no consignar esta condición

.....
O-224356679-O+

RENZO D. GONZALES FELIX
TTE CRL EP
JEFE DE OEC 1ra BRIG CAB