

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> <ul style="list-style-type: none"> • Abc 	Se refiere a consideraciones importantes a tener en cuenta por el órgano encargado de las contrataciones o comité de selección, según corresponda, y por los proveedores.
4	<div>Advertencia</div> <ul style="list-style-type: none"> • Abc 	Se refiere a advertencias a tener en cuenta por el órgano encargado de las contrataciones o comité de selección, según corresponda y por los proveedores.
5	<div>Importante para la Entidad</div> <ul style="list-style-type: none"> • Xyz 	Se refiere a consideraciones importantes a tener en cuenta por el órgano encargado de las contrataciones o comité de selección, según corresponda, y deben ser eliminadas una vez culminada la elaboración de las bases.

CARACTERÍSTICAS DEL DOCUMENTO:

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

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

INSTRUCCIONES DE USO:

- Una vez registrada la información solicitada dentro de los corchetes sombreados en gris, el texto deberá quedar en letra tamaño 10, con estilo normal, sin formato de negrita y sin 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**

**SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N°
005-2025-UNI**

PRIMERA CONVOCATORIA

**CONTRATACIÓN DE BIENES
SUMINISTRO DE FRUTAS PARA EL COMEDOR
UNIVERSITARIO**



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.*
- *Los proveedores que deseen registrar su participación deben ingresar al SEACE utilizando su Certificado SEACE (usuario y contraseña). Asimismo, deben observar las instrucciones señaladas en el documento de orientación “Cómo participar en un proceso de Subasta Inversa Electrónica (SEACE v3.0)” publicado en <https://www2.seace.gob.pe/>.*
- *En caso los proveedores no cuenten con inscripción vigente en el RNP y/o se encuentren inhabilitados o suspendidos para ser participantes, postores y/o contratistas, el SEACE restringirá su registro, quedando a potestad de estos intentar nuevamente registrar su participación en el procedimiento de selección en cualquier otro momento, dentro del plazo establecido para dicha etapa, siempre que haya obtenido la vigencia de su inscripción o quedado sin efecto la sanción que le impuso el Tribunal de Contrataciones del Estado.*

Para registrarse como tal, el proveedor debe:

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

1.4. REGISTRO DE OFERTAS

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



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

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

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

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

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

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

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

1.5. PRESENTACIÓN DE OFERTAS

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

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

Importante

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

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



1.6. APERTURA DE OFERTAS Y PERIODO DE LANCES

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

1.6.1 APERTURA DE OFERTAS

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

1.6.2 PERIODO DE LANCES

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

- 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.sbs.gob.pe/sistema-financiero/clasificadoras-de-riesgo>).

2. Se debe identificar en la página web de la clasificadora de riesgo respectiva, cuál es la clasificación vigente de la empresa que emite la garantía, considerando la vigencia a la fecha de emisión de la garantía.

3. Para fines de lo establecido en el artículo 148 del Reglamento, la clasificación de riesgo B, incluye las clasificaciones B+ y B.

4. Si la empresa que otorga la garantía cuenta con más de una clasificación de riesgo emitida por distintas empresas listadas en el portal web de la SBS, bastará que en una de ellas cumpla con la clasificación mínima establecida en el Reglamento.

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

De otro lado, además de cumplir con el requisito referido a la clasificación de riesgo, a efectos de verificar si la empresa emisora se encuentra autorizada por la SBS para emitir garantías, debe revisarse el portal web de dicha Entidad (<http://www.sbs.gob.pe/sistema-financiero/relacion-de-empresas-que-se-encuentran-autorizadas-a-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 : UNIVERSIDAD NACIONAL DE INGENIERIA
RUC N° : 20169004359
Domicilio legal : Av. Túpac Amaru 210 Rímac
Teléfono: : 3810568
Correo electrónico: : compras8@uni.edu.pe

1.2. OBJETO DE LA CONVOCATORIA

El presente procedimiento de selección tiene por objeto la contratación de **SUMINISTRO DE FRUTAS PARA EL COMEDOR UNIVERSITARIO**.

1.3. EXPEDIENTE DE CONTRATACIÓN

El expediente de contratación fue aprobado mediante **RESOLUCIÓN DIRECTORAL N° 068-2025-DIGA** el **04 de marzo de 2025**.

1.4. FUENTE DE FINANCIAMIENTO

1-00 Recursos Ordinarios.

1.5. SISTEMA DE CONTRATACIÓN

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

1.6. DISTRIBUCIÓN DE LA BUENA PRO

NO APLICA.

1.7. ALCANCES DEL REQUERIMIENTO

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

1.8. COSTO DE REPRODUCCIÓN Y ENTREGA DE BASES

Los participantes registrados tienen el derecho de solicitar un ejemplar de las bases, para cuyo efecto deben cancelar (S/ 5.00) en efectivo en la Unidad de Tesorería UNI y recabar las bases en la Oficina Central de Logística.

1.9. BASE LEGAL

- Ley N° 32185 Ley de Presupuesto en el Sector Público para el año fiscal 2025
- Ley N° 32186 Ley de Equilibrio Financiero del Presupuesto del Sector Público para el Año



Fiscal 2025.

- Texto Único Ordenado de la Ley N° 30225, Ley de Contrataciones del Estado, aprobado por Decreto Supremo N° 082-2019-EF. Decreto Supremo N° 344-2018-EF, y modificatorias, Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado.
- Texto Único Ordenado de la Ley N° 27444, Ley del Procedimiento Administrativo General, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2019-JUS.
- Ley N° 27806, Ley de Transparencia y de Acceso a la Información Pública
- Ley N° 29783, Seguridad y Salud en el trabajo.
- Código Civil
- Directivas emitidas por el OSCE

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



CAPÍTULO II DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

2.1. CALENDARIO DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

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

2.2. CONTENIDO DE LAS OFERTAS

La oferta contendrá la siguiente documentación:

2.2.1. Documentación de presentación obligatoria

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

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

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

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

Advertencia

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

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

En el caso de consorcios, cada integrante del consorcio que se hubiera

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



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

2.2.2. Documentación de presentación facultativa

- 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 acápite "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:

- a) Garantía de fiel cumplimiento del contrato.
- b) Contrato de consorcio con firmas legalizadas ante Notario de cada uno de los integrantes, de ser el caso.
- c) 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.
- d) Copia de la vigencia del poder del representante legal de la empresa que acredite que cuenta con facultades para perfeccionar el contrato, cuando corresponda.
- e) Copia de DNI del postor en caso de persona natural, o de su representante legal en caso de persona jurídica.

Advertencia

De acuerdo con el artículo 4 del Decreto Legislativo N° 1246, las Entidades están prohibidas de exigir a los administrados o usuarios la información que puedan obtener directamente mediante la interoperabilidad a que se refieren los artículos 2 y 3 de dicho Decreto Legislativo. En esa medida, si la Entidad es usuaria de la Plataforma de Interoperabilidad del Estado – PIDE³ 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).

- 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 comunicación⁴. **(Anexo N° 6)**
- h) Detalle de los precios del monto de la oferta de cada uno de los bienes que conforman el paquete⁵.

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*

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

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

⁵ Incluir solo en caso que la convocatoria del procedimiento sea por paquete.



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 Haya⁶.*
- La Entidad no puede exigir documentación o información adicional a la consignada en el presente numeral para el perfeccionamiento del contrato.*

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 **Mesa de Partes de la Unidad de Abastecimiento de la UNI, ubicado en el segundo piso (Pabellón Central), sito en Av. Túpac Amaru Nro. 210, Distrito El Rímac.**

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



CAPÍTULO III ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

1. Denominación y finalidad pública de la contratación

FORMATO N° 2

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS N° 0009 – 2025 – UNIVERSIDAD NACIONAL DE INGENIERIA DIRECCION DE BIENESTAR UNIVERSITARIO-COMEDOR SUMINISTRO DE FRUTAS PARA EL COMEDOR UNIVERSITARIO

UNIDAD EJECUTORA:	000092 - UNIVERSIDAD NACIONAL DE INGENIERIA
ACTIVIDAD POI:	AEI.03.06 SERVICIOS EDUCACIONALES COMPLEMENTARIOS OPTIMIZADOS PARA LA COMUNIDAD UNIVERSITARIA
DENOMINACIÓN DE LA CONTRATACIÓN:	SUMINISTRO DE FRUTAS PARA EL COMEDOR UNIVERSITARIO

I. FINALIDAD PÚBLICA

TIENE COMO FINALIDAD, BRINDAR A LOS ESTUDIANTES DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL DE INGENIERÍA, ALIMENTACIÓN CON UN VALOR NUTRICIONAL ADECUADO PARA EL RENDIMIENTO ÓPTIMO DE SUS ACTIVIDADES ACADÉMICAS, FÍSICAS Y CULTURALES.

II. OBJETIVO DE LA CONTRATACIÓN

TIENE POR OBJETO EL SUMINISTRO DE FRUTAS PARA EL COMEDOR UNIVERSITARIO PARA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS PARA LOS SERVICIOS DE DESAYUNO, ALMUERZO Y CENAS DE LUNES A SÁBADO PARA LOS ESTUDIANTES DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL DE INGENIERÍA.

III. JUSTIFICACIÓN DE LA NECESIDAD DE LA CONTRATACIÓN:

CONTAR CON LOS ALIMENTOS NECESARIOS PARA LA PREPARACIÓN DE RACIONES ALIMENTICIAS PARA LOS ESTUDIANTES UNIVERSITARIOS.

IV. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS:

ITEM PAQ.	SUB- ITEM	DENOMINACIÓN DEL BIEN SEGÚN LA FICHA TÉCNICA	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS
FRUTAS	1	CARAMBOLA CATEGORIA EXTRA	Kilogramo	2,034.00	SE ADJUNTA FICHA TECNICA CON LOS TERMINOS DE REFERENCIA
	2	DURAZNO CATEGORIA EXTRA	Kilogramo	1,481.00	
	3	GRANADILLA CATEGORIA I	Kilogramo	12,289.00	
	4	LIMON CATEGORIA EXTRA	Kilogramo	4,476.00	
	5	MANDARINA SATSUMA CATEGORIA EXTRA	Kilogramo	21,480.00	
	6	MANGO EDWARDS CATEGORIA I	kilogramo	3,456.00	
	7	MANZANA DELICIA CATEGORIA EXTRA	kilogramo	23,461.00	
	8	MARACUYA CATEGORIA I	Kilogramo	2,629.00	
	9	NARANJA VALENCIA CATEGORIA EXTRA	Kilogramo	5,880.00	
	10	NARANJA WASHINGTON NAVEL CATEGORIA EXTRA	Kilogramo	17,724.00	
	11	PALTA FUERTE CATEGORIA EXTRA	Kilogramo	1,744.00	
	12	PAPAYA CATEGORIA EXTRA	Kilogramo	1,712.00	
	13	PERA CATEGORIA PRIMERA	Kilogramo	16,560.00	
	14	PLATANO DE SEDA CATEGORIA I	Unidad	75,109.00	

2.



V. REGLAMENTOS TÉCNICOS, NORMAS METROLÓGICAS Y/O SANITARIAS
Para los ítems: Carambola Categoría Extra, Durazno Categoría Extra, Granadilla Categoría I, Limón Categoría Extra, Mandarina Satsuma Categoría Extra, Mango Edwards Categoría I, Manzana Delicia Categoría Extra, Maracuyá Categoría I, Naranja Valencia Categoría Extra, Naranja Washington Navel Categoría Extra, Palta Fuerte Categoría Extra, Papaya Categoría Extra, Pera Categoría Primera y Plátano De Seda Categoría I ; están sujetos a la NTS N°071 – MINSA/DIGESA V.01 Norma Sanitaria, que establece los criterios microbiológicos de calidad sanitaria e inocuidad de alimentos y bebidas de consumo humano, aprobado por RM N°591 – 2008 – MINSA. El personal que interviene en el proceso de manipulación y despacho de alimentos deberá contar con uniforme limpio con logo de la empresa, guantes, gorro que cubra totalmente el cabello, mascarilla debidamente colocados y no debe presentar signos de enfermedad alguna.
VI. ACONDICIONAMIENTO, MONTAJE O INSTALACIÓN
NO APLICA
VII.GARANTIA COMERCIAL
EL POSTOR DEBE GARANTIZAR QUE LOS BIENES (ALIMENTOS) CUMPLAN CON TODAS LAS CARACTERÍSTICAS Y/O CONDICIONES INDICADAS, EN CASO DE QUE NO SE ENCUENTREN EN LAS CONDICIONES REQUERIDAS DEBERA REPONER EL BIEN (ALIMENTOS) EL MISMO DIA PREVIA COORDINACION CON EL AREA DE ALMACEN DEL COMEDOR.
VIII. MUESTRAS
NO APLICA
IX. PRESTACIONES ACCESORIAS
NO APLICA
X. SEGUROS
NO APLICA
XI. REQUISITOS DEL PROVEEDOR Y/O PERSONAL
Requisitos:
<ol style="list-style-type: none"> 1. Para los productos: Carambola Categoría Extra, Durazno Categoría Extra, Granadilla Categoría I, Limón Categoría Extra, Mandarina Satsuma Categoría Extra, Mango Edwards Categoría I, Manzana Delicia Categoría Extra, Maracuyá Categoría I, Naranja Valencia Categoría Extra, Naranja Washington Navel Categoría Extra, Palta Fuerte Categoría Extra, Papaya Categoría Extra, Pera Categoría Primera, Plátano De Seda Categoría I. <p>Copia simple 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.</p> <p>Nota:</p> <p>El ambiente donde se almacenarán los bienes a contratar, deberá estar ubicado en la Región de Lima. La empresa que emitirá el certificado de saneamiento ambiental deberá estar autorizada por el Ministerio de Salud.</p> <ol style="list-style-type: none"> 2. Copia Simple del Certificado de Saneamiento Ambiental que corresponde: Desinfección, Desinsectación y Desratización del almacén a nombre del postor que oferta el bien, el mismo que debe estar vigente a la presentación de la oferta y mantenerse hasta el término del contrato. <p>Nota:</p> <p>El ambiente donde se almacenarán los bienes a contratar, deberá estar ubicado en la Región de Lima. La empresa que emitirá el certificado de saneamiento ambiental deberá estar autorizada por el Ministerio de Salud.</p>



3. Copia Simple del Certificado de Saneamiento Ambiental que corresponde: desinfección de **cada vehículo** que transportará los bienes, el mismo que debe estar vigente a la presentación de la oferta y mantenerse hasta el término del contrato.

Nota:

El postor presentará una declaración jurada indicando los vehículos con los que cuenta para el transporte de los bienes a suministrar.

Vale precisar que el postor adjudicado, deberá presentar la siguiente documentación para la firma de contrato: copia simple del SOAT vigente, copia simple del registro de propiedad de ser propio de la empresa (Copia de la Tarjeta de Propiedad del Vehículo o documento análogo que acredite la propiedad); si el vehículo es alquilado, deberá adjuntar copia simple del contrato de alquiler.

Nota. – Así mismo; si el postor no es el titular de Certificado de Autorización Sanitaria de establecimiento - SENASA debe presentar una carta de autorización del titular del certificado, permitiendo su uso al postor en el presente procedimiento de selección. (vale precisar que el postor adjudicado, deberá presentar dicha documentación para la firma de contrato).

XII.LUGAR DE EJECUCIÓN

LA ENTREGA DE LOS BIENES SERÁ EN EL ALMACEN DEL COMEDOR UNIVERSITARIO DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL DE INGENIERIA, UBICADO EN EL CAMPUS UNIVERSITARIO: AVENIDA TÚPAC AMARU 210 - RÍMAC, EN EL HORARIO DE (8:00 A 11:00 HORAS); PREVIA COORDINACIÓN CON EL ÁREA DEL COMEDOR UNIVERSITARIO.

EL CONTRATISTA DEBE TRAER PERSONAL SUFICIENTE Y ADECUADO PARA LA DESCARGA Y ENTREGA DE LOS BIENES EN LA ZONA DE DESEMBARQUE DE ALIMENTACIÓN DEL COMEDOR UNIVERSITARIO, CUIDANDO LOS PROTOCOLOS SANITARIOS.

XIII. PLAZO DE EJECUCIÓN

SEGÚN CRONOGRAMA TENTATIVO QUE SE INDICA EN LA FICHA TECNICA

N°	DESCRIPCIÓN	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD TENTATIVA POR ENTREGAS										CANTIDAD TOTAL
			ENTREGA 1	ENTREGA 2	ENTREGA 3	ENTREGA 4	ENTREGA 5	ENTREGA 6	ENTREGA 7	ENTREGA 8	ENTREGA 9	ENTREGA 10	
1	CARAMBOLA CATEGORIA EXTRA	KILOGRAMO	110	319	187	396	132	110	187	132	319	142	2,034.00
2	DURAZNO CATEGORIA EXTRA	KILOGRAMO	36	72	108	243	171	149	378	144	108	72	1,481.00
3	GRANADILLA CATEGORIA I	KILOGRAMO	1218	1293	2442	1614	496	125	1860	1242	1534	479	12,389.00
4	LIJÓN CATEGORIA EXTRA	KILOGRAMO	223	693	550	615	193	60	661	673	508	172	4,476.00
5	MANDARINA SATSUMA CATEGORIA EXTRA	KILOGRAMO	1782	3420	3837	2176	2026	803	2893	3000	705		21,480.00
6	MANZO EDWARD CATEGORIA I	KILOGRAMO									2202	1134	3,456.00
7	MANZANA DELICIA CATEGORIA EXTRA	KILOGRAMO	2149	2518	3381	2029	413	913	3031	4364	3453	1200	23,461.00
8	MARACUYA CATEGORIA I	KILOGRAMO	110	187	264	319	132	110	396	583	538		2,629.00
9	NARANJA VALENCIA CATEGORIA EXTRA	KILOGRAMO	360	720	870	1080	300	300	720	510	720	300	5,880.00
10	NARANJA WASHINGTON NAVEL CATEGORIA EXTRA	KILOGRAMO	823	1393	223	4769	1136	220	3670	3890	1600		17,734.00
11	PALTA FUERTE CATEGORIA EXTRA	KILOGRAMO	134	268	134	268	134		268	268	270		1,744.00
12	PAPAYA CATEGORIA EXTRA	KILOGRAMO		135	367		228	228	362	148	343		1,712.00
13	PERA CATEGORIA PRIMERIA	KILOGRAMO	1234	2786	3062	2252	1540	330	2156	3200			16,560.00
14	PLATANO DE SEDA CATEGORIA I	UNIDAD	5746	15023	15136	14246	1650	3743	5440	6016	5886	2223	73,109.00



XIV. FORMA Y CONDICIONES DE PAGO
SE EFECTUARÁ EN SOLES, EN BASE A LAS ENTREGAS PARCIALES, LUEGO DE PRESENTADO SUS DOCUMENTOS CORRESPONDIENTES, DEBIENDO CONTAR CON LA CONFORMIDAD RESPECTIVA. PAGO, HASTA LOS 15 DIAS CALENDARIO DE OTORGADA LA CONFORMIDAD
XV. RESPONSABILIDAD DEL PROVEEDOR
EL PROVEEDOR ES EL RESPONSABLE POR LA CALIDAD OFRECIDA Y POR LOS VICIOS OCULTOS DEL SERVICIO OFERTADO POR UN PLAZO NO MENOR DE UN (01) AÑO, CONTADO A PARTIR DELA CONFORMIDAD OTORGADA POR LA ENTIDAD).
XVI. SANCIONES
EL PROVEEDOR SE COMPROMETE A CUMPLIR LAS OBLIGACIONES DERIVADAS DEL PRESENTE CONTRATO, SIENDO APLICABLE LO PREVISTO EN EL ARTÍCULO 50 DEL TUP DE LA LEY).
XVII. 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:
$\text{PENALIDAD DIARIA} = \frac{0.10 \times \text{MONTO VIGENTE}}{F \times \text{PLAZO VIGENTE EN DÍAS}}$
<p>DONDE:</p> <p>F = 0.25 PARA PLAZOS MAYORES A SESENTA (60) DÍAS O; F = 0.40 PARA PLAZOS MENORES O IGUALES A SESENTA (60) DÍAS.</p> <p>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</p>
XVIII OTRAS PENALIDADES
SEGÚN SE INDICA EN LA FICHA TÉCNICA, EN EL PUNTO:
11.5 OTRAS PENALIDADES APLICABLES
XIX. RESOLUCIÓN CONTRACTUAL

LA UNIVERSIDAD NACIONAL DE INGENIERIA - UNI PUEDE RESOLVER EL CONTRATO, EN LOS SIGUIENTES CASOS:

- POR EL INCUMPLIMIENTO INJUSTIFICADO DE LAS OBLIGACIONES CONTRACTUALES, LEGALES O REGLAMENTARIAS A SU CARGO, PESE A HABER SIDO REQUERIDO PARA ELLO.
- POR LA ACUMULACIÓN DEL MONTO MÁXIMO DE LA PENALIDAD POR MORA O POR EL MONTO MÁXIMO PARA OTRAS PENALIDADES, EN LA EJECUCIÓN DE LA PRESTACIÓN A SU CARGO.
- POR LA PARALIZACIÓN O REDUCCIÓN INJUSTIFICADA DE LA EJECUCIÓN DE LA PRESTACIÓN, PESE A HABER SIDO REQUERIDO PARA CORREGIR TAL SITUACIÓN.
- POR CASO FORTUITO O FUERZA MAYOR QUE IMPOSIBILITE DE MANERA DEFINITIVA LA CONTINUIDAD DE LA EJECUCIÓN, AMPARADO EN UN HECHO O EVENTO EXTRAORDINARIO, IMPREVISIBLE E IRRESISTIBLE; O POR UN HECHO SOBREVINIENTE AL PERFECCIONAMIENTO DEL CONTRATO, ORDEN DE COMPRA O SERVICIO, QUE NO SEA IMPUTABLE A LAS PARTES.

ASIMISMO, PUEDE RESOLVERSE DE FORMA TOTAL O PARCIAL LA ORDEN DE COMPRA Y/O CONTRATO POR MUTUO ACUERDO ENTRE LAS PARTES, PREVIA OPINIÓN DEL ÁREA USUARIA.

XX. CLAUSULA DE ANTICORRUPCIÓN

EL PROVEEDOR DECLARA Y GARANTIZA NO HABER SIDO, DIRECTA O INDIRECTAMENTE O TRATÁNDOSE DE UNA PERSONA JURÍDICA A TRAVÉS DE SUS SOCIOS, INTEGRANTE DE LOS ÓRGANOS DE ADMINISTRACIÓN, APODERADOS, REPRESENTANTES LEGALES, FUNCIONARIOS,

ASESORES O PERSONAS VINCULADAS A LAS QUE SE REFIERE EL NUMERAL 138.4 DEL ARTÍCULO 138 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 PRESENTE SERVICIO.

ASIMISMO EL PROVEEDOR SE OBLIGA A CONDUCIRSE EN TODO MOMENTO, DURANTE LA EJECUCIÓN DE LA ORDEN DE SERVICIO, 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, PARTICIPACIONCITAS, INTEGRANTES DE LOS ÓRGANOS DE ADMINISTRACIÓN, APODERADOS, REPRESENTANTES LEGALES, FUNCIONARIOS, ASESORES Y PERSONAS VINCULADAS A LAS QUE SE REFIERE EL NUMERAL 138.4 DEL ARTÍCULO 138 DEL REGLAMENTO DE LA LEY DE CONTRATACIONES DEL ESTADO.

ADEMÁS, EL PROVEEDOR SE COMPROMETE A COMUNICAR A LAS AUTORIDADES COMPETENTES, DE MANERA DIRECTA Y OPORTUNA, CUALQUIER ACTO O CONDUCTA ILÍCITA O CORRUPTA DE LA QUE TUVIERA CONOCIMIENTO; Y ADOPTAR MEDIDAS TÉCNICAS, ORGANIZATIVAS Y/O PERSONALES APROPIADAS PARA EVITAR LOS REFERIDOS ACTOS O PRÁCTICAS.

XXI. SOLUCION DE CONTROVERSIAS

TODOS LOS CONFLICTOS QUE SE DERIVEN DE LA EJECUCIÓN E INTERPRETACIÓN DE LA PRESENTE CONTRATACIÓN, SON RESUELTOS MEDIANTE TRATO DIRECTO, CONCILIACIÓN Y/O ACCIÓN JUDICIAL.

XXII. PERSONA DE CONTACTO DE AREA USUARIA

NOMBRE: Lic. Roxana Huaripata Llacua
TELF: 943197934
CORREO: rhuaripatal@uni.edu.pe



Firmado digitalmente por:
RIVAS MANTILLA FERNANDO MANUEL
FIR 09180522 hard
Motivo: Soy el autor del documento
Fecha: 22/01/2025 16:24:18-0500

Ing.Fernando Rivas Mantilla
Responsable del Área Usuaria.

Econ.Santiago Manuel Kerrigan León
Director de Bienestar Universitario



SUMINISTRO DE FRUTAS PARA EL COMEDOR UNIVERSITARIO

I. ESPECIFICACIONES TECNICAS

1. NOMBRE DEL AREA USUARIA

Comedor Universitario-Dirección de Bienestar Universitario.

2. DENOMINACIÓN DE LA CONTRATACIÓN

Suministro de Frutas para el Comedor Universitario

3. FINALIDAD PÚBLICA

La presente contratación busca brindar a los estudiantes de la Universidad Nacional de Ingeniería raciones alimenticias con un valor nutricional adecuado para el rendimiento óptimo de sus actividades académicas, físicas y culturales.

4. OBJETO DE LA CONTRATACION

Adquisición de Carambola Categoría Extra, Durazno Categoría Extra, Granadilla Categoría I, Limón Categoría Extra, Mandarina Satsuma categoría extra, Mango Edwards categoría I, Manzana Delicia categoría extra, Maracuyá categoría I, Naranja Valencia categoría extra, Naranja Washington Navel categoría extra, Palta fuerte extra, Papaya categoría extra, Pera categoría I y Plátano de seda categoría I para la atención del Comedor Universitario.

5. CARACTERISTICAS DE LOS BIENES A CONTRATAR

Los alimentos se detallan en el siguiente cuadro:

ITEM PAQ.	SUB-ITEM	DENOMINACIÓN DEL BIEN SEGÚN LA FICHA TÉCNICA	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD
FRUTAS	1	CARAMBOLA CATEGORIA EXTRA	Kilogramo	2,034.00
	2	DURAZNO CATEGORIA EXTRA	Kilogramo	1,481.00
	3	GRANADILLA CATEGORIA I	Kilogramo	12,289.00
	4	LIMON CATEGORIA EXTRA	Kilogramo	4,476.00
	5	MANDARINA SATSUMA CATEGORIA EXTRA	Kilogramo	21,480.00
	6	MANGO EDWARDS CATEGORIA I	kilogramo	3,456.00
	7	MANZANA DELICIA CATEGORIA EXTRA	kilogramo	23,461.00
	8	MARACUYA CATEGORIA I	Kilogramo	2,629.00
	9	NARANJA VALENCIA CATEGORIA EXTRA	Kilogramo	5,880.00
	10	NARANJA WASHINGTON NAVEL CATEGORIA EXTRA	Kilogramo	17,724.00
	11	PALTA FUERTE CATEGORIA EXTRA	Kilogramo	1,744.00
	12	PAPAYA CATEGORIA EXTRA	Kilogramo	1,712.00



13	PERA CATEGORIA PRIMERA	Kilogramo	16,560.00
14	PLATANO DE SEDA CATEGORIA I	Unidad	75,109.00

5.1. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Las fichas técnicas se adjuntan al presente requerimiento.



6. FORMA DE ENTREGA DE LA PRESTACION-PRECISIONES

ÍTEMS	DESCRIPCIÓN DE BIEN	FORMA DE ENTREGA
1	CARAMBOLA CATEGORIA EXTRA	<p>Precisión 1.- Carambola categoría extra, calibre C.</p> <p>Precisión 2.- Peso mínimo por unidad 190 g. empacado En jabas caladas o cartón de primer uso de 10 - 12 kg, que protejan debidamente al producto.</p> <p>Precisión 3.- Ninguna.</p> <p>Precisión 4.- Ninguna</p> <p>Precisión 5.- En el etiquetado, además de lo dispuesto en la ficha técnica, deberá estar exento de plagas y pesticidas.</p> <p>Precisión 6.- No aplica.</p>
2	DURAZNO CATEGORIA EXTRA	<p>Precisión 1.- Durazno categoría extra, calibre: 3, diámetro ecuatorial: 66-70 (mm).</p> <p>Precisión 2.- Peso por unidad entre 130 - 150 g. empacado En jabas caladas o de cartón de primer uso de 10 - 15 kg, que protejan debidamente al producto y contengan.</p> <p>Precisión 3.- Ninguna.</p> <p>Precisión 4.- Ninguna</p> <p>Precisión 5.- En el etiquetado, además de lo dispuesto en la ficha técnica, deberá estar exento de plagas y pesticidas.</p> <p>Precisión 6.- No aplica.</p>
3	GRANADILLA CATEGORIA I	<p>Precisión 1.- Granadilla categoría extra - calibre por peso B.</p> <p>Precisión 2.- Peso por unidad >128 – 139g /unidad. Embalado en cajas de cartón o madera de primer uso, que protejan debidamente al producto y contengan 15-20 kg.</p> <p>Precisión 3.- Ninguna.</p> <p>Precisión 4.- Ninguna</p> <p>Precisión 5.- En el etiquetado, además de lo dispuesto en la ficha técnica, deberá estar exento de plagas y pesticidas.</p> <p>Precisión 6.- No aplica.</p>
4	LIMON CATEGORIA EXTRA	<p>Precisión 1.- Limón categoría extra, calibre: A, diámetro ecuatorial 44 a más. Unidades del producto por Kilogramo 20 -22 unidades.</p> <p>Precisión 2.- Recepción en jabas caladas PEAD (polietileno de alta densidad) de uso alimentario de primer uso, que protejan debidamente al producto, debe contener 15 a 20 Kg.</p> <p>Precisión 3.- Ninguna.</p> <p>Precisión 4.- Ninguna</p> <p>Precisión 5.- En el etiquetado, además de lo dispuesto en la ficha técnica, deberá estar exento de plagas y pesticidas.</p> <p>Precisión 6.- No aplica.</p>



5	MANDARINA SATSUMA CATEGORIA EXTRA	<p>Precisión 1.- Mandarina Satsuma Categoría Extra, Cal 1X (68-73mm de diámetro), sin pepa y de coloración característico de la variedad.</p> <p>Precisión 2.- Peso por unidad entre 200 a 220 g. empacado En jabas caladas o cartón de primer uso que protejan debidamente al producto y contengan de 15 a 20 kg.</p> <p>Precisión 3.- Ninguna.</p> <p>Precisión 4.- Ninguna</p> <p>Precisión 5.- En el etiquetado, además de lo dispuesto en la ficha técnica, deberá estar exento de plagas y pesticidas.</p> <p>Precisión 6.- No aplica.</p>
6	MANGO EDWARD CATEGORIA I	<p>Precisión 1.- Mango Edward Categoría I, Calibre: 14.</p> <p>Precisión 2.- Peso mínimo por unidad de 266-307 gr. Embalado en jabas caladas o cartón de primer uso que protejan debidamente al producto y contengan 20 a 25 unidades.</p> <p>Precisión 3.- Ninguna.</p> <p>Precisión 4.- Ninguna</p> <p>Precisión 5.- En el etiquetado, además de lo dispuesto en la ficha técnica, deberá estar exento de plagas y pesticidas.</p> <p>Precisión 6.- No aplica.</p>
7	MANZANA DELICIA CATEGORIA EXTRA	<p>Precisión 1.- Ninguna.</p> <p>Precisión 2.- El peso por unidad entre 200 - 250 g. empacado en cajas de cartón de primer uso, que protejan debidamente al producto y contengan de 15 o 20 Kg, libre de plagas y pesticidas.</p> <p>Precisión 3.- Ninguna.</p> <p>Precisión 4.- Ninguna</p> <p>Precisión 5.- En el etiquetado, además de lo dispuesto en la ficha técnica, debe de estar libre de plagas y pesticidas.</p> <p>Precisión 6.- No aplica.</p>
8	MARACUYA CATEGORIA I	<p>Precisión 1.- Maracuyá Categoría Primera. Calibre por peso E.</p> <p>Precisión 2.- Peso mínimo por unidad >83 - 106g. Embalado en jabas caladas o cartón de primer uso, que contengan 10- 12 kg y protejan debidamente al producto.</p> <p>Precisión 3.- Ninguna.</p> <p>Precisión 4.- Ninguna</p> <p>Precisión 5.- En el etiquetado, además de lo dispuesto en la ficha técnica, debe de estar libre de plagas y pesticidas.</p> <p>Precisión 6.- No aplica.</p>
9	NARANJA VALENCIA CATEGORIA EXTRA	<p>Precisión 1.- Naranja Valencia Categoría Extra, Calibre Cal 8, diámetro: 64-68mm y de coloración característico de la variedad.</p>



		<p>Precisión 2.- Peso promedio por unidad 120-180 g. empaçado En jabas caladas o cartón de primer uso, que protejan debidamente al producto y contengan 20 kg.</p> <p>Precisión 3.- Ninguna.</p> <p>Precisión 4.- Ninguna</p> <p>Precisión 5.- En el etiquetado, además de lo dispuesto en la ficha técnica, debe de estar libre de plagas y pesticidas.</p> <p>Precisión 6.- No aplica.</p>
10	NARANJA WASHINGTON NAVEL CATEGORIA EXTRA	<p>Precisión 1.- Naranja Washington Navel categoría extra, calibre Cal 2, diámetro: 84-90mm, sin pepa y coloración característica de la variedad.</p> <p>Precisión 2.- Peso por unidad entre 250 - 300 g. empaçado En jabas caladas de madera o plástico de primer uso de 20 Kg, que protejan debidamente al producto.</p> <p>Precisión 3.- Ninguna.</p> <p>Precisión 4.- Ninguna</p> <p>Precisión 5.- En el etiquetado, además de lo dispuesto en la ficha técnica, debe de estar libre de plagas y pesticidas.</p> <p>Precisión 6.- No aplica.</p>
11	PALTA FUERTE CATEGORIA EXTRA	<p>Precisión 1.- Palta Fuerte Categoría Extra calibre 12, de 300gr. a 371 gr. por unidad.</p> <p>Precisión 2.- Peso mínimo por unidad de 300g. En jabas caladas o cartón de primer uso, que protejan debidamente al producto.</p> <p>Precisión 3.- Ninguna.</p> <p>Precisión 4.- Ninguna</p> <p>Precisión 5.- En el etiquetado, además de lo dispuesto en la ficha técnica, debe de estar libre de plagas y pesticidas.</p> <p>Precisión 6.- No aplica.</p>
12	PAPAYA CATEGORIA EXTRA	<p>Precisión 1.- Papaya categoría extra, calibre I. Peso de 1501 – 2000g.</p> <p>Precisión 2.- Peso mínimo por unidad de 1.500 Kg. Empaçado en jabas caladas de plástico o de madera de primer uso y que protejan debidamente al producto.</p> <p>Precisión 3.- Ninguna.</p> <p>Precisión 4.- Ninguna</p> <p>Precisión 5.- En el etiquetado, además de lo dispuesto en la ficha técnica, debe de estar libre de plagas y pesticidas.</p> <p>Precisión 6.- No aplica.</p>



13	PERA CATEGORIA PRIMERA	<p>Precisión 1.- No aplica.</p> <p>Precisión 2.- Calibre de 55 mm de diámetro. Peso promedio por unidad 150-200 g. En cajas de cartón que contengan 10- 18 kg. y protejan debidamente al producto. Libre de plagas y pesticidas.</p> <p>Precisión 3.- Ninguna.</p> <p>Precisión 4.- Ninguna</p> <p>Precisión 5.- En el etiquetado, además de lo dispuesto en la ficha técnica, debe de estar libre de plagas y pesticidas.</p> <p>Precisión 6.- No aplica.</p>
14	PLATANO DE SEDA CATEGORIA I	<p>Precisión 1.- Plátano De Seda Categoría I deberán ser entregados por unidad.</p> <p>Precisión 2.- Longitud mínima: 14,0 cm; Grosor mínimo: 2,7cm, fresco y maduro. Peso por unidad: 200-250g. Embalado en jabas caladas o cartón de primer uso, que protejan debidamente el producto y contengan de 20kg.</p> <p>Precisión 3.- Ninguna.</p> <p>Precisión 4.- Ninguna</p> <p>Precisión 5.- En el etiquetado, además de lo dispuesto en la ficha técnica, debe de estar libre de plagas y pesticidas.</p> <p>Precisión 6.- No aplica.</p>

7. SISTEMA DE CONTATACIÓN

Precios Unitarios.

8. PLAZO DE ENTREGA, CANTIDAD Y CRONOGRAMA DE ENTREGAS

Durante el Plazo de un (01) día calendario posterior a la suscripción de contrato, el área usuaria remitirá a través del correo institucional el cronograma tentativo para el suministro de bienes adquiridos.

En ese sentido, el plazo de ejecución es de Doscientos Setenta (270) días calendarios y/o hasta agotar el total de las cantidades contratadas, el mismo que se computa a partir del día siguiente de entregado el cronograma tentativo para el suministro de bienes adquiridos por parte del área usuaria al contratista.

La primera entrega deberá realizarse en el plazo establecido en el cronograma remitido por el área usuaria.

Vale precisar que, a partir de la segunda entrega, de existir alguna modificación al cronograma tentativo, el Área usuaria comunicará al Contratista vía correo institucional en un plazo de dos (02) días calendarios de su vencimiento, dicha modificación, a efectos de que el contratista prevé la atención de lo requerido.



CRONOGRAMA TENTATIVO DE FRUTAS

N°	DESCRIPCIÓN	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD TENTATIVA POR ENTREGAS										CANTIDAD TOTAL
			ENTREGA 1	ENTREGA 2	ENTREGA 3	ENTREGA 4	ENTREGA 5	ENTREGA 6	ENTREGA 7	ENTREGA 8	ENTREGA 9	ENTREGA 10	
1	CARAMBOLA CATEGORIA EXTRA	KILOGRAMO	110	319	187	396	132	110	187	132	319	142	2,034.00
2	DURAZNO CATEGORIA EXTRA	KILOGRAMO	36	72	108	243	171	149	378	144	108	72	1,481.00
3	GRANADILLA CATEGORIA I	KILOGRAMO	1218	1293	2442	1614	496	125	1860	1242	1524	475	12,289.00
4	LIMÓN CATEGORIA EXTRA	KILOGRAMO	253	693	550	625	193	68	661	673	588	172	4,476.00
5	MANDARINA SATSUMA CATEGORIA EXTRA	KILOGRAMO	1782	3450	3837	2176	2026	803	2893	3808	705		21,480.00
6	MANGO EDWARD CATEGORIA I	KILOGRAMO									2202	1254	3,456.00
7	MANZANA DELICIA CATEGORIA EXTRA	KILOGRAMO	2149	2528	3381	2029	413	913	3031	4364	3453	1200	23,461.00
8	MARACUYA CATEGORIA I	KILOGRAMO	110	187	264	319	132	110	396	583	528		2,629.00
9	NARANJA VALENCIA CATEGORIA EXTRA	KILOGRAMO	360	720	870	1080	300	300	720	510	720	300	5,880.00
10	NARANJA WASHINGTON NAVEL CATEGORIA EXTRA	KILOGRAMO	823	1393	223	4769	1136	220	3670	3890	1600		17,724.00
11	PALTA FUERTE CATEGORIA EXTRA	KILOGRAMO	134	268	134	268	134		268	268	270		1,744.00
12	PAPAYA CATEGORIA EXTRA	KILOGRAMO		135	367		228	228	362	149	243		1,712.00
13	PERA CATEGORIA PRIMERA	KILOGRAMO	1234	2786	3062	2252	1540	330	2156	3200			16,560.00
14	PLATANO DE SEDA CATEGORIA I	UNIDAD	5746	15023	15136	14246	1650	3743	5440	6016	5886	2223	75,109.00



9. LUGAR DE ENTREGA

La entrega de los bienes será en el ALMACEN DEL COMEDOR UNIVERSITARIO DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL DE INGENIERIA, ubicado en el campus universitario: Avenida Túpac Amaru 210 - Rímac, en el horario de (8:00 a 10.30am); **cabe resaltar que el ingreso de la fruta correspondiente para el turno del ALMUERZO (POSTRE) será máximo 10 am**, previa coordinación con el Área del Comedor Universitario.

- ❖ El contratista debe traer personal suficiente y adecuado para la descarga y entrega de los bienes en la zona de desembarque de alimentación del Comedor Universitario, cuidando los protocolos sanitarios.

10. FORMA DE ENTREGA

a) TRANSPORTE:

Para el transporte de Carambola Categoría Extra, Durazno Categoría Extra, Granadilla Categoría I, Limón Categoría Extra, Mandarina Satsuma Categoría Extra, Mango Edwards Categoría I, Manzana Delicia Categoría Extra, Maracuyá Categoría I, Naranja Valencia Categoría Extra, Naranja Washington Navel Categoría Extra, Palta Fuerte Categoría Extra, Papaya Categoría Extra, Pera Categoría Primera y Plátano De Seda Categoría I. tener en cuenta:

- ❖ El transporte del alimento de procesamiento primario debe cumplir con lo establecido en la **Guía para el Transporte de Alimentos Agropecuarios Primarios y piensos**, contenida en las Guías de Buenas Prácticas de Producción e higiene; aprobadas mediante Resolución Directoral N°154- 2011- AGSENASA-DIAIA.

b) SEGURIDAD:

Para los ítems: Carambola Categoría Extra, Durazno Categoría Extra, Granadilla Categoría I, Limón Categoría Extra, Mandarina Satsuma Categoría Extra, Mango Edwards Categoría I, Manzana Delicia Categoría Extra, Maracuyá Categoría I, Naranja Valencia Categoría Extra, Naranja Washington Navel Categoría Extra, Palta Fuerte Categoría Extra, Papaya Categoría Extra, Pera Categoría Primera y Plátano De Seda Categoría I; están sujetos a la NTS N°071 – MINSA/DIGESA V.01 Norma Sanitaria, que establece los criterios microbiológicos de calidad sanitaria e inocuidad de alimentos y bebidas de consumo humano, aprobado por RM N°591 – 2008 – MINSA. El personal que interviene en el proceso de manipulación y despacho de alimentos deberá contar con uniforme limpio con logo de la empresa, guantes, gorro que cubra totalmente el cabello, mascarilla debidamente colocados y no debe presentar signos de enfermedad alguna.

11. OTRAS CONDICIONES PARA LA EJECUCIÓN DE LA PRESTACIÓN

11.1. CONFORMIDAD DE LOS BIENES:

La recepción será otorgada por el Almacén del Comedor Universitario y la conformidad será otorgada por el Jefe(a) de la Dirección de Bienestar Universitario; en un plazo máximo de 07 días de producida la recepción.



De existir observaciones, el área usuaria reportará a la Unidad de Abastecimiento para que notifique al Contratista, estableciéndose un plazo para que subsane, el cual no podrá ser menor a dos (02) ni mayor de diez (10) días calendarios, dependiendo la complejidad.

11.2. FORMA DE PAGO:

La Entidad realizará el pago de la contraprestación pactada a favor del contratista en pagos periódicos de acuerdo al cronograma de entrega de los alimentos, reportado por el responsable de almacén del comedor universitario.

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

- Informe de la recepción del Almacén del comedor universitario.
- Informe del funcionario responsable de la Dirección de Bienestar Universitario emitiendo la conformidad de la prestación efectuada.
- Comprobante de Pago/Factura.
- Guía de Remisión.
- Copia del Contrato.
- Copia de la Orden de Compra.

Dicha documentación se debe presentar en Mesa de Partes de la Unidad de Abastecimiento, sito en segundo piso del Pabellón Central de la UNI, Av. Túpac Amaru 210 Rímac, en el horario de atención de 08:30 a 16:30 horas.

11.3 RESPONSABILIDAD POR VICIOS OCULTOS:

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

11.4 PENALIDAD POR MORA:

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

11.5 OTRAS PENALIDADES APLICABLES:

N°	FALTAS Y PENALIDADES DEL CONTRATISTA	CONDICIÓN	APLICACIÓN	PROCEDIMIENTO
1	Si el bien no es transportado en envases limpios.	Por ocurrencia.	0.5 % del monto total del contrato.	EL área de producción elabora un informe y adjunta el FM-AP-05-Registro de incumplimiento del proveedor
2	Si el Personal de la empresa que entrega el bien no usa el uniforme adecuado y limpio.	Por ocurrencia.	0.5 % del monto total del contrato.	EL área de producción elabora un informe y adjunta el FM-AP-05-Registro de incumplimiento del proveedor
3	Si el bien no es transportado en vehículos con protección de techo.	Por ocurrencia.	0.5 % del monto total del contrato.	EL área de producción elabora un informe y adjunta el FM-AP-05-Registro de incumplimiento del proveedor
4	Si el bien no ingresa en el horario indicado de 8:00 a 10:30 horas	Por ocurrencia.	0.5 % del monto total del contrato.	EL área de producción elabora un informe y adjunta el FM-AP-05-Registro de incumplimiento del proveedor
5	Si el bien no ingresa de acuerdo a las especificaciones técnicas por cada producto.	Por ocurrencia.	0.5 % del monto total del contrato.	EL área de producción elabora un informe y adjunta el FM-AP-05-Registro de incumplimiento del proveedor
6	Si el bien no cumple con la reposición del plazo máximo de las 24 horas.	Por ocurrencia.	0.5 % del monto total del contrato.	EL área de producción elabora un informe y adjunta el FM-AP-05-Registro de incumplimiento del proveedor

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.

11.6 DOCUMENTOS PARA LA FORMALIZACIÓN CONTRACTUAL

CARTA DE COMPROMISO DE CANJE

En caso de encontrarse productos defectuosos en mal estado, dañados u otras características observables que **no** cumplan con las especificaciones técnicas el proveedor debe cumplir con la



reposición del mismo en un plazo máximo de 24 horas de informado el hecho; cabe resaltar que las frutas que corresponden para el turno del almuerzo, cena y desayuno (POSTRE) serán repuestas el mismo día, en la brevedad posible. Previa coordinación con el Área del Comedor Universitario.

CARTA DE AUTORIZACIÓN DEL TITULAR DEL CERTIFICADO.

Si el postor no es el titular de **Certificado de Autorización Sanitaria de establecimiento - SENASA** debe presentar una carta de autorización del titular del certificado, permitiendo su uso al postor en el presente procedimiento de selección.

Vale precisar que dichos documentos deberán ser presentados para la firma de contrato.

12. CONFIDENCIALIDAD

El proveedor y su personal se obligan a mantener y guardar estricta reserva y absoluta confidencialidad sobre todos los documentos e informaciones de la entidad a los que tenga acceso durante el procedimiento de selección y la ejecución del contrato. En tal sentido, el proveedor y su personal deberán abstenerse de divulgar tales documentos e informaciones, sea en forma directa o indirecta, a personas naturales o jurídicas, salvo autorización expresa y por escrito de parte de la entidad.

13. CLÁUSULA ANTICORRUPCION

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.

II. REQUISITOS DE CALIFICACION

HABILITACION

Requisitos:

1. Para los productos: Carambola Categoría Extra, Durazno Categoría Extra, Granadilla Categoría I, Limón Categoría Extra, Mandarina Satsuma Categoría Extra, Mango Edwards Categoría I, Manzana Delicia Categoría Extra, Maracuyá Categoría I, Naranja Valencia Categoría Extra, Naranja Washington Navel Categoría Extra, Palta Fuerte Categoría Extra, Papaya Categoría Extra, Pera Categoría Primera, Plátano De Seda Categoría I.

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

Nota:

El ambiente donde se almacenarán los bienes a contratar, deberá estar ubicado en la Región de Lima. La empresa que emitirá el certificado de saneamiento ambiental deberá estar autorizada por el Ministerio de Salud.

2. Copia Simple del Certificado de Saneamiento Ambiental que corresponde: Desinfección, Desinsectación y Desratización del almacén a nombre del postor que oferta el bien, el mismo que debe estar vigente a la presentación de la oferta y mantenerse hasta el término del contrato.

Nota:

El ambiente donde se almacenarán los bienes a contratar, deberá estar ubicado en la Región de Lima. La empresa que emitirá el certificado de saneamiento ambiental deberá estar autorizada por el Ministerio de Salud.

3. Copia Simple del Certificado de Saneamiento Ambiental que corresponde: desinfección de **cada vehículo** que transportará los bienes, el mismo que debe estar vigente a la presentación de la oferta y mantenerse hasta el término del contrato.

Nota:

El postor presentará una declaración jurada indicando los vehículos con los que cuenta para el transporte de los bienes a suministrar.

Vale precisar que el postor adjudicado, deberá presentar la siguiente documentación para la firma de contrato: copia simple del SOAT vigente, copia simple del registro de propiedad de ser propio de la empresa (Copia de la Tarjeta de Propiedad del Vehículo o documento análogo que acredite la propiedad); si el vehículo es alquilado, deberá adjuntar copia simple del contrato de alquiler.

Nota. – Así mismo; si el postor no es el titular de **Certificado de Autorización Sanitaria de establecimiento - SENASA** debe presentar una carta de autorización del titular del certificado, permitiendo su uso al postor en el presente procedimiento de selección. **(vale precisar que el postor adjudicado, deberá presentar dicha documentación para la firma de contrato).**



**FICHA TÉCNICA
APROBADA**

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN COMÚN

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

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN COMÚN

2.1 Del bien

El alimento, de acuerdo a su desarrollo y condición, debe ser tal que permita 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).

El alimento debe cumplir las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
Requisitos mínimos	<ul style="list-style-type: none"> – Estar enteras. – Estar sanas, deben excluirse los productos afectados por podredumbre o deterioro que hagan que no sean aptos para el consumo. – Estar limpias, y prácticamente exentas de cualquier materia extraña visible. – Estar prácticamente exentas de daños causados por plagas. – Estar exentas de humedad externa anormal, salvo la condensación consiguiente a su remoción de una cámara frigorífica. – Estar exentas de cualquier olor y/o sabor extraños. – Ser de consistencia firme. – Tener un aspecto fresco. – Estar exentas de daños causados por bajas temperaturas. – Estar exentas de manchas pronunciadas. – Estar suficientemente desarrolladas y presentar un grado de madurez satisfactorio según la naturaleza del producto. 	CXS 187-1993 (2005) NORMA PARA LA CARAMBOLA
Clasificación	Las carambolas de esta categoría deben ser de calidad superior y características de la variedad, bien formadas y exentas de manchas. Podrán permitirse defectos muy leves de 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.	



CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN		REFERENCIA
CALIDAD			
Tolerancia de Calidad	El 5 %, en número o en peso, de las carambolas que no satisfagan los requisitos de esta categoría pero satisfagan los de la Categoría I o, excepcionalmente, que no superen las tolerancias establecida para esta última.		CXS 187-1993 (2005) NORMA PARA LA CARAMBOLA
Calibre	El calibre se determina por el peso de la carambola, de acuerdo con el siguiente cuadro:		
	Calibre	Peso (en gramos)	
	A	80 - 129	
	B	130 - 190	
C	> 190		
Tolerancias de Calibre	5 %, en número o peso, de las carambolas que no satisfagan los requisitos relativos al calibre, pero que entren en la categoría inmediatamente inferior.		
INOCUIDAD	Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, autoridad nacional competente ¹ .		Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias.

Precisión 1: La entidad deberá precisar en las bases el calibre de la carambola categoría extra requerida, de acuerdo a lo establecido en la presente Ficha Técnica; por ejemplo: Carambola categoría extra, calibre B.

2.2 Envase

El alimento debe ser envasado según lo establecido en las normas Codex CXC 1-1969 (2022) 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. Para la categoría extra, el color y la madurez deben ser homogéneos. 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).

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

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

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



carambola categoría extra, 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 deberá indicar en las bases el peso neto del producto por envase. Además, podrá indicar las características del envase, tales como: material y tipo de cerrado, siempre que se haya verificado que estas características aseguren la pluralidad de postores.

2.3 Embalaje

Se podrá usar embalaje cuando se requiera agrupar varias unidades de alimentos envasados. El diseño y materiales de embalaje deben ser inocuos y aptos para uso alimentario, ofrecer una protección adecuada de los productos para reducir al mínimo la contaminación, evitar daños y permitir un etiquetado correcto, según lo indicado en el numeral 13.2.9 de la norma Codex CXC 1-1969 (2022) PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS.

Precisión 3: Si la entidad requiere que el producto sea embalado, deberá indicar en las bases las unidades de envases por embalaje requeridas. Además, podrá indicar las características del embalaje, tales como: material y tipo de cerrado, siempre que se haya verificado que estas características aseguren la pluralidad de postores.

2.4 Rotulado

Refiérase al numeral 2.5 de la presente Ficha Técnica.

Precisión 4: Ninguna.

2.5 Etiquetado

La etiqueta de los envases del alimento debe cumplir con lo indicado en el artículo 27 del Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG y sus modificatorias, además de las disposiciones establecidas en el numeral 6.2 de la norma Codex CXS 187-1993 (2005). Debe indicar lo siguiente en idioma español:

- nombre del alimento;
- categoría;
- calibre (código de calibre o gama de pesos en gramos);
- contenido neto;
- país de origen o lugar de procedencia;
- nombre y dirección del titular de la autorización sanitaria;
- nombre y dirección del importador, de corresponder;
- Autorización Sanitaria de Establecimiento de Procesamiento Primario de Alimentos Agropecuarios;
- identificación del lote;
- fecha de vencimiento o consumir preferentemente antes de;
- instrucciones para el uso y conservación.

Precisión 5: La entidad deberá indicar en las bases otra información que considere deba estar etiquetada. La información adicional que se solicite no puede modificar las características del bien descritas en el numeral 2.1 de la presente Ficha Técnica.

2.6 Inserto

No aplica.

Precisión 6: No aplica.



**FICHA TÉCNICA
APROBADA**

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN COMÚN

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

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN COMÚN

2.1 Del bien

El alimento debe presentar las siguientes características:

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



CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
Tamaño o Calibre	El calibre se determina por el diámetro ecuatorial de la fruta:	NTP 011.650:2012 (revisada el 2018) FRUTAS FRESCAS. Durazno o melocotón. Requisitos. 1ª Edición
	Calibre	
	Diámetro ecuatorial (mm)	
	X	
	1	
	2	
	3	
Tolerancia de tamaño	Calibre mínimo 5 (56 mm). En un lote se tolera hasta 5 % de frutas de rango de tamaño inmediato inferior al indicado.	Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias.
	Forma	
	Color	
	Manchas	
INOCUIDAD	Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, autoridad nacional competente ¹ .	

Precisión 1: La entidad deberá precisar en las bases el calibre del durazno categoría extra requerido, de acuerdo a lo establecido en la presente Ficha Técnica; por ejemplo: Durazno categoría extra, calibre 4.

2.2 Envase

El alimento debe ser envasado tomando en consideración lo establecido en las normas Codex CXC 1-1969 (2022) PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS, CXC 53-2003 (2017) CÓDIGO DE PRÁCTICAS DE HIGIENE PARA FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS y CXC 44-1995 (2004) CÓDIGO DE PRÁCTICAS PARA EL ENVASADO Y TRANSPORTE DE FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS, acomodado de tal manera que quede debidamente protegido.

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

Los envases deben satisfacer las características de calidad, limpieza, ventilación y resistencia necesarias para asegurar la manipulación, el transporte y la conservación de los productos. Se permite el uso de materiales, como papel, sellos y adhesivos con indicaciones comerciales, siempre y cuando estén elaborados con tinta o pegamento no tóxico, según indica el numeral 7.2 de la NTP 011.650:2012 (revisada el 2018).

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



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

2.3 Embalaje

Se podrá usar embalaje cuando se requiera agrupar varias unidades de alimentos envasados. El diseño y materiales de embalaje deben ser inocuos y aptos para uso alimentario, ofrecer una protección adecuada de los productos para reducir al mínimo la contaminación, evitar daños y permitir un etiquetado correcto, según lo indicado en el numeral 13.2.9 de la norma Codex CXC 1-1969 (2022) PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS.

Precisión 3: Si la entidad requiere que el producto sea embalado, deberá indicar en las bases las unidades de envases por embalaje requeridas. Además, podrá indicar las características del embalaje, tales como: material y tipo de cerrado, siempre que se haya verificado que estas características aseguren la pluralidad de postores.

2.4 Rotulado

Refiérase al numeral 2.5 de la presente Ficha Técnica.

Precisión 4: Ninguna.

2.5 Etiquetado

La etiqueta de los envases del alimento debe cumplir con lo indicado en el artículo 27 del Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG y sus modificatorias, además de las disposiciones establecidas en el numeral 8 de la NTP 011.650:2012 (revisada el 2018). Debe indicar lo siguiente en idioma español:

- nombre del alimento, nombre de la variedad, cultivar o cultivares cuando corresponda;
- nombre, dirección legal del productor o asociación de productores, del acopiador y/o distribuidor cuando sea aplicable, código de identificación del productor (facultativo);
- fecha de cosecha y facultativamente, nombre de la localidad, valle, distrito o región de producción;
- nombre y dirección del titular de la autorización sanitaria;
- categoría de calidad;
- calibre (tamaño);
- peso neto;
- Autorización Sanitaria de Establecimiento de Procesamiento Primario de Alimentos Agropecuarios;
- fecha de envasado;
- identificación de lote;
- fecha de vencimiento o consumir preferentemente antes de;
- instrucciones para el uso y conservación.

Precisión 5: La entidad deberá indicar en las bases otra información que considere deba estar etiquetada. La información adicional que se solicite no puede modificar las características del bien descritas en el numeral 2.1 de la presente Ficha Técnica.

2.6 Inserto

No aplica.

Precisión 6: No aplica.



**FICHA TÉCNICA
APROBADA**

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN COMÚN

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

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN COMÚN

2.1 Del bien

El alimento debe presentar las siguientes características:

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



CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN		REFERENCIA
CALIDAD			
Categoría	En ningún caso los defectos deben afectar a la pulpa del fruto. Se tolera el 10 % en número o en peso de las granadillas que no satisfagan los requisitos de esta categoría, pero satisfagan los de la categoría II de la norma de la referencia.		NTP-CODEX CXS 316:2019 NORMA PARA LAS FRUTAS DE LA PASIÓN. 1ª Edición
Calibre (se determina por el peso del fruto)	Código de calibre	Rango de peso (g)	
	A	>139	
	B	>128 - 139	
	C	>122 - 128	
	D	>106 - 122	
	E	>83 - 106	
	F	≥74 - 83	
Tolerancia de calibre	El 10 %, en número o en peso, del calibre inmediatamente inferior y/o superior al indicado en el envase.		
Homogeneidad	El contenido de cada envase debe ser homogéneo y estar constituido únicamente por granadilla del mismo origen, variedad, calidad, color y calibre. La parte visible del contenido del envase debe ser representativa de todo el contenido.		
INOCUIDAD	Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, autoridad nacional competente ¹ .		Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias.

Precisión 1: La entidad deberá precisar en las bases el calibre de las granadillas que desea adquirir, de acuerdo a lo establecido en la presente Ficha Técnica; por ejemplo: Granadilla categoría I – calibre por peso D.

2.2 Envase

El alimento debe ser envasado tomando en consideración lo establecido en las normas Codex CXC 44-1995 (2004) CÓDIGO DE PRÁCTICAS PARA EL ENVASADO Y TRANSPORTE DE FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS y CXC 53-2003 (2017) CÓDIGO DE PRÁCTICAS DE HIGIENE PARA LAS FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS. Asimismo, debe ser envasado de tal manera que 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 eviten 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.

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



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

2.3 Embalaje

Se podrá usar embalaje cuando se requiera agrupar varias unidades de alimentos envasados. El diseño y materiales de embalaje deben ser inocuos y aptos para uso alimentario, ofrecer una protección adecuada de los productos para reducir al mínimo la contaminación, evitar daños y permitir un etiquetado correcto, según lo indicado en el numeral 13.2.9 de la norma Codex CXC 1-1969 (2022) PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS.

Precisión 3: Si la entidad requiere que el producto sea embalado, deberá indicar en las bases las unidades de envases por embalaje requeridas. Además, podrá indicar las características del embalaje, tales como: material y tipo de cerrado, siempre que se haya verificado que estas características aseguren la pluralidad de postores.

2.4 Rotulado

Refiérase al numeral 2.5 de la presente Ficha Técnica.

Precisión 4: Ninguna.

2.5 Etiquetado

La etiqueta de los envases del alimento debe cumplir con lo indicado en el artículo 27 del Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG y sus modificatorias, además de las disposiciones establecidas en el numeral 6 de la NTP-CODEX CXS 316:2019. Debe indicar lo siguiente en idioma español:

- nombre del alimento;
- categoría de calidad;
- calibre (código de calibre por peso);
- contenido neto;
- país de origen o lugar de procedencia;
- nombre y dirección del titular de la autorización sanitaria;
- nombre y dirección del importador, de corresponder;
- Autorización Sanitaria de Establecimiento de Procesamiento Primario de Alimentos Agropecuarios;
- identificación del lote;
- fecha de vencimiento o consumir preferentemente antes de;
- instrucciones para el uso y conservación.

Precisión 5: La entidad deberá indicar en las bases otra información que considere deba estar etiquetada. La información adicional que se solicite no puede modificar las características del bien descritas en el numeral 2.1 de la presente Ficha Técnica.

2.6 Inserto

No aplica.

Precisión 6: No aplica.



**FICHA TÉCNICA
APROBADA**

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN COMÚN

Denominación del bien : LIMÓN CATEGORÍA EXTRA
Denominación técnica : LIMÓN SUTIL CATEGORÍA EXTRA
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 COMÚN

2.1 Del bien

El alimento 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 produce. 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 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 alimento debe presentar las siguientes características:

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



CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN			REFERENCIA
CALIDAD				
Categoría	Tolerancia: Cinco por ciento, en número o peso, de los limones que no satisfagan los requisitos de esta categoría, pero satisfagan los de la Categoría I o, excepcionalmente, que no superen las tolerancias establecidas para esta última.			NTP 011.006:2005 FRUTAS. Limón Sutil. Requisitos. 4ª Edición
Calibre (tamaño)	Calibre	Diámetro ecuatorial (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	
	Tolerancia: Diez por ciento en número o en peso de los limones que correspondan al calibre inmediatamente superior y/o inferior al indicado en el envase.			
Homogeneidad	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.			
INOCUIDAD	Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, autoridad nacional competente¹.			Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias.

Precisión 1: La entidad deberá precisar en las bases el calibre del limón categoría extra requerido, de acuerdo a lo establecido en la presente Ficha Técnica; por ejemplo: Limón categoría extra de calibre C.

2.2 Envase

El alimento 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.

Podrán ser cajas de cartón, plástico, mallas u otros (evitar el uso de cajas de madera) de tal manera que el producto quede debidamente protegido. Los materiales utilizados en el interior del envase deben ser nuevos (se incluye material recuperado de calidad alimentaria), estar limpios y ser de calidad tal que evite cualquier daño externo o interno al producto. Se permiten el uso de

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



materiales, en particular papel o sellos con indicaciones comerciales, siempre y cuando estén impresos o etiquetados con tinta o pegamento no tóxico, según indica el numeral 8.2 de la NTP 011.006:2005.

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

2.3 Embalaje

Se podrá usar embalaje cuando se requiera agrupar varias unidades de alimentos envasados. El diseño y materiales de embalaje deben ser inocuos y aptos para uso alimentario, ofrecer una protección adecuada de los productos para reducir al mínimo la contaminación, evitar daños y permitir un etiquetado correcto, según lo indicado en el numeral 13.2.9 de la norma Codex CXC 1-1969 (2022) PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS.

Precisión 3: Si la entidad requiere que el producto sea embalado, deberá indicar en las bases las unidades de envases por embalaje requeridas. Además, podrá indicar las características del embalaje, tales como: material y tipo de cerrado, siempre que se haya verificado que estas características aseguren la pluralidad de postores.

2.4 Rotulado

Refiérase al numeral 2.5 de la presente Ficha Técnica.

Precisión 4: Ninguna.

2.5 Etiquetado

La etiqueta de los envases del alimento debe cumplir con lo indicado en el artículo 27 del Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG y sus modificatorias, además de las disposiciones establecidas en el numeral 9 de la NTP 011.006:2005. Debe indicar lo siguiente en idioma español:

- nombre del alimento;
- categoría;
- calibre;
- contenido neto;
- país de origen o lugar de procedencia;
- nombre y dirección del titular de la autorización sanitaria;
- nombre y dirección del importador, de corresponder;
- Autorización Sanitaria de Establecimiento de Procesamiento Primario de Alimentos Agropecuarios;
- identificación del lote;
- fecha de vencimiento o consumir preferentemente antes de;
- instrucciones para el uso y conservación.

Precisión 5: La entidad deberá indicar en las bases otra información que considere deba estar etiquetada. La información adicional que se solicite no puede modificar las características del bien descritas en el numeral 2.1 de la presente Ficha Técnica.

2.6 Inserto

No aplica.

Precisión 6: No aplica.



**FICHA TÉCNICA
APROBADA**

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN COMÚN

Denominación del bien : MANDARINA SATSUMA CATEGORÍA EXTRA
Denominación técnica : MANDARINA SATSUMA CATEGORÍA EXTRA
Unidad de medida : KILOGRAMO
Descripción general : La mandarina Satsuma es un fruto cítrico, de la familia Rutaceae, género Citrus, de nombre científico *Citrus unshiu* Marcovitch.

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN COMÚN

2.1 Del bien

El alimento debe haber sido cuidadosamente recolectado 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 4.1.4 de la NTP 011.023:2024.

El alimento debe presentar las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
Apariencia	<ul style="list-style-type: none"> – Enteras. – Sanas, se excluyen los productos atacados por la podredumbre, u otras alteraciones que los hagan impropias para el consumo. – Prácticamente exentas de magulladuras y/o amplias cicatrizaciones por cortes en la cáscara. – Prácticamente exentas de plagas. – Exentas de daños causados por plagas y enfermedades que afecten la pulpa. – Exentas de daños considerables y/o alteraciones externas causadas por ataque de plagas. – Prácticamente exentas de daños causados por quemaduras de sol, heladas y/o bajas temperaturas. – Limpias, prácticamente exentas de materias extrañas visibles. – Exentas de humedad externa anormal, salvo la condensación consiguiente a su remoción de una cámara frigorífica. – Exentas de olores y/o sabores extraños. – Exentas de toda señal de desecación o deshidratación. 	NTP 011.023:2024 CÍTRICOS. Cítricos dulces. Requisitos. 3ª Edición
Tolerancia respecto a la apariencia	<p>Se admite una tolerancia del 5 %, en número o en peso, de cítricos que no cumpla con los requisitos de esta categoría pero que se ajusten a los de la categoría I. Dentro de esta tolerancia, el total de productos que cumplan los requisitos de calidad de la categoría II no podrán sobrepasar un 1 %.</p> <p>Se admite hasta 1 % de fruta con pudrición.</p>	



CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
Coloración	Muy bien coloreada, que tiene un color típico de la variedad. No está permitido el uso de sustancias químicas colorantes aplicadas sobre la superficie de la fruta	NTP 011.023:2024 CÍTRICOS. Cítricos dulces. Requisitos. 3ª Edición
Contenido de jugo (con relación al peso total del fruto)	Mínimo 35 %	
Tolerancia respecto a granulación	Se aceptará hasta un 2 % de fruta granulada. Se considera fruta granulada cuando, al hacer el corte en el diámetro ecuatorial, se observa esta condición (granulación) en un área cuyo diámetro es mayor al 40 % del diámetro ecuatorial de la fruta.	
<u>Madurez</u>		
°Brix	Mínimo 7,5 °Brix	
Acidez	Mínimo 0,5 % Máximo 1,5 %	
Índice de madurez (°Brix/Acidez)	Mínimo 6,5	
Tolerancia respecto al grado de madurez	No más del 5 % debe estar fuera del requerimiento mínimo.	
Categoría	Las frutas de esta categoría deben ser de calidad superior y de consistencia firme. Su forma, aspecto exterior, desarrollo y coloración (muy bien coloreada) deben ser característicos de la variedad a la que pertenezcan. Solo podrán permitirse defectos muy leves en su superficie, siempre y cuando estos no afecten al aspecto general del producto, su calidad, estado de conservación y presentación en el envase.	
Tolerancias de Defectos / daños	Defectos muy leves	
– Ácaros	-	
– Botritys y Thrips	-	
– Fumagina	-	
– Queresas	-	
– Cicatrices, rozaduras (rameado, russet) y manchas	Suaves, le restan a la apariencia no más que una decoloración permitida en la categoría.	
– Oleocelosis	-	
– Quemadura de sol	-	
– Bufado	-	
– Creasing	-	



CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN			REFERENCIA
Tamaño Calibres según el diámetro (ecuatorial)	Calibre	Diámetro en mm		NTP 011.023:2024 CÍTRICOS. Cítricos dulces. Requisitos. 3ª Edición
		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 (2X)	73	78	
	Cal 1XXX (3X)	78	A más	
Tolerancia respecto al tamaño	Se admitirá para la categoría, y para cualquier modo de presentación, un 10 % en número o en peso de cítricos que se ajusten al calibre inmediatamente inferior o superior al mencionado en el envase o en los documentos de transporte.			
Homogeneidad y presentación	El contenido de cada envase debe ser homogéneo y estar constituido únicamente por cítricos del mismo origen, variedad, categoría, calibre y que presenten un mismo grado de madurez. La parte visible del contenido del envase o del lote debe ser representativa del conjunto. Además, para la categoría extra se exige la homogeneidad de coloración. Los cítricos deben presentarse alineados en capas regulares de acuerdo con las escalas de calibrado, tanto en envase cerrado como en abierto. Cuando la fruta se clasifique y envase según el diámetro de los frutos, debe ser necesario que la diferencia máxima de diámetro entre ellos corresponda a tres calibres sucesivos de la escala de calibrado.			
INOCUIDAD	Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, autoridad nacional competente ¹ . Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias.			

Precisión 1: La entidad deberá precisar en las bases el calibre de la mandarina Satsuma categoría extra requerida, de acuerdo a lo establecido en la presente Ficha Técnica; por ejemplo: Mandarina Satsuma categoría extra, calibre Cal 5.

2.2 Envase

El alimento debe envasarse 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 8.3 de la NTP 011.023:2024.

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



Los materiales y/o papeles utilizados en el interior del envase deben ser nuevos, 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 de grado alimentario. Cuando los frutos se presenten envueltos en papel, éste debe ser nuevo, inodoro y debe estar seco. Los envases deben estar exentos de materias extrañas, según indica el numeral 8.3 de la NTP 011.023:2024.

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

2.3 Embalaje

Se podrá usar embalaje cuando se requiera agrupar varias unidades de alimentos envasados. El diseño y materiales de embalaje deben ser inocuos y aptos para uso alimentario, ofrecer una protección adecuada de los productos para reducir al mínimo la contaminación, evitar daños y permitir un etiquetado correcto, según lo indicado en el numeral 13.2.9 de la norma Codex CXC 1-1969 (2022) PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS.

Precisión 3: Si la entidad requiere que el producto sea embalado, deberá indicar en las bases las unidades de envases por embalaje requeridas. Además, podrá indicar las características del embalaje, tales como: material y tipo de cerrado, siempre que se haya verificado que estas características aseguren la pluralidad de postores.

2.4 Rotulado

Refiérase al numeral 2.5 de la presente Ficha Técnica.

Precisión 4: Ninguna.

2.5 Etiquetado

La etiqueta de los envases del alimento debe cumplir con lo indicado en el artículo 27 del Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG y sus modificatorias, además de las disposiciones establecidas en el numeral 9 de la NTP 011.023:2024. Debe indicar lo siguiente en idioma español:

- nombre del alimento (especie) y la variedad;
- características comerciales (categoría, calibre y tratamiento poscosecha);
- contenido neto;
- país de origen o lugar de procedencia;
- nombre y dirección del titular de la autorización sanitaria;
- nombre y dirección del importador, de corresponder;
- Autorización Sanitaria de Establecimiento de Procesamiento Primario de Alimentos Agropecuarios;
- identificación del lote;
- fecha de vencimiento o consumir preferentemente antes de;
- instrucciones para el uso y conservación.

Precisión 5: La entidad deberá indicar en las bases otra información que considere deba estar etiquetada. La información adicional que se solicite no puede modificar las características del bien descritas en el numeral 2.1 de la presente Ficha Técnica.

2.6 Inserto

No aplica.

Precisión 6: No aplica.



**FICHA TÉCNICA
APROBADA**

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN COMÚN

Denominación del bien : MANGO EDWARDS CATEGORÍA I
Denominación técnica : MANGO EDWARDS CATEGORÍA I
Unidad de medida : KILOGRAMO
Descripción general : El mango Edwards categoría I es una fruta obtenida de la especie *Mangifera indica* L. de la familia de las Anacardiáceas, que se suministra fresca al consumidor, después de su acondicionamiento y envasado.

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN COMÚN

2.1 Del bien

El desarrollo y condición del alimento deben ser tales que permitan asegurar la continuación del proceso de maduración hasta que alcancen el grado adecuado de madurez que corresponda a las características propias de la variedad, soportar el transporte y la manipulación y llegar en estado satisfactorio a su destino, según se indica en el numeral 4.1 de la NTP 011.010:2020, y su Corrigenda Técnica NTP 011.010:2020/CT 1:2023.

El alimento debe presentar las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
Requisitos mínimos	<ul style="list-style-type: none"> – Estar enteros. – Estar sanos; deben excluirse los productos afectados por podredumbre o deterioro que hagan que no sean aptos para el consumo. – Estar limpios y prácticamente exentos de cualesquiera materias extrañas visibles. – Estar prácticamente exentos de daños causados por plagas. – Estar exentos de humedad externa anormal, salvo la condensación consiguiente a su remoción de una cámara frigorífica. – Estar exentos de cualquier olor y/o sabor extraño. – Ser de consistencia firme. – Tener un aspecto fresco. – Estar exentos de daños causados por bajas y/o altas temperaturas. – Estar exentos de manchas necróticas o estrías. – Estar exentos de magulladuras. – Estar suficientemente desarrollados y presentar un grado de madurez satisfactorio. – Estar prácticamente exentos de secreción y quemaduras producidas por látex, daños por quemaduras de sol y defectos en la cáscara producidos por rozaduras. – Presentar formas y características propias de la variedad. – Tener pedúnculo no menor de 0,5 cm de longitud ni mayor a 1 cm. 	NTP 011.010:2020 MANGO. Mango fresco. Requisitos. 3ª Edición, y su Corrigenda Técnica NTP 011.010:2020/CT 1:2023 MANGO. Mango fresco. Requisitos. CORRIGENDA TÉCNICA 1



CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN				REFERENCIA	
CALIDAD						
Calidad	<p>Los mangos 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 el aspecto general del producto, su calidad y estado de conservación y presentación en el envase:</p> <ul style="list-style-type: none">defectos leves de forma;defectos leves en la cáscara como rozaduras o quemaduras producidas por el sol (color anaranjado), manchas severizadas debido a la exudación de resina (incluidas estrías alargadas) y magulladuras que no excedan de 1 cm². <p>Se permite la presencia de lenticelas rojizas severizadas esparcidas, así como el amarillamiento de las variedades de color verde, debido a una exposición directa a la luz solar, pero sin que exceda el 10 % de la superficie, siempre y cuando no existan señales de necrosis (blanco amarillento).</p> <p>Se tolera el 10 % en número o en peso en la unidad comercial de venta pactada, que no satisfagan los requisitos de esta categoría, pero satisfagan los de la categoría II, indicada en la norma de referencia.</p>				NTP 011.010:2020 MANGO. Mango fresco. Requisitos. 3ª Edición, y su Corrigenda Técnica NTP 011.010:2020/CT 1:2023 MANGO. Mango fresco. Requisitos. CORRIGENDA TÉCNICA 1	
Calibre	Calibre	Peso promedio (g)	Peso Inferior (g)	Peso superior (g)		
	4	1000	875	1125		
	5	800	725	875		
	6	667	612	725		
	7	571	530	612		
	8	500	470	530		
	9	444	420	470		
	10	400	380	420		
	12	333	307	380		
	14	286	266	307		
	15	250	235	266		
	18	222	210	235		
	20	200	190	210		
	22	182	164	190		
	24	167	159	182		



CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
Calibre	Notas: 1. El código de calibre indica el número de frutos que se pueden colocar en una caja de cartón de 4 kg neto (referencial). 2. Los rangos especificados incluyen la tolerancia de calibre, que es de $\pm 10\%$ en peso de la fruta contenida en cada envase.	NTP 011.010:2020 MANGO. Mango fresco. Requisitos. 3ª Edición, y su Corrigenda Técnica NTP 011.010:2020/CT 1:2023 MANGO. Mango fresco. Requisitos. CORRIGENDA TÉCNICA 1
Tolerancia de calibre	Máximo el 10 %, en número o en peso, de los mangos contenidos en cada envase puede no ajustarse a los límites de calibre del grupo en un 50 % de la diferencia máxima permisible para el grupo.	
Homogeneidad	El contenido de cada envase debe ser homogéneo y estar constituido únicamente por mangos del mismo origen, variedad, calidad y calibre. La parte visible del contenido del envase debe ser representativa de todo el contenido.	
<u>Madurez fisiológica</u>		NTP 011.025:2010 MANGO. Mango fresco. Determinación de madurez fisiológica. 1ª Edición, y su Corrigenda Técnica NTP 011.025:2010/CT 1:2019 MANGO. Mango fresco. Determinación de madurez fisiológica. CORRIGENDA TÉCNICA 1. 1ª Edición
Sólidos solubles totales	Mínimo 7,5 °Brix	
Firmeza	11 – 16 kg/cm ²	
INOCUIDAD	Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, autoridad nacional competente ¹ .	Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias.

Precisión 1: La entidad deberá precisar en las bases el calibre del mango Edwards categoría I que desea adquirir, según lo establecido en la presente Ficha Técnica; por ejemplo: Mango Edwards categoría I - calibre 7.

2.2 Envase

El alimento debe ser envasado tomando en consideración lo establecido en las normas Codex CXC 1-1969 (2022) 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, debe ser envasado de tal manera que el producto quede debidamente protegido, según lo indicado en el numeral 7.2 de la NTP 011.010:2020, y su Corrigenda Técnica NTP 011.010:2020/CT 1:2023.

Los materiales utilizados en el interior del envase deben ser de primer uso, estar limpios y ser de calidad tal que eviten cualquier daño externo o interno al producto. Se permite el uso de materiales, especialmente papel o sellos, que lleven especificaciones comerciales, siempre y cuando estén impresos o etiquetados con tinta o pegamento no tóxico, según indica el numeral 7.2 de la NTP 011.010:2020, y su Corrigenda Técnica NTP 011.010:2020/CT 1:2023.

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



Los envases deben satisfacer las características de calidad, higiene, ventilación y resistencia necesarias para asegurar la manipulación, el transporte y la conservación apropiados de los mangos. Los envases deben estar exentos de cualquier materia y olor extraños, según indica el numeral 7.2.1 de la NTP 011.010:2020, y su Corrigenda Técnica NTP 011.010:2020/CT 1:2023.

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

2.3 Embalaje

Se podrá usar embalaje cuando se requiera agrupar varias unidades de alimentos envasados. El diseño y materiales de embalaje deben ser inocuos y aptos para uso alimentario, ofrecer una protección adecuada de los productos para reducir al mínimo la contaminación, evitar daños y permitir un etiquetado correcto, según lo indicado en el numeral 13.2.9 de la norma Codex CXC 1-1969 (2022) PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS.

Precisión 3: Si la entidad requiere que el producto sea embalado, deberá indicar en las bases las unidades de envases por embalaje requeridas. Además, podrá indicar las características del embalaje, tales como: material y tipo de cerrado, siempre que se haya verificado que estas características aseguren la pluralidad de postores.

2.4 Rotulado

Refiérase al numeral 2.5 de la presente Ficha Técnica.

Precisión 4: Ninguna.

2.5 Etiquetado

La etiqueta de los envases del alimento debe cumplir con lo indicado en el artículo 27 del Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG y sus modificatorias, además de las disposiciones establecidas en el numeral 8 de la NTP 011.010:2020, y su Corrigenda Técnica NTP 011.010:2020/CT 1:2023. Debe indicar lo siguiente en idioma español:

- nombre del alimento, incluyendo la variedad;
- categoría;
- calibre;
- número de unidades (facultativo);
- contenido neto;
- país de origen o lugar de procedencia;
- nombre y dirección del titular de la autorización sanitaria;
- nombre y dirección del importador, de corresponder;
- Autorización Sanitaria de Establecimiento de Procesamiento Primario de Alimentos Agropecuarios;
- identificación del lote;
- fecha de vencimiento o consumir preferentemente antes de;
- instrucciones para el uso y conservación.

Precisión 5: La entidad deberá indicar en las bases otra información que considere deba estar etiquetada. La información adicional que se solicite no puede modificar las características del bien descritas en el numeral 2.1 de la presente Ficha Técnica.

2.6 Inserto

No aplica.

Precisión 6: No aplica.



**FICHA TÉCNICA
APROBADA**

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN COMÚN

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

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN COMÚN

2.1 Del bien

El alimento 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).

El alimento debe presentar las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA							
CALIDAD									
Requisitos generales	Los frutos contenidos en un mismo envase deben ser de la misma variedad y en ese sentido uniformes en tamaño, forma y color. Las manzanas deben estar: <ul style="list-style-type: none"> – Enteras, sanas, quedando excluidos los productos que presenten podredumbre u otras alteraciones que los hagan impropios para el consumo. – Limpias, es decir, prácticamente exentas de materias extrañas visibles. – Prácticamente exentas de plagas, magulladuras profundas y pudrición. – Prácticamente exentas de daños causados por plagas. – Exentas de un grado anormal de humedad exterior. – Exentas de olores y sabores extraños. 	NTP 011.002:2014 (revisada el 2019) FRUTAS FRESCAS. Manzana. Requisitos. 4ª Edición							
	El índice de madurez de la manzana está determinado básicamente por las características siguientes: <table border="1"> <thead> <tr> <th>Características</th><th>Mínima</th><th>Máxima</th></tr> </thead> <tbody> <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> </tbody> </table>		Características	Mínima	Máxima	Firmeza de la pulpa (Variedad Delicious de Viscas)	7,7 kgf	11,8 kgf	Sólidos solubles
Características	Mínima	Máxima							
Firmeza de la pulpa (Variedad Delicious de Viscas)	7,7 kgf	11,8 kgf							
Sólidos solubles	11 °Brix	17 °Brix							



CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
Coloración	Las manzanas Delicious de Viscas pueden encontrarse entre los colores detallados a continuación:	
	Color Munsell	
	Color	
	5R / 5 / 10	
	5R / 4 / 10	
	2,5R / 5 / 10	
	2,5R / 4 / 10	
	2,5R / 6 / 10	
Calibre	El calibre se determina por el diámetro máximo de la sección ecuatorial, se tienen los siguientes calibres:	
	Clasificación	
	Calibre (mm)	
Categoría de calidad	Calibre A: Extra	NTP 011.002:2014 (revisada el 2019) FRUTAS FRESCAS. Manzana. Requisitos. 4ª Edición
	Las manzanas de esta categoría deben ser de calidad superior, deben presentar las características de forma, desarrollo y color que sean propias de la variedad a la que pertenezcan y deben conservar su pedúnculo intacto.	
	La pulpa no debe haber sufrido ningún deterioro.	
Categoría de calidad	Además, no pueden presentar defectos, salvo ligerísimas alteraciones superficiales de la epidermis que no afecten al aspecto general del producto ni a su calidad, conservación y presentación en el envase.	
	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 cm² de superficie, ya sea en forma individual o sumados.	



CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
Tolerancias de Defectos Menores Los defectos se expresan en porcentaje de unidades defectuosas.		NTP 011.002:2014 (revisada el 2019) FRUTAS FRESCAS. Manzana. Requisitos. 4ª Edición
Herida seca	Máximo 5 %	
Mancha	Máximo 5 %	
Russet	Máximo 5 %	
Acorchamiento	Máximo 5 %	
Deformación	Máximo 5 %	
Subtotal acumulado defectos menores	Máximo 5 %	
Tolerancias de Defectos Mayores Los defectos se expresan en porcentaje de unidades defectuosas.		
Herida húmeda	Máximo 5 %	
Escaldado	Máximo 1 %	
Daño por el sol	Máximo 5 %	
Magulladura	Máximo 5 %	
Bitter Pit	Máximo 1 %	
Corazón acuoso *	Máximo 5 % * 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 5 % La suma de los subtotales acumulados no debe superar al total acumulado.	
INOCUIDAD	Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, autoridad nacional competente ¹ .	Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias.

Precisión 1: Ninguna.

2.2 Envase

El envase del alimento debe ser de primer uso y garantizar la protección del producto durante el

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



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

2.3 Embalaje

Se podrá usar embalaje cuando se requiera agrupar varias unidades de alimentos envasados. El diseño y materiales de embalaje deben ser inocuos y aptos para uso alimentario, ofrecer una protección adecuada de los productos para reducir al mínimo la contaminación, evitar daños y permitir un etiquetado correcto, según lo indicado en el numeral 13.2.9 de la norma Codex CXC 1-1969 (2022) PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS.

Precisión 3: Si la entidad requiere que el producto sea embalado, deberá indicar en las bases las unidades de envases por embalaje requeridas. Además, podrá indicar las características del embalaje, tales como: material y tipo de cerrado, siempre que se haya verificado que estas características aseguren la pluralidad de postores.

2.4 Rotulado

Refiérase al numeral 2.5 de la presente Ficha Técnica.

Precisión 4: Ninguna.

2.5 Etiquetado

La etiqueta de los envases del alimento debe cumplir con lo indicado en el artículo 27 del Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG y sus modificatorias, además de las disposiciones establecidas en el numeral 8.1 de la NTP 011.002:2014 (revisada el 2019). Debe indicar lo siguiente en idioma español:

- nombre del alimento;
- grado de calidad;
- tamaño, en milímetros;
- contenido neto;
- país de origen o lugar de procedencia;
- nombre y dirección del titular de la autorización sanitaria;
- nombre y dirección del importador, de corresponder;
- Autorización Sanitaria de Establecimiento de Procesamiento Primario de Alimentos Agropecuarios;
- identificación del lote;
- fecha de vencimiento o consumir preferentemente antes de;
- instrucciones para el uso y conservación.

Precisión 5: La entidad deberá indicar en las bases otra información que considere deba estar etiquetada. La información adicional que se solicite no puede modificar las características del bien descritas en el numeral 2.1 de la presente Ficha Técnica.

2.6 Inserto

No aplica.

Precisión 6: No aplica.



**FICHA TÉCNICA
APROBADA**

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN COMÚN

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

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN COMÚN

2.1 Del bien

El alimento debe presentar las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
Requisitos mínimos	<ul style="list-style-type: none"> – Estar enteras. – Presentar una apariencia fresca. – Ser de consistencia firme. – Estar sanas, y exentas de podredumbre o deterioro que hagan que no sean aptas para el consumo. – Estar limpias y exentas de cualquier materia extraña visible. – Estar prácticamente exentas de plagas y daños causados por ellas, que afecten al aspecto general del producto. – Estar exentas de humedad externa anormal, salvo la condensación consiguiente a su remoción de una cámara frigorífica. – Estar exentas de cualesquiera olores y/o sabores extraños. – Estar dotadas de un tallo/pedúnculo que debe llegar hasta el primer nudo. – Exentas de hundimientos. – Exentas de grietas. 	NTP-CODEX CXS 316:2019 NORMA PARA LAS FRUTAS DE LA PASIÓN. 1ª Edición
Grado de madurez	Coloración externa característica	
Categoría	<p>Las frutas deben ser de buena calidad y características 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"> – Defectos leves de forma. 	



CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN		REFERENCIA
CALIDAD			
Categoría	<ul style="list-style-type: none"> Defectos leves de la corteza como cicatrices. Estos defectos no deben superar el 10 % de la superficie total del fruto, y Defectos leves de coloración. <p>En ningún caso los defectos deben afectar a la pulpa del fruto.</p> <p>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.</p>		NTP-CODEX CXS 316:2019 NORMA PARA LAS FRUTAS DE LA PASIÓN. 1ª Edición
Calibre (se determina por el peso del fruto)	Código de calibre	Rango de peso (g)	
	A	>139	
	B	>128 - 139	
	C	>122 - 128	
	D	>106 - 122	
	E	>83 - 106	
	F	≥74 - 83	
Tolerancias de calibre	El 10 %, en número o en peso, del calibre inmediatamente inferior y/o superior al indicado en el envase.		
Homogeneidad	El contenido de cada envase debe ser homogéneo y estar constituido únicamente por maracuyá del mismo origen, variedad, calidad, color y calibre. La parte visible del contenido del envase debe ser representativa de todo el contenido.		
INOCUIDAD	Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, autoridad nacional competente ¹ .		Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias.

Precisión 1: La entidad deberá precisar en las bases el calibre de las maracuyás que desea adquirir, de acuerdo a lo establecido en la presente Ficha Técnica; por ejemplo: Maracuyá categoría I – calibre por peso D.

2.2 Envase

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

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



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

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

2.3 Embalaje

Se podrá usar embalaje cuando se requiera agrupar varias unidades de alimentos envasados. El diseño y materiales de embalaje deben ser inocuos y aptos para uso alimentario, ofrecer una protección adecuada de los productos para reducir al mínimo la contaminación, evitar daños y permitir un etiquetado correcto, según lo indicado en el numeral 13.2.9 de la norma Codex CXC 1-1969 (2022) PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS.

Precisión 3: Si la entidad requiere que el producto sea embalado, deberá indicar en las bases las unidades de envases por embalaje requeridas. Además, podrá indicar las características del embalaje, tales como: material y tipo de cerrado, siempre que se haya verificado que estas características aseguren la pluralidad de postores.

2.4 Rotulado

Refiérase al numeral 2.5 de la presente Ficha Técnica.

Precisión 4: Ninguna.

2.5 Etiquetado

La etiqueta de los envases del alimento debe cumplir con lo indicado en el artículo 27 del Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG y sus modificatorias, además de las disposiciones establecidas en el numeral 6 de la NTP-CODEX CXS 316:2019. Debe indicar lo siguiente en idioma español:

- nombre del alimento;
- categoría de calidad;
- calibre (código de calibre por peso);
- contenido neto;
- país de origen o lugar de procedencia;
- nombre y dirección del titular de la autorización sanitaria;
- nombre y dirección del importador, de corresponder;
- Autorización Sanitaria de Establecimiento de Procesamiento Primario de Alimentos Agropecuarios;
- identificación del lote;
- fecha de vencimiento o consumir preferentemente antes de;
- instrucciones para el uso y conservación.

Precisión 5: La entidad deberá indicar en las bases otra información que considere deba estar etiquetada. La información adicional que se solicite no puede modificar las características del bien descritas en el numeral 2.1 de la presente Ficha Técnica.

2.6 Inserto

No aplica.

Precisión 6: No aplica.



**FICHA TÉCNICA
APROBADA**

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN COMÚN

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

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN COMÚN

2.1 Del bien

El alimento debe haber sido cuidadosamente recolectado 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 4.1.4 de la NTP 011.023:2024.

El alimento debe presentar las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
Apariencia	<ul style="list-style-type: none"> – Enteras. – Sanas, se excluyen los productos atacados por la podredumbre, u otras alteraciones que los hagan impropias para el consumo. – Prácticamente exentas de magulladuras y/o amplias cicatrizaciones por cortes en la cáscara. – Prácticamente exentas de plagas. – Exentas de daños causados por plagas y enfermedades que afecten la pulpa. – Exentas de daños considerables y/o alteraciones externas causadas por ataque de plagas. – Prácticamente exentas de daños causados por quemaduras de sol, heladas y/o bajas temperaturas. – Limpias, prácticamente exentas de materias extrañas visibles. – Exentas de humedad externa anormal, salvo la condensación consiguiente a su remoción de una cámara frigorífica. – Exentas de olores y/o sabores extraños. – Exentas de toda señal de desecación o deshidratación. 	NTP 011.023:2024 CÍTRICOS. Cítricos dulces. Requisitos. 3ª Edición
Tolerancia respecto a la apariencia	<p>Se admite una tolerancia del 5 %, en número o en peso, de cítricos que no cumpla con los requisitos de esta categoría pero que se ajusten a los de la categoría I. Dentro de esta tolerancia, el total de productos que cumplan los requisitos de calidad de la categoría II no podrán sobrepasar un 1 %.</p> <p>Se admite hasta 1 % de fruta con pudrición.</p>	



CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
Coloración	Muy bien coloreada, que tiene el color típico de la variedad. No está permitido el uso de sustancias químicas colorantes aplicadas sobre la superficie de la fruta.	NTP 011.023:2024 CÍTRICOS. Cítricos dulces. Requisitos. 3ª Edición
Contenido de jugo (con relación al peso total del fruto)	Mínimo 33 %	
Tolerancia respecto a granulación	Se aceptará hasta un 2 % de fruta granulada. Se considera fruta granulada cuando, al hacer el corte en el diámetro ecuatorial, se observa esta condición (granulación) en un área cuyo diámetro es mayor al 40 % del diámetro ecuatorial de la fruta.	
<u>Madurez</u>		
°Brix	Mínimo 8,0 °Brix	
Acidez	Mínimo 0,5 % Máximo 1,7 %	
Índice de madurez (°Brix/Acidez)	Mínimo 6,5	
Tolerancia respecto al grado de madurez	No más del 5 % debe estar fuera del requerimiento mínimo.	
Categoría	Las frutas de esta categoría deben ser de calidad superior y de consistencia firme. Su forma, aspecto exterior, desarrollo y coloración (muy bien coloreada) deben ser característicos de la variedad a la que pertenezcan. Solo podrán permitirse defectos muy leves en su superficie, siempre y cuando estos no afecten al aspecto general del producto, su calidad, estado de conservación y presentación en el envase.	
Tolerancias de Defectos	Defectos muy leves	
– Ácaros	-	
– Botrytis y Thrips	-	
– Fumagina	-	
– Queresas	-	
– Cicatrices, rozaduras (rameado, russet) y manchas	Suaves, le restan a la apariencia no más que una decoloración permitida en la categoría.	
– Oleocelosis	-	
– Quemadura de sol	-	
– Bufado	-	
– Creasing	-	



CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN			REFERENCIA
Tamaño Calibres según el diámetro (ecuatorial)	Calibre	Diámetro en mm		
		Mínimo	Máximo	
	Cal 11	58	61	
	Cal 10	60	63	
	Cal 9	62	65	
	Cal 8	64	68	
	Cal 7	67	71	
	Cal 6	70	74	
	Cal 5	73	78	
	Cal 4	77	82	
	Cal 3	81	86	
	Cal 2	84	90	
	Cal 1	87	A más	
Tolerancia respecto al tamaño	Se admitirá para la categoría, y para cualquier modo de presentación, un 10 % en número o en peso de cítricos que se ajusten al calibre inmediatamente inferior o superior al mencionado en el envase o en los documentos de transporte.			NTP 011.023:2024 CÍTRICOS. Cítricos dulces. Requisitos. 3ª Edición
Homogeneidad y presentación	<p>El contenido de cada envase debe ser homogéneo y estar constituido únicamente por cítricos del mismo origen, variedad, categoría, calibre y que presenten un mismo grado de madurez. La parte visible del contenido del envase o del lote debe ser representativa del conjunto. Además, para la categoría extra se exige la homogeneidad de coloración.</p> <p>Los cítricos deben presentarse alineados en capas regulares de acuerdo con las escalas de calibrado, tanto en envase cerrado como en abierto. Cuando la fruta se clasifique y envase según el diámetro de los frutos, debe ser necesario que la diferencia máxima de diámetro entre ellos corresponda a tres calibres sucesivos de la escala de calibrado.</p>			
INOCUIDAD	Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, autoridad nacional competente ¹ .			Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias.

Precisión 1: La entidad deberá precisar en las bases el calibre de la naranja Valencia categoría extra requerida, de acuerdo a lo establecido en la presente Ficha Técnica; por ejemplo: Naranja Valencia categoría extra, calibre Cal 5.

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

2.2 Envase

El alimento debe envasarse 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 8.3 de la NTP 011.023:2024.

Los materiales y/o papeles utilizados en el interior del envase deben ser nuevos, 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 de grado alimentario. Cuando los frutos se presenten envueltos en papel, éste debe ser nuevo, inodoro y debe estar seco. Los envases deben estar exentos de materias extrañas, según indica el numeral 8.3 de la NTP 011.023:2024.

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

2.3 Embalaje

Se podrá usar embalaje cuando se requiera agrupar varias unidades de alimentos envasados. El diseño y materiales de embalaje deben ser inocuos y aptos para uso alimentario, ofrecer una protección adecuada de los productos para reducir al mínimo la contaminación, evitar daños y permitir un etiquetado correcto, según lo indicado en el numeral 13.2.9 de la norma Codex CXC 1-1969 (2022) PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS.

Precisión 3: Si la entidad requiere que el producto sea embalado, deberá indicar en las bases las unidades de envases por embalaje requeridas. Además, podrá indicar las características del embalaje, tales como: material y tipo de cerrado, siempre que se haya verificado que estas características aseguren la pluralidad de postores.

2.4 Rotulado

Refiérase al numeral 2.5 de la presente Ficha Técnica.

Precisión 4: Ninguna.

2.5 Etiquetado

La etiqueta de los envases del alimento debe cumplir con lo indicado en el artículo 27 del Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG y sus modificatorias, además de las disposiciones establecidas en el numeral 9 de la NTP 011.023:2024. Debe indicar lo siguiente en idioma español:

- nombre del alimento (especie) y la variedad;
- características comerciales (categoría, calibre y tratamiento poscosecha);
- contenido neto;
- país de origen o lugar de procedencia;
- nombre y dirección del titular de la autorización sanitaria;
- nombre y dirección del importador, de corresponder;
- Autorización Sanitaria de Establecimiento de Procesamiento Primario de Alimentos Agropecuarios;
- identificación del lote;
- fecha de vencimiento o consumir preferentemente antes de;
- instrucciones para el uso y conservación.

Precisión 5: La entidad deberá indicar en las bases otra información que considere deba estar etiquetada. La información adicional que se solicite no puede modificar las características del bien descritas en el numeral 2.1 de la presente Ficha Técnica.

2.6 Inserto

No aplica.

Precisión 6: No aplica.



**FICHA TÉCNICA
APROBADA**

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN COMÚN

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

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN COMÚN

2.1 Del bien

El alimento debe haber sido cuidadosamente recolectado 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 4.1.4 de la NTP 011.023:2024.

El alimento debe presentar las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
Apariencia	<ul style="list-style-type: none"> – Enteras. – Sanas, se excluyen los productos atacados por la podredumbre, u otras alteraciones que los hagan impropias para el consumo. – Prácticamente exentas de magulladuras y/o amplias cicatrizaciones por cortes en la cáscara. – Prácticamente exentas de plagas. – Exentas de daños causados por plagas y enfermedades que afecten la pulpa. – Exentas de daños considerables y/o alteraciones externas causadas por ataque de plagas. – Prácticamente exentas de daños causados por quemaduras de sol, heladas y/o bajas temperaturas. – Limpias, prácticamente exentas de materias extrañas visibles. – Exentas de humedad externa anormal, salvo la condensación consiguiente a su remoción de una cámara frigorífica. – Exentas de olores y/o sabores extraños. – Exentas de toda señal de desecación o deshidratación. 	NTP 011.023:2024 CÍTRICOS. Cítricos dulces. Requisitos. 3ª Edición
Tolerancia respecto a la apariencia	<p>Se admite una tolerancia del 5 %, en número o en peso, de cítricos que no cumpla con los requisitos de esta categoría pero que se ajusten a los de la categoría I. Dentro de esta tolerancia, el total de productos que cumplan los requisitos de calidad de la categoría II no podrán sobrepasar un 1 %.</p> <p>Se admite hasta 1 % de fruta con pudrición.</p>	



CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
Coloración	Muy bien coloreadas, es decir que deben tener el color típico de la variedad. No está permitido el uso de sustancias químicas colorantes aplicadas sobre la superficie de la fruta.	NTP 011.023:2014 CÍTRICOS Mandarinas, tangelos, naranjas y toronjas. Requisitos. 2ª Edición
Contenido de jugo (con relación al peso total del fruto)	Mínimo 33 %	
Tolerancia respecto a granulación	Se aceptará hasta un 2 % de fruta granulada. Se considera fruta granulada cuando, al hacer el corte en el diámetro ecuatorial, se observa esta condición (granulación) en un área cuyo diámetro es mayor al 40 % del diámetro ecuatorial de la fruta.	
<u>Madurez</u>		
°Brix	Mínimo 8,0 °Brix	
Acidez	Mínimo 0,5 % Máximo 1,7 %	
Índice de madurez (°Brix/Acidez)	Mínimo 6,5	
Tolerancia respecto al grado de madurez	No más del 5 % debe estar fuera del requerimiento mínimo.	
Categoría	Las frutas de esta categoría deben ser de calidad superior y de consistencia firme. Su forma, aspecto exterior, desarrollo y coloración (muy bien coloreada) deben ser característicos de la variedad a la que pertenezcan. Solo podrán permitirse defectos muy leves en su superficie, siempre y cuando estos no afecten al aspecto general del producto, su calidad, estado de conservación y presentación en el envase.	
Tolerancias de defectos / daños	Defectos muy leves	
– Ácaros	-	
– Botritys y Thrips	-	
– Fumagina	-	
– Queresas	-	
– Cicatrices, rozaduras (rameado, russet) y manchas	Suaves, le restan a la apariencia no más que una decoloración permitida en la categoría.	
– Oleocelosis	-	
– Quemadura de sol	-	
– Bufado	-	
– Creasing	-	



CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN			REFERENCIA
Tamaño Calibres según el diámetro (ecuatorial)	Calibre	Diámetro en mm		
		Mínimo	Máximo	
	Cal 11	58	61	
	Cal 10	60	63	
	Cal 9	62	65	
	Cal 8	64	68	
	Cal 7	67	71	
	Cal 6	70	74	
	Cal 5	73	78	
	Cal 4	77	82	
	Cal 3	81	86	
	Cal 2	84	90	
	Cal 1	87	A más	
Tolerancia respecto al tamaño	Se admitirá para la categoría, y para cualquier modo de presentación, un 10 % en número o en peso de cítricos que se ajusten al calibre inmediatamente inferior o superior al mencionado en el envase o en los documentos de transporte.			NTP 011.023:2024 CÍTRICOS. Cítricos dulces. Requisitos. 3ª Edición
Homogeneidad y presentación	El contenido de cada envase debe ser homogéneo y estar constituido únicamente por cítricos del mismo origen, variedad, categoría, calibre y que presenten un mismo grado de madurez. La parte visible del contenido del envase o del lote debe ser representativa del conjunto. Además, para la categoría extra se exige la homogeneidad de coloración. Los cítricos deben presentarse alineados en capas regulares de acuerdo con las escalas de calibrado, tanto en envase cerrado como en abierto. Cuando la fruta se clasifique y envase según el diámetro de los frutos, debe ser necesario que la diferencia máxima de diámetro entre ellos corresponda a tres calibres sucesivos de la escala de calibrado.			
INOCUIDAD	Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, autoridad nacional competente ¹ .			Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias.

Precisión 1: La entidad deberá precisar en las bases el calibre de la naranja Washington Navel categoría extra requerida, de acuerdo a lo establecido en la presente Ficha Técnica; por ejemplo: Naranja Washington Navel categoría extra, calibre Cal 5.

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



2.2 Envase

El alimento debe envasarse 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 8.3 de la NTP 011.023:2024.

Los materiales y/o papeles utilizados en el interior del envase deben ser nuevos, 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 de grado alimentario. Cuando los frutos se presenten envueltos en papel, éste debe ser nuevo, inodoro y debe estar seco. Los envases deben estar exentos de materias extrañas, según indica el numeral 8.3 de la NTP 011.023:2024.

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

2.3 Embalaje

Se podrá usar embalaje cuando se requiera agrupar varias unidades de alimentos envasados. El diseño y materiales de embalaje deben ser inocuos y aptos para uso alimentario, ofrecer una protección adecuada de los productos para reducir al mínimo la contaminación, evitar daños y permitir un etiquetado correcto, según lo indicado en el numeral 13.2.9 de la norma Codex CXC 1-1969 (2022) PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS.

Precisión 3: Si la entidad requiere que el producto sea embalado, deberá indicar en las bases las unidades de envases por embalaje requeridas. Además, podrá indicar las características del embalaje, tales como: material y tipo de cerrado, siempre que se haya verificado que estas características aseguren la pluralidad de postores.

2.4 Rotulado

Refiérase al numeral 2.5 de la presente Ficha Técnica.

Precisión 4: Ninguna.

2.5 Etiquetado

La etiqueta de los envases del alimento debe cumplir con lo indicado en el artículo 27 del Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG y sus modificatorias, además de las disposiciones establecidas en el numeral 9 de la NTP 011.023:2024. Debe indicar lo siguiente en idioma español:

- nombre del alimento (especie) y la variedad;
- características comerciales (categoría, calibre y tratamiento poscosecha);
- contenido neto;
- país de origen o lugar de procedencia;
- nombre y dirección del titular de la autorización sanitaria;
- nombre y dirección del importador, de corresponder;
- Autorización Sanitaria de Establecimiento de Procesamiento Primario de Alimentos Agropecuarios;
- identificación del lote;
- fecha de vencimiento o consumir preferentemente antes de;
- instrucciones para el uso y conservación.

Precisión 5: La entidad deberá indicar en las bases otra información que considere deba estar etiquetada. La información adicional que se solicite no puede modificar las características del bien descritas en el numeral 2.1 de la presente Ficha Técnica.

2.6 Inserto

No aplica.

Precisión 6: No aplica.



**FICHA TÉCNICA
APROBADA**

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN COMÚN

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

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN COMÚN

2.1 Del bien

El alimento 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.

El alimento debe presentar las siguientes características:

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



CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
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.	NTP 011.018:2019 PALTA. Requisitos. 6ª Edición
Categoría	Las paltas de esta categoría deben ser de calidad superior. Deben ser de aspecto característico de la variedad. No deben tener defectos, salvo defectos superficiales muy leves siempre y cuando no afecten el aspecto general del producto, su calidad, estado de conservación presentación en el envase. Debe presentar pedúnculo y estar intacto.	
Tolerancias de calidad por su aspecto externo	El 5 % en número o peso, de las paltas que no satisfagan los requisitos de esta categoría, pero satisfagan los de la Categoría I, o excepcionalmente, que no superen las tolerancias establecidas para esta última.	
Tolerancias sobre daños y defectos menores Los valores se expresan en porcentaje de unidades defectuosas en número		
Manchas	Máximo 5 %	
Decoloración	Máximo 5 %	
Rameado, rozadura o raspado	Máximo 5 %	
Daños por insectos (que no involucre la condición del fruto, afectándolo sólo superficialmente en la piel)	Máximo 5 %	
Desórdenes fisiológicos (su causa no se debe a daños mecánicos o fitopatógenos)	Máximo 1 %	
Cambio de color	Máximo 5 %	
Herida cicatrizada	0 %	
Contaminantes menores: fumagina, cal, pintura blanca	Máximo 5 %	
Subtotal de defectos menores	Máximo 5 %	
Tolerancias sobre daños y defectos mayores Los valores se expresan en porcentaje de unidades defectuosas en número		
Ausencia de pedúnculo (se considera defecto grave cuando afecta la piel en forma de herida)	0 %	
Magulladura o golpe	0 %	
Daños por heladas	0 %	



CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN		REFERENCIA
CALIDAD			
Quemadura de sol	0 %		NTP 011.018:2019 PALTA. Requisitos. 6ª Edición
Pudrición	0 %		
Herida abierta	0 %		
Contaminantes mayores: excretas de aves	0 %		
Subtotal de defectos mayores	0 %		
Total de defectos acumulados	Máximo 5 %		
Calibre (tamaño)	Código por calibre	Peso (en gramos)	CXS 197-1995 (2013) NORMA PARA EL AGUACATE
	2	>1220	
	4	781 - 1220	
	6	576 - 780	
	8	456 - 576	
	10	364 - 462	
	12	300 - 371	
	14	258 - 313	
	16	227 - 274	
	18	203 - 243	
	20	184 - 217	
	22	165 - 196	
	24	151 - 175	
	26	144 - 157	
	28	134 - 147	
	30	123 - 137	
Tolerancias de calibre	El 10 % en peso de las paltas que correspondan al calibre inmediatamente superior o inferior al indicado en el envase.		
INOCUIDAD	Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, autoridad nacional competente ¹ .		Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias.

Precisión 1: La entidad deberá precisar en las bases el calibre de la palta fuerte categoría extra requerida, de acuerdo a lo establecido en la presente Ficha Técnica; por ejemplo: Palta fuerte categoría extra calibre 18.

2.2 Envase

El alimento debe ser envasado tomando en consideración lo establecido en la norma Codex

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



CXC 44-1995 (2004) CÓDIGO DE PRÁCTICAS PARA EL ENVASADO Y TRANSPORTE DE FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS, de tal manera que quede debidamente protegido.

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

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

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

2.3 Embalaje

Se podrá usar embalaje cuando se requiera agrupar varias unidades de alimentos envasados. El diseño y materiales de embalaje deben ser inocuos y aptos para uso alimentario, ofrecer una protección adecuada de los productos para reducir al mínimo la contaminación, evitar daños y permitir un etiquetado correcto, según lo indicado en el numeral 13.2.9 de la norma Codex CXC 1-1969 (2022) PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS.

Precisión 3: Si la entidad requiere que el producto sea embalado, deberá indicar en las bases las unidades de envases por embalaje requeridas. Además, podrá indicar las características del embalaje, tales como: material y tipo de cerrado, siempre que se haya verificado que estas características aseguren la pluralidad de postores.

2.4 Rotulado

Refiérase al numeral 2.5 de la presente Ficha Técnica.

Precisión 4: Ninguna.

2.5 Etiquetado

La etiqueta de los envases del alimento debe cumplir con lo indicado en el artículo 27 del Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG y sus modificatorias, además de las disposiciones establecidas en el numeral 9 de la NTP 011.018:2019. Debe indicar lo siguiente en idioma español:

- el nombre del alimento;
- la categoría de calidad del producto;
- contenido neto;
- país de origen o lugar de procedencia;
- nombre y dirección del titular de la autorización sanitaria;
- nombre y dirección del importador, de corresponder;
- Autorización Sanitaria de Establecimiento de Procesamiento Primario de Alimentos Agropecuarios;
- identificación del lote;
- fecha de vencimiento o consumir preferentemente antes de;
- instrucciones para el uso y conservación.

Precisión 5: La entidad deberá indicar en las bases otra información que considere deba estar etiquetada. La información adicional que se solicite no puede modificar las características del bien descritas en el numeral 2.1 de la presente Ficha Técnica.

2.6 Inserto

No aplica.

Precisión 6: No aplica.



**FICHA TÉCNICA
APROBADA**

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN COMÚN

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

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN COMÚN

2.1 Del bien

El alimento debe 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 alimento 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).

El alimento debe presentar las siguientes características:

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



CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
Tolerancia de Calidad	El 5 %, en número o en peso, de las papayas que no satisfagan los requisitos de esta categoría pero satisfagan los de la Categoría I o, excepcionalmente, que no superen las tolerancias establecidas para esta última.	CXS 183-1993 (2011) NORMA PARA LA PAPAYA
Calibre	Calibre	
	Peso (g)	
	A	
	B	
	C	
	D	
	E	
	F	
	G	
	H	
	I	
	J	
Tolerancias de Calibre	La tolerancia en el calibre será el 10 %, en número o en peso, de las papayas que correspondan al calibre inmediatamente superior y/o inferior al indicado en el envase, con un peso mínimo de 190 g para las papayas envasadas en la categoría del calibre más pequeño.	
INOCUIDAD	Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, autoridad nacional competente ¹ .	Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias.

Precisión 1: La entidad deberá precisar en las bases el calibre de la papaya categoría extra requerido, de acuerdo a lo establecido en la presente Ficha Técnica; por ejemplo: Papaya categoría extra, calibre G.

2.2 Envase

El alimento debe ser acondicionado tomando en consideración lo establecido en las normas Codex CXC 1-1969 (2022) PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS, CXC 53-2003 (2017) CÓDIGO DE PRÁCTICAS DE HIGIENE PARA LAS FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS y CXC 44-1995 (2004) CÓDIGO DE PRÁCTICAS PARA EL ENVASADO Y TRANSPORTE DE FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS, de tal manera que el producto quede debidamente protegido.

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

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



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

2.3 Embalaje

Se podrá usar embalaje cuando se requiera agrupar varias unidades de alimentos envasados. El diseño y materiales de embalaje deben ser inocuos y aptos para uso alimentario, ofrecer una protección adecuada de los productos para reducir al mínimo la contaminación, evitar daños y permitir un etiquetado correcto, según lo indicado en el numeral 13.2.9 de la norma Codex CXC 1-1969 (2022) PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS.

Precisión 3: Si la entidad requiere que el producto sea embalado, deberá indicar en las bases las unidades de envases por embalaje requeridas. Además, podrá indicar las características del embalaje, tales como: material y tipo de cerrado, siempre que se haya verificado que estas características aseguren la pluralidad de postores.

2.4 Rotulado

Refiérase al numeral 2.5 de la presente Ficha Técnica.

Precisión 4: Ninguna.

2.5 Etiquetado

La etiqueta de los envases del alimento debe cumplir con lo indicado en el artículo 27 del Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG y sus modificatorias, además de las disposiciones establecidas en el numeral 6 de la norma Codex CXS 183-1993 (2011). Debe indicar lo siguiente en idioma español:

- nombre del alimento;
- categoría de calidad del producto;
- contenido neto;
- país de origen o lugar de procedencia;
- nombre y dirección del titular de la autorización sanitaria;
- nombre y dirección del importador, de corresponder;
- Autorización Sanitaria de Establecimiento de Procesamiento Primario de Alimentos Agropecuarios;
- identificación del lote;
- fecha de vencimiento o consumir preferentemente antes de;
- instrucciones para el uso y conservación.

Precisión 5: La entidad deberá indicar en las bases otra información que considere deba estar etiquetada. La información adicional que se solicite no puede modificar las características del bien descritas en el numeral 2.1 de la presente Ficha Técnica.

2.6 Inserto

No aplica.

Precisión 6: No aplica.



**FICHA TÉCNICA
APROBADA**

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN COMÚN

Denominación del bien : PERA CATEGORÍA PRIMERA
Denominación técnica : PERA CATEGORÍA PRIMERA
Unidad de medida : KILOGRAMO
Descripción general : La pera es el fruto de las variedades obtenidas de la especie *Pyrus communis* L. o los híbridos de esta especie con otras especies, en estado fresco. Deben ser lisas, lustrosas, sabor acidulo, algo azucarado. El pedúnculo situado en la extremidad superior del fruto, debe estar intacto y firme, y cortado a ras del fruto con grado de maduración adecuado.

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN COMÚN

2.1 Del bien

El alimento debe ser del mismo cultivar, debe presentarse fresco y limpio con un grado de madurez tal que le permita soportar su manipuleo, transporte y conservación, sin por ello afectar su calidad, sabor y aroma típico, según lo que indica el numeral 5.1.1 de la NTP 011.004:2014 (revisada el 2019).

El alimento debe presentar las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
<u>Requisitos mínimos</u>		
Forma	Típica del cultivar	NTP 011.004:2014 (revisada el 2019) FRUTAS FRESCAS. Peras. Requisitos. 2ª Edición
Pulpa	Suculenta y carnososa, no debe ser cremosa	
Color	Típico del cultivar	
Alteraciones y Sustancias extrañas	<ul style="list-style-type: none"> Libres de humedad externa Exentas de olores y sabores extraños Exentas de síntomas de deshidratación 	
Sanidad	Producto sano, sin alteraciones, exentas de daños causados por plagas.	
Grado de calidad	<ul style="list-style-type: none"> Las peras categoría primera deben ser de buena calidad y presentarán las características de forma, desarrollo y color que sean propias de la variedad a la que pertenezcan. La pulpa no debe haber sufrido deterioro. No obstante, siempre que no se vean afectados su aspecto general ni su calidad, conservación y presentación en el envase, algunos frutos podrán presentar defectos leves tales como una ligera malformación, un ligero defecto de desarrollo, un ligero defecto de coloración, ligeros defectos de la epidermis. Las peras no deben ser pétreas. 	



CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
Tolerancia de calidad	Se permite un 10 % en número o en peso de peras que no cumplan los requisitos de esta categoría pero que se ajusten a los de la categoría segunda, según la norma de la referencia. Esta tolerancia no será aplicable a las peras que estén desprovistas de pedúnculo.	NTP 011.004:2014 (revisada el 2019) FRUTAS FRESCAS. Peras. Requisitos. 2ª Edición
Calibre (diámetro de la máxima circunferencia ecuatorial)	Mínimo 55 mm	
Tolerancia de calibre	Máximo, el 10 % en número o en peso de peras que se ajusten al calibre inmediatamente inferior al indicado en el envase.	
Homogeneidad	El contenido de cada envase debe ser homogéneo, incluyendo únicamente peras del mismo origen, variedad, calidad, estado de madurez y calibre, además de la homogeneidad de coloración. La parte visible del contenido del envase, tendrá que ser representativa del conjunto.	
INOCUIDAD	Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, autoridad nacional competente ¹ .	Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias.

Precisión 1: Ninguna.

2.2 Envase

El alimento debe ser envasado tomando en consideración lo establecido en las normas Codex CXC 1-1969 (2022) PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS, CXC 44-1995 (2004) CÓDIGO DE PRÁCTICAS PARA EL ENVASADO Y TRANSPORTE DE FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS y CXC 53-2003 (2017) CÓDIGO DE PRÁCTICAS DE HIGIENE PARA LAS FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS. Además, el alimento debe envasarse de tal manera que el producto quede debidamente protegido, ventilado y bien presentado, según los numerales 7.2, 9.1 y 11.1 de la NTP 011.004:2014 (revisada el 2019).

Las peras deben comercializarse en cajas de madera, cartón corrugado o de otro material adecuado, que reúna las condiciones de higiene, ventilación, resistencia a la humedad, manipulación y transporte, de modo que garantice una adecuada conservación del producto, según se indica en el numeral 9.2 de la NTP 011.004:2014 (revisada el 2019).

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

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



2.3 Embalaje

Se podrá usar embalaje cuando se requiera agrupar varias unidades de alimentos envasados. El diseño y materiales de embalaje deben ser inocuos y aptos para uso alimentario, ofrecer una protección adecuada de los productos para reducir al mínimo la contaminación, evitar daños y permitir un etiquetado correcto, según lo indicado en el numeral 13.2.9 de la norma Codex CXC 1-1969 (2022) PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS.

Precisión 3: Si la entidad requiere que el producto sea embalado, deberá indicar en las bases las unidades de envases por embalaje requeridas. Además, podrá indicar las características del embalaje, tales como: material y tipo de cerrado, siempre que se haya verificado que estas características aseguren la pluralidad de postores.

2.4 Rotulado

Refiérase al numeral 2.5 de la presente Ficha Técnica.

Precisión 4: Ninguna.

2.5 Etiquetado

La etiqueta de los envases del alimento debe cumplir con lo indicado en el artículo 27 del Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG y sus modificatorias, además de las disposiciones establecidas en el numeral 9.3 de la NTP 011.004:2014 (revisada el 2019). Debe indicar lo siguiente en idioma español:

- nombre del alimento;
- categoría de calidad del producto;
- contenido neto;
- país de origen o lugar de procedencia;
- nombre y dirección del titular de la autorización sanitaria;
- nombre y dirección del importador, de corresponder;
- Autorización Sanitaria de Establecimiento de Procesamiento Primario de Alimentos Agropecuarios;
- identificación del lote;
- fecha de vencimiento o consumir preferentemente antes de;
- instrucciones para el uso y conservación.

Precisión 5: La entidad deberá indicar en las bases otra información que considere deba estar etiquetada. La información adicional que se solicite no puede modificar las características del bien descritas en el numeral 2.1 de la presente Ficha Técnica.

2.6 Inserto

No aplica.

Precisión 6: No aplica.



**FICHA TÉCNICA
APROBADA**

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN COMÚN

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

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN COMÚN

2.1 Del bien

El alimento debe presentar las siguientes características:

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



CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
Madurez fisiológica	De conformidad con las características peculiares de la variedad.	NTP-CODEX CXS 205:2019 NORMA PARA EL BANANO (PLÁTANO). 1ª Edición
Calibre	Longitud mínima: 14,0 cm Grosor mínimo: 2,7 cm	
Tolerancia de calibre	El 10 %, en número o en peso, de los plátanos que no satisfagan los requisitos relativos al calibre, pero que entren en la categoría inmediatamente superior o inferior al calibre.	
Categoría	Los plátanos de esta categoría deben ser de buena calidad y característicos de la variedad. Podrán permitirse, sin embargo, los siguientes defectos leves, siempre y cuando no afecten al aspecto general del producto, su calidad, estado de conservación y presentación en el envase: – Defectos leves de forma y color; y – defectos leves de la cáscara debido a rozaduras y otros defectos superficiales que no superen 2 cm ² de la superficie total. En ningún caso los defectos deben afectar a la pulpa del fruto.	
Tolerancias de calidad	El 10 %, en número o en peso, de los plátanos que no satisfagan los requisitos de esta categoría, pero satisfagan los de la categoría II o, excepcionalmente, que no superen las tolerancias establecidas para esta última.	
Homogeneidad	El contenido de cada envase debe ser homogéneo y estar constituido únicamente por plátanos del mismo origen, variedad y calidad. La parte visible del contenido del envase debe ser representativa de todo el contenido.	Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias.
INOCUIDAD	Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, autoridad nacional competente ¹ .	

Precisión 1: La entidad deberá precisar en las bases si desea que los plátanos sean entregados en manos, racimos o gajos, o por unidad (dedos).

2.2 Envase

El alimento debe ser envasado tomando en consideración lo establecido en las normas Codex CXC 1-1969 (2022) PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS, CXC 44-1995 (2004) CÓDIGO DE PRÁCTICAS PARA EL ENVASADO Y TRANSPORTE DE FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS y CXC 53-2003 (2017) CÓDIGO DE PRÁCTICAS DE HIGIENE PARA LAS FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS. Además, deben ser envasados de tal

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



manera que el producto quede debidamente protegido según indica el numeral 5.2 de la NTP-CODEX CXS 205:2019.

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 205:2019.

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

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

2.3 Embalaje

Se podrá usar embalaje cuando se requiera agrupar varias unidades de alimentos envasados. El diseño y materiales de embalaje deben ser inocuos y aptos para uso alimentario, ofrecer una protección adecuada de los productos para reducir al mínimo la contaminación, evitar daños y permitir un etiquetado correcto, según lo indicado en el numeral 13.2.9 de la norma Codex CXC 1-1969 (2022) PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS.

Precisión 3: Si la entidad requiere que el producto sea embalado, deberá indicar en las bases las unidades de envases por embalaje requeridas. Además, podrá indicar las características del embalaje, tales como: material y tipo de cerrado, siempre que se haya verificado que estas características aseguren la pluralidad de postores.

2.4 Rotulado

Refiérase al numeral 2.5 de la presente Ficha Técnica.

Precisión 4: Ninguna.

2.5 Etiquetado

La etiqueta de los envases del alimento debe cumplir con lo indicado en el artículo 27 del Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG y sus modificatorias, además de las disposiciones establecidas en el numeral 6 de la NTP-CODEX CXS 205:2019. Debe indicar lo siguiente en idioma español:

- nombre del alimento;
- nombre de la variedad o tipo comercial (facultativo);
- categoría;
- contenido neto;
- país de origen o lugar de procedencia;
- nombre y dirección del titular de la autorización sanitaria;
- nombre y dirección del importador, de corresponder;
- Autorización Sanitaria de Establecimiento de Procesamiento Primario de Alimentos Agropecuarios;
- identificación del lote;
- fecha de vencimiento o consumir preferentemente antes de;
- instrucciones para el uso y conservación.

Precisión 5: La entidad deberá indicar en las bases otra información que considere deba estar etiquetada. La información adicional que se solicite no puede modificar las características del bien descritas en el numeral 2.1 de la presente Ficha Técnica.

2.6 Inserto

No aplica.

Precisión 6: No aplica.

CAPÍTULO IV REQUISITOS DE HABILITACIÓN⁷

4.1 Requisitos de habilitación según los documentos de información complementaria

II. REQUISITOS DE CALIFICACION

HABILITACION
<p><u>Requisitos:</u></p> <ol style="list-style-type: none">1. Para los productos: Carambola Categoría Extra, Durazno Categoría Extra, Granadilla Categoría I, Limón Categoría Extra, Mandarina Satsuma Categoría Extra, Mango Edwards Categoría I, Manzana Delicia Categoría Extra, Maracuyá Categoría I, Naranja Valencia Categoría Extra, Naranja Washington Navel Categoría Extra, Palta Fuerte Categoría Extra, Papaya Categoría Extra, Pera Categoría Primera, Plátano De Seda Categoría I. <p>Copia simple 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.</p> <p>Nota: El ambiente donde se almacenarán los bienes a contratar, deberá estar ubicado en la Región de Lima. La empresa que emitirá el certificado de saneamiento ambiental deberá estar autorizada por el Ministerio de Salud.</p> <ol style="list-style-type: none">2. Copia Simple del Certificado de Saneamiento Ambiental que corresponde: Desinfección, Desinsectación y Desratización del almacén a nombre del postor que oferta el bien, el mismo que debe estar vigente a la presentación de la oferta y mantenerse hasta el término del contrato. <p>Nota: El ambiente donde se almacenarán los bienes a contratar, deberá estar ubicado en la Región de Lima. La empresa que emitirá el certificado de saneamiento ambiental deberá estar autorizada por el Ministerio de Salud.</p> <ol style="list-style-type: none">3. Copia Simple del Certificado de Saneamiento Ambiental que corresponde: desinfección de cada vehículo que transportará los bienes, el mismo que debe estar vigente a la presentación de la oferta y mantenerse hasta el término del contrato. <p>Nota: El postor presentará una declaración jurada indicando los vehículos con los que cuenta para el transporte de los bienes a suministrar.</p> <p>Vale precisar que el postor adjudicado, deberá presentar la siguiente documentación para la firma de contrato: copia simple del SOAT vigente, copia simple del registro de propiedad de ser propio de la empresa (Copia de la Tarjeta de Propiedad del Vehículo o documento análogo que acredite la propiedad); si el vehículo es alquilado, deberá adjuntar copia simple del contrato de alquiler.</p> <p>Nota. – Así mismo; si el postor no es el titular de Certificado de Autorización Sanitaria de establecimiento - SENASA debe presentar una carta de autorización del titular del certificado, permitiendo su uso al postor en el presente procedimiento de selección. (vale precisar que el postor adjudicado, deberá presentar dicha documentación para la firma de contrato).</p>

Advertencia

⁷ Los requisitos de habilitación son fijados por el área usuaria en el requerimiento.



*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.

Advertencia

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



CAPÍTULO V PROFORMA DEL CONTRATO

Importante

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

Conste por el presente documento, la contratación de **SUMINISTRO DE FRUTAS PARA EL COMEDOR UNIVERSITARIO**, que celebra de una parte **UNIVERSIDAD NACIONAL DE INGENIERIA**, en adelante LA ENTIDAD, con **RUC N° 20169004359**, con domicilio legal en **Av. Túpac Amaru Nro. 210 (Km. 4.5 Túpac Amaru)**, representada por [...], identificado con DNI N° [...], y de otra parte [...], con RUC N° [...], con domicilio legal en [...], inscrita en la Ficha N° [...] Asiento N° [...] del Registro de Personas Jurídicas de la ciudad de [...], debidamente representado por su Representante Legal, [...], con DNI N° [...], según poder inscrito en la Ficha N° [...], Asiento N° [...] del Registro de Personas Jurídicas de la ciudad de [...], a quien en adelante se le denominará EL CONTRATISTA en los términos y condiciones siguientes:

CLÁUSULA PRIMERA: ANTECEDENTES

Con fecha [...], el **ÓRGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES** adjudicó la buena pro de la **SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N° 005-2025-UNI** para la contratación de **SUMINISTRO DE FRUTAS PARA EL COMEDOR UNIVERSITARIO**, 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 PAGO⁸

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

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

LA ENTIDAD debe efectuar el pago dentro de los diez (10) días calendario siguientes de otorgada la conformidad de los bienes, siempre que se verifiquen las condiciones establecidas en el contrato

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



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.

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 CONTROVERSIAS⁹

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

⁹ 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).



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 Digitales¹⁰.

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



ANEXOS



ANEXO N° 1

DECLARACIÓN JURADA DE DATOS DEL POSTOR

Señores

ÓRGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES - OEC

SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N° 005-2025-UNI

Presente.-

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

Nombre, Denominación o Razón Social:				
Domicilio Legal :				
RUC :	Teléfono(s) :			
MYPE ¹¹		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 compra¹²

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.

¹¹ 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.

¹² 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

ÓRGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES - OEC
SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N° 005-2025-UNI

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 ¹³		Sí		No	
Correo electrónico :					

Datos del consorciado 2					
Nombre, Denominación o Razón Social :					
Domicilio Legal :					
RUC :		Teléfono(s) :			
MYPE ¹⁴		Sí		No	
Correo electrónico :					

Datos del consorciado ...					
Nombre, Denominación o Razón Social :					
Domicilio Legal :					
RUC :		Teléfono(s) :			
MYPE ¹⁵		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:

¹³ 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.

¹⁴ Ibídem.

¹⁵ Ibídem.



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 compra¹⁶

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.

¹⁶ Cuando el monto del valor estimado del procedimiento o del ítem no supere los doscientos mil Soles (S/ 200 000.00), en caso se haya optado por perfeccionar el contrato con una orden de compra.



ANEXO N° 2

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

Señores

ÓRGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES - OEC

SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N° 005-2025-UNI

Presente.-

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

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

Importante

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



ANEXO N° 3

DECLARACIÓN JURADA DE CUMPLIMIENTO DE LAS ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Señores

**ÓRGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES - OEC
SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N° 005-2025-UNI**

Presente.-

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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



ANEXO N° 4

PROMESA DE CONSORCIO

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

Señores

ÓRGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES - OEC
SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N° 005-2025-UNI

Presente.-

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

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

a) Integrantes del consorcio

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

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

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

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

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

1. OBLIGACIONES DE [NOMBRE, DENOMINACIÓN O RAZÓN SOCIAL DEL CONSORCIADO 1] [%]¹⁷

[DESCRIBIR LAS OBLIGACIONES DEL CONSORCIADO 1]

2. OBLIGACIONES DE [NOMBRE, DENOMINACIÓN O RAZÓN SOCIAL DEL CONSORCIADO 2] [%]¹⁸

[DESCRIBIR LAS OBLIGACIONES DEL CONSORCIADO 2]

TOTAL OBLIGACIONES 100%¹⁹

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

¹⁷ Consignar únicamente el porcentaje total de las obligaciones, el cual debe ser expresado en número entero, sin decimales.

¹⁸ Consignar únicamente el porcentaje total de las obligaciones, el cual debe ser expresado en número entero, sin decimales.

¹⁹ Este porcentaje corresponde a la sumatoria de los porcentajes de las obligaciones de cada uno de los integrantes del consorcio.



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

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

Importante

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



ANEXO N° 5

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

Señores

**ÓRGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES - OEC
SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N° 005-2025-UNI**

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 empresa²⁰ 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.²¹

[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.

²⁰ 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.”

²¹ En caso de empresas de comercialización, no consignar esta condición.



ANEXO N° 6

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

(DOCUMENTO A PRESENTAR EN EL PERFECCIONAMIENTO DEL CONTRATO)

Señores

**ÓRGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES - OEC
SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N° 005-2025-UNI**

Presente.-

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

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

Importante

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



ANEXO N° 7

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

Señores

ÓRGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES - OEC
SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N° 005-2025-UNI

Presente. -

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

CONCEPTO	PRECIO TOTAL
TOTAL	

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

Importante

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

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