

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

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



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

SIMBOLOGÍA UTILIZADA:

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

CARACTERÍSTICAS DEL DOCUMENTO:

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

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

INSTRUCCIONES DE USO:

- Una vez registrada la información solicitada dentro de los corchetes sombreados en gris, el texto deberá quedar en letra tamaño 10, con estilo normal, sin formato de negrita y sin sombread.
- 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°
008-2023-GRU-GR-CS**

PRIMERA CONVOCATORIA

CONTRATACIÓN DE BIENES
ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS PARA LOS ANIMALES DEL PARQUE NATURAL DE
PUCALLPA PERIODO 2023

DEBER DE COLABORACIÓN

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

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

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

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

SECCIÓN GENERAL

DISPOSICIONES COMUNES DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

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

CAPÍTULO I ETAPAS DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

1.1. REFERENCIAS

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

1.2. CONVOCATORIA

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

1.3. REGISTRO DE PARTICIPANTES

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

Importante

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

Para registrarse como tal, el proveedor debe:

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

1.4. REGISTRO DE OFERTAS

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

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

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

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

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

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

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

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

1.5. PRESENTACIÓN DE OFERTAS

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

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

Importante

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

¹ 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>

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 periodo establecido en el calendario del procedimiento. Está obligado a enviar lances siempre inferiores a su último precio ofertado.

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

1.7. DETERMINACIÓN DEL ORDEN DE PRELACIÓN

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

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

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

1.8. OTORGAMIENTO DE LA BUENA PRO

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

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

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

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

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

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

1.9. CONSENTIMIENTO DE LA BUENA PRO

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

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

Importante

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

CAPÍTULO II SOLUCIÓN DE CONTROVERSIAS DURANTE EL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

2.1. RECURSO DE APELACIÓN

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

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

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

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

Importante

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

2.2. PLAZOS DE INTERPOSICIÓN DEL RECURSO DE APELACIÓN

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

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

CAPÍTULO III DEL CONTRATO

3.1. PERFECCIONAMIENTO DEL CONTRATO

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

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

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

Importante

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

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

3.2. GARANTÍAS

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

3.2.1. GARANTÍA DE FIEL CUMPLIMIENTO

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

Importante

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

3.2.2. GARANTÍA POR ADELANTO

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

3.3. REQUISITOS DE LAS GARANTÍAS

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

Importante

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

Advertencia

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

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

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

De otro lado, además de cumplir con el requisito referido a la clasificación de riesgo, a efectos de verificar si la empresa emisora se encuentra autorizada por la SBS para emitir garantías, debe revisarse el portal web de dicha Entidad (<http://www.sbs.gob.pe/sistema-financiero/relacion-de-empresas-que-se-encuentran-autorizadas-a-emitr-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 UCAYALI
RUC N° : 20393066386
Domicilio legal : Jr. Raymondi 220 - Pucallpa
Teléfono: : 061-586120
Correo electrónico: : procesos@regionucayali.gob.pe

1.2. OBJETO DE LA CONVOCATORIA

El presente procedimiento de selección tiene por objeto la contratación de ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS PARA LOS ANIMALES DEL PARQUE NATURAL DE PUCALLPA PERIODO 2023.

| PAQUETE ÚNICO: BIENES COMUNES | | | |
|-------------------------------|----------------------------|------------------|----------|
| ITEM | DESCRIPCIÓN | UNIDAD DE MEDIDA | CANTIDAD |
| 1 | COL CHINA | UNIDAD | 3300 |
| 2 | PAPAYA | KG | 3190 |
| 3 | SANDIA | KG | 1650 |
| 4 | YUCA | KG | 3960 |
| 5 | DURAZNO | KG | 49.5 |
| 6 | NARANJA | KG | 825 |
| 7 | CHOCLO | KG | 3300 |
| 8 | ZAPALLO | KG | 1650 |
| 9 | HUEVO DE GALLINA | KG | 550 |
| 10 | GARBANZO | KG | 44 |
| 11 | PALLAR | KG | 44 |
| 12 | MAÍZ AMARILLO DURO GRADO 1 | KG | 770 |
| 13 | MAÍZ AMARILLO DURO GRADO 3 | KG | 275 |
| 14 | QUINUA | KG | 33 |
| 15 | ARVEJAS | KG | 82.5 |

1.3. EXPEDIENTE DE CONTRATACIÓN

El expediente de contratación fue aprobado mediante FORMATO 02 el 27 de junio del 2023.

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 A SUMA ALZADA, de acuerdo con lo establecido en el expediente de contratación respectivo.

1.6. DISTRIBUCIÓN DE LA BUENA PRO

No aplica.

1.7. ALCANCES DEL REQUERIMIENTO

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

1.8. COSTO DE REPRODUCCIÓN Y ENTREGA DE BASES

Los participantes registrados tienen el derecho de solicitar un ejemplar de las bases, para cuyo efecto deben cancelar S/ 5.00 (cinco y 00/100 soles) en caja del Gobierno Regional de Ucayali, sito en Jr. Raymondi N° 220 en el horario de 08:00 hasta las 14:40 horas y recabarla en la Oficina de Logística.

Importante

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

1.9. BASE LEGAL

- Ley N° 31638, Ley de Presupuesto del Sector Público para el Año Fiscal 2023.
- Ley de Equilibrio Financiero del Presupuesto del Sector Público del año fiscal 2022.
- D.L. N° 1440, Decreto Legislativo del Sistema Nacional de Presupuesto Público.
- D.L. N° 1436, Decreto Legislativo Marco de la Administración Financiera del Sector Público.
- 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 de Contrataciones del Estado".
- Directiva N° 004-2019-OSCE/CD, disposiciones sobre contenido del resumen Ejecutivo de las Actuaciones Preparatorias.

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

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

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

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

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

Advertencia

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

- Declaración jurada de acuerdo con el literal b) del artículo 52 del Reglamento. (Anexo N° 2).
- Declaración jurada de cumplimiento de las Especificaciones Técnicas contenidas en el Capítulo III de la presente sección. (Anexo N° 3)
- 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)
- El postor debe incorporar en su oferta los documentos que acreditan los "Requisitos de Habilitación" que se detallan en el Capítulo IV de la presente sección de las bases.

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

² 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/>

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

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

Advertencia

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

2.3. PRESENTACIÓN DEL RECURSO DE APELACIÓN

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

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

N° de Cuenta : 000-2939182
Banco : SCOTIABANK PERU SAA
N° CCI³ : 009 170 000002939182 28

2.4. REQUISITOS PARA PERFECCIONAR EL CONTRATO

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

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

Advertencia

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

- Domicilio para efectos de la notificación durante la ejecución del contrato.
- Autorización de notificación de la decisión de la Entidad sobre la solicitud de ampliación de

³ En caso de transferencia interbancaria.

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

- plazo mediante medios electrónicos de comunicación⁵. (Anexo N° 6)
- h) Detalle de los precios del monto de la oferta de cada uno de los bienes que conforman el paquete⁶.

Importante

- En caso que el postor ganador de la buena pro sea un consorcio, las garantías que presente este para el perfeccionamiento del contrato, así como durante la ejecución contractual, de ser el caso, además de cumplir con las condiciones establecidas en el artículo 33 de la Ley y en el artículo 148 del Reglamento, deben consignar expresamente el nombre completo o la denominación o razón social de los integrantes del consorcio, en calidad de garantizados, de lo contrario no podrán ser aceptadas por las Entidades. No se cumple el requisito antes indicado si se consigna únicamente la denominación del consorcio, conforme lo dispuesto en la Directiva "Participación de Proveedores en Consorcio en las Contrataciones del Estado".
- En los contratos periódicos de suministro de bienes que celebren las Entidades con las micro y pequeñas empresas, estas últimas pueden otorgar como garantía de fiel cumplimiento el diez por ciento (10%) del monto del contrato original, porcentaje que es retenido por la Entidad durante la primera mitad del número total de pagos a realizarse, de forma prorrateada en cada pago, con cargo a ser devuelto a la finalización del mismo, conforme lo establece el numeral 149.4 del artículo 149 del Reglamento. Para dicho efecto los postores deben encontrarse registrados en el REMYPE, consignando en la Declaración Jurada de Datos del Postor (Anexo N° 1) o en la solicitud de retención de la garantía durante el perfeccionamiento del contrato, que tienen la condición de MYPE, lo cual será verificado por la Entidad en el link <http://www2.trabajo.gob.pe/servicios-en-linea-2-2> opción consulta de empresas acreditadas en el REMYPE.
- En los contratos cuyos montos sean iguales o menores a doscientos mil Soles (S/ 200,000.00), no corresponde presentar garantía de fiel cumplimiento de contrato. Dicha excepción también aplica a los contratos derivados de procedimientos de selección por relación de ítems, cuando el monto del ítem adjudicado o la sumatoria de los montos de los ítems adjudicados no supere el monto señalado anteriormente, conforme a lo dispuesto en el literal a) del artículo 152 del Reglamento.

Importante

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

2.5. PERFECCIONAMIENTO EL CONTRATO

El contrato se perfecciona con la suscripción del documento que lo contiene. Para dicho efecto el postor ganador de la buena pro, dentro del plazo previsto en el artículo 141 del Reglamento, debe presentar la documentación requerida en mesa de partes del Gobierno Regional de Ucayali sito en Jr. Raymondi N° 220 – Callería en el horario de 08:00 hasta 16:30 horas, con atención a la Oficina de Logística.

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

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

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

**CAPÍTULO III
ESPECIFICACIONES TÉCNICAS**

Importante

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

SE ADJUNTA AL FINAL Y FORMA PARTE INTEGRANTE DE LAS BASES

**CAPÍTULO IV
REQUISITOS DE HABILITACIÓN⁸**

SE ADJUNTA AL FINAL Y FORMA PARTE INTEGRANTE DE LAS BASES

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

**CAPÍTULO V
PROFORMA DEL CONTRATO**

Importante

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

Conste por el presente documento, la contratación de ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS PARA LOS ANIMALES DEL PARQUE NATURAL DE PUCALLPA PERIODO 2023, que celebra de una parte GOBIERNO REGIONAL DE UCAYALI, en adelante LA ENTIDAD, con RUC N° 20393066386, con domicilio legal en Jr. Raymondi N° 220, representada por [...], identificado con DNI N° [...], y de otra parte [...], con RUC N° [...], con domicilio legal en [...], inscrita en la Ficha N° [...] Asiento N° [...] del Registro de Personas Jurídicas de la ciudad de [...], debidamente representado por su Representante Legal, [...], con DNI N° [...], según poder inscrito en la Ficha N° [...], Asiento N° [...] del Registro de Personas Jurídicas de la ciudad de [...], a quien en adelante se le denominará EL CONTRATISTA en los términos y condiciones siguientes:

CLÁUSULA PRIMERA: ANTECEDENTES

Con fecha [...], el Órgano Encargado de las Contrataciones adjudicó la buena pro de la SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N° 008-2023-GRU-GR-CS / PRIMERA CONVOCATORIA para la contratación de ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS PARA LOS ANIMALES DEL PARQUE NATURAL DE PUCALLPA PERIODO 2023, a [INDICAR NOMBRE DEL GANADOR DE LA BUENA PRO], cuyos detalles e importe constan en los documentos integrantes del presente contrato.

CLÁUSULA SEGUNDA: OBJETO

El presente contrato tiene por objeto ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS PARA LOS ANIMALES DEL PARQUE NATURAL DE PUCALLPA PERIODO 2023.

CLÁUSULA TERCERA: MONTO CONTRACTUAL

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

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

CLÁUSULA CUARTA: DEL PAGO⁹

LA ENTIDAD se obliga a pagar la contraprestación a EL CONTRATISTA en [INDICAR MONEDA], en PAGOS PARCIALES, 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.

En caso de retraso en el pago por parte de LA ENTIDAD, salvo que se deba a caso fortuito o fuerza mayor, EL CONTRATISTA tendrá derecho al pago de intereses legales conforme a lo establecido

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

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 el día siguiente de la firma de contrato.

CLÁUSULA SEXTA: PARTES INTEGRANTES DEL CONTRATO

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

CLÁUSULA SÉTIMA: GARANTÍAS

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

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

Importante

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

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

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

CLÁUSULA OCTAVA: EJECUCIÓN DE GARANTÍAS POR FALTA DE RENOVACIÓN

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

CLÁUSULA DÉCIMA: RECEPCIÓN Y CONFORMIDAD DE LA PRESTACIÓN

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

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

Este procedimiento no resulta aplicable cuando los bienes manifiestamente no cumplan con las

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

CLÁUSULA UNDÉCIMA: DECLARACIÓN JURADA DEL CONTRATISTA

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

CLÁUSULA DUODÉCIMA: RESPONSABILIDAD POR VICIOS OCULTOS

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

El plazo máximo de responsabilidad del contratista es de un (01) año contado a partir de la conformidad otorgada por LA ENTIDAD.

CLÁUSULA DÉCIMA TERCERA: PENALIDADES

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

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

Donde:

F = 0.25 para plazos mayores a sesenta (60) días o;
F = 0.40 para plazos menores o iguales a sesenta (60) días.

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

Importante

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

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

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

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

CLÁUSULA DÉCIMA CUARTA: RESOLUCIÓN DEL CONTRATO

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

CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA: RESPONSABILIDAD DE LAS PARTES

Cuando se resuelva el contrato por causas imputables a algunas de las partes, se debe resarcir los daños y perjuicios ocasionados, a través de la indemnización correspondiente. Ello no obsta la

aplicación de las sanciones administrativas, penales y pecuniarias a que dicho incumplimiento diere lugar, en el caso que éstas correspondan.

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

CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA: ANTICORRUPCIÓN

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

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

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

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

CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA: MARCO LEGAL DEL CONTRATO

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

CLÁUSULA DÉCIMA OCTAVA: SOLUCIÓN DE CONTROVERSIAS¹⁰

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

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

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

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

CLÁUSULA DÉCIMA NOVENA: FACULTAD DE ELEVAR A ESCRITURA PÚBLICA

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

CLÁUSULA VIGÉSIMA: DOMICILIO PARA EFECTOS DE LA EJECUCIÓN CONTRACTUAL

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

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

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

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

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

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

“LA ENTIDAD”

“EL CONTRATISTA”

Importante

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

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

ANEXOS

ANEXO N° 1

DECLARACIÓN JURADA DE DATOS DEL POSTOR

Señores
COMITÉ DE SELECCIÓN
SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N° 008-2023-GRU-GR-OEC / PRIMERA CONVOCATORIA
Presente.-

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

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

Autorización de notificación por correo electrónico:

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

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

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

Importante

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

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

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

Importante

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

ANEXO N° 1

DECLARACIÓN JURADA DE DATOS DEL POSTOR

Señores
COMITÉ DE SELECCIÓN
SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N° 008-2023-GRU-GR-OEC / PRIMERA CONVOCATORIA
Presente.-

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

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

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

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

Autorización de notificación por correo electrónico:

Correo electrónico del consorcio:

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

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

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

¹⁵ Ibidem.

¹⁶ Ibidem.

5. Notificación de la orden de compra¹⁷

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

Importante

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

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

ANEXO N° 2

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

Señores
COMITÉ DE SELECCIÓN
SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N° 008-2023-GRU-GR-OEC / PRIMERA CONVOCATORIA
Presente.-

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

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

Importante

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

ANEXO N° 3

DECLARACIÓN JURADA DE CUMPLIMIENTO DE LAS ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Señores
COMITÉ DE SELECCIÓN
SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N° 008-2023-GRU-GR-OEC / PRIMERA CONVOCATORIA
Presente.-

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

ANEXO N° 4

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

Señores
COMITÉ DE SELECCIÓN
SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N° 008-2023-GRU-GR-OEC / PRIMERA CONVOCATORIA
Presente.-

Los suscritos declaramos expresamente que hemos convenido en forma irrevocable, durante el lapso que dure el procedimiento de selección, para presentar una oferta conjunta a la SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N° 008-2023-GRU-GR-OEC / PRIMERA CONVOCATORIA.

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

a) Integrantes del consorcio

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

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

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

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

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

1. OBLIGACIONES DE [NOMBRE, DENOMINACIÓN O RAZÓN SOCIAL DEL CONSORCIADO 1] [%]¹⁸

[DESCRIBIR LAS OBLIGACIONES DEL CONSORCIADO 1]

2. OBLIGACIONES DE [NOMBRE, DENOMINACIÓN O RAZÓN SOCIAL DEL CONSORCIADO 2] [%]¹⁹

[DESCRIBIR LAS OBLIGACIONES DEL CONSORCIADO 2]

TOTAL OBLIGACIONES 100%²⁰

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

¹⁸ Consignar únicamente el porcentaje total de las obligaciones, el cual debe ser expresado en número entero, sin decimales.
¹⁹ Consignar únicamente el porcentaje total de las obligaciones, el cual debe ser expresado en número entero, sin decimales.
²⁰ Este porcentaje corresponde a la sumatoria de los porcentajes de las obligaciones de cada uno de los integrantes del consorcio.

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

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

Importante

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

ANEXO N° 5

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

Señores
COMITÉ DE SELECCIÓN
SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N° 008-2023-GRU-GR-OEC / PRIMERA CONVOCATORIA
Presente.-

Mediante el presente el suscrito, postor y/o Representante Legal de [CONSIGNAR EN CASO DE SER PERSONA JURÍDICA], declaro bajo juramento que gozo del beneficio de la exoneración del IGV previsto en la Ley N° 27037, Ley de Promoción de la Inversión en la Amazonía, dado que cumplo con las condiciones siguientes:

- 1.- Que el domicilio fiscal de la empresa²¹ se encuentra ubicada en la Amazonía y coincide con el lugar establecido como sede central (donde tiene su administración y lleva su contabilidad);
- 2.- Que la empresa se encuentra inscrita en las Oficinas Registrales de la Amazonía (exigible en caso de personas jurídicas);
- 3.- Que, al menos el setenta por ciento (70%) de los activos fijos de la empresa se encuentran en la Amazonía; y
- 4.- Que la empresa no tiene producción fuera de la Amazonía.²²

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

Importante

Cuando se trate de consorcios, esta declaración jurada será presentada por cada uno de los integrantes del consorcio, salvo que se trate de consorcios con contabilidad independiente, en cuyo caso debe ser suscrita por el representante común, debiendo indicar su condición de consorcio con contabilidad independiente y el número de RUC del consorcio.

²¹ En el artículo 1 del "Reglamento de las Disposiciones Tributarias contenidas en la Ley de Promoción de la Inversión en la Amazonía" se define como "empresa" a las "Personas naturales, sociedades conyugales, sucesiones indivisas y personas consideradas jurídicas por la Ley del Impuesto a la Renta, generadoras de rentas de tercera categoría, ubicadas en la Amazonía. Las sociedades conyugales son aquéllas que ejerzan la opción prevista en el Artículo 16 de la Ley del Impuesto a la Renta."

²² En caso de empresas de comercialización, no consignar esta condición.

ANEXO N° 6

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

(DOCUMENTO A PRESENTAR EN EL PERFECCIONAMIENTO DEL CONTRATO)

Señores
COMITÉ DE SELECCIÓN
SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N° 008-2023-GRU-GR-OEC / PRIMERA CONVOCATORIA
Presente.-

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

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

Importante

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

ANEXO N° 7

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

Señores
COMITÉ DE SELECCIÓN
SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N° 008-2023-GRU-GR-OEC / PRIMERA CONVOCATORIA
Presente.-

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

| CONCEPTO | PRECIO TOTAL |
|--------------|--------------|
| | |
| TOTAL | |

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

Importante

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

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

92

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

1. DENOMINACIÓN DE LA CONTRATACIÓN

Adquisición de Alimentos para los Animales del Parque Natural de Pucallpa periodo 2023.

2. FINALIDAD PÚBLICA

La Entidad tiene a su cargo la administración y mantenimiento del Zoológico Parque Natural de Pucallpa, por lo que requiere el cuidado y alimentación de las distintas especies de animales con los que se cuentan, a fin de que los visitantes tengan una buena impresión de los mismos.

3. ANTECEDENTES

El Parque Natural actualmente tiene en cautiverio 310 animales, según el censo realizado en diciembre del 2022, de diferentes especies, los cuales requieren ser alimentados durante todo el año, siendo necesario realizar dicho procedimiento de selección en forma anual.

4. OBJETIVOS DE LA CONTRATACIÓN

- **Objetivo General**
Adquisición de alimentos para atención y bienestar de los animales de la colección Zoológica.
- **Objetivo Especifico**
Brindar atención personal en la distribución y atención de alimentos conforme a cada especie en cautiverio.

5. ALCANCE Y DESCRIPCIÓN DE LOS BIENES A CONTRATAR

5.1. Características y condiciones

5.1.1. Características técnicas

| CARACTERÍSTICAS Y CONDICIONES | | | | |
|---------------------------------------|------------------|------------------|--|----------------------|
| FILA | Unidad de Medida | Descripción | Requerimientos Técnicos Mínimos | Cantidad Total Anual |
| PAQUETE UNICO - BIENES COMUNES | | | | |
| 1 | KG | Huevo de gallina | Tipo: Fresco Presentación por kilo Calidad: Primera Características: De primera, tamaño grande, buen estado de madurez, textura firme, sin quebraduras. Peso por unidad mínimo de 80 gramos. | 550 |
| 2 | KG | Papaya | Tipo: Fresco Presentación: por kilo Categoría: I Características: De primera, tamaño grande, buen estado de madurez, textura firme, sin picaduras y libre de productos químicos. Peso: por unidad mínimo de 2 kilos. | 3190 |
| 3 | KG | Sandia | Tipo: Fresco Presentación: por kilo Categoría: primera | 1650 |



| | | | | |
|----|--------|--------------------------------------|--|------|
| | | | Características: De primera, tamaño grande, buen estado de madurez, textura firme, sin picaduras y libre de productos químicos. Peso: por unidad mínimo de 7 kilos. | |
| 4 | KG | Naranja washington navel | Tipo: Fresco Presentación: por kilo Categoría: I Características: De primera, tamaño grande, buen estado de madurez, textura firme, debe ser dulce. Peso: por unidad mínima de 200 gramos. | 825 |
| 5 | KG | Zapallo macre | Tipo: Fresco Presentación por kilo Categoría: primera Características: De primera, tamaño grande, buen estado de madurez, textura firme, sin picaduras y libre de productos químicos. Peso: por unidad mínima de 15 Kilos. | 1650 |
| 6 | kg | Choclo | Tipo: Fresco Presentación por kilo Categoría: segunda Características: De primera, tamaño mediano, estado de madurez lechoso con panca, textura firme, libre de productos químicos. Peso: por unidad mínima de 800 gramos. | 3300 |
| 7 | KG | Yuca | Tipo: Fresco Presentación: por kilo Categoría: II Características: De primera, tamaño mediano 30 cm, buen estado de madurez, textura firme. Peso: por unidad mínima de 1 kilo. | 3960 |
| 8 | UNIDAD | Col china (Col crespá) | Tipo: Fresco Presentación: por unidad Calidad: primera Características: De primera, tamaño grande, duro y compacto, buen estado de madurez, sin tierra, sin hojas marchitas. Peso: por unidad mínima de 6 kilos. | 3300 |
| 9 | KG | Maiz amarillo duro grado 1 (entero) | Tipo: Fresco Presentación por kilo Grado: 1 Características: De primera, tamaño mediano, estado de madurez SECO y entero, textura firme. Peso: por unidad mínima de 50 kilos. | 770 |
| 10 | KG. | Maiz amarillo duro grado 3 (partido) | Tipo: Fresco Presentación por KILO Grado: 3 Características: De primera, tamaño mediano, estado de madurez SECO y PARTIDO, textura firme. Peso: por unidad mínima por kilos. | 275 |
| 11 | KG. | Garbanzo | Tipo: seco Presentación: por kilo Calidad 2: superior Características: De primera, tamaño mediano, buen estado de madurez, color uniforme, entero, sin tierra y libre de productos químicos. Peso: por kilo. | 44 |
| 12 | | Pallar | Tipo: seco Presentación: por kilo | 44 |



| | | | | |
|----|-----|----------------------------------|---|------|
| | KG. | | Calidad: superior Características: De primera, tamaño mediano, buen estado de madurez, color uniforme, entero, libre de productos químicos. Peso: por kilo. | |
| 13 | KG | Quinoa perlada | Tipo: granulado Presentación: por kilo Grado: 1 Características: Los granos de quinoa deben tener el color característico de la variedad o ecotipo utilizada como materia prima, deben estar exentas de olores extraños o desagradables. Peso: por kg | 33 |
| 14 | KG | Durazno (alimento para animales) | Tipo: Fresco Presentación: por kilo Categoría: I Características: De primera, tamaño grande, buen estado de madurez, textura firme y jugosa. Peso: aproximado de 150 gramos por unidad | 49.5 |
| 15 | KG | Arveja verde categoría primera | Tipo: Fresco Presentación: por kilo Categoría: primera Características: De primera, tamaño grande 10 cm, buen estado de madurez, textura firme. Peso: por unidad mínima de 50 gramos. | 82.5 |



GOBIERNO REGIONAL DE

Ucayali

¡Región de Oportunidades!

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 cascarón, membranas, cámara de aire, clara, chalazas, yema y germen.

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1. Del bien
El huevo de gallina calidad primera debe presentar las siguientes características:

| CARACTERÍSTICA | ESPECIFICACION | REFERENCIA | | | | | | | | | | | | | | |
|---------------------|--|---|--------|------|-------------|--------|-------|--------------|---------|----------------|--------|----------------|-------|-----------------|-------------|---------|
| CALIDAD: | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Color | Blanco o pardo en sus diferentes tonalidades. | | | | | | | | | | | | | | | |
| Olor | Característico y libre de olores desagradables. | | | | | | | | | | | | | | | |
| Sabor | Característico | | | | | | | | | | | | | | | |
| Requisitos físicos: | <ul style="list-style-type: none"> - Cáscara libre de roturas y quijaduras. - Sin cuerpos extraños ni manchas que alteren la apariencia. - Limpio y seco. - La yema debe tener forma casi esférica, de contorno ligeramente definido, ubicación céntrica vista a través del ovoscopio y firmemente sostenida por las chalazas. | | | | | | | | | | | | | | | |
| Tamaño | De acuerdo a su peso, se clasifica en los siguientes tamaños: | NTP 011.219:2015 HUEVOS. Huevos de gallina. Requisitos de clasificación. 2ª Edición | | | | | | | | | | | | | | |
| | <table border="1"> <thead> <tr> <th>Tamaño</th> <th>Peso</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Súper chico</td> <td>< 50 g</td> </tr> <tr> <td>Chico</td> <td>50 - 55,55 g</td> </tr> <tr> <td>Mediano</td> <td>55,55 - 62,5 g</td> </tr> <tr> <td>Grande</td> <td>62,5 - 68,88 g</td> </tr> <tr> <td>Jumbo</td> <td>68,88 - 72,22 g</td> </tr> <tr> <td>Súper Jumbo</td> <td>≥ 72,22</td> </tr> </tbody> </table> | | Tamaño | Peso | Súper chico | < 50 g | Chico | 50 - 55,55 g | Mediano | 55,55 - 62,5 g | Grande | 62,5 - 68,88 g | Jumbo | 68,88 - 72,22 g | Súper Jumbo | ≥ 72,22 |
| Tamaño | Peso | | | | | | | | | | | | | | | |
| Súper chico | < 50 g | | | | | | | | | | | | | | | |
| Chico | 50 - 55,55 g | | | | | | | | | | | | | | | |
| Mediano | 55,55 - 62,5 g | | | | | | | | | | | | | | | |
| Grande | 62,5 - 68,88 g | | | | | | | | | | | | | | | |
| Jumbo | 68,88 - 72,22 g | | | | | | | | | | | | | | | |
| Súper Jumbo | ≥ 72,22 | | | | | | | | | | | | | | | |
| | Tolerancia: Máximo 10% de huevos de las clasificaciones de peso límite. | | | | | | | | | | | | | | | |
| Cáscara | Íntegra, limpia, seca, lisa y de forma característica. | | | | | | | | | | | | | | | |
| Cámara de aire | Su altura no excede los 5 mm | | | | | | | | | | | | | | | |
| Yema | Céntrica y fija | | | | | | | | | | | | | | | |
| Clara | Transparente, densa y fija | | | | | | | | | | | | | | | |
| Tolerancias | Categoría | Máximo 5% de huevos de calidad segunda en primera. | | | | | | | | | | | | | | |
| | Huevos quijados o rotos en destino | Máximo 2,00% | | | | | | | | | | | | | | |



47

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

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

2.2. Envase y/o embalaje

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

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

2.3. Rotulado

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

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

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

2.4. Inserto

No aplica.

Precisión 4: No aplica.

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

45

FICHA TÉCNICA
APROBADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

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

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1. Del bien

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

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

La papaya categoría I debe presentar las siguientes características:

| CARACTERÍSTICA | ESPECIFICACIÓN | REFERENCIA |
|--------------------|---|--|
| CALIDAD | Las papayas deben: - Estar enteras. - Estar sanas y exentas de podredumbre o deterioro que hagan que no sean aptas para el consumo. - Estar limpias y prácticamente exentas de cualquier materia extraña visible. - Estar prácticamente exentas de plagas que afecten al aspecto general del producto. - Estar prácticamente exentas de daños causados por plagas. - Estar exentas de humedad externa anormal, salvo la condensación consiguiente a su remoción de una cámara frigorífica. - Estar exentas de cualquier olor y/o sabor extraños. - Ser de consistencia firme. - Tener un aspecto fresco. - Estar exentas de daños causados por bajas y/o altas temperaturas. Cuando tengan pedúnculo, su longitud no debe ser superior a 1 cm. | CXS 183-1993 (2011) NORMA PARA LA PAPAYA |
| Requisitos mínimos | | |
| Clasificación | Las papayas de esta categoría deben ser de buena calidad y características de la variedad y/o tipo comercial. Podrán permitirse, sin embargo, los siguientes defectos leves, siempre y cuando no afecten al aspecto general del producto, su calidad, estado de conservación y presentación en el envase: - Defectos leves de forma. - Defectos leves de la piel (como magulladuras mecánicas, quemaduras de sol y/o manchas | |

92

92



45
44

| CARACTERÍSTICA | ESPECIFICACIÓN | REFERENCIA | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|------------------------|--|--|----------|---|-----------|---|-----------|---|-----------|---|-----------|---|-----------|---|-----------|---|------------|---|-------------|---|-------------|---|--------|--|
| | de látex); la superficie total afectada no deberá superar el 10%. - En ningún caso los defectos deberán afectar a la pulpa del fruto. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Tolerancias de calidad | El 10%, en número o en peso, de las papayas que no satisfagan los requisitos de esta categoría pero satisfagan los de la Categoría II o, excepcionalmente, que no superen las tolerancias establecidas para esta última. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Calibre | La papaya categoría I se clasifica en los siguientes calibres (determinados por el peso del fruto): <table border="1" style="margin-left: 20px;"> <thead> <tr> <th>Calibre</th> <th>Peso (g)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr><td>A</td><td>200 - 300</td></tr> <tr><td>B</td><td>301 - 400</td></tr> <tr><td>C</td><td>401 - 500</td></tr> <tr><td>D</td><td>501 - 600</td></tr> <tr><td>E</td><td>601 - 700</td></tr> <tr><td>F</td><td>701 - 800</td></tr> <tr><td>G</td><td>801 - 1100</td></tr> <tr><td>H</td><td>1101 - 1500</td></tr> <tr><td>I</td><td>1501 - 2000</td></tr> <tr><td>J</td><td>≥ 2001</td></tr> </tbody> </table> | Calibre | Peso (g) | A | 200 - 300 | B | 301 - 400 | C | 401 - 500 | D | 501 - 600 | E | 601 - 700 | F | 701 - 800 | G | 801 - 1100 | H | 1101 - 1500 | I | 1501 - 2000 | J | ≥ 2001 | |
| Calibre | Peso (g) | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| A | 200 - 300 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| B | 301 - 400 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| C | 401 - 500 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| D | 501 - 600 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| E | 601 - 700 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| F | 701 - 800 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| G | 801 - 1100 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| H | 1101 - 1500 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| I | 1501 - 2000 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| J | ≥ 2001 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Tolerancias de calibre | La tolerancia en el calibre será el 10%, en número o en peso, de las papayas que correspondan al calibre inmediatamente superior y/o inferior al indicado en el envase, con un peso mínimo de 190 g para las papayas envasadas en la categoría del calibre más pequeño. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| INOCUIDAD | Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria - SENASA, autoridad nacional competente ¹ . | Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

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

2.2. Envase y/o embalaje

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

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

43
44

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

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

2.3. Rotulado

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

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

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

2.4. Inserto
No aplica.

Precisión 4: No aplica.



Handwritten blue ink marks and signatures on the page, including a large signature at the bottom and a circular stamp on the left side.

42

FICHA TÉCNICA
APROBADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

Denominación del bien : SANDÍA CATEGORÍA PRIMERA
Denominación técnica : SANDÍA CATEGORÍA PRIMERA
Unidad de medida : KILOGRAMO
Descripción general : Es el fruto no climatérico de forma elipsoidal u oblonga, de tamaño variable, de corteza verde o veteada de acuerdo con la variedad, la parte interna de la corteza y la pulpa (porción comestible) son carnosas y jugosas siendo de color blanco la primera y rojo intenso o pálido la segunda, de sabor dulce, con gran número de semillas negras o café oscuro, perteneciente a la familia de las Cucurbitáceas, del género y especie *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 5.1 de la NTP 011.017:2015.

Las sandías categoría primera deben presentar las siguientes características:

| CARACTERÍSTICA | ESPECIFICACIÓN | REFERENCIA |
|-----------------------|--|--|
| CALIDAD | | |
| Clasificación | 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: - Defectos en forma. - Ligeros defectos en el color de la cáscara, una coloración pálida de la sandía que ha estado en contacto con el suelo durante el período de crecimiento no es considerado como un defecto. - Grietas superficiales cicatrizadas. - Defectos en la cáscara debido al roce o la manipulación. - Leves magulladuras o moretones. | NTP 011.017:2015 FRUTAS FRESCAS. Sandías. Requisitos. 2ª Edición |
| Tolerancia de Calidad | Se permite una tolerancia total del 10%, en número o en peso, de sandías que no cumplan con los requerimientos de esta categoría ni los requisitos mínimos. Dentro de esta tolerancia, no más de 2% de productos afectados por pudrición. | |



41

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

Precisión 1: Ninguna

2.2. Envase y/o embalaje

Las sandías categoría primera deben ser acondicionadas de tal manera que queden protegidas, ventiladas y bien presentadas, los requisitos de los envases serán los indicados en la norma Codex CXC 44-1695 (2004) CÓDIGO DE PRÁCTICAS PARA EL ENVASADO Y TRANSPORTE DE FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS, según indican los numerales 9.1.1 y 9.1.2 de la NTP 011.017:2015.

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

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

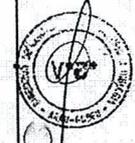
Precisión 2: La entidad convocante deberá indicar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 2 y/o proforma del contrato), el peso neto del producto por envase. Además, podrá indicar las características del envase tales como: material, peso, tipo de cerrado, siempre que se haya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

2.3. Rotulado

El rotulado de los envases debe estar conforme a lo indicado en la NTP 209.038:2019 ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado de alimentos preenvasados. 8ª Edición, o la norma Codex CXS 1-1985 (2013) NORMA GENERAL PARA EL ETIQUETADO DE LOS ALIMENTOS PREENVASADOS. Además, el rótulo debe contener lo siguiente según indica el numeral 9.2 de la NTP 011.017:2015:

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

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



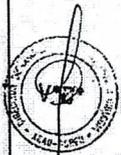
41
40

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

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

2.4. Inserto
No aplica.

Precisión 4: No aplica.



GOBIERNO REGIONAL DE
Ucayali

Región de Oportunidades

92

39
40

FICHA TÉCNICA
APROBADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

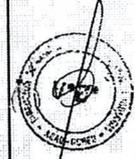
Denominación del bien : NARANJA WASHINGTON NAVEL CATEGORÍA I
Denominación técnica : NARANJA DEL GRUPO NAVEL CATEGORÍA I
Unidad de medida : KILOGRAMO
Descripción general : Frutos de las variedades o cultivares procedentes de la especie *Citrus sinensis* (L.) Osbeck.

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

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

Las naranjas Washington Navel Categoría I deben presentar las siguientes características:

| CARACTERÍSTICA | ESPECIFICACIÓN | REFERENCIA |
|--|---|---|
| CALIDAD | | |
| Apariencia | Las frutas deben presentarse: - Enteras. - Sanas, se excluyen los productos atacados por la podredumbre, u otras alteraciones que los hagan impropias para el consumo. - Prácticamente exentas de magulladuras y/o amplias cicatrizaciones por cortes en la cáscara. - Prácticamente exentas de plagas. - Exentas de daños causados por plagas y enfermedades que afecten la pulpa. - Exentas de daños considerables y/o alteraciones externas causadas por ataque de plagas. - Prácticamente exentas de daños causados por quemaduras de sol, heladas y/o bajas temperaturas. - Limpias, prácticamente exentas de materias extrañas visibles. - Exentas de humedad externa anormal, salvo la condensación consiguiente a su remoción de una cámara frigorífica. - Exentas de olores y/o sabores extraños. - Exentas de toda señal de desecación o deshidratación. | NTP 011.023:2014 CÍTRICOS. Mandarinas, tangelos, naranjas y toronjas. Requisitos. 2ª Edición |
| | Color | |
| Contenido de jugo (con relación al peso total del fruto) | Mínimo 33% | |



| CARACTERÍSTICA | ESPECIFICACIÓN | REFERENCIA |
|---|--|----------------------------|
| CALIDAD | | |
| Tolerancia respecto a granulación | Se aceptará hasta un 10% de fruta granulada. Se considera fruta granulada cuando, al hacer el corte en el diámetro ecuatorial, se observa esta condición (granulación) en un área cuyo diámetro es mayor al 40% del diámetro ecuatorial de la fruta. | |
| Madurez | Brix | Mínimo 8,0 °Brix |
| | Acidez | Mínimo 0,5% Máximo 1,5% |
| | índice de madurez (*Brix/Acidez) | Mínimo 6,5 |
| Tolerancia respecto al grado de madurez | No más del 10% deberá estar fuera del requerimiento mínimo. | |
| Categoría | <ul style="list-style-type: none"> - Las frutas deben ser de buena calidad y ser de consistencia firme. - Deben presentar las características de la variedad a la que pertenezcan y estar bien coloreadas. - Podrán permitirse, sin embargo, los siguientes defectos leves, siempre y cuando no afecten de forma importante el aspecto general del producto, su calidad, estado de conservación y presentación en el envase: <ul style="list-style-type: none"> - Defectos leves de forma. - Defectos leves de la piel producidos durante la formación y desarrollo del fruto, como los causados por Botrytis, incrustaciones plateadas (causadas por Thrips), creasing y quemaduras. Así como los daños provocados por ácaros y queresas, por la presencia de fumagina y otros agentes. - Defectos leves ya sanados de origen mecánico, tales como los daños producidos por granizo, rozaduras (rameado, russet), daños ocasionados por la manipulación, entre otros. - Defectos leves en la cáscara causados por aplicaciones foliares. <p>En ningún caso los defectos deben afectar la pulpa del fruto.</p> | |
| Tolerancia respecto a la apariencia | Se admite hasta 2% de fruta con pudrición. | |
| Tolerancias Defectos / daños | Defectos leves | |
| - Ácaros | Si afecta el color del fruto, el área acumulada no debe exceder de 100 mm ² . | |
| - Botrytis y Thrips | Resta en algo la apariencia del fruto. En conjunto < 100 mm ² . | |
| - Fumagine | En conjunto menos de 25 mm ² . | |
| - Queresas | En 10 frutos tomados al azar no más de 10 queresas. Y no debe haber más de 5 queresas en un fruto. | |

| CARACTERÍSTICA | ESPECIFICACIÓN | REFERENCIA | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|---|---|--|----------------|--|--------|--------|--------|----|----|--------|----|----|-------|----|----|-------|----|----|-------|----|----|-------|----|----|-------|----|----|-------|----|----|-------|----|----|-------|----|----|-------|----|-------|--|
| CALIDAD | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| - Cicatrices, rozaduras (rameado, russet) y manchas | El área acumulada no debe exceder de: Claras: < 100 mm ² Oscuras: < 50 mm ² | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| - Oleocelosis | Que en forma individual o agregada no supere 100 mm ² . | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| - Quemadura de sol | - | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| - Bufado | Apenas perceptible al tacto. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| - Creasing | Debilita la cáscara o se extiende hasta un 10% de la superficie del fruto, sin alteraciones de color dentro del creasing. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Tamaño Calibres seg.in el diámetro (ecuatorial) | <table border="1"> <thead> <tr> <th rowspan="2">Calibre</th> <th colspan="2">Diámetro en mm</th> </tr> <tr> <th>Mínimo</th> <th>Máximo</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Cal 11</td> <td>58</td> <td>61</td> </tr> <tr> <td>Cal 10</td> <td>60</td> <td>63</td> </tr> <tr> <td>Cal 9</td> <td>62</td> <td>65</td> </tr> <tr> <td>Cal 8</td> <td>64</td> <td>68</td> </tr> <tr> <td>Cal 7</td> <td>67</td> <td>71</td> </tr> <tr> <td>Cal 6</td> <td>70</td> <td>74</td> </tr> <tr> <td>Cal 5</td> <td>73</td> <td>78</td> </tr> <tr> <td>Cal 4</td> <td>77</td> <td>82</td> </tr> <tr> <td>Cal 3</td> <td>81</td> <td>86</td> </tr> <tr> <td>Cal 2</td> <td>84</td> <td>90</td> </tr> <tr> <td>Cal 1</td> <td>87</td> <td>a más</td> </tr> </tbody> </table> | Calibre | Diámetro en mm | | Mínimo | Máximo | Cal 11 | 58 | 61 | Cal 10 | 60 | 63 | Cal 9 | 62 | 65 | Cal 8 | 64 | 68 | Cal 7 | 67 | 71 | Cal 6 | 70 | 74 | Cal 5 | 73 | 78 | Cal 4 | 77 | 82 | Cal 3 | 81 | 86 | Cal 2 | 84 | 90 | Cal 1 | 87 | a más | |
| Calibre | Diámetro en mm | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | Mínimo | Máximo | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Cal 11 | 58 | 61 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Cal 10 | 60 | 63 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Cal 9 | 62 | 65 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Cal 8 | 64 | 68 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Cal 7 | 67 | 71 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Cal 6 | 70 | 74 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Cal 5 | 73 | 78 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Cal 4 | 77 | 82 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Cal 3 | 81 | 86 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Cal 2 | 84 | 90 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Cal 1 | 87 | a más | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Tolerancia respecto al tamaño | Se admitirá para la categoría y, para cualquier modo de presentación, un 10% en número o en peso de frutas que se ajusten al calibre inmediatamente inferior o superior al mencionado en el envase o en los documentos de transporte. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Homogeneidad | <p>El contenido de cada envase debe ser homogéneo y estar constituido únicamente por cítricos del mismo origen, variedad, calidad, calibre y que presenten un mismo grado de desarrollo y madurez. La parte visible del contenido del envase o lote debe ser representativa del conjunto. Además, para la Categoría I se exige la homogeneidad de coloración.</p> <p>Los cítricos podrán presentarse alineados en capas regulares de acuerdo a las escalas de calibrado, tanto en envase cerrado como en abierto. Cuando se clasifique y envase según el diámetro, debe ser necesario que la diferencia máxima de diámetro entre los frutos corresponda a tres calibres sucesivos de la escala de calibrado.</p> | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| INOCUIDAD | Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, autoridad nacional competente ¹ . | Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

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

37
36

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

2.2. Envase y/o embalaje

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

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

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

2.3. Rotulado

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

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

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

2.4. Inserto
No aplica.

Precisión 4: No aplica.



38
35

**FICHA TÉCNICA
APROBADA**

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

Denominación del bien : ZAPALLO MACRE CATEGORÍA PRIMERA
Denominación técnica : ZAPALLO MACRE CATEGORÍA PRIMERA
Unidad de medida : KILOGRAMO
Descripción general : Zapallo macre, es el fruto de la especie *Cucurbita máxima* Duch. de la familia de las cucurbitáceas.

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1. Del bien

Los zapallos macre categoría primera deben pertenecer al mismo cultivar y deben tener el grado de madurez comercial que les permita soportar adecuadamente el manejo, transporte y conservación en buenas condiciones, según indica el numeral 5.1.1 de la NTP 011.114:2015.

Los zapallos macre categoría primera deben presentar las siguientes características:

| CARACTERÍSTICA | ESPECIFICACIÓN | REFERENCIA |
|------------------|---|--|
| CALIDAD | | |
| Presentación: | Los frutos de zapallo deben presentarse maduros, limpios, frescos, enteros y sanos. | NTP 011.114:2015 HORTALIZAS. Zapallo macre. 2ª Edición |
| Sanidad | Los frutos deben presentarse sanos, es decir, libres de ataques de insectos y enfermedades, salvo las siguientes tolerancias: - Daños entomológicos: Se permiten daños superficiales que no comprometan la pulpa. - Daños fitopatológicos: 0% Para el caso de los daños fitopatológicos, las pudriciones notoriamente marcadas determinan la eliminación del fruto. | |
| Madurez | Los frutos deben presentar la suficiente dureza de cáscara que asegure que el manejo post-cosecha no deteriorará su calidad física. La dureza se debe evaluar de acuerdo a la resistencia que presente a ser penetrada con la uña; teniéndose que a mayor dureza, mayor debe ser su categorización. El zapallo macre categoría primera debe tener una dureza de cáscara de grado alta. | |
| Color de cáscara | Desde verde oscuro, verde plumizo, verde claro hasta crema. Con aspecto lustroso, liso o con hendiduras longitudinales. | |



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

Precisión 1: Ninguna.

2.2. Envase y/o embalaje

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

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

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

2.3. Rotulado

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

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

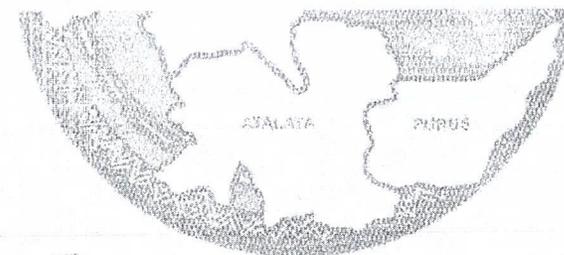
- el nombre del producto;
- nombre de la variedad, cultivar o tipo comercial;
- peso neto, en kilogramos;
- nombre y domicilio legal del productor, envasador, distribuidor, importador o vendedor;
- número de Autorización Sanitaria de Establecimiento de Procesamiento Primario emitida por el SENASA.

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

2.4. Inserto

No aplica.

Precisión 4: No aplica.



GOBIERNO REGIONAL DE
Ucayali
¡Región de Oportunidades!

FICHA TÉCNICA
APROBADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

| | |
|-----------------------|---|
| Denominación del bien | : CHOCLO CATEGORÍA SEGUNDA |
| Denominación técnica | : CHOCLO CATEGORÍA O GRADO SEGUNDA |
| Unidad de medida | : UNIDAD |
| Descripción general | : Es el maíz <i>Zea mays</i> L. <i>amilácea</i> St. en estado "choclo", es decir, cuyos granos se encuentran en estado inmaduro o tierno, para su comercialización directa destinado al consumo humano. |

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1. Del bien

Los choclos categoría segunda deben presentar las siguientes características:

| CARACTERÍSTICA | ESPECIFICACIÓN | REFERENCIA |
|-------------------------------------|---|---|
| CALIDAD | | |
| Requisitos generales | <p>La mazorca de choclo debe:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Estar libre de lesiones causadas por contusiones o cualquier otra causa, así como de olores y sabores extraños. - Estar sana, fresca, limpia, bien cubierta y bien formada; con un grado de madurez tal que siendo apta para el consumo, le permita soportar el manipuleo, transporte y conservación en buenas condiciones. - Presentar panca envolventes sanas y propias de la variedad, se tolera una pequeña abertura que pueda haber en la punta. Cuando la mazorca se encuentra sin panca, sus granos deben estar: sanos, frescos, limpios, secos, bien formados de acuerdo a la variedad, con grano bien desarrollado o bien lleno. Los granos deben ser tiernos, turgentes y lechosos. | NTP 011.105.2014 (revisada el 2019) MAÍZ AMILÁCEO. 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 | <p>La forma del choclo es tipo cilíndrico, cónico; con disposición de sus granos en hileras lineales, desde la base hasta la punta.</p> <p>Los granos de choclo son anchos y achatados.</p> | |



| CARACTERÍSTICA | ESPECIFICACIÓN | REFERENCIA |
|---|---|--|
| Tamaño (calibre) (longitud de la mazorca sin panca, medida desde la base hasta el ápice) | <p>Varietades de choclo que presentan mazorcas grandes y provienen de las razas Cusco y Pardo</p> <p>Otras variedades de choclo</p> | <p>De 12,00 cm a 13,99 cm</p> <p>De 10 cm a 11,99 cm</p> |
| Categoría | Dentro de la categoría segunda se clasificarán las mazorcas de un mismo cultivar y tamaño y que cumplan con los requisitos establecidos en la presente Ficha Técnica. | |
| Tolerancias | Tamaño | Hasta 10% en número o masa de choclos que corresponda al calibre inmediato inferior o superior al solicitado. |
| | Presencia de indicios de podredumbre | 0,0% |
| | Presencia de insectos | Máximo 2,0% |
| | Defectos Deformaciones, lesiones, contusiones, granos fuera de color | Máximo 5,0% |
| INOCUIDAD | Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria - SENASA, autoridad nacional competente ¹ . | Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias. |



Precisión 1: La entidad convocante deberá precisar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 2 y/o proforma del contrato) el tamaño del choclo categoría segunda requerido de acuerdo a lo establecido en la presente Ficha Técnica, por ejemplo: Choclo categoría segunda de tamaño de 10 cm a 11,99 cm.

2.2. Envase y/o embalaje

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

Los choclos categoría segunda deben ser acondicionados de tal manera que queden protegidos, bien presentados, homogéneos y deben estar constituidos únicamente por mazorcas de choclo del mismo origen, calidad y tamaño. La parte visible del envase debe ser representativa de todo el contenido, según el numeral 7.1 de la NTP 011.105.2014 (revisada el 2019).

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

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

2.3. Rotulado

El rotulado de los envases del choclo categoría segunda o bien los documentos que acompañen el envío, deben cumplir con lo siguiente, según el numeral 7.2 de la NTP 011.105:2014 (revisada el 2019):

- identificación: Nombre ("choclo o maíz choclo");
- dirección del envasador y/o expeditor;
- código de identificación (lote);
- origen (país de origen);
- categoría o grado;
- tamaño (calibre);
- cantidad de choclos;
- número de Autorización Sanitaria de Establecimiento de Procesamiento Primario emitida por el SENASA.

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

2.4. Inserto
No aplica.

Precisión 4: No aplica.



GOBIERNO REGIONAL DE
Ucayali
Región de Oportunidades!

FICHA TÉCNICA
APROBADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

Denominación del bien : YUCA CATEGORÍA II
Denominación técnica : YUCA / MANDIOCA CATEGORÍA II
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 II 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 II 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 II debe presentar las siguientes características:

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



| CARACTERÍSTICA | ESPECIFICACIÓN | REFERENCIA | | | | | | | | |
|---------------------------------------|--|--|---------------|---|-----------|---|-----------|---|-------|--|
| Clasificación y tolerancia de calidad | <p>Esta categoría comprende la yuca (mandioca) que no puede clasificarse en las categorías superiores, pero satisface los requisitos mínimos definidos en la presente Ficha Técnica. Podrán permitirse, sin embargo, los siguientes defectos, siempre y cuando la yuca (mandioca) conserve sus características esenciales en lo que respecta a su calidad, estado de conservación y presentación:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Defectos de forma. - Heridas o daños cicatrizados, siempre y cuando no superen el 10% de la superficie del producto. - Raspaduras, siempre y cuando no superen el 20% de la superficie del producto. <p>En ningún caso los defectos deben afectar a la pulpa del producto.</p> <p>Tolerancia: El 10%, en número o en peso, de la yuca (mandioca) que no satisfaga los requisitos de esta categoría ni los requisitos mínimos, con excepción de los productos afectados por podredumbre o cualquier otro tipo de deterioro que haga que no sean aptos para el consumo.</p> | | | | | | | | | |
| Calibre | <p>La yuca categoría II 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:</p> <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>> 8,0</td> </tr> </tbody> </table> <p>Tolerancia: El 10%, en número o en peso, de las yucas (mandiocas) que correspondan al calibre inmediatamente superior y/o inferior al indicado en el envase.</p> | 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 | <p>Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, autoridad nacional competente¹.</p> | 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 2 y/o proforma del contrato) el calibre de la yuca categoría II requerido de acuerdo a lo establecido en la presente Ficha Técnica, por ejemplo: yuca categoría II, calibre B.

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

2.2. Envase y/o embalaje

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

El contenido de cada envase debe ser homogéneo en cuanto a la forma y estar constituido únicamente por yuca categoría II 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 5.1 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 evite cualquier daño externo o interno al producto. Se permite el uso de materiales, en particular papel o sellos, con indicaciones comerciales, siempre y cuando estén impresos o etiquetados con tinta o pegamento no tóxico, según indica el numeral 5.2 de la 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 II, 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 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 pastores.

2.3. Rotulado

Cada envase 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 visible desde el exterior;
- nombre de la variedad (facultativo);
- nombre y dirección del envasador y/o expeditor;
- país de origen y, facultativamente, nombre del lugar, distrito o región de producción;
- categoría II;
- 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 cocerse 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 proforma del contrato), otra información que considere deba estar rotulada. La información adicional que se solicite no puede modificar las características del bien descritas en numeral 2.1 de la presente ficha técnica.

2.4. Inserto

No aplica.

Precisión 4: No aplica.

FICHA TÉCNICA
APROBADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

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

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1. Del bien

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

La col crespa calidad primera debe presentar las siguientes características:

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

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

| CARACTERÍSTICA | ESPECIFICACIÓN | REFERENCIA |
|------------------------------|--|------------|
| Nº de hojas cobertoras | 6 - 10 (± 2) Tolerancia: máximo 5% de coles de calidad segunda | |
| Daños entomológicos (plagas) | Comeduras de hojas producidas por gusano medidor (<i>Pseudoplusia sp.</i>) Tolerancia: Máximo 2% de coles con perforaciones solamente en las hojas cobertoras, en número y área variables (no limitantes). | |
| | Decoloración, pudrición, fumagina, producidas por pulgones (<i>Brevicoryne brassicae</i>) Tolerancia: Máximo 3% de coles con colonias presentes solamente en las hojas cobertoras, comprometiendo un área de hasta 10 cm de diámetro, observándose la decoloración consiguiente de dichas hojas y la presencia (no siempre) de fumagina. | |
| | Perforaciones producidas por gusanos de tierra (<i>Noctuidae</i>) Tolerancia: Máximo 1% de coles con perforaciones en las hojas cobertoras únicamente, de hasta 3 cm de diámetro. Localización: Parte inferior de la cabeza. | |
| Daños fitopatológicos | Pudrición húmeda (producida por <i>Esclerotinia</i>) Tolerancia: Máximo 1% de coles con ataque localizado en el tocón o en la base (pecíolo) de las hojas cobertoras, el que se manifiesta en el tocón mediante una pudrición húmeda que afecta su parte basal en una longitud de aproximadamente 0,5 cm, mientras que en las hojas cobertoras la pudrición húmeda afecta un área máximo de 3 cm de diámetro. Es necesario precisar que la cabeza en sí no es afectada, pudiendo eliminarse las partes afectadas (tocón y hojas cobertoras) mediante remoción. | |
| | Manchas (producida por <i>Mildió</i>) 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. | |
| Defectos comerciales | Cabeza reventada Máximo 4% | |
| | Cabeza magullada Máximo 5% | |

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

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

2.2 Envase y/o embalaje

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

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

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

2.3 Rotulación

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

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

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

2.4 Inserto

No aplica.

Precisión 4: No aplica.

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

FICHA TÉCNICA
APROBADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

Denominación del bien : MAÍZ AMARILLO DURO GRADO 1
Denominación técnica : MAÍZ AMARILLO DURO GRADO 1
Unidad de medida : KILOGRAMO
Descripción general : El maíz amarillo duro es el grano que pertenece a los maíces cristalinos duros o semiduros, comprendidos en la especie *Zea mays L.* variedad *Indurata*.

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1. Del bien
El maíz amarillo duro grado 1 es el grano seco que se comercializa a nivel nacional como alimento para animales, según indican los numerales 1 y 3 de la NTP 205.008:2009 (revisada el 2019).

El maíz amarillo duro grado 1 debe presentar las siguientes características:

| CARACTERÍSTICA | ESPECIFICACIÓN | REFERENCIA |
|--------------------------------------|---|--|
| CALIDAD | | |
| Requisitos con respecto al Grado 1 | | |
| Granos dañados | Máximo 3% m/m | NTP 205.008:2009 (revisada el 2019) MAÍZ AMARILLO DURO. Definiciones y requisitos. 2ª Edición |
| Granos partidos | Máximo 2% m/m | |
| Materias extrañas | Máximo 1,5% m/m | |
| Mase hectolitrica | Máximo 75 kg/hL | |
| Requisitos con respecto a la calidad | | |
| Contenido de humedad | Máximo 14% | |
| Olores | Exento de olores extraños | |
| INOCUIDAD | Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria - SENASA, autoridad nacional competente ¹ . | Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG y sus modificatorias. |

Precisión 1: Ninguna.

2.2. Envase y/o embalaje

El maíz amarillo duro grado 1 debe envasarse en recipientes que salvaguarden la higiene y las características físicas, nutritivas y organolépticas del producto, los mismos que deben ser fabricados con sustancias que sean inocuas y adecuadas para el uso al que se destinan, no deban transmitir al producto ninguna sustancia tóxica ni olores o sabores ajenos al producto; cuando el producto se envase en sacos, éstos deben estar limpios, ser resistentes y estar cosidos o sellados, según se indica en el numeral 9 de la NTP 205.008:2009 (revisada el 2019).

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

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.

23
22

2.3. Rotulado

El rotulado debe efectuarse de acuerdo a la NMP 001:2019 Requisitos para el etiquetado de preenvases. 5ª Edición, según indica el numeral 9.4 de la NTP 205.008:2009 (revisada el 2019); además, debe incluir lo siguiente:

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

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

2.4. Inserto
No aplica.

Precisión 4. No aplica.



GOBIERNO REGIONAL DE
Ucayali

Región de Oportunidades

FICHA TÉCNICA
APROBADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

Denominación del bien : MAÍZ AMARILLO DURO GRADO 3
Denominación técnica : MAÍZ AMARILLO DURO GRADO 3
Unidad de medida : KILOGRAMO
Descripción general : El maíz amarillo duro es el grano que pertenece a los maíces cristalinos duros o semiduros, comprendidos en la especie *Zea mays* L. variedad Indurata.

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1. Del bien
El maíz amarillo duro grado 3 es el grano seco que se comercializa a nivel nacional como alimento para animales, según indican los numerales 1 y 3 de la NTP 205.008:2009 (revisada el 2019).

El maíz amarillo duro grado 3 debe presentar las siguientes características:

| CARACTERÍSTICA | ESPECIFICACIÓN | REFERENCIA |
|---|---|---|
| CALIDAD | | |
| Requisitos con respecto al Grado 3 | | |
| Granos dañados | Máximo 8% m/m | NTP 205.008:2009 (revisada el 2019) MAÍZ AMARILLO DURO. Definiciones y requisitos. 2ª Edición |
| Granos partidos | Máximo 5% m/m | |
| Materias extrañas | Máximo 3,0% m/m | |
| Masa hectolítrica | Máximo 69 kg/hL | |
| Requisitos con respecto a la calidad | | |
| Contenido de humedad | Máximo 14% | Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias. |
| Olores | Exento de olores extraños | |
| INOCUIDAD | Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, autoridad nacional competente ¹ . | |

Precisión 1: Ninguna.

2.2. Envase y/o embalaje

El maíz amarillo duro grado 3 debe envasarse en recipientes que salvaguarden la higiene y las características físicas, nutritivas y organolépticas del producto, los mismos que deben ser fabricados con sustancias que sean inocuas y adecuadas para el uso al que se destinan, no deben transmitir al producto ninguna sustancia tóxica ni olores o sabores ajenos al producto; cuando el producto se envase en sacos, éstos deben estar limpios, ser resistentes y estar cosidos o sellados, según se indica en el numeral 9 de la NTP 205.008:2009 (revisada el 2019).

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

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

2.3. Rotulado

El rotulado debe efectuarse de acuerdo a la NMP 001:2019 Requisitos para el etiquetado de preenvases. 5ª Edición, según indica en el numeral 9.4 de la NTP 205.008:2009 (revisada el 2019); además, debe incluir lo siguiente:

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

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

2.4. Inserto

No aplica.

Precisión 4: No aplica.



**FICHA TÉCNICA
APROBADA**

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

Denominación del bien : GARBANZO CALIDAD 2 - SUPERIOR
Denominación técnica : GARBANZO GRADO DE CALIDAD 2 - SUPERIOR
Unidad de medida : KILOGRAMO
Descripción general : El Garbanzo es el grano maduro procedente de la especie *Cicer arietinum* L.

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1. Del bien
Los granos de garbanzo calidad 2 - superior deben ser inocuos y aptos para el consumo humano, y estar exentos de materias extrañas inorgánicas y de semillas tóxicas o nocivas que representen un peligro para la salud humana, según indican los numerales 6.1 y 6.2.5 de la NTP 205.023:2014 (revisada el 2019).

Los granos de garbanzo calidad 2 - superior se deben preparar y manipular de conformidad con las secciones apropiadas de la Norma Codex CXC 1-1969 (2020) PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS, según indica el numeral 7.1 de la NTP 205.023:2014 (revisada el 2019).

Los granos de garbanzo calidad 2 - superior deben presentar las siguientes características:

| CARACTERÍSTICA | ESPECIFICACION | REFERENCIA | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|----------------------|--|---|---|--------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|--|---------|--|---------|--|----------|--|-------------|---|
| CALIDAD | Los granos de garbanzo se clasifican de acuerdo a su calibre: | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Calibre | <table border="1"> <thead> <tr> <th>Calibre (Tamaño del grano)</th> <th>Número de granos de garbanzo contenidos en la masa de 28,5 g (onza americana)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td rowspan="3">Grande</td> <td>40 - 42</td> </tr> <tr> <td>42 - 44</td> </tr> <tr> <td>44 - 46</td> </tr> <tr> <td rowspan="3">Mediano</td> <td>46 - 48</td> </tr> <tr> <td>48 - 50</td> </tr> <tr> <td>50 - 55</td> </tr> <tr> <td rowspan="4">Pequeño</td> <td>55 - 60</td> </tr> <tr> <td>60 - 65</td> </tr> <tr> <td>65 - 70</td> </tr> <tr> <td>70 - 75</td> </tr> <tr> <td></td> <td>75 - 80</td> </tr> <tr> <td></td> <td>80 - 90</td> </tr> <tr> <td></td> <td>90 - 100</td> </tr> <tr> <td></td> <td>100 o mayor</td> </tr> </tbody> </table> | Calibre (Tamaño del grano) | Número de granos de garbanzo contenidos en la masa de 28,5 g (onza americana) | Grande | 40 - 42 | 42 - 44 | 44 - 46 | Mediano | 46 - 48 | 48 - 50 | 50 - 55 | Pequeño | 55 - 60 | 60 - 65 | 65 - 70 | 70 - 75 | | 75 - 80 | | 80 - 90 | | 90 - 100 | | 100 o mayor | NTP 205.023:2014 (revisada el 2019) LEGUMINOSAS, Garbanzo. Requisitos. 2ª Edición |
| | Calibre (Tamaño del grano) | Número de granos de garbanzo contenidos en la masa de 28,5 g (onza americana) | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | Grande | 40 - 42 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | 42 - 44 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | 44 - 46 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | Mediano | 46 - 48 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | 48 - 50 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | 50 - 55 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | Pequeño | 55 - 60 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | 60 - 65 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | 65 - 70 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | 70 - 75 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | 75 - 80 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | 80 - 90 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | 90 - 100 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | 100 o mayor | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Requisitos generales | Los granos de garbanzo deben: - Estar exentos de sabores y olores extraños y de insectos vivos, muertos o en cualquiera de sus estadios. - Estar exentos de materias extrañas inorgánicas que representen un peligro para la salud humana. - Cada lote debe estar conformado por una misma variedad (es decir un mismo color, forma y otras características varietales), de acuerdo a las tolerancias establecidas en la presente Ficha Técnica. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |



19

| CARACTERÍSTICA | ESPECIFICACIÓN | REFERENCIA |
|---|--|--|
| Contenido de humedad | Máximo 15% | |
| Grado de calidad | No se acepta, en ninguno de los grados de calidad, que presenten granos infestados con insectos vivos en cualquiera de sus estadios, ni granos con hongos. Los granos de garbanzo calidad 2 superior deben tener como máximo el porcentaje total acumulado de defectos, clase contrastante, variedad contrastante y materias extrañas que se establecen a continuación: | |
| Tolerancias de calidad | | |
| - Grano enfermo | 0,00% | |
| - Grano picado | Máximo 0,50% | |
| - Grano partido o quebrado | Máximo 2,00% | |
| - Grano arrugado | Máximo 2,00% | |
| - Materias extrañas | Máximo 0,2% | |
| - Variedad contrastante y grano verrucoso | Máximo 2,00% | |
| INOCUIDAD | Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, autoridad nacional competente ¹ . | Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias. |



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

2.2. Envase y/o embalaje

El garbanzo calidad 2 - superior debe ser envasado según lo establecido en la norma Codex CXC 1-1989 (2020), de tal manera que el producto quede debidamente protegido, además los recipientes empleados deben ser tales que salvaguarden las cualidades higiénicas, nutritivas, tecnológicas y sensoriales del alimento.

El envase debe cumplir con lo especificado en la NTP 399.163-1:2017 ENVASES Y ACCESORIOS PLÁSTICOS EN CONTACTO CON ALIMENTOS. Parte 1: Disposiciones generales y requisitos. 3ª Edición y su Corrigenda Técnica². Los envases (incluido el material de envasados) deben estar fabricados con sustancias que sean inocuas y apropiadas para el uso al que se destinan; deben ser de material nuevo (incluye material recuperado de calidad alimentaria), no deben transmitir al producto sustancias tóxicas ni olores o sabores desagradables. Cuando el producto se envase en sacos, éstos deben estar limpios, ser resistentes y estar bien cosidos o sellados, según indica el numeral 10.1 de la NTP 205.023:2014 (revisada el 2019).

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

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

17

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 granos de garbanzo calidad 2 - superior debe cumplir con lo establecido en la NTP 209.038:2019 ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado de alimentos preenvasados. 8ª Edición, según indica el numeral 10.2 de la NTP 205.023:2014 (revisada el 2019):

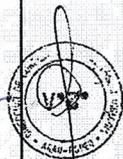
- el nombre del producto;
- nombre o razón social y dirección del productor, envasador o vendedor; en caso de producto importado, nombre o razón social, número de R.U.C. y dirección del importador;
- fecha de vencimiento;
- código o número del lote;
- condiciones de conservación o almacenamiento;
- contenido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

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

2.4. Inserto

No aplica.

Precisión 4: No aplica.



FICHA TÉCNICA
APROBADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

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

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1. Del bien

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

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

| Forma de la semilla | Longitud del grano (mm) | Ancho del grano (mm) | Grosor del grano (mm) | Peso de 1000 granos (g) | Nº de granos en 100 granos (g) |
|---|-------------------------|----------------------|-----------------------|-------------------------|--------------------------------|
| Arriñonada o semiarriñonada, ligeramente aplastada. | 18 - 32 | 12,5 - 16 | 6 - 7,5 | 153 - 256 | 40 - 65 |

El pallar de calidad superior debe presentar las siguientes características:

| CARACTERÍSTICA | ESPECIFICACIÓN | REFERENCIA |
|----------------------|---|---|
| CALIDAD | | |
| Requisitos generales | Los granos de pallar deben: - Estar exentos de olores y sabores extraños y de insectos vivos, muertos o en cualquiera de sus estadios. - Ser inocuos y apropiados para el consumo humano. - No deben presentar suciedad (impurezas de origen animal) en cantidades que puedan representar un peligro para la salud humana; de acuerdo a las tolerancias de sanidad y aspecto descritas en la presente Ficha Técnica. | NTP 205.019:2015 LEGUMINOSAS. Pallar. Requisitos. 2ª Edición, y su Modificación Técnica NTP 205.019:2015/MT 1: 2021 LEGUMINOSAS. Pallar. Requisitos. MODIFICACIÓN TÉCNICA 1. 1ª Edición |
| Uniformidad | Cada lote de pallar debe estar conformado por una misma variedad (es decir un mismo color, forma y otras características varietales). Se aceptarán granos de variedades contrastantes en las tolerancias especificadas en la presente Ficha Técnica. | |
| Contenido de humedad | Máximo 15% | |

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

Precisión 1: Ninguna.

2.2. Envase y/o embalaje

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

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

¹ Según artículo 10 del Reglamento del Decreto Legislativo Nº 1062, Ley de Inocuidad de los Alimentos, aprobado mediante Decreto Supremo Nº 034-2008-AG.

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

2.3. Rotulado

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

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

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

Región de Oportunidades

FICHA TÉCNICA
APROBADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

Denominación del bien: QUINUA GRADO 1
Denominación técnica: QUINUA PROCESADA (BENEFICIADA) GRADO 1
Unidad de medida: KILOGRAMO
Descripción general: Quinua procesada (beneficiada) son los granos de quinua (género y especie *Chenopodium quinoa* Willd.) que han sido sometidos a operaciones o procesos de limpieza, escarificado, lavado, secado, despedrado, selección (clasificación) y eliminación de granos contrastantes (granos de color), resultando un producto apto para la comercialización y el consumo humano (alguna operación opcionalmente puede repetirse).

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1. Del bien:

La quinua grado 1 debe presentar las siguientes características:

| CARACTERÍSTICA | ESPECIFICACIÓN | REFERENCIA | | | | | | | | |
|--|---|--|----------------------|--------------------------------------|---------|--------------|----------|-------------------|----------|--------------|
| CALIDAD | | | | | | | | | | |
| Requisitos mínimos de calidad | Los granos de quinua deben tener el color característico de la variedad o ecotipo utilizada como materia prima, deben estar exentas de olores extraños o desagradables. Su aspecto debe responder a un grado de homogeneidad respecto a características sensoriales. | NTP 205.062:2021 GRANOS ANDINOS. Quinua en grano. Requisitos. 3ª Edición | | | | | | | | |
| Requisitos químicos proximales (Valores expresados en base seca) | | | | | | | | | | |
| - Humedad | Máximo 13,0% | | | | | | | | | |
| - Proteínas | Mínimo 10% | | | | | | | | | |
| - Cenizas | Máximo 3,5% | | | | | | | | | |
| - Grasa | Mínimo 4,0% | | | | | | | | | |
| - Fibra cruda | Mínimo 4,0% | | | | | | | | | |
| - Saponina | Menor que 0,12% | | | | | | | | | |
| Tamaño del grano | <table border="1"> <thead> <tr> <th>Tamaño de los granos</th> <th>Diámetro promedio de los granos (mm)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Grandes</td> <td>Mayor a 1,70</td> </tr> <tr> <td>Medianos</td> <td>Entre 1,40 a 1,70</td> </tr> <tr> <td>Pequeños</td> <td>Mayor a 1,20</td> </tr> </tbody> </table> | | Tamaño de los granos | Diámetro promedio de los granos (mm) | Grandes | Mayor a 1,70 | Medianos | Entre 1,40 a 1,70 | Pequeños | Mayor a 1,20 |
| Tamaño de los granos | Diámetro promedio de los granos (mm) | | | | | | | | | |
| Grandes | Mayor a 1,70 | | | | | | | | | |
| Medianos | Entre 1,40 a 1,70 | | | | | | | | | |
| Pequeños | Mayor a 1,20 | | | | | | | | | |
| Grado (Tolerancias de calidad) | | | | | | | | | | |
| Sensoriales | | | | | | | | | | |
| - Granos enteros | Mínimo 97% | | | | | | | | | |
| - Granos quebrados | Máximo 1,0% | | | | | | | | | |
| - Granos cañados (menchadcs) | Máximo 0,5% | | | | | | | | | |
| - Granos germinados | Máximo 0,25% | | | | | | | | | |
| - Granos recubiertos | 0% | | | | | | | | | |
| - Granos inmaduros | Máximo 0,5% | | | | | | | | | |

| CARACTERÍSTICA | ESPECIFICACIÓN | REFERENCIA |
|--|--|---|
| - Granos contrastantes | Máximo 0,5% | |
| - Impurezas totales | Máximo 0,25% | |
| Físicos | | |
| - Piedrecillas en 100 g de muestra | Ausencia | |
| - Insectos (enteros, partes o larvas) | Ausencia | |
| Homogeneidad | El contenido de cada envase debe ser homogéneo y estar constituido únicamente por granos de quinua procesada de la misma calidad. La parte visible de los granos en el envase debe ser representativa. | |
| Cumplir con los requisitos establecidos por la autoridad competente ¹ . | | |
| INOCUIDAD | Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA ² , Autoridad Nacional competente. | Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias. |
| | Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria – DIGESA ³ para Alimento elaborado industrialmente (fabricado). | Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA, sus modificatorias y regulación complementaria. |

Precisión 1: La entidad convocante deberá precisar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas, numeral 2 y/o proforma del contrato), el tamaño del grano de quinua grado 1 requerido de acuerdo a lo establecido en la presente Ficha Técnica, por ejemplo: Quinua grano grande - grado 1.

2.2. Envase y/o embalaje

La quinua grado 1 debe ser envasada de tal manera que el producto quede debidamente protegido. Los envases y embalajes deben ser nuevos, estar limpios y ser de calidad tal que evite cualquier daño externo o interno al producto. Los envases deben ser de primer uso y conservar sus características de calidad, higiene, ventilación y resistencia necesarias para asegurar y garantizar la inocuidad y aptitud del producto durante el transporte, la manipulación, conservación y comercialización apropiada de los granos de quinua, según lo indica el numeral 7.2 de la NTP 205.062.2021.

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.

¹ A los alimentos en los cuales se aplique un secado industrial, es decir que se aplica transferencia de masa y calor (licofización, secado por aire caliente, atomización, etc.), donde se requiere que dichos procesos sean controlados, la competencia corresponde a la DIGESA.

A los alimentos en los cuales se aplique un secado que solo implica una transferencia de masa (seco salado, deshidratación osmótica, etc.), donde no se requiera necesariamente que sea controlado, la competencia corresponde al SENASA. La entidad no requerirá hacer dicha precisión, es responsabilidad del proveedor cumplir con lo establecido por la autoridad competente correspondiente según el proceso seguido para la obtención del bien de la presente ficha técnica.

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

³ Según artículo 12 del Reglamento del Decreto Legislativo N° 1062, Ley de Inocuidad de los Alimentos, aprobado mediante Decreto Supremo N° 034-2008-AG.

2.3. Rotulado

Además de los requisitos aplicables especificados en la norma Codex CXS 1-1985 (2018) NORMA GENERAL PARA EL ETIQUETADO DE LOS ALIMENTOS PREENVASADOS, y en la NMP C01.2019 Requisitos para el etiquetado de preenvases. 5ª Edición, el rotulado debe contener lo siguiente, según el numeral 8 de la NTP 205.062.2021:

- nombre del producto;
- nombre y dirección del productor, envasador o comercializador;
- clasificación, tamaño y grado;
- peso neto;
- número de lote.

Adicionalmente, si el producto corresponde que sea controlado por la DIGESA, debe cumplir con el artículo 117 del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA, y sus modificatorias.

Si el producto corresponde que sea controlado por el SENASA, debe presentar, además, la siguiente información:

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

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

2.4. Inserto
No aplica

Precisión 4: No aplica.



Gobierno Regional de Ucayali

Región de Oportunidades

FICHA TÉCNICA
APROBADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

Denominación del bien : DURAZNO CATEGORÍA I
Denominación técnica : DURAZNO O MELOCOTÓN CATEGORÍA I
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 I debe presentar las siguientes características:

| CARACTERÍSTICA | ESPECIFICACIÓN | REFERENCIA |
|-----------------------------|--|---|
| CALIDAD | Los duraznos categoría I deben: <ul style="list-style-type: none"> - Estar enteros. - Presentar forma, textura, color y olor característico de la variedad. - Tener pulpa succulenta y carnosa. - Estar exento de sabores y olores extraños. - Estar sanos (excluidos los que presenten daños y/o defectos siguientes: carozo partido, grietas de crecimiento, heridas cicatrizadas, manchas, deformidades y defectos de color). - Estar limpios y exentos de materias extrañas visibles. - Estar exentos de daños físicos, tales como magulladuras, cortes, golpes, desprendimiento de la piel, entre otros. - Estar exentos de humedad externa, con excepción de la condensación natural que se genera inmediatamente después de la remoción de un ambiente refrigerado. - 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. | NTP 011.650:2012 (revisada el 2018) FRUTAS FRESCAS. Durazno o melocotón. Requisitos. 1ª Edición |
| Requisitos generales | | |
| Madurez | Firmeza de la pulpa Sólidos solubles | Entre 2,0 kg-f y 4,9 kg-f Mínimo, el equivalente a 10 grados Brix a 20 °C |

| CARACTERÍSTICA | ESPECIFICACIÓN | REFERENCIA | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|-----------------------------|---|--|--------------------------|---|------|---|---------|---|---------|---|---------|---|---------|---|---------|---|---------|---|---------|--|
| Tamaño o Calibre | El calibre se determina por el diámetro ecuatorial de la fruta: <table border="1"> <thead> <tr> <th>Calibre</th> <th>Diámetro ecuatorial (mm)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>X</td> <td>> 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>66 - 70</td> </tr> <tr> <td>4</td> <td>61 - 65</td> </tr> <tr> <td>5</td> <td>56 - 60</td> </tr> <tr> <td>6</td> <td>51 - 55</td> </tr> <tr> <td>0</td> <td>46 - 50</td> </tr> </tbody> </table> | Calibre | Diámetro ecuatorial (mm) | X | > 80 | 1 | 75 - 80 | 2 | 71 - 74 | 3 | 66 - 70 | 4 | 61 - 65 | 5 | 56 - 60 | 6 | 51 - 55 | 0 | 46 - 50 | |
| Calibre | Diámetro ecuatorial (mm) | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| X | > 80 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 1 | 75 - 80 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 2 | 71 - 74 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 3 | 66 - 70 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 4 | 61 - 65 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 5 | 56 - 60 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 6 | 51 - 55 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 0 | 46 - 50 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Tolerancia de tamaño | Calibre mínimo 0 (46 mm). En un lote se tolera hasta 10% de frutas de rango de tamaño inmediato inferior o superior al indicado. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Forma | Típica del cultivar. En un lote se tolera hasta 5% de frutas con deformidades. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Color | En un lote se tolera hasta 10% de frutas que no alcancen la coloración típica de la variedad. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Manchas | En un lote se tolera hasta 4% del número de frutos con manchas. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| INOCUIDAD | Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria - SENASA, autoridad nacional competente ¹ . | Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias. | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

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

2.2. Envase y/o embalaje

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

El contenido de cada envase debe ser homogéneo y estar constituido por durazno categoría I del mismo origen, variedad, cultivar, categoría de calidad y tamaño. Las frutas visibles en la parte superior del envase que las contenga, deben ser representativas de todo el contenido del mismo, según indica el numeral 7.1 de la NTP 011.650:2012 (revisada el 2018).

Los envases de durazno categoría I deben satisfacer las características de calidad, limpieza, ventilación y resistencia necesarias para asegurar la manipulación, el transporte y la conservación de los duraznos categoría I. Se permite el uso de materiales, como papel, sellos y

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

adhesivos con indicaciones comerciales, siempre y cuando estén elaborados con tinta o pegamento no tóxico, según indica el numeral 7.2 de la NTP 011.650:2012 (revisada el 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.

2.3. Rotulación

El rotulado del durazno categoría I, debe cumplir con lo indicado en la NTP 209.038:2019 ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado de alimentos preenvasados. 8ª Edición y las disposiciones especificadas en el numeral 8 de la NTP 011.650:2012 (revisada el 2018):

- nombre del producto, nombre de la variedad, cultivar o cultivares cuando corresponda;
- nombre, dirección legal del productor o asociación de productores, del acopiador y/o distribuidor cuando sea aplicable, código de identificación del productor (facultativo);
- 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.



**FICHA TÉCNICA
APROBADA**

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

- Denominación del bien : ARVEJA VERDE CATEGORÍA PRIMERA
- Denominación técnica : VAINAS DE ARVEJA VERDE CATEGORÍA PRIMERA
- Unidad de medida : KILOGRAMO
- Descripción general : La arveja verde es la semilla inmadura de la especie *Pisum sativum* L. La vaina es el fruto de las plantas de la familia Fabaceas (Leguminosas), que contiene las semillas de arveja verde.

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1. Del bien

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

El contenido de cada unidad de empaque debe ser homogéneo y estar compuesto únicamente por arvejas frescas de la misma variedad, grado, color y calibre. La parte visible del contenido del empaque debe ser representativa del conjunto, según lo indicado en el numeral 8.1.3 de la NTP 011.106:2016.

Y debe presentar las siguientes características:

| CARACTERÍSTICA | ESPECIFICACIÓN | REFERENCIA | | | | | | | |
|-------------------------|--|--|--------|-------------------------------|---------|-----------------------|---------|------------------------|--------|
| CALIDAD | | | | | | | | | |
| Consistencia | Granos tiernos y consistentes, no harinosos. | NTP 011.106:2016 HORTALIZAS. Arveja verde. Requisitos. 2ª Edición | | | | | | | |
| Llenado de vainas | Tolerable hasta el 90% de vainas llenas. | | | | | | | | |
| Color de vaina y granos | Verde brillante (claro u oscuro, según variedad). | | | | | | | | |
| Tamaño | <table border="1"> <thead> <tr> <th>Tamaño</th> <th>Díametro ecuatorial del grano</th> </tr> </thead> <tbody> <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> </tbody> </table> | | Tamaño | Díametro ecuatorial del grano | Pequeño | Entre 7,1 mm y 8,7 mm | Mediano | Entre 8,7 mm y 10,3 mm | Grande |
| Tamaño | Díametro ecuatorial 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: Indicios de pudrición | No se tolera indicios de pudrición. | | | | | | | |
| | Daños leves: manchas ligeras, heridas cicatrizadas | Se tolera 20% de arvejas con defectos. | | | | | | | |
| INOCUIDAD | Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria - SENASA, autoridad nacional competente ¹ . | Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias. | | | | | | | |

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

06

Precisión 1: La entidad convocante deberá precisar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 3.2 y/o proforma del contrato) el tamaño de las arvejas verdes, de acuerdo a lo establecido en la norma NTP 011.106:2016, por ejemplo: Arveja verde categoría primera - tamaño grande.

2.2. Envase y/o embalaje

Las veinas de arvejas verdes categoría primera deben ser envasadas tomando en consideración lo establecido en las normas Codex CXC 1-1969 (2020) PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS y CXC 44-1995 (2004) CÓDIGO DE PRÁCTICAS PARA EL ENVASADO Y TRANSPORTE DE FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS. Asimismo, deben ser acondicionadas de tal manera que queden protegidas, ventiladas y bien presentadas, según lo indicado en el numeral 8.1.1 de la NTP 011.106:2016.

Los empaques deben estar limpios y compuestos por materiales que no causen alteraciones al producto, de material adecuado que reúna las condiciones de higiene, limpieza, ventilación y resistencia a la humedad, manipulación y al transporte, de modo que garantice una adecuada conservación del producto, según se indica en el numeral 8.1.4 de la NTP 011.106:2016.

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

2.3. Rotulado

El rotulado se debe efectuar de acuerdo con lo establecido en la norma Codex CXS 1-1985 (2016) NORMA GENERAL PARA EL ETIQUETADO DE LOS ALIMENTOS PREENVASADOS y las disposiciones especificadas en el numeral 8.2 de la NTP 011.106:2016, conteniendo las siguientes indicaciones:

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

Precisión 3: La entidad convocante deberá indicar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 3.2 y/o 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.

5.1.2. Condiciones de operación.

Los alimentos deben estar libre de impurezas y adecuado para el consumo animal.

Características Generales de la fruta

- > Que estén sanas, es decir no deben presentar señales de estar atacadas por bacterias, hongos, roedores, tampoco tengan lesiones mecánicas que hayan afectado su integridad.
- > Si en su sabor, olor o color se aprecia algún producto extraño no serán recibidos.

- > Producto con madurez comercial que permita una parte para utilización inmediata y otra para el almacenamiento y conservación de 2 a 3 días por cada entrega de producto.
- > Las frutas deben tener una consistencia y madurez para corte en ensaladas y no maduras como para jugo, de lo contrario serán devueltas.
- > Deben presentar sabor agradable - dulce. No deben ser ácidas.
- > Deben ser carnosas (abundante pulpa), jugosas y presentar turgencia adecuada para corte.

Características Generales de las verduras

- > Que estén sanas, es decir no deben presentar señales de estar atacadas por bacterias, hongos, roedores, tampoco tengan lesiones mecánicas que hayan afectado su integridad. Aquella que presente cualquiera de estas señales no serán aceptadas por lo que se devolverán.
- > Si en su sabor, olor o color se aprecia algún producto extraño no serán recibidos.
- > Deben estar recién recolectadas, o en perfectas condiciones de conservación, desprovistas de humedad exterior anormal y sin olor, ni sabor extraño.
- > No deben estar floreadas. Deben estar en estado vegetativo.
- > Deben presentar una Coloración verde característica de plantas frescas.
- > En el caso del fardo de alfalfa no debe tener plantas extrañas.
- > Las cajas caladas donde vengán las verduras deben estar limpias de lo contrario se devolverán con los productos que hayan venido.

5.1.3. Embalaje y rotulado.

- ✓ **Embalaje:** El embalaje de cada alimento, el modo de envío y las condiciones climáticas durante el tránsito y en destino requieren de un embalaje adecuado de cada alimento, siendo el contratista el único responsable ante el gobierno regional de Ucayali no pudiendo transferir esas responsabilidades a los transportistas, subcontratistas, otras entidades o terceros en general.

El proveedor deberá traer personal adecuado para la descarga de los productos en la zona de desembarque con la protección personal adecuada según la situación actual de emergencia sanitaria

Frutas:

- ✓ Las frutas deben venir en cajas de madera y/o jabs de plástico caladas de caña baja limpias.

Verduras

- ✓ Las verduras deben llegar frescas en jabs de plástico caladas apilables/desarmables
- ✓ llegar en atados y a su vez en jabs de plástico caladas apilables.
- ✓ llegar en atados de 10 a 12 kg. como máximo cada uno. se sugiere que sea transportada en cajas caladas de caña alta, para que tenga ventilación y no se caliente.
- ✓ Camote, zanahoria, yuca y choclo en sacos de malla de pescador de no mayor de 1 pulgada o malla rosada. sin exceso de tierra. cada saco no mayor de 50 kg cada uno o en cajas caladas.

Huevos

- ✓ Los huevos deben venir empacados con suncho de seguridad cada 5 pisos, cada piso con separaciones de cartón adecuado.

> Plazo de reposición

Si el producto no cumple con las características descritas en el punto: 5.1.1 será devuelto. Siendo el plazo máximo de entrega hasta las 3:00 p.m. del mismo día de la entrega.

5.1.4. Reglamentos Técnicos, Normas Metroológicas y/o Sanitarias nacionales

No aplica

5.1.5. Normas técnicas
No Aplica

5.1.6. Impacto ambiental
No Aplica

5.1.7. Transporte y Seguros

• Transportes

El medio de transporte debe contar con la documentación necesaria para su circulación y reunir las condiciones de seguridad, de acuerdo a la naturaleza de cada alimento a ser transportados. Asimismo, el contratista podrá contratar los servicios de carga y descarga, entre otros, que aseguren la entrega de los bienes en las condiciones requeridas.

• Seguros
No aplica

5.1.8. Garantía comercial

El Contratista, garantizará la buena calidad y autenticidad de los alimentos, en caso de incumplimiento a las especificaciones técnicas o se detecte algún vicio, el Contratista será responsable de reponer / reemplazar / subsanar / sin generar algún costo adicional a la Entidad, en el mismo día de comunicado el hecho.

5.2. Requisitos del proveedor y/o personal

• Del Proveedor

- El postor deberá ser una persona natural o jurídica debidamente inscrita y habilitada en el Registro Nacional de Proveedores, sección bienes.
- Contar con RUC activo, condición habido, en el que el objeto de la convocatoria se encuentre dentro del CIU de la empresa registrada en SUNAT.
- Deberá contar con Licencia de Funcionamiento señalando que se dedique al objeto de la convocatoria.
- El postor contar con certificado de fumigación.
- El postor deberá contar con Certificado de Salubridad Ambiental vigente

5.3. Lugar y plazo de ejecución de la prestación

• Lugar y Hora

Los alimentos serán entregados por el Contratista mediante suministro según los requerimientos del Área Usuaría, en el Área de Proveeduría del Parque Natural de Pucallpa, sito en la Carretera Federico Basadre km 4.200. interior 800 metros (Zoológico Parque Natural de Pucallpa), de 6:00 hasta las 08:00 horas.

CUMPLIMIENTO DE PROTOCOLOS DE PREVENCIÓN Y CONTROL DE COVID-19 EN EL TRABAJO por parte del proveedor a la entrega de los bienes.

- Referencia Resolución Ministerial N° 448-2020-MINSA, modifican el documento técnico: "Lineamientos para la vigilancia, prevención y control de la salud de los trabajadores con Riesgo de Exposición a COVID-19.
- El proveedor al ingresar al Zoológico Parque Natural de Pucallpa deberá contar con lo siguiente: zapato, pantalón, manga larga, mascarilla y lentes transparente.
- El proveedor deberá ingresar de manera ordenada y respetando el distanciamiento entre las personas de 1.5 metros de distancia.

• Plazo de ejecución de la prestación

La ejecución es durante el año 2023 que se computa desde el día siguiente de la suscripción del contrato. Los bienes serán entregados por suministro según cronograma en el plazo de 02 día calendario posterior a la recepción de la orden de compra.

| N° | PAQUETE UNICO - BIENES COMUNES | UNIDAD | PERIODO 2023 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | CANTIDAD TOTAL | | | |
|----|--------------------------------------|--------|--------------|-----|-----|-----|-----|-----|-----|------|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|------|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|------|-----|-----|-----|-----|----------------|-----|-----|----|
| | | | 01 | 02 | 03 | 04 | 05 | 06 | 07 | 08 | 09 | 10 | 11 | 12 | 13 | 14 | 15 | 16 | 17 | 18 | 19 | 20 | 21 | 22 | 23 | 24 | 25 | 26 | 27 | 28 | | 29 | 30 | 31 |
| | | | MI | JU | VI | SA | DO | LU | MA | MI | JU | VI | SA | DO | LU | MA | MI | JU | VI | SA | DO | LU | MA | MI | JU | VI | SA | DO | LU | MA | | MI | JU | VI |
| 1 | Huevo de gallina | KG. | 12,5 | | | | | | | 12,5 | | | | | | | | 12,5 | | | | | | | | 12,5 | | | | | | | | 50 |
| 2 | Papaya | KG. | 19 | 19 | 18 | 18 | 18 | 18 | 18 | 18 | 18 | 18 | 18 | 18 | 18 | 18 | 18 | 18 | 18 | 18 | 18 | 18 | 18 | 18 | 18 | 18 | 18 | 18 | 18 | 18 | 18 | 18 | 280 | |
| 3 | Sandia | KG. | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 | 9 | 9 | 9 | 9 | 9 | 9 | 9 | 9 | 9 | 9 | 9 | 9 | 9 | 9 | 9 | 9 | 9 | 9 | 9 | 9 | 9 | 150 | | |
| 4 | Naranja | KG. | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 75 | | | |
| 5 | Zapallo macre | KG. | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 | 9 | 9 | 9 | 9 | 9 | 9 | 9 | 9 | 9 | 9 | 9 | 9 | 9 | 9 | 9 | 9 | 9 | 9 | 9 | 9 | 150 | | | |
| 6 | Chucho serrano | KG. | 19 | 19 | 19 | 19 | 19 | 19 | 19 | 19 | 19 | 19 | 19 | 19 | 19 | 19 | 19 | 19 | 19 | 19 | 19 | 19 | 19 | 19 | 19 | 19 | 19 | 19 | 19 | 19 | 19 | 300 | | |
| 7 | Yuca | KG. | 60 | | | | | | | | | | | 60 | | | | | | | | | | | | | | | | | 60 | 360 | | |
| 8 | Col crespa | Unidad | 19 | 19 | 19 | 19 | 19 | 19 | 19 | 19 | 19 | 19 | 19 | 19 | 19 | 19 | 19 | 19 | 19 | 19 | 19 | 19 | 19 | 19 | 19 | 19 | 19 | 19 | 19 | 19 | 19 | 300 | | |
| 9 | Maiz amarillo duro grado 1 (entero) | KG. | | 70 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 70 | | |
| 10 | Maiz amarillo duro grado 3 (perdido) | KG. | | 25 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 25 | |
| 11 | Cerbanzo | KG. | 4 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 4 | |
| 12 | Pallar | KG. | 4 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 4 | |
| 13 | Quinua perlada | kg | 3 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 3 | |
| 14 | Durazno (alimento para animales) | kg | 1,5 | | | | | | 1 | | | | | 1 | | | | | | | | | | | | 1 | | | | | | | 4,5 | |
| 15 | Aveja (alimento para animales) | kg | 0,5 | 0,5 | 0,5 | 0,5 | 0,5 | 0,5 | 0,5 | 0,5 | 0,5 | 0,5 | 0,5 | 0,5 | 0,5 | 0,5 | 0,5 | 0,5 | 0,5 | 0,5 | 0,5 | 0,5 | 0,5 | 0,5 | 0,5 | 0,5 | 0,5 | 0,5 | 0,5 | 0,5 | 0,5 | 7,5 | | |

Las cantidades de los pedidos semanales, así como los horarios establecidos podrán variar de acuerdo a los requerimientos del área.



CRONOGRAMA DE ENTREGA DE ALIMENTOS
ZOOLOGICO PARQUE NATURAL DE PUCALLPA

| N° | PAQUETE UNICO - BIENES COMUNES | UNIDAD DE MEDIDA | AÑO 2023 | | | | | | | | | | | | CANTIDAD TOTAL |
|----|--------------------------------------|------------------|----------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|--------|--------|--------|-----|------|----------------|
| | | | MES 3 | MES 4 | MES 5 | MES 6 | MES 7 | MES 8 | MES 9 | MES 10 | MES 11 | MES 12 | | | |
| 1 | Huevo de gallina | KG. | 50 | 50 | 50 | 50 | 50 | 50 | 50 | 50 | 50 | 50 | 100 | 550 | |
| 2 | Papaya | KG. | 290 | 290 | 290 | 290 | 290 | 290 | 290 | 290 | 290 | 290 | 580 | 3190 | |
| 3 | Sandia | KG. | 150 | 150 | 150 | 150 | 150 | 150 | 150 | 150 | 150 | 150 | 300 | 1650 | |
| 4 | Naranja | KG. | 75 | 75 | 75 | 75 | 75 | 75 | 75 | 75 | 75 | 75 | 150 | 825 | |
| 5 | Zapallo macre | KG. | 150 | 150 | 150 | 150 | 150 | 150 | 150 | 150 | 150 | 150 | 300 | 1650 | |
| 6 | Choclo serrano | KG. | 300 | 300 | 300 | 300 | 300 | 300 | 300 | 300 | 300 | 300 | 600 | 3300 | |
| 7 | Yuca | KG. | 360 | 360 | 360 | 360 | 360 | 360 | 360 | 360 | 360 | 360 | 720 | 3960 | |
| 8 | Col china | Unidad | 300 | 300 | 300 | 300 | 300 | 300 | 300 | 300 | 300 | 300 | 600 | 3300 | |
| 9 | Maiz amarillo duro grado 1 (entero) | KG. | 70 | 70 | 70 | 70 | 70 | 70 | 70 | 70 | 70 | 70 | 140 | 770 | |
| 10 | Maiz amarillo duro grado 3 (partido) | KG. | 25 | 25 | 25 | 25 | 25 | 25 | 25 | 25 | 25 | 25 | 50 | 275 | |
| 11 | Garbanzo | KG. | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 8 | 44 | |
| 12 | Pallar | KG. | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 8 | 44 | |
| 13 | Quinua perleada | kg | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 6 | 33 | |
| 14 | Durazno (alimento para animales) | kg | 4.5 | 4.5 | 4.5 | 4.5 | 4.5 | 4.5 | 4.5 | 4.5 | 4.5 | 4.5 | 9 | 49.5 | |
| 15 | Arveja verde categoría primera | Kg | 7.5 | 7.5 | 7.5 | 7.5 | 7.5 | 7.5 | 7.5 | 7.5 | 7.5 | 7.5 | 15 | 82.5 | |

- **Control de calidad**
Las entregas semanales de alimentos serán sometidas a control de calidad por el responsable de Proveduría o el médico veterinario, antes de ser admitidos. El control consiste en examen organoléptico.

5.4. **Entregables**
No aplica

5.5. **Adelantos**
No se otorgará adelantos.

5.6. **Subcontratación**
No se admitirá subcontratación.

5.7. **Confidencialidad**
El proveedor se compromete a mantener confidencialidad y reserva absoluta en el manejo de información a la que tenga acceso y que se encuentre relacionado con la prestación, quedando prohibido de revelar dicha información a terceros.

- 5.8. **Medidas de control durante la ejecución contractual**
- **Áreas que coordinarán con el proveedor:** Autoridad Regional Ambiental, Dirección de Conservación y Diversidad Biológica y Zoológico Parque Natural de Pucallpa.
 - **Áreas responsables de las medidas de control:** Autoridad Regional Ambiental, Dirección de Conservación y Diversidad Biológica y Zoológico Parque Natural de Pucallpa.

5.9. **Forma de pago**
La Entidad, se obliga a pagar la contraprestación al Contratista en moneda nacional (soles), en forma mensual, mediante abono al código de cuenta interbancario, luego de la recepción formal y completa de la documentación correspondiente.

Para efectos del pago, el proveedor deberá adjuntar la siguiente documentación:

- Conformidad emitida por el Autoridad Regional Ambiental de Ucayali y Parque Natural de Pucallpa.
- Factura
- Guía de Remisión

5.10. **Conformidad de prestación**
La conformidad será emitida por la Administración del Zoológico Parque Natural de Pucallpa.

5.11. **Sistema de Contratación**
Suma Alzada

5.12. **Otras penalidades aplicables**
No aplica

5.13. **Responsabilidad por vicios ocultos**
Por un plazo de 1 año

6. REQUISITOS DE HABILITACIÓN

| DOCUMENTOS DE INFORMACIÓN COMPLEMENTARIA SEGÚN RUBRO | | |
|---|-------------------------------------|---|
| Alimentos, bebidas y productos de tabaco | | |
| https://www.perucompras.gob.pe/userfiles/misc/documento-orientacion-aprobado-001-2016.pdf | | |
| N° | BIEN | REQUISITOS DOCUMENTARIOS MINIMOS |
| ALIMENTOS DE PROCESAMIENTO PRIMARIO | | |
| 1 | Huevo de gallina | 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. |
| 2 | Papaya | |
| 3 | Sandia | |
| 4 | Naranja | |
| 5 | Zapallo macre | |
| 6 | Choclo | |
| 7 | Yuca | |
| 8 | Col crespa | |
| 9 | Maiz amarillo duro grado 1(entero) | |
| 10 | Maiz amarillo duro grado 3(partido) | |
| 11 | Garbanzo | |
| 12 | Pallar | |
| 13 | Quinua | |
| 14 | Durazno | |
| 15 | Arveja verde categoría primera | |