

# ***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  | <div>Importante</div> <div>• Abc</div>                 | 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  | <div>Advertencia</div> <div>• Abc</div>                | 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  | <div>Importante para la Entidad</div> <div>• Xyz</div> | 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<br>Izquierda: 2.5 cm      Derecha: 2.5 cm   |
| 2  | Fuente          | Arial   |
| 4  | Color de Fuente | Automático: Para el contenido en general<br>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<br>11 : Para el nombre de los Capítulos.<br>10 : Para el cuerpo del documento en general<br>9 : Para el encabezado y pie de página<br>Para el contenido de los cuadros, pudiendo variar, según la necesidad<br>8 : Para las Notas al pie |
| 6  | Alineación      | Justificada: Para el contenido en general y notas al pie.<br>Centrada : Para la primera página, los títulos de las Secciones y nombres de los Capítulos)  |
| 7  | Interlineado    | Sencillo  |
| 8  | Espaciado       | Anterior : 0<br>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 sombrear.
- 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**



### **BASES DE LA SIE**

**SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N° 004-2023 EP/UO-  
0806**

**ADQUISICIÓN DE VÍVERES PARA LA COCCIÓN DE  
ALIMENTOS PARA EL PERSONAL DE OFICIALES,  
TÉCNICOS Y SUB OFICIALES DE LA 1RA BRIGADA  
CABALLERÍA AF-2024.**

## DEBER DE COLABORACIÓN

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

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

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

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



## **SECCIÓN GENERAL**

### **DISPOSICIONES COMUNES DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN**

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



## CAPÍTULO I ETAPAS DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

### 1.1. REFERENCIAS

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

### 1.2. CONVOCATORIA

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

### 1.3. REGISTRO DE PARTICIPANTES

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

#### Importante

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

Para registrarse como tal, el proveedor debe:

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

### 1.4. REGISTRO DE OFERTAS

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



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

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

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

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

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

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

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

## **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:

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

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

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



## **1.7. DETERMINACIÓN DEL ORDEN DE PRELACIÓN**

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

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

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

## **1.8. OTORGAMIENTO DE LA BUENA PRO**

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



Electrónica", quedando suspendido el otorgamiento de la buena pro.

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

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

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

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

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

### 1.9. CONSENTIMIENTO DE LA BUENA PRO

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

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

#### **Importante**

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

## CAPÍTULO II SOLUCIÓN DE CONTROVERSIAS DURANTE EL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

### 2.1. RECURSO DE APELACIÓN

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

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

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

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

#### Importante

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



### 2.2. PLAZOS DE INTERPOSICIÓN DEL RECURSO DE APELACIÓN

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

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

## CAPÍTULO III DEL CONTRATO

### 3.1. PERFECCIONAMIENTO DEL CONTRATO

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

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

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

#### Importante

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



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

### 3.2. GARANTÍAS

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

#### 3.2.1. GARANTÍA DE FIEL CUMPLIMIENTO

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

#### Importante

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

### 3.2.2. GARANTÍA POR ADELANTO

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

### 3.3. REQUISITOS DE LAS GARANTÍAS

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

#### Importante

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

#### Advertencia

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

- 1. La clasificadora de riesgo que asigna la clasificación a la empresa que emite la garantía debe encontrarse listada en el portal web de la SBS (<http://www.seleccionado5sistema-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-emitar-cartas-fianza>).*

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

### 3.4. EJECUCIÓN DE GARANTÍAS

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



### 3.5. ADELANTOS

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

### 3.6. PENALIDADES

#### 3.6.1. PENALIDAD POR MORA EN LA EJECUCIÓN DE LA PRESTACIÓN

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

#### 3.6.2. OTRAS PENALIDADES

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

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

### 3.7. INCUMPLIMIENTO DEL CONTRATO

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

### 3.8. PAGOS



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

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

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

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

#### **Advertencia**

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

### 3.9. DISPOSICIONES FINALES

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

## **SECCIÓN ESPECÍFICA**

### **CONDICIONES ESPECIALES DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN**

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



## CAPÍTULO I GENERALIDADES

### 1.1. ENTIDAD CONVOCANTE

Nombre : Ejército Peruano –1ra Brigada de Caballería UO 0806  
RUC N° : 20131369124  
Domicilio legal : Lomas de Teodomiro S/N– Sullana CG de la 1ra Brig Cab  
Teléfono: : 073-477125/ 950432492  
Correo electrónico: : 1rabrigadadecaballería@gmail.com

### 1.2. OBJETO DE LA CONVOCATORIA

El presente procedimiento de selección tiene por objeto la contratación de suministro de bienes Alimentos para el personal de Oficiales, técnicos y Sub oficiales de la Primera Brigada de Caballería – Sullana de acuerdo al siguiente detalle:

| SUB ITEM                  | PRODUCTO                                 | U/M   | TOTAL KILOS/LITROS ESTIMADO |
|---------------------------|--|-------|-----------------------------|
| <b>1. VIVERES SECOS</b>   |  |       |                             |
| 1.1                       | ACEITE VEGETAL COMESTIBLE                | LITRO | 676.246                     |
| 1.2                       | ARROZ PILADO SUPERIOR                    | KILO  | 4,988.700                   |
| 1.3                       | AZUCAR RUBIA DOMESTICA                   | KILO  | 1,829.190                   |
| 1.4                       | SAL DE COCINA                            | KILO  | 360.295                     |
| 1.5                       | FIDEOS LARGOS                            | KILO  | 249.435                     |
| 1.6                       | HOJUELAS DE AVENA PRECOCIDA              | KILO  | 110.860                     |
| 1.7                       | HARINA DE TRIGO                          | KILO  | 1,662.900                   |
| 1.8                       | HARINA TOSTADA DE MACA                   | KILO  | 166.290                     |
| 1.9                       | HARINA INSTANTANEA DE HABAS              | KILO  | 332.580                     |
| 1.10                      | QUINUA GRADOS I                          | KILO  | 498.870                     |
| 1.11                      | HOJUELAS DE CEBADA                       | KILO  | 831.450                     |
| 1.12                      | LENTEJA CALIDAD 1- EXTRA                 | KILO  | 388.010                     |
| 1.13                      | FRIJOL CANARIO CALIDAD 1 – EXTRA         | KILO  | 388.010                     |
| 1.14                      | GARBANZO CALIDAD 1 – EXTRA               | KILO  | 56.332                      |
| 1.15                      | PALLAR CALIDAD SUPERIOR                  | KILO  | 388.010                     |
| 1.16                      | HUEVO DE GALLINA CALIDAD PRIMERA         | KILO  | 997.740                     |
| <b>2. VIVERES FRESCOS</b> |  |       |                             |
| 2.1                       | PEPINILLO CALIDAD PRIMERA                | KILO  | 140.829                     |
| 2.2                       | PAPA YUNGAY CALIDAD EXTRA                | KILO  | 2,993.220                   |
| 2.3                       | CAMOTE AMARRILLO CALIDAD PRIMERA         | KILO  | 1,995.480                   |
| 2.4                       | ZAPALLO MACRE CATEGORIA PRIMERA          | KILO  | 422.487                     |
| 2.5                       | MAZORCA DE MAIZ MORADO CATEGORIA PRIMERA | KILO  | 221.720                     |





|      |   |      |           |
|------|---|------|-----------|
| 2.6  | LIMON CATEGORIA I                       | KILO | 211.244   |
| 2.7  | COL CRESPA CALIDAD PRIMERA              | KILO | 253.492   |
| 2.8  | VAINITA PRIMERA CALIDAD                 | KILO | 253.492   |
| 2.9  | PALTA FUERTE CATEGORIA I                | KILO | 110.860   |
| 2.10 | UVA ITALIA CATEGORIA I                  | KILO | 343.657   |
| 2.11 | MELON CATEGORIA PRIMERA                 | KILO | 304.865   |
| 2.12 | PAPAYA CATEGORIA I                      | KILO | 554.300   |
| 2.13 | CARAMBOLA CATEGORIA I                   | KILO | 1,662.900 |
| 2.14 | MANDARINA SATSUMA CATEGORIA I           | KILO | 1,662.900 |
| 2.15 | MANZANA DELICIA CATEGORIA I             | KILO | 343.666   |
| 2.16 | MARACUYA CATEGORIA I                    | KILO | 831.450   |
| 2.17 | TANGELO CATEGORIA I                     | KILO | 343.666   |
| 2.18 | CARNE DE RES                            | KILO | 443.440   |
| 2.19 | CARNE DE PORCINO                        | KILO | 415.725   |
| 2.20 | POLLO ENTERO SIN MENUDENCIA REFRIGERADO | KILO | 1,773.760 |
| 2.21 | FILETE DE BONITO REFRIGERADO            | KILO | 1,662.900 |



### 1.3. EXPEDIENTE DE CONTRATACIÓN

El expediente de contratación fue aprobado mediante Resolución N°341-2023-SELOG/ABSTO/OEC del 06 de Diciembre 2023.

### 1.4. FUENTE DE FINANCIAMIENTO

Recursos Ordinarios (SINTE) AF-2024. cuya gestión y previsión de pago lo realizará el Comando Logístico del Ejército en coordinación con la Dirección de Planeamiento.

#### Importante

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

### 1.5. SISTEMA DE CONTRATACIÓN

El presente procedimiento se rige por el sistema de precio unitario, de acuerdo con lo establecido en el expediente de contratación respectivo.

### 1.6. DISTRIBUCIÓN DE LA BUENA PRO

No aplica

### 1.7. ALCANCES DEL REQUERIMIENTO

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

### 1.8. COSTO DE REPRODUCCIÓN Y ENTREGA DE BASES

Los participantes registrados tienen el derecho de recabar un ejemplar de las bases, para cuyo



efecto deben cancelar S/ 10.00 (Diez soles con 00/100) el pago debe realizarse a la cuenta recaudadora N° 0671000991 del Banco de la Nación a nombre de la 1ra Brigada Caballería

**Importante**

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

### 1.9. BASE LEGAL

- Ley N° 30879 - Ley de Presupuesto del Sector Público para el Año Fiscal 2020.
- Ley N° 30880 - Ley de Equilibrio Financiero de Presupuesto del Sector Público para el Año Fiscal 2019.
- Ley N° 30225 - Ley de Contrataciones del Estado.
- Decreto Supremo N° 350-2015-EF, Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado.
- Ley N° 27444 – Ley del Procedimiento Administrativo General.
- Texto Único Ordenado de la Ley N° 27806, Ley de Transparencia y de Acceso a la Información Pública, aprobado por Decreto Supremo N° 043-2003-PCM.
- Ley N° 29973 - Ley General de la Persona con Discapacidad.
- Texto Único Ordenado de la Ley N° 28016 – Ley de Promoción de Competencia y Formalización y Desarrollo de la Micro y Pequeña Empresa y del Acceso al Empleo, aprobado por Decreto Supremo N° 007-2008-TR.
- Código Civil.
- Directivas, Pronunciamientos y Opiniones del OSCE.
- Resoluciones emitidas por el Tribunal de Contrataciones del Estado

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



## 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 – PIDE<sup>2</sup> y siempre que el servicio web se encuentre activo en el Catálogo de Servicios de dicha plataforma, no corresponderá exigir el certificado de vigencia de poder y/o documento nacional de identidad.*

- 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

<sup>2</sup> 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/>

comprometido a ejecutar las obligaciones vinculadas al objeto de la convocatoria debe acreditar estos requisitos.

**Importante**

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

**2.2.2. Documentación de presentación facultativa**

**Importante para la Entidad**

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



**Advertencia**

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

**2.3. REQUISITOS PARA PERFECCIONAR EL CONTRATO**

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

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

**Advertencia**

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

<sup>3</sup> 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/>

- f) Domicilio para efectos de la notificación durante la ejecución del contrato.
- g) Autorización de notificación de la decisión de la Entidad sobre la solicitud de ampliación de plazo mediante medios electrónicos de comunicación <sup>4</sup>. **(Anexo N° 6)**
- h) Detalle de los precios del monto de la oferta de cada uno de los bienes que conforman el paquete<sup>5</sup>.

#### 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 Haya<sup>6</sup>.*
- *La Entidad no puede exigir documentación o información adicional a la consignada en el presente numeral para el perfeccionamiento del contrato.*

<sup>4</sup> En tanto se implemente la funcionalidad en el SEACE, de conformidad con la Primera Disposición Complementaria Transitoria del Decreto Supremo N° 234-2022-EF.

<sup>5</sup> Incluir solo en caso que la convocatoria del procedimiento sea por paquete.

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

## 2.4. 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 AV. DON BOSCO/ LOMAS DE TEODOMIRO S/N – SULLANA en el Órgano Encargado de las Contrataciones.

### Importante para la Entidad

- *En el caso de procedimientos de selección cuyo monto del valor estimado no supere los doscientos mil Soles (S/ 200,000.00), siempre que se haya optado por perfeccionar el contrato con la recepción de una orden de compra, debe sustituirse por esta disposición:*

*"El contrato se perfecciona con la notificación de la orden de compra. Para dicho efecto el postor ganador de la buena pro, dentro del plazo previsto en el numeral 3.1 de la sección general de las bases, debe presentar la documentación requerida en AV. DON BOSCO/ LOMAS DE TEODOMIRO S/N – SULLANA COMANDANCIA DE LA PRIMERA BRIGADA DE CABALLERIA.*

- *En el caso de procedimientos de selección por relación de ítems, se puede perfeccionar el contrato con la suscripción del documento o con la recepción de una orden de compra, cuando el monto del valor estimado del ítem no supere los doscientos mil Soles (S/ 200,000.00).*



### CAPÍTULO III ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

#### Importante

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

#### 1. Denominación y finalidad pública de la contratación

##### Denominación

Adquisición de víveres para la cocción de Alimentos para el personal de Oficiales, tcos y SSOO de la 1ra Brigada de Caballería AF-2024

##### Finalidad pública

Mantener a la entidad abastecida con víveres secos y frescos a fin de poder brindar el racionamiento de alimentos correspondiente al personal de Oficiales, Tcos y SSOO que trabajan en 1ª Brigada de Caballería, lo que permitirá controlar, vigilar y defender el territorio nacional.



#### 2. Características del bien a contratar

| Denominación del bien según la Ficha Técnica | Unidad de medida | Cantidad |
|--|------------------|----------|
| Aceite vegetal comestible                    | litro            | 676.246  |

##### 2.1 Características técnicas



**FICHA TÉCNICA  
APROBADA**

**1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN**

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

**2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN**

**2.1. Del bien**

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

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

El aceite vegetal comestible debe presentar las siguientes características:

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

**Precisión 1:** Ninguna.

**2.2. Envase y/o embalaje**

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

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



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

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

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

### 2.3. Rotulado

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

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

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

### 2.4. Inserto

No aplica.

**Precisión 4:** No aplica.





## 1. Denominación y finalidad pública de la contratación

### Denominación

Adquisición de víveres para la cocción de Alimentos para el personal de Oficiales, tcos y SSOO de la 1ra Brigada de Caballería AF-2024

### Finalidad pública

Mantener a la entidad abastecida con víveres secos y frescos a fin de poder brindar el racionamiento de alimentos correspondiente al personal de Oficiales, Tcos y SSOO que trabajan en 1ª Brigada de Caballería, lo que permitirá controlar, vigilar y defender el territorio nacional..

## 2. Características del bien a contratar

| Denominación del bien según la Ficha Técnica | Unidad de medida | Cantidad |
|--|------------------|----------|
| ARROZ PILADO SUPERIOR                        | KILO             | 4,988.70 |

### 2.1 Características técnicas



**FICHA TÉCNICA  
APROBADA**

**1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN**

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

**2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN**

**2.1. Del bien**

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

El arroz pilado extra debe presentar las siguientes características:

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



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

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

## 2.2 Envase y/o embalaje

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

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

El arroz pilado extra debe ser entregado en envases que cumplan con lo especificado en la NTP 399.163-1:2017 ENVASES Y ACCESORIOS PLÁSTICOS EN CONTACTO CON ALIMENTOS. Parte 1: Disposiciones generales y requisitos. 3ª Edición, y su Corrigenda Técnica<sup>2</sup> y que salvaguarden las cualidades de calidad, higiénicas, nutricionales, tecnológicas y sensoriales del alimento; asimismo los envases deben ser fabricados con sustancias que sean inocuas y apropiadas para el uso al que se destinan. No deben transmitir al producto sustancias tóxicas ni olores o sabores desagradables, según indican los numerales 9 y 9.1 de la NTP 205.011:2021.

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

## 2.3 Rotulado

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

- nombre comercial (arroz pilado extra);

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

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



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

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

**2.4 Inserto**  
No aplica.

**Precisión 4:** No aplica.

### 3. Denominación y finalidad pública de la contratación

| Denominación |
|--------------|
|--------------|

|  |
|--|
| Adquisición de víveres para la cocción de Alimentos para el personal de Oficiales, tcos y SSOO de la 1ra Brigada de Caballería AF-2024 |
|--|

| Finalidad pública |
|-------------------|
|-------------------|

|  |
|--|
| Mantener a la entidad abastecida con víveres secos y frescos a fin de poder brindar el racionamiento de alimentos correspondiente al personal de Oficiales, Tcos y SSOO que trabajan en 1ª Brigada de Caballería, lo que permitirá controlar, vigilar y defender el territorio nacional. |
|--|

### 4. Características del bien a contratar



| Denominación del bien según la Ficha Técnica | Unidad de medida | Cantidad |
|--|------------------|----------|
| AZUCAR RUBIA                                 | KILO             | 1,829.19 |

#### 4.1 Características técnicas

**FICHA TÉCNICA  
APROBADA**

**1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN**

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

**2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN**

**2.1. Del bien**

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

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

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





**Precisión 1:** Ninguna.

**2.2. Envase y/o embalaje**

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

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

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

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

**2.3. Rotulado**

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

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

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

**2.4. Inserto**

No aplica.

**Precisión 4:** No aplica.



## 1. Denominación y finalidad pública de la contratación

### Denominación

Adquisición de víveres para la cocción de Alimentos para el personal de Oficiales, tcos y SSOO de la 1ra Brigada de Caballería AF-2024

### Finalidad pública

Mantener a la entidad abastecida con víveres secos y frescos a fin de poder brindar el racionamiento de alimentos correspondiente al personal de Oficiales, Tcos y SSOO que trabajan en 1ª Brigada de Caballería, lo que permitirá controlar, vigilar y defender el territorio nacional.

## 2. Características del bien a contratar

| Denominación del bien según la Ficha Técnica | Unidad de medida | Cantidad |
|--|------------------|----------|
| SAL DE COCINA                                | KILO             | 360.295  |

### 2.1 Características técnicas



**FICHA TÉCNICA  
APROBADA**

**1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN**

|                       |   |
|-----------------------|---|
| Denominación del bien | : SAL DE MESA   |
| Denominación técnica  | : SAL PARA CONSUMO HUMANO – SAL DE MESA   |
| Unidad de medida      | : KILOGRAMO   |
| Descripción general   | : Es la sal yodada y fluorada de venta directa para consumo humano, refinada, de granulometría uniforme, con o sin adición de antihumectantes que aseguren su conservación por un periodo mínimo de seis meses y que cumple con los requisitos de calidad e inocuidad establecidos. |

**2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN**

**2.1. Del bien**

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

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

La sal de mesa debe cumplir con las siguientes características:

| CARACTERÍSTICA  | ESPECIFICACIÓN   | REFERENCIA  |
|---|--|---|
| CALIDAD   |  |   |
| Requisitos Sensoriales  |  | NTP 209.015:2006 SAL PARA CONSUMO HUMANO. 2ª Edición          |
| Aspecto   | Granuloso, fino, uniforme, libre de sustancias extrañas visibles.                              |   |
| Color   | Blanco   |   |
| Olor  | Inodoro  |   |
| Sabor   | Salado característico  |   |
| Requisitos físico químicos  |  |   |
| 1. Humedad  | Máximo 0,5%  |   |
| 2. Pureza   | Mínimo 99,1%   |   |
| 3. Granulometría: debe pasar  | - Tamiz ITINTEC 595 µm (N° 30):<br>Mínimo 80%<br>- Tamiz ITINTEC 177 µm (N° 80):<br>Máximo 20% |   |
| 4. Sustancias impermeabilizantes totales agregadas  | Máximo 1,0%  |   |
| 5. Impurezas  |  |   |
| - Impurezas insolubles en agua  | Máximo 0,10%   |   |
| - Sulfato (SO <sub>4</sub> )  | Máximo 0,3%  |   |
| - Calcio (Ca <sup>++</sup> )  | Máximo 0,15%   |   |
| - Magnesio (Mg <sup>++</sup> )  | Máximo 0,15%   |   |
| - Cadmio (Cd)   | Máximo 0,5 mg/Kg   |   |
| - Cobre (Cu)  | Máximo 2,0 mg/Kg   |   |
| - Arsénico (As)   | Máximo 0,5 mg/Kg   |   |
| - Mercurio (Hg)   | Máximo 0,1 mg/Kg   |   |
| - Hierro (Fe)   | Máximo 10 mg/Kg  |   |
| - Bario (Ba <sup>++</sup> )   | Exenta   |   |
| - Materia nitrogenadas  | Exenta   |   |
| - Boratos   | Exenta   |   |
| Nota: Todos los requisitos, menos la humedad, estarán referidos y estarán dados en base seca. |  |   |
| - Plomo (Pb)  | Máximo 1,0 mg/Kg   | CXS 193-1995 (2019)<br>NORMA GENERAL PARA LOS CONTAMINANTES Y |





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

**Precisión 1:** Ninguna.

## 2.2. Envase y/o embalaje

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

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

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

## 2.3. Rotulado

El rotulado de los envases debe cumplir con lo dispuesto en el artículo 117 del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA, y sus modificatorias, la NMP 001:2019 Requisitos para el etiquetado de preenvases. 5ª Edición, además de lo señalado en el numeral 11 de la NTP 209.015.2006:

- nombre del producto;
- declaración de los ingredientes;
- nombre y dirección del fabricante;
- nombre, razón social y dirección del importador, lo que podrá figurar en etiqueta adicional;
- número de Registro Sanitario;
- fecha de vencimiento;
- código o clave de lote;

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



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

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

**2.4. Inserto**  
No aplica.

**Precisión 4:** No aplica.

### 3. Denominación y finalidad pública de la contratación

#### Denominación

Adquisición de víveres para la cocción de Alimentos para el personal de Oficiales, tcos y SSOO de la 1ra Brigada de Caballería AF-2024

#### Finalidad pública

Mantener a la entidad abastecida con víveres secos y frescos a fin de poder brindar el racionamiento de alimentos correspondiente al personal de Oficiales, Tcos y SSOO que trabajan en 1ª Brigada de Caballería, lo que permitirá controlar, vigilar y defender el territorio nacional.

### 4. Características del bien a contratar



| Denominación del bien según la Ficha Técnica | Unidad de medida | Cantidad |
|--|------------------|----------|
| FIDEOS LARGOS                                | KILO             | 249.435  |

#### Características técnicas

**FICHA TÉCNICA  
APROBADA**

**1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN**

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

**2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN**

**2.1. Del bien**

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

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

Los fideos largos deben cumplir con las siguientes características:

| CARACTERÍSTICA  | ESPECIFICACIÓN   | REFERENCIA   |
|---|--|--|
| <b>CALIDAD</b>  |  |  |
| Humedad   | Máximo 14,0 g/100g<br>(Se tolera una unidad más del valor indicado como máximo)  | NTP 206.010:2016 PASTAS O FIDEOS PARA CONSUMO HUMANO. Requisitos. 2ª Edición, y su Corrigenda Técnica NTP 206.010:2016/CT 1:2022 PASTAS O FIDEOS PARA CONSUMO HUMANO. Requisitos. CORRIGENDA TÉCNICA 1. 1ª Edición |
| Acidez titulable<br>(se expresará como porcentaje de ácido láctico y sobre la base de 14 g/100g de humedad) | Máximo 0,46% de ácido láctico<br>(se tolera 10 % sobre el valor máximo indicado)   |  |
| Color   | Característico   |  |
| Sabor y olor  | Característico al producto. Libre de sabores y olores indeseables como agrio, amargo y rancio.   |  |
| <b>INOCUIDAD</b>  | Cumplir con los requisitos establecidos por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria – Digesa, autoridad nacional competente <sup>1</sup> . | 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 deberá precisar en las bases el tipo de fideos largos requerido de acuerdo con lo disponible en el mercado, por ejemplo: fideos largos delgados o "espaguetis", fideos largos gruesos o "linguini", fideos largos delgados o "cabellos de ángel", etc.

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



## 2.2. Envase y/o embalaje

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

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

**Precisión 2:** La entidad deberá indicar en las bases el peso neto del producto por envase. Además, podrá indicar las características del envase y embalaje tales como: material, tipo de cerrado, siempre que se haya verificado que estas características aseguren la pluralidad de postores.

## 2.3. Rotulado

El rotulado de los envases de los fideos largos debe cumplir con lo establecido en el artículo 117 del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA, y sus modificatorias. Asimismo, debe cumplir con la NMP 001:2019 Requisitos para el etiquetado de preenvases. 5ª Edición, y la NTP 209.038:2019 ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado de alimentos preenvasados. 8ª Edición, según lo señalado en el numeral 10.2 de la NTP 208.010:2016 y su Corrigenda Técnica.

El rotulado de los envases de fideos largos debe contener como mínimo la siguiente información:

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

Además, el rotulado de los envases de fideos largos, debe indicar que la pasta fue elaborada con harina fortificada y el rotulado debe especificar la lista de micronutrientes de la harina, según lo indicado en el Reglamento de la Ley N° 28314 Ley que dispone la fortificación de harinas con micronutrientes, aprobado mediante Decreto Supremo 012-2008-SA.

**Precisión 3:** La entidad deberá indicar en las bases 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. Denominación y finalidad pública de la contratación

### Denominación

Adquisición de víveres para la cocción de Alimentos para el personal de Oficiales, tcos y SSOO de la 1ra Brigada de Caballería AF-2024

### Finalidad pública

Mantener a la entidad abastecida con víveres secos y frescos a fin de poder brindar el racionamiento de alimentos correspondiente al personal de Oficiales, Tcos y SSOO que trabajan en 1ª Brigada de Caballería, lo que permitirá controlar, vigilar y defender el territorio nacional.

## 6. Características del bien a contratar

| Denominación del bien según la<br>Ficha Técnica | Unidad de medida | Cantidad |
|---|------------------|----------|
| HOJUELAS DE AVENA<br>PRECOCIDA                  | KILO             | 110.86   |

### Características técnicas



**FICHA TÉCNICA  
APROBADA**

**1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN**

|                       |   |
|-----------------------|---|
| Denominación del bien | : HOJUELA DE AVENA PRECOCIDA  |
| Denominación técnica  | : HOJUELAS DE AVENA PRECOCIDAS  |
| Unidad de medida      | : KILOGRAMO   |
| Descripción general   | : Es el producto obtenido de los granos de avena ( <i>Avena sativa</i> , L o <i>Avena bizantina</i> , L) previamente limpiados, secados, estabilizados, descascarados, cortados transversalmente o no, precocidos y que han sido aplastados para formar las hojuelas, escamas o copos; pudiendo o no estar agregados de sustancias nutritivas y otros ingredientes permitidos por la Autoridad Sanitaria competente. Para ser consumido requiere de un proceso de cocción completa. |

**2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN**

**2.1. Del bien**

Las hojuelas de avena precocidas deben provenir de granos de avena enteros, limpios, sanos, libres de infestación por insectos y de cualquier otra materia extraña objetable, por lo que deben cumplir con los requisitos establecidos en la NTP 205.033:2018 CEREALES. Avena grano. Requisitos. 2ª Edición. Las hojuelas de avena deben ser preparadas, procesadas y envasadas bajo condiciones higiénico sanitarias acordes con la norma Codex CXC 1-1969 (2022) PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS y otros códigos de prácticas recomendados por el Codex que sean pertinentes para este producto, según lo establecido en el numeral 4.1 de la NTP 205.050:2019.

Los aditivos alimentarios y los niveles máximos permitidos utilizados en las hojuelas de avena precocidas se sustentan en lo dispuesto por el Codex Alimentarius y en lo indicado en la Norma Sanitaria para la Fabricación de Alimentos a base de granos y otros, destinados a Programas Sociales de Alimentación, aprobada mediante Resolución Ministerial N° 451-2006/MINSA, y sus modificatorias.

La hojuela de avena precocida debe presentar las siguientes características:

| CARACTERÍSTICA               | ESPECIFICACIÓN   | REFERENCIA   |
|------------------------------|--|--|
| CALIDAD                      |  |  |
| Requisitos físicos           |  | NTP 205.050:2019<br>HOJUELAS DE AVENA.<br>Requisitos y métodos de ensayo. 3ª Edición |
| Tamaño de partícula          | Como mínimo el 34% del producto quedará retenido sobre el tamiz N° 8 (2,38 mm); y no más del 15% pasará a través del tamiz N° 25 (707 µm). |  |
| Materias extrañas            | Máximo 1,0% en masa  |  |
| Requisitos sensoriales       |  |  |
| Color                        | Deben tener color cremoso, brillante y uniforme.   |  |
| Sabor y olor                 | Deben tener sabor u olor natural. Libre de sabores y olores indeseables como agrio, amargo, rancio y mohoso.                               |  |
| Requisitos fisicoquímicos    |  |  |
| Humedad                      | Máximo 12,00%  |  |
| Proteína (base seca) (x 5,7) | Mínimo 10,50%  |  |



| CARACTERÍSTICA                   | ESPECIFICACIÓN   | REFERENCIA  |
|----------------------------------|--|---|
| <b>CALIDAD</b>                   |  |   |
| Fibra cruda (base seca)          | Máximo 1,80%   |   |
| Cenizas (base seca)              | Máximo 2,30%   |   |
| Grasa (base seca)                | Mínimo 6,00%   |   |
| Ácidos grasos libres (base seca) | Máximo 6,00%   |   |
| <b>INOCUIDAD</b>                 | Cumplir con los requisitos establecidos por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria – DIGESA, autoridad nacional competente <sup>1</sup> . | Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA, sus modificatorias y regulación complementaria.                                       |
|                                  |  | Norma Sanitaria para la Fabricación de Alimentos a base de granos y otros, destinados a Programas Sociales de Alimentación, aprobada mediante Resolución Ministerial N° 451-2006/MINSA, y sus modificatorias. |

**Precisión 1:** La entidad podrá precisar en las bases que se agreguen vitaminas y minerales a las hojuelas de avena precocidas según sus necesidades, siempre que se haya verificado que estas características aseguren la pluralidad de postores.

Por ejemplo: Hojuela de avena precocida enriquecida con vitaminas y minerales, según los valores mínimos establecidos en la Tabla 2 del numeral 7 de la Directiva Valores Nutricionales Mínimos de la Ración del Programa del Vaso de Leche, aprobada mediante Resolución Ministerial N° 711-2002-SA/DM.

## 2.2. Envase y/o embalaje

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

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

**Precisión 2:** La entidad deberá indicar en las bases el peso neto del producto por envase y/o embalaje. Además, podrá indicar las características del envase y/o embalaje, tales como: material, tipo de cerrado, entre otras, siempre que se haya verificado que estas características aseguren la pluralidad de postores.

## 2.3. Rotulado

El rotulado de los envases de hojuela de avena precocida debe cumplir con lo establecido en la Norma Sanitaria para la Fabricación de Alimentos a base de granos y otros, destinados a Programas Sociales de Alimentación, aprobada mediante Resolución Ministerial N° 451-2006/MINSA, y sus modificatorias, así como lo establecido en la NTP 209.038:2019 ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado de alimentos preenvasados. 8ª Edición y la NMP 001:2019 Requisitos para el etiquetado de preenvases. 5ª Edición; además de los requisitos aplicables especificados en la norma Codex CXS 1-1985 (2018) NORMA GENERAL PARA EL ETIQUETADO DE LOS ALIMENTOS PREENVASADOS, según lo establecido en el numeral 10 de la NTP 205.050:2019. Debe contener la siguiente información mínima:

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



- nombre del producto;
- declaración de los ingredientes y aditivos (indicando su codificación internacional) que se han empleado en la elaboración del producto, expresados cualitativa y cuantitativamente y en orden decreciente según las proporciones empleadas;
- peso neto;
- nombre y dirección del fabricante;
- número de Registro Sanitario;
- fecha de producción y fecha de vencimiento;
- código o clave de lote;
- condiciones especiales de conservación;
- instrucciones para el uso;
- valor nutricional por 100 gramos de producto.

**Precisión 3:** La entidad podrá indicar en las bases 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.

## 7. Denominación y finalidad pública de la contratación



### Denominación

Adquisición de víveres para la cocción de Alimentos para el personal de Oficiales, tcos y SSOO de la 1ra Brigada de Caballería AF-2024

### Finalidad pública

Mantener a la entidad abastecida con víveres secos y frescos a fin de poder brindar el racionamiento de alimentos correspondiente al personal de Oficiales, Tcos y SSOO que trabajan en 1ª Brigada de Caballería, lo que permitirá controlar, vigilar y defender el territorio nacional.

## 8. Características del bien a contratar

| Denominación del bien según la Ficha Técnica | Unidad de medida | Cantidad |
|--|------------------|----------|
| HARINA DE TRIGO                              | KILO             | 1,662.90 |

### Características técnicas



**FICHA TÉCNICA  
APROBADA**

**1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN**

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

**2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN**

**2.1. Del bien**

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

La harina de trigo debe presentar las siguientes características:

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



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

**Precisión 1:** Ninguna.

## 2.2. Envase y/o embalaje

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

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

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

## 2.3. Rotulado

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

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

## 2.4. Inserto

No aplica.

**Precisión 4:** No aplica.



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

## 9. Denominación y finalidad pública de la contratación

### Denominación

Adquisición de víveres para la cocción de Alimentos para el personal de Oficiales, tcos y SSOO de la 1ra Brigada de Caballería AF-2024

### Finalidad pública

Mantener a la entidad abastecida con víveres secos y frescos a fin de poder brindar el racionamiento de alimentos correspondiente al personal de Oficiales, Tcos y SSOO que trabajan en 1ª Brigada de Caballería, lo que permitirá controlar, vigilar y defender el territorio nacional.

## 10. Características del bien a contratar

| Denominación del bien según la Ficha Técnica | Unidad de medida | Cantidad |
|--|------------------|----------|
| HARINA TOSTADA DE MACA                       | KILO             | 166.29   |

### Características técnicas



**FICHA TÉCNICA  
APROBADA**

**1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN**

|                       |  |
|-----------------------|--|
| Denominación del bien | : HARINA TOSTADA DE MACA   |
| Denominación técnica  | : HARINA TOSTADA DE MACA   |
| Unidad de medida      | : KILOGRAMO  |
| Descripción general   | : Es el producto obtenido de la maca seca ( <i>Lepidium meyenii</i> Walpers y <i>Lepidium peruvianum</i> Chacón), que ha sido acondicionada (seleccionada, lavada, desinfectada con o sin químicos y con secado adicional), luego tostada a temperaturas superiores a 60 °C por periodos de tiempos prudenciales y posterior molenda para ser destinada al consumo humano, sin la incorporación de aditivos alimentarios. Su consumo es directo. |

**2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN**

**2.1. Del bien**

La harina tostada de maca debe provenir de la raíz tuberosa de maca seca, producida y secada bajo los principios de las buenas prácticas agrícolas y de manufactura; asimismo, debe cumplir con la NTP 011.180:2011 MACA SECA. Requisitos. 2ª Edición, según lo establecido en el numeral 5 de la NTP 011.181:2014 (revisada el 2019).

Los aditivos alimentarios y los niveles máximos permitidos utilizados en la harina tostada de maca se sustentan en lo dispuesto por el Codex Alimentarius y en lo indicado en la Norma Sanitaria para la Fabricación de Alimentos a base de granos y otros, destinados a Programas Sociales de Alimentación, aprobada mediante Resolución Ministerial N° 451-2005/MINSA, y sus modificatorias.

La harina tostada de maca debe presentar las siguientes características:

| CARACTERÍSTICA            | ESPECIFICACIÓN   | REFERENCIA  |
|---------------------------|--|---|
| CALIDAD                   |  |   |
| Requisitos físicos        |  | NTP 011.181:2014<br>(revisada el 2019) MACA.<br>Harina tostada de maca.<br>Requisitos. 2ª Edición |
| Materia extraña           | Ausencia   |   |
| Tamaño de partículas      | Por lo menos el 97,0% de la harina tostada de maca debe pasar por el tamiz N° 40 (0,425 mm). |   |
| Requisitos sensoriales    |  |   |
| Color                     | Puede variar en tonalidades desde el marrón claro al marrón oscuro.                          |   |
| Sabor                     | Característico, libre de sabores indeseables.  |   |
| Olor                      | Característico, libre de olores indeseables.   |   |
| Requisitos fisicoquímicos |  |   |
| Humedad                   | Máximo 10,00%  |   |
| Proteína (base seca)      | Mayor a 8,00%  |   |
| Fibra cruda (base seca)   | Mínimo 5,00%<br>Máximo 7,00%   |   |
| Cenizas (base seca)       | Mínimo 3,00%<br>Máximo 6,00%   |   |





| CARACTERÍSTICA            | ESPECIFICACIÓN   | REFERENCIA  |
|---------------------------|--|---|
| <b>CALIDAD</b>            |  |   |
| Grasa (base seca)         | Mínimo 0,20%<br>Máximo 2,00%   |   |
| Carbohidratos (base seca) | Por diferencia   |   |
| Calcio (base seca)        | Mínimo 250 mg/100 g  |   |
| Fósforo (base seca)       | Mínimo 180 mg/100 g  |   |
| Magnesio (base seca)      | Mínimo 75 mg/100 g   |   |
| Potasio (base seca)       | Mínimo 1000 mg/100 g   |   |
| Sodio (base seca)         | Mínimo 80 mg/100 g   |   |
| Hierro (base seca)        | Mínimo 7 mg/100 g  |   |
| Zinc (base seca)          | Mínimo 2 mg/100 g  |   |
| Gelatinización            | Mayor a 94%  | Norma Sanitaria para la Fabricación de Alimentos a base de granos y otros, destinados a Programas Sociales de Alimentación, aprobada mediante Resolución Ministerial N° 451-2006/MINSA, y sus modificatorias. |
| Índice de peróxido        | Menor a 10 mEq/kg de grasa   |   |
| Aflatoxina                | No detectable en 5 ppb   |   |
| <b>INOCUIDAD</b>          | Cumplir con los requisitos establecidos por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria – DIGESA, autoridad nacional competente <sup>1</sup> | Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas aprobado, mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA, sus modificatorias y regulación complementaria.                                       |
|                           |  | Norma Sanitaria para la Fabricación de Alimentos a base de granos y otros, destinados a Programas Sociales de Alimentación, aprobada mediante Resolución Ministerial N° 451-2006/MINSA, y sus modificatorias. |

Precisión 1: Ninguna.

## 2.2. Envase y/o embalaje

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

El envase debe corresponder al autorizado en el Registro Sanitario, según lo establecido en los artículos 106, 118 y 119 del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA, y sus modificatorias.

<sup>1</sup> Según artículo 12 del Reglamento del Decreto Legislativo N° 1082, Ley de Inocuidad de los Alimentos, aprobado mediante Decreto Supremo N° 034-2008-AG.

**Precisión 2:** La entidad deberá indicar en las bases el peso neto del producto por envase y/o embalaje. Además, podrá indicar las características del envase y/o embalaje, tales como: material, tipo de cerrado, entre otras, siempre que se haya verificado que estas características aseguren la pluralidad de postores.

### 2.3. Rotulado

El rotulado de los envases de harina tostada de maca debe cumplir con lo establecido en la Norma Sanitaria para la Fabricación de Alimentos a base de granos y otros, destinados a Programas Sociales de Alimentación, aprobada mediante Resolución Ministerial N° 451-2006/MINSA, y sus modificatorias, así como en lo especificado en la NTP 209.038:2019 ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado de alimentos preenvasados. 8ª Edición y la NMP 001:2019 Requisitos para el etiquetado de preenvases. 5ª Edición. Debe contener la siguiente información mínima:

- nombre del producto;
- declaración de los ingredientes y aditivos (indicando su codificación internacional) que se han empleado en la elaboración del producto, expresados cualitativa y cuantitativamente y en orden decreciente según las proporciones empleadas;
- peso neto;
- nombre y dirección del fabricante;
- número de Registro Sanitario;
- fecha de producción y fecha de vencimiento;
- código o clave de lote;
- condiciones especiales de conservación;
- instrucciones para el uso;
- valor nutricional por 100 gramos de producto.

**Precisión 3:** La entidad podrá indicar en las bases 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.



## 11. Denominación y finalidad pública de la contratación

### Denominación

Adquisición de víveres para la cocción de Alimentos para el personal de Oficiales, tcos y SSOO de la 1ra Brigada de Caballería AF-2024

### Finalidad pública

Mantener a la entidad abastecida con víveres secos y frescos a fin de poder brindar el racionamiento de alimentos correspondiente al personal de Oficiales, Tcos y SSOO que trabajan en 1ª Brigada de Caballería, lo que permitirá controlar, vigilar y defender el territorio nacional.

## 12. Características del bien a contratar

| Denominación del bien según la Ficha Técnica | Unidad de medida | Cantidad |
|--|------------------|----------|
| QUINUA GRADO I                               | KILO             | 498.87   |

### Características técnicas



**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 <i>Chenopodium quinoa</i> 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.   | NTP 205.062:2021<br>GRANOS ANDINOS.<br>Quinua en grano.<br>Requisitos. 3ª Edición |                      |                                      |         |              |          |                   |          |
|   | Su aspecto debe responder a un grado de homogeneidad respecto a características sensoriales.  |   |                      |                                      |         |              |          |                   |          |
| Requisitos químico 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><tr><th>Tamaño de los granos</th><th>Diámetro promedio de los granos (mm)</th></tr><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></table> |   | Tamaño de los granos | Diámetro promedio de los granos (mm) | Grandes | Mayor a 1,70 | Medianos | Entre 1,40 a 1,70 | Pequeños |
|   | 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)                                  |   |   |                      |                                      |         |              |          |                   |          |
| <u>Sensoriales</u>  |   |   |                      |                                      |         |              |          |                   |          |
| - Granos enteros  | Mínimo 97%  |   |                      |                                      |         |              |          |                   |          |
| - Granos quebrados  | Máximo 1,0%   |   |                      |                                      |         |              |          |                   |          |
| - Granos dañados (manchados)                                    | 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. |   |
| INOCUIDAD                             | Cumplir con los requisitos establecidos por la autoridad competente <sup>1</sup> .   |   |
|                                       | Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA <sup>2</sup> , Autoridad Nacional competente.  | Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo Nº 004-2011-AG, y sus modificatorias.  |
|                                       | Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria – DIGESA <sup>3</sup> para Alimento elaborado industrialmente (fabricado).  | Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo Nº 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.

<sup>1</sup> A los alimentos en los cuales se aplique un secado industrial, es decir que se aplica transferencia de masa y calor (liofilización, 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.

<sup>2</sup> 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.

<sup>3</sup> 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 001:2019 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.

## 1. Denominación y finalidad pública de la contratación



### Denominación

Adquisición de víveres para la cocción de Alimentos para el personal de Oficiales, tcos y SSOO de la 1ra Brigada de Caballería AF-2024

### Finalidad pública

Mantener a la entidad abastecida con víveres secos y frescos a fin de poder brindar el racionamiento de alimentos correspondiente al personal de Oficiales, Tcos y SSOO que trabajan en 1ª Brigada de Caballería, lo que permitirá controlar, vigilar y defender el territorio nacional.

## 2. Características del bien a contratar

| Denominación del bien según la Ficha Técnica | Unidad de medida | Cantidad |
|--|------------------|----------|
| HOJUELA DE CEBADA                            | KILO             | 831.45   |

### Características técnicas



**FICHA TÉCNICA  
APROBADA**

**1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN**

|                       |   |
|-----------------------|---|
| Denominación del bien | : HOJUELA DE CEBADA   |
| Denominación técnica  | : HOJUELA DE CEBADA   |
| Unidad de medida      | : KILOGRAMO   |
| Descripción general   | : Es el producto obtenido de granos de cebada perlada, previamente limpiados y descascarados, que han pasado por una serie de procesos para la obtención de hojuelas, escamas o copos; pudiendo o no haberse agregado aditivos permitidos por la autoridad competente o en su defecto por el Codex Alimentarius. Estas hojuelas para ser consumidas requieren de un proceso de cocción completa. Los granos de cebada proceden de la especie <i>Hordeum vulgare</i> , de la familia de las Poaceae (gramineae). |

**2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN**

**2.1. Del bien**

Las hojuelas de cebada deben provenir de granos de cebada perlados según la NTP 205.052:2016 CEBADA. Cebada perlada o morón de cebada. Requisitos y métodos de ensayo. 2ª Edición, limpios, sanos, libres de infestación por insectos y de cualquier otra materia extraña (orgánica, inorgánica) objetable, según indica el numeral 5 de la NTP 205.060:2014 (revisada el 2019).

La cebada perlada se define como el grano de cebada, limpio, sano y clasificado, que ha sido sometido al proceso de restregado abrasivo para eliminar la cáscara (mondado), según indica el numeral 4.2 de la NTP 205.060:2014 (revisada el 2019).

Las hojuelas de cebada deben presentar las siguientes características:

| CARACTERÍSTICA  | ESPECIFICACIÓN  | REFERENCIA   |
|---|---|--|
| <b>CALIDAD</b>  |   |  |
| Materia extraña   | No debe exceder el 0,05%  | NTP 205.060:2014 (revisada el 2019) CEBADA. Hojuelas de cebada. Requisitos. 2ª Edición |
| Tamaño de partícula                                     | Debe quedar retenido en el tamiz N° 8 (2,36 mm) un mínimo del 20 % y un máximo del 50 %, y no más del 20% pasará a través del Tamiz N° 20 (850 µm). |  |
| Sensoriales   | Deben tener color cremoso, sabor y olor característico al producto. Deben estar libres de sabores y olores indeseables como agrio, amargo y rancio. |  |
| Humedad   | Máximo 12,50%   |  |
| Proteína (base seca) (x 6,25)                           | Mínimo 7,00%  |  |
| Grasa (base seca)                                       | Máximo 1,80%  |  |
| Cenizas totales % (base seca)                           | Máximo 2,40%  |  |
| Fibra cruda (base seca)                                 | Máximo 1,00%  |  |
| Carbohidratos (por diferencia) (base seca)              | Máximo = 100 - (% proteína + % grasa + % cenizas totales + % de fibra cruda)  |  |
| Acidez (expresada como H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub> ) | Máximo 0,20%  |  |



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

**Precisión 1:** Ninguna.

## 2.2. Envase y/o embalaje

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

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

Las hojuelas de cebada deben estar contenidas en recipientes de material que proteja y aseguren su conservación, que salvaguarden las cualidades higiénicas, nutritivas, tecnológicas y organolépticas del producto. Los recipientes, inclusive el material de envasado, deben ser fabricados con sustancias que sean inocuas y de acuerdo al uso al que se destinan. No deben transmitir al producto ninguna sustancia tóxica ni olores o sabores desagradables, según el numeral 10.1 de la NTP 205.060:2014 (revisada el 2019).

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

## 2.3. Rotulado

El rótulo debe cumplir con lo establecido en la legislación vigente, así como en lo especificado en la NTP 209.038:2019 ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado de alimentos preenvasados. 8ª Edición, además de la siguiente información, según el numeral 10.2 de la NTP 205.060:2014 (revisada el 2019):

- nombre del producto;
- declaración de los ingredientes y aditivos empleados en la elaboración del producto;
- nombre y dirección del fabricante;
- número de Registro Sanitario;
- fecha de vencimiento;
- código o clave del lote;
- condiciones especiales de 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 el numeral 2.1 de la presente ficha técnica.

## 2.4. Inserto

No aplica.

**Precisión 4:** No aplica.

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

### 13. Denominación y finalidad pública de la contratación

|                     |
|---------------------|
| <b>Denominación</b> |
|---------------------|

|  |
|--|
| Adquisición de víveres para la cocción de Alimentos para el personal de Oficiales, tcos y SSOO de la 1ra Brigada de Caballería AF-2024 |
|--|

|                          |
|--------------------------|
| <b>Finalidad pública</b> |
|--------------------------|

|  |
|--|
| Mantener a la entidad abastecida con víveres secos y frescos a fin de poder brindar el racionamiento de alimentos correspondiente al personal de Oficiales, Tcos y SSOO que trabajan en 1ª Brigada de Caballería, lo que permitirá controlar, vigilar y defender el territorio nacional. |
|--|

### 14. Características del bien a contratar



| Denominación del bien según la Ficha Técnica | Unidad de medida | Cantidad |
|--|------------------|----------|
| LENTEJA CALIDAD 1 EXTRA                      | KILO             | 2,910.08 |

#### Características técnicas



**FICHA TÉCNICA  
APROBADA**

**1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN**

|                       |  |
|-----------------------|--|
| Denominación del bien | : LENTEJA CALIDAD 1 - EXTRA  |
| Denominación técnica  | : LENTEJA GRADO DE CALIDAD 1 - EXTRA   |
| Unidad de medida      | : KILOGRAMO  |
| Descripción general   | : La lenteja es el grano maduro procedente de la especie <i>Lens culinaris</i> Medikus. Es una leguminosa de grano seco. |

**2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN**

**2.1. Del bien**

La lenteja calidad 1 - extra debe ser inocua y apta para el consumo humano y exenta de semillas tóxicas o nocivas, según indican los numerales 6.1 y 6.2.3 de la NTP 205.022:2014 (revisada el 2019).

La lenteja calidad 1 - extra debe presentar las siguientes características:

| CARACTERÍSTICA                 | ESPECIFICACIÓN  | REFERENCIA  |                  |               |   |                       |   |               |
|--------------------------------|---|---|------------------|---------------|---|-----------------------|---|---------------|
| CALIDAD                        |   |   |                  |               |   |                       |   |               |
| Requisitos generales           | Los granos de lenteja deben:<br><br>-Estar exentos de sabores y olores extraños y de insectos vivos, muertos o en cualquiera de sus estadios.<br>-Estar exentos de materias extrañas inorgánicas que representen un peligro para la salud humana.<br>-Estar conformado por una misma variedad (es decir un mismo color, forma y otras características varietales). Se aceptarán granos y variedades contrastantes en las tolerancias establecidas en la presente Ficha Técnica. | NTP 205.022:2014<br>(revisada el 2019)<br>LEGUMINOSAS. Lenteja.<br>Requisitos. 2ª Edición |                  |               |   |                       |   |               |
| Contenido de humedad           | Máximo 15%  |   |                  |               |   |                       |   |               |
| Calibre (tamaño)               | La lenteja calidad extra se clasificará de acuerdo a su calibre en los siguientes tamaños: <table><tr><th>Calibre (tamaño)</th><th>Diámetro (mm)</th></tr><tr><td>1</td><td>Mayor o igual que 7,5</td></tr><tr><td>2</td><td>Menor que 7,5</td></tr></table>  |   | Calibre (tamaño) | Diámetro (mm) | 1 | Mayor o igual que 7,5 | 2 | Menor que 7,5 |
| Calibre (tamaño)               | Diámetro (mm)   |   |                  |               |   |                       |   |               |
| 1                              | Mayor o igual que 7,5   |   |                  |               |   |                       |   |               |
| 2                              | Menor que 7,5   |   |                  |               |   |                       |   |               |
| Grado de calidad (Tolerancias) |   |   |                  |               |   |                       |   |               |
| - Grano infectado              | 0,00%   |   |                  |               |   |                       |   |               |
| - Grano picado                 | 0,00%   |   |                  |               |   |                       |   |               |
| - Grano partido o quebrado     | Máximo 1,00%  |   |                  |               |   |                       |   |               |
| - Grano descascarado           | Máximo 1,00%  |   |                  |               |   |                       |   |               |
| - Grano amugado                | Máximo 4,50%  |   |                  |               |   |                       |   |               |
| - Grano quemado                | Máximo 0,20%  |   |                  |               |   |                       |   |               |
| - Materias extrañas            | Máximo 0,10%  |   |                  |               |   |                       |   |               |
| - Variedad contrastante        | Máximo 1,00%  |   |                  |               |   |                       |   |               |



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

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

## 2.2. Envase y/o embalaje

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

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

## 2.3. Rotulado

El rotulado de los envases de lenteja calidad 1 - extra debe cumplir con lo indicado en la NTP 209.038:2019 ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado de alimentos preenvasados. 8ª Edición y las disposiciones especificadas en el numeral 10.2 de la NTP 205.022:2014 (revisada el 2019):

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

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

## 2.4. Inserto

No aplica.

**Precisión 4:** No aplica.



#### 15. Denominación y finalidad pública de la contratación

|                     |
|---------------------|
| <b>Denominación</b> |
|---------------------|

|  |
|--|
| Adquisición de víveres para la cocción de Alimentos para el personal de Oficiales, tcos y SSOO de la 1ra Brigada de Caballería AF-2024 |
|--|

|                          |
|--------------------------|
| <b>Finalidad pública</b> |
|--------------------------|

|  |
|--|
| Mantener a la entidad abastecida con víveres secos y frescos a fin de poder brindar el racionamiento de alimentos correspondiente al personal de Oficiales, Tcos y SSOO que trabajan en 1ª Brigada de Caballería, lo que permitirá controlar, vigilar y defender el territorio nacional. |
|--|

#### 16. Características del bien a contratar



| Denominación del bien según la Ficha Técnica | Unidad de medida | Cantidad |
|--|------------------|----------|
| FRIJOL CANARIO CALIDAD I EXTRA               | KILO             | 388.01   |

##### Características técnicas

**FICHA TÉCNICA  
APROBADA**

**1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN**

|                       |   |
|-----------------------|---|
| Denominación del bien | : FRIJOL CANARIO CALIDAD 1 - EXTRA  |
| Denominación técnica  | : FRIJOL CANARIO CAMANEJO/ FRIJOL CANARIO 2000 - INIAA<br>GRADO DE CALIDAD 1 - EXTRA  |
| Unidad de medida      | : KILOGRAMO   |
| Descripción general   | : El frijol canario calidad 1 - extra es el grano maduro, procedente de la especie <i>Phaseolus vulgaris</i> (L.) o frijol común. |

**2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN**

**2.1. Del bien**

El frijol canario calidad 1 - extra se debe comercializar en su envase original, que permita mantener sus características de calidad e higiénicas, asegurando que el mismo no sea alterado, contaminado, adulterado o manipulado en condiciones no sanitarias que representen un peligro para la salud, según indica el último párrafo del numeral 10.1 de la NTP 205.015:2015, y su Corrigenda Técnica.

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

| CARACTERÍSTICA             | ESPECIFICACIÓN  | REFERENCIA  |
|----------------------------|---|---|
| CALIDAD                    |   |   |
| Uniformidad                | Cada lote de frijol debe estar conformado por la misma variedad.<br><br>Variedad contrastante: Máximo 1,00%                   | NTP 205.015:2015<br>LEGUMINOSAS Frijol.<br>Requisitos. 3ª Edición, y su<br>Corrigenda Técnica NTP<br>205.015:2015/COR 1:2016<br>CORRIGENDA 1.<br>LEGUMINOSAS. Frijol.<br>Requisitos. 1ª Edición |
| Humedad                    | Máximo 15%  |   |
| Sanidad                    | - Ausencia de granos infestados, con insectos vivos en cualquiera de sus estadios.<br><br>- Ausencia de granos con hongos.    |   |
| <u>Aspecto</u>             |   |   |
| - Grano enfermo            | 0,00%   |   |
| - Grano picado             | Máximo 1,00%  |   |
| - Grano partido o quebrado | Máximo 1,00%  |   |
| - Grano arrugado           | Máximo 1,00%  |   |
| - Materias extrañas        | Máximo 0,050%   |   |
| INOCUIDAD                  | Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, autoridad nacional competente <sup>1</sup> . | Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias.  |

**Precisión 1:** Ninguna.

**2.2. Envase y/o embalaje**

El frijol canario calidad 1 - extra debe ser envasado según lo establecido en la norma Codex CXG 1-1969 (2020) PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS, y en la NTP 399.163-1:2017 ENVASES Y ACCESORIOS PLÁSTICOS EN CONTACTO CON ALIMENTOS. Parte 1:

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





Disposiciones generales y requisitos: 3ª Edición, y su Corrigenda Técnica<sup>3</sup>, de tal manera que el producto quede debidamente protegido, según indican los numerales 7 y 10.1 de la NTP 205.015:2015, y su Corrigenda Técnica.

Los granos de frijol canario calidad 1 - extra se deben envasar en envases de primer uso, que salvaguarden las cualidades de calidad, higiénicas (inocuas o no dañinas), nutricionales, tecnológicas y sensoriales del alimento. Los envases incluido el material de envasado deben estar fabricados con sustancias que sean inocuas y apropiadas para el uso al que se destinan. No deben transmitir al producto sustancias tóxicas ni olores o sabores desagradables, además, cuando el producto se envase en sacos, estos deben estar limpios, ser resistentes y estar bien cosidos o sellados, según numeral 10.1 de la NTP 205.015:2015, y su Corrigenda Técnica.

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

#### 2.3. Rotulado

El rotulado de los envases de los granos de frijol canario calidad 1 - extra, debe cumplir con lo establecido en la norma NTP 209.038:2019 ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado de alimentos preenvasados, 8ª Edición, además de la siguiente información, según indica el numeral 10.2 de la NTP 205.015:2015, y su Corrigenda Técnica:

- el nombre del producto, indicando el nombre común "frijol";
- nombre o razón social y dirección del productor, envasador o vendedor en el caso de productos importados, nombre o razón social, RUC y dirección del importador;
- fecha de vencimiento;
- código o número de lote;
- condiciones de conservación o almacenamiento;
- el contenido neto (por ejemplo: gramos g, kilogramos kg);
- el grado de calidad indicado como "Grado 1 o Extra";
- número de Autorización Sanitaria de Establecimiento de Procesamiento Primario emitida por el SENASA.

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



#### 17. Denominación y finalidad pública de la contratación

|                     |
|---------------------|
| <b>Denominación</b> |
|---------------------|

|  |
|--|
| Adquisición de víveres para la cocción de Alimentos para el personal de Oficiales, tcos y SSOO de la 1ra Brigada de Caballería AF-2024 |
|--|

|                          |
|--------------------------|
| <b>Finalidad pública</b> |
|--------------------------|

|  |
|--|
| Mantener a la entidad abastecida con víveres secos y frescos a fin de poder brindar el racionamiento de alimentos correspondiente al personal de Oficiales, Tcos y SSOO que trabajan en 1ª Brigada de Caballería, lo que permitirá controlar, vigilar y defender el territorio nacional. |
|--|

#### 18. Características del bien a contratar



| Denominación del bien según la Ficha Técnica | Unidad de medida | Cantidad |
|--|------------------|----------|
| GARBANZO CALIDAD 1 EXTRA                     | KILO             | 56.332   |

#### Características técnicas



**FICHA TÉCNICA  
APROBADA**

**1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN**

|                       |   |
|-----------------------|---|
| Denominación del bien | : GARBANZO CALIDAD 1 – EXTRA  |
| Denominación técnica  | : GARBANZO GRADO DE CALIDAD 1 - EXTRA   |
| Unidad de medida      | : KILOGRAMO   |
| Descripción general   | : El Garbanzo es el grano maduro procedente de la especie <i>Cicer arietinum</i> L. |

**2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN**

**2.1. Del bien**

Los granos de garbanzo calidad 1 - extra 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 1 - extra 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 1 - extra deben presentar las siguientes características:

| CARACTERÍSTICA       | ESPECIFICACIÓN   | REFERENCIA  |  |  |        |         |         |         |         |         |         |         |         |         |         |         |         |         |         |          |  |             |
|----------------------|--|---|--|--|--------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|----------|--|-------------|
| CALIDAD              |  |   |  |  |        |         |         |         |         |         |         |         |         |         |         |         |         |         |         |          |  |             |
| Calibre              | Los granos de garbanzo se clasifican de acuerdo a su calibre:  | NTP 205.023:2014<br>(revisada el 2019)<br>LEGUMINOSAS.<br>Garbanzo. Requisitos.<br>2ª Edición |  |  |        |         |         |         |         |         |         |         |         |         |         |         |         |         |         |          |  |             |
|                      | <table><tr><th>Calibre<br/>(Tamaño<br/>del<br/>grano)</th><th>Número de granos de<br/>garbanzo contenidos<br/>en la masa de 28,5 g<br/>(onza americana)</th></tr><tr><td rowspan="5">Grande</td><td>40 - 42</td></tr><tr><td>42 - 44</td></tr><tr><td>44 - 46</td></tr><tr><td>46 - 48</td></tr><tr><td>48 - 50</td></tr><tr><td rowspan="4">Mediano</td><td>50 - 55</td></tr><tr><td>55 - 60</td></tr><tr><td>60 - 65</td></tr><tr><td>65 - 70</td></tr><tr><td rowspan="4">Pequeño</td><td>70 - 75</td></tr><tr><td>75 - 80</td></tr><tr><td>80 - 90</td></tr><tr><td>90 - 100</td></tr><tr><td></td><td>100 o mayor</td></tr></table> |   | Calibre<br>(Tamaño<br>del<br>grano)  | Número de granos de<br>garbanzo contenidos<br>en la masa de 28,5 g<br>(onza americana) | Grande | 40 - 42 | 42 - 44 | 44 - 46 | 46 - 48 | 48 - 50 | Mediano | 50 - 55 | 55 - 60 | 60 - 65 | 65 - 70 | Pequeño | 70 - 75 | 75 - 80 | 80 - 90 | 90 - 100 |  | 100 o mayor |
|                      | Calibre<br>(Tamaño<br>del<br>grano)  |   | Número de granos de<br>garbanzo contenidos<br>en la masa de 28,5 g<br>(onza americana) |  |        |         |         |         |         |         |         |         |         |         |         |         |         |         |         |          |  |             |
|                      | Grande   |   | 40 - 42  |  |        |         |         |         |         |         |         |         |         |         |         |         |         |         |         |          |  |             |
|                      |  |   | 42 - 44  |  |        |         |         |         |         |         |         |         |         |         |         |         |         |         |         |          |  |             |
|                      |  |   | 44 - 46  |  |        |         |         |         |         |         |         |         |         |         |         |         |         |         |         |          |  |             |
|                      |  |   | 46 - 48  |  |        |         |         |         |         |         |         |         |         |         |         |         |         |         |         |          |  |             |
|                      |  |   | 48 - 50  |  |        |         |         |         |         |         |         |         |         |         |         |         |         |         |         |          |  |             |
|                      | Mediano  |   | 50 - 55  |  |        |         |         |         |         |         |         |         |         |         |         |         |         |         |         |          |  |             |
|                      |  |   | 55 - 60  |  |        |         |         |         |         |         |         |         |         |         |         |         |         |         |         |          |  |             |
|                      |  |   | 60 - 65  |  |        |         |         |         |         |         |         |         |         |         |         |         |         |         |         |          |  |             |
|                      |  |   | 65 - 70  |  |        |         |         |         |         |         |         |         |         |         |         |         |         |         |         |          |  |             |
|                      | Pequeño  |   | 70 - 75  |  |        |         |         |         |         |         |         |         |         |         |         |         |         |         |         |          |  |             |
|                      |  |   | 75 - 80  |  |        |         |         |         |         |         |         |         |         |         |         |         |         |         |         |          |  |             |
| 80 - 90              |  |   |  |  |        |         |         |         |         |         |         |         |         |         |         |         |         |         |         |          |  |             |
| 90 - 100             |  |   |  |  |        |         |         |         |         |         |         |         |         |         |         |         |         |         |         |          |  |             |
|                      | 100 o mayor  |   |  |  |        |         |         |         |         |         |         |         |         |         |         |         |         |         |         |          |  |             |
| Requisitos generales | Los granos de garbanzo deben:<br><ul style="list-style-type: none"><li>- Estar exentos de sabores y olores extraños y de insectos vivos, muertos o en cualquiera de sus estadios.</li><li>- Estar exentos de materias extrañas inorgánicas que representen un peligro para la salud humana.</li><li>- 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.</li></ul>  |   |  |  |        |         |         |         |         |         |         |         |         |         |         |         |         |         |         |          |  |             |



| CARACTERÍSTICA                          | ESPECIFICACIÓN  | REFERENCIA   |
|---|---|--|
| Contenido de humedad                    | Máximo 15%  | Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo Nº 004-2011-AG, y sus modificatorias. |
| 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.<br><br>Los granos de garbanzo calidad extra deben tener como máximo el porcentaje total acumulado de defectos, clase contrastante, variedad contrastante y materias extrañas que se establecen a continuación: |  |
| <u>Tolerancias de calidad</u>           |   |  |
| - Grano enfermo                         | 0%  |  |
| - Grano picado                          | Máximo 0,25%  |  |
| - Grano partido o quebrado              | Máximo 1,00%  |  |
| - Grano amugado                         | Máximo 1,00%  |  |
| - Materias extrañas                     | Máximo 0,10%  |  |
| - Variedad contrastante y grano verdoso | Máximo 1,00%  |  |
| INOCUIDAD                               | Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, autoridad nacional competente <sup>1</sup> .   |  |

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

## 2.2. Envase y/o embalaje

El garbanzo calidad 1 - extra debe ser envasado según lo establecido en la norma Codex CXC 1-1969 (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 Técnica<sup>2</sup>. Los envases (incluido el material de envasado) 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).

**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

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

<sup>2</sup> 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.



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 1 - extra 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 1 o extra";
- número de Autorización Sanitaria de Establecimiento de Procesamiento Primario emitida por el SENASA.

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

## 19. Denominación y finalidad pública de la contratación

### Denominación

Adquisición de víveres para la cocción de Alimentos para el personal de Oficiales, tcos y SSOO de la 1ra Brigada de Caballería AF-2024

### Finalidad pública

Mantener a la entidad abastecida con víveres secos y frescos a fin de poder brindar el racionamiento de alimentos correspondiente al personal de Oficiales, Tcos y SSOO que trabajan en 1ª Brigada de Caballería, lo que permitirá controlar, vigilar y defender el territorio nacional.

## 20. Características del bien a contratar



| Denominación del bien según la Ficha Técnica | Unidad de medida | Cantidad |
|--|------------------|----------|
| PALLAR CALIDAD SUPERIOR                      | KILO             | 388.01   |

### Características técnicas

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 proveniente de la especie <i>Phaseolus lunatus</i> L, generalmente de color blanco, que tiene como característica diferencial unas estrías que irradian del hilo. |

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 cultigrupo 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) | N° de granos en 100 gramos (g) |
|--|-------------------------|----------------------|-----------------------|-------------------------|--------------------------------|
| Ampliada o semiampliada, ligeramente aplanada. | 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  |
|----------------------|---|---|
| <b>CALIDAD</b>       |   |   |
| Requisitos generales | Los granos de pallar deben:<br>- Estar exentos de olores y sabores extraños y de insectos vivos, muertos o en cualquiera de sus estadios.<br>- Ser inocuos y apropiados para el consumo humano.<br>- 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.<br><br>Asimismo, no se acepta en ningún lote de pallar que presente granos infestados con insectos vivos, muertos o en cualquiera de sus estadios ni granos con hongos. |  |
| <u>Tolerancias de calidad</u> |  |  |
| - Grano enfermo               | 0,00%  |  |
| - Grano picado                | Máximo 1,50%   |  |
| - Grano partido o quebrado    | Máximo 2,00%   |  |
| - Grano arrugado y/o chupado  | Máximo 6,00%   |  |
| - Grano abierto               | Máximo 2,00%   |  |
| - Grano descascarado          | Máximo 8,00%   |  |
| - Materias extrañas           | Máximo 0,20%   |  |
| - Variedad contrastante       | Máximo 2,00%   |  |
| <u>Total</u>                  | Máximo 21,70%  |  |
| <b>INOCUIDAD</b>              | Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, autoridad nacional competente <sup>1</sup> .  | Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias. |

**Precisión 1:** Ninguna.

## 2.2. Envase y/o embalaje

El 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 Técnica<sup>2</sup>, 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.

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

<sup>2</sup> 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 palar calidad superior, además de cumplir lo establecido en la NTP 209.038:2019 ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado de alimentos preenvasados. 8ª Edición, deben indicar en idioma español, (pudiendo llevar además inscripciones en otro idioma siempre que no aparezca en forma más destacada), lo siguiente, según el numeral 10 de la NTP 205.019:2015 y su Modificación Técnica:

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

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

### 2.4. Inserto

No aplica.

**Precisión 4:** No aplica.



## 21. Denominación y finalidad pública de la contratación

### Denominación

Adquisición de víveres para la cocción de Alimentos para el personal de Oficiales, tcos y SSOO de la 1ra Brigada de Caballería AF-2024

### Finalidad pública

Mantener a la entidad abastecida con víveres secos y frescos a fin de poder brindar el racionamiento de alimentos correspondiente al personal de Oficiales, Tcos y SSOO que trabajan en 1ª Brigada de Caballería, lo que permitirá controlar, vigilar y defender el territorio nacional.

## 22. Características del bien a contratar

| Denominación del bien según la Ficha Técnica | Unidad de medida | Cantidad |
|--|------------------|----------|
| HUEVO DE GALLINA CALIDAD PRIMERA             | KILO             | 997.74   |

### Características técnicas



**FICHA TÉCNICA  
APROBADA**

**1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN**

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

**2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN**

**2.1. Del bien**

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

| CARACTERÍSTICA     |                                    | ESPECIFICACIÓN   | REFERENCIA  |        |      |             |        |       |              |         |                |        |                |       |                 |             |         |
|--------------------|------------------------------------|--|---|--------|------|-------------|--------|-------|--------------|---------|----------------|--------|----------------|-------|-----------------|-------------|---------|
| CALIDAD            |                                    |  |   |        |      |             |        |       |              |         |                |        |                |       |                 |             |         |
| Color              |                                    | Blanco o pardo en sus diferentes tonalidades.  | NTP 011.219:2015<br>HUEVOS. Huevos de gallina. Requisitos y clasificación. 2ª Edición |        |      |             |        |       |              |         |                |        |                |       |                 |             |         |
| Olor               |                                    | Característico y libre de olores desagradables.  |   |        |      |             |        |       |              |         |                |        |                |       |                 |             |         |
| Sabor              |                                    | Característico   |   |        |      |             |        |       |              |         |                |        |                |       |                 |             |         |
| Requisitos físicos |                                    | <ul style="list-style-type: none"><li>– Cáscara libre de roturas y quijaduras.</li><li>– Sin cuerpos extraños ni manchas que alteren la apariencia.</li><li>– Limpio y seco.</li><li>– La yema debe tener forma casi esférica, de contorno ligeramente definido, ubicación céntrica vista a través del ovoscopio y firmemente sostenida por las chalazas.</li></ul>  |   |        |      |             |        |       |              |         |                |        |                |       |                 |             |         |
| Tamaño             |                                    | De acuerdo a su peso, se clasifica en los siguientes tamaños: <table border="1"><thead><tr><th>Tamaño</th><th>Peso</th></tr></thead><tbody><tr><td>Súper chico</td><td>&lt; 50 g</td></tr><tr><td>Chico</td><td>50 – 55,55 g</td></tr><tr><td>Mediano</td><td>55,55 – 62,5 g</td></tr><tr><td>Grande</td><td>62,5 – 68,88 g</td></tr><tr><td>Jumbo</td><td>68,88 – 72,22 g</td></tr><tr><td>Súper Jumbo</td><td>≥ 72,22</td></tr></tbody></table> <p><u>Tolerancia:</u> Máximo 10% de huevos de las clasificaciones de peso limítrofe.</p> |   | Tamaño | Peso | Súper chico | < 50 g | Chico | 50 – 55,55 g | Mediano | 55,55 – 62,5 g | Grande | 62,5 – 68,88 g | Jumbo | 68,88 – 72,22 g | Súper Jumbo | ≥ 72,22 |
| Tamaño             | Peso                               |  |   |        |      |             |        |       |              |         |                |        |                |       |                 |             |         |
| Súper chico        | < 50 g                             |  |   |        |      |             |        |       |              |         |                |        |                |       |                 |             |         |
| Chico              | 50 – 55,55 g                       |  |   |        |      |             |        |       |              |         |                |        |                |       |                 |             |         |
| Mediano            | 55,55 – 62,5 g                     |  |   |        |      |             |        |       |              |         |                |        |                |       |                 |             |         |
| Grande             | 62,5 – 68,88 g                     |  |   |        |      |             |        |       |              |         |                |        |                |       |                 |             |         |
| Jumbo              | 68,88 – 72,22 g                    |  |   |        |      |             |        |       |              |         |                |        |                |       |                 |             |         |
| Súper Jumbo        | ≥ 72,22                            |  |   |        |      |             |        |       |              |         |                |        |                |       |                 |             |         |
| Cáscara            |                                    | Integra, 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%   |   |        |      |             |        |       |              |         |                |        |                |       |                 |             |         |



| CARACTERÍSTICA | ESPECIFICACIÓN  | REFERENCIA   |
|----------------|---|--|
| INOCUIDAD      | Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, autoridad nacional competente <sup>1</sup> . | Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, 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.

<sup>1</sup> 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. Denominación y finalidad pública de la contratación

|                     |
|---------------------|
| <b>Denominación</b> |
|---------------------|

|  |
|--|
| Adquisición de víveres para la cocción de Alimentos para el personal de Oficiales, tcos y SSOO de la 1ra Brigada de Caballería AF-2024 |
|--|

|                          |
|--------------------------|
| <b>Finalidad pública</b> |
|--------------------------|

|  |
|--|
| Mantener a la entidad abastecida con víveres secos y frescos a fin de poder brindar el racionamiento de alimentos correspondiente al personal de Oficiales, Tcos y SSOO que trabajan en 1ª Brigada de Caballería, lo que permitirá controlar, vigilar y defender el territorio nacional. |
|--|

### 24. Características del bien a contratar



| Denominación del bien según la Ficha Técnica | Unidad de medida | Cantidad |
|--|------------------|----------|
| PEPINILLO CALIDAD PRIMERA                    | KILO             | 140.829  |

#### Características técnicas

**FICHA TÉCNICA  
APROBADA**

**1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN**

|                       |  |
|-----------------------|--|
| Denominación del bien | : PEPINILLO CALIDAD PRIMERA  |
| Denominación técnica  | : PEPINO CALIDAD PRIMERA   |
| Unidad de medida      | : UNIDAD   |
| Descripción general   | : El pepinillo es el fruto de la hortaliza <i>Cucumis sativus</i> L. cuyo color va desde el verde oscuro al verde claro; de sabor y color característicos. |

**2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN**

**2.1. Del bien**

El pepinillo calidad primera se clasifica de acuerdo a su tamaño, según se indica en la siguiente tabla, de acuerdo a lo establecido en el numeral 4.1.3 de la NTP 011.113:2019 y su Corrigenda Técnica:

| Código de calibre | Tamaño                  |                    |
|-------------------|-------------------------|--------------------|
|                   | Rango de longitud en cm | Rango de masa en g |
| B                 | 20 – 25                 | 500 – 600          |
| C                 | 15 – 19                 | 300 – 500          |
| D                 | 10 – 14                 | < 300              |

El pepinillo calidad primera debe presentar las siguientes características:



| CARACTERÍSTICA       | ESPECIFICACIÓN  | REFERENCIA   |
|----------------------|---|--|
| <b>CALIDAD</b>       |   |  |
| Requisitos generales | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Estar enteros, sanos, frescos, limpios, de consistencia firme y cáscara razonablemente lisa.</li> <li>- Ser de forma, sabor y olor característicos de la variedad.</li> <li>- Ser de color verde oscuro a claro, pero homogéneo.</li> <li>- Estar prácticamente rectos.</li> <li>- Estar libres de defectos de origen meteorológico (granizo, quemaduras de sol, daños por frío), mecánico (rajaduras, magulladuras, cicatrices), entomológico (insectos) o genético-fisiológico (mosaicos).</li> <li>- Estar exentos de cualquier olor o sabor extraño.</li> <li>- Estar libres de humedad anormal externa.</li> <li>- Excluirse todos los que estén afectados por pudrición o deterioro, al grado que sean inadecuados para su consumo.</li> </ul> | NTP 011.113:2019 HORTALIZAS. Pepino. Requisitos. 2ª Edición, y su Corrigenda Técnica NTP 011.113:2019/CT 1:2022 HORTALIZAS. Pepino. Requisitos. CORRIGENDA TÉCNICA 1. 1ª Edición |
| Color                | <p>Verde oscuro.</p> <p>Tolerancia: Máximo 10% con coloración comercial mediana (es aquel que presenta un tercio de su superficie de un color verde claro o blanquecino).</p>   |  |



| CARACTERÍSTICA  | ESPECIFICACIÓN   | REFERENCIA   |
|---|--|--|
| Forma   | Normal (prácticamente rectos con muy ligeras contracciones y gradualmente angostos en los extremos).<br><u>Tolerancia:</u> Máximo 10% de frutos ligeramente deformes.  |  |
| Tamaño<br>(Relación entre la longitud y la masa del fruto)                                  | Longitud: Máximo 25 cm<br>Peso: Máximo 600 g<br><u>Tolerancia:</u> Máximo 5% de frutos de calidad inmediata inferior.  |  |
| Diámetro<br>(medida de mayor diámetro del fruto tomada en ángulo recto al eje longitudinal) | Máximo: 6,0 cm<br><u>Tolerancia:</u> Máximo 5% de frutos de calidad inferior.  |  |
| Aspecto   | Frescos, sin signos de deshidratación y/o lignificación.<br><u>Tolerancia:</u> Máximo 10% de pérdida de peso por deshidratación.   |  |
| Sanidad   | Sanos, libres de insectos, enfermedades u otras alteraciones que pueden perjudicar su conservación y consumo.<br><u>Tolerancias:</u><br>a) Daños entomológicos:<br>- Comeduras (producidas generalmente por "gusano de tierra"): Máximo 1%<br>- Perforaciones (producidas generalmente por <i>Diaphania nitidalis</i> ): 0%<br>b) Daños fitopatológicos (enfermedades):<br>- Pudriciones: 0% |  |
| Grado de madurez  | Incipiente formación de semilla y cáscara suave.<br><u>Tolerancia:</u> Máximo 5% de frutos con semilla formada.  |  |
| Daños mecánicos   | Exentos de magulladuras, cortes o rajaduras.<br><u>Tolerancia:</u> Máximo 5%   | Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias. |
| <b>INOCUIDAD</b>  | Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, autoridad nacional competente <sup>1</sup> .  |  |

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



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

#### 2.2. Envase y/o embalaje

Los pepinillos calidad primera deben ser envasados 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 acondicionados de tal manera que queden protegidos, ventilados y bien presentados, según se indica en los numerales 6 y 7.1.2 de la NTP 011.113:2019 y su Corrigenda Técnica.

Los envases y materiales de empaque deben ser nuevos, sanitariamente aptos, técnicamente adecuados, limpios, homogéneos en presentación, resistentes a la manipulación y al transporte. También pueden utilizarse envases reutilizables, que cumplan con todos los requisitos antes especificados, según se indica en el numeral 7.1.5 de la NTP 011.113:2019 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 y/o embalaje. Además, podrá indicar las características del envase y/o embalaje, tales como: material, peso, tipo de cerrado, siempre que se haya verificado que estas características aseguren la pluralidad de postores.

#### 2.3. Rotulado

El rotulado se debe efectuar de acuerdo con lo establecido en la norma Codex CXS 1-1985 (2018) NORMA GENERAL PARA EL ETIQUETADO DE LOS ALIMENTOS PREENVASADOS, en la NTP 209.038:2019 ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado de alimentos preenvasados. 8ª Edición, y las disposiciones especificadas en el numeral 7.2 de la NTP 011.113:2019 y su Corrigenda Técnica:

- nombre del producto y la variedad;
- grado de calidad: "primera";
- tamaño;
- número aproximado de pepinillos;
- contenido neto en kilogramos;
- nombre o razón social o marca del productor, envasador o vendedor;
- país de origen;
- 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 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.



## 25. Denominación y finalidad pública de la contratación

### Denominación

Adquisición de víveres para la cocción de Alimentos para el personal de Oficiales, tcos y SSOO de la 1ra Brigada de Caballería AF-2024

### Finalidad pública

Mantener a la entidad abastecida con víveres secos y frescos a fin de poder brindar el racionamiento de alimentos correspondiente al personal de Oficiales, Tcos y SSOO que trabajan en 1ª Brigada de Caballería, lo que permitirá controlar, vigilar y defender el territorio nacional.

## 26. Características del bien a contratar



| Denominación del bien según la Ficha Técnica | Unidad de medida | Cantidad |
|--|------------------|----------|
| PAPA YUNGAY CALIDAD PRIMERA                  | KILO             | 2,993.22 |

### Características técnicas

**FICHA TÉCNICA  
APROBADA**

**1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN**

|                       |  |
|-----------------------|--|
| Denominación del bien | : PAPA YUNGAY CALIDAD PRIMERA  |
| Denominación técnica  | : PAPA YUNGAY GRADO DE CALIDAD PRIMERA   |
| Unidad de medida      | : KILOGRAMO  |
| Descripción general   | : La variedad Yungay tiene pulpa cremosa amarillenta y el uso sugerido es sancocado. |

**2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN**

**2.1. Del bien**

La papa Yungay calidad primera debe presentar las siguientes características:

| CARACTERÍSTICA  | ESPECIFICACIÓN  | REFERENCIA   |                         |          |  |  |       |         |         |              |         |        |       |              |        |       |       |          |         |         |        |
|---|---|--|-------------------------|----------|--|--|-------|---------|---------|--------------|---------|--------|-------|--------------|--------|-------|-------|----------|---------|---------|--------|
| CALIDAD   |   |  |                         |          |  |  |       |         |         |              |         |        |       |              |        |       |       |          |         |         |        |
| Uniformidad   | Cada lote de papa debe estar conformado por la misma variedad. Las papas variedad Yungay deben presentar las siguientes características:<br><br>- Forma oval - chatos tamaño grande y compactas.<br>- Piel amarillenta con jaspes rojizos, ojos superficiales y en poco número.<br>- Pulpa cremosa amarillenta.   | NTP 011.119:2016 PAPA Y SUS DERIVADOS. Papa. Definiciones y requisitos. 3ª Edición |                         |          |  |  |       |         |         |              |         |        |       |              |        |       |       |          |         |         |        |
| Tamaño <sup>1</sup>   | <table><tr><th rowspan="2">Diámetro (D) y peso (g)</th><th colspan="3">Calibres</th></tr><tr><th>Extra</th><th>Primera</th><th>Segunda</th></tr><tr><td>D mayor (mm)</td><td>151-104</td><td>103-73</td><td>77-45</td></tr><tr><td>D menor (mm)</td><td>101-61</td><td>60-45</td><td>44-32</td></tr><tr><td>Peso (g)</td><td>710-321</td><td>320-132</td><td>131-20</td></tr></table> |  | Diámetro (D) y peso (g) | Calibres |  |  | Extra | Primera | Segunda | D mayor (mm) | 151-104 | 103-73 | 77-45 | D menor (mm) | 101-61 | 60-45 | 44-32 | Peso (g) | 710-321 | 320-132 | 131-20 |
| Diámetro (D) y peso (g)   | Calibres  |  |                         |          |  |  |       |         |         |              |         |        |       |              |        |       |       |          |         |         |        |
|   | Extra   |  | Primera                 | Segunda  |  |  |       |         |         |              |         |        |       |              |        |       |       |          |         |         |        |
| D mayor (mm)  | 151-104   |  | 103-73                  | 77-45    |  |  |       |         |         |              |         |        |       |              |        |       |       |          |         |         |        |
| D menor (mm)  | 101-61  |  | 60-45                   | 44-32    |  |  |       |         |         |              |         |        |       |              |        |       |       |          |         |         |        |
| Peso (g)  | 710-321   |  | 320-132                 | 131-20   |  |  |       |         |         |              |         |        |       |              |        |       |       |          |         |         |        |
| Sanidad y aspecto   |   |  |                         |          |  |  |       |         |         |              |         |        |       |              |        |       |       |          |         |         |        |
| • Inmadurez (papa pelada o pelona con levantamiento de piel)                  | Máximo 1% m/m   |  |                         |          |  |  |       |         |         |              |         |        |       |              |        |       |       |          |         |         |        |
| • Cortes, cicatrices, magulladuras, grietas, rajaduras                        | Máximo 2% m/m   |  |                         |          |  |  |       |         |         |              |         |        |       |              |        |       |       |          |         |         |        |
| • Brotamiento   | 0% m/m  |  |                         |          |  |  |       |         |         |              |         |        |       |              |        |       |       |          |         |         |        |
| • Verdeamiento  | 0% m/m  |  |                         |          |  |  |       |         |         |              |         |        |       |              |        |       |       |          |         |         |        |
| • Pudrición seca  | 0% m/m  |  |                         |          |  |  |       |         |         |              |         |        |       |              |        |       |       |          |         |         |        |
| • Pudrición húmeda  | 0% m/m  |  |                         |          |  |  |       |         |         |              |         |        |       |              |        |       |       |          |         |         |        |
| • Comeduras, perforaciones, galerías (daños causados por insectos y roedores) | Máximo 2% m/m   |  |                         |          |  |  |       |         |         |              |         |        |       |              |        |       |       |          |         |         |        |
| • Mezclas varietales  | 0% m/m  |  |                         |          |  |  |       |         |         |              |         |        |       |              |        |       |       |          |         |         |        |
| Porcentaje máximo acumulado   | 5% m/m  |  |                         |          |  |  |       |         |         |              |         |        |       |              |        |       |       |          |         |         |        |

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



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

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

## 2.2. Envase y/o embalaje

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

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

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

## 2.3. Rotulado

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

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

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

## 2.4. Inserto

No aplica.

**Precisión 4:** No aplica.

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

## 27. Denominación y finalidad pública de la contratación

### Denominación

Adquisición de víveres para la cocción de Alimentos para el personal de Oficiales, tcos y SSOO de la 1ra Brigada de Caballería AF-2024

### Finalidad pública

Mantener a la entidad abastecida con víveres secos y frescos a fin de poder brindar el racionamiento de alimentos correspondiente al personal de Oficiales, Tcos y SSOO que trabajan en 1ª Brigada de Caballería, lo que permitirá controlar, vigilar y defender el territorio nacional.

## 28. Características del bien a contratar



| Denominación del bien según la<br>Ficha Técnica | Unidad de medida | Cantidad |
|---|------------------|----------|
| CAMOTE AMARILLO CALIDAD PRIMERA                 | KILO             | 1,995.48 |

### Características técnicas



**FICHA TÉCNICA  
APROBADA**

**1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN**

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

**2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN**

**2.1. Del bien**

El camote amarillo calidad primera debe presentar las siguientes características:

| CARACTERÍSTICA  | ESPECIFICACIÓN  |           | REFERENCIA   |
|---|---|-----------|--|
| CALIDAD   |   |           |  |
| Uniformidad   | Cada lote de camote amarillo debe estar conformado por una misma variedad (es decir, color, forma y piel).  |           | NTP 011.120:1992 (revisada el 2012) TUBÉRCULOS Y RAÍCES. Camote amarillo. Requisitos. 1ª Edición                 |
| Alteraciones y sustancias extrañas  | Exento de: <ul style="list-style-type: none"><li>- Humedad externa anormal (mojado).</li><li>- Olores y sabores extraños.</li><li>- Impurezas y materias extrañas visibles (tierra, piedras, etc.).</li></ul> |           |  |
| Tamaño (diámetro perpendicular al eje de crecimiento)   | Calibre de 60 mm a 100 mm<br><br>Se aceptará por unidad de envase, un máximo de 15% en peso del producto de tamaño diferente al establecido.  |           |  |
| Sanidad y aspecto (las tolerancias se refieren al porcentaje en peso del producto por unidad de envase) | Desprendimiento de la piel  | 0%        |  |
|   | Cortes, cicatrices, magulladuras, grietas, rajaduras  | Máximo 2% |  |
|   | Brotamiento   | 0%        |  |
|   | Pudrición seca  | 0%        |  |
|   | Pudrición húmeda  | 0%        |  |
|   | Perforaciones, galerías (daños causados por insectos)   | Máximo 1% |  |
|   | Mezclas varietales  | Máximo 2% |  |
| INOCUIDAD   | Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, autoridad nacional competente <sup>1</sup> .   |           | Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias. |

**Precisión 1:** No aplica.

<sup>1</sup> Según artículo 10 del Reglamento del Decreto Legislativo N° 1062 Ley de Inocuidad de los Alimentos, senasa.gob.pe



## 2.2. Envase y/o embalaje

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

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

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

## 2.3. Rotulado

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

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

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

## 2.4. Inserto

No aplica.

**Precisión 4:** No aplica.

## 29. Denominación y finalidad pública de la contratación



### Denominación

Adquisición de víveres para la cocción de Alimentos para el personal de Oficiales, tcos y SSOO de la 1ra Brigada de Caballería AF-2024

### Finalidad pública

Mantener a la entidad abastecida con víveres secos y frescos a fin de poder brindar el racionamiento de alimentos correspondiente al personal de Oficiales, Tcos y SSOO que trabajan en 1ª Brigada de Caballería, lo que permitirá controlar, vigilar y defender el territorio nacional.

## 30. Características del bien a contratar

| Denominación del bien según la Ficha Técnica | Unidad de medida | Cantidad |
|--|------------------|----------|
| ZAPALLO MACRE CATEGORIA PRIMERA              | KILO             | 422.487  |

### Características técnicas

**FICHA TÉCNICA  
APROBADA**

**1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN**

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

**2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN**

**2.1. Del bien**

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

Los zapallos macre categoría primera deben presentar las siguientes características:

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



| CARACTERÍSTICA                |  | ESPECIFICACIÓN  | REFERENCIA   |
|-------------------------------|--|---|--|
|                               | Textura de pulpa   | Los frutos deben presentar la textura de pulpa lo suficientemente firme que asegure que el manejo post-cosecha no debe deteriorar su calidad física. Este parámetro se debe evaluar de acuerdo a la resistencia que la pulpa oponga al tacto.<br><br>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   |  |
| <u>Tolerancia de Defectos</u> |  |   |  |
| - 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.   | Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo Nº 004-2011-AG, y sus modificatorias. |
| INOCUIDAD                     |  | Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, autoridad nacional competente <sup>1</sup> .   |  |

**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:

<sup>1</sup> 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.

### 31. Denominación y finalidad pública de la contratación



#### Denominación

Adquisición de víveres para la cocción de Alimentos para el personal de Oficiales, tcos y SSOO de la 1ra Brigada de Caballería AF-2024

#### Finalidad pública

Mantener a la entidad abastecida con víveres secos y frescos a fin de poder brindar el racionamiento de alimentos correspondiente al personal de Oficiales, Tcos y SSOO que trabajan en 1ª Brigada de Caballería, lo que permitirá controlar, vigilar y defender el territorio nacional.

### 32. Características del bien a contratar

| Denominación del bien según la Ficha Técnica | Unidad de medida | Cantidad |
|--|------------------|----------|
| MAZORCA DE MAIZ MORADO CATEGORIA PRIMERA     | KILO             | 221.72   |

#### Características técnicas



**FICHA TÉCNICA  
APROBADA**

**1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN**

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

**2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN**

**2.1. Del bien**

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

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

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

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



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

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

## 2.2. Envase y/o embalaje

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

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

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

## 2.3. Rotulado

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

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



### 33. Denominación y finalidad pública de la contratación

#### Denominación

Adquisición de víveres para la cocción de Alimentos para el personal de Oficiales, tcos y SSOO de la 1ra Brigada de Caballería AF-2024

#### Finalidad pública

Mantener a la entidad abastecida con víveres secos y frescos a fin de poder brindar el racionamiento de alimentos correspondiente al personal de Oficiales, Tcos y SSOO que trabajan en 1ª Brigada de Caballería, lo que permitirá controlar, vigilar y defender el territorio nacional.

### 34. Características del bien a contratar

| Denominación del bien según la Ficha Técnica | Unidad de medida | Cantidad |
|--|------------------|----------|
| LIMON CATEGORIA I                            | KILO             | 211.244  |

#### Características técnicas



**FICHA TÉCNICA  
APROBADA**

**1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN**

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

**2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN**

**2.1. Del bien**

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

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

El limón categoría I debe presentar las siguientes características:

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





| CARACTERÍSTICA   | ESPECIFICACIÓN   | REFERENCIA  |               |                                     |   |          |         |   |           |         |   |           |         |   |           |         |  |
|------------------|--|---|---------------|-------------------------------------|---|----------|---------|---|-----------|---------|---|-----------|---------|---|-----------|---------|--|
|                  | <p>- defectos leves de la cáscara que ni superen 1 cm<sup>2</sup>.</p> <p>En ningún caso los defectos deben afectar a la pulpa del fruto.</p> <p><u>Tolerancia:</u> Diez por ciento, en número o en peso, de los limones que no satisfagan los requisitos de esta categoría, pero satisfagan los de la categoría II o, excepcionalmente, que no superen las tolerancias establecidas para esta última.</p>   |   |               |                                     |   |          |         |   |           |         |   |           |         |   |           |         |  |
| Calibre (tamaño) | <p>El limón categoría I, de acuerdo a su diámetro se clasifica en los siguientes calibres:</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Calibre</th><th>Diámetro (mm)</th><th>Unidades del producto por Kilogramo</th></tr> </thead> <tbody> <tr> <td>A</td><td>44 a más</td><td>20 - 22</td></tr> <tr> <td>B</td><td>41 a 43,9</td><td>23 - 27</td></tr> <tr> <td>C</td><td>38 a 40,9</td><td>28 - 33</td></tr> <tr> <td>D</td><td>35 a 37,9</td><td>34 - 39</td></tr> </tbody> </table> <p><u>Tolerancia:</u> Diez por ciento en número o en peso de los limones que correspondan al calibre inmediatamente superior y/o inferior al indicado en el envase.</p> | Calibre   | Diámetro (mm) | Unidades del producto por Kilogramo | A | 44 a más | 20 - 22 | B | 41 a 43,9 | 23 - 27 | C | 38 a 40,9 | 28 - 33 | D | 35 a 37,9 | 34 - 39 |  |
| Calibre          | Diámetro (mm)  | Unidades del producto por Kilogramo   |               |                                     |   |          |         |   |           |         |   |           |         |   |           |         |  |
| A                | 44 a más   | 20 - 22   |               |                                     |   |          |         |   |           |         |   |           |         |   |           |         |  |
| B                | 41 a 43,9  | 23 - 27   |               |                                     |   |          |         |   |           |         |   |           |         |   |           |         |  |
| C                | 38 a 40,9  | 28 - 33   |               |                                     |   |          |         |   |           |         |   |           |         |   |           |         |  |
| D                | 35 a 37,9  | 34 - 39   |               |                                     |   |          |         |   |           |         |   |           |         |   |           |         |  |
| Homogeneidad     | <p>El contenido de cada envase (o lote, para los productos presentados a granel) debe ser homogéneo y estar constituido únicamente por limones del mismo origen, variedad, calidad y calibre. La parte visible del contenido del envase (o lote, para productos presentados a granel) debe ser representativa de todo el contenido.</p>  |   |               |                                     |   |          |         |   |           |         |   |           |         |   |           |         |  |
| INOCUIDAD        | <p>Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, autoridad nacional competente<sup>1</sup>.</p>   | <p>Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias.</p> |               |                                     |   |          |         |   |           |         |   |           |         |   |           |         |  |

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

## 2.2. Envase y/o embalaje

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

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

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



## 1. Denominación y finalidad pública de la contratación

### Denominación

Adquisición de víveres para la cocción de Alimentos para el personal de Oficiales, tcos y SSOO de la 1ra Brigada de Caballería AF-2024

### Finalidad pública

Mantener a la entidad abastecida con víveres secos y frescos a fin de poder brindar el racionamiento de alimentos correspondiente al personal de Oficiales, Tcos y SSOO que trabajan en 1ª Brigada de Caballería, lo que permitirá controlar, vigilar y defender el territorio nacional.

## 2. Características del bien a contratar

| Denominación del bien según la Ficha Técnica | Unidad de medida | Cantidad |
|--|------------------|----------|
| COL CRESPA CALIDAD PRIMERA                   | KILO             | 253.492  |

### Características técnicas



**FICHA TÉCNICA  
APROBADA**

**1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN**

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

**2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN**

**2.1. Del bien**

La col (sinónimo de repollo<sup>1</sup>) 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 manejo, 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><tr><th>Tamaño</th><th>Relación diámetro/peso</th></tr><tr><td>A</td><td>Más de 31 cm; más de 6 000 g</td></tr><tr><td>B</td><td>Más de 23 cm a 31 cm; más de 3 500 g a 6 000 g</td></tr></table> <p>Tolerancia: 10% de coles de calidad inmediata inferior.</p> |                |  | Tamaño | Relación diámetro/peso | A | Más de 31 cm; más de 6 000 g | B |
| Tamaño                          | Relación diámetro/peso  |                |  |        |                        |   |                              |   |
| A                               | Más de 31 cm; más de 6 000 g  |                |  |        |                        |   |                              |   |
| B                               | Más de 23 cm a 31 cm; más de 3 500 g a 6 000 g  |                |  |        |                        |   |                              |   |
| Consistencia Tolerancia         | 5% de cabezas blandas   |                |  |        |                        |   |                              |   |
| Longitud del tocón              | 4 cm<br><p>Tolerancia: 5% de coles con más de 6 cm de longitud del tocón.</p> <p>Las cabezas deben presentar una longitud del tocón tal, que no provoque daños en las cabezas contiguas durante el transporte.</p>  |                |  |        |                        |   |                              |   |

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



| CARACTERÍSTICA               |   | ESPECIFICACIÓN  | REFERENCIA |
|------------------------------|---|---|------------|
| N° de hojas cobertoras       |   | 6 – 10 ( $\pm 2$ )<br>Tolerancia: máximo 5% de coles de calidad segunda   |            |
| Daños entomológicos (plagas) | Comeduras de hojas producidas por gusano medidor ( <i>Pseudoplusia</i> sp.)                 | <u>Tolerancia:</u><br>Máximo 2% de coles con perforaciones solamente en las hojas cobertoras, en número y área variables (no limitantes).   |            |
|                              | Decoloración, pudrición, Fumagina: producidas por pulgones ( <i>Brevicoryne brassicae</i> ) | <u>Tolerancia:</u><br>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> )                         | <u>Tolerancia:</u><br>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> )                                       | <u>Tolerancia:</u><br>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>Midi</i> )  | <u>Tolerancia:</u><br>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 <sup>2</sup> . | Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011- AG y sus modificatorias. |

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

## 2.2 Envase y/o embalaje

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

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

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

## 2.3 Rotulado

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

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

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

## 2.4 Inserto

No aplica.

**Precisión 4:** No aplica.

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



### 3. Denominación y finalidad pública de la contratación

|                     |
|---------------------|
| <b>Denominación</b> |
|---------------------|

|  |
|--|
| Adquisición de víveres para la cocción de Alimentos para el personal de Oficiales, tcos y SSOO de la 1ra Brigada de Caballería AF-2024 |
|--|

|                          |
|--------------------------|
| <b>Finalidad pública</b> |
|--------------------------|

|  |
|--|
| Mantener a la entidad abastecida con víveres secos y frescos a fin de poder brindar el racionamiento de alimentos correspondiente al personal de Oficiales, Tcos y SSOO que trabajan en 1ª Brigada de Caballería, lo que permitirá controlar, vigilar y defender el territorio nacional. |
|--|

### 4. Características del bien a contratar

| Denominación del bien según la Ficha Técnica | Unidad de medida | Cantidad |
|--|------------------|----------|
| VAINITA PRIMERA CALIDAD                      | KILO             | 253.492  |

#### Características técnicas





**FICHA TÉCNICA  
APROBADA**

**1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN**

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

**2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN**

**2.1. Del bien**

Las vainitas calidad primera deben presentarse limpias, frescas, enteras y sanas; deben pertenecer al mismo cultivar, deben tener un grado de madurez comercial que les permita soportar el manipuleo, transporte y conservación en buenas condiciones, según indica el numeral 4.1.1 de la NTP 011.111:1974 (revisada el 2021).

Las vainitas calidad primera deben presentar las siguientes características:

| CARACTERÍSTICA | ESPECIFICACIÓN   | REFERENCIA   |
|----------------|--|--|
| <b>CALIDAD</b> |  |  |
| Aspecto        | Las vainitas deben estar frescas, sin síntomas de marchitez y/o lignificación.   | NTP 011.111:1974 (revisada el 2021)<br>HORTALIZAS. Vainita. Requisitos. 1ª Edición |
| Fibrosidad     | Vainita ligeramente fibrosa (grado 2: vainita ligeramente fibrosa, caracterizado por presentar ligera resistencia al rompimiento, lo que da lugar a una separación neta de las partes, pero con producción de ligeras rasgaduras en la cara externa de las paredes de la vainita).<br><br>Tolerancia: 2% de frutos fibrosos (grado 3: vainita fibrosa, caracterizada por presentar apreciable resistencia al rompimiento que determinan que no se separen netamente las partes, las que quedan unidas por gruesas fibras y presentan rasgaduras longitudinales en la cara externa de sus paredes). |  |





| CARACTERÍSTICA   |                | ESPECIFICACIÓN   | REFERENCIA |
|--|----------------|--|------------|
| Afríjolamiento   |                | <p>Frutos ligeramente afríjolados (grado 2: Vainita ligeramente afríjolada, la que presenta ligera sinuosidad en su superficie. Al corte transversal se observa la semilla ya desarrollada, ocupando un tercio de la sección transversal. El tejido translúcido no cubre totalmente la cavidad interna, quedando un pequeño espacio vacío).</p> <p><u>Tolerancia:</u> Máximo 2% de los frutos afríjolados (grado 3: Vainita afríjolada, la que presenta fuertes sinuosidades superficiales determinadas por el gran desarrollo de la semilla. Al corte transversal se observa que la semilla ha alcanzado un gran tamaño ocupando más de la mitad de la sección transversal. El tejido translúcido se encuentra muy reducido, dejando una gran cavidad o luz interior, vacía).</p> |            |
| Daños mecánicos  |                | Máximo 5% de frutos con daños mecánicos.   |            |
| Daños químicos (quemaduras)                            |                | Máximo 2% de frutos con quemaduras por sustancias químicas.  |            |
| Forma  |                | <p>Las vainas deben tener una forma alargada y ahusada, sin sinuosidades superficiales, típico del cultivar considerado y con una madurez comercial conveniente.</p> <p>Se aceptan formas irregulares de acuerdo a la siguiente tolerancia:</p> <p>Máximo 10% de frutos deformes.</p>  |            |
| Color  |                | <p>La vainita debe ser color verde típico del cultivar y de acuerdo a las condiciones requeridas para su comercialización al estado fresco.</p> <p><u>Tolerancia:</u> Máximo 5% de frutos de color verde amarillo o blanquecino.</p>   |            |
| Tamaño<br>(Relación entre el diámetro menor y el peso) | Diámetro menor | <p><u>Tamaño A:</u> Hasta 0,8 cm</p> <p><u>Tamaño B:</u> Más de 0,8 cm a 1,0 cm</p>  |            |
|  | Peso           | <p><u>Tamaño A:</u> Hasta 7 g</p> <p><u>Tamaño B:</u> Más de 7 g a 10 g</p>  |            |
|  | Tolerancia     | Máximo 15% de frutos de calidad inmediata inferior   |            |

| CARACTERÍSTICA  | ESPECIFICACIÓN  | REFERENCIA   |
|---|---|--|
| Longitud  | Máximo 14 cm<br>Tolerancia: 10% de frutos con longitudes de hasta 16 cm   |  |
| Sanidad   | Las vainitas deben presentarse sanas, libres de insectos, enfermedades u otras alteraciones capaces de perjudicar su conservación y consumo.                              |  |
| <b>Tolerancias de sanidad – Daños Entomológicos (Plagas)</b>                        |   |  |
| - Perforaciones de la vainita (producida por <i>Laspeyresia</i> sp)                 | Máximo 3% de vainitas con perforaciones.  |  |
| - Comeduras de la vainita (producidas por <i>Pseudoplusia</i> y <i>Prodenia</i> sp) | Máximo 3% de vainitas con ataque de grado 1, es decir una sola comedura en la vainita con un diámetro máximo de 3 mm.   |  |
| <b>Tolerancias de sanidad - Daños Fitopatológicos (enfermedades)</b>                |   |  |
| - Pústulas en la vainita (producida por Roya)                                       | Máximo 3% de vainitas con pústulas.   |  |
| - Pudrición seca (Antracnosis)  | Máximo 3% de vainitas con ataque de grado 1, es decir chancro seco y pudrición ligera en la superficie de la vainita que compromete un área no mayor de 2 mm de diámetro. |  |
| - Pudrición húmeda (Esclerotiniois)   | 0%  |  |
| <b>Tolerancia acumulativa</b>   | Máximo 20%  |  |
| <b>INOCUIDAD</b>  | Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, autoridad nacional competente <sup>1</sup> .   | Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias. |



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

## 2.2. Envasado y/o embalaje

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

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

## 1. Denominación y finalidad pública de la contratación

### Denominación

Adquisición de víveres para la cocción de Alimentos para el personal de Oficiales, tcos y SSOO de la 1ra Brigada de Caballería AF-2024

### Finalidad pública

Mantener a la entidad abastecida con víveres secos y frescos a fin de poder brindar el racionamiento de alimentos correspondiente al personal de Oficiales, Tcos y SSOO que trabajan en 1ª Brigada de Caballería, lo que permitirá controlar, vigilar y defender el territorio nacional.

## 2. Características del bien a contratar

| Denominación del bien según la Ficha Técnica | Unidad de medida | Cantidad |
|--|------------------|----------|
| PALTA FUERTE CATEGORIA I                     | KILO             | 110.86   |

### Características técnicas





**FICHA TÉCNICA  
APROBADA**

**1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN**

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

**2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN**

**2.1. Del bien**

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

La palta fuerte categoría I debe presentar las siguientes características:

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

Versión 05

Página 1 de 4





| CARACTERÍSTICA   | ESPECIFICACIÓN  | REFERENCIA |
|--|---|------------|
| Categoría  | <p>Las paltas deben ser de buena calidad. Deben ser de aspecto característico de la variedad. Puede permitirse, sin embargo, los siguientes defectos leves, siempre y cuando no afecten el aspecto general del producto, su calidad, estado de conservación y presentación en el envase:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Defectos leves de forma y coloración; y</li> <li>- Defectos leves de la cáscara (suberosidad, lenticelas ya sanadas) y quemaduras producidas por el sol; la superficie total afectada no debe superar 4 cm<sup>2</sup>.</li> </ul> <p>En ningún caso los defectos deben afectar la pulpa del fruto.</p> <p>Cuando haya pedúnculo puede presentar daños leves.</p> |            |
| Tolerancias de calidad por su aspecto externo  | El 10% en número o peso, de las paltas que no satisfagan los requisitos de esta categoría, pero satisfagan los de la Categoría II, o excepcionalmente, que no superen las tolerancias establecidas para esta última.  |            |
| <b>Tolerancias sobre daños y defectos menores</b>  |   |            |
| Los valores se expresan en porcentaje de unidades defectuosas en número                                      |   |            |
| - Manchas  | Máximo 10%  |            |
| - Decoloración   | Máximo 10%  |            |
| - Rameado, rozadura o raspado  | Máximo 10%  |            |
| - Daños por insectos (que no involucre la condición del fruto, afectándolo sólo superficialmente en la piel) | Máximo 10%  |            |
| - Desórdenes fisiológicos (su causa no se debe a daños mecánicos o fitopatógenos)                            | Máximo 10%  |            |
| - Cambio de color  | Máximo 10%  |            |
| - Herida cicatrizada   | Máximo 10%  |            |
| - Contaminantes menores: fumagina, cal, pintura blanca   | Máximo 10%  |            |
| Subtotal de defectos menores   | Máximo 10%  |            |
| <b>Tolerancias sobre daños y defectos mayores</b>  |   |            |
| Los valores se expresan en porcentaje de unidades defectuosas en número                                      |   |            |
| - Ausencia de pedúnculo (se considera defecto grave cuando afecta la piel en forma de herida)                | Máximo 1%   |            |
| - Magulladura o golpe  | Máximo 1%   |            |
| - Daños por heladas  | Máximo 1%   |            |
| - Quemadura de sol   | Máximo 1%   |            |



Los envases deben satisfacer las características de calidad, higiene, ventilación y resistencia necesarias para asegurar una manipulación, transporte y conservación apropiados de las paletas, y deberán estar exentos de cualquier materia y olor extraños, según indica el numeral 8.2.1 de la NTP 011.018.2019.

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

### 2.3. Rotulado

Los envases de la paleta fuerte categoría I, o bien los documentos que acompañen el envío, además de los requisitos aplicables especificados en la NTP 209.038.2019 ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado de alimentos preenvasados. 8ª Edición, deben indicar, en letras agrupadas en el mismo lado, marcadas de forma legible e indeleble y visible desde el exterior, lo siguiente, según el numeral 9 de la NTP 011.018.2019:

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

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

### 2.4. Inserto

No aplica.

**Precisión 4:** No aplica.



## 1. Denominación y finalidad pública de la contratación

### Denominación

Adquisición de víveres para la cocción de Alimentos para el personal de Oficiales, tcos y SSOO de la 1ra Brigada de Caballería AF-2024

### Finalidad pública

Mantener a la entidad abastecida con víveres secos y frescos a fin de poder brindar el racionamiento de alimentos correspondiente al personal de Oficiales, Tcos y SSOO que trabajan en 1ª Brigada de Caballería, lo que permitirá controlar, vigilar y defender el territorio nacional.

## 2. Características del bien a contratar

| Denominación del bien según la Ficha Técnica | Unidad de medida | Cantidad |
|--|------------------|----------|
| UVA ITALIA CATEGORIA I                       | KILO             | 343.657  |

### Características técnicas

**FICHA TÉCNICA  
APROBADA**

**1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN**

|                       |   |
|-----------------------|---|
| Denominación del bien | : UVA ITALIA CATEGORÍA I  |
| Denominación técnica  | : UVA DE MESA ITALIA CATEGORÍA I  |
| Unidad de medida      | : KILOGRAMO   |
| Descripción general   | : La uva Italia es la variedad comercial de uva de mesa obtenida (por cultivar) de la especie <i>Vitis vinifera</i> L. de la familia Vitaceae, de color verde a amarillo que habrá de suministrarse fresca al consumidor, después de su acondicionamiento y envasado. |

**2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN**

**2.1. Del bien**

La uva Italia categoría I debe contar con racimos y granos sanos y exentos de podredumbre o deterioro, que no sean aptos para el consumo; limpios y prácticamente exentos de cualquier materia extraña visible, de plagas y de daños causados por plagas que afecten el aspecto general del producto; exentos de humedad externa anormal (salvo condensación consiguiente a su remoción de una cámara frigorífica), de cualquier olor y/o sabores extraños, prácticamente exentos de daños causados por temperaturas bajas y altas; además, los granos de uva deben estar enteros, bien formados y normalmente desarrollados, según indica el numeral 4.1 de la NTP 011.012:2021.

La uva Italia categoría I debe estar suficientemente desarrollada y mostrar un grado de madurez satisfactorio; su desarrollo y condición deben ser tales que les permitan soportar el transporte, manipulación y llegar en estado satisfactorio al lugar de destino, según se indica en los numerales 4.1.1 y 4.1.2 de la NTP 011.012:2021.

La uva Italia categoría I debe presentar las siguientes características:

| CARACTERÍSTICA   |                       | ESPECIFICACIÓN   | REFERENCIA  |               |               |   |             |   |             |    |             |   |             |    |            |  |
|--|-----------------------|--|---|---------------|---------------|---|-------------|---|-------------|----|-------------|---|-------------|----|------------|--|
| CALIDAD  |                       |  |   |               |               |   |             |   |             |    |             |   |             |    |            |  |
| Grado de madurez   | Sólidos solubles      | Mínimo 15,5 °Brix  | NTP 011.012:2021 UVAS DE MESA. Requisitos. 3ª Edición |               |               |   |             |   |             |    |             |   |             |    |            |  |
|  | Relación °Brix/acidez | 20:1   |   |               |               |   |             |   |             |    |             |   |             |    |            |  |
| Clasificación y tolerancia por calibres                        |                       | La Italia categoría I puede clasificarse según su calibre, de la siguiente manera:   |   |               |               |   |             |   |             |    |             |   |             |    |            |  |
|  |                       | <table><tr><th>Calibre</th><th>Diámetro (mm)</th></tr><tr><td>M</td><td>21,0 – 23,0</td></tr><tr><td>L</td><td>23,0 – 25,0</td></tr><tr><td>XL</td><td>25,0 – 27,0</td></tr><tr><td>J</td><td>27,0 – 29,0</td></tr><tr><td>JJ</td><td>29,0 a más</td></tr></table> |   | Calibre       | Diámetro (mm) | M | 21,0 – 23,0 | L | 23,0 – 25,0 | XL | 25,0 – 27,0 | J | 27,0 – 29,0 | JJ | 29,0 a más |  |
|  |                       | Calibre  |   | Diámetro (mm) |               |   |             |   |             |    |             |   |             |    |            |  |
|  |                       | M  | 21,0 – 23,0   |               |               |   |             |   |             |    |             |   |             |    |            |  |
|  |                       | L  | 23,0 – 25,0   |               |               |   |             |   |             |    |             |   |             |    |            |  |
| XL   | 25,0 – 27,0           |  |   |               |               |   |             |   |             |    |             |   |             |    |            |  |
| J  | 27,0 – 29,0           |  |   |               |               |   |             |   |             |    |             |   |             |    |            |  |
| JJ   | 29,0 a más            |  |   |               |               |   |             |   |             |    |             |   |             |    |            |  |
| Tolerancia: Se admite hasta un 20% de bayas de menor calibre¹. |                       |  |   |               |               |   |             |   |             |    |             |   |             |    |            |  |
|  |                       |  |   |               |               |   |             |   |             |    |             |   |             |    |            |  |

<sup>1</sup> Véase Anexo B de la NTP 011.012:2021.





| CARACTERÍSTICA                           | ESPECIFICACIÓN  | REFERENCIA |       |     |  |     |                   |     |               |     |  |  |
|--|---|------------|-------|-----|--|-----|-------------------|-----|---------------|-----|--|--|
| Coloración de los granos                 | <p>La uva Italia categoría I puede clasificarse de la siguiente manera:</p> <table><tr><th>Código</th><th>Color</th></tr><tr><td>TS1</td><td>De acuerdo al patrón de colores mostrado en la</td></tr><tr><td>TS2</td><td>Tabla 4 de la NTP</td></tr><tr><td>TS3</td><td>011.012:2021.</td></tr><tr><td>TS4</td><td></td></tr></table>   | Código     | Color | TS1 | De acuerdo al patrón de colores mostrado en la | TS2 | Tabla 4 de la NTP | TS3 | 011.012:2021. | TS4 |  |  |
| Código                                   | Color   |            |       |     |  |     |                   |     |               |     |  |  |
| TS1                                      | De acuerdo al patrón de colores mostrado en la  |            |       |     |  |     |                   |     |               |     |  |  |
| TS2                                      | Tabla 4 de la NTP   |            |       |     |  |     |                   |     |               |     |  |  |
| TS3                                      | 011.012:2021.   |            |       |     |  |     |                   |     |               |     |  |  |
| TS4                                      |   |            |       |     |  |     |                   |     |               |     |  |  |
| Clasificación y tolerancia de calidad    | <p>Las uvas de esta categoría deben ser de buena calidad.</p> <p>Los racimos deben presentar la forma, desarrollo y coloración característicos de la variedad tomando en consideración la zona en la que se cultivaron.</p> <p>Las bayas de uva deben ser de pulpa firme, estar bien adheridos al raquis o escobajo y, cuando sea posible mantener su pruina intacta. Sin embargo, podrán estar espaciados a lo largo del raquis o escobajo de forma menos regular que en la categoría "Extra".</p> <p>Podrán permitirse, sin embargo, los siguientes defectos leves, siempre y cuando estos no afecten al aspecto general del producto, su calidad, estado de conservación y presentación en el envase:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Un ligero defecto de forma.</li><li>- Un ligero defecto de coloración.</li><li>- Russet ligero que sólo afecte la piel.</li></ul> <p><u>Tolerancia:</u> El 10% en peso, de los racimos que no cumplan los requisitos de esta categoría, pero cumplan los de la Categoría II o, excepcionalmente, que no superen las tolerancias establecidas para esta última.</p> |            |       |     |  |     |                   |     |               |     |  |  |
| <u>Tolerancias de defectos menores</u>   |   |            |       |     |  |     |                   |     |               |     |  |  |
| - Bayas con cicatrices, manchas y russet | Máximo 10%  |            |       |     |  |     |                   |     |               |     |  |  |
| Sub total acumulado defectos menores     | Máximo 10%  |            |       |     |  |     |                   |     |               |     |  |  |
| <u>Tolerancias de defectos mayores</u>   |   |            |       |     |  |     |                   |     |               |     |  |  |
| - Partiduras y baya reventada            | Máximo 2%   |            |       |     |  |     |                   |     |               |     |  |  |
| - Blanqueamiento                         | Máximo 2%   |            |       |     |  |     |                   |     |               |     |  |  |
| - Pardeamiento                           | Máximo 2%   |            |       |     |  |     |                   |     |               |     |  |  |
| - Baya acuosa                            | Máximo 2%   |            |       |     |  |     |                   |     |               |     |  |  |
| - Baya mojada                            | Máximo 2%   |            |       |     |  |     |                   |     |               |     |  |  |
| - Desgarro pedicelar                     | Máximo 2%   |            |       |     |  |     |                   |     |               |     |  |  |
| Subtotal acumulado defectos mayores      | Máximo 5%   |            |       |     |  |     |                   |     |               |     |  |  |



| CARACTERÍSTICA                                  | ESPECIFICACIÓN  | REFERENCIA   |
|---|---|--|
| Defecto crítico:<br>- Botritis (bayas aisladas) | Máximo 0,5%   |  |
| Total acumulado                                 | Máximo 10%  |  |
| <b>INOCUIDAD</b>                                | Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, autoridad nacional competente <sup>2</sup> . | Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias. |

**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 uva Italia categoría I requerida de acuerdo a lo establecido en la presente Ficha Técnica, por ejemplo: uva Italia categoría I de calibre XL.

## 2.2. Envase y/o embalaje

La uva Italia categoría I debe ser envasada tomando en consideración lo establecido en la norma Codex CXC 44-1995 (2004) CÓDIGO DE PRÁCTICAS PARA EL ENVASADO Y TRANSPORTE DE FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS, de tal manera que el producto quede debidamente protegido, según indica el numeral 6.2 de la NTP 011.012:2021.

Los materiales utilizados en el interior del envase deben ser nuevos (esto incluye el material reciclado de calidad alimentaria), estar limpios y ser de calidad tal que evite cualquier daño externo o interno al producto. Se permite el uso de impresiones en los materiales de empaque, siempre y cuando no contengan sustancias tóxicas, según indica el numeral 6.2 de la NTP 011.012:2021.

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

El contenido de cada envase debe ser homogéneo y estar constituido únicamente por racimos del mismo origen, variedad, calidad y grado de madurez. La parte visible del contenido del envase debe ser representativa de todo el contenido; sin embargo, en la categoría I, los racimos podrán presentar variaciones leves en lo que respecta al calibre, según indica el numeral 6.1 de la NTP 011.012:2021.

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

## 2.3. Rotulado

El rotulado de la uva Italia 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 7 de la NTP 011.012:2021:

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

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





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

**2.4. Inserto**  
No aplica.

**Precisión 4:** No aplica.

## 1. Denominación y finalidad pública de la contratación

### Denominación

Adquisición de víveres para la cocción de Alimentos para el personal de Oficiales, tcos y SSOO de la 1ra Brigada de Caballería AF-2024

### Finalidad pública

Mantener a la entidad abastecida con víveres secos y frescos a fin de poder brindar el racionamiento de alimentos correspondiente al personal de Oficiales, Tcos y SSOO que trabajan en 1ª Brigada de Caballería, lo que permitirá controlar, vigilar y defender el territorio nacional.



## 2. Características del bien a contratar

| Denominación del bien según la<br>Ficha Técnica | Unidad de medida | Cantidad |
|---|------------------|----------|
| MELON CATEGORIA I                               | KILO             | 304.865  |

### Características técnicas

**FICHA TÉCNICA  
APROBADA**

**1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN**

|                       |   |
|-----------------------|---|
| Denominación del bien | : MELÓN CATEGORÍA PRIMERA   |
| Denominación técnica  | : MELÓN CATEGORÍA PRIMERA   |
| Unidad de medida      | : KILOGRAMO   |
| Descripción general   | : Melón fruto perteneciente a la especie Cucumis melo, familia Cucurbitaceas. |

**2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN**

**2.1. Del bien**

Los melones de categoría primera deben presentar un desarrollo y condición que permita soportar el transporte, el manejo y la llegada a su destino en estado satisfactorio, según se indica en el numeral 5.1 de la NTP 011.014:2015.

El melón de categoría primera debe cumplir las siguientes características:

| CARACTERÍSTICA     | ESPECIFICACIÓN  | REFERENCIA   |
|--------------------|---|--|
| <b>CALIDAD</b>     |   |  |
| Requisitos mínimos | Los melones de categoría primera deben:<br><ul style="list-style-type: none"> <li>– Estar enteros bien desarrollados.</li> <li>– Ser de consistencia firme.</li> <li>– Ser sanos interior y exteriormente.</li> <li>– Estar limpios, exentos de cualquier materia extraña.</li> <li>– Estar exentos de plagas o de daños producidos por éstas, incluyendo señales de enfermedades.</li> <li>– Libre de humedad externa anormal.</li> <li>– Estar exentos de olor anormal o extraño.</li> <li>– Estar exentos de sabor anormal o extraño.</li> </ul> | NTP 011.014:2015 FRUTAS FRESCAS. Melones, Requisitos. 2ª Edición |
| Clasificación      | Esta categoría comprende a los melones que están maduros y tienen una buena calidad interna (pero no están demasiado maduros, ni marchitos, ni suaves), que están bien formados, bien reticulados y libres de pudrición, libres de inserción húmeda y escaldadura, libres de daño causados por líquidos en la cavidad interna del fruto, suciedad, moho superficial u otra enfermedad, áridos u otros insectos, cicatrices, rajaduras, depresiones, y raspaduras.   |  |
| <u>Tolerancia</u>  | Con el fin de permitir variaciones incidentales a la adecuada clasificación y al manejo de las siguientes tolerancias, por conteo, deben ser permitidas, excepto que estas tolerancias no aplican a los requerimientos relacionados a la calidad.   |  |

Versión 08

Página 1 de 3





| CARACTERÍSTICA   | ESPECIFICACIÓN  | REFERENCIA   |
|--|---|--|
|  | Se permitirá hasta 8% de melones en cualquier lote que no cumplan los requerimientos de este grado, incluyendo entre 0,5% y 1% de melones afectados por pudrición o moho. |  |
| - Calidad interna (% de sólidos solubles)  | Buena calidad interna (mayor o igual a 9 y menor de 11)   |  |
| - Apariencia   | Maduros pero no sobremaduros.   |  |
|  | Bien formados.  |  |
|  | Buena presencia de nervadura (Típica de la variedad).   |  |
| Daños por:   |   |  |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>- Pudrición</li> <li>- Inyección húmeda</li> <li>- Insolación</li> <li>- Líquidos en la cavidad de la semilla</li> <li>- Quemaduras solares</li> <li>- Suciedad</li> <li>- Moho superficial u otra enfermedad</li> <li>- Ácidos u otros insectos</li> <li>- Presencia de cicatrices</li> <li>- Presencia de zonas hundidas</li> <li>- Moretones y magulladuras</li> </ul> | Se tolera hasta el 8% que incluya entre el 0,5 y 1% de presencia de pudrición en el lote.   |  |
| <b>INOCUIDAD</b>   | Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, autoridad nacional competente <sup>1</sup> .   | Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias. |

**Precisión 1:** Ninguna.

## 2.2. Envase y/o embalaje

Los melones categoría primera deben ser acondicionados de tal manera que queden protegidos, ventilados y bien presentados, según lo establecido en el numeral 9.1 de la NTP 011.014:2015.

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, según indica el numeral 9.1 de la NTP 011.014:2015.

**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 del melón de categoría primera, debe ser conforme a lo indicado en la NTP 209.038:2019 ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado de alimentos preenvasados. 8ª Edición o la norma Codex CXS 1-1985 (2018) NORMA GENERAL PARA EL ETIQUETADO DE LOS

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

ALIMENTOS PREENVASADOS. Además, el rótulo debe contener lo siguiente, según lo establecido en el numeral 9.2 de la NTP 011.014:2015:

- el nombre del producto y la variedad;
- la categoría de calidad del producto;
- peso neto, en kg;
- procedencia y fecha de cosecha;
- 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 numeral 2.1 de la presente ficha técnica.

**2.4. Inserto**  
No aplica.

**Precisión 4:** No aplica.

## 1. Denominación y finalidad pública de la contratación

### Denominación

Adquisición de víveres para la cocción de Alimentos para el personal de Oficiales, tcos y SSOO de la 1ra Brigada de Caballería AF-2024

### Finalidad pública

Mantener a la entidad abastecida con víveres secos y frescos a fin de poder brindar el racionamiento de alimentos correspondiente al personal de Oficiales, Tcos y SSOO que trabajan en 1ª Brigada de Caballería, lo que permitirá controlar, vigilar y defender el territorio nacional.



## 2. Características del bien a contratar

| Denominación del bien según la Ficha Técnica | Unidad de medida | Cantidad |
|--|------------------|----------|
| PAPAYA CATEGORIA I                           | KILO             | 554.3    |

### Características técnicas

**FICHA TÉCNICA  
APROBADA**

**1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN**

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

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





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



**Precisión 1:** La entidad convocante deberá precisar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 2 y/o 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.

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

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.



## 1. Denominación y finalidad pública de la contratación

### Denominación

Adquisición de víveres para la cocción de Alimentos para el personal de Oficiales, tcos y SSOO de la 1ra Brigada de Caballería AF-2024

### Finalidad pública

Mantener a la entidad abastecida con víveres secos y frescos a fin de poder brindar el racionamiento de alimentos correspondiente al personal de Oficiales, Tcos y SSOO que trabajan en 1ª Brigada de Caballería, lo que permitirá controlar, vigilar y defender el territorio nacional.

## 2. Características del bien a contratar

| Denominación del bien según la Ficha Técnica | Unidad de medida | Cantidad |
|--|------------------|----------|
| CARAMBOLA CATEGORIA I                        | KILO             | 1,662.90 |

### Características técnicas

**FICHA TÉCNICA  
APROBADA**

**1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN**

|                       |  |
|-----------------------|--|
| Denominación del bien | : CARAMBOLA CATEGORÍA I  |
| Denominación técnica  | : CARAMBOLA CATEGORÍA I  |
| Unidad de medida      | : KILOGRAMO  |
| Descripción general   | : La carambola es el fruto proveniente de la especie <i>Averrhoa carambola</i> L. de la familia Oxalidaceae. |

**2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN**

**2.1. Del bien**

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

La carambola categoría I debe cumplir las siguientes características:

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





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



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

## 2.2. Envase y/o embalaje

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

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

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

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

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

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

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

### 2.3. Rotulado

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

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

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

### 2.4. Inserto:

No aplica.

**Precisión 4:** No aplica.



## 1. Denominación y finalidad pública de la contratación

### Denominación

Adquisición de víveres para la cocción de Alimentos para el personal de Oficiales, tcos y SSOO de la 1ra Brigada de Caballería AF-2024

### Finalidad pública

Mantener a la entidad abastecida con víveres secos y frescos a fin de poder brindar el racionamiento de alimentos correspondiente al personal de Oficiales, Tcos y SSOO que trabajan en 1ª Brigada de Caballería, lo que permitirá controlar, vigilar y defender el territorio nacional.

## 2. Características del bien a contratar

| Denominación del bien según la Ficha Técnica | Unidad de medida | Cantidad |
|--|------------------|----------|
| MANDARINA SATSUMA CATEGORIA I                | KILO             | 1,662.90 |

### Características técnicas



**FICHA TÉCNICA  
APROBADA**

**1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN**

|                       |  |
|-----------------------|--|
| Denominación del bien | MANDARINA SATSUMA CATEGORÍA I  |
| Denominación técnica  | MANDARINA SATSUMA CATEGORÍA I  |
| Unidad de medida      | KILOGRAMO  |
| Descripción general   | Las mandarinas son los frutos cítricos procedentes del género Citrus. Constituyen un conjunto de especies, incluidas las Mandarinas Satsumas (Citrus unshiu Marcovitch). |

**2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN**

**2.1. Del bien**

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

Las mandarinas Satsuma categoría I deben presentar las siguientes características:

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





| CARACTERÍSTICA  |  | ESPECIFICACIÓN   | REFERENCIA |
|---|--|--|------------|
| Color   |  | <p>La fruta, al momento del empaclado, no podrá tener áreas con color "Valor IC: - 18" o inferiores (más verde) de acuerdo con la tabla de colores del Anexo A de la norma de la referencia.</p> <p>De acuerdo a la coloración, las frutas de esta categoría deben ser de la siguiente manera:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Bien coloreadas: el color típico de la variedad predomina sobre el color verde, el cual en conjunto no puede exceder al 10% del área superficial.</li> </ul> <p>No está permitido el uso de sustancias químicas colorantes, aplicadas sobre la superficie de la fruta.</p> |            |
| Contenido de jugo<br>(con relación al peso total del fruto) |  | Mínimo 35%   |            |
| Tolerancia respecto a granulación                           |  | <p>Se aceptará hasta un 10% de fruta granulada.</p> <p>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.</p>   |            |
| Madurez   | "Brix                                      | Mínimo 7,5 "Brix   |            |
|   | Acidez                                     | <p>Mínimo 0,5%</p> <p>Máximo 1,5%</p>  |            |
|   | Índice de madurez mínimo<br>("Brix/Acidez) | Mínimo 6,5   |            |
| Tolerancia respecto al grado de madurez                     |  | No más del 10% deberá estar fuera del requerimiento mínimo.  |            |



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

| CARACTERÍSTICA  | ESPECIFICACIÓN   | REFERENCIA   |                |  |        |        |       |    |    |       |    |    |       |    |    |       |    |    |       |    |    |        |    |    |         |    |    |          |    |       |  |
|---|--|--|----------------|--|--------|--------|-------|----|----|-------|----|----|-------|----|----|-------|----|----|-------|----|----|--------|----|----|---------|----|----|----------|----|-------|--|
| Tamaños<br>Calibres según el<br>diámetro (ecuatorial) | <table><tr><th rowspan="2">Calibre</th><th colspan="2">Diámetro en mm</th></tr><tr><th>Mínimo</th><th>Máximo</th></tr><tr><td>Cal 5</td><td>45</td><td>50</td></tr><tr><td>Cal 4</td><td>50</td><td>54</td></tr><tr><td>Cal 3</td><td>54</td><td>58</td></tr><tr><td>Cal 2</td><td>58</td><td>63</td></tr><tr><td>Cal 1</td><td>63</td><td>68</td></tr><tr><td>Cal 1X</td><td>68</td><td>73</td></tr><tr><td>Cal 1XX</td><td>73</td><td>78</td></tr><tr><td>Cal 1XXX</td><td>78</td><td>A más</td></tr></table>  | Calibre  | Diámetro en mm |  | Mínimo | Máximo | Cal 5 | 45 | 50 | Cal 4 | 50 | 54 | Cal 3 | 54 | 58 | Cal 2 | 58 | 63 | Cal 1 | 63 | 68 | Cal 1X | 68 | 73 | Cal 1XX | 73 | 78 | Cal 1XXX | 78 | A más |  |
| Calibre   | Diámetro en mm   |  |                |  |        |        |       |    |    |       |    |    |       |    |    |       |    |    |       |    |    |        |    |    |         |    |    |          |    |       |  |
|   | Mínimo   | Máximo   |                |  |        |        |       |    |    |       |    |    |       |    |    |       |    |    |       |    |    |        |    |    |         |    |    |          |    |       |  |
| Cal 5   | 45   | 50   |                |  |        |        |       |    |    |       |    |    |       |    |    |       |    |    |       |    |    |        |    |    |         |    |    |          |    |       |  |
| Cal 4   | 50   | 54   |                |  |        |        |       |    |    |       |    |    |       |    |    |       |    |    |       |    |    |        |    |    |         |    |    |          |    |       |  |
| Cal 3   | 54   | 58   |                |  |        |        |       |    |    |       |    |    |       |    |    |       |    |    |       |    |    |        |    |    |         |    |    |          |    |       |  |
| Cal 2   | 58   | 63   |                |  |        |        |       |    |    |       |    |    |       |    |    |       |    |    |       |    |    |        |    |    |         |    |    |          |    |       |  |
| Cal 1   | 63   | 68   |                |  |        |        |       |    |    |       |    |    |       |    |    |       |    |    |       |    |    |        |    |    |         |    |    |          |    |       |  |
| Cal 1X  | 68   | 73   |                |  |        |        |       |    |    |       |    |    |       |    |    |       |    |    |       |    |    |        |    |    |         |    |    |          |    |       |  |
| Cal 1XX   | 73   | 78   |                |  |        |        |       |    |    |       |    |    |       |    |    |       |    |    |       |    |    |        |    |    |         |    |    |          |    |       |  |
| Cal 1XXX  | 78   | A más  |                |  |        |        |       |    |    |       |    |    |       |    |    |       |    |    |       |    |    |        |    |    |         |    |    |          |    |       |  |
| Tolerancia respecto al<br>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 <sup>1</sup> .  | Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias. |                |  |        |        |       |    |    |       |    |    |       |    |    |       |    |    |       |    |    |        |    |    |         |    |    |          |    |       |  |

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

## 2.2. Envase y/o embalaje

La Mandarina Satsuma Categoría I debe envasarse tomando en consideración lo establecido en la Norma CXG 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.

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



No obstante, se permitirá que lleven adherida una rama corta, no leñosa, provista de algunas hojas verdes según indica el numeral 9.3 de la NTP 011.023:2014.

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

### 2.3. Rotulado

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

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

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

### 2.4. Inserto

No aplica.

**Precisión 4:** No aplica.



## 1. Denominación y finalidad pública de la contratación

### Denominación

Adquisición de víveres para la cocción de Alimentos para el personal de Oficiales, tcos y SSOO de la 1ra Brigada de Caballería AF-2024

### Finalidad pública

Mantener a la entidad abastecida con víveres secos y frescos a fin de poder brindar el racionamiento de alimentos correspondiente al personal de Oficiales, Tcos y SSOO que trabajan en 1ª Brigada de Caballería, lo que permitirá controlar, vigilar y defender el territorio nacional.

## 2. Características del bien a contratar

| Denominación del bien según la Ficha Técnica | Unidad de medida | Cantidad |
|--|------------------|----------|
| MANZANA DELICIA CATEGORIA I                  | KILO             | 343.666  |

### Características técnicas



**FICHA TÉCNICA  
APROBADA**

**1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN**

|                       |   |   |
|-----------------------|---|---|
| Denominación del bien | : | MANZANA DELICIA CATEGORÍA I   |
| Denominación técnica  | : | MANZANA DELICIOUS DE VISCAS CATEGORÍA I   |
| Unidad de medida      | : | KILOGRAMO   |
| Descripción general   | : | La manzana es el fruto procedente de cualquier variedad de la especie <i>Malus doméstica</i> Borkhausen. La variedad de la manzana es la Delicious de Viscas. |

**2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN**

**2.1. Del bien**

La manzana Delicia categoría I debe encontrarse en un estado y fase de desarrollo que le permita continuar el proceso de maduración y alcanzar el grado de madurez característico de la variedad, conservarse bien durante su transporte, manipulación y almacenamiento y llegar en condiciones satisfactorias a su destino, según indica el numeral 5.1 de la NTP 011.002:2014 (revisada el 2019).

La manzana Delicia categoría I debe presentar las siguientes características:

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



| CARACTERÍSTICA  | ESPECIFICACIÓN   |               | REFERENCIA   |                    |           |  |  |
|---|--|---------------|--------------|--------------------|-----------|--|--|
|   | 2,5R / 6 / 10  | Rojo coral    |              |                    |           |  |  |
|   | 5R 3 / 6   | Rojo vino     |              |                    |           |  |  |
|   | 2,5R 7 / 8   | rosado        |              |                    |           |  |  |
| Calibre   | El calibre se determina por el diámetro máximo de la sección ecuatorial, se tienen los siguientes calibres:  |               |              |                    |           |  |  |
|   | <table><tr><th>Clasificación</th><th>Calibre (mm)</th></tr><tr><td>Calibre B: Primera</td><td>60,1 - 80</td></tr></table>  | Clasificación | Calibre (mm) | Calibre B: Primera | 60,1 - 80 |  |  |
| Clasificación   | Calibre (mm)   |               |              |                    |           |  |  |
| Calibre B: Primera  | 60,1 - 80  |               |              |                    |           |  |  |
| Categoría de calidad  | <p>Las manzanas de esta categoría deben ser de buena calidad y presentarán las características de forma, desarrollo y color que sean propias de la variedad a la pertenezcan.</p> <p>La pulpa no debe haber sufrido ningún deterioro.</p> <p>Siempre que no se vean afectados su aspecto general ni su calidad, conservación y presentación en el envase, algunos frutos podrán presentar los defectos leves siguientes:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Una ligera malformación.</li><li>- Un ligero defecto de desarrollo.</li><li>- Un ligero defecto de coloración.</li><li>- Ligeros defectos de la epidermis que no sobrepasen los límites siguientes:</li></ul> <ul style="list-style-type: none"><li>• 2 cm de longitud en el caso de los defectos de forma alargada;</li><li>• 1 cm<sup>2</sup> de superficie total en el caso de los demás defectos, salvo la roña (<i>Venturia inaequalis</i>), cuya superficie no podrá exceder de 0,25 cm<sup>2</sup>; y</li><li>• 1 cm<sup>2</sup> de superficie total en el caso de las magulladuras ligeras, excluidas las decoloradas.</li></ul> <p>Las manzanas de esta categoría pueden haber perdido el pedúnculo, siempre que la línea de la rotura sea limpia y que la epidermis adyacente no se halle deteriorada.</p> <p>Los defectos menores (herida cicatrizada, russet y mancha), y mayor (magulladuras), que presenten forma alargada, no deben exceder más de 2 cm de longitud, y para los defectos menores que presentan formas irregulares no deben ocupar más de 1 cm<sup>2</sup> de superficie, ya sea en forma individual o sumados.</p> |               |              |                    |           |  |  |
| <u>Tolerancias de Defectos Menores</u><br>Los defectos se expresan en porcentaje de unidades defectuosas. |  |               |              |                    |           |  |  |
| - Herida seca   | Máximo 10%   |               |              |                    |           |  |  |
| - Mancha  | Máximo 10%   |               |              |                    |           |  |  |
| - Russet  | Máximo 10%   |               |              |                    |           |  |  |
| - Acorchamiento   | Máximo 10%   |               |              |                    |           |  |  |
| - Deformación   | Máximo 10%   |               |              |                    |           |  |  |
| Subtotal acumulado defectos menores   | Máximo 10%   |               |              |                    |           |  |  |



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



**Precisión 1:** Ninguna.

## 2.2. Envase y/o embalaje

Los envases de la manzana Delicia categoría I deben ser de primer uso y garantizar la protección del producto durante el transporte y almacenamiento; las frutas deben ser acondicionadas de tal manera que queden protegidas, ventiladas y bien presentadas, según indica el numeral 8.2 de la NTP 011.002:2014 (revisada el 2019), además se debe tomar en consideración lo establecido en la norma Codex CXC 44-1995 (2004) CÓDIGO DE PRÁCTICAS PARA EL ENVASADO Y TRANSPORTE DE FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS.

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

## 2.3. Rotulado

El rotulado de la manzana Delicia categoría I, además de cumplir con lo establecido en la NTP 209.038:2019 ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado de alimentos preenvasados, 8ª Edición y la norma Codex CXS 1-1985 (2018) NORMA GENERAL PARA EL ETIQUETADO DE LOS ALIMENTOS PREENVASADOS, debe inscribirse en idioma castellano, pudiendo llevar inscripciones en otros idiomas siempre que no aparezcan en forma destacada y contener la siguiente información, según el numeral 8.1 de la NTP 011.002:2014 (revisada el 2019):

- nombre del producto;

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

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

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

**2.4. Inserto**  
No aplica.

**Precisión 4:** No aplica.

## 1. Denominación y finalidad pública de la contratación

### Denominación

Adquisición de víveres para la cocción de Alimentos para el personal de Oficiales, tcos y SSOO de la 1ra Brigada de Caballería AF-2024



### Finalidad pública

Mantener a la entidad abastecida con víveres secos y frescos a fin de poder brindar el racionamiento de alimentos correspondiente al personal de Oficiales, Tcos y SSOO que trabajan en 1ª Brigada de Caballería, lo que permitirá controlar, vigilar y defender el territorio nacional.

## 2. Características del bien a contratar

| Denominación del bien según la Ficha Técnica | Unidad de medida | Cantidad |
|--|------------------|----------|
| MARACUYA CATEGORIA I                         | KILO             | 831.45   |

### Características técnicas



**FICHA TÉCNICA  
APROBADA**

**1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN**

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

**2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN**

**2.1. Del bien**

La maracuyá categoría I debe presentar las siguientes características:

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





| CARACTERÍSTICA                                  | ESPECIFICACIÓN  | REFERENCIA   |                   |   |      |   |            |   |            |   |            |   |           |   |          |  |
|---|---|--|-------------------|---|------|---|------------|---|------------|---|------------|---|-----------|---|----------|--|
|   | Tolerancia: Se tolera el 10% en número o en peso de las maracuyás que no satisfagan los requisitos de esta categoría, pero satisfagan los de la categoría II de la norma de la referencia.  |  |                   |   |      |   |            |   |            |   |            |   |           |   |          |  |
| Calibre<br>(se determina por el peso del fruto) | <table><tr><th>Código de calibre</th><th>Rango de peso (g)</th></tr><tr><td>A</td><td>&gt;130</td></tr><tr><td>B</td><td>&gt;128 – 130</td></tr><tr><td>C</td><td>&gt;122 – 128</td></tr><tr><td>D</td><td>&gt;106 - 122</td></tr><tr><td>E</td><td>&gt;83 - 106</td></tr><tr><td>F</td><td>&gt;74 - 83</td></tr></table> | Código de calibre  | Rango de peso (g) | A | >130 | B | >128 – 130 | C | >122 – 128 | D | >106 - 122 | E | >83 - 106 | F | >74 - 83 |  |
| Código de calibre                               | Rango de peso (g)   |  |                   |   |      |   |            |   |            |   |            |   |           |   |          |  |
| A   | >130  |  |                   |   |      |   |            |   |            |   |            |   |           |   |          |  |
| B   | >128 – 130  |  |                   |   |      |   |            |   |            |   |            |   |           |   |          |  |
| C   | >122 – 128  |  |                   |   |      |   |            |   |            |   |            |   |           |   |          |  |
| D   | >106 - 122  |  |                   |   |      |   |            |   |            |   |            |   |           |   |          |  |
| E   | >83 - 106   |  |                   |   |      |   |            |   |            |   |            |   |           |   |          |  |
| F   | >74 - 83  |  |                   |   |      |   |            |   |            |   |            |   |           |   |          |  |
| Tolerancias de calibre                          | El 10%, en número o en peso, del calibre inmediatamente inferior y/o superior al indicado en el envase.   |  |                   |   |      |   |            |   |            |   |            |   |           |   |          |  |
| Homogeneidad                                    | El contenido de cada envase debe ser homogéneo y estar constituido únicamente por maracuyá del mismo origen, variedad, calidad, color y calibre. La parte visible del contenido del envase debe ser representativa de todo el contenido.  |  |                   |   |      |   |            |   |            |   |            |   |           |   |          |  |
| INOCUIDAD                                       | Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, autoridad nacional competente <sup>1</sup> .   | Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias. |                   |   |      |   |            |   |            |   |            |   |           |   |          |  |



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

## 2.2. Envase y/o embalaje

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

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

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

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

### 2.3. Rotulado

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

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

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

### 2.4. Inserto

No aplica.

**Precisión 4:** No aplica.

## 1. Denominación y finalidad pública de la contratación

### Denominación

Adquisición de víveres para la cocción de Alimentos para el personal de Oficiales, tcos y SSOO de la 1ra Brigada de Caballería AF-2024



### Finalidad pública

Mantener a la entidad abastecida con víveres secos y frescos a fin de poder brindar el racionamiento de alimentos correspondiente al personal de Oficiales, Tcos y SSOO que trabajan en 1ª Brigada de Caballería, lo que permitirá controlar, vigilar y defender el territorio nacional.

## 2. Características del bien a contratar

| Denominación del bien según la Ficha Técnica | Unidad de medida | Cantidad |
|--|------------------|----------|
| TANGELO CATEGORIA I                          | KILO             | 343.666  |

### Características técnicas

**FICHA TÉCNICA  
APROBADA**

**1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN**

|                       |  |
|-----------------------|--|
| Denominación del bien | : TANGELO CATEGORÍA I  |
| Denominación técnica  | : TANGELO CATEGORÍA I  |
| Unidad de medida      | : KILOGRAMO  |
| Descripción general   | : Es un fruto híbrido de las especies <i>Citrus reticulata</i> Blanco con <i>Citrus paradisi</i> MacLadysen. |

**2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN**

**2.1. Del bien**

Los Tangelos Categoría I deben haber sido cuidadosamente recolectados 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 el numeral 5.1.4 de la NTP 011.023:2014.

Los Tangelos Categoría I deben presentar las siguientes características:

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



| CARACTERÍSTICA  |                                     | ESPECIFICACIÓN   | REFERENCIA |
|---|-------------------------------------|--|------------|
|   |                                     | - Bien coloreadas: el color típico de la variedad predomina sobre el color verde, el cual en conjunto no puede exceder el 10% del área superficial.<br><br>No está permitido el uso de sustancias químicas colorantes, aplicadas sobre la superficie de la fruta.  |            |
| Contenido de jugo<br>(con relación al peso total del fruto) |                                     | Mínimo 45%   |            |
| Tolerancia respecto a granulación                           |                                     | Se aceptará hasta un 10% de fruta granulada.<br><br>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%<br>Máximo 1,5%   |            |
|   | Índice de madurez<br>(°Brix/Acidez) | Mínimo 6,0   |            |
| Tolerancia respecto al grado de madurez                     |                                     | No más del 10% debe estar fuera del requerimiento mínimo.  |            |
| Categoría   |                                     | - Las frutas deben ser de buena calidad y ser de consistencia firme.<br>- Deben presentar las características de la variedad a la que pertenezcan y estar bien coloreadas.<br>- 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:<br>- Defectos leves de forma.<br>- 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.<br>- Defectos leves ya sanados de origen mecánico, tales como los daños producidos por granizo, rozaduras (rameado, russet), daños ocasionados por la manipulación, entre otros.<br>- Defectos leves en la cáscara causados por aplicaciones foliares.<br><br>En ningún caso los defectos deben afectar la pulpa del fruto. |            |







| CARACTERÍSTICA                                      | ESPECIFICACIÓN  | REFERENCIA |                |  |        |        |       |    |    |       |    |    |       |    |    |        |    |    |         |    |    |          |    |    |        |    |    |        |    |    |        |    |       |  |
|---|---|------------|----------------|--|--------|--------|-------|----|----|-------|----|----|-------|----|----|--------|----|----|---------|----|----|----------|----|----|--------|----|----|--------|----|----|--------|----|-------|--|
| Tolerancia respecto a la apariencia                 | Se admite hasta 2% de fruta con pudrición.  |            |                |  |        |        |       |    |    |       |    |    |       |    |    |        |    |    |         |    |    |          |    |    |        |    |    |        |    |    |        |    |       |  |
| Tolerancias de Defectos / daños                     | Defectos leves  |            |                |  |        |        |       |    |    |       |    |    |       |    |    |        |    |    |         |    |    |          |    |    |        |    |    |        |    |    |        |    |       |  |
| - Ácaros  | Si afecta el color del fruto, el área acumulada no debe exceder de 100 mm².   |            |                |  |        |        |       |    |    |       |    |    |       |    |    |        |    |    |         |    |    |          |    |    |        |    |    |        |    |    |        |    |       |  |
| - Botrytis y Thrips                                 | Resta en algo la apariencia del fruto. En conjunto < 100 mm².   |            |                |  |        |        |       |    |    |       |    |    |       |    |    |        |    |    |         |    |    |          |    |    |        |    |    |        |    |    |        |    |       |  |
| - Fumagina  | En conjunto menos de 25 mm².  |            |                |  |        |        |       |    |    |       |    |    |       |    |    |        |    |    |         |    |    |          |    |    |        |    |    |        |    |    |        |    |       |  |
| - Queresas  | En 10 frutos tomados al azar no más de 10 queresas. Y no debe haber más de 5 queresas en un fruto.  |            |                |  |        |        |       |    |    |       |    |    |       |    |    |        |    |    |         |    |    |          |    |    |        |    |    |        |    |    |        |    |       |  |
| - Cicatrices, rozaduras (rameado, russet) y manchas | El área acumulada no debe exceder de:<br>Claros: < 100 mm²<br>Oscuras: < 50 mm²   |            |                |  |        |        |       |    |    |       |    |    |       |    |    |        |    |    |         |    |    |          |    |    |        |    |    |        |    |    |        |    |       |  |
| - Oleocelosis                                       | Que en forma individual o agregada no supere 100 mm².   |            |                |  |        |        |       |    |    |       |    |    |       |    |    |        |    |    |         |    |    |          |    |    |        |    |    |        |    |    |        |    |       |  |
| - 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<br>Calibres según el diámetro (ecuatorial)   | <table><tr><th rowspan="2">Calibre</th><th colspan="2">Diámetro en mm</th></tr><tr><th>Mínimo</th><th>Máximo</th></tr><tr><td>Cal 3</td><td>54</td><td>60</td></tr><tr><td>Cal 2</td><td>58</td><td>65</td></tr><tr><td>Cal 1</td><td>63</td><td>68</td></tr><tr><td>Cal 1X</td><td>66</td><td>73</td></tr><tr><td>Cal 1XX</td><td>71</td><td>78</td></tr><tr><td>Cal 1XXX</td><td>76</td><td>83</td></tr><tr><td>Cal 4X</td><td>81</td><td>88</td></tr><tr><td>Cal 5X</td><td>84</td><td>93</td></tr><tr><td>Cal 6X</td><td>90</td><td>a más</td></tr></table> | Calibre    | Diámetro en mm |  | Mínimo | Máximo | Cal 3 | 54 | 60 | Cal 2 | 58 | 65 | Cal 1 | 63 | 68 | Cal 1X | 66 | 73 | Cal 1XX | 71 | 78 | Cal 1XXX | 76 | 83 | Cal 4X | 81 | 88 | Cal 5X | 84 | 93 | Cal 6X | 90 | a más |  |
| Calibre   | Diámetro en mm  |            |                |  |        |        |       |    |    |       |    |    |       |    |    |        |    |    |         |    |    |          |    |    |        |    |    |        |    |    |        |    |       |  |
|   | Mínimo  | Máximo     |                |  |        |        |       |    |    |       |    |    |       |    |    |        |    |    |         |    |    |          |    |    |        |    |    |        |    |    |        |    |       |  |
| Cal 3   | 54  | 60         |                |  |        |        |       |    |    |       |    |    |       |    |    |        |    |    |         |    |    |          |    |    |        |    |    |        |    |    |        |    |       |  |
| Cal 2   | 58  | 65         |                |  |        |        |       |    |    |       |    |    |       |    |    |        |    |    |         |    |    |          |    |    |        |    |    |        |    |    |        |    |       |  |
| Cal 1   | 63  | 68         |                |  |        |        |       |    |    |       |    |    |       |    |    |        |    |    |         |    |    |          |    |    |        |    |    |        |    |    |        |    |       |  |
| Cal 1X  | 66  | 73         |                |  |        |        |       |    |    |       |    |    |       |    |    |        |    |    |         |    |    |          |    |    |        |    |    |        |    |    |        |    |       |  |
| Cal 1XX   | 71  | 78         |                |  |        |        |       |    |    |       |    |    |       |    |    |        |    |    |         |    |    |          |    |    |        |    |    |        |    |    |        |    |       |  |
| Cal 1XXX  | 76  | 83         |                |  |        |        |       |    |    |       |    |    |       |    |    |        |    |    |         |    |    |          |    |    |        |    |    |        |    |    |        |    |       |  |
| Cal 4X  | 81  | 88         |                |  |        |        |       |    |    |       |    |    |       |    |    |        |    |    |         |    |    |          |    |    |        |    |    |        |    |    |        |    |       |  |
| Cal 5X  | 84  | 93         |                |  |        |        |       |    |    |       |    |    |       |    |    |        |    |    |         |    |    |          |    |    |        |    |    |        |    |    |        |    |       |  |
| Cal 6X  | 90  | 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  | 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  |            |                |  |        |        |       |    |    |       |    |    |       |    |    |        |    |    |         |    |    |          |    |    |        |    |    |        |    |    |        |    |       |  |



| CARACTERÍSTICA   | ESPECIFICACIÓN   | REFERENCIA   |
|------------------|--|--|
|                  | del envase o lote debe ser representativa del conjunto. Además, para la Categoría I se exige la homogeneidad de coloración.<br><br>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. |  |
| <b>INOCUIDAD</b> | Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, autoridad nacional competente <sup>1</sup> .  | Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias. |

**Precisión 1:** La entidad convocante deberá precisar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 2 y/o proforma del contrato) el calibre del Tangelo Categoría I requerido de acuerdo a lo establecido en la presente Ficha Técnica por ejemplo: Tangelo Categoría I, calibre Cal 3.

## 2.2. Envase y/o embalaje

La Tangelo 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, indelebiles 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);

<sup>1</sup> Según artículo 10 del Reglamento del Decreto Legislativo N° 1062, Ley de Inocuidad de los Alimentos, aprobado mediante Decreto Supremo N° 034-2006-AG.

- datos de trazabilidad, los mismos que pueden ser codificados (identificación del productor, identificación de la planta de empaque, fecha de empaque y adicionalmente otros datos de manera facultativa);
- peso neto, es el contenido neto promedio de los envases individuales de la muestra, no puede ser inferior al peso nominal rotulado (facultativo);
- número de Autorización Sanitaria de Establecimiento de Procesamiento Primario emitida por el SENASA.

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

**2.4. Inserto**  
No aplica.

**Precisión 4:** No aplica.



## 1. Denominación y finalidad pública de la contratación

### Denominación

Adquisición de víveres para la cocción de Alimentos para el personal de Oficiales, tcos y SSOO de la 1ra Brigada de Caballería AF-2024

### Finalidad pública

Mantener a la entidad abastecida con víveres secos y frescos a fin de poder brindar el racionamiento de alimentos correspondiente al personal de Oficiales, Tcos y SSOO que trabajan en 1ª Brigada de Caballería, lo que permitirá controlar, vigilar y defender el territorio nacional.

## 2. Características del bien a contratar

| Denominación del bien según la Ficha Técnica  | Unidad de medida | Cantidad |
|---|------------------|----------|
| CARNE DE RES – CORTE BOLA DE LOMO REFRIGERADO | KILO             | 443.44   |

### Características técnicas

## FICHA TÉCNICA APROBADA

### 1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

|                       |   |
|-----------------------|---|
| Denominación del bien | : CARNE DE RES – CORTE BOLA DE LOMO REFRIGERADO   |
| Denominación técnica  | : CARNE DE BOVINO – CORTE CABEZA DE LOMO (BOLA DE LOMO) REFRIGERADO   |
| Unidad de medida      | : KILOGRAMO   |
| Descripción general   | : El bovino comprende a los animales de las especies <i>Bos taurus</i> , <i>Bos indicus</i> y del género <i>Bubalus</i> la especie <i>Bubalus bubalis</i> y sus híbridos. El corte cabeza de lomo refrigerado es una pieza sin hueso del cuarto posterior de la carcasa, la cual ha sido enfriada hasta alcanzar una temperatura no mayor a 4 °C. Este corte se encuentra ubicado en la parte anterior del muslo, sobre el cuerpo del hueso coxal, fémur y rótula; limitando hacia delante con la colita de cadena, hacia atrás y afuera con el cuadrado, hacia adentro con la tapa y hacia arriba con la malaya. Corresponde a los músculos cuádriceps femoral, vasto lateral, vasto medial, vasto intermedio y recto femoral. |

### 2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

#### 2.1. Del bien

El corte bola de lomo refrigerado debe proceder de animales sanos, faenados bajo inspección veterinaria y de plantas faenadoras o camales autorizados por la Autoridad Sanitaria. Solo se podrán comercializar aquellos cortes de carne provenientes de carcasas que hayan sido aprobadas como aptas para consumo humano en la inspección veterinaria, según lo señalado en el numeral 6.1.1 de la NTP 201.055.2021 y en el capítulo II del Reglamento Sanitario del Faenado de Animales de Abasto, aprobado mediante Decreto Supremo N° 015-2012-AG.

El corte bola de lomo refrigerado debe presentar las siguientes características:

| CARACTERÍSTICA   | ESPECIFICACIÓN  | REFERENCIA   |
|------------------|---|--|
| <b>CALIDAD</b>   |   |  |
| Aspecto general  | Superficie brillante, acabado libre de defectos   | NTP 201.055.2021 CARNE Y PRODUCTOS CÁRNICOS. Definiciones, clasificación y requisitos de carcasas y carne de bovinos. 3ª Edición |
| Color            | Característico, exento de colores extraños  |  |
| Olor             | Característico y exento de cualquier olor anormal u ofensivo  |  |
| Consistencia     | Firme y elástica al tacto, tanto la grasa como el tejido muscular   |  |
| pH               | Entre 5,5 y 6,4   |  |
| <b>INOCUIDAD</b> | Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, autoridad nacional competente <sup>1</sup> . | Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias.                 |

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

Ejemplo 1: Carne de Res – Corte bola de lomo refrigerado, corte entero, cuya temperatura no debe

<sup>1</sup> 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.





exceder de 4 °C.

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

## 2.2. Envase y/o embalaje

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

El diseño y los materiales de envasado deben ofrecer una protección adecuada de los productos para reducir al mínimo la contaminación, evitar daños y permitir un etiquetado apropiado. Los materiales para el envasado no deben ser tóxicos ni representar una amenaza para la inocuidad y la aptitud de los alimentos en las condiciones de almacenamiento y uso especificadas, según lo indicado en el numeral 7.2.9 del código de práctica Codex CXC 1-1980 (2020). Principios generales de higiene de los alimentos.

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

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

## 2.3. Rotulado

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

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

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

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

## 2.4. Inserto

No aplica.

**Precisión 4:** No aplica.



## 1. Denominación y finalidad pública de la contratación

### Denominación

Adquisición de víveres para la cocción de Alimentos para el personal de Oficiales, tcos y SSOO de la 1ra Brigada de Caballería AF-2024

### Finalidad pública

Mantener a la entidad abastecida con víveres secos y frescos a fin de poder brindar el racionamiento de alimentos correspondiente al personal de Oficiales, Tcos y SSOO que trabajan en 1ª Brigada de Caballería, lo que permitirá controlar, vigilar y defender el territorio nacional.

## 2. Características del bien a contratar

| Denominación del bien según la Ficha Técnica             | Unidad de medida | Cantidad |
|--|------------------|----------|
| CARNE DE PORCINO- BRAZUELO SIN PIEL , SIN HUESO SIN PATA | KILO             | 415.725  |

### Características técnicas





## FICHA TÉCNICA APROBADA

### 1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

|                       |   |
|-----------------------|---|
| Denominación del bien | : CARNE DE PORCINO - BRAZUELO SIN PIEL CON HUESO SIN PATA REFRIGERADO   |
| Denominación técnica  | : CARNE DE PORCINO - BRAZUELO SIN PIEL CON HUESO SIN PATA REFRIGERADO   |
| Unidad de medida      | : KILOGRAMO   |
| Descripción general   | : Corte secundario de la carcasa de cerdo que corresponde al brazuelo entero al cual se le ha removido la piel y separado la sección de la pata con un corte en la articulación (unión de codo/radio y los huesillos coxales), el cual ha sido enfriado hasta alcanzar una temperatura no mayor a 4 °C. |

### 2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

#### 2.1. Del bien

El corte brazuelo sin piel con hueso sin pata refrigerado debe proceder de animales sanos, faenados bajo inspección veterinaria y de plantas faenadoras o camales autorizados por la Autoridad Sanitaria, según se indica en los numerales 6.1.1 y 6.1.3 de la NTP 201.003.2012 (revisada el 2021), y en el artículo 10 del Reglamento Sanitario del Faenado de Animales de Abasto, aprobado mediante Decreto Supremo N° 015-2012-AG.

El corte brazuelo sin piel con hueso sin pata refrigerado no debe contener residuos de sustancias de uso veterinario y aditivos alimentarios que no cumplan con lo dispuesto por la autoridad nacional competente; en caso de ausencia de ésta, se tomará como referencia lo dispuesto por el Codex Alimentarius, según lo indicado en el numeral 6.2.2 de la NTP 201.003.2012 (revisada el 2021), o en su defecto lo dispuesto por la FDA o Unión Europea, según indicaciones del Senasa.

El corte brazuelo sin piel con hueso sin pata refrigerado debe presentar las siguientes características:

| CARACTERÍSTICA   | ESPECIFICACIÓN  | REFERENCIA   |
|------------------|---|--|
| <b>CALIDAD</b>   |   |  |
| Aspecto general  | Debe presentar un buen acabado y debe ser aprobado mediante inspección sanitaria. No debe presentar lesiones en niveles que pudieran comprometer la calidad de los cortes de carne. | NTP 201.003.2012 (revisada el 2021) CARNE Y PRODUCTOS CÁRNICOS. Definiciones, clasificación y requisitos de carcasas y carne de porcinos. 3ª Edición |
| Color            | Característico de acuerdo a la especie  |  |
| Olor             | Sin generar y exento de cualquier olor anormal  |  |
| Consistencia     | Firme y elástica al tacto, tanto del tejido muscular como la grasa  |  |
| pH               | Entre 5,5 y 6,4   | Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias.                                     |
| <b>INOCUIDAD</b> | Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, autoridad nacional competente <sup>1</sup> .   |  |

**Precisión 1:** La entidad convocante deberá señalar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas, numeral 2 y/o proforma del contrato) que la temperatura de recepción del corte de carne de porcino no debe exceder de 4 °C. Asimismo, deberá indicar el peso aproximado de cada pieza. Por ejemplo: Carne de porcino - brazuelo sin piel con hueso sin pata refrigerado, pieza de 5 kg aproximadamente, cuya temperatura no debe exceder de 4 °C.

<sup>1</sup> 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.



## 2.2. Envase y/o embalaje

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

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

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

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

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

## 2.3. Rotulado

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

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

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

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

## 2.4. Inserto

No aplica.

**Precisión 4:** No aplica.



## 1. Denominación y finalidad pública de la contratación

### Denominación

Adquisición de víveres para la cocción de Alimentos para el personal de Oficiales, tcos y SSOO de la 1ra Brigada de Caballería AF-2024

### Finalidad pública

Mantener a la entidad abastecida con víveres secos y frescos a fin de poder brindar el racionamiento de alimentos correspondiente al personal de Oficiales, Tcos y SSOO que trabajan en 1ª Brigada de Caballería, lo que permitirá controlar, vigilar y defender el territorio nacional.

## 2. Características del bien a contratar

| Denominación del bien según la Ficha Técnica | Unidad de medida | Cantidad |
|--|------------------|----------|
| POLLO ENTERO SIN<br>MENUDENCIA REFRIGERADO   | KILO             | 1,773.76 |

### Características técnicas





## FICHA TÉCNICA APROBADA

### 1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

Denominación del bien : POLLO ENTERO SIN MENUDENCIA REFRIGERADO  
 Denominación técnica : POLLO ENTERO SIN MENUDENCIA REFRIGERADO  
 Unidad de medida : KILOGRAMO  
 Descripción general : Pollo es el ave de la especie *Gallus domesticus*, que no ha llegado a su estado adulto y cuya extremidad del esternón es flexible. El pollo entero sin menudencia refrigerado consiste en una carcasa (cuerpo entero desangrado, desplumado y eviscerado) con todas sus partes, incluyendo pecho, alas, muslos, piernas y espinazo. No contiene las menudencias (cabeza, cuello o pescuezo, patas, molleja, corazón e hígado). La carcasa debe haberse sometido a un proceso de enfriamiento hasta alcanzar una temperatura no mayor a 4 °C. Tanto la punta de la rabadilla como la grasa abdominal pueden o no estar presentes. La carcasa puede o no tener riñones o pulmones.

### 2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

#### 2.1 Del bien

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

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

El pollo entero sin menudencia refrigerado debe presentar las siguientes características:

| CARACTERÍSTICA  | ESPECIFICACIÓN  | REFERENCIA   |
|-----------------|---|--|
| <b>CALIDAD</b>  |   |  |
| Aspecto general | La carcasa:<br>- Debe tener buena conformación, es decir que debe presentar una relación armoniosa entre la estructura ósea y los músculos.<br>- Debe tener la cobertura de grasa bien distribuida.<br>- Puede presentar incisiones o rasgaduras de la piel que afecten su apariencia, según las tolerancias indicadas en la presente Ficha Técnica.<br>- Rotura de huesos: Puede presentar hasta una desarticulación en la pierna por unidad de pollo. El cartilago separado del hueso de la pechuga no se considera una desarticulación o una rotura. | NTP 201.054:2023<br>CARNE Y PRODUCTOS CÁRNICOS. Definiciones y requisitos de las carcasas y nomenclatura de cortes de aves de corral. 3ª Edición |



| CARACTERÍSTICA  | ESPECIFICACIÓN   |                                      |  | REFERENCIA   |
|---|--|--------------------------------------|--|--|
| <b>Tolerancias</b><br>Pueden presentarse los siguientes defectos menores que afecten su apariencia  | <b>Tipo de defecto / Ubicación de defecto</b>  | <b>Tamaño de tolerancia (lineal)</b> | <b>Cantidad de tolerancia (máxima)</b> | <b>NTP 201.054:2023</b><br><b>CARNE Y PRODUCTOS CÁRNICOS.</b> Definiciones y requisitos de las carcasas y nomenclatura de cortes de aves de corral. 3ª Edición |
|   | Mancha rosada* en: Pechuga, rabadilla, pierna o ala  | 3 cm²                                | 4 defectos por pollo                   |  |
|   | Mancha rosada* en: Punta de ala  | Segmento completo                    |  |  |
|   | Cañones en: Costillas, alas o rabadilla  | 0,5 cm                               | 6 defectos por pollo                   |  |
|   | Plumillas en: Tarsos, alas o rabadilla   | 1,5 cm                               | 6 defectos por pollo                   |  |
|   | Rasgaduras superficiales con cutícula en: Pierna o espinazo  | 5 cm                                 | 4 defectos por pollo                   |  |
|   | Rasgaduras profundas en: Pierna o espinazo   | 5 cm                                 | 1 defecto por pollo                    |  |
|   | Vena pronunciada roja* en Pechuga central (quilla)   | 5 cm                                 | 1 defecto por pollo                    |  |
|   | Bolsas subcutáneas de agua* en: Pechuga o pierna   | 2 cm³                                | 4 defectos por pollo                   |  |
|   | Despigmentación de cutícula en: Pollo completo   | -                                    | 15% superficie total por pollo         |  |
| <p>* Vena a rojo brillante en temperaturas &lt; 2 °C.</p> <p>* ¹ Diámetro.</p> <p>* Piel abierta sin afectar el músculo.</p> <p>* Vena a rojo morado oscuro en temperaturas &lt; 2 °C.</p> <p>* Propio del enfriamiento en el chiller.</p> <p>Los defectos indicados se refieren a una unidad completa. La unidad de pollo con defectos que superen el tamaño y cantidad de tolerancia indicada en la tabla precedente se considera como no conforme.</p> |  |                                      |  |  |
| Color   | Característico del pollo   |                                      |  | <b>Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria,</b> aprobado mediante <b>Decreto Supremo N° 004-2011-AG,</b> y sus modificatorias.                                 |
| Olor  | Sui generis y exento de cualquier olor anormal   |                                      |  |  |
| Consistencia  | Firme y elástica al tacto, tanto el tejido muscular como la grasa  |                                      |  |  |
| pH  | De 5,8 a 6,5   |                                      |  |  |
| <b>INOCUIDAD</b>  | Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, autoridad nacional competente¹. |                                      |  |  |





**Precisión 1:** La entidad convocante deberá precisar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 2 y/o proforma del contrato) la temperatura de recepción del pollo entero sin menudencia refrigerado, la cual no debe exceder de 4 °C. Del mismo modo, deberá indicar si la carcasa del pollo podrá o no contener los riñones y pulmones. Asimismo, deberá indicar el peso promedio de cada carcasa de pollo, y si la punta de la rabadilla y la grasa abdominal deberán o no ser retiradas.

## 2.2 Envase y/o embalaje

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

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

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

## 2.3 Rotulado

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

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

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

## 2.4 Inserto

No aplica.

**Precisión 4:** No aplica.



## 1. Denominación y finalidad pública de la contratación

### Denominación

Adquisición de víveres para la cocción de Alimentos para el personal de Oficiales, tcos y SSOO de la 1ra Brigada de Caballería AF-2024

### Finalidad pública

Mantener a la entidad abastecida con víveres secos y frescos a fin de poder brindar el racionamiento de alimentos correspondiente al personal de Oficiales, Tcos y SSOO que trabajan en 1ª Brigada de Caballería, lo que permitirá controlar, vigilar y defender el territorio nacional.

## 2. Características del bien a contratar

| Denominación del bien según la Ficha Técnica | Unidad de medida | Cantidad |
|--|------------------|----------|
| FILETE BONITO REFRIGERADO                    | KILO             | 1,662.90 |

### Características técnicas



**FICHA TÉCNICA  
APROBADA**

**1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN**

Denominación del bien : FILETE DE BONITO REFRIGERADO  
Denominación técnica : PESCADO BONITO FRESCO EN FILETE  
Unidad de medida : KILOGRAMO  
Descripción general : Son tajadas de carne de pescado de la especie *Sarda chilensis* de forma y dimensiones irregulares, separadas del cuerpo mediante cortes paralelos a la columna vertebral.

**2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN**

**2.1 Del bien**

El filete de bonito refrigerado debe ser preservado de manera tal que mantenga temperaturas menores a 4 °C de acuerdo a lo señalado en el literal a del numeral 11.7 de la Sección I del Anexo IV del Reglamento Sectorial de Inocuidad para las Actividades Pesqueras y Acuícolas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 020-2022-PRODUCE. Para regular la temperatura del pescado se rodeará con una cantidad adecuada y suficiente de hielo<sup>1</sup> picado, almacenándolo en bandejas poco profundas, según lo indicado en el numeral 4.1.2 de la norma NTP-CODEX CAC/RCP 52:2017 CÓDIGO DE PRÁCTICAS PARA EL PESCADO Y LOS PRODUCTOS PESQUEROS. 1ª Edición.

El filete de bonito refrigerado debe presentar las siguientes características:

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

<sup>1</sup> El hielo utilizado en las actividades pesqueras debe ser elaborado con agua limpia y cumplir con la normativa vigente establecida por la Autoridad competente y debe ser manipulado y almacenado en condiciones sanitarias que eviten su contaminación, según lo establecido en el artículo 12 del Reglamento Sectorial de Inocuidad para las Actividades Pesqueras y Acuícolas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 020-2022-PRODUCE.

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





**Precisión 1:** La entidad deberá precisar en las bases si requiere que los filetes presenten o no piel y/o espinas.

## 2.2 Envase y/o embalaje

Los envases empleados deben proteger a los productos hidrobiológicos de la deshidratación y la contaminación y ser de materiales resistentes, que no alteren las características sensoriales ni transmitan sustancias tóxicas o nocivas, según lo indicado en el artículo 50 del Reglamento Sectorial de Inocuidad para las Actividades Pesqueras y Acuícolas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 020-2022-PRODUCE.

Las cajas, contenedores u otros recipientes utilizados para el transporte del pescado deben ser de materiales impermeables, resistentes, no corrosibles, que no transmitan olores, sabores extraños o sustancias tóxicas, y tener superficies lisas fáciles de limpiar y desinfectar. Asimismo, el diseño debe ser tal que permita manipular y acondicionar convenientemente los recursos y productos hidrobiológicos para evitar daños físicos. Del mismo modo, deben estar diseñados de tal manera que, al apilarse, el peso descansa sobre los propios recipientes y no sobre el pescado; asimismo debe presentar drenajes adecuados a fin de que el agua de fusión del hielo no se acumule, según lo indicado en los numerales 5.1, 5.2, 5.3 y 5.4 de la Sección I del ANEXO III del Reglamento Sectorial de Inocuidad para las Actividades Pesqueras y Acuícolas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 020-2022-PRODUCE.

**Precisión 2:** La entidad deberá indicar en las bases el tipo de envase y embalaje a utilizar; por ejemplo: bolsas de polietileno selladas dentro de caja térmica, cubiertas de hielo; entre otros, siempre y cuando se haya verificado que estas características aseguren la pluralidad de postores.

## 2.3 Rotulado

Los envases del filete de bonito refrigerado deben estar etiquetados<sup>3</sup> y contener como mínimo la siguiente información, según lo indicado en los numerales 113.1 y 111.1 del Reglamento Sectorial de Inocuidad para las Actividades Pesqueras y Acuícolas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 020-2022-PRODUCE:

- nombre o denominación del producto de acuerdo con lo indicado en el registro sanitario emitido por SANIPES; que no incluyan como parte del mismo el nombre comercial u otras denominaciones de marca y/o calidad;
- nombre común, cuando difiera de la denominación del producto, y nombre científico del recurso hidrobiológico empleado. Cuando el producto contenga una mezcla de especies del mismo género, ello debe ser precisado;
- país de fabricación o producción;
- si el producto es perecible:
  - a. Fecha de vencimiento, duración mínima o límite de venta, según se requiera.
  - b. Condiciones de conservación o almacenamiento.
- fecha de producción;
- contenido neto del producto hidrobiológico;
- en caso el producto hidrobiológico contenga algún insumo o materia prima que represente algún riesgo para el consumidor o usuario, debe ser declarado; acorde a lo dispuesto en los artículos 25 y 26 del Código de Protección y Defensa del Consumidor;
- listado de ingredientes y aditivos alimentarios ordenados de forma decreciente;
- identificación del lote, el cual también puede estar en el propio envase del producto;
- nombre o razón social y dirección legal de la empresa productora; y del importador, distribuidor y/o comercializador, según corresponda; código de habilitación o autorización sanitaria de la planta; y en caso de empresa(s) constituida(s) en Perú, indicar el número de Registro Único de Contribuyente (RUC);
- instrucciones para su uso;
- número de registro sanitario del producto hidrobiológico, según corresponda, el cual también

<sup>3</sup> Las mercancías que sean etiquetadas bajo las disposiciones de la Norma Sanitaria para las Actividades Pesqueras y Acuícolas aprobada mediante Decreto Supremo N° 040-2001-PE y/o sean puestas en venta antes de la entrada en vigencia del Reglamento Sectorial de Inocuidad para las Actividades Pesqueras y Acuícolas, pueden continuar en circulación y comercio, siempre y cuando se mantenga su aptitud para el consumo o uso al que se destine, según lo establecido en la segunda disposición complementaria transitoria del Reglamento Sectorial de Inocuidad para las Actividades Pesqueras y Acuícolas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 020-2022-PRODUCE.



puede estar en el propio envase del producto siempre y cuando la etiqueta contenga una referencia de su ubicación.

Asimismo, el etiquetado del producto debe cumplir las disposiciones aplicables establecidas en el artículo 113 del Reglamento Sectorial de Inocuidad para las Actividades Pesqueras y Acuícolas, aprobado mediante Decreto Supremo Nº 020-2022-PRODUCE.

**Precisión 3:** La entidad podrá indicar en las bases otra información que considere deba estar rotulada en el envase. La información adicional que se solicite no puede modificar las características del bien descritas en el numeral 2.1 de la presente ficha técnica.

**2.4 Inserto**  
No aplica.

**Precisión 4:** No aplica.

## 1.1 Envase, embalaje y rotulado

### 1.1.1 Envase

DE ACUERDO A LA FICHA TECNICA.

### 1.1.2 Embalaje

DE ACUERDO A LA FICHA TECNICA.

### 1.1.3 Rotulado

DE ACUERDO A LA FICHA TECNICA.

## 2. Condiciones de los bienes a contratar

Indicar las demás condiciones en las que debe ejecutarse la contratación, las cuales no deben desnaturalizar lo establecido en la ficha técnica del bien.

### 2.1 Lugar y plazo de ejecución de la prestación

#### 2.1.1 Lugar de entrega

Lugar de Almacenamiento (Destino Final)  
El internamiento se efectuará en su totalidad en el almacén del  
Escuadrón de Intendencia del Regimiento de Servicios N° 51,  
Ubicada en Av. Champgnat S/N al costado del Colegio Miguel



Cortez.

La periodicidad de los internamientos por parte del Contratista se realizará a partir del día siguiente de la firma del contrato y con la entrega de la Orden de compra-Guía de Internamiento respectiva, dentro de un plazo de dos (02) días calendario para el internamiento, según se indica a continuación:

## 2.1.2 Plazo de entrega

Los bienes objeto del presente proceso se realizará de manera periódica para los meses de enero a octubre del AF-2024 de acuerdo al requerimiento y/o asignación presupuestal de la institución.

Dado que el requerimiento de la Entidad, está supeditado a los efectivos mensual del personal Tropa del Servicio Militar voluntario, no es posible a la Entidad establecer con exactitud las cantidades mensuales por adquirir, motivo por el cual se han establecido cantidades aproximadas para los internamientos, que pueden variar.

El plazo indicado en el párrafo precedente se computa a partir del día siguiente de la suscripción del contrato y emitida la orden de compra a favor del CONTRATISTA.

### Importante

*En el caso de suministro de bienes, consignar el cronograma de entregas, el cual debe señalar la periodicidad de las entregas, de acuerdo al objeto de la convocatoria (por ejemplo, puede establecerse fechas fijas, semanales, quincenales o mensuales).*

## 2.2 Forma de entrega

### 2.2.1 Forma de entrega

**Alimentos No perecibles o Secos:** En forma mensual computadas a partir del día siguiente de la firma del contrato y primer día calendario de cada mes, dos (02) veces al mes. Como requisito mínimo se considera una vida útil de 20 días.

**Alimentos Perecibles o Frescos:** A razón de tres veces por semana, a partir del día siguiente de la firma del contrato. Como requisito mínimo se considera una vida útil de dos días.



### 3. Otras consideraciones para la ejecución de la prestación

#### 3.1 Adelantos

NO SE APLICARÁ

#### 3.2 Conformidad de los bienes

La recepción y conformidad es responsabilidad del área usuaria. En el caso de bienes, la recepción es responsabilidad del área del almacén y la conformidad responsabilidad de quien se indique en los documentos del procedimiento de selección.

#### 3.3 Forma de pago

La Entidad deberá realizar el pago de la contraprestación pactada a favor del contratista en forma mensual a través de su CCI, ya que el Tesorero Público  
– Ministerio de Economía y Finanzas asigna el presupuesto en esa prioridad la Unidad Ejecutora N° 003: Ejército Peruano.  
Para efectos del pago de las contraprestaciones ejecutadas por el contratista, la Entidad deberá contar con la siguiente documentación:

Recepción y conformidad del Comité de Recepción.  
Informe del funcionario responsable del área usuaria emitiendo su conformidad de la prestación efectuada.  
Comprobante de pago (Factura).  
Guía de Remisión.

#### 3.4 Reajuste de los pagos

NO SE APLICARÁ

#### **Advertencia**

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



### 3.5 Otras penalidades aplicables

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

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

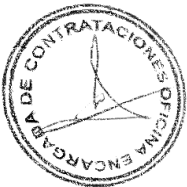
### 3.6 Responsabilidad por vicios ocultos

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

### 3.7 Condiciones de los consorcios

[DE CONFORMIDAD CON EL NUMERAL 49.5 DEL ARTÍCULO 49 DEL REGLAMENTO, EL ÁREA USUARIA PUEDE INCLUIR CONDICIONES QUE DEBEN CUMPLIR LOS CONSORCIOS]

|  |      |
|--|------|
| Número máximo de consorciados                  | 02   |
| Porcentaje mínimo de participación consorciado | 50 % |



### **3.8 Otras condiciones, según el objeto contractual, de ser el caso.**

#### **3.8.1 TRANSPORTES Y SEGUROS**

El transporte, almacenamiento y comercialización de los alimentos para personas se efectuará en cajas, canastas, sacos u otros envases apropiados que eviten el contacto del mismo con el suelo o plataforma del transporte (Art.25 del D.S. 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de alimentos y bebidas).

El medio de transporte deberá contar con la documentación necesaria para su traslado final en la provincia de Sullana debiendo tomar las medidas necesarias, que aseguren la entrega de los bienes en las condiciones requeridas.

#### **3.8.2 GARANTÍA COMERCIAL**

El Postor presentara una Declaración Jurada de Garantía Comercial en el cual se comprometa, en caso de encontrarse algún defecto o alteración posterior a la recepción y conformidad del bien, a subsanar o realizar el cambio respectivo en un determinado plazo, sin representar costo alguno a la entidad.

El contratista es el único responsable ante la 1ª Brigada de Caballería del cumplimiento de los bienes que le son adjudicados de conformidad con las condiciones establecidas por la presente bases. Debiendo mantener un stock de seguridad que le permita cumplir con su obligación de reponer materiales con deficiencias no detectables o no verificables durante la recepción.

El contratista es responsable ante la entidad de cumplir con la entrega de los bienes objeto del presente proceso, el plazo de reposición, se acreditará mediante la presentación de una declaración jurada.

##### **Calidad**

La calidad de los artículos debe entenderse como la condición de estar conformes con las especificaciones técnicas requeridas, la misma que es consecuencia del cumplimiento estricto de las señaladas y aprobadas en el Proceso del Registro Sanitario del producto.

Los productos deben cumplir estrictamente con las Especificaciones Técnicas.

#### **3.8.3 Otras Obligaciones**

El Contratista es responsable ante la entidad de cumplir con la entrega de los bienes objeto del presente proceso, debiendo cumplir con las especificaciones establecidas en la respectiva base.

Garantía comercial, el cual debe superar el tiempo de garantía establecido como requerimiento técnico mínimo, debiendo un plazo de reposición, se acreditará mediante la presentación de declaración jurada.



## CAPÍTULO IV REQUISITOS DE HABILITACIÓN<sup>7</sup>

### 4.1 Requisitos de habilitación según los documentos de información complementaria

- **Para los sub ítems 1.1, 1.2, 1.3, 1.4, 1.5, 1.6, 1.7, 1.8, 1.9, 1.11;** Copia simple
- del Registro Sanitario vigente del bien correspondiente, expedido por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria–DIGESA, según los artículos 102 y 105 del "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas" aprobado por Decreto Supremo N° 007-98SAy sus modificatorias.

Declaración jurada en la que indique que bien ofertado cumple los parámetros dispuestos en la NTP correspondiente.

- **Para los sub ítem 1.1, 1.2, 1.3, 1.4, 1.5, 1.6, 1.7, 1.8, 1.9, 1.11;** Copia simple de la Resolución Directoral vigente que otorga Validación Técnica Oficial al PlanHACCP, emitida por la DIGESA, según Resolución Ministerial N° 449-2006- MINSA. El Plan HACCP deberá aplicarse a la línea de producción del bien objeto de contratación o a una línea de producción dentro de la cual esté inmerso el bien requerido, en razón del artículo 4 de la norma sanitaria aprobada por la Resolución Ministerial N° 449-2006-MINSA y sus modificaciones.



**Para los sub ítem 1.16;** 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 DS N° 004- 2011-AG, y sus modificaciones y complementarias. El Certificado de autorización sanitaria deberá contar con el procesamiento obligatorio de seleccionado, limpiado, envasado y etiquetado. En el caso no contar con dicho certificado deberá presentar de forma obligatoria una carta donde la empresa que proveerá los bienes garantice que los alimentos agropecuarios primarios y piensos a suministrar, serán procesados y/o ingresados por el establecimiento que cuenta con dicha autorización Sanitaria otorgada por el SENASA.

**Para el sub ítem 1.12, 1.13, 1.14, 1.15;** 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 DS N° 004-2011-AG, y sus modificaciones y complementarias. El Certificado de autorización sanitaria deberá contar con los procesos obligatoriamente de seleccionado y limpiado.

En el caso no contar con dicho certificado deberá presentar de forma obligatoria una carta legalizada notarialmente donde la empresa que proveerá los bienes garantice que los alimentos agropecuarios primarios y piensos a suministrar, serán procesados y/o ingresados por el establecimiento que cuenta con dicha autorización Sanitaria otorgada por el SENASA, indicando nombre de la entidad, número de proceso e ítem al que se presenta.

<sup>7</sup> Los requisitos de habilitación son fijados por el área usuaria en el requerimiento.



- **Para el sub ítem 2.1,2.3, 2.4, 2.6,2.7, 2.8, 2.9, 2.10, 2.11, 2.12, 2.13, 2.14, 2.15, 2.17;** 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 DS N° 004-2011-AG, y sus modificaciones complementarias. El Certificado de autorización sanitaria deberá contar con los procesamientos obligatoriamente de seleccionado, limpiado, lavado, envasado y etiquetado.

En el caso no contar con dicho certificado deberá presentar de forma obligatoria una carta legalizada notarialmente donde la empresa que proveerá los bienes garantice que los alimentos agropecuarios primarios y piensos a suministrar, serán procesados y/o ingresados por el establecimiento que cuenta con dicha autorización Sanitaria otorgada por el SENASA, indicando nombre de la entidad, número de proceso e ítem al que se presenta.

- **Para el sub ítem 2.5 y 2.16;** 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 DS N° 004-2011-AG, y sus modificaciones y complementarias. El Certificado de autorización sanitaria deberá contar con los procesamientos obligatoriamente de seleccionado y limpiado.

En el caso no contar con dicho certificado deberá presentar de forma obligatoria una carta legalizada notarialmente donde la empresa que proveerá los bienes garantice que los alimentos agropecuarios primarios y piensos a suministrar, serán procesados y/o ingresados por el establecimiento que cuenta con dicha autorización Sanitaria otorgada por el SENASA, indicando nombre de la entidad, número de proceso e ítem al que se presenta.



**Para el ítem el sub ítem 2.21;** Copia simple del Protocolo Técnico de Habilitación Sanitaria de planta de procesamiento industrial o planta de procesamiento primario o artesanal en la que fue producido el bien, según corresponda, otorgado por el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera – SANIPES

**Copia simple del Protocolo Técnico de Habilitación Sanitaria de transporte terrestre de productos pesqueros y acuícolas** (vehículos isotérmicos, refrigerados o congelados), otorgado por el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera – SANIPES. En caso de que los bienes hayan sido almacenados previamente a su comercialización:

Copia simple del Protocolo Técnico de Habilitación Sanitaria del almacén de productos pesqueros y acuícolas, otorgado por el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera - SANIPES.

#### **Para productos importados:**

Copia simple del Protocolo Técnico de Habilitación Sanitaria de transporte terrestre de productos pesqueros y acuícolas (vehículos isotérmicos, refrigerados y/o congelados), otorgada por el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera – SANIPES.

Copia simple del Protocolo Técnico de Habilitación Sanitaria de almacén de productos pesqueros y acuícolas, otorgada por el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera - SANIPES.

- **Para el sub ítem 2.18, 2.19, 2.20;** Copia simple del Certificado de Autorización Sanitaria de Establecimiento vigente, otorgado por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, según indica el artículo 33 del Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias.

El cual deberá contar con los procesamiento de desinfección. en caso de que el postor no cuente con dicha autorización, se aceptará la presentación de un documento firmado notarialmente donde se indique que la empresa que la expide prestará el servicio garantizando que los alimentos agropecuarios primarios y piensos a suministrar serán procesados y/o ingresados por el establecimiento que cuenta con dicha autorización.

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

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



#### 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>

##### **Combustibles, aditivos para combustibles, lubricantes y materiales anticorrosivos**

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

##### **Componentes y suministros de construcciones, estructuras y obras**

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

##### **Componentes y suministros de fabricación**

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

##### **Componentes, equipos y sistemas de acondicionamiento y de distribución**

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

##### **Electrodomésticos, productos electrónicos, enseres, ropa de cama, toallas y otros accesorios**

<https://www.perucompras.gob.pe/userfiles/misc/documento-orientacion-aprobado-009-2016.pdf>

##### **Equipos, accesorios y suministros médicos**

<https://www.perucompras.gob.pe/userfiles/misc/documento-orientacion-aprobado-011-2016.pdf>

##### **Material, accesorios y suministros de plantas y animales vivos**

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

##### **Materiales de minerales, tejidos, plantas y animales no comestibles**

<https://www.perucompras.gob.pe/userfiles/misc/documento-orientacion-aprobado-012-2016.pdf>

##### **Medicamentos y productos farmacéuticos**

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

##### **Productos para el cuidado personal, equipaje y vestimenta**

<https://www.perucompras.gob.pe/userfiles/misc/documento-orientacion-aprobado-010-2016.pdf>

##### **Productos químicos, bio-químicos y gases industriales**

<https://www.perucompras.gob.pe/userfiles/misc/documento-orientacion-aprobado-015-2016.pdf>

##### **Suministros y equipo de Limpieza**

<https://www.perucompras.gob.pe/userfiles/misc/documento-orientacion-aprobado-014-2016.pdf>

##### **Suministros, componentes y accesorios eléctricos y de iluminación**

<https://www.perucompras.gob.pe/userfiles/misc/documento-orientacion-aprobado-013-2016.pdf>

#### **Advertencia**

*La Entidad puede incluir requisitos de habilitación adicionales a los previstos en los Documentos de Información Complementaria aprobados por PERÚ COMPRAS, **solo** si posteriormente a la fecha de publicación o actualización de dichos documentos se ha emitido alguna norma de cumplimiento obligatorio que exija al proveedor contar con determinada habilitación legal para ejecutar la actividad económica materia de contratación.*

*No debe exigirse la presentación de documentos para acreditar requisitos que no deriven de alguna norma que resulte aplicable específicamente al objeto materia de la contratación, como la inscripción en el Registro Único de Contribuyentes, en el Registro Nacional de Proveedores, vigencia de poder, entre otros documentos.*

#### **4.2. Requisitos de habilitación adicionales a los previstos en los documentos de información complementaria:**

No se incluya requisito de habilitación adicional.



## 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 [CONSIGNAR LA DENOMINACIÓN DE LA CONVOCATORIA], que celebra de una parte [CONSIGNAR EL NOMBRE DE LA ENTIDAD], en adelante LA ENTIDAD, con RUC N° [.....], con domicilio legal en [.....], representada por [.....], identificado con DNI N° [.....], y de otra parte [.....], con RUC N° [.....], con domicilio legal en [.....], inscrita en la Ficha N° [.....] Asiento N° [.....] del Registro de Personas Jurídicas de la ciudad de [.....], debidamente representado por su Representante Legal, [.....], con DNI N° [.....], según poder inscrito en la Ficha N° [.....], Asiento N° [.....] del Registro de Personas Jurídicas de la ciudad de [.....], a quien en adelante se le denominará EL CONTRATISTA en los términos y condiciones siguientes:

### **CLÁUSULA PRIMERA: ANTECEDENTES**

Con fecha [.....], el [CONSIGNAR EL ÓRGANO A CARGO DEL PROCEDIMIENTO, ÓRGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES O COMITÉ DE SELECCIÓN] adjudicó la buena pro de la **SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N° [CONSIGNAR NOMENCLATURA DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN]** para la contratación de [CONSIGNAR LA DENOMINACIÓN DE LA CONVOCATORIA], a [INDICAR NOMBRE DEL GANADOR DE LA BUENA PRO], cuyos detalles e importe constan en los documentos integrantes del presente contrato.

### **CLÁUSULA SEGUNDA: OBJETO**

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

### **CLÁUSULA TERCERA: MONTO CONTRACTUAL**

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

Este monto comprende el costo 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 PAGO<sup>8</sup>**

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

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

LA ENTIDAD debe efectuar el pago dentro de los diez (10) días calendario siguientes de otorgada

<sup>8</sup> En cada caso concreto, dependiendo de la naturaleza del contrato, podrá adicionarse la información que resulte pertinente a efectos de generar el pago.

la conformidad de los bienes, siempre que se verifiquen las condiciones establecidas en el contrato para ello, bajo responsabilidad del funcionario competente.

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

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

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

#### **CLÁUSULA SEXTA: PARTES INTEGRANTES DEL CONTRATO**

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

#### **CLÁUSULA SÉTIMA: GARANTÍAS**

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

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



#### **Importante**

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

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

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

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

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

#### **Importante para la Entidad**

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

#### **CLÁUSULA NOVENA: ADELANTO DIRECTO**

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



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

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

*Incorporar a las bases o eliminar, según corresponda.*

#### **CLÁUSULA DÉCIMA: RECEPCIÓN Y CONFORMIDAD DE LA PRESTACIÓN**

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

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

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

#### **CLÁUSULA UNDÉCIMA: DECLARACIÓN JURADA DEL CONTRATISTA**

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

#### **CLÁUSULA DUODÉCIMA: RESPONSABILIDAD POR VICIOS OCULTOS**

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

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

#### **CLÁUSULA DÉCIMA TERCERA: PENALIDADES**

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

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

Donde:

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

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

El retraso se justifica a través de la solicitud de ampliación de plazo debidamente aprobado. Adicionalmente, se considera justificado el retraso y en consecuencia no se aplica penalidad, cuando EL CONTRATISTA acredite, de modo objetivamente sustentado, que el mayor tiempo



transcurrido no le resulta imputable. En este último caso la calificación del retraso como justificado por parte de LA ENTIDAD no da lugar al pago de gastos generales ni costos directos de ningún tipo, conforme el numeral 162.5 del artículo 162 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado.

#### **Importante**

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

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

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

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

#### **CLÁUSULA DÉCIMA CUARTA: RESOLUCIÓN DEL CONTRATO**

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

#### **CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA: RESPONSABILIDAD DE LAS PARTES**

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

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

#### **CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA: ANTICORRUPCIÓN**

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

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

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

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

#### **CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA: MARCO LEGAL DEL CONTRATO**



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

**CLÁUSULA DÉCIMA OCTAVA: SOLUCIÓN DE CONTROVERSIAS<sup>9</sup>**

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

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

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

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

**CLÁUSULA DÉCIMA NOVENA: FACULTAD DE ELEVAR A ESCRITURA PÚBLICA**

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

**CLÁUSULA VIGÉSIMA: DOMICILIO PARA EFECTOS DE LA EJECUCIÓN CONTRACTUAL**

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

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

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

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

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

\_\_\_\_\_  
"LA ENTIDAD"

\_\_\_\_\_  
"EL CONTRATISTA"

**Importante**

*Este documento puede firmarse digitalmente si ambas partes cuentan con firma digital, según la Ley N° 27269, Ley de Firmas y Certificados Digitales<sup>10</sup>.*

<sup>9</sup> 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).

<sup>10</sup> Para mayor información sobre la normativa de firmas y certificados digitales ingresar a: <https://www.indecopi.gob.pe/web/firmas-digitales/firmar-y-certificados-digitales>

## ANEXOS



## ANEXO Nº 1

### DECLARACIÓN JURADA DE DATOS DEL POSTOR

Señores

[CONSIGNAR ÓRGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES O COMITÉ DE SELECCIÓN,  
SEGÚN CORRESPONDA]

**SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA Nº** [CONSIGNAR NOMENCLATURA DEL PROCEDIMIENTO]  
Presente.-

El que se suscribe, [.....], postor y/o Representante Legal de [CONSIGNAR EN CASO DE SER  
PERSONA JURÍDICA], identificado con [CONSIGNAR TIPO DE DOCUMENTO DE IDENTIDAD] Nº  
[CONSIGNAR NÚMERO DE DOCUMENTO DE IDENTIDAD], con poder inscrito en la localidad de  
[CONSIGNAR EN CASO DE SER PERSONA JURÍDICA] en la Ficha Nº [CONSIGNAR EN CASO DE  
SER PERSONA JURÍDICA] Asiento Nº [CONSIGNAR EN CASO DE SER PERSONA JURÍDICA],  
**DECLARO BAJO JURAMENTO** que la siguiente información se sujeta a la verdad:

|                                      |               |    |    |
|--------------------------------------|---------------|----|----|
| Nombre, Denominación o Razón Social: |               |    |    |
| Domicilio Legal :                    |               |    |    |
| RUC :                                | Teléfono(s) : |    |    |
| MYPE <sup>11</sup>                   |               | Sí | No |
| Correo electrónico :                 |               |    |    |

#### Autorización de notificación por correo electrónico:

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

1. Solicitud de reducción de la oferta económica.
2. Solicitud de subsanación de los requisitos para perfeccionar el contrato.
3. Solicitud para presentar los documentos para perfeccionar el contrato, según orden de prelación, de conformidad con lo previsto en el artículo 141 del Reglamento.
4. Respuesta a la solicitud de acceso al expediente de contratación.
5. Notificación de la orden de compra<sup>12</sup>

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]



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

#### Importante

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

<sup>11</sup> Esta información será verificada por la Entidad en la página web del Ministerio de Trabajo y Promoción del Empleo en la sección consulta de empresas acreditadas en el REMYPE en el link <http://www2.trabajo.gob.pe/servicios-en-linea-2-2/> y se tendrá en consideración, en caso el postor ganador de la buena pro solicite la retención del diez por ciento (10%) del monto del contrato original, en calidad de garantía de fiel cumplimiento, en los contratos periódicos de suministro de bienes, según lo señalado en el artículo 149 del Reglamento.

<sup>12</sup> Cuando el monto del valor estimado del procedimiento o del ítem no supere los doscientos mil Soles (S/ 200 000.00), en caso se haya optado por perfeccionar el contrato con una orden de compra.



**Importante**

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

**ANEXO N° 1**

**DECLARACIÓN JURADA DE DATOS DEL POSTOR**

Señores

[CONSIGNAR ÓRGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES O COMITÉ DE SELECCIÓN,  
SEGÚN CORRESPONDA]

**SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N°** [CONSIGNAR NOMENCLATURA DEL PROCEDIMIENTO]  
Presente.-

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

|                                       |               |    |  |
|---------------------------------------|---------------|----|--|
| Datos del consorciado 1               |               |    |  |
| Nombre, Denominación o Razón Social : |               |    |  |
| Domicilio Legal :                     |               |    |  |
| RUC :                                 | Teléfono(s) : |    |  |
| MYPE <sup>13</sup>                    | Sí            | No |  |
| Correo electrónico :                  |               |    |  |



|                                       |               |    |  |
|---------------------------------------|---------------|----|--|
| Datos del consorciado 2               |               |    |  |
| Nombre, Denominación o Razón Social : |               |    |  |
| Domicilio Legal :                     |               |    |  |
| RUC :                                 | Teléfono(s) : |    |  |
| MYPE <sup>14</sup>                    | Sí            | No |  |
| Correo electrónico :                  |               |    |  |

|                                       |               |    |  |
|---------------------------------------|---------------|----|--|
| Datos del consorciado ...             |               |    |  |
| Nombre, Denominación o Razón Social : |               |    |  |
| Domicilio Legal :                     |               |    |  |
| RUC :                                 | Teléfono(s) : |    |  |
| MYPE <sup>15</sup>                    | 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:

<sup>13</sup> Esta información será verificada por la Entidad en la página web del Ministerio de Trabajo y Promoción del Empleo en la sección consulta de empresas acreditadas en el REMYPE en el link <http://www2.trabajo.gob.pe/servicios-en-linea-2-2/> y se tendrá en consideración, en caso el consorcio ganador de la buena pro solicite la retención del diez por ciento (10%) del monto del contrato original, en calidad de garantía de fiel cumplimiento, en los contratos periódicos de suministro de bienes, según lo señalado en el artículo 149 del Reglamento. Para dicho efecto, todos los integrantes del consorcio deben acreditar la condición de micro o pequeña empresa.

<sup>14</sup> Ibidem.

<sup>15</sup> Ibidem.

1. Solicitud de reducción de la oferta económica.
2. Solicitud de subsanación de los requisitos para perfeccionar el contrato.
3. Solicitud para presentar los documentos para perfeccionar el contrato, según orden de prelación, de conformidad con lo previsto en el artículo 141 del Reglamento.
4. Respuesta a la solicitud de acceso al expediente de contratación.
5. Notificación de la orden de compra<sup>16</sup>

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

**Importante**

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



---

<sup>16</sup> Cuando el monto del valor estimado del procedimiento o del ítem no supere los doscientos mil Soles (S/ 200 000.00), en caso se haya optado por perfeccionar el contrato con una orden de compra.

## ANEXO N° 2

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

Señores

[CONSIGNAR ÓRGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES O COMITÉ DE SELECCIÓN,  
SEGÚN CORRESPONDA]

**SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N°** [CONSIGNAR NOMENCLATURA DEL PROCEDIMIENTO]  
Presente.-

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

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

#### Importante

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

### ANEXO Nº 3

#### DECLARACIÓN JURADA DE CUMPLIMIENTO DE LAS ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Señores

[CONSIGNAR ÓRGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES O COMITÉ DE SELECCIÓN,  
SEGÚN CORRESPONDA]

**SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA Nº** [CONSIGNAR NOMENCLATURA DEL PROCEDIMIENTO]  
Presente.-

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]



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

## ANEXO Nº 4

### PROMESA DE CONSORCIO

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

Señores

[CONSIGNAR ÓRGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES O COMITÉ DE SELECCIÓN,  
SEGÚN CORRESPONDA]

**SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA Nº** [CONSIGNAR NOMENCLATURA DEL PROCEDIMIENTO]  
Presente.-

Los suscritos declaramos expresamente que hemos convenido en forma irrevocable, durante el lapso que dure el procedimiento de selección, para presentar una oferta conjunta a la **SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA Nº** [CONSIGNAR NOMENCLATURA DEL PROCEDIMIENTO].

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

a) Integrantes del consorcio

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

b) Designamos a [CONSIGNAR NOMBRES Y APELLIDOS DEL REPRESENTANTE COMÚN], identificado con [CONSIGNAR TIPO DE DOCUMENTO DE IDENTIDAD] Nº [CONSIGNAR NÚMERO DE DOCUMENTO DE IDENTIDAD], como representante común del consorcio para efectos de participar en todos los actos referidos al procedimiento de selección, suscripción y ejecución del contrato correspondiente con [CONSIGNAR NOMBRE DE LA ENTIDAD].



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

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

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

1. OBLIGACIONES DE [NOMBRE, DENOMINACIÓN O RAZÓN SOCIAL DEL CONSORCIADO 1] [%]<sup>17</sup>

[DESCRIBIR LAS OBLIGACIONES DEL CONSORCIADO 1]

2. OBLIGACIONES DE [NOMBRE, DENOMINACIÓN O RAZÓN SOCIAL DEL CONSORCIADO 2] [%]<sup>18</sup>

[DESCRIBIR LAS OBLIGACIONES DEL CONSORCIADO 2]

TOTAL OBLIGACIONES

100%<sup>19</sup>

<sup>17</sup> Consignar únicamente el porcentaje total de las obligaciones, el cual debe ser expresado en número entero, sin decimales.

<sup>18</sup> Consignar únicamente el porcentaje total de las obligaciones, el cual debe ser expresado en número entero, sin decimales.

<sup>19</sup> Este porcentaje corresponde a la sumatoria de los porcentajes de las obligaciones de cada uno de los integrantes del consorcio.



[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

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

**Importante**

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



**Importante para la Entidad**

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

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

**ANEXO N° 5**

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

Señores

[CONSIGNAR ÓRGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES O COMITÉ DE SELECCIÓN, SEGÚN CORRESPONDA]

**SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N°** [CONSIGNAR NOMENCLATURA DEL PROCEDIMIENTO]  
Presente.-

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

- 1.- Que el domicilio fiscal de la empresa<sup>20</sup> 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.<sup>21</sup>

[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.*

<sup>20</sup> En el artículo 1 del "Reglamento de las Disposiciones Tributarias contenidas en la Ley de Promoción de la Inversión en la Amazonía" se define como "empresa" a las "Personas naturales, sociedades conyugales, sucesiones indivisas y personas consideradas jurídicas por la Ley del Impuesto a la Renta, generadoras de rentas de tercera categoría, ubicadas en la Amazonía. Las sociedades conyugales son aquellas que ejerzan la opción prevista en el Artículo 16 de la Ley del Impuesto a la Renta."

<sup>21</sup> En caso de empresas de comercialización, no consignar esta condición.

**ANEXO Nº 6**

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

**(DOCUMENTO A PRESENTAR EN EL PERFECCIONAMIENTO DEL CONTRATO)**

Señores

[CONSIGNAR ÓRGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES O COMITÉ DE SELECCIÓN,  
SEGÚN CORRESPONDA]

**SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA Nº** [CONSIGNAR NOMENCLATURA DEL PROCEDIMIENTO]  
Presente.-

El que se suscribe, [.....], postor adjudicado y/o Representante Legal de [CONSIGNAR EN  
CASO DE SER PERSONA JURÍDICA], identificado con [CONSIGNAR TIPO DE DOCUMENTO DE  
IDENTIDAD] Nº [CONSIGNAR NÚMERO DE DOCUMENTO DE IDENTIDAD], autorizo que durante la  
ejecución del contrato se me notifique al correo electrónico [INDICAR EL CORREO ELECTRÓNICO]  
lo siguiente:

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]



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

**Importante**

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

## ANEXO N° 7

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

Señores

[CONSIGNAR ÓRGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES O COMITÉ DE SELECCIÓN,  
SEGÚN CORRESPONDA]

**SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N°** [CONSIGNAR NOMENCLATURA DEL PROCEDIMIENTO]  
Presente.-

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

| CONCEPTO     | PRECIO TOTAL |
|--------------|--------------|
|              |              |
| <b>TOTAL</b> |              |

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



[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

#### Importante

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

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

#### Importante para la Entidad

*En caso de procedimientos según relación de ítems, consignar lo siguiente:*

*"El postor puede presentar la reducción del precio de su oferta en un solo documento o documentos independientes, en los ítems que se presente".*

**Incluir o eliminar, según corresponda**