

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

Anrobadoby 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 • Abo	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:

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

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

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

**SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N.º  
03 -2024-GR. LAMB/OEC**

**PRIMERA CONVOCATORIA**

**CONTRATACIÓN DE BIENES**

**ADQUISICIÓN DE PRODUCTOS  
ALIMENTICIOS PARA LA ALDEA  
INFANTIL VIRGEN DE LA PAZ DEL  
GOBIERNO REGIONAL DE  
LAMBAYEQUE**

**DEBER DE COLABORACIÓN**

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

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

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

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

SECCIÓN GENERAL

DISPOSICIONES COMUNES DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

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

CAPÍTULO I  
ETAPAS DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

1.1. REFERENCIAS

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

1.2. CONVOCATORIA

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

1.3. REGISTRO DE PARTICIPANTES

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

Importante

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

Para registrarse como tal, el proveedor debe:

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

1.4. REGISTRO DE OFERTAS

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



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

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

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

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

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

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

importante

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

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

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

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

#### 1.7. DETERMINACIÓN DEL ORDEN DE PRELACIÓN

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

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

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

#### 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 velarse 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 correspondía 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 próforma 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:

- 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>).
- Se debe identificar en la página web de la clasificadora de riesgo respectiva, cuál es la clasificación vigente de la empresa que emite la garantía, considerando la vigencia a la fecha de emisión de la garantía.
- Para fines de lo establecido en el artículo 148 del Reglamento, la clasificación de riesgo B, incluye las clasificaciones B+ y B.
- Si la empresa que otorga la garantía cuenta con más de una clasificación de riesgo emitida por distintas empresas listadas en el portal web de la SBS, bastará que en una de ellas cumpla con la clasificación mínima establecida en el Reglamento.

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

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

**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 : GOBIERNO REGIONAL DE LAMBAYQUE  
RUC N° : 20479569780  
Domicilio legal : AV. JUAN TOMIS STACK N°975-CHICHAYO  
Teléfono: : S/N  
Correo electrónico: : [logistica.sedecentral@regionlambayeque.gob.pe](mailto:logistica.sedecentral@regionlambayeque.gob.pe)

1.2. OBJETO DE LA CONVOCATORIA

El presente procedimiento de selección tiene por objeto la contratación del suministro “ADQUISICIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS PARA LA ALDEA INFANTIL VIRGEN DE LA PAZ DEL GOBIERNO REGIONAL DE LAMBAYEQUE”.

ITEM PAQUETE N°01: FRUTAS Y VERDURAS

N°	ARTICULOS	UNIDAD MEDIDA	CANTIDAD
1	MANDARINA SATSUMA CATEGORIA I	KG	672
2	DURAZNO CATEGORIA EXTRA	KG	672
3	UVA ITALIA CATEGORIA EXTRA	KG	420
4	PLATANO DE SEDA CATEGORIA I	UND	2880
5	PAPAYA CATEGORIA I	KG	210
6	SANDIA CATEGORIA PRIMERA	KG	480
7	MARACUYA CATEGORIA EXTRA	KG	672
8	FRESA CALIDAD PRIMERA	KG	70
9	NARANJA VALENCIA CATEGORIA III (TANGEL)	KG	672
10	MANZANA DELICIA CATEGORIA I	KG	672
11	GRANADILLA CATEGORIA EXTRA	KG	350
12	PALTA FUERTE CATEGORIA EXTRA (MALLAR)	KG	168
13	LIMÓN CATEGORIA I	KG	672
14	COL ORESPA CALIDAD PRIMERA	KG	84
15	CHOCLO CATEGORIA EXTRA	UND	188
16	VAINITA CALIDAD EXTRA	KG	42
17	ARVEJA VERDE CATEGORIA EXTRA	KG	504

18	AJO ENTERO CATEGORIA PRIMERA	KG	84
19	ZAPALLO MACRE CATEGORIA PRIMERA	KG	168
20	YUCA CATEGORIA I	KG	672
21	PAPA YUNGAY CALIDAD PRIMERA	KG	2016

ITEM PAQUETE N°02: ABARROTES, EMBUTIDOS Y OTROS

N°	ARTICULOS	UNIDAD MEDIDA	CANTIDAD
1	HUEVO DE GALLINA CALIDAD PRIMERA	KG	672
2	ARROZ PILADO SUPERIOR	KG	3000
3	ACEITE VEGETAL COMESTIBLE	LITRO	504
4	AZUCAR RUBIA DOMÉSTICA	KG	2016
5	QUINUA GRADO 1	KG	168
6	FRJOL BLANCO CALIDAD 1 EXTRA	KG	42
7	FRJOL BAYO CALIDAD 2 SUPERIOR	KG	42
8	HOUJELA DE AVENA	KG	240
9	SAL DE MESA	KG	168

1.3. EXPEDIENTE DE CONTRATACIÓN

El expediente de contratación fue aprobado mediante **RESOLUCION JEFATURAL REGIONAL N°000313-2024-GR.LAMB/ORD**, de fecha 05 de abril del 2024.

1.4. FUENTE DE FINANCIAMIENTO

RECURSOS ORDINARIOS

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 y 00/100) en la en la OFICINA DE TESORERÍA Y RECABAR LAS BASES EN LA OFICINA DE APOYO A LAS CONTRATACIONES DEL ESTADO DE LA SEDE DEL GOBIERNO REGIONAL DE LAMBAYEQUE ubicado en la AV. JUAN TOMIS STACK N°975-CHICHAYO, provincia de LAMBAYEQUE – LAMBAYEQUE.

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° 31953, Ley de Presupuesto del Sector Público para el año fiscal 2024.
- ✓ Ley N° 31954, Ley de Equilibrio Financiero del Presupuesto del Sector Público para el Año Fiscal 2024.
- ✓ Ley N°30225, Ley de Contrataciones del Estado.
- ✓ Texto Único Ordenado de la Ley N°30225, Ley de Contrataciones del Estado, Decreto Supremo N°082-2019-EF.
- ✓ Decreto Legislativo N°1444, que modifica la Ley N°30225, Ley de Contrataciones del Estado.
- ✓ Decreto Supremo N°344-2018-EF, que aprueba el Reglamento de la Ley N°30225 y sus modificatorias.

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 – PIDE<sup>2</sup> 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.

<sup>2</sup> Para mayor información de las Entidades usuarias y del Catálogo de Servicios de la Plataforma de Interoperabilidad del Estado – PIDE<sup>2</sup> 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.

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

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".

2.3. PRESENTACION DE RECURSOS DE APELACION:

"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 : 00231-102108

- Banco : Banco de la Nación

N° CCI<sup>3</sup> : 01823100023110210819

2.4. REQUISITOS PARA PERFECCIONAR EL CONTRATO

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

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

Advertencia

De acuerdo con el artículo 4 del Decreto Legislativo N° 1246, las Entidades están prohibidas de exigir a los administrados o usuarios la información que pueden 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 - PIDE<sup>3</sup> 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.

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

- Autorización de notificación de la decisión de la Entidad sobre la solicitud de ampliación de plazo mediante medios electrónicos de comunicación<sup>4</sup>. (Anexo N° 6)

Importante

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

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

En los contratos cuyos montos sean iguales o menores a doscientos mil Soles (S/ 200.000.00) no corresponde presentar garantía de fiel cumplimiento de contrato. Dicha excepción también aplica a los contratos derivados de procedimientos de selección por relación de ítems, cuando el monto del ítem adjudicado o la sumatoria de los montos de los ítems adjudicados no supere el monto señalado anteriormente, conforme a lo dispuesto en el literal a) del artículo 152 del Reglamento.

Importante

- Corresponde a la Entidad verificar que las garantías presentadas por el postor ganador de la buena pro cumplan con los requisitos y condiciones necesarios para su aceptación y eventual ejecución, sin perjuicio de la determinación de las responsabilidades funcionales que correspondan.
- De conformidad con el Reglamento Consular del Perú aprobado mediante Decreto Supremo N° 076-2005-RE para que los documentos públicos y privados extendidos en el exterior tengan validez en el Perú, deben estar legalizados por los funcionarios consulares peruanos y 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 Haya<sup>6</sup>.
- La Entidad no puede exigir documentación o información adicional a la consignada en el presente numeral para el perfeccionamiento del contrato.

2.5. PERFECCIONAMIENTO DEL CONTRATO

El contrato se perfecciona con la suscripción del documento que lo contiene. Para dicho efecto el postor ganador de la buena pro, dentro del plazo previsto en el artículo 141 del Reglamento, debe presentar la documentación requerida en Mesa de Partes del Gobierno Regional de Lambayeque, sito en la AV.

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



JUAN TOMIS STACK N°975-CHICHAYO.

### CAPÍTULO III ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

#### Importante

De conformidad con el numeral 29.3 del artículo 29 del Reglamento, el área usuaria es responsable de la adecuada formulación del requerimiento, debiendo asegurar la calidad técnica y reducir la necesidad de su reformulación por errores o deficiencias técnicas que repercutan en el proceso de contratación. Asimismo, de acuerdo a lo previsto en el numeral 29.10 del mismo artículo, el requerimiento recoge las características técnicas ya delimitadas en la Ficha Técnica del Listado de Bienes y Servicios Comunes.

#### 1. DENOMINACIÓN DE LA CONTRATACIÓN:

Adquisición de productos alimenticios para la Aldea Infantil Virgen de la Paz.

#### 2. FINALIDAD PÚBLICA:

La adquisición de la presente contratación tiene como finalidad brindar una alimentación nutricional equilibrada, para mantener el Valor Calórico Total (VCT) de la ración alimenticia de los niños, niñas y adolescentes albergados en la "Aldea Infantil Virgen de la Paz".

#### 3. OBJETIVO DE LA CONTRATACIÓN:

El presente Procedimiento de Selección tiene por objeto la adquisición de diversos alimentos, componentes de la alimentación diaria para los menores albergados de la Aldea Infantil "Virgen de la Paz", cuya misión es brindar la atención integral a los niños, niñas y adolescentes en estado de abandono, peligro físico y/o moral, a través del cuidado adecuado para el fortalecimiento de los factores de protección.

#### 4. DESCRIPCIÓN DE LAS CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS DE LOS BIENES A CONTRATAR:

##### 4.1 Descripción de los bienes por paquetes:

Las características técnicas y los contenidos de los alimentos y/o productos (frutas, verduras, carnes, abarrotes, embutidos y otros) se encuentran en el presente requerimiento:

ITEM	PAQUETE	DESCRIPCION
01		FRUTAS Y VERDURAS
02		CARNES Y PESCADOS
03		ABARROTES, EMBUTIDOS Y OTROS

##### 4.2 Garantía Comercial:

Todos los productos serán entregados con la debida garantía de calidad, la misma que dependerá de la vida útil de los items entregados:

TIEMPO DE VIDA ÚTIL (en condiciones de conservación)	
Frutas y Verduras	Entre 04 y 06 días en refrigeración
Carnes y Pescados	02 días

GOBIERNO REGIONAL LAMBAYEQUE  
ALDEA INFANTIL VIRGEN DE LA PAZ  
DIRECCIÓN

(M. Rudy Rojas García)  
NUTRICIONISTA  
CNP: 000396

Productos secos y envasados 06 meses desde su envasado

Además, y como parte de la garantía, cuando corresponda se procederá a solicitar la reposición y/o cambios de productos (bienes), en la cual se detallará los productos en mal estado, otorgando un período para subsanar no menor de dos (02) días calendario, sin costo alguno para la Entidad, después de haberse comunicado al Contratista cualquier alteración o deficiencia posterior a su recepción y conformidad.

#### 4.3 Forma de presentación, entrega y distribución:

El embalaje y transporte de los productos deben cumplir con los siguientes requisitos:

- Para todos los items paquetes: los productos deberán ser transportados en vehículos limpios y desinfectados, a fin de cuidar y preservar las condiciones de los bienes a adquirir.
- Para los items paquetes (carnes y embutidos): deberán ser transportados en vehículos que cuenten con cámara de frío y recipientes adecuados para conservación de bajas temperaturas.
- Para los items paquetes (frutas, verduras y tubérculos): los productos serán presentados en cajas cosecheras plásticas o jabs de plástico, de un tamaño que satisfagan plenamente las necesidades de transporte, sin dañar el producto.
- El Contratista deberá entregar obligatoriamente los productos, según lo señalado en el cronograma de entrega.
- En Contratista, se compromete a entregar el bien en condiciones apropiadas y en los plazos establecidos.
- El embalaje y medios de transporte se adecuarán al tipo del bien que el Contratista suministrará.

#### 4.4 Condiciones a tener en cuenta en la entrega para víveres secos:

Además de los requerimientos antes señalados para el ítem paquete 03 en el caso de víveres secos es necesario que:  
El Contratista está obligado a proporcionar productos de reconocida calidad, deberán llevar impreso en la etiqueta del envase y/o en la envoltura de la misma el número de registro sanitario emitido por la Dirección General de Saneamiento Ambiental (DIGESA) del Ministerio de Salud, así mismo, deberá consignar en forma legible la fecha de vigencia y el lote del producto.

#### 4.5 Condiciones a tener en cuenta en la entrega para víveres frescos:

El Contratista está obligado a proporcionar productos de calidad, para los alimentos de origen primario no transformados, deberá presentar copia de autorización sanitaria vigente del establecimiento que realizó el procesamiento primario autorizado por SENASA (ítems paquetes 01 y 02), para lo cual deberá presentar copia de autorización sanitaria vigente del establecimiento que realizó el procesamiento primario autorizado por SENASA. Y CODEX con la finalidad de garantizar la inocuidad de los productos alimenticios.

#### 5 LUGAR Y PLAZO DE PRESTACIÓN:

##### 5.1 Lugar de entrega:

GOBIERNO REGIONAL LAMBAYEQUE  
ALDEA INFANTIL VIRGEN DE LA PAZ

(M. Rudy Rojas García)  
NUTRICIONISTA  
CNP: 000396

CRONOGRAMA DE ENTREGA

ITEM PAQUETE Nº01: FRUTAS Y VERDURAS

N°	DETALLE	CRONOGRAMA DE ENTREGA DE ALIMENTOS PERECIBLES PARA LAS SETE CASAS HOGARES DE LA AMP												UNIDAD DE MEDIDA
		MES 1	MES 2	MES 3	MES 4	MES 5	MES 6	MES 7	MES 8	MES 9	MES 10	MES 11	MES 12	TOTAL ANUAL
1	MANDARINA SATSUMA	56	56	56	56	56	56	56	56	56	56	56	56	672
2	DURAZNO CATEGORIA EXTRA	56	56	56	56	56	56	56	56	56	56	56	56	672
3	UVA ITALIANA CATEGORIA EXTRA	35	35	35	35	35	35	35	35	35	35	35	35	420
4	PLATANO DE SEDA CATEGORIA I	240	240	240	240	240	240	240	240	240	240	240	240	2880
5	PAPAYA CATEGORIA I	35	0	35	0	35	0	35	0	35	0	35	0	210
6	SANDIA CATEGORIA PRIMERA	49	0	0	49	0	0	0	98	98	98	98	0	490
7	MARACUYA CATEGORIA EXTRA	56	56	56	56	56	56	56	56	56	56	56	56	672
8	FRESA CALIDAD PRIMERA	0	0	0	0	0	0	0	34	34	34	34	0	70
9	MURRANA VALENCH CATEGORIA II	56	56	56	56	56	56	56	56	56	56	56	56	672
10	MANZANA DELICA CATEGORIA I	56	56	56	56	56	56	56	56	56	56	56	56	672
11	GRANADILLA CATEGORIA EXTRA	56	56	14	14	56	14	0	56	0	56	14	14	350
12	PATA FUERTE CATEGORIA EXTRA	14	14	14	14	14	14	14	14	14	14	14	14	168
13	LIMÓN CATEGORIA I	56	56	56	56	56	56	56	56	56	56	56	56	672
14	COL CHESPA CALIDAD PRIMERA	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7	84
15	CHOCLO CATEGORIA EXTRA O PRIMERA	21	0	21	21	21	0	21	21	0	21	21	21	189
16	VAHITA CALIDAD EXTRA	3.5	3.5	3.5	3.5	3.5	3.5	3.5	3.5	3.5	3.5	3.5	3.5	42
17	ARVEJA VERDE CATEGORIA EXTRA	42	42	42	42	42	42	42	42	42	42	42	42	504
18	AJO CATEGORIA PRIMERA	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7	84
19	ZAPALLO MADRE CATEGORIA PRIMERA	14	14	14	14	14	14	14	14	14	14	14	14	168
20	YUCA CATEGORIA I	56	56	56	56	56	56	56	56	56	56	56	56	672
21	PAPA YUNGAY CALIDAD PRIMERA	168	168	168	168	168	168	168	168	168	168	168	168	2016

ITEM PAQUETE Nº02: ABARROTES, EMBUTIDOS Y OTROS

N°	DETALLE	CRONOGRAMA DE ENTREGA DE ALIMENTOS PERECIBLES PARA LAS SETE CASAS HOGARES DE LA AMP												UNIDAD DE MEDIDA
		MES 1	MES 2	MES 3	MES 4	MES 5	MES 6	MES 7	MES 8	MES 9	MES 10	MES 11	MES 12	TOTAL ANUAL
1	HUEVO DE GALLINA CALIDAD PRIMERA	56	56	56	56	56	56	56	56	56	56	56	56	672
2	ARROZ PILADO SUPERIOR	250	250	250	250	250	250	250	250	250	250	250	250	3000
3	ACEITE VEGETAL COMESTIBLE	42	42	42	42	42	42	42	42	42	42	42	42	504
4	AZÚCAR RUBIA DOMESTICA	168	168	168	168	168	168	168	168	168	168	168	168	2016
5	QUINUA GRADO 1	14	14	14	14	14	14	14	14	14	14	14	14	168
6	FRÍJOL BLANCO CALIDAD 1 - EXTRA	7	0	7	0	7	0	7	0	7	0	7	0	42
7	FRÍJOL BAYO CALIDAD 2 - SUPERIOR	0	7	0	7	0	7	0	7	0	7	0	7	42
8	HUÍJELA DE AVENA	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	240
9	SAL DE MESA	14	14	14	14	14	14	14	14	14	14	14	14	168



FICHA TÉCNICAS DE LOS BIENES

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 *Musa Spp* (AAA), de la familia Musaceae, en estado verde, que habrá de suministrarse fresca al consumidor, después de su acondicionamiento y envasado.

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1. Del bien

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

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

Versión 01

GOBIERNO REGIONAL DE LAMBAYEQUE  
SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N°03 - 2024-GR. LAMBOEC- PRIMERA CONVOCATORIA  
FICHA TÉCNICA APROBADA  
Código: 0002386

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
<b>Calibre</b>	Longitud mínima: 14,0 cm Grosor mínimo: 2,7 cm	
<b>Tolerancia de calibre</b>	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.	
<b>Categoría</b>	Los plátanos de esta categoría deben ser de buena calidad y característicos de la variedad. Podrán permitirse, sin embargo, las siguientes deficiencias leves, generales del producto, su calidad, estado de conservación y presentación en el envase: <ul style="list-style-type: none"><li>- deficiencias leves de forma y color; y</li><li>- rozaduras y otros defectos superficiales que no superen 2 cm<sup>2</sup> de la superficie total.</li></ul> En ningún caso los defectos deben afectar a la pulpa del fruto.	
<b>Tolerancias de calidad</b>	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.	
<b>Homogeneidad</b>	El contenido de cada envase debe ser homogéneo y estar constituido únicamente por plátanos del mismo origen, variedad y calidad. La parte visible del contenido del envase debe ser representativa de todo el contenido.	
<b>INOCUIDAD</b>	Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, autoridad nacional competente. <sup>1</sup>	Reglamento de Inocuidad Alimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificaciones.

1 Según artículo 10 del Reglamento de Sanidad Agraria N° 1082, Ley de Inocuidad de los Alimentos, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2008-AG.

2.2. Envasado y/o embalaje

El plátano categoría I debe ser envasado tomando en consideración lo establecido en las normas Codex CXC 1-1989 (2020) PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS, CXC 44-1985 (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 en envases que el producto quede debidamente protegido según indica el numeral 1.2 de la NTP-CODEX CXS 205:2019.

GOBIERNO REGIONAL LAMBAYEQUE  
SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N°03 - 2024-GR. LAMBOEC- PRIMERA CONVOCATORIA  
FICHA TÉCNICA APROBADA  
Código: 0002386

1 Según artículo 10 del Reglamento de Sanidad Agraria N° 1082, Ley de Inocuidad de los Alimentos, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2008-AG.

Versión 01

Página 2 de 3



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 adhesivos con indicaciones comerciales, siempre y cuando estén impresos o etiquetados con línea 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 productos en los envases. Los envases deben satisfacer cualquier materia y color extraños, según indica el numeral 5.2.1 de la NTP-CODEX CXS 205:2019.

**Preclación 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 aseguran la pluralidad de postores

**2.3. Rotulado**  
El rotulado de los envases del plano categoría 1 debe cumplir con las disposiciones especificadas en el numeral 6 de la NTP-CODEX CXS 205:2019, siguientes:

- nombre y dirección del exportador, envasador y/o 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 (el procede);
- categorías;
- peso neto (facultativo);
- número de Autorización Sanitaria de Establecimiento de Procesamiento Primario emitido por el SENASA.

**Preclación 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.

**Preclación 4:** No aplica.



Lidia Rojas García  
NUTRICIONISTA  
CNP: 0022368

**FICHA TÉCNICA APROBADA**

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

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

El durazno categoría extra debe presentar las siguientes características:

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

GOBIERNO REGIONAL DE LAMBAYEQUE  
SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA  
ALDI  
VOTACIÓN DE LA PAZ

Lidia Rojas García  
NUTRICIONISTA  
CNP: 0022368

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA														
	El calibre se determina por el diámetro ecuatorial de la fruta:															
Tamaño o Calibre	<table><tr><th>Calibre</th><th>Diámetro ecuatorial (mm)</th></tr><tr><td>X</td><td>&gt; 80</td></tr><tr><td>1</td><td>75 – 80</td></tr><tr><td>2</td><td>71 – 74</td></tr><tr><td>3</td><td>68 – 70</td></tr><tr><td>4</td><td>61 – 66</td></tr><tr><td>5</td><td>56 – 60</td></tr></table>	Calibre	Diámetro ecuatorial (mm)	X	> 80	1	75 – 80	2	71 – 74	3	68 – 70	4	61 – 66	5	56 – 60	
Calibre	Diámetro ecuatorial (mm)															
X	> 80															
1	75 – 80															
2	71 – 74															
3	68 – 70															
4	61 – 66															
5	56 – 60															
Tolerancia de tamaño	En un lote se tolera hasta 5% de frutas de rango de tamaño inmediato inferior al indicado.															
Forma	Típica del cultivar. En un lote no se toleran frutas con deformidades.															
Color	No se toleran frutas que no alcancen la coloración típica de la variedad.															
Manchas	No se tolera frutas con manchas.															
INOCUIDAD	Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, autoridad nacional competente¹.	Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo Nº 004-2011-AG, y sus modificaciones.														

Precisión 1: La entidad convocante deberá precisar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 2 y/o proforma del contrato), el calibre del durazno categoría extra requerido de acuerdo a lo establecido en la presente Ficha Técnica, por ejemplo: Durazno categoría extra, calibre 4.

**2.2. Envase y/o embalaje**  
El durazno categoría extra debe ser envasado tomando en consideración lo establecido en las normas Codex CXG 1-1989 (2020) PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS, CXG 53-2003 (2017) CÓDIGO DE PRÁCTICAS DE HIGIENE PARA FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS Y CXG 44-1895 (2004) CÓDIGO DE PRÁCTICAS PARA EL ENVASADO Y TRANSPORTE DE FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS, acomodado de tal manera que el producto quede debidamente protegido.

El contenido de cada envase debe ser homogéneo y estar constituido por durazno categoría extra del mismo origen, variedad, cultivar, categoría de calidad y tamaño. Las frutas valibles en la parte superior del envase que las contiene, deben ser representativas de todo el contenido del mismo, según indica el numeral 7.1 de la NTP 011.850:2012 (revisada al 2018).

Los envases de durazno categoría extra deben satisfacer las características de calidad, limpieza, ventilación y resistencia necesarias para asegurar la manipulación, el transporte y la conservación de los duraznos categoría extra. Se permite el uso de materiales, como papel, sellos y adhesivos con indicaciones comerciales, siempre y cuando estén elaborados con tinta o pegamento no tóxico, según indica el numeral 7.2 de la NTP 011.850:2012 (revisada al 2018).

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

<sup>1</sup> Según artículo 10 del Reglamento del Decreto Legislativo N° 1082, Ley de Inocuidad de los Alimentos, aprobado mediante Decreto Supremo N° 034-2008-AG.

Versión 06

Verificación de la autenticidad de la firma

CNP: 0002318

**2.2. Rotulado**

El rotulado del durazno categoría extra, debe cumplir con lo indicado en la NTP 209.038:2019 ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado de alimentos preenvasados, 8ª Edición y las disposiciones especificadas en el numeral 8 de la NTP 011.850:2012 (revisada al 2018):

- nombre del producto, nombre de la variedad, cultivar o cultivares cuando correspondan;
- nombre, dirección legal del productor o asociación de productores, del acopiador y/o distribuidor cuando sea aplicable, código de identificación del productor (obligatorio);
- fecha de cosecha y facultativamente, nombre de la localidad, valle, distrito o región de producción;
- categoría de calidad;
- calibre (tamaño);
- peso neto;
- fecha de envasado;
- número de lote (facultativo);
- número de Autorización Sanitaria de Establecimiento de Procesamiento Primario emitida por el SENASA.

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

**2.4. Inserto**

No aplica.

Precisión 4: No aplica.

GOBIERNO REGIONAL DE LAMBAYEQUE  
SECRETARÍA DE ECONOMÍA Y FINANZAS  
ALCALDÍA MUNICIPAL DE TACAY  
CNP: 0002318

GOBIERNO REGIONAL DE LAMBAYEQUE  
SECRETARÍA DE ECONOMÍA Y FINANZAS  
ALCALDÍA MUNICIPAL DE TACAY  
CNP: 0002318

Versión 06

Página 3 de 3

FICHA TÉCNICA  
APROBADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN  
Denominación del bien : MANDARINA SATSUMA CATEGORÍA I  
Unidad de medida : KILOGRAMO  
Descripción general : Las mandarinas son los frutos cítricos procedentes del género Citrus. Constituyen un conjunto de especies, incluidas las Mandarinas Satsumas (*Citrus unshiu* Marcovitch).

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

Las mandarinas Satsuma categoría I deben presentar las siguientes características:

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

GOBIERNO REGIONAL LAMBAYEQUE  
ALCALDE MUNICIPAL DE LA PAZ

Dr.   
MUTRICOMUNISTAS  
CNP: 0002849

Versión 04

Página 1 de 5

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
Color	La fruta, al momento del empaque, no podrá tener áreas con color "Valor (C): - 18" o inferiores (más verde) de acuerdo con la tabla de colores del Anexo A de la norma de la referencia. De acuerdo a la coloración, las frutas de esta categoría deben ser de la siguiente manera: <ul style="list-style-type: none"><li>- Bien coloreadas: el color típico de la variedad predomina sobre el color verde, el cual en conjunto no puede exceder el 10% del área superficial.</li></ul> 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 7,5 *Brix
	Acidez	Mínimo 0,5% Máximo 1,5%
	Índice de madurez mínimo ("Brix/Ácido")	Mínimo 6,5
Tolerancia respecto al grado de madurez	No más del 10% deberá estar fuera del requerimiento mínimo.	

GOBIERNO REGIONAL LAMBAYEQUE  
ALCALDE MUNICIPAL DE LA PAZ

Dr.   
MUTRICOMUNISTAS  
CNP: 0002318

Versión 04

Página 2 de 5



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

Versión 04

Página 3 de 5

GOBIERNO REGIONAL DE LAMBAYEQUE  
ALCALDIA MUNICIPAL DE TACABAY  
SECRETARÍA DE AGRICULTURA  
Y PESQUERÍA  
CNP 0002389

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA																				
Tamaños Calibres según el diámetro (ecuatorial)	<table><tr><th>Calibre</th><th>Diámetro en mm</th></tr><tr><td></td><td>Mínimo Máximo</td></tr><tr><td>Cal 5</td><td>45 50</td></tr><tr><td>Cal 4</td><td>50 54</td></tr><tr><td>Cal 3</td><td>54 58</td></tr><tr><td>Cal 2</td><td>58 63</td></tr><tr><td>Cal 1</td><td>63 68</td></tr><tr><td>Cal 1X</td><td>68 73</td></tr><tr><td>Cal 1XX</td><td>73 78</td></tr><tr><td>Cal 1XXX</td><td>78 A más</td></tr></table>	Calibre	Diámetro en mm		Mínimo Máximo	Cal 5	45 50	Cal 4	50 54	Cal 3	54 58	Cal 2	58 63	Cal 1	63 68	Cal 1X	68 73	Cal 1XX	73 78	Cal 1XXX	78 A más	
Calibre	Diámetro en mm																					
	Mínimo Máximo																					
Cal 5	45 50																					
Cal 4	50 54																					
Cal 3	54 58																					
Cal 2	58 63																					
Cal 1	63 68																					
Cal 1X	68 73																					
Cal 1XX	73 78																					
Cal 1XXX	78 A más																					
Tolerancia respecto al tamaño	<p>Se admitirá para la categoría Y, para cualquier modo de presentación, un 10% en número o en peso de frutos que se ajusten al calibre inmediatamente inferior o superior al mencionado en el envase o en los documentos de transporte.</p> <p>El contenido de cada envase debe ser homogéneo y estar constituido únicamente por cítricos del mismo origen, variedad, calidad, calibre y que presenten un mismo grado de desarrollo y madurez. La parte visible del contenido del envase o lote debe ser representativa del conjunto. Además, para la Categoría I se exige la homogeneidad de coloración.</p>																					
Homogeneidad	<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 envasa 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>																					
INOCUIDAD	Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, autoridad nacional competente <sup>1</sup> .	Reglamento de inocuidad alimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificaciones.																				

1 Según artículo 10 del Reglamento del Decreto Legislativo N° 1062, Ley de Inocuidad de los Alimentos, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2008-AG.

## 2.2. Envase y/o embalaje

La Mandarina Satsuma Categoría I debe envasarse tomando en consideración lo establecido en la Norma CXC 44-1995 (2004) CÓDIGO DE PRÁCTICAS PARA EL ENVASADO Y TRANSPORTE DE FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS, según indica el numeral 8.3 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 haga con tinta o pomas no tóxicas. Cuando los frutos se presenten envasados en papel, éste debe ser nuevo, fino e inodoro y debe estar seco. Los envases deben estar sujetos a ensayos de resistencia.

1 Según artículo 10 del Reglamento del Decreto Legislativo N° 1062, Ley de Inocuidad de los Alimentos, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2008-AG.

Versión 04

Página 4 de 5

GOBIERNO REGIONAL DE LAMBAYEQUE  
ALCALDIA MUNICIPAL DE TACABAY  
SECRETARÍA DE AGRICULTURA  
Y PESQUERÍA  
CNP 0002389

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 específicas, 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 (espele) 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 específicas, 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.

  
Claudia Rojas García  
U. TECNISTA

  
Claudia Rojas García  
U. TECNISTA

### FICHA TÉCNICA APROBADA

#### 1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

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

#### 2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1. Del bien  
La manzana Delicia categoría I debe encontrarse en un estado y fase de desarrollo que le permita continuar el proceso de maduración y alcanzar el grado de madurez característico de la variedad, conservarse bien durante su transporte, manipulación y almacenamiento y llegar en condiciones satisfactorias a su destino, según indica el numeral 5.1 de la NTP 011.002:2014 (revisada el 2018).  
La manzana Delicia categoría I debe presentar las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA										
CALIDAD	<p>Los frutos contenidos en un mismo envase deben ser de la misma variedad y en ese sentido uniformes en tamaño, forma y color.</p> <p>Las manzanas deben de estar:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Enteras, sanas, quedando excluidos los productos que presenten podredumbre u otras alteraciones que los hagan impropios para el consumo.</li><li>- Limpias, es decir, prácticamente exentas de materias extrañas visibles.</li><li>- Prácticamente exentas de plagas, magulladuras profundas y pudrición.</li><li>- Prácticamente exentas de daños causados por plagas.</li><li>- Exentas de un grado anormal de humedad exterior.</li><li>- Exentas de olores y sabores extraños.</li></ul> <p>El índice de madurez de la manzana está determinado básicamente por las características siguientes:</p>	NTP 011.002:2014 (revisada el 2019) FRUTAS FRESCAS. Manzana. Requisitos. 4ª Edición										
Requisitos generales												
Índice de madurez	<table><tr><th>Características</th><th>Mínima</th><th>Máxima</th></tr><tr><td>Firmeza de la pulpa (Variedad Delicia de Viscas)</td><td>7,7 kgf</td><td>11,8 kgf</td></tr><tr><td>Sólidos solubles</td><td>11 °Brix</td><td>17 °Brix</td></tr></table>	Características	Mínima	Máxima	Firmeza de la pulpa (Variedad Delicia de Viscas)	7,7 kgf	11,8 kgf	Sólidos solubles	11 °Brix	17 °Brix		
Características	Mínima	Máxima										
Firmeza de la pulpa (Variedad Delicia de Viscas)	7,7 kgf	11,8 kgf										
Sólidos solubles	11 °Brix	17 °Brix										
Coloración	<p>Las manzanas Delicieux de Viscas pueden encontrarse entre los colores detallados a continuación:</p> <table><tr><th>Color Munsell</th><th>Color</th></tr><tr><td>5R / 5 / 10</td><td>Rojo</td></tr><tr><td>5R / 4 / 10</td><td>Rojo faja</td></tr><tr><td>2,5R / 5 / 10</td><td>Rojo rosado</td></tr><tr><td>2,5R / 4 / 10</td><td>Rojo carmín</td></tr></table>	Color Munsell	Color	5R / 5 / 10	Rojo	5R / 4 / 10	Rojo faja	2,5R / 5 / 10	Rojo rosado	2,5R / 4 / 10	Rojo carmín	
Color Munsell	Color											
5R / 5 / 10	Rojo											
5R / 4 / 10	Rojo faja											
2,5R / 5 / 10	Rojo rosado											
2,5R / 4 / 10	Rojo carmín											

  
Claudia Rojas García  
U. TECNISTA

  
Claudia Rojas García  
U. TECNISTA

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA												
	<table><tr><td>2 SR 7/8 10</td><td>Radio coral</td></tr><tr><td>4R 3/8</td><td>Radio vino</td></tr><tr><td>2 SR 7/8</td><td>Radio</td></tr></table>	2 SR 7/8 10	Radio coral	4R 3/8	Radio vino	2 SR 7/8	Radio							
2 SR 7/8 10	Radio coral													
4R 3/8	Radio vino													
2 SR 7/8	Radio													
Calibre	<p>El calibre se determina por el diámetro máximo de la sección ecuatorial, se tienen los siguientes calibres:</p> <table><tr><th>Clasificación</th><th>Calibre (mm)</th></tr><tr><td>Calibre B: Primera</td><td>60,1 - 80</td></tr></table> <p>Las manzanas de esta categoría deben ser de buena calidad y presentarán las características de forma, desarrollo y color que sean propias de la variedad a la pertenecan.</p> <p>La pulpa no debe haber sufrido ningún deterioro.</p> <p>Siempre que no se vean afectados su aspecto general ni su calidad, conservación y presentación en el envase, algunas frutas podrán presentar las deficiencias leves siguientes:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Una ligera malformación.</li><li>- Un ligero defecto de desarrollo.</li><li>- Un ligero defecto de coloración.</li><li>- Ligeros defectos de la epidermis que no sobrepasen los límites siguientes:</li><li>• 2 cm de longitud en el caso de los defectos de forma alargada;</li><li>• 1 cm<sup>2</sup> de superficie total en el caso de los demás defectos, salvo la roña (<i>Venturia inaequalis</i>), cuya superficie no podrá exceder de 0,25 cm<sup>2</sup>; y</li><li>• 1 cm<sup>2</sup> de superficie total en el caso de las magalladuras ligeras, excluidas las decoloradas.</li></ul> <p>Las manzanas de esta categoría pueden haber perdido el pedúnculo, siempre que la línea de la roña sea limpia y que la epidermis adyacente no se halle deteriorada.</p> <p>Los defectos menores (herida cicatrizada, ruset y manchas), y mayor (magalladuras), que presenten forma alargada, no deben exceder más de 2 cm de longitud, y para los defectos menores que presenten formas irregulares no deben ocupar más de 1 cm<sup>2</sup> de superficie, ya sea en forma individual o sumados.</p>	Clasificación	Calibre (mm)	Calibre B: Primera	60,1 - 80									
Clasificación	Calibre (mm)													
Calibre B: Primera	60,1 - 80													
Categoría de calidad	<p><b>Tolerancias de Defectos Menores.</b></p> <p>Los defectos se expresan en porcentaje de unidades defectuosas.</p> <table><tr><td>- Herida seca</td><td>Máximo 10%</td></tr><tr><td>- Mancha</td><td>Máximo 10%</td></tr><tr><td>- Russet</td><td>Máximo 10%</td></tr><tr><td>- Acorchamiento</td><td>Máximo 10%</td></tr><tr><td>- Deformación</td><td>Máximo 10%</td></tr><tr><td>Subtotal acumulado</td><td>Máximo 10%</td></tr></table>	- Herida seca	Máximo 10%	- Mancha	Máximo 10%	- Russet	Máximo 10%	- Acorchamiento	Máximo 10%	- Deformación	Máximo 10%	Subtotal acumulado	Máximo 10%	
- Herida seca	Máximo 10%													
- Mancha	Máximo 10%													
- Russet	Máximo 10%													
- Acorchamiento	Máximo 10%													
- Deformación	Máximo 10%													
Subtotal acumulado	Máximo 10%													

Versión 07

GOBIERNO REGIONAL LAMBAYEQUE  
ALCALDE MUNICIPAL, MUNICIPIO DE LA PAZ  
SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N°03-2024-GR  
LAMB/DEC- PRIMERA CONVOCATORIA  
N° 0002388

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
Tolerancias de Defectos Mayores.	Los defectos se expresan en porcentaje de unidades defectuosas.	
- Herida húmeda	Máximo 5%	
- Escaldado	Máximo 1%	
- Daño por el sol	Máximo 5%	
- Magalladuras	Máximo 5%	
- Biter Pit	Máximo 1%	
	Máximo 10%	
- Corazón acuoso	* Si se presenta corazón acuoso durante la inspección se debe ampliar la muestra a 100 frutos de los cuales deben ser partidos en forma transversal. De esta nueva muestra se contabilizan los frutos que presentan el daño considerado severo.	
- Deshidratación	Máximo 5%	
- Parcasamiento	Máximo 1%	
- Pudrición	Máximo 1%	
Subtotal acumulado defectos mayores	Máximo 5%	
Total defectos acumulados	Máximo 10%	
	La suma de los subtotales acumulados no debe superar al total acumulado.	
INOCUIDAD	Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria - SENASA, autoridad nacional competente.	Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificaciones.

Presición 1: Ninguna.

2.2. Envase y/o embalaje

Los envases de la manzana Delfina categoría I deben ser de primer uso y garantizar la protección del producto durante el transporte y almacenamiento; las frutas deben ser acondicionadas de la manera que permitan protegerlas, empacadas y bien presentadas, según indica el numeral 8.2 de la NTP 011.002.2014 (revisada el 2019), así como los envases deben estar debidamente etiquetados en la forma Coder CXC 44-1885 (2004) CÓDIGO DE PRÁCTICAS PARA EL ENVASADO Y TRANSPORTE DE FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS.

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

2.3. Rotulado

El rotulado de la manzana Delfina categoría I, además de cumplir con lo establecido en la NTP 209.038.2019 ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado de alimentos preenvasados. 8ª Edición y la norma Coder CXC 1-1885 (2016) NORMA GENERAL PARA EL ETIQUETADO DE LOS ALIMENTOS PREENVASADOS, debe inscribirse en idioma castellano, pudiendo llevar inscripciones en otros idiomas siempre que no aparezcan en forma destacada y contener la siguiente información, según el numeral 6.1 de la NTP 011.002.2014 (revisada el 2019):

- nombre del producto;

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

Versión 07

GOBIERNO REGIONAL LAMBAYEQUE  
ALCALDE MUNICIPAL, MUNICIPIO DE LA PAZ  
SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N°03-2024-GR  
LAMB/DEC- PRIMERA CONVOCATORIA  
N° 0002388



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

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

2.4. Inserto

No aplica.

Precisión 4: No aplica.

  
AUTORIZADA  
CMT: 0002348

  
AUTORIZADA  
CMT: 0002348

FICHA TÉCNICA  
APROBADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

Denominación del bien : MARACUYÁ CATEGORÍA EXTRA  
Denominación técnica : MARACUYÁ CATEGORÍA EXTRA  
Unidad de medida : KILOGRAMO  
Descripción general : La maracuyá (*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 extra debe presentar las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD	<ul style="list-style-type: none"><li>- Estar enteras.</li><li>- Presentar una apariencia fresca.</li><li>- Ser de consistencia firme.</li><li>- Estar sanas, y exentas de podredumbre o deterioro que hagan que no sean aptas para el consumo.</li><li>- Estar limpias y exentas de cualquier materia extraña visible.</li><li>- Estar prácticamente exentas de plagas y daños causados por ellas, que afecten al aspecto general del producto.</li><li>- Estar exentas de humedad externa anormal, salvo la condensación consiguiente a su remoción de una cámara frigorífica.</li><li>- Estar exentas de cualesquiera olores y/o sabores extraños.</li><li>- Estar dotadas de un tallo/pedúnculo que debe llegar hasta al primer nudo.</li><li>- Exentas de hendiduras.</li><li>- Exentas de grietas.</li></ul>	NTP-CODEX CXS 316:2019 NORMA PARA LAS FRUTAS DE LA PASIÓN. 1ª Edición
Requisitos mínimos		
Grado de madurez	Coloración externa característica a. Las frutas deben ser de calidad superior y características de la variedad. b. No deben tener defectos, salvo defectos superficiales muy leves, siempre y cuando no afecten al aspecto general del producto, su calidad, estado de conservación y presentación en el envase.	
Categoría	Tolerancia: Se tolera el 5% en número o en peso de las maracuyás que no satisfagan los requisitos de esta categoría, pero satisfagan los de la categoría I de la norma de referencia.	

GOBIERNO REGIONAL LAMBAYQUE  
ALCALDÍA MUNICIPAL DE TACAY  
ALCALDÍA MUNICIPAL DE TACAY

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA														
Calibre (se determina por el peso del fruto)	<table><thead><tr><th>Código de calibre</th><th>Rango de peso (g)</th></tr></thead><tbody><tr><td>A</td><td>&gt;139</td></tr><tr><td>B</td><td>&gt;128 - 139</td></tr><tr><td>C</td><td>&gt;122 - 128</td></tr><tr><td>D</td><td>&gt;106 - 122</td></tr><tr><td>E</td><td>&gt;83 - 106</td></tr><tr><td>F</td><td>&gt;74 - 83</td></tr></tbody></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 <sup>1</sup> .	Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificaciones.														

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

#### 2.2. Envase y/o embalaje

La maracuyá categoría extra debe ser envasada tomando en consideración lo establecido en las normas Codex CXS 44-1985 (2004) CÓDIGO DE PRÁCTICAS PARA EL ENVASADO Y TRANSPORTE DE FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS Y CXS 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 316:2018.

Los materiales utilizados en el interior del envase deben ser nuevos, estar limpios y ser de calidad tal que evita 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 línea o pegamento no tóxico, según indica el numeral 5.2 de la NTP-CODEX CXS 316:2019.

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

#### 2.3. Rotulado

El rotulado de la maracuyá categoría extra debe cumplir con lo indicado en la norma Codex CXS 1-1985 (2018) NORMA GENERAL PARA EL ETIQUETADO DE LOS ALIMENTOS PREENVASADOS y las disposiciones especificadas en el numeral 8 de la NTP-CODEX CXS 316:2019, siguientes:

<sup>1</sup> Según artículo 10 del Reglamento del Decreto Legislativo N° 1085, Ley de Inocuidad de los Alimentos, aprobado mediante Decreto Supremo N° 034-2008-AG.

Versión 01

GOBIERNO REGIONAL LAMBAYEQUE  
SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N°03-2024-GR. LAMBOEC- PRIMERA CONVOCATORIA  
FOLIO 39 DE 40

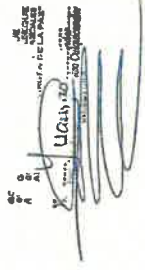
- nombre del producto, nombre de la variedad (facultativo);
- nombre, dirección legal del productor o asociación de productores, del acopiador y/o distribuidor cuando sea aplicable, código de identificación del productor (facultativo);
- país de origen, y facultativamente, nombre del lugar, distrito 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.

  
Firma de la entidad convocante  
CNP 10021818

  
Firma de la entidad convocante  
CNP 10021818

Versión 01

Página 3 de 3

FICHA TÉCNICA  
APROBADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN
- Denominación del bien : NARANJA VALENCIA CATEGORÍA III
  - Denominación técnica : NARANJA DEL GRUPO BLANCAS CATEGORÍA III
  - 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 III 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 III deben presentar las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD	Las frutas deben presentarse: <ul style="list-style-type: none"><li>- Enteras.</li><li>- Sanas, se excluyen los productos atacados por la podredumbre, u otras alteraciones que los hagan inapropiados para el consumo.</li><li>- Prácticamente exentas de magulladuras y/o empiles cicatrizadas por cortes en la cáscara.</li><li>- Prácticamente exentas de plagas.</li><li>- Exentas de daños causados por plagas y enfermedades que afecten la pulpa.</li><li>- Exentas de daños considerables y/o alteraciones externas causadas por ataque de plagas.</li><li>- Prácticamente exentas de daños causados por quemaduras de sol, heladas y/o bajas temperaturas.</li><li>- Limpias, prácticamente exentas de materias extrañas visibles.</li><li>- Exentas de humedad externa anormal, salvo la condensación consiguiente a su remoción de una cámara frigorífica.</li><li>- Exentas de olores y/o sabores extraños.</li><li>- Exentas de toda señal de desecación o deshidratación.</li></ul>	NTP 011.023:2014 CÍTRICOS. Mandarinas, tangelos, naranjas y toronjas. Requisitos. 2ª Edición
Apariencia		
Color	De acuerdo a la coloración, las frutas deben ser de la siguiente manera: <ul style="list-style-type: none"><li>- Pobremente coloreada: Cuando más del 35% de la fruta es de color verde; pero, no más del 25% de la fruta es de color verde oscuro.</li></ul>	

Versión 04

GOBIERNO REGIONAL DE LAMBAYQUE  
SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N°03 -2024-GR- LAMB/OEC- PRIMERA CO- CATORIA

Elaborado por: [Firma]  
Revisado por: [Firma]  
Aprobado por: [Firma]

MTI/0002346

CHP: 0002346

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA																										
Contenido de jugo (con relación al peso total del fruto)	Mínimo 33%	No está permitido el uso de sustancias químicas colorantes, aplicadas sobre la superficie de la fruta.																										
Tolerancia respecto a la granulación	Se aceptará hasta un 20% de fruta granulada.																											
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	Esta categoría incluye los cítricos que no pueden clasificarse en las categorías superiores, pero que están exentos de daños considerables.																											
Tolerancia respecto a la apariencia	En ningún caso los defectos deben afectar la pulpa del fruto.																											
Tamaño Calibres según el diámetro (ecuatorial)	<table><tr><th>Calibre</th><th>Diámetro en mm</th></tr><tr><td></td><td>Mínimo Máximo</td></tr><tr><td>Cal 11</td><td>58 61</td></tr><tr><td>Cal 10</td><td>60 63</td></tr><tr><td>Cal 9</td><td>62 65</td></tr><tr><td>Cal 8</td><td>64 68</td></tr><tr><td>Cal 7</td><td>67 71</td></tr><tr><td>Cal 6</td><td>70 74</td></tr><tr><td>Cal 5</td><td>73 78</td></tr><tr><td>Cal 4</td><td>77 82</td></tr><tr><td>Cal 3</td><td>81 88</td></tr><tr><td>Cal 2</td><td>84 90</td></tr><tr><td>Cal 1</td><td>87 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 88	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 88																											
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 cítricos que se ajusten al calibre inmediatamente inferior o superior al mencionado en el envase o en los documentos de transporte.																											
Homogeneidad	El contenido de cada envase debe ser homogéneo y estar constituido únicamente por cítricos del mismo origen, variedad, calidad, calibre y que presenten un mismo grado de desarrollo y madurez. La parte visible del contenido del envase o lote debe ser representativa del conjunto, no se exige																											

Versión 04

GOBIERNO REGIONAL DE LAMBAYQUE  
SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N°03 -2024-GR- LAMB/OEC- PRIMERA CONVOCATORIA

Elaborado por: [Firma]  
Revisado por: [Firma]  
Aprobado por: [Firma]

MTI/0002346

CHP: 0002346



CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
	homogeneidad de tamaño, color, ni del grado de madurez. Los cítricos podrán presentarse alineados en calibres regulares de acuerdo a las escalas de calibrado, tanto en mitades como en cuartos abiertos. Cuando se desifique y vameo según el diámetro, debe ser necesario que la diferencia máxima de diámetro entre las frutas correspondientes a tres calibres sucesivos de la escala de calibrado.	
INOCUIDAD	Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria - SENASA, autoridad nacional competente <sup>1</sup> .	Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias.

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

## 2.2. Envase y/o embalaje

La naranja Valencía categoría III debe envasarse tomando en consideración lo establecido en la norma CXG 44-1985 (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 papetes 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 tubos se presenten envueltos en papel, éste debe ser nuevo, lino e inodoro y debe estar seco. Los envases deben estar exentos de materiales extraños. No obstante, se permitirá que lleven adherida una rama con, 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 protocolo 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 puedan 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);

<sup>1</sup> Según artículo 10 del Reglamento del Decreto Legislativo N° 1082, Ley de Inocuidad de los Alimentos, el Instituto Nacional de Sanidad, la autoridad nacional competente de la salud pública.

Dr. Víctor Manuel Rodríguez  
Lg. Víctor Manuel Rodríguez  
AUTENTICISTA  
CNP: 0005340

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 protocolo del contrato), una información que considere debe estar rotulada. La información adicional que se solicite no puede modificar las características del bien descrita en numeral 2.1 de la presente ficha técnica

## 2.4. Inserto

No aplica.

Precisión 4: No aplica.

Lg. Víctor Manuel Rodríguez  
AUTENTICISTA  
CNP: 0005340

Dr. Víctor Manuel Rodríguez  
Lg. Víctor Manuel Rodríguez  
AUTENTICISTA  
CNP: 0005340

FICHA TÉCNICA  
APROBADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN  
Denominación del bien : UVA ITALIA CATEGORÍA EXTRA  
Denominación técnica : UVA DE MESA ITALIA CATEGORÍA EXTRA  
Unidad de medida : KILOGRAMO  
Descripción general : La uva Italia es la variedad comercial de uva de mesa obtenida (por cultivar) de la especie *Vitis vinifera* L., de la familia Vitaceae, de color verde a amarillo que habrá de suministrarse fresca al consumidor, después de su acondicionamiento y envasado.
2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN  
2.1. Del bien  
La uva Italia categoría extra debe contar con racimos y granos sanos y exentos de podredumbre o deterioro, que no sean aptos para el consumo; limpios, prácticamente exentos de cualquier materia extraña visible, de plagas y de daños causados por plagas que afecten el aspecto general del producto; exentos de humedad externa anormal (salvo condensación consiguiente a su racimación de una cámara frigorífica), de cualquier olor y/o sabores extraños, prácticamente exentos de daños causados por temperaturas bajas y altas; además, los granos de uva deben estar enteros, bien formados y normalmente desarrollados, según indica el numeral 4.1 de la NTP 011.012:2021.  
La uva Italia categoría extra debe estar suficientemente desarrollada y mostrar un grado de madurez satisfactorio de acuerdo con la variedad; su desarrollo y condición deben ser tales que les permitan soportar el transporte, manipulación y llegar en estado satisfactorio al lugar de destino, según se indica en los numerales 4.1.1 y 4.1.2 de la NTP 011.012:2021.  
La uva Italia categoría extra debe presentar las siguientes características:

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

Tolerancia: Se admite hasta un 10% de bayas de menor calibre¹.

GOBIERNO REGIONAL DE LAMBAYQUE  
SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N°03 -2024-GR. LAMB/OEC- PRIMERA CC. CATORIA  
Versión 04

Ver Anexo B de la NTP 011.012:2021.  
Página 1 de 4  
CHP: 000-2021

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

GOBIERNO REGIONAL DE LAMBAYQUE  
SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N°03 -2024-GR. LAMB/OEC- PRIMERA CONVOCATORIA  
Versión 04

Ver Anexo B de la NTP 011.012:2021.  
Página 2 de 4  
CHP: 000-2021

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

**Preselección 1:** La entidad convocante deberá precisar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeras 2 y/o proforma del contrato) el calibre de la uva Italia categoría extra requerida de acuerdo a lo establecido en la presente Ficha Técnica; por ejemplo: uva Italia categoría extra de calibre XL.

## 2.2. Envase y/o embalaje

**2.2. Envase y/o embalaje**  
La vida útila categoría extra debe ser envasada tomando en consideración lo establecido en la norma Codex CXG 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, según indica el numeral 6.2 de la NTP 011.012:2021:

Los materiales utilizados en el interior del envase deben ser de primer uso (esto incluye el material recubierto de calidad alimentaria), estar limpios y ser de calidad tal que evita cualquier daño externo o interno al producto. Se permite el uso de impresiones en las maderas de empaque, siempre y cuando no contengan sustancias tóxicas; para el caso de la uva Italia categori<sup>1</sup>e extra los racimos deben estar empacados en una sola caja, según indica el numeral 6.2 de la NTP 011:2021.

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

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

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

## 23.

**Rotulado**  
El rotulado de la uva Italia categoría extra debe cumplir con lo indicado en la NTP 209.038:2019 ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado de alimentos preenvasados. 8ª Edición y las disposiciones especificadas en el numeral 7 de la NTP 011.012:2021:

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

2 Según artículo 10 del Reglamento del Decreto Legislativo N° 1082, Ley de Promoción de los Recursos, aprobado mediante Decreto Supremo N° 034-2008-AG.

Versión 04  
 ORGANISMO REGIONAL LANPRAYEQUE  
 ORGANIZACIÓN REGIONAL DE FORTALECIMIENTO

Nº REGIONAL LAMRAYQUE  
OFICINA REGIONAL DE PROTECCIÓN SOCIAL  
ALDÍA INFANTIL "VIRGEN DE LA PAZ"  
Buenos Aires

[Signature]

Quindío

LIEBOWITZ, ROSE GARCIA  
 MULTIPLE  
 CNP: 0002308

**Previsión 3:** La entidad convocante deberá indicar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 2 y/o proforma del contrato), otra información que considere debe 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.A. Inserto  
No aplica.**

**Præclation 4: No aplica.**

**Elisbeth Rojas Garcia**  
AUTENTICACIÓN  
CIB: 606248

*[Handwritten signature]*

**Version 04**

Página 4 de 4



FICHA TÉCNICA  
APROBADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN
- Denominación del bien : SANDÍA CATEGORÍA PRIMERA
- Unidad de medida : KILOGRAMO
- Descripción general : Es el fruto no climático de forma elipsoidal u oblonga, de tamaño variable, de corteza verde o verdeada 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 *Citrullus vulgaris*.
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 6.1 de la NTP 011.017:2015.

Las sandías categoría primera deben presentar las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD	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. 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:	
Cualificación	<ul style="list-style-type: none"><li>- Defectos en forma.</li><li>- Ligeros defectos en el color de la cáscara, una coloración pálida de la sandía que ha estado en contacto con el suelo durante el período de crecimiento no es considerado como un defecto.</li><li>- Grietas superficiales clasificadas.</li><li>- Defectos en la cáscara debido al roce o la manipulación.</li><li>- Laves irregulares o moretones.</li></ul>	NTP 011.017:2015 FRUTAS FRESCAS. Requisitos. 2ª Edición
Tolerancia de Calidad	Se permite una tolerancia total del 10%, en número o en peso, de sandías que no cumplen con los requerimientos de esta categoría ni los requisitos mínimos. Dentro de esta tolerancia, no más de 2% de productos afectados por pudrición.	

GOBIERNO REGIONAL LAMBAYEQUE  
OFICINA REGIONAL DE PROGRAMAS SOCIALES  
ALCALDÍA MUNICIPAL DE TACABAY  
DIRECCIÓN

Versión 08

GNP 0002281 - Página 1 de 3

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 8 kg. La uniformidad en peso no es obligatoria en aquellas sandías que se transportan a granel.	
Tolerancia de Tamaño	Es permitida una tolerancia total de 10%, en número o en peso, de sandías que no cumplen los requisitos de calibre.	
INOCUIDAD	Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria -- SENASA, autoridad nacional competente <sup>1</sup>	Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado por Decreto Supremo Nº 004-2011-AG, y sus modificatorias.

1 Según artículo 10 del Reglamento del Decreto Legislativo Nº 1082 Ley de Inocuidad de los Alimentos, aprobado mediante Decreto Supremo Nº 034-2008-AG.

2.2. Envase y/o empaque

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 6.1.1 y 6.1.2 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 6.1.4 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 6.1.3 de la NTP 011.017:2015.

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 CXC 1-1885 (2016) 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 Nº 1082 Ley de Inocuidad de los Alimentos, aprobado mediante Decreto Supremo Nº 034-2008-AG.

Versión 08

GNP 0002281 - Página 2 de 3

GOBIERNO REGIONAL LAMBAYEQUE  
OFICINA REGIONAL DE PROGRAMAS SOCIALES  
ALCALDÍA MUNICIPAL DE TACABAY  
DIRECCIÓN

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 protoma 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.

GOBIERNO REGIONAL LAMBAYEQUE  
SECRETARÍA REGIONAL DE ECONOMÍA Y FISCALÍA  
SUBSECRETARÍA DE LICITACIONES  
Firma: Gladys Rojas García  
CNP: 0002388

Firma: Gladys Rojas García  
CNP: 0002388

FICHA TÉCNICA  
APROBADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN
- Denominación del bien : GRANADILLA CATEGORÍA EXTRA
  - Denominación técnica : GRANADILLA CATEGORÍA EXTRA
  - Unidad de medida : KILOGRAMO
  - Descripción general : La granadilla (*Passiflora ligularis* Juss.) es la fruta obtenida de la familia Passifloraceae, que se suministran frescas al consumidor, después de su preparación y envasado.

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN
- 2.1. Del bien

La granadilla categoría extra debe presentar las siguientes características:

CALIDAD	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
Requisitos mínimos	<ul style="list-style-type: none"><li>- Estar enteras.</li><li>- Presentar una apariencia fresca.</li><li>- Ser de consistencia firme.</li><li>- Estar sanas, y exentas de podredumbre o deterioro que hagan que no sean aptas para el consumo.</li><li>- Estar limpias y exentas de cualquier materia extraña visible.</li><li>- Estar prácticamente exentas de pliegas y daños causados por ellas, que afecten el aspecto general del producto.</li><li>- Estar exentas de humedad externa anormal, salvo la condensación consiguiente a su remoción de una cámara frigorífica.</li><li>- Estar exentas de cualesquiera olores y/o sabores extraños.</li><li>- Estar dotadas de un tallo/pedúnculo que debe llegar hasta el primer nudo.</li><li>- Exentas de hundimientos.</li><li>- Exentas de grietas.</li></ul>	NTP-CODEX CXS 316:2019 NORMA PARA LAS FRUTAS DE LA PASIÓN, 1ª Edición
Grado de madurez	Coloración externa característica a. Las frutas deben ser de calidad superior y características de la variedad. b. No deben tener defectos, salvo defectos superficiales muy leves, siempre y cuando no afecten al aspecto general del producto, su calidad, estado de conservación y presentación en el envase.	
Categoría	Tolerancia: Se tolera el 5% en número o en peso de las granadillas que no satisfagan los requisitos de esta categoría, pero satisfagan los de la categoría 1 de la norma de la referencia.	

GOBIERNO REGIONAL LAMBAYEQUE  
SECRETARÍA REGIONAL DE ECONOMÍA Y FISCALÍA  
SUBSECRETARÍA DE LICITACIONES

Firma: Gladys Rojas García  
CNP: 0002388

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA														
Calibre (se determina por el peso del fruto)	<table><thead><tr><th>Código de calibre</th><th>Rango de peso (g)</th></tr></thead><tbody><tr><td>A</td><td>&gt;139</td></tr><tr><td>B</td><td>&gt;128 – 139</td></tr><tr><td>C</td><td>&gt;122 – 128</td></tr><tr><td>D</td><td>&gt;108 - 122</td></tr><tr><td>E</td><td>&gt;83 - 108</td></tr><tr><td>F</td><td>&gt;74 - 83</td></tr></tbody></table>	Código de calibre	Rango de peso (g)	A	>139	B	>128 – 139	C	>122 – 128	D	>108 - 122	E	>83 - 108	F	>74 - 83	
Código de calibre	Rango de peso (g)															
A	>139															
B	>128 – 139															
C	>122 – 128															
D	>108 - 122															
E	>83 - 108															
F	>74 - 83															
Tolerancia de calibre	El 10%, en número o en peso, del calibre inmediatamente inferior y/o superior al indicado en el envase. El contenido de cada envase debe ser homogéneo y estar constituido únicamente por granadilla del mismo origen, variedad, calidad, color y calibre. La parte visible del contenido del envase debe ser representativa de todo el contenido.															
Homogeneidad																
INOCUIDAD	Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, autoridad nacional competente.	Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias.														

Preclación 1: La entidad convocante deberá precisar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 3.2 y/o proforma del contrato), el calibre de las granadillas que desea adquirir, de acuerdo a lo establecido en la NTP – CODEX CXS 316:2018. Por ejemplo: granadilla categoría extra – calibre por paso D.

#### 2.2. Envases y/o embalaje

La granadilla categoría extra debe ser envasada tomando en consideración lo establecido en las normas Codex CXS 44-1985 (2004) CÓDIGO DE PRÁCTICAS PARA EL ENVASADO Y TRANSPORTE DE FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS Y CXS 53-2003 (2017) CÓDIGO DE PRÁCTICAS DE HIGIENE PARA LAS FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS. Asimismo, debe ser envasado de tal manera que el producto quede debidamente protegido, según el numeral 5.2 de la NTP-CODEX CXS 316:2018.

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 316:2018.

Preclación 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 postres.

#### 2.3. Rotulado

El rotulado de la granadilla categoría extra debe cumplir con lo indicado en la norma Codex CXS 1-1985 (2016) 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);

<sup>1</sup> Según artículo 10 del Reglamento del Decreto Legislativo N° 1082, Ley de Inocuidad de los Alimentos, aprobado mediante Decreto Supremo N° 034-2008-AG.

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

Preclación 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 descritos en numeral 2.1 de la presente ficha técnica.

#### 2.4. Inserto

No aplica.

Preclación 4: No aplica.

  
Lic. Gladys Rojas García  
NUTRICIONISTA  
CNP: 0002388

  
Lic. Gladys Rojas García  
NUTRICIONISTA  
CNP: 0002388





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 material y olor extraño, 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 209.028:2019 ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado de alimentos preservados. 3ª 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.

GOBIERNO REGIONAL LAMBAYQUE  
ALCALDE  
ALFONSO TORO  
SECRETARÍA REGIONAL DE LA PAZ  
CALLE 100 N° 123  
CERREJO DE LA PAZ  
CERREJO DE LA PAZ

GOBIERNO REGIONAL LAMBAYQUE  
ALCALDE  
LILY ROSA ROSA GARCIA  
SECRETARÍA REGIONAL DE LA PAZ  
CALLE 100 N° 123  
CERREJO DE LA PAZ  
CERREJO DE LA PAZ

**FICHA TÉCNICA  
APROBADA**

**1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN**

Denominación del bien : FRESA CALIDAD PRIMERA  
Denominación técnica : FRESA CALIDAD PRIMERA  
Unidad de medida : KILOGRAMO  
Descripción general : La fresa es una fruta producida por los híbridos originarios de los cruces de las especies *Fragaria virginiana* y *Fragaria chiloensis*.

**2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN**

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

Las fresas calidad primera deben presentar las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
<b>CALIDAD</b>		
Forma	Típica	
Pulpa	Suculenta y carnosa	
Pedúnculo	Presente	
Color	Típico	
	<b>Rango de tamaño</b>	<b>Diámetro (m)</b>
		44 o más
		38 – 44
		32 – 36
		26 – 32
Tamaño (diámetro o calibre)		
<b>Tolerancia de tamaño</b>	Máximo el 10% de frutas de rango inmediato inferior al indicado.	NTP 011.011:1975 (revisada el 2019)
<b>Defectos de pudrición</b>	Se tolera 1% de frutas con indicios de pudrición.	FRUTAS FRESCAS. Requisitos. 1ª Edición
<b>Defectos de pérdida cuajada</b>	Se tolera hasta 5% en peso o número de frutas con megueladuras ligeras.	
<b>Alteraciones y sustancias extrañas</b>	Las frutas deben estar: - Libres de toda humedad externa. - Exentas de olores y sabores extraños. - Libres de impurezas y cuerpos extraños. - Exentas de síntomas de deshidratación.	
<b>Uniformidad</b>	El contenido de cada envase debe pertenecer al rango de tamaño declarado con las tolerancias indicadas.	
<b>INOCUIDAD</b>	Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria	Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG modificatorias

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
- SENASA, autoridad nacional competente <sup>1</sup>	autoridad nacional competente	autoridad nacional competente

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

**2.2. Envase y/o embalaje**  
Las fresas categoría primera deben ser envasadas según lo establecido en las normas Codex CXC 1-1989 (2020) PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS Y CXC 44-1985 (2004) CÓDIGO DE PRÁCTICAS PARA EL ENVASADO Y TRANSPORTE DE FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS y según lo indicado en los numerales 7.1 y 7.2 de la NTP 011.011:1975 (revisada el 2019), de tal manera que queden protegidas, ventiladas y bien presentadas.

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

**2.3. Rotulado**  
El rotulado de los envases de la fresa calidad primera debe cumplir con los requisitos de la NTP 209.038:2018 ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado de alimentos preenvasados. 8ª Edición, y las disposiciones especificadas en el numeral 7.3 de la NTP 011.011:1975 (revisada el 2019) siguientes:

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

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

**2.4. Inserto**  
No aplica.

**Precisión 4:** No aplica.

GOBIERNO REGIONAL LAMBAYEQUE  
ALCALDE MUNICIPAL  
Luis Carlos Cárdenas  
Luis Carlos Cárdenas  
Luis Carlos Cárdenas

Lic. Dignor Rojas García  
N°002398  
CNP: 002398

<sup>1</sup> Según artículo 10 del Reglamento del Decreto Legislativo N° 1002, Ley de Incidencia de los Alimentos, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2008-PA.

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 *Brassica oleracea* var. *Sabauda* L.

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

**2.1. Del bien**  
La col (sinónimo de repollo)<sup>1</sup> crespita calidad primera debe presentarse limpia y fresca, pertenecer 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 crespita calidad primera debe presentar las siguientes características:

La presente cataloga primera debe presentar las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA						
<b>CALIDAD</b>								
Color	Típico del cultivar							
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.	NTP 011.108:1974 (revisada el 2018) HORTALIZAS. Col Crespita. 1ª Edición y su Corrigenda Técnica NTP 011.108:1974 (revisada el 2018)CT 1:2019 HORTALIZAS. Col crespita. CORRIGENDA TÉCNICA 1. 1ª Edición						
Factores de calidad								
Tamaño (relación diámetro/peso)	<table border="1"> <thead> <tr> <th>Tamaño</th> <th>Relación diámetro/peso</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>A</td> <td>Más de 31 cm; más de 8 000 g</td> </tr> <tr> <td>B</td> <td>Más de 23 cm a 31 cm; más de 3 995 g a 8 000 g</td> </tr> </tbody> </table>	Tamaño	Relación diámetro/peso	A	Más de 31 cm; más de 8 000 g	B	Más de 23 cm a 31 cm; más de 3 995 g a 8 000 g	
Tamaño	Relación diámetro/peso							
A	Más de 31 cm; más de 8 000 g							
B	Más de 23 cm a 31 cm; más de 3 995 g a 8 000 g							
Consistencia Tolerancia	Tolerancia: 10% de colas de calidad inmediata inferior.							
Longitud del tocón	<p>5% de cabezas blandas</p> <p>4 cm</p> <p>Tolerancia: 5% de colas 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>							

<sup>1</sup> Según la Real Academia de la Lengua Española, el sinónimo de repollo es col. Fuente: Real Academia de la Lengua Española. Versión 08



CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
N° de hojas cobertoras	Tolerancia: máximo 5% de coles de calidad segunda 6 - 10 (± 2)	
Comeduras de hojas producidas por gusano medidor ( <i>Pseudaugulus</i> s.p.)	Tolerancia: Máximo 2% de coles con perforaciones solamente en las hojas cobertoras, en número y área variables (no limitantes).	
Difectos entomológicos (plagas)	Decoloración, pudrición, Fungitis, pringidos, plegados ( <i>Brevipalpus brassicae</i> ) Tolerancia: Máximo 5% de coles con colonias presentes solamente en las hojas cobertoras, comprendiendo un área de hasta 10 cm de diámetro, observable a la decoloración, plegado o presencia (no siempre) de fungos.	
Perforaciones producidas por colecciones de gusanos ( <i>Modiolus</i> )	Tolerancia: Máximo 1% de coles con perforaciones en las hojas cobertoras, comprendiendo un área de hasta 3 cm de diámetro. Localización: Parte inferior de la cabeza.	
Pudrición húmeda (producida por <i>Escherichia coli</i> )	Tolerancia: Máximo 1% de coles con ataque localizado en el tallo o en la base (pudrición) de las hojas cobertoras, el que se manifiesta en el tallo 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 máxima de 3 cm de diámetro. Es necesario precisar que la cabeza en sí no es afectada, pudiendo eliminarse las partes afectadas (tallo y hojas cobertoras) mediante remoción.	
Difectos fitopatológicos	Tolerancia: Máximo 1% de coles con ataque localizado en las hojas cobertoras y/o en las hojas superficiales de la cabeza en sí, estando dicho ataque en una etapa inicial, observándose los signos de hongo (micelio, que forma una ligera eflorescencia blanco plomiza), en un área (única y acumulativa), de máximo 5 cm de diámetro.	
Manchas (producida por <i>Mildiu</i> )	Tolerancia: Máximo 4%	
Defectos comerciales	Cabeza reventada Cabeza magullada Tolerancia: Máximo 5%	

Versión 08  
GOBIERNO REGIONAL LAMBAYEQUE  
ALCALDE MUNICIPAL  
MUNICIPIO DE LA PAZ  
Luzmila  
CNP: 000388  
Página 2 de 3

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

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

**2.2 Envase y/o empaque**  
La col cresa calidad primera debe ser envasada tomando en consideración lo establecido en las Normas Codex: CXG 1-1999 (2020) PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS, CXG 53-2003 (2017) CÓDIGO DE PRÁCTICAS DE HIGIENE PARA LAS FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS Y CXG 44-1996 (2004) CÓDIGO DE PRÁCTICAS PARA EL ENVASADO Y TRANSPORTE DE FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS.

La col cresa calidad primera debe ser acondicionada de tal manera que quede protegida, ventilada y bien presentada, según indica el numeral 8.1 de la NTP 011.108:1974 (revisada el 2018) y su Contingencia Técnica.

**Preclación 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 poslores.

**2.3 Rotulado**  
El rotulado de la col cresa calidad primera debe cumplir con lo indicado en la NTP 209.036:2018 ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado de alimentos preenvasados. 8ª Edición y las disposiciones especificadas en el numeral 8.3 de la NTP 011.108:1974 (revisada el 2018) y su Contingencia 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.

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

**2.4 Inseto**  
No aplica.  
**Preclación 4:** No aplica.

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

Versión 08  
GOBIERNO REGIONAL LAMBAYEQUE  
ALCALDE MUNICIPAL  
MUNICIPIO DE LA PAZ  
Luzmila  
CNP: 000388  
Página 3 de 3

FICHA TÉCNICA  
APROBADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN
- Denominación del bien : PALTA FUERTE CATEGORÍA EXTRA
  - Denominación técnica : PALTA FUERTE CATEGORÍA EXTRA
  - Unidad de medida : KILOGRAMO
  - Descripción general : La palta es un fruto proveniente de la especie *Persea americana* Mill, de la familia de las Lauraceae.

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN
- 2.1. Del bien
- La palta fuerte categoría extra 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 palta 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 extra debe presentar las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD	Las palta de categoría extra contenidas en un mismo envase deben: <ul style="list-style-type: none"><li>- Estar enteras.</li><li>- Estar sanas, deben excluirse los productos afectados por podredumbre o deterioro que haga que no sean aptos para el consumo humano.</li><li>- Estar limpias y exentas de cualquier materia extraña visible.</li><li>- Estar prácticamente exentas de plagas que afecten el aspecto general del producto.</li><li>- Estar prácticamente exentas de daños causados por plagas.</li><li>- Estar exentas de humedad externa anormal, salvo la condensación consiguiente a su remoción de una cámara frigorífica.</li><li>- Estar exentas de cualquier olor y/o sabores extraños.</li><li>- Estar exentas de daños causados por bajas y/o altas temperaturas.</li><li>- 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.</li></ul>	NTP 011.018:2019 PALTA. Requisitos. 8ª Edición
Homogeneidad	Las palta maduras no deben tener sabor amargo. El contenido de cada envase debe ser homogéneo y estar constituido únicamente por palta del mismo origen.	

Versión 05

GOBIERNO REGIONAL LAMBAYEQUE  
ALCALDE MUNICIPAL  
ALFONSO LUIS MORALES NOVA  
NUTRICIONISTA  
CNP: 0002348

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
	variedad, calidad y calibre. La parte visible del contenido del envase debe ser representativa de todo el contenido. Las palta de esta categoría deben ser de calidad superior. Deben ser de aspecto característico de la variedad. No deben tener defectos, salvo defectos superficiales muy leves, siempre y cuando no afecten el aspecto general del producto, su calidad, estado de conservación presentación en el envase. Debe presentar pedúnculo y estar intacto. El 5% en número o peso, de las palta que no satisfagan los requisitos de esta categoría, pero satisfagan los de la categoría I, o en su defecto, que no superen las tolerancias establecidas para esta última.	
Categoría		
Tolerancias de calidad por su aspecto externo		
Tolerancias sobre daños y defectos menores		
Los valores se expresan en porcentaje de unidades defectuosas en número		
- Manchas	Máximo 5%	
- Decoloración	Máximo 5%	
- Rameado, rozadura o raspado	Máximo 5%	
- Daños por insectos (que no involucre la condición del fruto, afectando solo superficialmente en la piel)	Máximo 5%	
- Desórdenes fisiológicos (tales como: manchas mecánicas o fisiológicas)	Máximo 1%	
- Cambio de color	Máximo 5%	
- Herida cicatrizada	0%	
- Contaminantes menores: fumigante, cal, pintura blanca	Máximo 5%	
Subtotal de defectos menores	Máximo 5%	
Tolerancias sobre daños y defectos mayores		
Los valores se expresan en porcentaje de unidades defectuosas en número.		
- Ausencia de pedúnculo (se considera defecto grave cuando afecta la piel en forma de herida)	0%	
- Mutiladura o golpe	0%	
- Daños por heladas	0%	
- Quemadura de sol	0%	
- Pudrición	0%	
- Herida abierta	0%	
- Contaminantes mayores: excreta de aves	0%	
Subtotal de defectos mayores	0%	
Total de defectos acumulados	Máximo 5%	

GOBIERNO REGIONAL LAMBAYEQUE  
ALCALDE MUNICIPAL  
ALFONSO LUIS MORALES NOVA  
NUTRICIONISTA  
CNP: 0002348

Versión 05

GOBIERNO REGIONAL LAMBAYEQUE  
ALCALDE MUNICIPAL  
ALFONSO LUIS MORALES NOVA  
NUTRICIONISTA  
CNP: 0002348

Página 2 de 4

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN		REFERENCIA
	Código por calibre	Peso (en gramos)	
Calibre (tamaño)	2	>1220	CXS 197-1995 (2013) NORMA PARA EL AGUACATE
	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 - 167	
Tolerancias de calibre	28	134 - 147	
	30	123 - 137	
El 10% en peso de las paltas que corresponden 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.		Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias.

**2.2. Envase y/o embalaje**  
La paltta fuerte categoría extra debe ser envasada tomando en consideración lo establecido en la norma Codex CXC 44-1985 (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.

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 deben estar exentos de cualquier materia y olor extraños, según indica el numeral 8.2.1 de la NTP 011.018:2019.

**2.3. Rotulado**  
Los envases de la paltta fuerte categoría extra, 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, marcas 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.

**2.4. Inseto**  
No aplica.

**2.5. No aplica.**

**2.6. No aplica.**

**2.7. No aplica.**

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 paltta fuerte categoría extra, 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, marcas 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.

**2.4. Inseto**  
No aplica.

**2.5. No aplica.**

**2.6. No aplica.**

**2.7. No aplica.**

GOBIERNO REGIONAL DE LAMBAYEQUE  
SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N°03 - 2024-GR. LAMBOEC- PRIMERA CONVOCATORIA



## 1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

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

## 2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

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

El contenido de cada unidad de empaque debe ser homogéneo y estar compuesto únicamente por anejas frescas de la misma variedad, grado, color y calibre. La parte visible del contenido del empaque debe ser representativa del conjunto, según la indicado en el numeral 8.1.3 de la NTP 011.706:2016.

**Y debe presentar las siguientes características:**

CARACTERÍSTICA		REFERENCIA								
CALIDAD										
Consistencia	Granos firmes y consistentes, no harinosos.									
Llenado de valvas	100% llenado de valvas.									
Color de vaina y granos	Verde brillante (claro u oscuro, según variedad).									
Tamaño del grano	<table><tr><th>Tamaño</th><th>Diámetro exterior del grano</th></tr><tr><td>Pequeño</td><td>Entre 7.1 mm y 8.7 mm</td></tr><tr><td>Mediano</td><td>Entre 8.7 mm y 10.3 mm</td></tr><tr><td>Grande</td><td>Mayor a 10.3 mm</td></tr></table>	Tamaño	Diámetro exterior del grano	Pequeño	Entre 7.1 mm y 8.7 mm	Mediano	Entre 8.7 mm y 10.3 mm	Grande	Mayor a 10.3 mm	NTP 011-106-2016 HORTALIZAS. Ajovalva verde. Regulitosa. 2ª Edición
Tamaño	Diámetro exterior del grano									
Pequeño	Entre 7.1 mm y 8.7 mm									
Mediano	Entre 8.7 mm y 10.3 mm									
Grande	Mayor a 10.3 mm									
Sanidad	Daños serios: indica de pudrición	No se tolera indicio de pudrición.								
	Daños leves: manchas, ligeros, heridas cicatrizadas	No se tolera valvas con defectos.								
INOCUIDAD	Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria - SENASA, autoridad nacional competente¹.  Reglamento de Inocuidad Alimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo Nº 004-2011-AG y sus modificaciones									

Según artículo 10 del Reglamento del Decreto Legislativo N° 082, Ley de Invalidez de los Afiliados, aprobado mediante Decreto Supremo N° 034-2008-AG, el personal de la Corporación de Tecnología Pública, en el caso de la UAMI, se encuentra sujeta a la Ley de Invalidez de los Afiliados.

**Preclación 1:** La entidad convocante deberá precisar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 3.2 y/o proforma del contrato) el tamaño de las arvejas verdes, de acuerdo a lo establecido en la norma NTP 011.108.2016, por ejemplo: Arveja verde categoría extra - tamaño grande.

## 2.2. Envase y/o embalaje

Las veintidós arvejas verdes categoría extra deben ser envasadas tomando en consideración lo establecido en las normas CXC 1-1988 (2020) PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS Y CXC 44-1986 (2004) CÓDIGO DE PRÁCTICAS PARA EL ENVASADO Y TRANSPORTE DE FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS. Asimismo, deben ser acondicionadas de tal manera que queden protegidas, vertedizas y bien presentadas, según lo indicado en el numeral 8.1.1 de la NTP 011-106:2016.

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

## Precisión 2: La e

comprender las características del envase tales como: material, peso, tipo de cerrado, siempre que se haya verificado que estas características aseguren la pluralidad de postores.

### 2.3. Rotulado

El rotulado se debe efectuar de acuerdo con lo establecido en la norma Codex CXS 1-1985 (2018) NORMA GENERAL PARA EL ETIQUETADO DE LOS ALIMENTOS PREENVASADOS y las disposiciones especificadas en el numeral 8.2 de la NTP 011.108-2016, conteniendo las siguientes indicaciones:

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

### Precisión 3: La e

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.**

GOBIERNO REGIONAL LAMBAVEQUE  
DISTRITO DE TACAYAMAYO  
CANTON DE TACAYAMAYO  
CALLE DE LA PAZ

**Dr. Carlos Rojas García**  
NUTRICIONISTA  
CNP: 0003394



- 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 solicita 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.

  
AUTENTICIDAD  
CNP: 0002248

GOBIERNO REGIONAL LAMBAYEQUE  
SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N°03-2024-GR. LAMBOEC- PRIMERA CONVOCATORIA  
AUTENTICIDAD  
CNP: 0002248

FICHA TÉCNICA  
APROBADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN
- Denominación del bien : YUCA CATEGORÍA I  
Denominación técnica : YUCA / MANDIOCA CATEGORÍA I  
Unidad de medida : KILOGRAMO  
Descripción general : La Yuca (Mandioca), variedad comercial dulce, es la raíz obtenida de *Manihot esculenta* Crantz, de la familia de las Euphorbiaceae.
2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN
- 2.1. Del bien
- La yuca categoría I debe haber alcanzado un grado apropiado de desarrollo fisiológico, teniendo en cuenta las características de la variedad y la zona en que se produce. El desarrollo y condición de la yuca categoría I deben ser tales que le permitan soportar el transporte y la manipulación y llegar en estado satisfactorio al lugar de destino, según indica el numeral 2.1.1 de la NTP-CODEX STAN 238:2014 (revisada el 2019).

La yuca categoría I debe presentar las siguientes características:

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

GOBIERNO REGIONAL LAMBAYEQUE  
SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N°03-2024-GR. LAMBOEC- PRIMERA CONVOCATORIA  
AUTENTICIDAD  
CNP: 0002248

GOBIERNO REGIONAL LAMBAYEQUE  
SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N°03-2024-GR. LAMBOEC- PRIMERA CONVOCATORIA  
AUTENTICIDAD  
CNP: 0002248



CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA								
	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"><li>- Defectos leves de forma.</li><li>- Heridas o daños clarificados, siempre y cuando no superen el 5% de la superficie del producto.</li><li>- Raspaduras, siempre y cuando no superen el 10% de la superficie del producto.</li></ul> En ningún caso los defectos deben afectar a la pulpa del producto.									
	Tolerancia: El 10%, en número o en peso, de la yuca (marioca) que no satisfaga los requisitos de esta categoría pero satisfaga los de la Categoría II o, excepcionalmente, que no supere las tolerancias establecidas para esta última.									
Calibre	La yuca categoría I se clasifica en los siguientes calibres, de acuerdo al diámetro en la sección transversal más gruesa de la raíz, de acuerdo con el siguiente cuadro: <table border="1"><thead><tr><th>Calibre</th><th>Diámetro (cm)</th></tr></thead><tbody><tr><td>A</td><td>3.5 - 6.0</td></tr><tr><td>B</td><td>6.1 - 8.0</td></tr><tr><td>C</td><td>&gt; 8.0</td></tr></tbody></table> Tolerancia: El 10%, en número o en peso, de las yucas (mariocas) que correspondan al calibre inmediatamente superior y/o inferior al indicado en el envase.	Calibre	Diámetro (cm)	A	3.5 - 6.0	B	6.1 - 8.0	C	> 8.0	
Calibre	Diámetro (cm)									
A	3.5 - 6.0									
B	6.1 - 8.0									
C	> 8.0									
INOCUIDAD	Cumple con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria - SENASA, autoridad nacional competente.	Reglamento de inocuidad Alimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificaciones.								

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

2.2. Envase y/o empaque  
La yuca categoría I debe ser envasada según lo establecido en las normas Codex CXC 1-1989 (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° 1082, Ley de Inocuidad de los Alimentos, aprobado mediante Decreto Supremo N° 034-2009-AG.

Versión 07

GOBIERNO REGIONAL LAMBAYEQUE  
ALCALDE MUNICIPAL VIRGENTE JARAY  
AUTENTICADO  
CNP: 0002388

Dr. G. J. ROZES SUAREZ  
Página 2 de 3

El contenido de cada envase debe ser homogéneo en cuanto a la forma y estar constituido únicamente por yuca categoría I del mismo origen, variedad y/o tipo comercial y calibre. La parte visible del contenido del envase debe ser representativa de todo el contenido, según indica el numeral 6.1 de la NTP-CODEX STAN 238:2014 (revisada el 2019).

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

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

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

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

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

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

Dr. G. J. ROZES SUAREZ  
AUTENTICADO  
CNP: 0002388

GOBIERNO REGIONAL LAMBAYEQUE  
ALCALDE MUNICIPAL VIRGENTE JARAY  
AUTENTICADO  
CNP: 0002388

Versión 07

Página 3 de 3



FICHA TÉCNICA  
APROBADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN
  - Denominación del bien : LIMÓN CATEGORÍA I
  - Denominación técnica : LIMÓN SUTIL CATEGORÍA I
  - Unidad de medida : KILOGRAMO
  - Descripción general : Es el fruto procedente de cualquier variedad de la especie *Citrus aurantifolia* (Christmann) Swingle, de la familia de las Rutaceae. También llamado limón de cebiche y limón de pica.
2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN
  - 2.1. Del limón
    - 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:

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

Versión 04

CHP: 0002318

1 de 3

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA															
	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Defectos leves de la cáscara que ni superen 1 cm².</li> </ul> <p>En ningún caso los defectos deben afectar a la pulpa del fruto.</p> <p>Tolerancia: Diez por ciento, en número o en peso, de los limones que no satisfagan los requisitos de esta categoría, pero satisfagan los de la categoría II o, excepcionalmente, que no superen las tolerancias establecidas para esta última.</p> <p>El limón categoría I, de acuerdo a su diámetro se clasifica en los siguientes calibres:</p>																
Calibre (tamaño)	<table border="1"> <thead> <tr> <th>Calibre</th><th>Diámetro (mm)</th><th>Unidades del producto por kilogramo</th></tr> </thead> <tbody> <tr> <td>A</td><td>44 a más</td><td>20 - 22</td></tr> <tr> <td>B</td><td>41 a 43,9</td><td>23 - 27</td></tr> <tr> <td>C</td><td>38 a 40,9</td><td>28 - 33</td></tr> <tr> <td>D</td><td>35 a 37,9</td><td>34 - 39</td></tr> </tbody> </table> <p>Tolerancia: Diez por ciento en número o en peso de los limones que correspondan al calibre inmediatamente superior y/o inferior al indicado en el envase.</p> <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>	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	Cumple con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria - SENASA, autoridad nacional competente.																
INGENUIDAD	Reglamento de Inocuidad Alimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificaciones.																

Preclación 1: La entidad convocante deberá preclación 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 CXG 44-1995 (2004) CÓDIGO DE PRÁCTICAS PARA EL ENVASADO Y TRANSPORTE DE FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS, según indica el numeral 8.2.2 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.

Según artículo 10 del Reglamento del Decreto Legislativo N° 1082, Ley de Inocuidad de los Alimentos, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2008-AG.

Versión 04

CHP: 0002318

1 de 3



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 permite el uso de materiales, en particular papel o salita con indicaciones comerciales, siempre y cuando estén impresos o etiquetados con una o pegamento no tóxico, según indica el numeral 6.2 de la NTP 011.008.2003.

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

**2.3. Rotulado**  
El rotulado del ítem categoría 1 debe cumplir con las disposiciones establecidas en la NTP 208.038.2019 ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado de alimentos preenvasados. 8ª Edición y demás disposiciones establecidas en el numeral 9 de la NTP 011.008.2003:


- 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 prófoma 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.

  
María Rojas García  
NTP 011.008.2003  
GNP: 000288

  
Juan Carlos  
NTP 011.008.2003  
GNP: 000288

**FICHA TÉCNICA  
APROBADA**

**1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN**

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

**2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN**

**2.1. Del bien**  
Las vainitas calidad extra deben presentarse limpias, frescas, enteras y sanas; deben pertenecer al mismo cultivar, deben tener un grado de madurez comercial que les permita soportar el manipuleo, transporte y conservación en buenas condiciones, según indica el numeral 4.1.1 de la NTP 011.111.1974 (revisada el 2021).

Las vainitas calidad extra deben presentar las siguientes características:

CALIDAD	CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
Aspecto		Las vainitas deben estar frescas, sin síntomas de marchitez y/o lignificación.	
Fibrosidad		Vainita con fibrosidad incipiente (grado 1: Identificable por el hecho de que no presenta dificultad al rompimiento, quedando las dos partes netamente separadas y no produciéndose raspaduras en las paredes de la vainita). Tolerancia: 5% de frutos ligeramente fibrosos (grado 2: Vainita ligeramente fibrosa, caracterizado por presentar ligera resistencia al rompimiento, lo que da lugar a una separación más de las partes, pero con producción de ligeras raspaduras en la cara externa de las paredes de la vainita). Frutos no aptos (grado 1: Vainita no apta, le que presenta una forma normal en huso y sin sinuosidad en su superficie. Al corte transversal se observa el desarrollo incipiente de la semilla y un tejido translúcido que llena la cavidad interna de la vainita). Frutos no aptos (grado 2: Vainita ligeramente apta, le que presenta una forma normal en huso y sin sinuosidad en su superficie. Al corte transversal se observa el desarrollo incipiente de la semilla y un tejido translúcido que llena la cavidad interna de la vainita).	NTP 011.111.1974 (revisada el 2021) HORTALIZAS. Vainita. Requisitos. 1ª Edición
Anfriamiento		Tolerancia: Máximo 5% de frutos ligeramente anfriados (grado 2: Vainita ligeramente anfriada le que presenta ligera sinuosidad en su superficie. Al corte transversal se observa la semilla ya desarrollada, ocupando un tercio de la sección transversal. El tejido translúcido no cubre totalmente la cavidad interna).	

  
Juan Carlos  
NTP 011.008.2003  
GNP: 000288

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
Daños mecánicos	quedando un pequeño espacio vacío).	
Daños químicos (quemaduras)	0%	
	0%	
Forma	Las vainas deben tener una forma alargada y ahuecada, sin abultamientos superficiales, típico del cultivar considerado y con una madurez comercial conveniente. Se aceptan formas irregulares de acuerdo a la siguiente tolerancia: - Máximo 5% de frutos deformes.	
Color	La vainita debe ser color verde típico del cultivar y de acuerdo a las condiciones requeridas para su comercialización al estado fresco. No se permiten variaciones de color.	
Tamaño (Relación entre el diámetro menor y el peso)		
Diámetro menor	Máximo 0,8 cm	
Peso	Máximo 7 g	
Tolerancia	Máximo de 10% de frutos de calidad inmediata inferior. Máximo 11 cm	
Longitud	Tolerancia: Máximo 5% de frutos con longitudes de hasta 14 cm.	
Sanidad	Las vainitas deben presentarse sanas, libres de insectos, enfermedades u otras alteraciones que perjudiquen su conservación y consumo.	
Tolerancias de sanidad - Daños Entomológicos (Plagas)		
- Perforaciones de la vainita (producto por <i>Leptopygia</i> sp)	Máximo 1% de vainitas con perforaciones.	
- Comeduras de la vainita (productos por <i>Pseudoplusia</i> y <i>Prodenia</i> sp)	0%	
Tolerancias de sanidad - Daños Fitopatológicos (enfermedades)		
- Plátulas en la vainita (producto por Rojo)	Máximo 1% de vainitas con plátulas.	
- Pudrición seca (Antracnosis)	0%	
- Pudrición húmeda (Fusariosis)	0%	
Tolerancia acumulativa	Máximo 10%	

Versión 07

GOBIERNO REGIONAL LAMBAYEQUE  
ALCALDÍA MUNICIPAL VIKINGOS DE LA PAZ  
NUTRICIONISTA  
CNP: 0902389

Versión 07  
NUTRICIONISTA  
CNP: 0902389

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

2.2. Precisión 1: Ninguna.

2.2. Envase y/o embalaje  
Las vainitas calidad extra deben ser envasadas tomando en consideración lo establecido en las normas Codex CXC 1-1969 (2020) PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS, CXC 53-2003 (2017) CÓDIGO DE PRÁCTICAS DE HIGIENE PARA LAS FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS Y CXC 44-1995 (2004) CÓDIGO DE PRÁCTICAS PARA EL ENVASADO Y TRANSPORTE DE FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS, de tal manera que el producto quede debidamente protegido.

Los envases deben satisfacer las características de calidad, higiene, ventilación y resistencia necesarias para asegurar la manipulación, el transporte y la conservación apropiada de las vainitas, y deben estar exentos de cualquier materia y olor extraños. Debe cumplir con los requisitos que se indican en la NTP 203.016:1971 (revisada el 2011) VAINITAS ENVASADAS AL NATURAL. 1ª Edición, según indica el numeral 7.2 de la NTP 011.111:1974 (revisada el 2021).

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

2.3. Rotulado

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

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

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

GOBIERNO REGIONAL LAMBAYEQUE  
ALCALDÍA MUNICIPAL VIKINGOS DE LA PAZ  
NUTRICIONISTA  
CNP: 0902389

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 07

Página 3 de 3

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 *Allium sativum* L. de la familia *Amayllidaceae*.

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN
- 2.1. Del bien
- El ajo categoría primera debe presentar las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD	Los ajos deben: <ul style="list-style-type: none"><li>- Estar enteros, compactos y bien formados.</li><li>- Ser de consistencia firme.</li><li>- Estar exentos de pudriciones o daños físicos (heridas y rajaduras) que afecten la calidad del producto.</li><li>- Estar exentos de cualquier materia extraña (tierra, piedra, arena u otro material extraño objetable).</li><li>- Estar exentos de plagas (hongos, insectos, ácaros, nemátodos, entre otros) que afecten la calidad del producto.</li><li>- Estar exentos de humedad externa, salvo la condensación consiguiente a su empaque de una cámara frigorífica.</li><li>- Estar exentos de cualquier olor, color o sabor no característicos del producto.</li><li>- Los ajos de ajo deben estar conformados por bulbos de la forma típica de la variedad, compactos y constituidos por dientes ovalados, carnosos.</li><li>- Los bulbos deben estar completos, secos o curados, cubiertos con sus propias hojas envolventes secas y sin signos de desecación.</li><li>- Cada lote de ajo debe estar conformado por una misma variedad.</li></ul>	NTP 011.101:2015 (revisada el 2021) HORTALIZAS. Ajo. Requisitos. 2ª Edición
Requisitos generales		
Categoría, calidad y madurez		
Defectos menores* (cortas, cicatrices, manchas, mechas, dientes foliares, comeduras o perforaciones)*	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)	

Versión 08

GOBIERNO REGIONAL LAMBAYEQUE  
ALCALDE MUNICIPAL  
AUTENTICADO  
CNP: 0992280

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD	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 <sup>1</sup> .	Reglamento de inocuidad agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias.

Precisión 1: Ninguna.

- 2.2. Envase y/o embalaje
- El ajo categoría primera, debe ser envasado tomando en consideración lo establecido en las normas Codex CXG 1-1969 (2020) PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS, CXG 53-2003 (2017) CÓDIGO DE PRÁCTICAS DE HIGIENE PARA LAS FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS Y CXG 44-1985 (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 mates, cajas, u otros envases de tamaño y peso variables, el contenido de cada unidad de empaque 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 específicas, especificaciones técnicas numeral 2 y/o próforma 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 tales características aseguren la pluralidad de patrones.

2.3. Rotulado

El rotulado del ajo categoría primera, debe cumplir con lo indicado en la norma Codex CXG 1-1985 (2018) NORMA GENERAL PARA EL ETIQUETADO DE LOS ALIMENTOS PREENVASADOS, además de las disposiciones especificadas en el numeral 8 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,

GOBIERNO REGIONAL LAMBAYEQUE  
ALCALDE MUNICIPAL  
AUTENTICADO  
CNP: 0992280

<sup>1</sup> Según artículo 10 del Reglamento del Sistema Registral N° 1003, Ley de Inocuidad de los Alimentos, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2008-AG.

Versión 08

Página 2 de 3



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 debe 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.

  
Lic. Oscar Rojas García  
MKT INVERSA  
CNP-002285

GOBIERNO REGIONAL LAMBAYOQUE  
SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N°03 -2024-GR. LAMBOEC- PRIMERA CATORIA  
P. 3 de 3  
CNP-002285

Versión 08

Página 3 de 3

FICHA TÉCNICA  
APROBADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

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

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1. Del bien

Los choclos categoría extra deben presentar las siguientes características:

CALIDAD	CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
Requisitos generales		La mazorca de choclo debe: <ul style="list-style-type: none"><li>Estar libre de lesiones causadas por contusiones o cualquier otra causa, así como de olores y sabores extraños.</li><li>Estar sana, fresca, limpia, bien cubierta y bien formado; con un grado de madurez tal que siendo apta para el consumo, le permita soportar el manipuleo, transporte y conservación en buenas condiciones.</li><li>Presentar panca envoltorios sanos y propios de la variedad, se tolere una pequeña abertura que pueda haber en la punta. Cuando la mazorca se encuentra sin panca, sus granos deben estar: sanos, frescos, limpios, secos, bien formados de acuerdo a la variedad, con grano bien desarrollado o bien lleno. Los granos deben ser firmes, tiernos y lechucos.</li></ul>	NTP 011-105-2014 (revista al 2018) MAIZ AMILACEO- Choclo. Requisitos, 2ª Edición
	Color de los granos	Los granos de choclo al estado fresco deben presentar color blanco en su totalidad. Se podrán aceptar mazorcas de choclo con granos de color cremoso, así como granos de otro color producto de la polinización, siempre que cumplan con las tolerancias establecidas en la presente Ficha Técnica.	
	Forma del choclo y granos de choclo	La forma del choclo es tipo cilíndrico, cónico; con disposición de sus granos en hileras lineales, desde la base hasta la punta.  Los granos de choclo son anchos y achatados.	

GOBIERNO REGIONAL LAMBAYOQUE  
SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N°03 -2024-GR. LAMBOEC- PRIMERA CATORIA  
P. 3 de 3  
CNP-002285

  
Lic. Oscar Rojas García  
MKT INVERSA  
CNP-002285

Versión 04

Página 1 de 3



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 cascara, membranas, cáscara 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.															
Olor	Característico y libre de olores desagradables.															
Sabor	Característico															
	- Cáscara libre de roturas y quiebras.															
	- Sin cuerpos extraños ni manchas que alteren la apariencia.															
	- Limpio y seco.															
Requisitos físicos	- La yema debe tener forma casi esférica, de contorno ligeramente definido, ubicación céntrica vista a través del ovoscopio y firmemente sostenida por las chalazas.															
	De acuerdo a su peso, se clasifica en los siguientes tamaños:															
Tamaño	<table><tr><th>Tamaño</th><th>Peso</th></tr><tr><td>Súper chico</td><td>&lt; 50 g</td></tr><tr><td>Chico</td><td>50 - 55,55 g</td></tr><tr><td>Mediano</td><td>55,55 - 62,5 g</td></tr><tr><td>Grande</td><td>62,5 - 68,88 g</td></tr><tr><td>Jumbo</td><td>68,88 - 72,22 g</td></tr><tr><td>Súper Jumbo</td><td>≥ 72,22</td></tr></table>	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	NTP 011.219:2015 HUEVOS, HUEVOS de gallina. Requisitos de clasificación. 2ª Edición
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 limítrofes.															
Yema	Huega, limpia, seca, lisa y de forma característica.															
Clara	Su altura no exceda los 5 mm															
	Céntrica y fila															
	Transparente, densa y fila															
Tolerancias	Máximo 5% de huevos de calidad segunda en primera.															
	Máximo 2,00%															

GOBIERNO REGIONAL LAMBAYEQUE  
SECRETARÍA REGIONAL DE AGRICULTURA  
Y PESQUERÍA

Ing. César A. Salas-Orcita

INSTRUMENTISTA  
CNP: 997398

Versión 05

Página 1 de 2

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

<sup>1</sup> 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. Envases 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 colocarlo verticalmente, y en caso de ser reutilizables (de plástico), deben ser nuevos y desinfectados antes de su uso con grado alimentario, según el numeral 8.1 de la NTP 011.219:2015.

<sup>2</sup> 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 209.038:2018 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 empaquetador;
- 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.

<sup>3</sup> 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.

Ing. Gladys Rojas García

INSTRUMENTISTA  
CNP: 999398

<sup>1</sup> Según artículo 10 del Reglamento del Decreto Legislativo N° 1082, Ley de Inocuidad de los Alimentos, aprobado mediante Decreto Supremo N° 034-2009-AG.

Versión 05

Página 2 de 2





CAPÍTULO IV  
REQUISITOS DE HABILITACIÓN\*

4.1 Requisitos de habilitación según los documentos de información complementaria  
Para acceder a los documentos de información complementaria ingresar según el rubro al que pertenece el bien objeto de la contratación:

DOCUMENTOS DE INFORMACIÓN COMPLEMENTARIA SEGÚN RUBRO

Alimentos, bebidas y productos de tabaco

<https://www.cercominas.gob.pe/usuarios/mis documentos-orientacion-actobado-201-2018.pdf>

ITEM PAQUETE N°01: FRUTAS Y VERDURAS

REQUISITOS DOCUMENTARIOS MÍNIMOS	
N°	ARTÍCULOS
1	MANDARINA SATSUMA CATEGORÍA I
2	DURAZNO CATEGORÍA EXTRA
3	UVA ITALIA CATEGORÍA EXTRA
4	PLATANO DE SEDA CATEGORÍA I
5	PAPAYA CATEGORÍA I
6	SANDÍA CATEGORÍA PRIMERA
7	MARACUYA CATEGORÍA EXTRA
8	FRESA CALIDAD PRIMERA
9	NARANJA VALENCIA CATEGORÍA III (TANGEL)
10	MANZANA DELICIA CATEGORÍA I
11	GRANADILLA CATEGORÍA EXTRA
12	PALTA FUERTE CATEGORÍA EXTRA (MALLAR)
13	LIMÓN CATEGORÍA I
14	COL CRESPA CALIDAD PRIMERA
15	CHOCLO CATEGORÍA EXTRA
16	VAJITA CALIDAD EXTRA
17	ARVEJA VERDE CATEGORÍA EXTRA
18	AJO ENTERO CATEGORÍA PRIMERA
19	ZAPALLO MACRE CATEGORÍA PRIMERA
20	YUCA CATEGORÍA I
21	PAPA YUNGAY CALIDAD PRIMERA

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

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

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

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

ITEM PAQUETE N°02: ASARROTES, EMBUTIDOS Y OTROS

REQUISITOS DOCUMENTARIOS MÍNIMOS	
N°	ARTÍCULOS
1	HUEVO DE GALLINA CALIDAD PRIMERA
2	ARROZ PILADO SUPERIOR
3	AGUITE VEGETAL COMESTIBLE
4	AZÚCAR RUBIA DOMÉSTICA
5	QUINUA GRADO 1
6	FRÍJOL BLANCO CALIDAD 1 EXTRA
7	FRÍJOL BAYO CALIDAD 2 SUPERIOR

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

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

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

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

Copia simple de la Resolución Directoral vigente que otorga Validación Técnica Oficial al Plan HACCP, emitida por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria - DIGESA, según Resolución Ministerial N° 448-2006/MINSA, Acordeón Norma Sanitaria para la Aplicación del Sistema HACCP en la Fabricación de Alimentos y Bebidas. El Plan HACCP deberá aplicarse a la línea de producción del bien objeto de contratación o a una línea de producción dentro de la cual esté inmerso el bien requerido, en razón del artículo 4 de la norma sanitaria aprobada por la Resolución Ministerial N° 448-2006/MINSA.

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

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

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

Nota:  
Para efectos del cumplimiento del presente requisito, bastará que en el



## CAPITULO V

### PROFORMA DEL CONTRATO

<p>80</p> <p>HOJUELA DE AVENA</p>	<p>Certificado de Autorización Sanitaria de Establecimiento indique: Nombre común (nombre científico) del bien correspondiente a controlar, según lo establecido por el SENASA.</p> <p>La documentación solicitada deberá mantenerse vigente incluso hasta la culminación de las entregas del producto adquirido. Es responsabilidad exclusiva del proveedor tramitar oportunamente la renovación de dichos documentos.</p>
<p>81</p> <p>HOJUELA DE AVENA</p>	<p>Copia simple del Registro Sanitario vigente del bien correspondiente, expedido por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria - DIGESA, según los artículos 102 y 105 del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-89-SA, y sus modificatorias.</p> <p>Copia simple de la Resolución Directoral vigente que otorga Validación Técnica Oficial al Plan HACCP, emitida por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria - DIGESA, según Resolución Ministerial N° 448-2006/MINSA, Agradan Norma Sanitaria para la Aplicación del Sistema HACCP en la Fabricación de Alimentos y Bebidas. El Plan HACCP deberá aplicarse a la línea de producción del bien objeto de controlación o a una línea de producción dentro de la cual esté inmerso el bien requerido, en razón del artículo 4 de la norma sanitaria aprobada por la Resolución Ministerial N° 448-2006/MINSA.</p>
<p>82</p> <p>SAL DE MESA</p>	<p>Nota:</p> <p>Los requisitos documentarios antes señalados están vigentes en tanto se emita la legislación que corresponda, según lo establecido por la primera y segunda Disposición Complementaria Final y la primera y segunda Disposición Complementaria Transitoria del Decreto Legislativo N° 1290, Decreto Legislativo que fortalece la inocuidad de los alimentos industrializados y productos pesqueros y acuícolas.</p> <p>La documentación solicitada deberá mantenerse vigente incluso hasta la culminación de las entregas del producto adquirido. Es responsabilidad exclusiva del proveedor tramitar oportunamente la renovación de dichos documentos.</p>

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

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

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

<sup>7</sup> En cada caso concreto, dependiendo de la naturaleza del contrato, podrá adicionarse la información que resulte pertinente a efectos de pagar el pago.



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

**CLÁUSULA QUINTA: DEL PLAZO DE LA EJECUCIÓN DE LA PRESTACIÓN**

El plazo de ejecución del presente contrato es de [...], el mismo que se computa desde [CONSIGNAR SI ES DEL DÍA SIGUIENTE DEL PERFECCIONAMIENTO DEL CONTRATO O DESDE LA FECHA QUE SE ESTABLEZCA EN EL CONTRATO O DESDE LA FECHA EN QUE SE CUMPLAN LAS CONDICIONES PREVISTAS EN EL CONTRATO PARA EL INICIO DE LA EJECUCIÓN, DEBIENDO INDICAR LAS MISMAS EN ESTE ÚLTIMO CASO].

**CLÁUSULA SEXTA: PARTES INTEGRANTES DEL CONTRATO**

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

**CLÁUSULA SÉTIMA: GARANTÍAS**

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

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

Importante

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

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

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

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

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

**CLÁUSULA NOVENA: 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 manifestamente no cumplan con las características y condiciones ofrecidas, en cuyo caso LA ENTIDAD no efectúa la recepción o no otorga la conformidad, según corresponda, debiendo considerarse como no ejecutada la prestación, aplicándose la penalidad que corresponda por cada día de atraso.

**CLÁUSULA DÉCIMA: 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 UNDÉCIMA: 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 DUODÉCIMA: 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 TERCERA: 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 CUARTA: 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 QUINTA: 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 SEXTA: 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 SÉTIMA: SOLUCIÓN DE CONTROVERSIAS\***

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.

\* 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).

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 OCTAVA: 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 DÉCIMA NOVENA: 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: [REDACTED]

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**

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

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



ANEXOS

ANEXO N° 1

DECLARACIÓN JURADA DE DATOS DEL POSTOR

Señores

[CONSIGNAR ORGANISMO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES O COMITÉ DE SELECCIÓN SEGÚN CORRESPONDA]  
SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N° [CONSIGNAR NOMENCLATURA DEL PROCEDIMIENTO]  
Presente.-

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

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

**Autorización de notificación por correo electrónico:**

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

1. Solicitud de reducción de la oferta económica.
2. Solicitud de subsanación de los requisitos para perfeccionar el contrato.
3. Solicitud para presentar los documentos para perfeccionar el contrato, según orden de prelación, de conformidad con lo previsto en el artículo 141 del Reglamento.
4. Respuesta a la solicitud de acceso al expediente de contratación.
5. Notificación de la orden de compra<sup>11</sup>

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

Importante

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

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

<sup>11</sup> Cuando el monto del valor estimado del procedimiento o del ítem no supere los doscientos mil Soles (S/ 200 000.00), en caso se haya optado por perfeccionar el contrato con una orden de compra.



Importante

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

ANEXO N° 1

DECLARACIÓN JURADA DE DATOS DEL POSTOR

Señores

[CONSIGNAR ÓRGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES O COMITÉ DE SELECCIÓN SEGÚN CORRESPONDA]  
SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N° [CONSIGNAR NOMENCLATURA DEL PROCEDIMIENTO]  
Presente.-

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

Datos del consorciado 1			
Nombre, Denominación o Razón Social :			
Domicilio Legal :		Teléfono(s) :	
RUC :		SI	No
MYPE <sup>12</sup>			
Correo electrónico :			

Datos del consorciado 2			
Nombre, Denominación o Razón Social :			
Domicilio Legal :		Teléfono(s) :	
RUC :		SI	No
MYPE <sup>13</sup>			
Correo electrónico :			

Datos del consorciado ...			
Nombre, Denominación o Razón Social :			
Domicilio Legal :		Teléfono(s) :	
RUC :		SI	No
MYPE <sup>14</sup>			
Correo electrónico :			

Autorización de notificación por correo electrónico:

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

<sup>12</sup> Esta información será verificada por la Entidad en la página web del Ministerio de Trabajo y Promoción del Empleo en la sección consulta de empresas acreditadas en el REMYPE en el link <http://www2.trabajo.gob.pe/servicios-en-linea-22/> y se tendrá en consideración, en caso el consorcio ganador de la buena pro solicite la retención del diez por ciento (10%) del monto del contrato original, en calidad de garantía de fiel cumplimiento, en los contratos periódicos de suministro de bienes, según lo señalado en el artículo 149 del Reglamento. Para dicho efecto, todos los integrantes del consorcio deben acreditar la condición de micro o pequeña empresa.

<sup>13</sup> Ibídem.

<sup>14</sup> Ibídem.

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

1. Solicitud de reducción de la oferta económica.
2. Solicitud de subsanación de los requisitos para perfeccionar el contrato.
3. Solicitud para presentar los documentos para perfeccionar el contrato, según orden de prelación, de conformidad con lo previsto en el artículo 141 del Reglamento.
4. Respuesta a la solicitud de acceso al expediente de contratación.
5. Notificación de la orden de compra<sup>15</sup>

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

Importante

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

<sup>15</sup> Cuando el monto del valor estimado del procedimiento o del ítem no supere los doscientos mil Soles (S/ 200 000.00), en caso se haya contratado 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  
[CONSIGNAR ÓRGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES O COMITÉ DE SELECCIÓN SEGÚN CORRESPONDA]  
SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N° [CONSIGNAR NOMENCLATURA DEL PROCEDIMIENTO]  
Presente.-

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

- No haber incurrido y me obligo a no incurrir en actos de corrupción, así como a respetar el principio de integridad.
- 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.
- 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.
- 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.
- Conocer, aceptar y someterme a las bases, condiciones y reglas del procedimiento de selección.
- Ser responsable de la veracidad de los documentos e información que presento en el presente procedimiento de selección.
- Comprometerme a mantener la oferta presentada durante el procedimiento de selección y a perfeccionar el contrato, en caso de resultar favorecido con la buena pro.

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

Importante

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

ANEXO N° 3

DECLARACIÓN JURADA DE CUMPLIMIENTO DE LAS ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

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

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

ANEXO N° 4

PROMESA DE CONSORCIO

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

Señores  
[CONSIGNAR ORGANISMO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES O COMITÉ DE SELECCIÓN SEGÚN CORRESPONDA]  
SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N° [CONSIGNAR NOMENCLATURA DEL PROCEDIMIENTO]  
Presente.-

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

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

a) Integrantes del consorcio

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

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

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

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

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

1. OBLIGACIONES DE [NOMBRE, DENOMINACIÓN O RAZÓN SOCIAL DEL CONSORCIADO 1] [%]<sup>16</sup>  
[DESCRIBIR LAS OBLIGACIONES DEL CONSORCIADO 1]
2. OBLIGACIONES DE [NOMBRE, DENOMINACIÓN O RAZÓN SOCIAL DEL CONSORCIADO 2] [%]<sup>17</sup>  
[DESCRIBIR LAS OBLIGACIONES DEL CONSORCIADO 2]
- TOTAL OBLIGACIONES 100%<sup>18</sup>

<sup>16</sup> Consignar únicamente el porcentaje total de las obligaciones, el cual debe ser expresado en número entero, sin decimales.  
<sup>17</sup> Consignar únicamente el porcentaje total de las obligaciones, el cual debe ser expresado en número entero, sin decimales.  
<sup>18</sup> Este porcentaje corresponde a la sumatoria de los porcentajes de las obligaciones de cada uno de los integrantes del consorcio.

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

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

Importante

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



ANEXO Nº 6

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

[CONSIGNAR ÓRGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES O COMITÉ DE SELECCIÓN  
SEGUN CORRESPONDA]  
SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA Nº [CONSIGNAR NOMENCLATURA DEL PROCEDIMIENTO]  
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] Nº [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

[CONSIGNAR ÓRGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES O COMITÉ DE SELECCIÓN  
SEGUN CORRESPONDA]  
SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA Nº [CONSIGNAR NOMENCLATURA DEL PROCEDIMIENTO]  
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

