



Ejército del Perú-Unidad Operativa 0812

Subasta Inversa Electrónica N° 002-2023-EP/UO 0812-1ra convocatoria.

"Suministro de víveres para la cocción de alimentos del Personal Militar (OO, TCOS Y SS00) de la 32a Brigada de Infantería, durante el periodo de julio a diciembre 2023"

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

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



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



SIMBOLOGÍA UTILIZADA:

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

CARACTERÍSTICAS DEL DOCUMENTO:

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

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

INSTRUCCIONES DE USO:

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



Ejército del Perú-Unidad Operativa 0812

Subasta Inversa Electrónica N° 002-2023-EP/UE 0812-1ra convocatoria.

"Suministro de víveres para la cocción de alimentos del Personal Militar (OO, TCOS Y SS00) de la 32a Brigada de Infantería, durante el periodo de julio a diciembre 2023"



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

**SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N°
002-2023-EP/UE 0812 - 1RA CONVOCATORIA**

**CONTRATACIÓN DE BIENES
SUMINISTRO DE VÍVERES PARA LA COCCIÓN DE ALIMENTOS DEL
PERSONAL MILITAR (OO, TCOS Y SS00) DE LA 32ª BRIGADA DE
INFANTERÍA, DURANTE EL PERIODO DE JULIO A DICIEMBRE 2023**



DEBER DE COLABORACIÓN

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

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

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

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



Ejército del Perú-Unidad Operativa 0812

Subasta Inversa Electrónica N° 002-2023-EP/UO 0812-1ra convocatoria.

"Suministro de víveres para la cocción de alimentos del Personal Militar (OO, TCOS Y SS00) de la 32a Brigada de Infantería, durante el periodo de julio a diciembre 2023"

SECCIÓN GENERAL

DISPOSICIONES COMUNES DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

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



CAPÍTULO I ETAPAS DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

1.1. REFERENCIAS

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

1.2. CONVOCATORIA

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

1.3. REGISTRO DE PARTICIPANTES

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

Importante

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

Para registrarse como tal, el proveedor debe:

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

1.4. REGISTRO DE OFERTAS

Los documentos que acompañan a las ofertas, se presentan en idioma español. Cuando los



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

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

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

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

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

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

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

1.5. PRESENTACIÓN DE OFERTAS

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

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

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



Importante

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

1.6. APERTURA DE OFERTAS Y PERIODO DE LANCES

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

1.6.1 APERTURA DE OFERTAS

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

1.6.2 PERIODO DE LANCES

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

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

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

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

1.7. DETERMINACIÓN DEL ORDEN DE PRELACIÓN

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

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

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



1.8. OTORGAMIENTO DE LA BUENA PRO

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

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

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

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

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

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

1.9. CONSENTIMIENTO DE LA BUENA PRO

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

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

Importante

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



CAPÍTULO II

SOLUCIÓN DE CONTROVERSIAS DURANTE EL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

2.1. RECURSO DE APELACIÓN

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

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

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

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

Importante

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

2.2. PLAZOS DE INTERPOSICIÓN DEL RECURSO DE APELACIÓN

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

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



CAPÍTULO III DEL CONTRATO

3.1. PERFECCIONAMIENTO DEL CONTRATO

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

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

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

Importante

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

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

3.2. GARANTÍAS

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

3.2.1. GARANTÍA DE FIEL CUMPLIMIENTO

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

Importante

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



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

3.2.2. GARANTÍA POR ADELANTO

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

3.3. REQUISITOS DE LAS GARANTÍAS

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

Importante

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

Advertencia

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

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

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

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

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



3.4. EJECUCIÓN DE GARANTÍAS

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

3.5. ADELANTOS

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

3.6. PENALIDADES

3.6.1. PENALIDAD POR MORA EN LA EJECUCIÓN DE LA PRESTACIÓN

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

3.6.2. OTRAS PENALIDADES

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

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

3.7. INCUMPLIMIENTO DEL CONTRATO

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

3.8. PAGOS

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

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

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

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



Advertencia

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

3.9. DISPOSICIONES FINALES

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



Ejército del Perú-Unidad Operativa 0812

Subasta Inversa Electrónica N° 002-2023-EP/UO 0812-1ra convocatoria.

"Suministro de víveres para la cocción de alimentos del Personal Militar (OO, TCOS Y SS00) de la 32a Brigada de Infantería, durante el periodo de julio a diciembre 2023"

SECCIÓN ESPECÍFICA

CONDICIONES ESPECIALES DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

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



CAPÍTULO I GENERALIDADES

1.1. ENTIDAD CONVOCANTE

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

1.2. OBJETO DE LA CONVOCATORIA

El presente procedimiento de selección tiene por objeto la contratación de **Suministro de víveres para la cocción de alimentos del Personal Militar (OO, TCOS Y SSOO) de la 32a Brigada de Infantería, durante el periodo de julio a diciembre 2023"**.

	DESCRIPCION DEL ARTICULO	U/M	CANT
I. VIVERES SECOS Y FRESCOS			
1.1	Aceite Vegetal Comestible	Lt	954.430
1.2	Arroz Pilado Extra	Kg	7,040.880
1.3	Azucar Rubia Domestica	Kg	2,581.656
1.4	Harina de Trigo	Kg	2,346.960
1.5	Hojuela de avena	Kg	391.160
1.6	Fideo Largos	Kg	344.625
1.7	Sal Yodada para Cocina	Kg	508.508
1.8	Arveja Partida Calidad 2 Superior	Kg	321.650
1.9	Pallar Bebe Calidad Superior	Kg	321.650
1.10	Frijol Panamito calidad 2 Superior	Kg	321.650
1.11	Frijol Canario calidad 2 Superior	Kg	321.650
1.12	Lenteja calidad 2 Superior	Kg	321.650
1.13	Huevo de Gallina Calidad Primera	Kg	1,378.500
1.14	Papa canchán calidad primera	Kg	3,911.600
1.15	Camote amarillo calidad primera	Kg	3,129.280
1.16	Col Crespa Calidad Primera	Kg	651.933
1.17	Limon Categoría I	Kg	651.933
1.18	Zapallo Macre Categoría Primera	Kg	651.933
1.19	Naranja Valencia Categoría I	Kg	1,732.280
1.20	Plátano de seda categoría i	Kg	1,732.280
1.21	Papaya Categoría I	Kg	1,732.280
1.22	Sandía Categoría Primera	Kg	1,732.280
1.23	Carambola Categoría i	Kg	1,732.280
1.24	Maracuya Categoría i	Kg	1,732.280
1.25	Palta Fuerte Categoría I	Kg	152.160
1.26	Ajo Categoría Primera	Kg	54.762
1.27	Mazorca de Maiz Morado Calidad Primera	Kg	281.921
II- PRODUCTOS CARNICOS			
2.1	Carne de Res Corte Tapa Refrigerado	Kg	710.560
2.2	Carne de Porcino - Pierna sin Piel con hueso sin pata refrigerada	Kg	1,279.950
2.3	Pechuga Entera con Alas de Pollo Refrigerada	Kg	2,473.050
2.4	Menudencia de Pollo Refrigerada	Kg	586.238
2.5	Filete de Bonito Refrigerado	Kg	1,643.023



1.3. EXPEDIENTE DE CONTRATACIÓN

El expediente de contratación fue aprobado mediante Resolución de la Comandancia General de la 32ª Brigada de Infantería N° 079/2ª BRIG INF/SELOG/ABASTO/OCA, del 21 de junio del 2023.

1.4. FUENTE DE FINANCIAMIENTO

Recursos Ordinarios (RO)

Importante

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

1.5. SISTEMA DE CONTRATACIÓN

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

1.6. DISTRIBUCIÓN DE LA BUENA PRO

No aplica.

1.7. ALCANCES DEL REQUERIMIENTO

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

1.8. COSTO DE REPRODUCCIÓN Y ENTREGA DE BASES

Los participantes registrados tienen el derecho de solicitar un ejemplar de las bases, para cuyo efecto deben cancelar S/. 5.00 (Cinco con 00/100 soles) en la Caja de la Entidad, Sección de Tesorería de la 32ª Brigada de Infantería, sito en Av. América Norte S/N -Urb. Pay Pay-Distrito de Trujillo-Provincia de Trujillo-Departamento de La Libertad, Cuartel Ramón Zavala, en el horario de 08.00 a 15.00 horas.

Importante

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

1.9. BASE LEGAL

- Ley N° 31638 – Ley de Presupuesto del Sector Público para el Año Fiscal 2023.
- Ley de Equilibrio Financiero del Presupuesto del Sector Público del Año Fiscal 2023.
- TUO de la Ley N° 30225 Ley de Contrataciones del Estado modificado con DS N° 082-2019-EF.
- Decreto Supremo N° 344-2018-EF que aprueba el Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado y sus modificatorias.
- Ley N° 26842, Ley General de Salud.
- Ley N° 27444, Ley del Procedimiento Administrativo General.



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

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



CAPÍTULO II DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

2.1. CALENDARIO DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

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

2.2. CONTENIDO DE LAS OFERTAS

La oferta contendrá la siguiente documentación:

2.2.1. Documentación de presentación obligatoria

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

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

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

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

Advertencia

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

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

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



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

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

Importante

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

2.2.2. Documentación de presentación facultativa

Importante para la Entidad

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

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

Advertencia

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

Importante para la Entidad

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

2.3. PRESENTACIÓN DEL RECURSO DE APELACIÓN

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

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

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

”

Incorporar a las bases o eliminar, según corresponda

2.4. REQUISITOS PARA PERFECCIONAR EL CONTRATO

³ En caso de transferencia interbancaria.



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

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

Advertencia

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

- Domicilio para efectos de la notificación durante la ejecución del contrato.
- Autorización de notificación de la decisión de la Entidad sobre la solicitud de ampliación de plazo mediante medios electrónicos de comunicación⁵. **(Anexo N° 6)**
- Detalle de los precios del monto de la oferta de cada uno de los bienes que conforman el paquete⁶.

Importante

- Corresponde a la Entidad verificar que las garantías presentadas por el postor ganador de la buena pro cumplan con los requisitos y condiciones necesarios para su aceptación y eventual ejecución, sin perjuicio de la determinación de las responsabilidades funcionales que correspondan.*
- De conformidad con el Reglamento Consular del Perú aprobado mediante Decreto Supremo N° 076-2005-RE para que los documentos públicos y privados extendidos en el exterior tengan validez en el Perú, deben estar legalizados por los funcionarios consulares peruanos y refrendados por el Ministerio de Relaciones Exteriores del Perú, salvo que se trate de documentos públicos emitidos en países que formen parte del Convenio de la Apostilla, en cuyo caso bastará con que estos cuenten con la Apostilla de la Haya⁷.*
- La Entidad no puede exigir documentación o información adicional a la consignada en el presente numeral para el perfeccionamiento del contrato.*

2.5. PERFECCIONAMIENTO EL CONTRATO

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

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

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

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

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



CAPÍTULO III ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

DETERMINACIÓN DE LAS ESPECIFICACIONES TÉCNICAS PARA LA CONTRATACIÓN DE SUMINISTRO DE ALIMENTOS PARA EL PERSONAL MILITAR (OFICIALES, TÉCNICOS Y SUB OFICIALES) MODALIDAD "JERO" AF-2023
PROCESO SELECCIÓN: SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA

1. DENOMINACIÓN DE LA CONTRATACIÓN:

Suministro de víveres para la cocción de alimentos que se requiere para Personal Militar (Oficiales, Técnicos y Sub Oficiales) modalidad "JERO", periodo Julio a Diciembre 2023.

2. FINALIDAD PÚBLICA:

El presente proceso busca mantener a la Entidad abastecida con víveres secos y frescos a fin de poder brindar bienestar en cuanto a alimentación para el Personal Militar (Oficiales, Técnicos y Sub Oficiales) modalidad "JERO", que labora en las diferentes Unidades que integran la 32ª Brigada de Infantería.

3. ANTECEDENTES

La 32ª Brigada de Infantería requiere contratar el Suministro de víveres para la cocción de alimentos del Personal Militar (Oficiales, Técnicos y Sub Oficiales) modalidad "JERO", debiendo ser los víveres secos y frescos de primera calidad, de reciente producción y/o fabricación, debidamente identificados de ser el caso en sus respectivos envases de acuerdo a las presentaciones solicitadas en las especificaciones técnicas.

4. OBJETO DE LA CONTRATACIÓN:

Suministro de víveres para la cocción de alimentos del Personal Militar (Oficiales, Técnicos y Sub Oficiales) modalidad "JERO" de la 32ª Brigada de Infantería.

5. ALCANCE Y DESCRIPCIÓN DE LOS BIENES A CONTRATAR

5.1 ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

ÍTEM I. VÍVERES SECOS Y FRESCOS				
N°	BIEN	CANTIDAD	U/M	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS
1.1	ACEITE VEGETAL COMESTIBLE	954.430	LT	<p>Denominación Técnica: Aceite vegetal comestible – Ficha versión 15.</p> <p>Presentación: en balde de 20 litros resistentes a la manipulación, transporte, almacenamiento y distribución.</p> <p>-El envase deberá corresponder al autorizado en el Registro Sanitario (Bidón, Galonera, Balde de PVC, PET y polietileno, lata, etc.), de primer uso, y del mismo tamaño, que cumpla con lo establecido en la NTP 350.008 Envases Metálicos para Aceites Comestibles o en la NTP 311.286 ENVASES DE PLÁSTICO. Los envases de Aceite Vegetal Comestible deberán llevar Rotulado, en forma destacada del Producto y las siguientes indicaciones de caracteres legibles (según lo señalado en los Art. 105, 118 y 119 del D.S. 007-98-SA "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas", los mismos que deberán concordar con la NMP 001:1995 PRODUCTOS ENVASADOS: Rotulado y NTP 209.038 ALIMENTOS ENVASADOS: Etiquetado.</p> <p>Tiempo de vida útil: Mínimo seis (06) meses desde la fecha de producción.</p> <p>-El Postor presentará una Declaración Jurada de Garantía Comercial donde se compromete que el producto cuenta con una garantía de 90 días calendario como mínimo, y en caso de encontrarse algún defecto o alteración posterior a la recepción y conformidad del bien, a subsanar o realizar el cambio respectivo en un determinado plazo de 2 días</p>



				<p>calendario, sin representar costo alguno a la Entidad.</p> <p>-Copia simple del Registro Sanitario vigente del producto Aceite vegetal expedido por la Dirección General de Salud Ambiental (DIGESA) Art. 102 – 105 del DS 007-98-SA.</p> <p>-Copia simple de la Resolución Directoral vigente que otorga validación técnica Oficial al Plan HACCP emitida por la DIGESA según RM N° 449-2006-MINSA.</p>
1.2	ARROZ PILADO EXTRA	7,040.880	KGS	<p>Denominación Técnica: Arroz elaborado grado 2 Superior – Ficha versión 08.</p> <p>Clase: Mediano.</p> <p>Presentación: en sacos de polipropileno/ polietileno de 50 kilogramos, resistentes a la manipulación, transporte, almacenamiento y distribución.</p> <p>El producto deberá ser entregado en envases que salvaguarden las cualidades higiénicas, nutricionales, tecnológicas y organolépticas del alimento, los mismos que deben ser fabricados con sustancias que sean inocuos y apropiadas para el uso al que se destinan. No deberán transmitir al producto ninguna sustancia tóxica ni olores ni sabores desagradables.</p> <p>Tiempo de vida útil: Mínimo seis (06) meses desde la fecha de producción.</p> <p>- El Postor presentará una Declaración Jurada de Garantía Comercial donde se compromete que el producto cuenta con una garantía de 60 días calendario como mínimo, en caso de encontrarse algún defecto o alteración posterior a la recepción y conformidad del bien, a subsanar o realizar el cambio respectivo en un determinado plazo de 2 días calendario, sin representar costo alguno a la Entidad.</p> <p>-Copia simple del Registro Sanitario vigente del producto Arroz Pilado Superior (Debe corresponder al grado de calidad, tipo de envase y peso neto por envase objeto del proceso), expedido por la Dirección General de Salud Ambiental DIGESA a nombre del titular del registro, según los artículos 102 y 105 del DS N°007-98-SA. "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y bebidas" y sus modificatorias.</p> <p>-Copia simple de la Resolución Directoral vigente que otorga validación técnica Oficial al Plan HACCP emitida por la DIGESA según RM N° 449-2006-MINSA.</p>
1.3	AZÚCAR RUBIA DOMÉSTICA	2,581.656	KGS	<p>Denominación Técnica: Azúcar rubia doméstica – Ficha versión 09.</p> <p>Presentación: en bolsa de papel de dos y tres pliegos de 50 Kilogramos, resistentes a la manipulación, transporte, almacenamiento y distribución.</p> <p>El envase deberá ser sacos/bolsas de papel kraft, bolsa de polietileno, de primer uso, los mismos que deben ser fabricados con sustancias que sean inocuos y apropiadas para el uso al que se destinan.</p> <p>Tiempo de vida útil: Mínimo seis (06) meses desde la fecha de producción.</p> <p>-El Postor presentará una Declaración Jurada de Garantía Comercial en el cual se comprometa que el producto cuenta con una garantía de 60 días calendario como mínimo, en caso de encontrarse algún defecto o alteración posterior a la recepción y conformidad del bien, a subsanar o realizar el cambio respectivo en un determinado plazo de 2 días calendario, sin representar costo alguno a la Entidad.</p> <p>-Copia simple del Registro Sanitario vigente del producto Azúcar rubia doméstica (Debe corresponder al tipo de envase y peso neto por envase objeto del proceso), expedido por la Dirección General de Salud Ambiental DIGESA a nombre del titular del registro, según los artículos 102 y 105 del DS N°007-98-</p>



				SA. "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y bebidas" y sus modificatorias. -Copia simple de la Resolución Directoral vigente que otorga validación técnica Oficial al Plan HACCP emitida por la DIGESA según RM N° 449-2006-MINSA.
1.4	HARINA DE TRIGO	2,346.960	KGS	Denominación Técnica: Harina de trigo para consumo humano - Ficha versión 03 Es el producto resultante destinado al consumo humano, que se obtiene de la molienda gradual y metódica del grano limpio de trigo, con o sin la separación parcial de la cascara. Deberá estar libre de toda sustancia o cuerpo extraño a su naturaleza, exentos de aditivos y ser fortificada con micronutrientes. NTP 205.064:2015 La harina deberá ser de primera calidad sin preparar para panificación, color blanco cremoso, olor característico, sin indicios de rancidez o enmohecimiento. Libre de hongos, insectos y cuerpos extraños, sin grumos de consistencia homogénea, sin olores rancios o extraños. -Humedad máxima: 15% -Cenizas máximo: 0.57% -Acidez máximo: 0.10% -Enriquecida con nutrientes: Tiamina, riboflavina, niacina y hierro en contenidos mínimos (kg/mg.). Presentación: en sacos de tocuyo y/o papel kraft nuevos por 50 kg, resistente a la manipulación y transporte. Características del envase: en sacos de tocuyo papel kraft resistente, sin rasgaduras que proteja el producto durante su almacenamiento, reforzado a fin de evitar mermas o pérdidas durante su manipulación y transporte. Los sacos conteniendo el producto deberán estar limpios, sin signos de hinchazón, rasgos verduzcos, olores extraños o de consistencia completamente dura (signos de harina vencida o pasada). En el proceso de compra se adquirirá harina de trigo sin preparar de primera calidad. Tiempo de vida útil: Mínimo seis (06) meses desde la fecha de producción. -El postor presentará una Declaración Jurada de Garantía Comercial en el cual se compromete que el producto cuenta con una garantía de 60 días calendario como mínimo , en caso de encontrarse algún defecto o alteración posterior al recepción y conformidad del bien, a subsanar y realizar el cambio respectivo en un determinado plazo de 2 días calendario , sin representar costo alguno a la Entidad. -Presentar copia simple del Registro Sanitario del producto vigente expedido por DIGESA. -Copia simple de la Resolución Directoral vigente que otorga validación técnica Oficial al Plan HACCP emitida por la DIGESA según RM N° 449-2006-MINSA.
1.5	HOJUELA DE AVENA	391.160	KGS	Denominación Técnica: Hojuelas de avena - Ficha versión 03. Presentación: Bolsas de polietileno de alta densidad de 10 KGS, los mismos que deben cumplir con lo establecido en los artículos 117, 118° y 119° del D.S. N° 007-98-SA "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas". Tiempo de vida útil: Mínimo doce (12) meses desde la fecha de producción. -El Postor presentará una Declaración Jurada de Garantía Comercial en el cual se compromete que el producto cuenta con una garantía de 45 días calendario como mínimo , en caso de encontrarse algún defecto o alteración posterior a la recepción y conformidad del bien, a subsanar o realizar el cambio respectivo en un determinado plazo de 2 días calendario , sin representar costo alguno a la Entidad.



				<p>-Presentar copia simple del Registro Sanitario del producto vigente expedido por DIGESA.</p> <p>-Copia simple de la Resolución Directoral vigente que otorga validación técnica Oficial al Plan HACCP emitida por la DIGESA según RM N° 449-2006-MINSA.</p>
1.6	FIDEOS LARGOS	344.625	KGS	<p>Denominación Técnica: Pasta o Fideo Seco de trigo largo - Ficha versión 01.</p> <p>Presentación: Bolsa o paquete de polietileno resistente a roturas u otros daños, los mismos que deben cumplir con lo establecido en los artículos 117, 118° y 119° del D.S. N° 007-98-SA "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas".</p> <p>Tiempo de vida útil Mínimo doce (12) meses desde la fecha de producción.</p> <p>-El Postor presentará una Declaración Jurada de Garantía Comercial en el cual se comprometa que el producto cuenta con una garantía de 45 días calendario como mínimo, en caso de encontrarse algún defecto o alteración posterior a la recepción y conformidad del bien, a subsanar o realizar el cambio respectivo en un determinado plazo de 2 días calendario, sin representar costo alguno a la Entidad.</p> <p>-Presentar copia simple del Registro Sanitario del producto vigente expedido por DIGESA.</p> <p>-Copia simple de la Resolución Directoral vigente que otorga validación técnica Oficial al Plan HACCP emitida por la DIGESA según RM N° 449-2006-MINSA.</p>
1.7	SAL YODADA PARA COCINA	508.508	KGS	<p>Denominación Técnica: Sal para consumo humano - sal de cocina- Ficha versión 01.</p> <p>Presentación: Bolsa o envase de polietileno resistente a roturas u otros daños, los mismos que deben cumplir con lo establecido en los artículos 117, 118° y 119° del D.S. N° 007-98-SA "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas".</p> <p>Tiempo de vida útil Mínimo doce (12) meses desde la fecha de producción.</p> <p>-El Postor presentará una Declaración Jurada de Garantía Comercial en el cual se comprometa que el producto cuenta con una garantía de 45 días calendario como mínimo, en caso de encontrarse algún defecto o alteración posterior a la recepción y conformidad del bien, a subsanar o realizar el cambio respectivo en un determinado plazo de 2 días calendario, sin representar costo alguno a la Entidad.</p> <p>-Presentar copia simple del Registro Sanitario del producto vigente expedido por DIGESA.</p> <p>-Copia simple de la Resolución Directoral vigente que otorga validación técnica Oficial al Plan HACCP emitida por la DIGESA según RM N° 449-2006-MINSA.</p>
				<p>Denominación Técnica: Arveja partida grado de calidad 2 Superior - Ficha versión 06.</p> <p>Nombre científico: Pisumsativum.</p> <p>Grado de calidad: 2 -Superior según lo establecido en el numeral 5.2.1 de la NTP 205.025:2014.</p> <p>Presentación: Envase, Bolsas de polietileno o sacos de polipropileno de primer uso; para asegurar un buen apilamiento, el tamaño de los sacos deberá ser del mismo tamaño.</p> <p>Tiempo de vida útil: Mínimo seis (06) meses desde la fecha de ingreso al Almacén de la Entidad.</p> <p>-El Postor presentará una Declaración Jurada de Garantía Comercial en el cual se comprometa que el producto cuenta con una garantía de 60 días calendario como mínimo, en caso</p>



1.8	ARVEJA PARTIDA CALIDAD 2 SUPERIOR	321.650	KGS	<p>de encontrarse algún defecto o alteración posterior a la recepción y conformidad del bien, a subsanar o realizar el cambio respectivo en un determinado plazo de 2 días calendario, sin representar costo alguno a la Entidad.</p> <p>Para bienes de origen nacional:</p> <p>-Certificación: Copia simple legible y de valor oficial del Certificado de Autorización Sanitaria de establecimiento primario, otorgado por el SENASA según indica el artículo 33 del D.S. N° 004-2011-AG. (publicado en el Diario Oficial El Peruano el día 27 de abril del 2011). La Autorización Sanitaria deberá contar con las operaciones obligatorias de limpiado, seleccionado, envasado y etiquetado.</p> <p>Para bienes importados:</p> <p>-Autorización Sanitaria para el ingreso al país de alimentos agropecuarios primarios y piensos otorgados por el SENASA, según indica el artículo 40 del D.S. N° 004-2011-AG. Declaración única de Aduanas que acredite el ingreso legal del producto al país.</p> <p>-En el caso no contar con dicho certificado deberá presentar de forma obligatoria un documento donde la empresa que proveerá los bienes garantice que los alimentos agropecuarios primarios y piensos a suministrar, serán procesados y/o ingresados por el establecimiento que cuenta con dicha autorización sanitaria otorgada por el SENASA.</p>
1.9	PALLAR BEBE CALIDAD SUPERIOR	321.650	KGS	<p>Denominación Técnica: Pallar Sieva calidad Superior - Ficha versión 05.</p> <p>Nombre científico: Phaseolus lunatus L.</p> <p>Grado de calidad: 2 -Superior según lo establecido en el anexo A de la NTP 205.019:2015.</p> <p>Presentación: Envase. Bolsas de polietileno o sacos de polipropileno de primer uso; para asegurar un buen apilamiento, el tamaño de los sacos deberá ser del mismo tamaño.</p> <p>Tiempo de vida útil: Mínimo seis (06) meses desde la fecha de ingreso al Almacén de la Entidad.</p> <p>-El Postor presentará una Declaración Jurada de Garantía Comercial en el cual se comprometa que el producto cuenta con una garantía de 60 días calendario como mínimo, en caso de encontrarse algún defecto o alteración posterior a la recepción y conformidad del bien, a subsanar o realizar el cambio respectivo en un determinado plazo de 2 días calendario, sin representar costo alguno a la Entidad.</p> <p>Para bienes de origen nacional:</p> <p>-Certificación: Copia simple legible y de valor oficial del Certificado de Autorización Sanitaria de establecimiento primario, otorgado por el SENASA según indica el artículo 33 del D.S. N° 004-2011-AG. (publicado en el Diario Oficial El Peruano el día 27 de abril del 2011). La Autorización Sanitaria deberá contar con las operaciones obligatorias de limpiado, seleccionado, envasado y etiquetado.</p> <p>Para bienes importados:</p> <p>-Autorización Sanitaria para el ingreso al país de alimentos agropecuarios primarios y piensos otorgados por el SENASA, según indica el artículo 40 del D.S. N° 004-2011-AG. Declaración única de Aduanas que acredite el ingreso legal del producto al país.</p> <p>-En el caso no contar con dicho certificado deberá presentar de forma obligatoria un documento donde la empresa que proveerá los bienes garantice que los alimentos agropecuarios primarios y piensos a suministrar, serán procesados y/o ingresados por el establecimiento que cuenta con dicha autorización sanitaria otorgada por el SENASA.</p>



1.10	FRIJOL PANAMITO CALIDAD 2 SUPERIOR	321.650	KGS	<p>Denominación Técnica: Frijol Panamito Calidad 2 Superior - Ficha versión 08.</p> <p>Nombre científico: Phaseolus lunatus L.</p> <p>Grado de calidad: 2 -Superior según lo establecido en el anexo A de la NTP 205.019:2015.</p> <p>Presentación: Envase. Bolsas de polietileno o sacos de polipropileno de primer uso; para asegurar un buen apilamiento, el tamaño de los sacos deberá ser del mismo tamaño.</p> <p>Tiempo de vida útil: Mínimo seis (06) meses desde la fecha de ingreso al Almacén de la Entidad.</p> <p>-El Postor presentará una Declaración Jurada de Garantía Comercial en el cual se comprometa que el producto cuenta con una garantía de 60 días calendario como mínimo, en caso de encontrarse algún defecto o alteración posterior a la recepción y conformidad del bien, a subsanar o realizar el cambio respectivo en un determinado plazo de 2 días calendario, sin representar costo alguno a la Entidad.</p> <p>Para bienes de origen nacional:</p> <p>-Certificación: Copia simple legible y de valor oficial del Certificado de Autorización Sanitaria de establecimiento primario, otorgado por el SENASA según indica el artículo 33 del D.S. N° 004-2011-AG. (publicado en el Diario Oficial El Peruano el día 27 de abril del 2011). La Autorización Sanitaria deberá contar con las operaciones obligatorias de limpiado, seleccionado, envasado y etiquetado.</p> <p>-En el caso no contar con dicho certificado deberá presentar de forma obligatoria un documento donde la empresa que proveerá los bienes garantice que los alimentos agropecuarios primarios y piensos a suministrar, serán procesados y/o ingresados por el establecimiento que cuenta con dicha autorización sanitaria otorgada por el SENASA.</p>
1.11	FRIJOL CANARIO CALIDAD 2 SUPERIOR	321.650	KGS	<p>Denominación Técnica: Frijol Canario calidad Superior - Ficha versión 08.</p> <p>Nombre científico: Phaseolus lunatus L.</p> <p>Grado de calidad: 2 -Superior según lo establecido en el anexo A de la NTP 205.019:2015.</p> <p>Presentación: Envase. Bolsas de polietileno o sacos de polipropileno de primer uso; para asegurar un buen apilamiento, el tamaño de los sacos deberá ser del mismo tamaño.</p> <p>Tiempo de vida útil: Mínimo seis (06) meses desde la fecha de ingreso al Almacén de la Entidad.</p> <p>-El Postor presentará una Declaración Jurada de Garantía Comercial en el cual se comprometa que el producto cuenta con una garantía de 60 días calendario como mínimo, en caso de encontrarse algún defecto o alteración posterior a la recepción y conformidad del bien, a subsanar o realizar el cambio respectivo en un determinado plazo de 2 días calendario, sin representar costo alguno a la Entidad.</p> <p>Para bienes de origen nacional:</p> <p>-Certificación: Copia simple legible y de valor oficial del Certificado de Autorización Sanitaria de establecimiento primario, otorgado por el SENASA según indica el artículo 33 del D.S. N° 004-2011-AG. (publicado en el Diario Oficial El Peruano el día 27 de abril del 2011). La Autorización Sanitaria deberá contar con las operaciones obligatorias de limpiado, seleccionado, envasado y etiquetado.</p> <p>-En el caso no contar con dicho certificado deberá presentar de forma obligatoria un documento donde la empresa que proveerá los bienes garantice que los alimentos agropecuarios primarios y piensos a suministrar, serán</p>



				procesados y/o ingresados por el establecimiento que cuenta con dicha autorización sanitaria otorgada por el SENASA.
1.12	LENTEJA CALIDAD 2 SUPERIOR	321.650	KGS	<p>Denominación Técnica: Lenteja calidad 2 Superior - Ficha versión 07. Nombre científico: Phaseolus lunatus L. Grado de calidad: 2 -Superior según lo establecido en el anexo A de la NTP 205.019:2015.</p> <p>Presentación: Envase. Bolsas de polietileno o sacos de polipropileno de primer uso; para asegurar un buen apilamiento, el tamaño de los sacos deberá ser del mismo tamaño.</p> <p>Tiempo de vida útil: Mínimo seis (06) meses desde la fecha de ingreso al Almacén de la Entidad.</p> <p>-El Postor presentará una Declaración Jurada de Garantía Comercial en el cual se comprometa que el producto cuenta con una garantía de 60 días calendario como mínimo, en caso de encontrarse algún defecto o alteración posterior a la recepción y conformidad del bien, a subsanar o realizar el cambio respectivo en un determinado plazo de 2 días calendario, sin representar costo alguno a la Entidad.</p> <p>Para bienes de origen nacional: -Certificación: Copia simple legible y de valor oficial del Certificado de Autorización Sanitaria de establecimiento primario, otorgado por el SENASA según indica el artículo 33 del D.S. N° 004-2011-AG. (publicado en el Diario Oficial El Peruano el día 27 de abril del 2011). La Autorización Sanitaria deberá contar con las operaciones obligatorias de lavado, seleccionado, envasado y etiquetado. -En el caso no contar con dicho certificado deberá presentar de forma obligatoria un documento donde la empresa que proveerá los bienes garantice que los alimentos agropecuarios primarios y piensos a suministrar, serán procesados y/o ingresados por el establecimiento que cuenta con dicha autorización sanitaria otorgada por el SENASA.</p>
1.13	HUEVO DE GALLINA CALIDAD PRIMERA	1.378.500	KGS	<p>Denominación Técnica: Huevo de gallina calidad Primera - Ficha versión 05. Huevo Fresco de Gallina. Tamaño: Mediano. Peso: 55,55 – 62,5 g.</p> <p>Presentación: ser envasado en jabas u otros de primer uso, que salvaguarden las cualidades higiénicas, nutritivas, tecnológicas y organolépticas, los mismos que deben ser fabricados con sustancias que sean inocuos y apropiadas para el uso al que se destinan.</p> <p>-El Postor presentará una Declaración Jurada de Garantía Comercial en el cual se comprometa que el producto cuenta con una garantía de 15 días calendario como mínimo, en caso de encontrarse algún defecto o alteración posterior a la recepción y conformidad del bien, a subsanar o realizar el cambio respectivo en un determinado plazo de 2 días calendario, sin representar costo alguno a la Entidad.</p> <p>Para bienes de origen nacional: -Certificación: Copia simple legible y de valor oficial del Certificado de Autorización Sanitaria de establecimiento primario, otorgado por el SENASA según indica el artículo 33 del D.S. N° 004-2011-AG. (publicado en el Diario Oficial El Peruano el día 27 de abril del 2011) conteniendo las operaciones lavado, seleccionado, envasado y etiquetado.</p> <p>Para bienes importados: -Autorización Sanitaria para el ingreso al país de alimentos</p>



				<p>agropecuarios primarios y piensos otorgados por el SENASA, según indica el artículo 40 del D.S. N° 004-2011-AG. Declaración única de Aduanas que acredite el ingreso legal del producto al país.</p> <p>-En el caso no contar con dicho certificado deberá presentar de forma obligatoria un documento donde la empresa que proveerá los bienes garantice que los alimentos agropecuarios primarios y piensos a suministrar, serán procesados y/o ingresados por el establecimiento que cuenta con dicha autorización sanitaria otorgada por el SENASA.</p>
1.14	PAPA CANCHAN CALIDAD PRIMERA	3,911.600	KGS	<p>Denominación Técnica: Papa canchan grado de calidad Primera - Ficha versión 08. Nombre científico: Solanum tuberosum. Calibre Primera, según lo indicado en el numeral 5.2 de la NTP 011.119:2016.</p> <p>Presentación: Envase. Ser sacos de polietileno, bolsas de yute del mismo tamaño que cumplan con los requisitos que se indican en las normas técnicas correspondientes.</p> <p>-El Postor presentará una Declaración Jurada de Garantía Comercial en el cual se comprometa que el producto cuenta con una garantía de 7 días calendario como mínimo, en caso de encontrarse algún defecto o alteración posterior a la recepción y conformidad del bien, a subsanar o realizar el cambio respectivo en un determinado plazo de 2 días calendario, sin representar costo alguno a la Entidad.</p> <p>Para bienes de origen nacional:</p> <p>-Certificación: Copia simple legible y de valor oficial del Certificado de Autorización Sanitaria de establecimiento primario, otorgado por el SENASA según indica el artículo 33 del D.S. N° 004-2011-AG. (publicado en el Diario Oficial El Peruano el día 27 de abril del 2011). La Autorización Sanitaria deberá contar con las operaciones obligatorias de lavado, limpiado, seleccionado, envasado y etiquetado.</p> <p>Para bienes importados:</p> <p>-Autorización Sanitaria para el ingreso al país de alimentos agropecuarios primarios y piensos otorgados por el SENASA, según indica el artículo 40 del D.S. N° 004-2011-AG. Declaración única de Aduanas que acredite el ingreso legal del producto al país.</p> <p>-En el caso no contar con dicho certificado deberá presentar de forma obligatoria un documento donde la empresa que proveerá los bienes garantice que los alimentos agropecuarios primarios y piensos a suministrar, serán procesados y/o ingresados por el establecimiento que cuenta con dicha autorización sanitaria otorgada por el SENASA.</p>

0-22508446819-0+
CLAUDIA K. SILVA GARCIA
MY EP
CODIGO DE LA CIA INT. N° 32



1.15	CAMOTE AMARILLO CALIDAD PRIMERA	3,129.280	KGS	<p>Denominación Técnica: Camote amarillo grado de calidad Primera - Ficha versión 01.</p> <p>Nombre científico: Ipomoea batatas.</p> <p>Calibre Primera, según lo indicado en el numeral 5.2 de la NTP 011.119:2016.</p> <p>Presentación: Envase. Ser sacos de polietileno, bolsas de yute del mismo tamaño que cumplan con los requisitos que se indican en las normas técnicas correspondientes.</p> <p>-El Postor presentará una Declaración Jurada de Garantía Comercial en el cual se comprometa que el producto cuenta con una garantía de 7 días calendario como mínimo, en caso de encontrarse algún defecto o alteración posterior a la recepción y conformidad del bien, a subsanar o realizar el cambio respectivo en un determinado plazo de 2 días calendario, sin representar costo alguno a la Entidad.</p> <p>Para bienes de origen nacional:</p> <p>-Certificación: Copia simple legible y de valor oficial del Certificado de Autorización Sanitaria de establecimiento primario, otorgado por el SENASA según indica el artículo 33 del D.S. N° 004-2011-AG. (publicado en el Diario Oficial El Peruano el día 27 de abril del 2011). La Autorización Sanitaria deberá contar con las operaciones obligatorias de lavado, limpiado, seleccionado, envasado y etiquetado.</p> <p>Para bienes importados:</p> <p>-Autorización Sanitaria para el ingreso al país de alimentos agropecuarios primarios y piensos otorgados por el SENASA, según indica el artículo 40 del D.S. N° 004-2011-AG. Declaración Única de Aduanas que acredite el ingreso legal del producto al país.</p> <p>-En el caso no contar con dicho certificado deberá presentar de forma obligatoria un documento donde la empresa que proveerá los bienes garantice que los alimentos agropecuarios primarios y piensos a suministrar, serán procesados y/o ingresados por el establecimiento que cuenta con dicha autorización sanitaria otorgada por el SENASA.</p>
1.16	COL CRESPA CALIDAD PRIMERA	651.933	KGS	<p>Denominación Técnica: Col crespa calidad primera - Ficha versión 08.</p> <p>Nombre científico: Brassica oleracea.</p> <p>Presentación: Envase. Podrán ser bolsas de polietileno cajas de cartón, plástico, mallas (evitar las cajas de madera) del mismo tamaño que cumplan con los requisitos que se indican en las normas técnicas correspondientes.</p> <p>-El Postor presentará una Declaración Jurada de Garantía Comercial en el cual se comprometa que el producto cuenta con una garantía de 7 días calendario como mínimo, en caso de encontrarse algún defecto o alteración posterior a la recepción y conformidad del bien, a subsanar o realizar el cambio respectivo en un determinado plazo de 2 días calendario, sin representar costo alguno a la Entidad.</p> <p>Para bienes de origen nacional:</p> <p>-Certificación: Copia simple legible y de valor oficial del Certificado de Autorización Sanitaria de establecimiento primario, otorgado por el SENASA según indica el artículo 33 del D.S. N° 004-2011-AG. (publicado en el Diario Oficial El Peruano el día 27 de abril del 2011). La Autorización Sanitaria deberá contar con las operaciones obligatorias de lavado, limpiado, desinfección, seleccionado, envasado y etiquetado.</p> <p>Para bienes importados:</p> <p>-Autorización Sanitaria para el ingreso al país de alimentos agropecuarios primarios y piensos otorgados por el SENASA, según indica el artículo 40 del D.S. N° 004-2011-AG. Declaración Única de Aduanas que acredite el ingreso legal del producto al</p>



				<p>país.</p> <p>-En el caso no contar con dicho certificado deberá presentar de forma obligatoria un documento donde la empresa que proveerá los bienes garantice que los alimentos agropecuarios primarios y piensos a suministrar, serán procesados y/o ingresados por el establecimiento que cuenta con dicha autorización sanitaria otorgada por el SENASA.</p>
1.17	LIMÓN CATEGORÍA I	651.933	KGS	<p>Denominación Técnica: Limón sutil categoría I - Ficha versión 04.</p> <p>Nombre científico: Citrus limón.</p> <p>Calibre: C</p> <p>Diámetro: Más de 38 a 40.9mm.</p> <p>Unidades de producto por kilogramo: 28-33.</p> <p>Presentación: Envase. Podrán ser cajas de cartón, plástico, mallas (evitar las cajas de madera) del mismo tamaño que cumplan con los requisitos que se indican en las normas técnicas correspondientes.</p> <p>-El Postor presentará una Declaración Jurada de Garantía Comercial en el cual se comprometa que el producto cuenta con una garantía de 7 días calendario como mínimo, en caso de encontrarse algún defecto o alteración posterior a la recepción y conformidad del bien, a subsanar o realizar el cambio respectivo en un determinado plazo de 2 días calendario, sin representar costo alguno a la Entidad.</p> <p>Para bienes de origen nacional:</p> <p>-Certificación: Copia simple legible y de valor oficial del Certificado de Autorización Sanitaria de establecimiento primario, otorgado por el SENASA según indica el artículo 33 del D.S. N° 004-2011-AG. (publicado en el Diario Oficial El Peruano el día 27 de abril del 2011). La Autorización Sanitaria deberá contar con las operaciones obligatorias de lavado, limpiado, desinfección, seleccionado, envasado y etiquetado.</p> <p>Para bienes importados:</p> <p>-Autorización Sanitaria para el ingreso al país de alimentos agropecuarios primarios y piensos otorgados por el SENASA, según indica el artículo 40 del D.S. N° 004-2011-AG. Declaración Única de Aduanas que acredite el ingreso legal del producto al país.</p> <p>-En el caso no contar con dicho certificado deberá presentar de forma obligatoria un documento donde la empresa que proveerá los bienes garantice que los alimentos agropecuarios primarios y piensos a suministrar, serán procesados y/o ingresados por el establecimiento que cuenta con dicha autorización sanitaria otorgada por el SENASA.</p>
1.18	ZAPALLO MACRE CATEGORÍA PRIMERA	651.933	KGS	<p>Denominación Técnica: Zapallo macre categoría Primera - Ficha versión 04.</p> <p>Nombre científico: Cucúrbita máxima Duch.</p> <p>Peso mínimo: 25 kilos según la Tabla 1 NTP 011.114:2015.</p> <p>Presentación: Se permite el uso de materiales, en particular papel o sellos con indicaciones comerciales, siempre y cuando meten impresos o etiquetados con tinta o pegamento no tóxico, pero su manipuleo deberá tener en consideración lo establecido en las Normas CODEX "CAC/RCP 1-1969 Principios Generales de Higiene de los Alimentos.</p> <p>-El Postor presentará una Declaración Jurada de Garantía Comercial en el cual se comprometa que el producto cuenta con una garantía de 7 días calendario como mínimo, en caso de encontrarse algún defecto o alteración posterior a la recepción y conformidad del bien, a subsanar o realizar el cambio respectivo en un determinado plazo de 2 días calendario, sin representar costo alguno a la Entidad.</p>



				<p>Para bienes de origen nacional:</p> <p>-Certificación: Copia simple legible y de valor oficial del Certificado de Autorización Sanitaria de establecimiento primario, otorgado por el SENASA según indica el artículo 33 del D.S. N° 004-2011-AG. (publicado en el Diario Oficial El Peruano el día 27 de abril del 2011). La Autorización Sanitaria deberá contar con las operaciones obligatorias de lavado, limpiado, seleccionado, envasado y etiquetado</p> <p>Para bienes importados:</p> <p>-Autorización Sanitaria para el ingreso al país de alimentos agropecuarios primarios y piensos otorgados por el SENASA, según indica el artículo 40 del D.S. N° 004-2011-AG. Declaración única de Aduanas que acredite el ingreso legal del producto al país.</p> <p>-En el caso no contar con dicho certificado deberá presentar de forma obligatoria un documento donde la empresa que proveerá los bienes garantice que los alimentos agropecuarios primarios y piensos a suministrar, serán procesados y/o ingresados por el establecimiento que cuenta con dicha autorización sanitaria otorgada por el SENASA.</p>
1.19	NARANJA VALENCIA CATEGORÍA I	1,732.280	KGS	<p>Denominación Técnica: Valencia categoría I - Ficha versión 04. Del bien: Naranja Valencia Categoría I calibre 2. Deberán estar enteras, sanas (se excluye a los productos con podredumbre y otras alteraciones que hagan impropios su consumo) exenta de daños causados por plagas y enfermedades que afecten la pulpa, exentos de daños por quemaduras de sol según indica el numeral 5.1.1 de la NTP 011.023.</p> <p>Calibre: Cal 2.</p> <p>Deberá envasarse tomando en consideración lo establecido en la norma Codex CAC/RCP 44-1995 Código de Prácticas para el envasado y transporte de frutas y hortalizas frescas según indica el numeral 9.3 de la NTP 011.023.</p> <p>Presentación: Envase. Podrán ser cajas, bandejas, cajones u otros que cumplan con los requisitos que se indican en la NTP 011.023:2014.</p> <p>-El Postor presentará una Declaración Jurada de Garantía Comercial en el cual se comprometa que el producto cuenta con una garantía de 7 días calendario como mínimo, en caso de encontrarse algún defecto o alteración posterior a la recepción y conformidad del bien, a subsanar o realizar el cambio respectivo en un determinado plazo de 2 días calendario, sin representar costo alguno a la Entidad.</p> <p>Para bienes de origen nacional:</p> <p>-Certificación: Copia simple legible y de valor oficial del Certificado de Autorización Sanitaria de establecimiento primario, otorgado por el SENASA según indica el artículo 33 del D.S. N° 004-2011-AG. (publicado en el Diario Oficial El Peruano el día 27 de abril del 2011). La Autorización Sanitaria deberá contar con las operaciones obligatorias de lavado, limpiado, seleccionado, envasado y etiquetado.</p> <p>Para bienes importados:</p> <p>-Autorización Sanitaria para el ingreso al país de alimentos agropecuarios primarios y piensos otorgados por el SENASA, según indica el artículo 40 del D.S. N° 004-2011-AG. Declaración única de Aduanas que acredite el ingreso legal del producto al país.</p> <p>-En el caso no contar con dicho certificado deberá presentar de forma obligatoria un documento donde la empresa que proveerá los bienes garantice que los alimentos agropecuarios primarios y piensos a suministrar, serán procesados y/o ingresados por el establecimiento que</p>



				cuenta con dicha autorización sanitaria otorgada por el SENASA.
1.20	PLÁTANO DE SEDA CATEGORÍA I	1,732.280	KGS	<p>Denominación Técnica: Plátano Gros Michel AA (Banano) Categoría I - Ficha versión 01.</p> <p>Del bien: Plátano de seda categoría I.</p> <p>Deberán estar enteros, sanos (se excluye a los productos con podredumbre y otras alteraciones que hagan impropios su consumo) exento de daños causados por plagas y enfermedades que afecten la pulpa, exentos de daños por quemaduras de sol según indica el numeral 5.1.1 de la NTP 011.023.</p> <p>Presentación: Envase. Podrán ser cajas, bandejas, cajones u otros que cumplan con los requisitos que se indican en la NTP 011.023:2014.</p> <p>-El Postor presentará una Declaración Jurada de Garantía Comercial en el cual se comprometa que el producto cuenta con una garantía de 7 días calendario como mínimo, en caso de encontrarse algún defecto o alteración posterior a la recepción y conformidad del bien, a subsanar o realizar el cambio respectivo en un determinado plazo de 2 días calendario, sin representar costo alguno a la Entidad.</p> <p>Para bienes de origen nacional:</p> <p>-Certificación: Copia simple legible y de valor oficial del Certificado de Autorización Sanitaria de establecimiento primario, otorgado por el SENASA según indica el artículo 33 del D.S. N° 004-2011-AG. (publicado en el Diario Oficial El Peruano el día 27 de abril del 2011). La Autorización Sanitaria deberá contar con las operaciones obligatorias de lavado, desinfección, limpiado, seleccionado, envasado y etiquetado.</p> <p>Para bienes importados:</p> <p>-Autorización Sanitaria para el ingreso al país de alimentos agropecuarios primarios y piensos otorgados por el SENASA, según indica el artículo 40 del D.S. N° 004-2011-AG. Declaración única de Aduanas que acredite el ingreso legal del producto al país.</p> <p>-En el caso no contar con dicho certificado deberá presentar de forma obligatoria un documento donde la empresa que proveerá los bienes garantice que los alimentos agropecuarios primarios y piensos a suministrar, serán procesados y/o ingresados por el establecimiento que cuenta con dicha autorización sanitaria otorgada por el SENASA.</p>
1.21	PAPAYA CATEGORÍA I	1,732.280	KGS	<p>Denominación Técnica: Papaya Categoría I - Ficha versión 05.</p> <p>Del bien: Papaya Categoría I.</p> <p>Las papayas deben: Estar enteras. Estar sanas y exentas de podredumbre o deterioro que hagan que no sean aptas para el consumo. Estar limpias y prácticamente exentas de cualquier materia extraña visible. Estar prácticamente exentas de plagas que afecten al aspecto general del producto. Estar prácticamente exentas de daños causados por plagas. Estar exentas de humedad externa anormal, salvo la condensación consiguiente a su remoción de una cámara frigorífica. Estar exentas de cualquier olor y/o sabores extraños. Ser de consistencia firme. Tener un aspecto fresco. Estar exentas de daños causados por bajas y/o altas temperaturas. Cuando tengan pedúnculo, su longitud no debe ser superior a 1 cm.</p> <p>Presentación: Envase. Podrán ser cajas, bandejas, cajones u otros que cumplan con los requisitos que se indican en la NTP 011.023:2014.</p> <p>-El Postor presentará una Declaración Jurada de Garantía Comercial en el cual se comprometa que el producto cuenta con una garantía de 7 días calendario como mínimo, en caso</p>



				<p>de encontrarse algún defecto o alteración posterior a la recepción y conformidad del bien, a subsanar o realizar el cambio respectivo en un determinado plazo de 2 días calendario, sin representar costo alguno a la Entidad.</p> <p>Para bienes de origen nacional:</p> <p>-Certificación: Copia simple legible y de valor oficial del Certificado de Autorización Sanitaria de establecimiento primario, otorgado por el SENASA según indica el artículo 33 del D.S. N° 004-2011-AG. (publicado en el Diario Oficial El Peruano el día 27 de abril del 2011). La Autorización Sanitaria deberá contar con las operaciones obligatorias de lavado, desinfección, , limpiado, seleccionado, envasado y etiquetado.</p> <p>-En el caso no contar con dicho certificado deberá presentar de forma obligatoria un documento donde la empresa que proveerá los bienes garantice que los alimentos agropecuarios primarios y piensos a suministrar, serán procesados y/o ingresados por el establecimiento que cuenta con dicha autorización sanitaria otorgada por el SENASA.</p>
1.22	SANDÍA CATEGORÍA PRIMERA	1,732.280	KGS	<p>Denominación Técnica: Sandía Categoría Primera - Ficha versión 08.</p> <p>Del bien: Sandía Categoría Primera.</p> <p>Las sandías categoría primera deben estar intactas, limpias, exentas de cualquier materia extraña visible, prácticamente libre de plagas y enfermedades, libre de daño causado por plagas y enfermedades que afecten la pulpa, libre de humedad externa anormal, firmes y suficientemente maduras, exentas de coloración externa anormal, de cualquier olor y sabor extraño, presentar un desarrollo y condición que permita soportar el transporte, el manejo y la llegada a su destino en estado satisfactorio, aquellos frutos que presenten pudrición o deterioro serán excluidos, según indica el numeral 5.1 de la NTP 011.017:2015.</p> <p>Presentación: Envase. Podrán ser cajas, bandejas, cajones u otros que cumplan con los requisitos que se indican en la NTP 011.023:2014.</p> <p>-El Postor presentará una Declaración Jurada de Garantía Comercial en el cual se comprometa que el producto cuenta con una garantía de 7 días calendario como mínimo, en caso de encontrarse algún defecto o alteración posterior a la recepción y conformidad del bien, a subsanar o realizar el cambio respectivo en un determinado plazo de 2 días calendario, sin representar costo alguno a la Entidad.</p> <p>Para bienes de origen nacional:</p> <p>-Certificación: Copia simple legible y de valor oficial del Certificado de Autorización Sanitaria de establecimiento primario, otorgado por el SENASA según indica el artículo 33 del D.S. N° 004-2011-AG. (publicado en el Diario Oficial El Peruano el día 27 de abril del 2011). La Autorización Sanitaria deberá contar con las operaciones obligatorias de lavado, limpiado, seleccionado, envasado y etiquetado.</p> <p>-En el caso no contar con dicho certificado deberá presentar de forma obligatoria un documento donde la empresa que proveerá los bienes garantice que los alimentos agropecuarios primarios y piensos a suministrar, serán procesados y/o ingresados por el establecimiento que cuenta con dicha autorización sanitaria otorgada por el SENASA.</p>



1.23	CARAMBOLA CATEGORÍA I	1,732.280	KGS	<p>Denominación Técnica: Carambola Categoría I - Ficha versión 05.</p> <p>Del bien: Carambola Categoría I.</p> <p>Las carambolas deben: Estar enteras. Estar sanas, deben excluirse los productos afectados por podredumbre o deterioro que hagan que no sean aptos para el consumo. Estar limpias, y prácticamente exentas de cualquier materia extraña visible. Estar prácticamente exentas de daños causados por plagas. Estar exentas de humedad externa anormal, salvo la condensación consiguiente a su remoción de una cámara frigorífica. Estar exentas de cualquier olor y/o sabor extraños. Ser de consistencia firme. Tener un aspecto fresco. Estar exentas de daños causados por bajas temperaturas. Estar exentas de manchas pronunciadas. Estar suficientemente desarrolladas y presentar un grado de madurez satisfactorio según la naturaleza del producto.</p> <p>Presentación: Envase. Podrán ser cajas, bandejas, cajones u otros que cumplan con los requisitos que se indican en la NTP 011.023:2014.</p> <p>-El Postor presentará una Declaración Jurada de Garantía Comercial en el cual se comprometa que el producto cuenta con una garantía de 7 días calendario como mínimo, en caso de encontrarse algún defecto o alteración posterior a la recepción y conformidad del bien, a subsanar o realizar el cambio respectivo en un determinado plazo de 2 días calendario, sin representar costo alguno a la Entidad.</p> <p>Para bienes de origen nacional:</p> <p>-Certificación: Copia simple legible y de valor oficial del Certificado de Autorización Sanitaria de establecimiento primario, otorgado por el SENASA según indica el artículo 33 del D.S. Nº 004-2011-AG. (publicado en el Diario Oficial El Peruano el día 27 de abril del 2011). La Autorización Sanitaria deberá contar con las operaciones obligatorias de lavado, limpiado, seleccionado, envasado y etiquetado.</p> <p>-En el caso no contar con dicho certificado deberá presentar de forma obligatoria un documento donde la empresa que proveerá los bienes garantice que los alimentos agropecuarios primarios y piensos a suministrar, serán procesados y/o ingresados por el establecimiento que cuenta con dicha autorización sanitaria otorgada por el SENASA.</p>
1.24	MARACUYA CATEGORÍA I	1,732.280	KGS	<p>Denominación Técnica: Maracuya Categoría I - Ficha versión 01</p> <p>Del bien: Maracuya Categoría I.</p> <p>Deberán estar enteras. Presentar una apariencia fresca. Ser de consistencia firme. Estar sanas, y exentas de podredumbre o deterioro que hagan que no sean aptos para el consumo. Estar limpias y exentas de cualquier materia extraña visible. Estar prácticamente exentas de plagas y daños causados por ellas, que afecten al aspecto general del producto. Estar exentas de humedad externa anormal, salvo la condensación consiguiente a su remoción de una cámara frigorífica. Estar exentas de cualesquiera olores y/o sabores extraños. Estar dotadas de un tallo/pedúnculo que debe llegar hasta el primer nudo. Exentas de hundimientos. Exentas de grietas.</p> <p>Presentación: Envase. Podrán ser cajas, bandejas, cajones u otros que cumplan con los requisitos que se indican en la NTP 011.023:2014.</p> <p>-El Postor presentará una Declaración Jurada de Garantía Comercial en el cual se comprometa que el producto cuenta con una garantía de 7 días calendario como mínimo, en caso de encontrarse algún defecto o alteración posterior a la recepción y conformidad del bien, a subsanar o realizar el cambio respectivo en un determinado plazo de 2 días</p>



				<p>calendario, sin representar costo alguno a la Entidad.</p> <p>Para bienes de origen nacional:</p> <p>-Certificación: Copia simple legible y de valor oficial del Certificado de Autorización Sanitaria de establecimiento primario, otorgado por el SENASA según indica el artículo 33 del D.S. N° 004-2011-AG. (publicado en el Diario Oficial El Peruano el día 27 de abril del 2011). La Autorización Sanitaria deberá contar con las operaciones obligatorias de lavado, desinfección, limpiado y seleccionado.</p> <p>En el caso no contar con dicho certificado deberá presentar de forma obligatoria un documento donde la empresa que proveerá los bienes garantice que los alimentos agropecuarios primarios y piensos a suministrar, serán procesados y/o ingresados por el establecimiento que cuenta con dicha autorización sanitaria otorgada por el SENASA.</p>
1.25	PALTA FUERTE CATEGORÍA I	152.160	KGS	<p>Denominación Técnica: Palta fuerte -Categoría I - Ficha versión 05.</p> <p>Descripción general: La palta es un fruto proveniente de la especie <i>Persea americana</i> Mill, de la familia de las Lauraceae. Deberán estar enteras, sanas (se excluye a los productos con podredumbre y otras alteraciones que hagan impropios su consumo) exenta de daños causados por plagas y enfermedades que afecten la pulpa, exentos de daños por quemaduras de sol según indica el numeral 5.1.1 de la NTP 011.023.</p> <p>Presentación: Envase. Podrán ser cajas, bandejas, cajones u otros que cumplan con los requisitos que se indican en la NTP 011.023:2014.</p> <p>-El Postor presentará una Declaración Jurada de Garantía Comercial en el cual se comprometa que el producto cuenta con una garantía de 7 días calendario como mínimo, en caso de encontrarse algún defecto o alteración posterior a la recepción y conformidad del bien, a subsanar o realizar el cambio respectivo en un determinado plazo de 2 días calendario, sin representar costo alguno a la Entidad.</p> <p>Para bienes de origen nacional:</p> <p>-Certificación: Copia simple legible y de valor oficial del Certificado de Autorización Sanitaria de establecimiento primario, otorgado por el SENASA según indica el artículo 33 del D.S. N° 004-2011-AG. (publicado en el Diario Oficial El Peruano el día 27 de abril del 2011). La Autorización Sanitaria deberá contar con las operaciones obligatorias de lavado, desinfección, limpiado, seleccionado, envasado y etiquetado.</p> <p>-En el caso no contar con dicho certificado deberá presentar de forma obligatoria un documento donde la empresa que proveerá los bienes garantice que los alimentos agropecuarios primarios y piensos a suministrar, serán procesados y/o ingresados por el establecimiento que cuenta con dicha autorización sanitaria otorgada por el SENASA.</p>
1.26	AJO CATEGORÍA PRIMERA	54.762	KGS	<p>Denominación Técnica: Ajo categoría Primera - Ficha versión 078.</p> <p>Nombre científico: <i>Allium sativum</i>.</p> <p>Calidad: Según lo indica el numeral 5.1 de la NTP 011.101:2015.</p> <p>Presentación: Envase. Podrán ser cajas, bandejas, cajones u otros que cumplan con los requisitos que se indican en el numeral 10 de la NTP 011.101:2015.</p> <p>-El Postor presentará una Declaración Jurada de Garantía Comercial en el cual se comprometa que el producto cuenta con una garantía de 7 días calendario como mínimo, en caso</p>



				<p>de encontrarse algún defecto o alteración posterior a la recepción y conformidad del bien, a subsanar o realizar el cambio respectivo en un determinado plazo de 2 días calendario, sin representar costo alguno a la Entidad.</p> <p>Para bienes de origen nacional:</p> <p>-Certificación: Copia simple legible y de valor oficial del Certificado de Autorización Sanitaria de establecimiento primario, otorgado por el SENASA según indica el artículo 33 del D.S. N° 004-2011-AG. (publicado en el Diario Oficial El Peruano el día 27 de abril del 2011). La Autorización Sanitaria deberá contar con las operaciones obligatorias de clasificado, limpiado, seleccionado y envasado.</p> <p>-En el caso no contar con dicho certificado deberá presentar de forma obligatoria un documento donde la empresa que proveerá los bienes garantice que los alimentos agropecuarios primarios y piensos a suministrar, serán procesados y/o ingresados por el establecimiento que cuenta con dicha autorización sanitaria otorgada por el SENASA.</p>
1.27	MAZORCA DE MAIZ MORADO CATEGORIA PRIMERA	281.921	KGS	<p>Familia: Gramínea</p> <p>La mazorca de este producto debe ser de primera calidad, coronta fresca recién cosechado, seleccionados y de tamaño grande, debiéndose encontrarse libre de impurezas.</p> <p>Nombre científico: Zea Mayz</p> <p>Variedades: Morado Cancheño, variedad nativa, Morado Caraz.</p> <p>Mazorcas sin espata con 145 de humedad:</p> <p>-De 1ra: Mazorcas (sin espata) Mayores de 12 cm</p> <p>-De 2da: Mazorcas (sin espata) Menores de 12 cm.</p> <p>Bienes a granel que deberán cumplir estrictamente con las características Técnicas, y con toda la documentación que lo acredite, además de señalar procedencia y presentación.</p>
ÍTEM II. PRODUCTOS CÁRNICOS				
2.1	CARNE DE RES CORTE TAPA REFRIGERADO	710.560	KGS	<p>-Carne de res corte tapa.</p> <p>-Cuarto compensado (no cabeza, no patas, no viseras, no cola).</p> <p>-Calidad: de primera.</p> <p>-De óptima textura, consistencia firme.</p> <p>-Que conserve sus cualidades organolépticas, químicas y microbiológicas.</p> <p>-Carne fresca, no debiendo tener más de 12 hrs de beneficiado.</p> <p>-Con PH entre 5.5 y 6.4</p> <p>-Embozo de grasa con cobertura mínima.</p> <p>-La carne debe ser internada con la CONSTANCIA DE BENEFICIO expedido por el médico veterinario del Centro de Beneficio (camal)-SENASA.</p> <p>-Se deberá presentar Copia simple de Autorización Sanitaria del Establecimiento dedicado al procesamiento primario de alimentos agropecuarios y piensos, de acuerdo al D.S. N° 004-2014-A.G. (De acuerdo al punto de abastecimiento y debidamente internada en jvas de plástico).</p> <p>- En el caso no contar con dicho certificado deberá presentar de forma obligatoria un documento donde la empresa que proveerá los bienes garantice que los alimentos agropecuarios primarios y piensos a suministrar, serán procesados y/o ingresados por el establecimiento que cuenta con dicha autorización sanitaria otorgada por el SENASA.</p> <p>-Color rosado o rojo claro.</p> <p>-Sabor y olor característicos.</p> <p>Presentación: Envase. Podrán ser en jvas de plástico como envase secundario y envase primario bolsas de polietileno de 10</p>



				<p>kg aprox. de acuerdo a la NTP.</p> <p>-Certificación: Copia simple legible y de valor oficial del Certificado de Autorización Sanitaria de establecimiento primario, otorgado por el SENASA según indica el artículo 33 del D.S. N° 004-2011-AG. (publicado en el Diario Oficial El Peruano el día 27 de abril del 2011). La Autorización Sanitaria deberá contar con las operaciones de cortado, clasificado, deshuesado, desinfección, desgrasado, limpiado, picado y envasado.</p> <p>-Autorización Sanitaria para el ingreso al país de alimentos agropecuarios primarios y piensos otorgados por el SENASA, según indica el artículo 40 del D.S. N° 004-2011-AG. Declaración Única de Aduanas que acredite el ingreso legal del producto al país.</p> <p>-En el caso no contar con dicho certificado deberá presentar de forma obligatoria un documento donde la empresa que proveerá los bienes garantice que los alimentos agropecuarios primarios y piensos a suministrar, serán procesados y/o ingresados por el establecimiento que cuenta con dicha autorización sanitaria otorgada por el SENASA.</p>
2.2	CARNE DE PORCINO – PIERNA SIN PIEL CON HUESO SIN PATA REFRIGERADA	1,279.950	KGS	<p>-Carne de Cerdo fresco corte pierna.</p> <p>-Cuarto compensado (no cabeza, no patas, no viseras, no cola).</p> <p>-Carcasas de cerdos machos engordados.</p> <p>-De óptima textura, consistencia firme.</p> <p>-Que conserve sus cualidades organolépticas, químicas y microbiológicas.</p> <p>-Peso de la carcasa: 50 Kg aprox.</p> <p>-Carne fresca, no debiendo tener más de 12 hrs de beneficiado.</p> <p>-Con PH entre 5.5 y 6.4</p> <p>-Embozo de grasa con cobertura mínima.</p> <p>-La carne debe ser internada con la CONSTANCIA DE BENEFICIO expedido por el médico veterinario del Centro de Beneficio (camal)-SENASA.</p> <p>-Certificación: Copia simple legible y de valor oficial del Certificado de Autorización Sanitaria de establecimiento primario, otorgado por el SENASA según indica el artículo 33 del D.S. N° 004-2011-AG. (publicado en el Diario Oficial El Peruano el día 27 de abril del 2011). La Autorización Sanitaria deberá contar con las operaciones de cortado, clasificado, deshuesado, desinfección, desgrasado, limpiado, picado y envasado.</p> <p>-Autorización Sanitaria para el ingreso al país de alimentos agropecuarios primarios y piensos otorgados por el SENASA, según indica el artículo 40 del D.S. N° 004-2011-AG. Declaración Única de Aduanas que acredite el ingreso legal del producto al país.</p> <p>-En el caso no contar con dicho certificado deberá presentar de forma obligatoria un documento donde la empresa que proveerá los bienes garantice que los alimentos agropecuarios primarios y piensos a suministrar, serán procesados y/o ingresados por el establecimiento que cuenta con dicha autorización sanitaria otorgada por el SENASA.</p> <p>-De primera calidad.</p> <p>-Color rosado o rojo claro.</p> <p>-Sabor y olor característicos.</p> <p>Presentación: Envase. Podrán ser en javas de plástico como envase secundario y envase primario bolsas de polietileno de 10 kg aprox. de acuerdo a la NTP.</p>



2.3	PECHUGA ENTERA CON ALAS DE POLLO REFRIGERADA	2,473.050	KGS	<p>-Pollo fresco, corte pechuga especial.</p> <p>-Parte externa de color amarillo, apariencia brillante su parte interna de color blanco azulado a amarillo de textura firme al tacto.</p> <p>-Olor característico a ave fresca,</p> <p>-La carne pollo debe ser apta para consumo humano, debe ser beneficiada en canales autorizados por SENASA.</p> <p>-El internamiento será en jvas de plástico rigurosamente limpios e inocuos y no emanará olores extraños.</p> <p>-Certificación: Copia simple legible y de valor oficial del Certificado de Autorización Sanitaria de establecimiento primario, otorgado por el SENASA según indica el artículo 33 del D.S. N° 004-2011-AG. (publicado en el Diario Oficial El Peruano el día 27 de abril del 2011). La Autorización Sanitaria deberá contar con las operaciones de cortado, clasificado, deshuesado, desinfección, desgrasado, limpiado, picado y envasado.</p> <p>-Autorización Sanitaria para el ingreso al país de alimentos agropecuarios primarios y piensos otorgados por el SENASA, según indica el artículo 40 del D.S. N° 004-2011-AG. Declaración única de Aduanas que acredite el ingreso legal del producto al país.</p> <p>-En el caso no contar con dicho certificado deberá presentar de forma obligatoria un documento donde la empresa que proveerá los bienes garantice que los alimentos agropecuarios primarios y piensos a suministrar, serán procesados y/o ingresados por el establecimiento que cuenta con dicha autorización sanitaria otorgada por el SENASA.</p> <p>-Al momento del internamiento de la carne del pollo debe adjuntarse el Certificado de Beneficio de Aves del canal refrendado por el veterinario de salida autorizado por el canal.</p> <p>Presentación: Envase. Podrán ser en jvas de plástico como envase secundario y envase primario bolsas de polietileno de 10 kg aprox. de acuerdo a la NTP.</p>
2.4	MENUDENCIA DE POLLO REFRIGERADA	536.238	KGS	<p>-Menudencia de pollo fresco, de primera calidad, no deberá presentar magulladuras ni signos de quemadura por frío por escaldado, ni laceraciones de piel, tampoco desarticulaciones, piel fóculos pilosos signos de golpes o moretones.</p> <p>-La menudencia de pollo debe estar fresca y limpia, procesado en canal de aves, sin residuos de plumas solo debe constar de hígado, mollejas, corazón, patitas y cuello.</p> <p>-El producto debe ser nacional.</p> <p>-Deberán cumplir estrictamente con las características Técnicas, y con toda la documentación que lo acredite, además de señalar procedencia y presentación.</p> <p>-Certificación: Copia simple legible y de valor oficial del Certificado de Autorización Sanitaria de establecimiento primario, otorgado por el SENASA según indica el artículo 33 del D.S. N° 004-2011-AG. (publicado en el Diario Oficial El Peruano el día 27 de abril del 2011). La Autorización Sanitaria deberá contar con las operaciones de cortado, clasificado, deshuesado, desinfección, desgrasado, limpiado, picado, eviscerado y envasado.</p> <p>-Certificación: Autorización Sanitaria para el ingreso al país de alimentos agropecuarios primarios y piensos otorgados por el SENASA, según indica el artículo 40 del D.S. N° 004-2011-AG. Declaración única de Aduanas que acredite el ingreso legal del producto al país.</p> <p>-En el caso no contar con dicho certificado deberá presentar de forma obligatoria un documento donde la empresa que proveerá los bienes garantice que los alimentos agropecuarios primarios y piensos a suministrar, serán</p>



				procesados y/o ingresados por el establecimiento que cuenta con dicha autorización sanitaria otorgada por el SENASA. -Al momento del internamiento de la carne del pollo debe adjuntarse el Certificado de Beneficio de Aves del camal refrendado por el veterinario de salida autorizado por el camal. Presentación: Envase. Podrán ser en jvas de plástico como envase secundario y envase primario bolsas de polietileno de 10 kg aprox. de acuerdo a la NTP.
2.5	FILETE DE BONITO REFRIGERADO	1,643.023	KGS	Denominación Técnica: Pescado Bonito Fresco en Filete - Ficha versión 03. -Pescado bonito refrigerado fileteado, no debe presentar magulladuras, laceraciones de piel, tampoco signos de golpe sin arrugas, textura de la carne firme y elástica a la presión digital, el cuerpo no debe permanecer hundido, olor a marino interno y externo, resistencia al tratar de arrancar un trozo de carne del espinazo, piel brillante y resistente, sin escamas. Deberán cumplir estrictamente con las características Técnicas, y con toda la documentación que lo acredite. Además de señalar procedencia y presentación y la Constancia del Biólogo Pesquero que garantice la calidad del pescado. Presentación: El producto deberá presentarse en cajas térmicas y limpias, bolsas de polietileno.

5.2 Modalidad de ejecución contractual

El presente proceso se rige por la modalidad de **PRECIOS UNITARIOS**.

5.3 Lugar de ejecución de la prestación

Los bienes objeto del presente proceso serán internados inicialmente en el **Almacén Principal de la Entidad – Compañía Intendencia del Batallón de Servicios N° 32, sito: Av. América Norte S/N-Trujillo** para su verificación respectiva y luego serán distribuidos a las Unidades que conforman la 32ª Brigada Infantería ubicadas en los siguientes puntos:

- BIM N° 37 (Huanchaco): Sector El Tablazo - Huanchaco.
- COLEGIO MILITAR RAMÓN CASTILLA (Huanchaco): Av. Ramón Castilla N° 425- Huanchaco.
- BIM N° 323 (Huamachuco): Av. Ejército S/N La Cuchilla - Huamachuco.
- BING COMB N° 32 (Caraz): Av. 9 de Octubre S/N - Caraz.
- BING COMB N° 32 (Caraz): Centro Agropecuario y Remonta del Ejército - Fundo Santa Catalina - Caraz.
- BIM N° 6 (Huaraz): Confraternidad Oeste S/N-Distrito de Independencia - Huaraz.

La Entidad no asumirá ningún costo que genere el traslado (transporte- flete) de los alimentos desde el almacén principal hasta cada uno de los puntos de distribución.

5.4 Plazo de ejecución de la prestación

Los bienes materia de la presente convocatoria se entregarán en el plazo de **UN (01) DÍA** por mes calendario después de la entrega de la respectiva Orden de Compra.

-**Alimentos no perecibles o secos (sub ítems 1.1, 1.2, 1.3, 1.4, 1.5, 1.6, 1.7, 1.8, 1.9, 1.10, 1.11, 1.12, 1.13, 1.27):** en forma quincenal y/o mensual dependiendo de la forma que lo requiera la unidad usuaria.



-Alimentos perecibles o frescos y productos cárnicos (sub ítems 1.14, 1.15, 1.16, 1.17, 1.18, 1.19, 1.20, 1.21, 1.22, 1.23, 1.24, 1.25, 1.26, 2.1, 2.2, 2.3, 2.4, 2.5): en forma semanal y/ o tres veces por semana dependiendo de la forma que lo requiera la unidad usuaria.

Los bienes objeto del presente proceso se realizará de manera periódica a partir del mes de Julio a Diciembre 2023 de acuerdo a los requerimientos y/o asignación presupuestal de la Institución.

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

5.5. Garantía Comercial

La Garantía Comercial, estará en función de la vida útil del producto.

6. Transportes y Seguros

El transporte, almacenamiento y comercialización de los alimentos para personas se efectuará en cajas, canastas, sacos u otros envases apropiados que eviten el contacto del mismo con el suelo o plataforma de transporte, de acuerdo a lo establecido en el D.S. 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas.

El medio de transporte deberá ser un carro exclusivo para entrega de alimentos, el cual se garantizará con la presentación de la Tarjeta de Propiedad o algún documento que garantice su posesión.

7. Otras Obligaciones

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

8. Calidad

Los productos deben cumplir estrictamente con las Especificaciones Técnicas.

9. Adelantos

La Entidad no entrega adelanto.

10. Medidas de control durante la ejecución contractual

La verificación de los productos estará a cargo del COMITÉ DE RECEPCIÓN DE LA CÍA INT Nº 32 – BS Nº 32 al que le corresponde el internamiento.

11. REQUISITOS EXIGIDOS EN LA FICHA TÉCNICA:

PARA EL ÍTEM I VÍVERES SECOS Y FRESCOS

Sub ítems 1.1, 1.2, 1.3, 1.4, 1.5, 1.6, 1.7

-Copia simple del Registro Sanitario vigente, expedido y autorizado por la Dirección General de Salud Ambiental - DIGESA a nombre del titular del registro, según los artículos 102 y 105 del D.S. Nº 007-98-SA "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas" y sus modificatorias; el mismo que debe corresponder al grado de calidad, tipo de envase y peso neto por envase objeto del procedimiento y de acuerdo a lo solicitado en las especificaciones técnicas.

-Copia simple de la Resolución Directoral vigente para los productos del que



otorga Validación Técnica Oficial al Plan HACCP, emitida por la DIGESA, según R.M. N° 449-2006-MINSA.

El Plan HACCP deberá aplicarse a la línea de producción del bien objeto de contratación o a una línea de producción dentro de la cual este inmerso el bien requerido, en razón del artículo 4 de la R.M. N° 449-2006-MINSA, y sus modificaciones.

Sub ítems 1.8, 1.9, 1.10, 1.11, 1.12

-La Autorización Sanitaria deberá contar con las operaciones obligatorias de limpiado, seleccionado, envasado y etiquetado.

-En caso, el postor no cuente con la autorización sanitaria de procesamiento primario, deberá presentar en forma obligatoria, una carta donde la empresa que prestará el servicio extienda este documento, garantizando que los alimentos agropecuarios primarios y piensos a suministrar serán procesados y/o ingresados por el establecimiento que cuenta con dicha autorización sanitaria otorgada por SENASA.

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

Sub ítem 1.13

-La Autorización Sanitaria deberá contar con las operaciones de limpiado, seleccionado, envasado y etiquetado.

-En caso, el postor no cuente con la autorización sanitaria de procesamiento primario, deberá presentar en forma obligatoria, una carta donde la empresa que prestará el servicio extienda este documento, garantizando que los alimentos agropecuarios primarios y piensos a suministrar serán procesados y/o ingresados por el establecimiento que cuenta con dicha autorización sanitaria otorgada por SENASA.

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

Sub ítems 1.14, 1.15, 1.18, 1.19, 1.22, 1.23

-La Autorización Sanitaria deberá contar con las operaciones de lavado, limpiado, seleccionado, envasado y etiquetado.

-En caso, el postor no cuente con la autorización sanitaria de procesamiento primario, deberá presentar en forma obligatoria, una carta donde la empresa que prestará el servicio extienda este documento, garantizando que los alimentos agropecuarios primarios y piensos a suministrar serán procesados y/o ingresados por el establecimiento que cuenta con dicha autorización sanitaria otorgada por SENASA.



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

Sub ítems 1.16, 1.17, 1.20, 1.21

-La Autorización Sanitaria deberá contar con las operaciones de lavado, desinfección, limpiado, seleccionado, envasado y etiquetado.

-En caso, el postor no cuente con la autorización sanitaria de procesamiento primario, deberá presentar en forma obligatoria, una carta donde la empresa que prestará el servicio extienda este documento, garantizando que los alimentos agropecuarios primarios y piensos a suministrar serán procesados y/o ingresados por el establecimiento que cuenta con dicha autorización sanitaria otorgada por SENASA.

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

Sub ítem 1.24

-La Autorización Sanitaria deberá contar con las operaciones de lavado, desinfección, limpiado y seleccionado.

-En caso, el postor no cuente con la autorización sanitaria de procesamiento primario, deberá presentar en forma obligatoria, una carta donde la empresa que prestará el servicio extienda este documento, garantizando que los alimentos agropecuarios primarios y piensos a suministrar serán procesados y/o ingresados por el establecimiento que cuenta con dicha autorización sanitaria otorgada por SENASA.

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

Sub ítem 1.25

-La Autorización Sanitaria deberá contar con las operaciones de lavado, desinfección, limpiado, seleccionado, envasado y etiquetado.

-En caso, el postor no cuente con la autorización sanitaria de procesamiento primario, deberá presentar en forma obligatoria, una carta donde la empresa que prestará el servicio extienda este documento, garantizando que los alimentos agropecuarios primarios y piensos a suministrar serán procesados y/o ingresados por el establecimiento que cuenta con dicha autorización sanitaria otorgada por SENASA.



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

Sub ítem 1.26

-La Autorización Sanitaria deberá contar con las operaciones de clasificado, limpiado, seleccionado y envasado.

-En caso, el postor no cuente con la autorización sanitaria de procesamiento primario, deberá presentar en forma obligatoria, una carta donde la empresa que prestará el servicio extienda este documento, garantizando que los alimentos agropecuarios primarios y piensos a suministrar serán procesados y/o ingresados por el establecimiento que cuenta con dicha autorización sanitaria otorgada por SENASA.

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

Sub ítem 1.27

- La Autorización Sanitaria deberá contar con las operaciones obligatorias de limpiado, seleccionado y envasado.

En caso, el postor no cuente con la autorización sanitaria de procesamiento primario, deberá presentar en forma obligatoria, una carta donde la empresa que prestará el servicio extienda este documento, garantizando que los alimentos agropecuarios primarios y piensos a suministrar serán procesados y/o ingresados por el establecimiento que cuenta con dicha autorización sanitaria otorgada por SENASA.

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

PARA EL ÍTEM II PRODUCTOS CÁRNICOS

Sub ítems N° 2.1, 2.2, 2.3, 2.4

-Copia simple legible y de valor oficial del Certificado de Autorización Sanitaria de establecimiento primario, otorgado por el SENASA según indica el artículo 33 del D.S. N° 004-2011-AG. (publicado en el Diario Oficial El Peruano el día 27 de abril del 2011).



-La Autorización Sanitaria deberá contar con las operaciones de cortado, clasificado, deshuesado, desinfección, desgrasado, limpiado, picado, eviscerado y envasado. En el caso de que el postor no cuente con la autorización sanitaria, deberá presentar de forma obligatoria una carta legalizada notarialmente donde la empresa que prestara el servicio extiende este documento notarialmente, así mismo, deberá indicar en dicha carta, el tipo de proceso e ítem al que se presenta, así como la consignación de nombre o razón social, RUC y domicilio legal del postor.

Sub ítems N° 2.5

Copia simple de la Habilitación Sanitaria vigente del Desembarcadero Pesquero Artesanal (DPAs), muelles o sistemas de descarga, otorgada por el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera – SANIPES, según el Decreto Supremo N° 012-2013-PRODUCE, de donde proviene el bien a adquirir, en cumplimiento del Decreto Supremo N° 040-2001-PE, y sus modificatorias.

En el caso de que los bienes hayan sido almacenados previamente a su comercialización: Copia simple de Habilitación Sanitaria de Almacén de Productos Pesqueros y Acuícolas vigente, otorgada por el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera - SANIPES, según el Decreto Supremo N° 012-2013-PRODUCE, en cumplimiento del Decreto Supremo 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, otorgada por el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera – SANIPES, en cumplimiento del Decreto Supremo N° 040-2001-PE, y sus modificatorias, y del Decreto Supremo N° 012-2013-PRODUCE.

Otros documentos de habilitación

1. Copia simple de documentos que sustenten la propiedad, posesión, alquiler u otro documento que certifique y/o acredite la disponibilidad de vehículo, de las especificaciones del equipamiento requerido indicando modelo, marca, placa y el tipo de refrigeración utilizado del vehículo a emplearse. En el caso de que el postor no cuente con la autorización, deberá presentar de forma obligatoria una carta donde la empresa que prestará el servicio extiende este documento notarialmente, así mismo, deberá indicar en dicha carta, el tipo y número de proceso e ítem al que se presenta, así como la consignación de nombre o razón social, RUC y domicilio legal del postor, detalle de las características de la unidad de transporte y del sistema o tipo de refrigeración que usa dicho vehículo.
2. Copia simple de la Licencia de Funcionamiento del postor, emitida por la entidad competente.
3. Copia simple y legible del Certificado o Constancia de Capacitación de Buenas prácticas y Manipulación de Alimentos, del personal clave que manipulará los alimentos.
4. Copia simple legible del Certificado de Saneamiento Ambiental, a nombre del postor.

72508446819-0+
CLAUDIA K. SILVA GARCIA
MY EP
CMOTE DE LA CIA INT. N° 32



**FICHA TÉCNICA
APROBADA**

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

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

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1. Del bien

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

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

El aceite vegetal comestible debe presentar las siguientes características:

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

Precisión 1: Ninguna.

2.2. Envase y/o embalaje

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

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



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

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

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

2.3. Rotulado

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


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

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

2.4. Inserto

No aplica.

Precisión 4: No aplica.



0022508446819-0+
CLAUDIA K. SILVA GARCIA
MY EP
CÓDIGO DE LA CIA INT. N° 32



**FICHA TÉCNICA
APROBADA**

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

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

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1. Del bien

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

El arroz pilado extra debe presentar las siguientes características:

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



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

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

2.2 Envase y/o embalaje

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

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

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

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

2.3 Rotulado

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

- nombre comercial (arroz pilado extra);

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

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



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

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

0-2 19-0+
LAUD GARCIA
MAY 19
MAY 19 19-0+ NT 32

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

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

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

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

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

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



Precisión 1: Ninguna.

2.2. Envase y/o embalaje

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

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

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

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

2.3. Rotulado

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

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

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

2.4. Inserto

No aplica.

Precisión 4: No aplica.

0-72505446819-0+
CLAUDIA K. SILVA GARCIA
MY EP
COMITE DE LA CIA INT. N° 32



**FICHA TÉCNICA
APROBADA**

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

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

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1. Del bien

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

La harina de trigo debe presentar las siguientes características:

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

0-2508446819-0+
CLAUDIA K. SILVA GARCIA
MY EP
CMOTE DE LA CIA INT. N° 32



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

Precisión 1: Ninguna

2.2. Envase y/o embalaje

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

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

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

2.3. Rotulado

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

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

2.4. Inserto

No aplica.

Precisión 4: No aplica.

446819-0+
SILVA GARCIA
MAY EP
COMITE DE LA CIA INT. N° 32

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



**FICHA TÉCNICA
APROBADA**

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

Denominación del bien	:	HOJUELA DE AVENA
Denominación técnica	:	HOJUELAS DE AVENA
Unidad de medida	:	Kilogramo
Descripción general	:	Es el producto obtenido de los granos de avena (<i>Avena sativa</i> , L o <i>Avena bizantina</i> , L) previamente limpiados, secados, estabilizados, descascarados, cortados transversalmente o no, y que han sido aplastados para formar las hojuelas, escamas o copos.

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1. Del bien

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

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

Precisión 1: Ninguna

2.2. Envase

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

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



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

El envase deberá corresponder al autorizado en el Registro Sanitario, según lo establecido en los artículos 105, 118 y 119 del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas aprobado mediante D.S. N° 007-98-SA y su modificatoria según el D.S. N° 038-2014-SA.

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

2.3. Rotulado

El rotulado de los envases deberá cumplir con lo establecido la NTP 209.038:2009 (revisada el 2014), según el numeral 10.2 de la NTP 205.050:2014 y su enmienda ENM1:2016.

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

2.4. Inserto

No aplica

Precisión 4: No aplica

0-2 46819-0+
CLAU SILVA GARCIA
MY EP
CÓDIGO DE LA CIA INT N° 117



**FICHA TÉCNICA
APROBADA**

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

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

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1. Del bien

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

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

Los fideos largos deben cumplir con las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
Humedad	Máximo 14,0 g/100g (Se tolera una unidad más del valor indicado como máximo)	NTP 206.010:2016 PASTAS O FIDEOS PARA CONSUMO HUMANO. Requisitos. 2ª Edición
Acidez titulable (se expresará como porcentaje de ácido láctico y sobre la base de 14 g/100g de humedad)	Máximo 0,46% de ácido láctico (se tolera 10 % sobre el valor máximo indicado)	
Color	Característico	
Sabor y olor	Característico al producto. Libre de sabores y olores indeseables como agrio, amargo y rancio.	
INOCUIDAD	Cumplir con los requisitos establecidos por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria – DIGESA, autoridad nacional competente ¹ .	Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA, sus modificatorias y regulación complementaria.

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

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



2.2. Envase y/o embalaje

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

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

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

2.3. Rotulado

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

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

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

2.4. Inserto

No aplica.

Precisión 4: No aplica.

0-2/10/246819-0+
CLAUDIA SILVA GARCIA
MY EP
CMUTE DE LA CIA INT. N° 32

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

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

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

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

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

Y debe cumplir con las siguientes características:

CARACTERÍSTICA		ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD			
Requisitos sensoriales			NTP 209.015:2006 SAL PARA CONSUMO HUMANO. 2ª Edición
Aspecto	Granulosos y libre de sustancias extrañas visibles		
Color	Blanco		
Olor	Inodoro		
Sabor	Salado característico		
Requisitos físico químicos			
1. Humedad	Máximo 0,5%		
2. Pureza	Mínimo 99,1%		
3. Granulometría: debe pasar	<ul style="list-style-type: none">• Tamiz ITINTEC 2,00 mm (N° 10): Mínimo 75%• Tamiz ITINTEC 177 µm (N° 80): Máximo 30%		
4. Sustancias Impermeabilizantes totales agregadas	Máximo 1,0%		
5. Impurezas			
- Impurezas insolubles en agua	Máximo 0,15%		
- Sulfato (SO ₄)	Máximo 0,4%		
- Calcio (Ca ⁺⁺)	Máximo 0,2%		
- Magnesio (Mg ⁺⁺)	Máximo 0,2%		
- Cadmio (Cd)	Máximo 0,5 mg/Kg		
- Cobre (Cu)	Máximo 2,0 mg/Kg		
- Arsénico (As)	Máximo 0,5 mg/Kg		
- Mercurio (Hg)	Máximo 0,1 mg/Kg		
- Hierro (Fe)	Máximo 10 mg/Kg		
- Bario (Ba ⁺⁺)	Exenta		
- Materia nitrogenadas	Exenta		
- Boratos	Exenta		
Nota: Todos los requisitos, menos la humedad, estarán referidos y estarán dados en base seca.			
Plomo (Pb)	Máximo 1,0 mg/Kg	CXS 193-1995 (2019) NORMA GENERAL PARA LOS CONTAMINANTES Y LAS TOXINAS	



CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
		PRESENTES EN LOS ALIMENTOS Y PIENSOS
Yodo (en forma de yodato de potasio)	30 a 40 ppm (o mg/Kg de sal)	Reglamento del Decreto Ley N° 17387, aprobado por Decreto Supremo N° 00223-71-SA, Fijan los tipos de sal para expendio al público en el territorio nacional
Flúor (en forma de fluoruro de sodio o su equivalente en cualesquiera de las sales de flúor autorizadas a usar)	200 ppm (o mg/Kg de sal)	Resolución Ministerial N° 0131-85-SA-DVM, Aprueban normas para la adición del flúor a la sal de consumo humano
INOCUIDAD	Cumplir con los requisitos establecidos por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria – DIGESA, autoridad nacional competente ¹ .	Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA, sus modificatorias y regulación complementaria.

Precisión 1: Ninguna

2.2. Envase y/o embalaje

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

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

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

2.3. Rotulado

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

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

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



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

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

2.4. Inserto

No aplica.

Precisión 4: No aplica.

D 3255446819-0+
CLAUDIA A. SILVA GARCIA
MY EP
COMITE DE LA CIA-IST. N° 32



**FICHA TÉCNICA
APROBADA**

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

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

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1. Del bien

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

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
Requisitos generales	Los granos de arveja partida deben:	NTP 205.025:2014 (revisada el 2019) LEGUMINOSAS. Arveja partida. Requisitos. 2ª Edición
	– 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).	
Contenido de humedad	Máximo 15%	
Grado de calidad	Grano infectado	0,00%
	Grano picado	Máximo 0,80%
	Grano partido o quebrado	Máximo 2,00%
	Grano con cáscara (testa)	Máximo 2,00%
	Grano quemado	Máximo 0,50%
	Materias extrañas	Máximo 0,20%
INOCUIDAD	Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, autoridad nacional competente ¹ .	Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias.

Precisión 1: Ninguna.

2.2. Envase y/o embalaje

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

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



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

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

2.3. Rotulado

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

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

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

2.4. Inserto

No aplica.

Precisión 4: No aplica.

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

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

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

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

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

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

El pallar bebe calidad superior debe presentar las siguientes características:

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



CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
Contenido de humedad	Máximo 15%	
Sanidad y aspecto	Los lotes de pallar deben cumplir con los requisitos de sanidad y aspecto que se especifican en las tolerancias. Asimismo, no se acepta en ningún lote de pallar que presente granos infestados con insectos vivos, muertos o en cualquiera de sus estadios ni granos con hongos.	
<u>Tolerancias de calidad</u>		
- Grano enfermo	0,00%	
- Grano picado	Máximo 1,50%	
- Grano partido o quebrado	Máximo 2,00%	
- Grano arrugado y/o chupado	Máximo 6,00%	
- Grano abierto	Máximo 2,00%	
- Grano descascarado	Máximo 8,00%	
- Materias extrañas	Máximo 0,20%	
- Variedad contrastante	Máximo 2,00%	
Total	Máximo 21,70%	
INOCUIDAD	Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, autoridad nacional competente ¹ .	Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias.

Precisión 1: Ninguna.

2.2. Envase y/o embalaje

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

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

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

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



2.3. Rotulado

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

- el nombre del producto;
- el grado de calidad;
- contenido neto;
- nombre o razón social del productor, envasador o vendedor, en el caso de productos importados, nombre o razón social, RUC y dirección del importador, en caso de productos importados el país de origen;
- fecha de vencimiento;
- número de Autorización Sanitaria de Establecimiento de Procesamiento Primario emitida por el SENASA.

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

2.4. Inserto

No aplica.

Precisión 4: No aplica.



**FICHA TÉCNICA
APROBADA**

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

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

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1. Del bien

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

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

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

Precisión 1: Ninguna.

2.2. Envase y/o embalaje

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

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



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

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

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

2.3. Rotulado

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

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

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

2.4. Inserto

No aplica.

Precisión 4: No aplica.

² NTP 399.163-1:2017/CT 1:2018 ENVASES Y ACCESORIOS PLÁSTICOS EN CONTACTO CON ALIMENTOS. Parte 1: Disposiciones generales y requisitos. CORRIGENDA TÉCNICA 1, 1ª Edición
Versión 08

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

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

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

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

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

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

Precisión 1: Ninguna.

2.2. Envase y/o embalaje

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

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

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



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

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

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

2.3. Rotulado

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

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

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

2.4. Inserto

No aplica.

Precisión 4: No aplica.



**FICHA TÉCNICA
APROBADA**

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

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

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1. Del bien

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

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

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



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

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

2.2. Envase y/o embalaje

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

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

2.3. Rotulado

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

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

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

2.4. Inserto

No aplica.

Precisión 4: No aplica.

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

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



**FICHA TÉCNICA
APROBADA**

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

Denominación del bien : HUEVO DE GALLINA CALIDAD PRIMERA
Denominación técnica : HUEVO DE GALLINA CALIDAD PRIMERA
Unidad de medida : KILOGRAMO
Descripción general : El huevo de gallina es el óvulo completamente evolucionado de la especie *Gallus gallus*, constituido por cascarrón, membranas, cámara de aire, clara, chalazas, yema y germen.

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1. Del bien

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

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



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

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

2.2. Envase y/o embalaje

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

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

2.3. Rotulado

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

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

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

2.4. Inserto

No aplica.

Precisión 4: No aplica.

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

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

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

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

La papa Canchán calidad primera debe presentar las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN			REFERENCIA	
CALIDAD					
Uniformidad	Cada lote de papa debe estar conformado por la misma variedad. Las papas variedad Canchán deben presentar las siguientes características: - Forma redondeada. - Piel de color rojo, ojos superficiales. - Pulpa de color blanca a blanca cremosa.			NTP 011.119:2016 PAPA Y SUS DERIVADOS. Papa. Definiciones y requisitos. 3ª Edición	
Tamaño ¹	Diámetro (D) y peso (g)	Calibres			
		Extra	Primera		Segunda
	D mayor (mm)	134-102	101-75		74-49
	D menor (mm)	107-72	71-51		50-38
	Peso (g)	639-320	319-155		154-29
Sanidad y aspecto					
- Inmadurez (papa pelada o pelona con levantamiento de piel)	Máximo 1% m/m				
- Cortes, cicatrices, magulladuras, grietas, rajaduras	Máximo 2% m/m				
- Brotamiento	0% m/m				
- Verdeamiento	0% m/m				
- Pudrición seca	0% m/m				
- Pudrición húmeda	0% m/m				
- Comeduras, perforaciones, galerías (daños causados por insectos y roedores)	Máximo 2% m/m				
- Mezclas varietales	0% m/m				
Porcentaje máximo acumulado	5% m/m				

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



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

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

2.2. Envase y/o embalaje

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

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

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

2.3. Rotulado

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

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

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

2.4. Inserto

No aplica.

Precisión 4: No aplica.

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



**FICHA TÉCNICA
APROBADA**

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

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

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1. Del bien

El camote amarillo calidad primera debe presentar las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN		REFERENCIA
CALIDAD			
Uniformidad	Cada lote de camote amarillo debe estar conformado por una misma variedad (es decir, color, forma y piel).		NTP 011.120:1992 (revisada el 2012) TUBÉRCULOS Y RAÍCES. Camote amarillo. Requisitos. 1ª Edición
Alteraciones y sustancias extrañas	Exento de: - Humedad externa anormal (mojado). - Olores y sabores extraños. - Impurezas y materias extrañas visibles (tierra, piedras, etc.).		
	Calibre de 60 mm a 100 mm		
Tamaño (diámetro perpendicular al eje de crecimiento)	Se aceptará por unidad de envase, un máximo de 15% en peso del producto de tamaño diferente al establecido.		
Sanidad y aspecto (las tolerancias se refieren al porcentaje en peso del producto por unidad de envase)	Desprendimiento de la piel	0%	
	Cortes, cicatrices, magulladuras, grietas, rajaduras	Máximo 2%	
	Brotamiento	0%	
	Pudrición seca	0%	
	Pudrición húmeda	0%	
	Perforaciones, galerías (daños causados por insectos)	Máximo 1%	
	Mezclas varietales	Máximo 2%	
INOCUIDAD	Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, autoridad nacional competente¹.		Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias.

Precisión 1: No aplica.

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

M. SILVA GARCIA



2.2. Envase y/o embalaje

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

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

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

2.3. Rotulado

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

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

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

2.4. Inserto

No aplica.

Precisión 4: No aplica.

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

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

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

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

La col crespa calidad primera debe presentar las siguientes características:

La col crespa calinda primera debe presentar las siguientes características:

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

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



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



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

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

2.2 Envase y/o embalaje

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

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

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

2.3 Rotulado

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

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

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

2.4 Inserto

No aplica.

Precisión 4: No aplica.

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



**FICHA TÉCNICA
APROBADA**

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

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

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1. Del bien

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

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

El limón categoría I debe presentar las siguientes características:

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



CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA															
	<p>- defectos leves de la cáscara que ni superen 1 cm².</p> <p>En ningún caso los defectos deben afectar a la pulpa del fruto.</p> <p><u>Tolerancia:</u> Diez por ciento, en número o en peso, de los limones que no satisfagan los requisitos de esta categoría, pero satisfagan los de la categoría II o, excepcionalmente, que no superen las tolerancias establecidas para esta última.</p>																
Calibre (tamaño)	<p>El limón categoría I, de acuerdo a su diámetro se clasifica en los siguientes calibres:</p> <table><tr><th>Calibre</th><th>Diámetro (mm)</th><th>Unidades del producto por Kilogramo</th></tr><tr><td>A</td><td>44 a más</td><td>20 - 22</td></tr><tr><td>B</td><td>41 a 43,9</td><td>23 - 27</td></tr><tr><td>C</td><td>38 a 40,9</td><td>28 - 33</td></tr><tr><td>D</td><td>35 a 37,9</td><td>34 - 39</td></tr></table> <p><u>Tolerancia:</u> Diez por ciento en número o en peso de los limones que correspondan al calibre inmediatamente superior y/o inferior al indicado en el envase.</p>	Calibre	Diámetro (mm)	Unidades del producto por Kilogramo	A	44 a más	20 - 22	B	41 a 43,9	23 - 27	C	38 a 40,9	28 - 33	D	35 a 37,9	34 - 39	
Calibre	Diámetro (mm)	Unidades del producto por Kilogramo															
A	44 a más	20 - 22															
B	41 a 43,9	23 - 27															
C	38 a 40,9	28 - 33															
D	35 a 37,9	34 - 39															
Homogeneidad	<p>El contenido de cada envase (o lote, para los productos presentados a granel) debe ser homogéneo y estar constituido únicamente por limones del mismo origen, variedad, calidad y calibre. La parte visible del contenido del envase (o lote, para productos presentados a granel) debe ser representativa de todo el contenido.</p>																
INOCUIDAD	<p>Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, autoridad nacional competente¹.</p>	<p>Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias.</p>															

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

2.2. Envase y/o embalaje

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

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

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



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

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

2.3. Rotulado

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

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

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

2.4. Inserto

No aplica.

Precisión 4: No aplica.



**FICHA TÉCNICA
APROBADA**

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

Denominación del bien : ZAPALLO MACRE CATEGORÍA PRIMERA
Denominación técnica : ZAPALLO MACRE CATEGORÍA PRIMERA
Unidad de medida : KILOGRAMO
Descripción general : Zapallo macre, es el fruto de la especie *Cucurbita máxima* 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.	NTP 011.114:2015 HORTALIZAS. Zapallo macre. 2ª Edición
Sanidad		Los frutos deben presentarse sanos, es decir, libres de ataques de insectos y enfermedades, salvo las siguientes tolerancias: - Daños entomológicos: Se permiten daños superficiales que no comprometan la pulpa. - Daños fitopatológicos: 0% Para el caso de los daños fitopatológicos, las pudriciones notoriamente marcadas determinan la eliminación del fruto.	
Madurez	Dureza de cáscara	Los frutos deben presentar la suficiente dureza de cáscara que asegure que el manejo post-cosecha no deteriorará su calidad física. La dureza se debe evaluar de acuerdo a la resistencia que presente a ser penetrada con la uña; teniéndose que a mayor dureza, mayor debe ser su categorización. El zapallo macre categoría primera debe tener una dureza de cáscara de grado alta.	
	Color de cáscara	Desde verde oscuro, verde plomizo, verde claro hasta crema. Con aspecto lustroso, liso o con hendiduras longitudinales.	



CARACTERÍSTICA		ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
	Textura de pulpa	Los frutos deben presentar la textura de pulpa lo suficientemente firme que asegure que el manejo post-cosecha no debe deteriorar su calidad física. Este parámetro se debe evaluar de acuerdo a la resistencia que la pulpa oponga al tacto. El zapallo macre categoría primera debe tener una textura de pulpa de grado firme.	
	Color de pulpa	El zapallo macre categoría primera debe tener color de pulpa amarillo fuerte.	
Tamaño		Peso mínimo 25 kg	
Tolerancia de Defectos			
- Magulladuras y rajaduras		Se permiten daños superficiales que no comprometan la pulpa o muestren daños de pudrición.	
- Cortes		0%	
Tolerancia acumulativa		No comprometa el estado de la pulpa. Sin pudriciones.	
INOCUIDAD		Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, autoridad nacional competente ¹ .	Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias.

Precisión 1: Ninguna.

2.2. Envase y/o embalaje

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

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

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

2.3. Rotulado

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

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



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

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

2.4. Inserto

No aplica.

Precisión 4: No aplica.



**FICHA TÉCNICA
APROBADA**

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

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

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1. Del bien

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

Las naranjas Valencia categoría I deben presentar las siguientes características:

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



CARACTERÍSTICA		ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
		No está permitido el uso de sustancias químicas colorantes, aplicadas sobre la superficie de la fruta.	
Contenido de jugo (con relación al peso total del fruto)		Mínimo 33%	
Tolerancia respecto a granulación		Se aceptará hasta un 10% de fruta granulada. Se considera fruta granulada cuando, al hacer el corte en el diámetro ecuatorial, se observa esta condición (granulación) en un área cuyo diámetro es mayor al 40% del diámetro ecuatorial de la fruta.	
Madurez	°Brix	Mínimo 8,0 °Brix	
	Acidez	Mínimo 0,5% Máximo 1,5%	
	Índice de madurez (°Brix/Acidez)	Mínimo 6,5	
Tolerancia respecto al grado de madurez		No más del 10% deberá estar fuera del requerimiento mínimo.	
Categoría		<ul style="list-style-type: none">- Las frutas deben ser de buena calidad y ser de consistencia firme.- Deben presentar las características de la variedad a la que pertenezcan y estar bien coloreadas.- Podrán permitirse, sin embargo, los siguientes defectos leves, siempre y cuando no afecten de forma importante el aspecto general del producto, su calidad, estado de conservación y presentación en el envase:<ul style="list-style-type: none">- Defectos leves de forma.- Defectos leves de la piel producidos durante la formación y desarrollo del fruto, como los causados por Botrytis, incrustaciones plateadas (causadas por Thrips), creasing y quemaduras. Así como los daños provocados por ácaros y queresas, por la presencia de fumagina y otros agentes.- Defectos leves ya sanados de origen mecánico, tales como los daños producidos por granizo, rozaduras (rameado, russet), daños ocasionados por la manipulación, entre otros.- Defectos leves en la cáscara causados por aplicaciones foliares. <p>En ningún caso los defectos deben afectar la pulpa del fruto.</p>	
Tolerancia respecto a la apariencia		Se admite hasta 2% de fruta con pudrición.	
Tolerancias de Defectos / daños		Defectos leves	
- Ácaros		Si afecta el color del fruto, el área acumulada no debe exceder de 100 mm ² .	



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



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

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

2.2. Envase y/o embalaje

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

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

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

2.3. Rotulado

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

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

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

2.4. Inserto

No aplica.

Precisión 4: No aplica.

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



**FICHA TÉCNICA
APROBADA**

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

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

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1. Del bien

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

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



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

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

2.2. Envase y/o embalaje

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

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



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

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

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

2.3. Rotulado

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

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

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

2.4. Inserto

No aplica.

Precisión 4: No aplica.



**FICHA TÉCNICA
APROBADA**

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

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

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1. Del bien

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

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

La papaya categoría I debe presentar las siguientes características:

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



CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA																						
	de látex); la superficie total afectada no deberá superar el 10%. - En ningún caso los defectos deberán afectar a la pulpa del fruto.																							
Tolerancias de calidad	El 10%, en número o en peso, de las papayas que no satisfagan los requisitos de esta categoría pero satisfagan los de la Categoría II o, excepcionalmente, que no superen las tolerancias establecidas para esta última.																							
Calibre	La papaya categoría I se clasifica en los siguientes calibres (determinados por el peso del fruto): <table><tr><th>Calibre</th><th>Peso (g)</th></tr><tr><td>A</td><td>200 – 300</td></tr><tr><td>B</td><td>301 – 400</td></tr><tr><td>C</td><td>401 – 500</td></tr><tr><td>D</td><td>501 – 600</td></tr><tr><td>E</td><td>601 – 700</td></tr><tr><td>F</td><td>701 – 800</td></tr><tr><td>G</td><td>801 – 1100</td></tr><tr><td>H</td><td>1101 – 1500</td></tr><tr><td>I</td><td>1501 – 2000</td></tr><tr><td>J</td><td>≥ 2001</td></tr></table>	Calibre	Peso (g)	A	200 – 300	B	301 – 400	C	401 – 500	D	501 – 600	E	601 – 700	F	701 – 800	G	801 – 1100	H	1101 – 1500	I	1501 – 2000	J	≥ 2001	
Calibre	Peso (g)																							
A	200 – 300																							
B	301 – 400																							
C	401 – 500																							
D	501 – 600																							
E	601 – 700																							
F	701 – 800																							
G	801 – 1100																							
H	1101 – 1500																							
I	1501 – 2000																							
J	≥ 2001																							
Tolerancias de calibre	La tolerancia en el calibre será el 10%, en número o en peso, de las papayas que correspondan al calibre inmediatamente superior y/o inferior al indicado en el envase, con un peso mínimo de 190 g para las papayas envasadas en la categoría del calibre más pequeño.																							
INOCUIDAD	Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, autoridad nacional competente ¹ .	Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias.																						

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

2.2. Envase y/o embalaje

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

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



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

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

2.3. Rotulado

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

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

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

2.4. Inserto

No aplica.

Precisión 4: No aplica.



**FICHA TÉCNICA
APROBADA**

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

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

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1. Del bien

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

Las sandías categoría primera deben presentar las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
Clasificación	<p>Esta categoría comprende las sandías que no califican para su inclusión en la categoría extra, pero que cumplen los requisitos mínimos especificados en la presente Ficha Técnica.</p> <p>Las sandías de esta categoría podrán presentar ciertos defectos, siempre y cuando las sandías conserven sus características esenciales de calidad, estado de conservación y presentación:</p> <ul style="list-style-type: none">- Defectos en forma.- Ligeros defectos en el color de la cáscara, una coloración pálida de la sandía que ha estado en contacto con el suelo durante el período de crecimiento no es considerado como un defecto.- Grietas superficiales cicatrizadas.- Defectos en la cáscara debido al roce o la manipulación.- Leves magulladuras o moretones.	NTP 011.017:2015 FRUTAS FRESCAS. Sandías. Requisitos. 2ª Edición
Tolerancia de Calidad	<p>Se permite una tolerancia total del 10%, en número o en peso, de sandías que no cumplan con los requerimientos de esta categoría ni los requisitos mínimos. Dentro de esta tolerancia, no más de 2% de productos afectados por pudrición.</p>	



CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
Tamaño	El tamaño es determinado por el peso de la sandía por unidad. Para asegurar la uniformidad en el tamaño, el rango de tamaño del producto en el mismo empaque no debe exceder 2 kg o 3,5 kg, si la unidad menos pesada excede los 6 kg. La uniformidad en peso no es obligatoria en aquellas sandías que se transportan a granel.	Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias.
Tolerancia de Tamaño	Es permitido una tolerancia total de 10%, en número o en peso, de sandía que no cumplan los requisitos de calibre.	
INOCUIDAD	Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, autoridad nacional competente ¹	

Precisión 1: Ninguna

2.2. Envase y/o embalaje

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

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

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

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

2.3. Rotulado

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

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

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



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

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

2.4. Inserto
No aplica.

Precisión 4: No aplica.



**FICHA TÉCNICA
APROBADA**

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

Denominación del bien : CARAMBOLA CATEGORÍA I
Denominación técnica : CARAMBOLA CATEGORÍA I
Unidad de medida : KILOGRAMO
Descripción general : La carambola es el fruto proveniente de la especie *Averrhoa carambola* L. de la familia Oxalidaceae.

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1. Del bien

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

La carambola categoría I debe cumplir las siguientes características:

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



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

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

2.2. Envase y/o embalaje

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

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

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

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

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



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

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

2.3. Rotulado

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

- nombre del producto;
- categoría;
- peso neto;
- calibre (código de calibre o gama de pesos en gramos);
- nombre y dirección del envasador y/o expendedor;
- país de origen;
- el código o clave del lote;
- fecha de envasado;
- número de Autorización Sanitaria de Establecimiento de Procesamiento Primario emitida por el SENASA.

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

2.4. Inserto:

No aplica.

Precisión 4: No aplica.



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



**FICHA TÉCNICA
APROBADA**

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

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

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1. Del bien

La maracuyá categoría I debe presentar las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
Requisitos mínimos	<ul style="list-style-type: none">- Estar enteras.- Presentar una apariencia fresca.- Ser de consistencia firme.- Estar sanas, y exentas de podredumbre o deterioro que hagan que no sean aptas para el consumo.- Estar limpias y exentas de cualquier materia extraña visible.- Estar prácticamente exentas de plagas y daños causados por ellas, que afecten al aspecto general del producto.- Estar exentas de humedad externa anormal, salvo la condensación consiguiente a su remoción de una cámara frigorífica.- Estar exentas de cualesquiera olores y/o sabores extraños.- Estar dotadas de un tallo/pedúnculo que debe llegar hasta el primer nudo.- Exentas de hundimientos.- Exentas de grietas.	NTP-CODEX CXS 316:2019 NORMA PARA LAS FRUTAS DE LA PASIÓN. 1ª Edición
Grado de madurez	Coloración externa característica.	
Categoría	<p>a. Las frutas deben ser de buena calidad y características de la variedad.</p> <p>b. Podrán permitirse, sin embargo, los siguientes defectos leves, siempre y cuando no afecten al aspecto general del producto, su calidad, estado de conservación y presentación en el envase:</p> <ul style="list-style-type: none">- Defectos leves de forma.- Defectos leves de la corteza como cicatrices. Estos defectos no deben superar el 10% de la superficie total del fruto, y- Defectos leves de coloración. <p>En ninguno caso los defectos deben afectar a la pulpa del fruto.</p>	



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

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

2.2. Envase y/o embalaje

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

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

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

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



2.3. Rotulado

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

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

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

2.4. Inserto

No aplica.

Precisión 4: No aplica.



**FICHA TÉCNICA
APROBADA**

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

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

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1. Del bien

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

La palta fuerte categoría I debe presentar las siguientes características:

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

Versión 05

Página 1 de 4

0-22508 0019-0+
CLAUDIA K. SILVA GARCIA
M/EP
CMOTE DE LA CIA INT. N° 32



CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
Categoría	<p>Las paltas deben ser de buena calidad. Deben ser de aspecto característico de la variedad. Puede permitirse, sin embargo, los siguientes defectos leves, siempre y cuando no afecten el aspecto general del producto, su calidad, estado de conservación y presentación en el envase:</p> <ul style="list-style-type: none">- Defectos leves de forma y coloración; y- Defectos leves de la cáscara (suberosidad, lenticelas ya sanadas) y quemaduras producidas por el sol; la superficie total afectada no debe superar 4 cm². <p>En ningún caso los defectos deben afectar la pulpa del fruto.</p> <p>Cuando haya pedúnculo puede presentar daños leves.</p>	
Tolerancias de calidad por su aspecto externo	<p>El 10% en número o peso, de las paltas que no satisfagan los requisitos de esta categoría, pero satisfagan los de la Categoría II, o excepcionalmente, que no superen las tolerancias establecidas para esta última.</p>	
<u>Tolerancias sobre daños y defectos menores</u> Los valores se expresan en porcentaje de unidades defectuosas en número		
- Manchas	Máximo 10%	
- Decoloración	Máximo 10%	
- Rameado, rozadura o raspado	Máximo 10%	
- Daños por insectos (que no involucre la condición del fruto, afectándolo sólo superficialmente en la piel)	Máximo 10%	
- Desórdenes fisiológicos (su causa no se debe a daños mecánicos o fitopatógenos)	Máximo 10%	
- Cambio de color	Máximo 10%	
- Herida cicatrizada	Máximo 10%	
- Contaminantes menores: fumagina, cal, pintura blanca	Máximo 10%	
Subtotal de defectos menores	Máximo 10%	
<u>Tolerancias sobre daños y defectos mayores</u> Los valores se expresan en porcentaje de unidades defectuosas en número		
- Ausencia de pedúnculo (se considera defecto grave cuando afecta la piel en forma de herida)	Máximo 1%	
- Magulladura o golpe	Máximo 1%	
- Daños por heladas	Máximo 1%	
- Quemadura de sol	Máximo 1%	

Versión 05

Página 2 de 4

0-2250*19-0+
CLAUDIA SILVA GARCIA
CMY EP
CMDE DE LA CIA INT Nº 35



CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN		REFERENCIA
- Pudrición	Máximo 1%		
- Herida abierta	Máximo 1%		
- Contaminantes mayores: excretas de aves	Máximo 0%		
Subtotal de defectos mayores	Máximo 2%		
Total de defectos acumulados	Máximo 10%		
Calibre (tamaño)	Código por calibre	Peso (en gramos)	CXS 197-1995 (2013) NORMA PARA EL AGUACATE
	2	>1220	
	4	781 - 1220	
	6	576 - 780	
	8	456 - 576	
	10	364 - 462	
	12	300 - 371	
	14	258 - 313	
	16	227 - 274	
	18	203 - 243	
	20	184 - 217	
	22	165 - 196	
	24	151 - 175	
	26	144 - 157	
	28	134 - 147	
30	123 - 137		
Tolerancias de calibre	El 10%, en peso, de los aguacates que correspondan al calibre inmediatamente superior o inferior al indicado en el envase.		
INOCUIDAD	Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, autoridad nacional competente ¹ .		Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias.

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

2.2. Envase y/o embalaje

La palta fuerte categoría I debe ser envasada tomando en consideración lo establecido en la norma Codex CXC 44-1995 (2004) CÓDIGO DE PRÁCTICAS PARA EL ENVASADO Y TRANSPORTE DE FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS, de tal manera que el producto quede debidamente protegido.

Los materiales utilizados en el interior del envase deben ser nuevos, estar limpios y ser de calidad tal que evite cualquier daño externo o interno al producto. Se permite el uso de materiales, en particular papel o sellos, con indicaciones comerciales, siempre y cuando estén impresos o etiquetados con tinta o pegamento no tóxico, según el numeral 8.2 de la NTP 011.018:2019.

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



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

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

2.3. Rotulado

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

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

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

2.4. Inserto

No aplica.

Precisión 4: No aplica.



**FICHA TÉCNICA
APROBADA**

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

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

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1. Del bien

El ajo categoría primera debe presentar las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
Requisitos generales	Los ajos deben: <ul style="list-style-type: none">- Estar enteros, compactos y bien formados.- Ser de consistencia firme.- Estar exentos de pudriciones o daños físicos (heridas y rajaduras) que afecten la calidad del producto.- Estar exentos de cualquier materia extraña (tierra, piedra, arena u otro material extraño objetable).- Estar exentos de plagas (hongos, insectos, ácaros, nematodos, entre otros) que afecten la calidad del producto.- Estar exentos de humedad externa, salvo la condensación consiguiente a su remoción de una cámara frigorífica.- Estar exentos de cualquier olor, color o sabor no característicos del producto.- Los lotes de ajo deben estar conformados por bulbos de la forma típica de la variedad, compactos y constituidos por dientes ovoideos, carnosos.- Los bulbos deben estar completos, secos o curados, cubiertos con sus propias hojas envolventes secas y sin signos de desecación.- Cada lote de ajo debe estar conformado por una misma variedad.	NTP 011.101:2015 (revisada el 2021) HORTALIZAS. Ajo. Requisitos. 2ª Edición
	<u>Categoría, sanidad y aspecto</u>	
Defectos menores* (cortes, cicatrices, manchas, mechones radiculares, dientes faltantes, comeduras o perforaciones) * Que no afecten la parte comestible.	Máximo 9% (en masa del producto por unidad de envase)	
Defectos mayores* (mohos superficiales que no afecten a la parte comestible, bulbos)	Máximo 1% (en masa del producto por unidad de envase)	



CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
brotados y bulbos abiertos) * Que no afecten la parte comestible.		
Pudrición	0%	
Calibre	30 g – 200 g	
Forma y color	Característicos de la variedad	
INOCUIDAD	Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria SENASA, autoridad nacional competente ¹ .	Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias.

Precisión 1: Ninguna.

2.2. Envase y/o embalaje

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

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

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

2.3. Rotulado

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

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

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



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

2.4. Inserto

No aplica.

Precisión 4: No aplica.



**FICHA TÉCNICA
APROBADA**

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

Denominación del bien : MAZORCA DE MAÍZ MORADO CATEGORÍA PRIMERA
Denominación técnica : MAZORCA DE MAÍZ MORADO CATEGORÍA PRIMERA
Unidad de medida : KILOGRAMO
Descripción general : La mazorca de maíz morado es el fruto de la planta de maíz morado conformado por la coronta o marlo y los granos de maíz morado que se adhieren a ella. Está constituida, en base seca, aproximadamente de un 80% por grano y 20% por coronta. Se caracteriza por presentar pigmentos antocianicos que colorean el pericarpio del grano y la corona o marlo.

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1. Del bien

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

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

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

CARACTERÍSTICA		ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA						
CALIDAD									
Requisitos sensoriales			NTP 011.601:2016 MAÍZ AMILÁCEO. Mazorcas de maíz morado. Requisitos. 1ª Edición						
Aspecto general	<ul style="list-style-type: none">- Entera o partida sin granos defectuosos- Sana, sin pudrición, sin presencia de hongos- Limpia								
Olor	Característico a maíz morado sano, sin olores extraños (como humedad, fermentado, rancidez, enmohecimiento, entre otros)								
Sabor	Característico, sin sabores extraños								
Color	Bueno, excelente o promedio (según el anexo D de la norma de la referencia)								
Calibre	<table><tr><th>Código de calibre</th><th>Mazorca</th></tr><tr><td>I</td><td>12 cm o más</td></tr><tr><td>II</td><td>6 cm a 12 cm</td></tr></table>			Código de calibre	Mazorca	I	12 cm o más	II	6 cm a 12 cm
Código de calibre	Mazorca								
I	12 cm o más								
II	6 cm a 12 cm								
Requisitos fisicoquímicos									
Humedad	Máximo 13%								
Porcentaje de antocianina	mínimo 0,8%								
Longitud (base hasta la punta de la mazorca)	Mayor a 6 cm								
Requisitos de Sanidad									
Defectos de apariencia externa									
Apariencia de la mazorca	Mazorca entera con granos completos Se tolera hasta el 5% en peso en granos sueltos								



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

Precisión 1: La entidad convocante deberá precisar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 3.2 y/o proforma del contrato) el calibre de la mazorca de maíz morado categoría primera que desea adquirir de acuerdo a lo establecido en la norma NTP 011.601:2016, por ejemplo: mazorca de maíz morado categoría primera - calibre I. Asimismo, según el anexo D de la NTP 011.601:2016 se debe especificar el color de maíz morado a adquirir.

2.2. Envase y/o embalaje

La mazorca de maíz morado categoría primera debe ser envasada tomando en consideración lo establecido en la Norma Codex CXC 1-1969 (2020) PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS.

La mazorca de maíz morado categoría primera debe envasarse en recipientes que salvaguarden las cualidades higiénicas, nutritivas, tecnológicas y organolépticas del producto. Los recipientes, incluido el material de envasado, deben estar fabricados con sustancias que sean inocuas y adecuadas para el uso al que se destinen. No deben transmitir al producto ninguna sustancia tóxica ni olores o sabores desagradables. Cuando el producto se envase en sacos, éstos deben estar limpios, ser resistentes y estar bien cosidos o sellados, según se indica en el numeral 10.1 de la NTP 011.601:2016.

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

2.3. Rotulado

El rotulado de los envases de la mazorca de maíz morado categoría primera debe cumplir con lo indicado en la norma Codex CXS 1-1985 (2018) NORMA GENERAL PARA EL ETIQUETADO DE LOS ALIMENTOS PREENVASADOS y las disposiciones especificadas en el numeral 10.2 de la NTP 011.601:2016:

¹ Según artículo 10 del Reglamento del Decreto Legislativo N° 1062, Ley de Inocuidad de los Alimentos, aprobado mediante Decreto Supremo N° 34-2008-AG.



- el nombre del producto que debe aparecer en la etiqueta será "mazorca de maíz morado";
- nombre o razón social y dirección del fabricante o envasador;
- el grado de calidad: "categoría segunda";
- calibre;
- el peso neto, en kilogramos (facultativo);
- número de Autorización Sanitaria de Establecimiento de Procesamiento Primario emitido por el SENASA.

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

2.4. Inserto

No aplica.

Precisión 4: No aplica.

Versión 01

0-2250-19-0+
CLAUDIA VILLOTA GARCIA
MAY EP
CMDTE DE LA CIA INT. N° 32

Página 3 de 3

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

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

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

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

El corte tapa refrigerado debe presentar las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
Aspecto general	Superficie brillante, acabado libre de defectos	NTP 201.055:2021 CARNE Y PRODUCTOS CÁRNICOS. Definiciones, clasificación y requisitos de carcasas y carne de bovinos. 3ª Edición
Color	Característico, exento de colores extraños	
Olor	Característico y exento de cualquier olor anormal u ofensivo	
Consistencia	Firme y elástica al tacto, tanto la grasa como el tejido muscular	
pH	Entre 5,5 y 6,4	
INOCUIDAD	Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, autoridad nacional competente ¹ .	Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias.

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

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

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

Versión 01

Página 1 de 2

0-225084-3-0+
CLAUDIA KUNZ GARCIA
MAYEP
CMOTE DE LA CIA INT. N° 32



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

2.2. Envase y/o embalaje

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

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

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

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

2.3. Rotulado

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

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

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

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

2.4. Inserto

No aplica.

Precisión 4: No aplica.

Versión 01

Página 2 de 2

0-22508447-0+
CLAUDIA K. S. GARCIA
MEX
CMOTE DE LA CIA INT. N° 32



**FICHA TÉCNICA
APROBADA**

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

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

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1. Del bien

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

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

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

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
Aspecto general	Debe presentar un buen acabado y debe ser aprobado mediante inspección sanitaria. No debe presentar lesiones en niveles que pudieran comprometer la calidad de los cortes de carne.	NTP 201.003:2012 (revisada el 2021) CARNE Y PRODUCTOS CÁRNICOS. Definiciones, clasificación y requisitos de carcasas y carne de porcinos. 3ª Edición
Color	Característico de acuerdo a la especie	
Olor	Sui generis y exento de cualquier olor anormal	
Consistencia	Firme y elástica al tacto, tanto del tejido muscular como la grasa	
pH	Entre 5,5 y 6,4	
INOCUIDAD	Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, autoridad nacional competente ¹ .	Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias.

Precisión 1: La entidad convocante deberá señalar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas, numeral 2 y/o proforma del contrato) que la temperatura de recepción del corte de carne de porcino no debe exceder de 4 °C. Asimismo, deberá indicar el peso aproximado de cada pieza. Por ejemplo: Carne de porcino - pierna sin piel con hueso sin pata refrigerada, pieza de 8 kg - 9 kg aproximadamente, cuya temperatura no debe exceder de 4 °C.

¹ Según el artículo 10 del Reglamento del Decreto Legislativo N° 1062, Ley de Inocuidad de los Alimentos, aprobado mediante Decreto Supremo N° 34-2008-AG.



2.2. Envase y/o embalaje

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

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

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

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

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

2.3. Rotulado

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

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

- nombre del alimento;
- contenido neto;
- país de origen o lugar de procedencia;
- nombre y dirección del titular de la autorización sanitaria;
- nombre y dirección del fabricante, envasador, distribuidor, importador o vendedor del alimento;
- número de Autorización Sanitaria de Establecimiento de Procesamiento Primario de Alimentos Agropecuarios, otorgado por el SENASA;
- identificación del lote;
- fecha de vencimiento o consumir preferentemente antes de;
- instrucciones para el uso y la conservación.

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

2.4. Inserto

No aplica.

Precisión 4: No aplica.

Versión 01

Página 2 de 2

0-225084465100+
CLAUDIA K. SANCHEZ GARCIA
MYPEP
CMOTE DE LA CIA INT. N° 32



**FICHA TÉCNICA
APROBADA**

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

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

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1 Del bien

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

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

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

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

Precisión 1: La entidad convocante deberá precisar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 2 y/o proforma del contrato) la temperatura de recepción de la pechuga entera con alas de pollo refrigerada, la cual no debe exceder de 4 °C. Asimismo, deberá indicar el peso promedio que deberá tener la pieza de pollo.

2.2 Envase y/o embalaje

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

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

Versión 04

0-225084433-0+
CLAUDIA K. SILVA GARCIA
MTEP
CMDTE DE LA CIA INT. N° 32
Página 1 de 2



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

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

2.3 Rotulado

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

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

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

2.4 Inserto

No aplica.

Precisión 4: No aplica.

Versión 04

0-22508400019-0+
CLAUDIA K. SILVA GARCIA
MY EP
CMDTE DE LA CIA INT. N° 32

Página 2 de 2



**FICHA TÉCNICA
APROBADA**

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

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

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1 Del bien

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

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

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

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

Las menudencias de pollo refrigeradas deben presentar las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
Color	Característico	NTP 201.054:2023 CARNE Y PRODUCTOS CÁRNICOS. Definiciones y requisitos de las carcasas y nomenclatura de cortes de aves de corral. 3a Edición
Olor	Siempre es y exento de cualquier olor normal	
Consistencia	Firme y elástica al tacto, tanto el tejido muscular como la grasa	

Versión 04

0-2250843819-0+
CLAUDIA V. SILVA GARCIA
MAY EP
CMOTE DE LA CIA INT. N° 32

Página 1 de 2



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

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

2.2 Envase y/o embalaje

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

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

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

2.3 Rotulado

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

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

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

2.4 Inserto

No aplica.

Precisión 4: No aplica.

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

Versión 04

0-22508-26819-0+
CLAUDIA SILVA GARCIA
MY EP
CMOTE DE LA CIA INT. N° 32

Página 2 de 2



FICHA TÉCNICA
APROBADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

Denominación del bien	: FILETE DE BONITO REFRIGERADO
Denominación técnica	: PESCADO BONITO FRESCO EN FILETE
Unidad de medida	: KILOGRAMO
Descripción general	: Son tajadas de carne de pescado de la especie <i>Sarda chiliensis</i> de forma y dimensiones irregulares, separadas del cuerpo mediante cortes paralelos a la columna vertebral; pudiendo cortarse transversalmente.

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1. Del bien

El filete de Bonito refrigerado debe mantenerse a una temperatura cercana a los 0 °C, y estar permanentemente en hielo¹ hasta el momento de su entrega, para lo cual se debe aplicar una cantidad adecuada y suficiente de hielo, según lo indicado en los artículos 28 y 50 de la Norma Sanitaria para las Actividades Pesqueras y Acuícolas, aprobada mediante Decreto Supremo N° 040-2001-PE, y sus modificatorias y en el numeral 4.1.2 de la norma NTP-CODEX CAC/RCP 52:2017 CÓDIGO DE PRÁCTICAS PARA EL PESCADO Y LOS PRODUCTOS PESQUEROS. 1ª Edición.

El filete de Bonito refrigerado debe presentar las siguientes características:

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

Precisión 1: La entidad convocante deberá precisar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas, numeral 2 y/o profoma del contrato), si requiere que los filetes presenten o no piel y/o espinas.

¹ El hielo utilizado debe ser limpio, almacenado higiénicamente, elaborado a partir de agua potable y estar convenientemente molido, de tal forma que permita su mezcla homogénea con el pescado, tal como lo indica el artículo 46 del Decreto Supremo N° 040-2001-PE, y sus modificatorias.

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



2.2. Envase y/o embalaje

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

Precisión 2: La entidad convocante deberá indicar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 2 y/o proforma del contrato), el tipo de envase y embalaje a utilizar, como, por ejemplo: bolsas de polietileno selladas dentro de caja térmica, cubiertas de hielo; entre otros, siempre y cuando se haya verificado que estas características aseguren la pluralidad de postores.

2.3. Rotulado

Los envases del filete de Bonito refrigerado deben llevar una etiqueta donde se declare lo siguiente, según lo indicado en los artículos 150 y 151 de la Norma Sanitaria para las Actividades Pesqueras y Acuícolas, aprobada mediante Decreto Supremo N° 040-2001-PE, y sus modificatorias, así como lo indicado en la NMP 001: 2019 Requisitos para el etiquetado de preenvases, 5ª Edición y en la norma Codex CXS 1-1985 (2018) NORMA GENERAL PARA EL ETIQUETADO DE LOS ALIMENTOS PREENVASADOS:

- nombre común del pescado y tipo de producto;
- contenido neto, en el Sistema Nacional de Medidas;
- nombre y razón social y dirección de la empresa productora, importadora o distribuidora;
- identificación del lote;
- país de origen en caso de importación;
- condiciones de almacenamiento;
- tiempo de vida útil;
- instrucciones para su uso.

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

2.4. Inserto

No aplica.

Precisión 4: No aplica.

Versión 03

0-2250844679-0+
CLAUDIA K. SALAS GARCIA
M/EP
CMDTE DE LA CIA INT. N° 32

Página 2 de 2



32ª BRIGADA INFANTERIA
CRONOGRAMA DE ENTREGAS DE ALIMENTOS DEL PERSONAL MILITAR (OO, TCOS Y SSOO) - "JERO" - JULIO 2023
ARTICULOS CON FICHA TECNICA: VIVERES SECOS Y VIVERES FRESCOS

DESCRIPCION DEL ARTICULO	U/M	CUARTEL RAMON Z TRUJILLO	BIM N° 37 - HUANCHAC O	BIM N° 323 - HUAMACHU CO	BING N° 32 - CARAZ	BIM N° 6 - HUARAZ	CARE- CARAZ	COLEGIO MILITAR - HUANCHACO	TOTAL
I. VIVERES SECOS Y FRESCOS									
1.1 Aceite Vegetal Comestible	Lt	52.494	23.861	25.451	17.498	33.405	4.772	1.591	159.072
1.2 Arroz Pilado Extra	Kg	387.248	176.022	187.757	129.083	246.431	35.204	11.735	1.173.480
1.3 Azúcar Rubia Domestica	Kg	141.991	68.844	62.586	47.330	90.358	12.908	4.304	430.276
1.4 Harina de Trigo	Kg	129.083	58.674	62.586	43.028	82.144	11.735	3.910	391.160
1.5 Hojuela de avena	Kg	21.514	9.779	10.431	7.171	13.691	1.956	0.651	65.193
1.6 Fideo Largos	Kg	18.954	8.616	9.190	6.318	12.062	1.723	0.575	57.438
1.7 Sal Yodada para Cocina	Kg	27.968	12.713	13.560	9.323	17.798	2.543	0.846	84.751
1.8 Arveja Partida Calidad 2 Superior	Kg	17.691	8.041	8.577	5.897	11.258	1.608	0.536	53.608
1.9 Frijol Bebe Calidad Superior	Kg	17.691	8.041	8.577	5.897	11.258	1.608	0.536	53.608
1.10 Frijol Panamito calidad 2 Superior	Kg	17.691	8.041	8.577	5.897	11.258	1.608	0.536	53.608
1.11 Frijol Canario calidad 2 Superior	Kg	17.691	8.041	8.577	5.897	11.258	1.608	0.536	53.608
1.12 Lenteja calidad 2 Superior	Kg	17.691	8.041	8.577	5.897	11.258	1.608	0.536	53.608
1.13 Huevo de Gallina Calidad Primera	Kg	75.818	34.463	36.760	25.273	48.248	6.893	2.295	229.750
1.14 Papa canchán calidad primera	Kg	215.138	97.790	104.309	71.713	136.906	19.558	6.519	651.933
1.15 Camote amarillo calidad primera	Kg	172.110	78.232	83.447	57.370	109.525	15.646	5.217	521.547
1.16 Col Crespa Calidad Primera	Kg	35.856	16.298	17.385	11.952	22.818	3.260	1.086	108.656
1.17 Limon Categoría I	Kg	35.856	16.298	17.385	11.952	22.818	3.260	1.086	108.656
1.18 Zapallo Macre Categoría Primera	Kg	35.856	16.298	17.385	11.952	22.818	3.260	1.086	108.656
1.19 Naranja Valencia Categoría I	Kg	95.275	43.307	46.194	31.758	60.630	8.661	2.888	288.713
1.20 Plátano de seda categoría I	Kg	95.275	43.307	46.194	31.758	60.630	8.661	2.888	288.713
1.21 Papaya Categoría I	Kg	95.275	43.307	46.194	31.758	60.630	8.661	2.888	288.713
1.22 Sandia Categoría Primera	Kg	95.275	43.307	46.194	31.758	60.630	8.661	2.888	288.713
1.23 Carambola Categoría I	Kg	95.275	43.307	46.194	31.758	60.630	8.661	2.888	288.713
1.24 Maracuya Categoría I	Kg	95.275	43.307	46.194	31.758	60.630	8.661	2.888	288.713
1.25 Palta Fuerte Categoría I	Kg	8.369	3.804	4.058	2.790	5.326	0.761	0.252	25.360
1.26 Ajo Categoría Primera	Kg	3.012	1.369	1.460	1.004	1.917	0.274	0.091	9.127
1.27 Mazorca de Maiz Morado Categoría Primera	Kg	15.506	7.048	7.518	5.169	9.867	1.410	0.469	46.987
II. PRODUCTOS CARNICOS									
2.1 Carne de Res Corte Tapa Refrigerado	Kg	39.081	17.764	18.948	13.027	24.870	3.553	1.184	118.427
2.2 hueso sin pata refrigerada	Kg	70.397	31.999	34.132	23.466	44.798	6.400	2.133	213.325
2.3 Pechuga Entera con Alas de Pollo	Kg	136.018	61.826	65.948	45.339	86.557	12.365	4.122	412.175
2.4 Menudencia de Pollo Refrigerada	Kg	32.243	14.656	15.633	10.748	20.518	2.931	0.977	97.706
2.5 Filete de Bonito Refrigerado	Kg	90.366	41.076	43.814	30.122	57.506	8.215	2.738	273.837

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

32ª BRIGADA INFANTERIA
CRONOGRAMA DE ENTREGAS DE ALIMENTOS DEL PERSONAL MILITAR (OO, TCOS Y SSOO) - "JERO" - AGOSTO 2023

DESCRIPCION DEL ARTICULO	U/M	ARTICULOS CON FICHA TECNICA: VIVERES SECOS Y VIVERES FRESCOS										COLEGIO MILITAR - HUANCHACO	TOTAL
		CUARTEL RAMON Z TRUJILLO	BIM N° 37 - HUANCHAC O	BIM N° 33 - HUAMACHU CO	BING N° 32 - CARAZ	BIM N° 6 - HUARAZ	CARE - CARAZ						
I. VIVERES SECOS Y FRESCOS													
1.1 Aceite Vegetal Comestible	Lt	52.494	23.861	25.451	17.498	33.405	4.772					1.591	159.072
1.2 Arroz Pilado Extra	Kg	387.248	176.022	187.757	129.083	246.431	35.204					11.735	1,173.480
1.3 Azucar Rubia Domestica	Kg	141.991	64.541	68.844	47.330	90.538	12.908					4.304	430.276
1.4 Harina de Trigo	Kg	129.083	58.674	62.586	43.028	82.144	11.735					3.910	391.160
1.5 Hojuela de avena	Kg	21.514	9.779	10.431	7.171	13.691	1.956					0.651	65.193
1.6 Fideo Largos	Kg	18.954	8.616	9.190	6.318	12.062	1.723					0.575	57.438
1.7 Sal Yodada para Cocina	Kg	27.948	12.713	13.560	9.323	17.798	2.543					0.846	84.751
1.8 Arveja Partida Calidad 2 Superior	Kg	17.691	8.041	8.577	5.897	11.258	1.608					0.536	53.608
1.9 Pallar Bebe Calidad Superior	Kg	17.691	8.041	8.577	5.897	11.258	1.608					0.536	53.608
1.10 Frijol Panamito calidad 2 Superior	Kg	17.691	8.041	8.577	5.897	11.258	1.608					0.536	53.608
1.11 Frijol Canario calidad 2 Superior	Kg	17.691	8.041	8.577	5.897	11.258	1.608					0.536	53.608
1.12 Lenteja calidad 2 Superior	Kg	17.691	8.041	8.577	5.897	11.258	1.608					0.536	53.608
1.13 Huevo de Gallina Calidad Primera	Kg	75.818	34.463	36.760	25.273	48.248	6.893					2.295	229.750
1.14 Papa canchan calidad primera	Kg	215.138	97.790	104.309	71.713	136.906	19.558					6.519	651.933
1.15 Camote amarillo calidad primera	Kg	172.110	78.232	83.447	57.370	109.525	15.446					5.217	521.547
1.16 Col Crespa Calidad Primera	Kg	35.856	16.298	17.385	11.952	22.818	3.260					1.086	108.656
1.17 Limon Categoria I	Kg	35.856	16.298	17.385	11.952	22.818	3.260					1.086	108.656
1.18 Zapallo Macre Categoria Primera	Kg	35.856	16.298	17.385	11.952	22.818	3.260					1.086	108.656
1.19 Naranja Valencia Categoria I	Kg	95.275	43.307	46.194	31.758	60.630	8.661					2.888	288.713
1.20 Plátano de seda categoria I	Kg	95.275	43.307	46.194	31.758	60.630	8.661					2.888	288.713
1.21 Papaya Categoria I	Kg	95.275	43.307	46.194	31.758	60.630	8.661					2.888	288.713
1.22 Sandia Categoria Primera	Kg	95.275	43.307	46.194	31.758	60.630	8.661					2.888	288.713
1.23 Carambola Categoria I	Kg	95.275	43.307	46.194	31.758	60.630	8.661					2.888	288.713
1.24 Maracuya Categoria I	Kg	95.275	43.307	46.194	31.758	60.630	8.661					2.888	288.713
1.25 Paila Fuerte Categoria I	Kg	8.349	3.804	4.058	2.790	5.326	0.761					0.252	25.360
1.26 Ajo Categoria Primera	Kg	3.012	1.369	1.460	1.004	1.917	0.274					0.091	9.127
Mazorca de Maiz Morado Categoria Primera	Kg	15.506	7.048	7.518	5.169	9.867	1.410					0.469	46.987
II- PRODUCTOS CARNICOS													
2.1 Carne de Res Corte Tapa Refrigerado	Kg	39.081	17.764	18.948	13.027	24.870	3.553					1.184	118.427
2.2 Carne de Porcino - Pierna sin Piel con hueso sin pata refrigerada	Kg	70.397	31.999	34.132	23.466	44.798	6.400					2.133	213.325
2.3 Pechuga Entera con Alas de Pollo Refrigerada	Kg	136.018	61.826	65.948	45.339	86.557	12.365					4.122	412.175
2.4 Menudencia de Pollo Refrigerada	Kg	32.243	14.656	15.633	10.748	20.518	2.931					0.977	97.706
2.5 Filete de Bonito Refrigerado	Kg	90.346	41.076	43.814	30.122	57.506	8.215					2.738	273.837

O - 27508446819 - O
CLAUDIA K. SILVA GARCIA
/ MY EP
CMOTE CIA INT N° 32



32ª BRIGADA INFANTERIA
CRONOGRAMA DE ENTREGAS DE ALIMENTOS DEL PERSONAL MILITAR (OO, TCOS Y SSOO) - "JERO" - SETIEMBRE 2023

ARTICULOS CON FICHA TECNICA: VIVERES SECOS Y VIVERES FRESCOS									
DESCRIPCION DEL ARTICULO	U/M	CUARTEL RAMON Z TRUJILLO	BIM N° 37 - HUANCHAC O	BIM N° 323 - HUAMACHU CO	BING N° 32 - CARAZ	BIM N° 6 - HUARAZ	CARE - CARAZ	COLEGIO MILITAR - HUANCHACO	TOTAL
I. VIVERES SECOS Y FRESCOS									
1.1 Aceite Vegetal Comestible	Lt	52.494	23.861	25.451	17.498	33.405	4.772	1.591	159.072
1.2 Arroz Pilado Extra	Kg	387.248	176.022	187.757	129.083	246.431	35.204	11.735	1,173.480
1.3 Azucar Rubia Domestica	Kg	141.991	68.844	64.541	47.330	90.358	12.908	4.304	430.276
1.4 Harina de Trigo	Kg	129.083	58.674	62.586	43.028	82.144	11.735	3.910	391.160
1.5 Hojuela de avena	Kg	21.514	9.779	10.431	7.171	13.691	1.956	0.651	65.193
1.6 Fideo Largos	Kg	18.954	8.616	9.190	6.318	12.062	1.723	0.575	57.438
1.7 Sal Yodada para Cocina	Kg	27.968	12.713	13.560	9.323	17.798	2.543	0.846	84.751
1.8 Arveja Partida Calidad 2 Superior	Kg	17.691	8.041	8.577	5.897	11.258	1.608	0.536	53.608
1.9 Pallar Bebe Calidad Superior	Kg	17.691	8.041	8.577	5.897	11.258	1.608	0.536	53.608
1.10 Frijol Panamito calidad 2 Superior	Kg	17.691	8.041	8.577	5.897	11.258	1.608	0.536	53.608
1.11 Frijol Canario calidad 2 Superior	Kg	17.691	8.041	8.577	5.897	11.258	1.608	0.536	53.608
1.12 Lenteja calidad 2 Superior	Kg	17.691	8.041	8.577	5.897	11.258	1.608	0.536	53.608
1.13 Huevo de Gallina Calidad Primera	Kg	75.818	34.463	36.760	25.273	48.248	6.893	2.295	229.750
1.14 Papa canchán calidad primera	Kg	215.138	97.790	104.309	71.713	136.906	19.558	6.519	651.933
1.15 Camote amarillo calidad primera	Kg	172.110	78.232	83.447	57.370	109.525	15.646	5.217	521.547
1.16 Col Crespa Calidad Primera	Kg	35.856	16.298	17.385	11.952	22.818	3.260	1.086	108.656
1.17 Umon Categoria I	Kg	35.856	16.298	17.385	11.952	22.818	3.260	1.086	108.656
1.18 Zapallo Macre Categoria Primera	Kg	35.856	16.298	17.385	11.952	22.818	3.260	1.086	108.656
1.19 Naranja Valencia Categoria I	Kg	95.275	43.307	46.194	31.758	60.630	8.661	2.888	288.713
1.20 Piñano de seda categoria I	Kg	95.275	43.307	46.194	31.758	60.630	8.661	2.888	288.713
1.21 Papaya Categoria I	Kg	95.275	43.307	46.194	31.758	60.630	8.661	2.888	288.713
1.22 Sandia Categoria Primera	Kg	95.275	43.307	46.194	31.758	60.630	8.661	2.888	288.713
1.23 Carambola Categoria I	Kg	95.275	43.307	46.194	31.758	60.630	8.661	2.888	288.713
1.24 Maracuya Categoria I	Kg	95.275	43.307	46.194	31.758	60.630	8.661	2.888	288.713
1.25 Paila Fuerte Categoria I	Kg	8.369	3.804	4.058	2.790	5.326	0.761	0.252	25.360
1.26 Aljo Categoria Primera	Kg	3.012	1.369	1.460	1.004	1.917	0.274	0.091	9.127
Mazorca de Maiz Morado Categoria Primera	Kg	15.506	7.048	7.518	5.169	9.867	1.410	0.469	46.987
II. PRODUCTOS CARNICOS									
2.1 Carne de Res Corte Tapa Refrigerado	Kg	39.081	17.764	18.948	13.027	24.870	3.553	1.184	118.427
2.2 Carne de Porcino - Pierna sin Piel con hueso sin pata refrigerada	Kg	70.397	31.999	34.132	23.466	44.798	6.400	2.133	213.325
2.3 Pechuga Entera con Alas de Pollo Refrigerada	Kg	136.018	61.826	65.948	45.339	86.557	12.365	4.122	412.175
2.4 Menudencia de Pollo Refrigerada	Kg	32.243	14.656	15.633	10.748	20.518	2.931	0.977	97.706
2.5 Filete de Bonito Refrigerado	Kg	90.366	41.076	43.814	30.122	57.506	8.215	2.738	273.837

O - 27508446819 - O
CLAUDIA K. SILVA GARCIA
MY EP
CMIDTE CIA INT N° 32



32ª BRIGADA INFANTERIA
CRONOGRAMA DE ENTREGAS DE ALIMENTOS DEL PERSONAL MILITAR (OO, TCOS Y SSOO) - "JERO" - OCTUBRE 2023
ARTICULOS CON FICHA TECNICA: VIVERES SECOS Y VIVERES FRESCOS

DESCRIPCION DEL ARTICULO	U/M	CUARTEL RAMON Z TRUJILLO	BIM N° 37 - HUANCHAC O	BIM N° 323 - HUAMACHU CO	BING N° 32 - CARAZ	BIM N° 4 - HUARAZ	CARE- CARAZ	COLEGIO MILITAR - HUANCHACO	TOTAL
I. VIVERES SECOS Y FRESCOS									
1.1 Aceite Vegetal Comestible	lt	52.494	23.841	25.451	17.498	33.405	4.772	1.591	159.072
1.2 Arroz Pilado Extra	Kg	387.248	176.022	187.757	129.083	246.431	35.204	11.735	1.173.480
1.3 Azucar Rubia Domestica	Kg	141.991	64.541	68.844	47.330	90.358	12.908	4.304	430.276
1.4 Harina de Trigo	Kg	129.083	58.674	62.586	43.028	82.144	11.735	3.910	391.160
1.5 Hojuela de avena	Kg	21.514	9.779	10.431	7.171	13.691	1.956	0.651	65.193
1.6 Fideo Largos	Kg	18.954	8.616	9.190	6.318	12.062	1.723	0.575	57.438
1.7 Sal Yodada para Cocina	Kg	27.968	12.713	13.560	9.323	17.798	2.543	0.846	84.751
1.8 Arveja Perlada Calidad 2 Superior	Kg	17.491	8.041	8.577	5.897	11.258	1.608	0.536	53.608
1.9 Pallar Bebe Calidad Superior	Kg	17.491	8.041	8.577	5.897	11.258	1.608	0.536	53.608
1.10 Frijol Panamito calidad 2 Superior	Kg	17.491	8.041	8.577	5.897	11.258	1.608	0.536	53.608
1.11 Frijol Canario calidad 2 Superior	Kg	17.491	8.041	8.577	5.897	11.258	1.608	0.536	53.608
1.12 Lenteja calidad 2 Superior	Kg	17.491	8.041	8.577	5.897	11.258	1.608	0.536	53.608
1.13 Huevo de Gallina Calidad Primera	Kg	75.818	34.463	36.760	25.273	48.248	6.893	2.295	229.750
1.14 Papa canchán calidad primera	Kg	215.138	97.790	104.309	71.713	136.906	19.558	6.519	651.933
1.15 Camote amarillo calidad primera	Kg	172.110	78.232	83.447	57.370	109.525	15.646	5.217	521.547
1.16 Col Crespa Calidad Primera	Kg	35.856	16.298	17.385	11.952	22.818	3.260	1.086	108.656
1.17 Limon Categoria I	Kg	35.856	16.298	17.385	11.952	22.818	3.260	1.086	108.656
1.18 Zapallo Macre Categoria Primera	Kg	35.856	16.298	17.385	11.952	22.818	3.260	1.086	108.656
1.19 Naranja Valencia Categoria I	Kg	95.275	43.307	46.194	31.758	60.630	8.661	2.888	288.713
1.20 Plátano de seda categoria I	Kg	95.275	43.307	46.194	31.758	60.630	8.661	2.888	288.713
1.21 Papaya Categoria I	Kg	95.275	43.307	46.194	31.758	60.630	8.661	2.888	288.713
1.22 Sandia Categoria Primera	Kg	95.275	43.307	46.194	31.758	60.630	8.661	2.888	288.713
1.23 Carambola Categoria I	Kg	95.275	43.307	46.194	31.758	60.630	8.661	2.888	288.713
1.24 Maracuya Categoria I	Kg	95.275	43.307	46.194	31.758	60.630	8.661	2.888	288.713
1.25 Paila Fuerte Categoria I	Kg	8.369	3.804	4.058	2.790	5.326	0.761	0.252	25.360
1.26 Ajo Categoria Primera	Kg	3.012	1.349	1.460	1.004	1.917	0.274	0.091	9.127
1.27 Mazorca de Maiz Morado Categoria Primera	Kg	15.506	7.048	7.518	5.169	9.867	1.410	0.469	46.987
II. PRODUCTOS CARNICOS									
2.1 Carne de Res Corte Tapa Refrigerado	Kg	39.081	17.764	18.948	13.027	24.870	3.553	1.184	118.427
2.2 Carne de Porcino - Pierna sin piel con hueso sin pata refrigerada	Kg	70.397	31.999	34.132	23.466	44.798	6.400	2.133	213.325
2.3 Pechuga Entera con Alas de Pollo Refrigerada	Kg	136.018	61.826	65.948	45.339	86.557	12.365	4.122	412.175
2.4 Menudencia de Pollo Refrigerada	Kg	32.243	14.656	15.633	10.748	20.518	2.931	0.977	97.706
2.5 Filete de Bonito Refrigerado	Kg	90.366	41.076	43.814	30.122	57.506	8.215	2.738	273.837

O - 2250846819 - O
CLAUDIA K. SILVA GARCIA
MY EP
CMDTE CIA INT N° 32



32ª BRIGADA INFANTERIA
CRONOGRAMA DE ENTREGAS DE ALIMENTOS DEL PERSONAL MILITAR (OO, TCOS Y SSOO) - "JERO" - NOVIEMBRE 2023

ARTICULOS CON FICHA TECNICA: VIVERES SECOS Y VIVERES FRESCOS									
DESCRIPCION DEL ARTICULO	U/M	CUARTIL RAMON Z TRUJILLO	BIM N° 37 - HUANCHAC O	BIM N° 323 - HUAMACHU CO	BING N° 32 - CARAZ	BIM N° 6 - HUARAZ	CARE- CARAZ	COLEGIO MILITAR - HUANCHACO	TOTAL
I- VIVERES SECOS Y FRESCOS									
1.1 Aceite Vegetal Comestible	Lt	52.494	23.861	25.451	17.498	33.405	4.772	1.591	159.072
1.2 Arroz Pilado Extra	Kg	387.248	176.022	187.757	129.083	246.431	35.204	11.735	1.173.480
1.3 Azúcar Rubia Domestica	Kg	141.991	64.541	68.844	47.330	90.338	12.908	4.304	430.276
1.4 Harina de Trigo	Kg	129.083	58.674	62.586	43.028	82.144	11.735	3.910	391.160
1.5 Hojuela de avena	Kg	21.514	9.779	10.431	7.171	13.691	1.956	0.651	65.193
1.6 Fideo Largos	Kg	18.954	8.616	9.190	6.318	12.042	1.723	0.575	57.438
1.7 Sal Yodada para Cocina	Kg	27.968	12.713	13.560	9.323	17.798	2.543	0.846	84.751
1.8 Arveja Partida Calidad 2 Superior	Kg	17.691	8.041	8.577	5.897	11.258	1.608	0.536	53.608
1.9 Pallar Bebe Calidad Superior	Kg	17.691	8.041	8.577	5.897	11.258	1.608	0.536	53.608
1.10 Frijol Panamito calidad 2 Superior	Kg	17.691	8.041	8.577	5.897	11.258	1.608	0.536	53.608
1.11 Frijol Canario calidad 2 Superior	Kg	17.691	8.041	8.577	5.897	11.258	1.608	0.536	53.608
1.12 Lenteja calidad 2 Superior	Kg	17.691	8.041	8.577	5.897	11.258	1.608	0.536	53.608
1.13 Huevo de Gallina Calidad Primera	Kg	75.818	34.463	36.760	25.273	48.248	6.893	2.295	229.750
1.14 Papa canchán calidad primera	Kg	215.138	97.790	104.309	71.713	136.906	19.558	6.519	651.933
1.15 Camote amarillo calidad primera	Kg	172.110	78.232	83.447	57.370	109.525	15.646	5.217	521.547
1.16 Col Crespa Calidad Primera	Kg	35.856	16.298	17.385	11.952	22.818	3.260	1.066	108.656
1.17 Limon Categoria I	Kg	35.856	16.298	17.385	11.952	22.818	3.260	1.066	108.656
1.18 Zapallo Macre Categoria Primera	Kg	35.856	16.298	17.385	11.952	22.818	3.260	1.066	108.656
1.19 Naranja Valencia Categoria I	Kg	95.275	43.307	46.194	31.758	60.630	8.661	2.888	288.713
1.20 Plátano de seda categoria I	Kg	95.275	43.307	46.194	31.758	60.630	8.661	2.888	288.713
1.21 Papaya Categoria I	Kg	95.275	43.307	46.194	31.758	60.630	8.661	2.888	288.713
1.22 Sandia Categoria Primera	Kg	95.275	43.307	46.194	31.758	60.630	8.661	2.888	288.713
1.23 Carambola Categoria I	Kg	95.275	43.307	46.194	31.758	60.630	8.661	2.888	288.713
1.24 Maracuya Categoria I	Kg	95.275	43.307	46.194	31.758	60.630	8.661	2.888	288.713
1.25 Paila Fuerte Categoria I	Kg	8.349	3.804	4.058	2.790	5.326	0.761	0.252	25.360
1.26 Ajo Categoria Primera	Kg	3.012	1.369	1.460	1.004	1.917	0.274	0.091	9.127
1.27 Mazorca de Maiz Morado Categoria Primera	Kg	15.506	7.048	7.518	5.169	9.867	1.410	0.469	46.987
II- PRODUCTOS CARNICOS									
2.1 Carne de Res Corte Tapa Refrigerado	Kg	39.081	17.764	18.948	13.027	24.870	3.553	1.184	118.427
2.2 Carne de Porcino - Pierna sin Piel con hueso sin pata refrigerada	Kg	70.397	31.999	34.132	23.466	44.798	6.400	2.133	213.325
2.3 Pechuga con Alas de Pollo	Kg	136.018	61.826	65.948	45.339	86.557	12.365	4.122	412.175
2.4 Menudencia de Pollo Refrigerada	Kg	32.243	14.656	15.633	10.748	20.518	2.931	0.977	97.706
2.5 Filete de Bonito Refrigerado	Kg	90.366	41.076	43.814	30.122	57.506	8.215	2.738	273.837

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



32ª BRIGADA INFANTERÍA
CRONOGRAMA DE ENTREGAS DE ALIMENTOS DEL PERSONAL MILITAR (OO, TCOS Y SSOO) - "JERO" - DICIEMBRE 2023
ARTÍCULOS CON FICHA TÉCNICA: VÍVERES SECOS Y VÍVERES FRESCOS

DESCRIPCION DEL ARTICULO	U/M	CUARTEL RAMON Z TRUJILLO	BIM N° 37 - HUANCHAC O	BIM N° 323 - HUAMACHU CO	BING N° 32 - CARAZ	BIM N° 6 - HUARAZ	CARE - CARAZ	COLEGIO MILITAR - HUANCHACO	TOTAL
I. VÍVERES SECOS Y FRESCOS									
1.1 Aceite Vegetal Comestible	lt	52.494	23.861	25.451	17.498	33.405	4.772	1.591	159.072
1.2 Arroz Pilado Extra	Kg	387.248	174.022	187.757	129.083	246.431	35.204	11.735	1.173.480
1.3 Azúcar Rubia Domestica	Kg	141.991	68.844	68.844	47.330	90.358	12.908	4.304	430.276
1.4 Harina de Trigo	Kg	129.083	58.674	62.586	43.028	82.144	11.735	3.910	391.160
1.5 Hojuela de avena	Kg	21.514	9.779	10.431	7.171	13.691	1.956	0.651	65.193
1.6 Fideo Largos	Kg	18.954	8.616	9.190	6.318	12.062	1.723	0.575	57.438
1.7 Sal Yodada para Cocina	Kg	27.968	12.713	13.560	9.323	17.798	2.543	0.846	84.751
1.8 Arveja Partida Calidad 2 Superior	Kg	17.691	8.041	8.577	5.897	11.258	1.608	0.536	53.408
1.9 Pallar Bebe Calidad Superior	Kg	17.691	8.041	8.577	5.897	11.258	1.608	0.536	53.408
1.10 Frijol Panamito calidad 2 Superior	Kg	17.691	8.041	8.577	5.897	11.258	1.608	0.536	53.408
1.11 Frijol Canario calidad 2 Superior	Kg	17.691	8.041	8.577	5.897	11.258	1.608	0.536	53.408
1.12 Lenteja calidad 2 Superior	Kg	17.691	8.041	8.577	5.897	11.258	1.608	0.536	53.408
1.13 Huevo de Gallina Calidad Primera	Kg	75.818	34.463	36.760	25.273	48.248	6.893	2.295	229.750
1.14 Papa canchán calidad primera	Kg	215.138	97.790	104.309	71.713	136.906	19.558	6.519	651.933
1.15 Camote amarillo calidad primera	Kg	172.110	78.232	83.447	57.370	109.525	15.646	5.217	521.547
1.16 Col Crespa Calidad Primera	Kg	35.856	16.298	17.385	11.952	22.818	3.260	1.086	108.656
1.17 Limon Categoria I	Kg	35.856	16.298	17.385	11.952	22.818	3.260	1.086	108.656
1.18 Zapallo Macre Categoria Primera	Kg	35.856	16.298	17.385	11.952	22.818	3.260	1.086	108.656
1.19 Naranja Valencia Categoria I	Kg	95.275	43.307	46.194	31.758	60.630	8.661	2.888	288.713
1.20 Plátano de seda categoria I	Kg	95.275	43.307	46.194	31.758	60.630	8.661	2.888	288.713
1.21 Papaya Categoria I	Kg	95.275	43.307	46.194	31.758	60.630	8.661	2.888	288.713
1.22 Sandia Categoria Primera	Kg	95.275	43.307	46.194	31.758	60.630	8.661	2.888	288.713
1.23 Carambola Categoria I	Kg	95.275	43.307	46.194	31.758	60.630	8.661	2.888	288.713
1.24 Maracuya Categoria I	Kg	95.275	43.307	46.194	31.758	60.630	8.661	2.888	288.713
1.25 Paila Fuerte Categoria I	Kg	8.369	3.804	4.058	2.790	5.326	0.761	0.252	25.360
1.26 Ajo Categoria Primera	Kg	3.012	1.369	1.460	1.004	1.917	0.274	0.091	9.127
1.27 Mazorca de Maiz Morado Categoria Primera	Kg	15.506	7.048	7.518	5.169	9.867	1.410	0.469	46.987
II. PRODUCTOS CARNICOS									
2.1 Carne de Res Corte Tapa Refrigerado	Kg	39.081	17.764	18.948	13.027	24.870	3.553	1.184	118.427
2.2 Carne de Porcino - Pierna sin Piel con hueso sin pala refrigerada	Kg	70.397	31.999	34.132	23.466	44.798	6.400	2.133	213.325
2.3 Pechuga Entera con Alas de Pollo Refrigerada	Kg	136.018	61.826	65.948	45.339	86.557	12.365	4.122	412.175
2.4 Menudencia de Pollo Refrigerada	Kg	32.243	14.656	15.633	10.748	20.518	2.931	0.977	97.706
2.5 Filete de Bonito Refrigerado	Kg	90.366	41.076	43.814	30.122	57.506	8.215	2.738	273.837

O - 22508446819 - O
 CLAUDIA K. SILVA GARCIA
 MY EP
 CMDTE CIA INT Nº 32



32ª BRIGADA INFANTERÍA
CRONOGRAMA DE ENTREGAS DE ALIMENTOS DEL PERSONAL MILITAR (OO, TCOS Y SSOO) - "JERO" - JULIO - DICIEMBRE 2023

ARTÍCULOS CON FICHA TÉCNICA: VÍVERES SECOS Y VÍVERES FRESCOS										
DESCRIPCION DEL ARTICULO	U/M	CURTEL RAMON Z TRUJILLO	BIM N° 37 - HUANCHAC O	BIM N° 323 - HUAMACHU CO	BING N° 32 - CARAZ	BIM N° 6 - HUARAZ	CARE - CARAZ	COLEGIO MILITAR - HUANCHACO	TOTAL	
I. VÍVERES SECOS Y FRESCOS										
1.1 Aceite Vegetal Comestible	Lt	314.964	143.166	152.706	104.988	200.430	28.632	9.544	954.430	
1.2 Arroz Pilado Extra	Kg	2.323.488	1.056.132	1.126.542	774.498	1.478.586	211.224	70.410	7.040.880	
1.3 Azúcar Rubia Domestica	Kg	851.946	387.246	413.064	283.980	542.148	77.448	25.824	2.581.656	
1.4 Harina de Trigo	Kg	774.498	352.044	375.516	258.168	492.864	70.410	23.460	2.346.960	
1.5 Hojuela de avena	Kg	129.084	58.674	62.586	43.026	82.146	11.736	3.908	391.160	
1.6 Fideo Largos	Kg	113.724	51.696	55.140	37.908	72.372	10.338	3.447	344.625	
1.7 Sal Yodada para Cocina	Kg	167.808	76.278	81.360	55.938	106.788	15.258	5.078	508.508	
1.8 Avena Partida Calidad 2 Superior	Kg	106.146	48.246	51.462	35.382	67.548	9.648	3.218	321.650	
1.9 Paila Bebe Calidad Superior	Kg	106.146	48.246	51.462	35.382	67.548	9.648	3.218	321.650	
1.10 Frijol Panamito calidad 2 Superior	Kg	106.146	48.246	51.462	35.382	67.548	9.648	3.218	321.650	
1.11 Frijol Canario calidad 2 Superior	Kg	106.146	48.246	51.462	35.382	67.548	9.648	3.218	321.650	
1.12 Lenteja calidad 2 Superior	Kg	106.146	48.246	51.462	35.382	67.548	9.648	3.218	321.650	
1.13 Huevo de Gallina Calidad Primera	Kg	454.908	206.778	220.560	151.638	289.488	41.358	13.770	1.378.500	
1.14 Papa canchán calidad primera	Kg	1.290.828	586.740	625.854	430.278	821.436	117.348	39.116	3.911.600	
1.15 Camote amarillo calidad primera	Kg	1.032.660	469.392	500.682	344.220	657.150	93.876	31.300	3.129.280	
1.16 Col Crespa Calidad Primera	Kg	215.136	97.788	104.310	71.712	136.908	19.560	6.519	651.933	
1.17 Limón Categoría I	Kg	215.136	97.788	104.310	71.712	136.908	19.560	6.519	651.933	
1.18 Zapallo Macre Categoría Primera	Kg	215.136	97.788	104.310	71.712	136.908	19.560	6.519	651.933	
1.19 Naranja Valencia Categoría I	Kg	571.650	259.842	277.164	190.548	363.780	51.966	17.330	1.732.280	
1.20 Plátano de seda categoría I	Kg	571.650	259.842	277.164	190.548	363.780	51.966	17.330	1.732.280	
1.21 Papaya Categoría I	Kg	571.650	259.842	277.164	190.548	363.780	51.966	17.330	1.732.280	
1.22 Sandía Categoría Primera	Kg	571.650	259.842	277.164	190.548	363.780	51.966	17.330	1.732.280	
1.23 Carambola Categoría I	Kg	571.650	259.842	277.164	190.548	363.780	51.966	17.330	1.732.280	
1.24 Maracuya Categoría I	Kg	571.650	259.842	277.164	190.548	363.780	51.966	17.330	1.732.280	
1.25 Palta Fuerte Categoría I	Kg	50.214	22.824	24.348	16.740	31.956	4.566	1.512	152.160	
1.26 Ajo Categoría Primera	Kg	18.072	8.214	8.760	6.024	11.502	1.644	0.546	54.762	
1.27 Mazorca de Maíz Morado Categoría Primera	Kg	93.036	42.288	45.108	31.014	59.202	8.460	2.813	281.921	
II.- PRODUCTOS CÁRNICOS										
2.1 Carne de Res Corte Tapa Refrigerado	Kg	234.486	106.584	113.688	78.162	149.220	21.318	7.102	710.560	
2.2 Carne de Porcino - Piel sin Piel con hueso sin pata refrigerada	Kg	422.382	191.994	204.792	140.796	268.788	38.400	12.798	1.279.950	
2.3 Pechuga Entera con Alas de Pollo Refrigerada	Kg	816.108	370.956	395.688	272.034	519.342	74.190	24.732	2.473.050	
2.4 Menudencia de Pollo Refrigerada	Kg	193.458	87.936	93.798	64.488	123.108	17.586	5.864	586.238	
2.5 Filete de Bonito Refrigerado	Kg	542.196	246.456	262.884	180.732	345.036	49.290	16.429	1.643.023	

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



CAPÍTULO IV REQUISITOS DE HABILITACIÓN⁸

4.1 Requisitos de habilitación según los documentos de información complementaria

PARA EL ÍTEM I VÍVERES SECOS Y FRESCOS

Sub ítems 1.1, 1.2, 1.3, 1.4, 1.5, 1.6, 1.7

-Copia simple del Registro Sanitario vigente, expedido y autorizado por la Dirección General de Salud Ambiental - DIGESA a nombre del titular del registro, según los artículos 102 y 105 del D.S. N° 007-98-SA "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas" y sus modificatorias; el mismo que debe corresponder al grado de calidad, tipo de envase y peso neto por envase objeto del procedimiento y de acuerdo a lo solicitado en las especificaciones técnicas.

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

El Plan HACCP deberá aplicarse a la línea de producción del bien objeto de contratación o a una línea de producción dentro de la cual este inmerso el bien requerido, en razón del artículo 4 de la R.M. N° 449-2006-MINSA, y sus modificaciones.

Sub ítems 1.8, 1.9, 1.10, 1.11, 1.12

-La Autorización Sanitaria deberá contar con las operaciones obligatorias de limpiado, seleccionado, envasado y etiquetado.

-En caso, el postor no cuente con la autorización sanitaria de procesamiento primario, deberá presentar en forma obligatoria, una carta donde la empresa que prestará el servicio extienda este documento, garantizando que los alimentos agropecuarios primarios y piensos a suministrar serán procesados y/o ingresados por el establecimiento que cuenta con dicha autorización sanitaria otorgada por SENASA.

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

Sub ítem 1.13

-La Autorización Sanitaria deberá contar con las operaciones de limpiado, seleccionado, envasado y etiquetado.

-En caso, el postor no cuente con la autorización sanitaria de procesamiento primario, deberá presentar en forma obligatoria, una carta donde la empresa que prestará el servicio extienda este documento, garantizando que los alimentos agropecuarios primarios y piensos a suministrar serán procesados y/o ingresados por el establecimiento que cuenta con dicha autorización sanitaria otorgada por SENASA.

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



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

Sub ítems 1.14, 1.15, 1.18, 1.19, 1.22, 1.23

-La Autorización Sanitaria deberá contar con las operaciones de lavado, limpiado, seleccionado, envasado y etiquetado.

-En caso, el postor no cuente con la autorización sanitaria de procesamiento primario, deberá presentar en forma obligatoria, una carta donde la empresa que prestará el servicio extienda este documento, garantizando que los alimentos agropecuarios primarios y piensos a suministrar serán procesados y/o ingresados por el establecimiento que cuenta con dicha autorización sanitaria otorgada por SENASA.

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

Sub ítems 1.16, 1.17, 1.20, 1.21

-La Autorización Sanitaria deberá contar con las operaciones de lavado, desinfección, limpiado, seleccionado, envasado y etiquetado.

-En caso, el postor no cuente con la autorización sanitaria de procesamiento primario, deberá presentar en forma obligatoria, una carta donde la empresa que prestará el servicio extienda este documento, garantizando que los alimentos agropecuarios primarios y piensos a suministrar serán procesados y/o ingresados por el establecimiento que cuenta con dicha autorización sanitaria otorgada por SENASA.

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

Sub ítem 1.24

-La Autorización Sanitaria deberá contar con las operaciones de lavado, desinfección, limpiado y seleccionado.

-En caso, el postor no cuente con la autorización sanitaria de procesamiento primario, deberá presentar en forma obligatoria, una carta donde la empresa que prestará el servicio extienda este documento, garantizando que los alimentos agropecuarios primarios y piensos a suministrar serán procesados y/o ingresados por



el establecimiento que cuenta con dicha autorización sanitaria otorgada por SENASA.

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

Sub ítem 1.25

-La Autorización Sanitaria deberá contar con las operaciones de lavado, desinfección, limpiado, seleccionado, envasado y etiquetado.

-En caso, el postor no cuente con la autorización sanitaria de procesamiento primario, deberá presentar en forma obligatoria, una carta donde la empresa que prestará el servicio extienda este documento, garantizando que los alimentos agropecuarios primarios y piensos a suministrar serán procesados y/o ingresados por el establecimiento que cuenta con dicha autorización sanitaria otorgada por SENASA.

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

Sub ítem 1.26

-La Autorización Sanitaria deberá contar con las operaciones de clasificado, limpiado, seleccionado y envasado.

-En caso, el postor no cuente con la autorización sanitaria de procesamiento primario, deberá presentar en forma obligatoria, una carta donde la empresa que prestará el servicio extienda este documento, garantizando que los alimentos agropecuarios primarios y piensos a suministrar serán procesados y/o ingresados por el establecimiento que cuenta con dicha autorización sanitaria otorgada por SENASA.

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

Sub ítem 1.27

- La Autorización Sanitaria deberá contar con las operaciones obligatorias de limpiado, seleccionado y envasado.

En caso, el postor no cuente con la autorización sanitaria de procesamiento primario, deberá presentar en forma obligatoria, una carta donde la empresa que prestará el servicio extienda este documento, garantizando que los alimentos



agropecuarios primarios y piensos a suministrar serán procesados y/o ingresados por el establecimiento que cuenta con dicha autorización sanitaria otorgada por SENASA.

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

PARA EL ÍTEM II PRODUCTOS CÁRNICOS

Sub ítems N° 2.1, 2.2, 2.3, 2.4

-Copia simple legible y de valor oficial del Certificado de Autorización Sanitaria de establecimiento primario, otorgado por el SENASA según indica el artículo 33 del D.S. N° 004-2011-AG. (publicado en el Diario Oficial El Peruano el día 27 de abril del 2011).

-La Autorización Sanitaria deberá contar con las operaciones de cortado, clasificado, deshuesado, desinfección, desgrasado, limpiado, picado, eviscerado y envasado. En el caso de que el postor no cuente con la autorización sanitaria, deberá presentar de forma obligatoria una carta legalizada notarialmente donde la empresa que prestara el servicio extiende este documento notarialmente, así mismo, deberá indicar en dicha carta, el tipo de proceso e ítem al que se presenta, así como la consignación de nombre o razón social, RUC y domicilio legal del postor.

Sub ítems N° 2.5

-Copia simple de la Habilitación Sanitaria vigente del Desembarcadero Pesquero Artesanal (DPAs), muelles o sistemas de descarga, otorgada por el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera – SANIPES, según el Decreto Supremo N° 012-2013-PRODUCE, de donde proviene el bien a adquirir, en cumplimiento del Decreto Supremo N° 040-2001-PE, y sus modificatorias.

En el caso de que los bienes hayan sido almacenados previamente a su comercialización: Copia simple de Habilitación Sanitaria de Almacén de Productos Pesqueros y Acuícolas vigente, otorgada por el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera - SANIPES, según el Decreto Supremo N° 012-2013-PRODUCE, en cumplimiento del Decreto Supremo 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, otorgada por el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera – SANIPES, en cumplimiento del Decreto Supremo N° 040-2001-PE, y sus modificatorias, y del Decreto Supremo N° 012-2013-PRODUCE.

Otros documentos de habilitación

1. Copia simple de documentos que sustenten la propiedad, posesión, alquiler u otro documento que certifique y/o acredite la disponibilidad de vehículo, de las especificaciones del equipamiento requerido indicando modelo, marca, placa y



el tipo de refrigeración utilizado del vehículo a emplearse. En el caso de que el postor no cuente con la autorización, deberá presentar de forma obligatoria una carta donde la empresa que prestará el servicio extiende este documento notarialmente, así mismo, deberá indicar en dicha carta, el tipo y número de proceso e ítem al que se presenta, así como la consignación de nombre o razón social, RUC y domicilio legal del postor, detalle de las características de la unidad de transporte y del sistema o tipo de refrigeración que usa dicho vehículo.

2. Copia simple de la Licencia de Funcionamiento del postor, emitida por la entidad competente.
3. Copia simple y legible del Certificado o Constancia de Capacitación de Buenas prácticas y Manipulación de Alimentos, del personal clave que manipulará los alimentos.
4. Copia simple legible del Certificado de Saneamiento Ambiental, a nombre del postor.



CAPÍTULO V PROFORMA DEL CONTRATO

Importante

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

Conste por el presente documento, la contratación de **SUMINISTRO DE VIVERES PARA LA COCCION DE ALIMENTOS DEL PERSONAL MILITAR (OO, TCOS Y SSOO) DE LA 32ª BRIGADA DE INFANTERIA, DURANTE EL PERIODO DE JULIO A DICIEMBRE 2023**, que celebra de una parte **EL EJÉRCITO PERUANO – 32ª BRIGADA DE INFANTERÍA UO 0812**, en adelante **LA ENTIDAD**, con RUC N° **20131369124**, con domicilio legal en **AV. AMERICA NORTE S/N-CUARTEL RAMON ZAVALA-URB. PAY PAY-DISTRITO DE TRUJILLO-PROVINCIA DE TRUJILLO-DEPARTAMENTO DE LA LIBERTAD**, representada por **EL SR. GRAL BRIG CESAR GERARDO CLAUDET MOROTE**, identificado con DNI N° **43281730**, y de otra parte [...], con RUC N° [...], con domicilio legal en [...], inscrita en la Ficha N° [...] Asiento N° [...] del Registro de Personas Jurídicas de la ciudad de [...], debidamente representado por su Representante Legal, [...], con DNI N° [...], según poder inscrito en la Ficha N° [...], Asiento N° [...] del Registro de Personas Jurídicas de la ciudad de [...], a quien en adelante se le denominará **EL CONTRATISTA** en los términos y condiciones siguientes:

CLÁUSULA PRIMERA: ANTECEDENTES

Con fecha [...], el **ORGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES** adjudicó la buena pro de la **SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N° 002-2023-EP/UE 0812-1RA CONVOCATORIA** para la contratación de **SUMINISTRO DE VIVERES PARA LA COCCION DE ALIMENTOS DEL PERSONAL MILITAR (OO, TCOS Y SSOO) DE LA 32ª BRIGADA DE INFANTERIA, DURANTE EL PERIODO DE JULIO A DICIEMBRE 2023**, a [INDICAR NOMBRE DEL GANADOR DE LA BUENA PRO], cuyos detalles e importe constan en los documentos integrantes del presente contrato.

CLÁUSULA SEGUNDA: OBJETO

El presente contrato tiene por objeto **SUMINISTRO DE VIVERES PARA LA COCCION DE ALIMENTOS DEL PERSONAL MILITAR (OO, TCOS Y SSOO) DE LA 32ª BRIGADA DE INFANTERIA, DURANTE EL PERIODO DE JULIO A DICIEMBRE 2023**.

CLÁUSULA TERCERA: MONTO CONTRACTUAL

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

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

CLÁUSULA CUARTA: DEL PAGO⁹

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

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

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



conformidad se emite en un plazo máximo de quince (15) días, bajo responsabilidad de dicho funcionario.

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

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

CLÁUSULA QUINTA: DEL PLAZO DE LA EJECUCIÓN DE LA PRESTACIÓN

El plazo de ejecución del presente contrato es de **JULIO A DICIEMBRE AF-2023**, el mismo que se computa desde el día siguiente de la suscripción del contrato y/o emisión de la respectiva orden de compra hasta el 31 de Diciembre del 2023.

CLÁUSULA SEXTA: PARTES INTEGRANTES DEL CONTRATO

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

CLÁUSULA SÉTIMA: GARANTÍAS

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

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

Importante

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

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

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

CLÁUSULA OCTAVA: EJECUCIÓN DE GARANTÍAS POR FALTA DE RENOVACIÓN

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

Importante para la Entidad

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

CLÁUSULA NOVENA: ADELANTO DIRECTO

"LA ENTIDAD otorgará [CONSIGNAR NÚMERO DE ADELANTOS A OTORGARSE] adelantos



directos por el [CONSIGNAR PORCENTAJE QUE NO DEBE EXCEDER DEL 30% DEL MONTO DEL CONTRATO ORIGINAL] del monto del contrato original.

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

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

Incorporar a las bases o eliminar, según corresponda.

CLÁUSULA DÉCIMA: RECEPCIÓN Y CONFORMIDAD DE LA PRESTACIÓN

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

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

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

CLÁUSULA UNDÉCIMA: DECLARACIÓN JURADA DEL CONTRATISTA

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

CLÁUSULA DUODÉCIMA: RESPONSABILIDAD POR VICIOS OCULTOS

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

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

CLÁUSULA DÉCIMA TERCERA: PENALIDADES

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

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

Donde:

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



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

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

Importante

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

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

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

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

CLÁUSULA DÉCIMA CUARTA: RESOLUCIÓN DEL CONTRATO

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

CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA: RESPONSABILIDAD DE LAS PARTES

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

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

CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA: ANTICORRUPCIÓN

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

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

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



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

CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA: MARCO LEGAL DEL CONTRATO

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

CLÁUSULA DÉCIMA OCTAVA: SOLUCIÓN DE CONTROVERSIAS¹⁰

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

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

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

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

CLÁUSULA DÉCIMA NOVENA: FACULTAD DE ELEVAR A ESCRITURA PÚBLICA

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

CLÁUSULA VIGÉSIMA: DOMICILIO PARA EFECTOS DE LA EJECUCIÓN CONTRACTUAL

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

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

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

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

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

"LA ENTIDAD"

"EL CONTRATISTA"

Importante

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



Ejército del Perú-Unidad Operativa 0812

Subasta Inversa Electrónica N° 002-2023-EP/UO 0812-1ra convocatoria.

"Suministro de víveres para la cocción de alimentos del Personal Militar (OO, TCOS Y SS00) de la 32a Brigada de Infantería, durante el periodo de julio a diciembre 2023"

Este documento puede firmarse digitalmente si ambas partes cuentan con firma digital, según la Ley N° 27269, Ley de Firmas y Certificados Digitales¹¹.

¹¹ Para mayor información sobre la normativa de firmas y certificados digitales ingresar a:
<https://www.indecopi.gob.pe/web/firmas-digitales/firmar-y-certificados-digitales>



Ejército del Perú-Unidad Operativa 0812

Subasta Inversa Electrónica N° 002-2023-EP/UO 0812-1ra convocatoria.

"Suministro de víveres para la cocción de alimentos del Personal Militar (OO, TCOS Y SS00) de la 32a Brigada de Infantería, durante el periodo de julio a diciembre 2023"

ANEXOS



ANEXO N° 1

DECLARACIÓN JURADA DE DATOS DEL POSTOR

Señores

**ÓRGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES DE LA 32ª BRIGADA DE INFANTERIA
SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N° 002-2023-EP/UO 0812-1ra Convocatoria.**

Presente.-

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

Nombre, Denominación o Razón Social:				
Domicilio Legal :				
RUC :	Teléfono(s) :			
MYPE ¹²		Sí	No	
Correo electrónico :				

Autorización de notificación por correo electrónico:

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

1. Solicitud de reducción de la oferta económica.
2. Solicitud de subsanación de los requisitos para perfeccionar el contrato.
3. Solicitud para presentar los documentos para perfeccionar el contrato, según orden de prelación, de conformidad con lo previsto en el artículo 141 del Reglamento.
4. Respuesta a la solicitud de acceso al expediente de contratación.
5. Notificación de la orden de compra¹³

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

Importante

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

Importante

¹² Esta información será verificada por la Entidad en la página web del Ministerio de Trabajo y Promoción del Empleo en la sección consulta de empresas acreditadas en el REMYPE en el link <http://www2.trabajo.gob.pe/servicios-en-linea-2-2/> y se tendrá en consideración, en caso el postor ganador de la buena pro solicite la retención del diez por ciento (10%) del monto del contrato original, en calidad de garantía de fiel cumplimiento, en los contratos periódicos de suministro de bienes, según lo señalado en el artículo 149 del Reglamento.

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



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

ANEXO N° 1

DECLARACIÓN JURADA DE DATOS DEL POSTOR

Señores

ÓRGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES DE LA 32ª BRIGADA DE INFANTERIA

SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N° 002-2023-EP/UE 0812-1ra Convocatoria.

Presente.-

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

Datos del consorciado 1			
Nombre, Denominación o Razón Social :			
Domicilio Legal :			
RUC :	Teléfono(s) :		
MYPE ¹⁴	Sí	No	
Correo electrónico :			

Datos del consorciado 2			
Nombre, Denominación o Razón Social :			
Domicilio Legal :			
RUC :	Teléfono(s) :		
MYPE ¹⁵	Sí	No	
Correo electrónico :			

Datos del consorciado ...			
Nombre, Denominación o Razón Social :			
Domicilio Legal :			
RUC :	Teléfono(s) :		
MYPE ¹⁶	Sí	No	
Correo electrónico :			

Autorización de notificación por correo electrónico:

Correo electrónico del consorcio:

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

1. Solicitud de reducción de la oferta económica.
2. Solicitud de subsanación de los requisitos para perfeccionar el contrato.

¹⁴ Esta información será verificada por la Entidad en la página web del Ministerio de Trabajo y Promoción del Empleo en la sección consulta de empresas acreditadas en el REMYPE en el link <http://www2.trabajo.gob.pe/servicios-en-linea-2-2/> y se tendrá en consideración, en caso el consorcio ganador de la buena pro solicite la retención del diez por ciento (10%) del monto del contrato original, en calidad de garantía de fiel cumplimiento, en los contratos periódicos de suministro de bienes, según lo señalado en el artículo 149 del Reglamento. Para dicho efecto, todos los integrantes del consorcio deben acreditar la condición de micro o pequeña empresa.

¹⁵ Ibidem.

¹⁶ Ibidem.



Ejército del Perú-Unidad Operativa 0812

Subasta Inversa Electrónica N° 002-2023-EP/UO 0812-1ra convocatoria.

"Suministro de víveres para la cocción de alimentos del Personal Militar (OO, TCOS Y SS00) de la 32a Brigada de Infantería, durante el periodo de julio a diciembre 2023"

3. Solicitud para presentar los documentos para perfeccionar el contrato, según orden de prelación, de conformidad con lo previsto en el artículo 141 del Reglamento.
4. Respuesta a la solicitud de acceso al expediente de contratación.
5. Notificación de la orden de compra¹⁷

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

Importante

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

¹⁷ Cuando el monto del valor estimado del procedimiento o del ítem no supere los doscientos mil Soles (S/ 200 000.00), en caso se haya optado por perfeccionar el contrato con una orden de compra.



ANEXO N° 2

DECLARACIÓN JURADA

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

Señores

**ÓRGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES DE LA 32ª BRIGADA DE INFANTERIA
SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N° 002-2023-EP/UO 0812-1ra Convocatoria.**

Presente.-

Mediante el presente el suscrito, postor y/o Representante Legal de [CONSIGNAR EN CASO DE SER PERSONA JURÍDICA], declaro bajo juramento:

- i. No haber incurrido y me obligo a no incurrir en actos de corrupción, así como a respetar el principio de integridad.
- ii. No tener impedimento para postular en el procedimiento de selección ni para contratar con el Estado, conforme al artículo 11 de la Ley de Contrataciones del Estado.
- iii. Conocer las sanciones contenidas en la Ley de Contrataciones del Estado y su Reglamento, así como las disposiciones aplicables de la Ley N° 27444, Ley del Procedimiento Administrativo General.
- iv. Participar en el presente proceso de contratación en forma independiente sin mediar consulta, comunicación, acuerdo, arreglo o convenio con ningún proveedor; y, conocer las disposiciones del Decreto Legislativo N° 1034, Decreto Legislativo que aprueba la Ley de Represión de Conductas Anticompetitivas.
- v. Conocer, aceptar y someterme a las bases, condiciones y reglas del procedimiento de selección.
- vi. Ser responsable de la veracidad de los documentos e información que presento en el presente procedimiento de selección.
- vii. Comprometerme a mantener la oferta presentada durante el procedimiento de selección y a perfeccionar el contrato, en caso de resultar favorecido con la buena pro.

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

Importante

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



ANEXO Nº 3

DECLARACIÓN JURADA DE CUMPLIMIENTO DE LAS ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Señores

**ÓRGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES DE LA 32ª BRIGADA DE INFANTERIA
SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA Nº 002-2023-EP/UE 0812-1ra Convocatoria.**

Presente.-

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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



ANEXO N° 4

PROMESA DE CONSORCIO

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

Señores

**ÓRGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES DE LA 32ª BRIGADA DE INFANTERIA
SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N° 002-2023-EP/UE 0812-1ra Convocatoria.**

Presente.-

Los suscritos declaramos expresamente que hemos convenido en forma irrevocable, durante el lapso que dure el procedimiento de selección, para presentar una oferta conjunta a la **SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N° 002-2023-EP/UE 0812-1ra Convocatoria.**

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

a) Integrantes del consorcio

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

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

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

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

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

1. OBLIGACIONES DE [NOMBRE, DENOMINACIÓN O RAZÓN SOCIAL DEL CONSORCIADO 1] [%]¹⁸

[DESCRIBIR LAS OBLIGACIONES DEL CONSORCIADO 1]

2. OBLIGACIONES DE [NOMBRE, DENOMINACIÓN O RAZÓN SOCIAL DEL CONSORCIADO 2] [%]¹⁹

[DESCRIBIR LAS OBLIGACIONES DEL CONSORCIADO 2]

TOTAL OBLIGACIONES

100%²⁰

¹⁸ Consignar únicamente el porcentaje total de las obligaciones, el cual debe ser expresado en número entero, sin decimales.

¹⁹ Consignar únicamente el porcentaje total de las obligaciones, el cual debe ser expresado en número entero, sin decimales.

²⁰ Este porcentaje corresponde a la sumatoria de los porcentajes de las obligaciones de cada uno de los integrantes del consorcio.



Ejército del Perú-Unidad Operativa 0812

Subasta Inversa Electrónica N° 002-2023-EP/UE 0812-1ra convocatoria.

"Suministro de víveres para la cocción de alimentos del Personal Militar (OO, TCOS Y SS00) de la 32a Brigada de Infantería, durante el periodo de julio a diciembre 2023"

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

.....
Consortiado 1

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

.....
Consortiado 2

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

Importante

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



Importante para la Entidad

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

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

ANEXO N° 5

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

Señores

**ÓRGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES DE LA 32ª BRIGADA DE INFANTERÍA
SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N° 002-2023-EP/UE 0812-1ra Convocatoria.**

Presente.-

Mediante el presente el suscrito, postor y/o Representante Legal de [CONSIGNAR EN CASO DE SER PERSONA JURÍDICA], declaro bajo juramento que gozo del beneficio de la exoneración del IGV previsto en la Ley N° 27037, Ley de Promoción de la Inversión en la Amazonía, dado que cumplo con las condiciones siguientes:

- 1.- Que el domicilio fiscal de la empresa²¹ se encuentra ubicada en la Amazonía y coincide con el lugar establecido como sede central (donde tiene su administración y lleva su contabilidad);
- 2.- Que la empresa se encuentra inscrita en las Oficinas Registrales de la Amazonía (exigible en caso de personas jurídicas);
- 3.- Que, al menos el setenta por ciento (70%) de los activos fijos de la empresa se encuentran en la Amazonía; y
- 4.- Que la empresa no tiene producción fuera de la Amazonía.²²

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

Importante

Cuando se trate de consorcios, esta declaración jurada será presentada por cada uno de los integrantes del consorcio, salvo que se trate de consorcios con contabilidad independiente, en cuyo caso debe ser suscrita por el representante común, debiendo indicar su condición de consorcio con contabilidad independiente y el número de RUC del consorcio.

²¹ En el artículo 1 del "Reglamento de las Disposiciones Tributarias contenidas en la Ley de Promoción de la Inversión en la Amazonía" se define como "empresa" a las "Personas naturales, sociedades conyugales, sucesiones indivisas y personas consideradas jurídicas por la Ley del Impuesto a la Renta, generadoras de rentas de tercera categoría, ubicadas en la Amazonía. Las sociedades conyugales son aquellas que ejerzan la opción prevista en el Artículo 16 de la Ley del Impuesto a la Renta."

²² En caso de empresas de comercialización, no consignar esta condición.



ANEXO N° 6

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

(DOCUMENTO A PRESENTAR EN EL PERFECCIONAMIENTO DEL CONTRATO)

Señores

**ÓRGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES DE LA 32ª BRIGADA DE INFANTERIA
SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N° 002-2023-EP/UE 0812-1ra Convocatoria.**

Presente.-

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

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

Importante

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



ANEXO Nº 7

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

Señores

**ÓRGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES DE LA 32ª BRIGADA DE INFANTERIA
SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA Nº 002-2023-EP/UE 0812-1ra Convocatoria.**

Presente.-

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

CONCEPTO	PRECIO TOTAL
TOTAL	

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

Importante

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

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

Importante para la Entidad

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

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

Incluir o eliminar, según corresponda