



# **BASES ADMINISTRATIVAS**

**ADJUDICACIÓN DIRECTA SELECTIVA POR SUBASTA  
INVERSA PRESENCIAL  
N° 0023-2014.HONADOMANI.SB**

[PRIMERA CONVOCATORIA]

**CONTRATACIÓN DE SUMINISTRO DE BIENES  
"ADQUISICION DE ALIMENTOS PARA PERSONAS"**



## CAPÍTULO I GENERALIDADES

### 1.1. ENTIDAD CONVOCANTE

Nombre : Hospital Nacional Docente Madre Niño – San Bartolomé  
RUC N° : 20137729751  
Domicilio legal : Av. Alfonso Ugarte N° 825 – Cercado de Lima.  
Teléfono/anexo: : 2010400 anexo: 193  
Correo electrónico: : jvargas@sanbartolome.gob.pe

### 1.2. TIPO DE PROCESO Y MODALIDAD DE SELECCIÓN:

Adjudicación Directa Selectiva por la modalidad de Subasta Inversa Presencial

### 1.3. DESCRIPCION BASICA DEL OBJETO DEL PROCESO

El presente proceso de selección tiene por objeto la contratación del suministro de "Adquisición de Alimentos para personas"

### 1.4. CODIGOS DEL OBJETO DEL PROCESO EN LA FICHA TECNICA APROBADA:

#### PAQUETE N° 01 – FRUTAS VARIADAS

PAQUETE	DENOMINACION COMERCIAL	DENOMINACION TECNICA	CODIGO DE FICHA TECNICA APROBADA
1	1 CARAMBOLA	CARAMBOLA	5030704600134385
	2 MANDARINA SIN PEPA (AL PESO)	MANDARINA	5030443800129877
	3 MANZANA DELICIA	MANZANA DELICIA/MANZANA RED DELICIOUS	5030151800134421
	4 MELON	MELON	5030461100134337
	5 NARANJA TANGELO	NARANJA TANGELO	503044000134446
	6 NARANJA VALENCIA	NARANJA VALENCIA	5030504300134445
	7 PLATANOS DE ISLA	PLATANO DE LA ISLA	5030171800134464
	8 PLATANOS DE SEDA	PLATANO DE SEDA	5030170400134379
	9 SANDIA	SANDIA	5030461000134388
	10 UVA ITALIA	UVA ITALIA	5030344500107722
	11 PERA DE AGUA	PERA DE AGUA	5030540100134447

**PAQUETE N° 02 – VERDURAS VARIADAS**

PAQUETE	DENOMINACION COMERCIAL	DENOMINACION TECNICA	CODIGO DE FICHA TECNICA APROBADA	
2	1	AJO ENTERO	AJO ENTERO	5040381000135058
	2	CHOCLO ENTERO AL PESO	CHOCLO ENTERO	5040320100002765
	3	COL DE CORAZON (AL PESO)	COL CRESPA	5040230200135036
	4	LIMON (AL PESO)	LIMON SUTIL	5030420200134404
	5	PALTA	PALTA FUERTE	5040173000134400
	6	VAINITAS	VAINITA	5040184700117123
	7	YUCA	YUCA/MANDIOCA	5040707000117838
	8	ZAPALITO MACRE	ZAPALLO TIPO MACRE	5040672300135074

**1.5. VALOR REFERENCIAL**

El valor referencial asciende a **S/. 113,773.40 (Ciento trece mil setecientos setenta y tres con 40/100 Nuevos Soles)** incluido los impuestos de Ley y cualquier otro concepto que incida en el costo total del bien. El valor referencial ha sido calculado al mes de **Noviembre 2014**, de acuerdo al siguiente detalle:

**PAQUETE N° 01 – FRUTAS VARIADAS**

PAQUETE	DESCRIPCION	ASPECTOS GENERALES: Calidad - Presentación	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD TOTAL	VALOR UNITARIO	VALOR TOTAL	
1	1	CARAMBOLA	Calidad: Extra Calibre: B-130 A 190	KLG	720	2.08	1,497.60
	2	MANDARINA SIN PEPA (AL PESO)	Calidad: Extra sin pepa calibre: A-75 o mas	KLG	2400	2.95	7,080.00
	3	MANZANA DELICIA	Calidad: Extra De acuerdo al tamaño: 65 y 80mm De acuerdo a la coloración: A 75% o mas	KLG	3840	2.64	10,137.60
	4	MELON	Calidad: Extra calibre: C de 1500 a 2000 gr	KLG	4650	2.62	12,183.00
	5	NARANJA TANGELO	Categoría: Extra Calibre: 1XXX - Diámetro 76 a 83	KLG	2880	2.61	7,516.80
	6	NARANJA VALENCIA	Calidad: Extra Calibre: 4 de 77 a 82 mm	KLG	5100	1.6	8,160.00
	7	PLATANOS DE ISLA	Calidad: Extra Peso: 200 gr tamaño uniforme	KLG	5760	2.16	12,441.60
	8	PLATANOS DE SEDA	Calidad: Extra Peso: 200 gr tamaño uniforme	KLG	5760	2	11,520.00
	9	SANDIA	Rango: Tamaño A 5000 gr o más (de 10 a 12kg) Color: Verde oscuro, pulpa dulce, jugosa.	KLG	1440	1.55	2,232.00
	10	UVA ITALIA	Calidad: Extra Color: Verde claro	KLG	3120	3.52	10,982.40
	11	PERA DE AGUA	Calidad: Extra Calibre: A 75 o más Peso: 200-220gr	KLG	1000	6	6,000.00
<b>TOTAL VALOR REFERENCIAL</b>				<b>S/. 89,751.00</b>			

**PAQUETE N° 02 – VERDURAS VARIADAS**

PAQUETE	DESCRIPCION	ASPECTOS GENERALES: Calidad - Presentación	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD TOTAL	VALOR UNITARIO	VALOR TOTAL	
2	1	AJO ENTERO	Pelado a mano, sin remojar, tamaño uniforme, blancos, primera calidad	KLG	720	7.45	5,364.00
	2	CHOCLO ENTERO AL PESO	Grano lechoso Rango Mediano: 15-20 cm, clase: extra	KLG	1320	2.85	3,762.00
	3	COL DE CORAZON (AL PESO)	Calibre C: De 17 a 23 cm, de 1000g a 3500g Calidad: Extra	KLG	144	1.35	194.40
	4	LIMON (AL PESO)	Jugoso, color verde, cascara delgada Categoría: Extra Calibre: D Diámetro 35 a 37,9 Unids por Kg 34 -39	KLG	1000	3.7	3,700.00
	5	PALTA	Calidad: Extra Calibre: 20 Peso: 191-210gr	KLG	520	5.2	2,704.00
	6	VAINITAS	Sin residuos de productos químicos, sin moho ni hongos Calidad: Extra	KLG	320	3.05	976.00
	7	YUCA	Contenido de harina: 80% Calidad: Extra Calibre: C > 8,0 cm	KLG	1800	1.8	3,240.00
	8	ZAPALITO MACRE	Calidad: Extra Peso: 30 a 35 kg.	KLG	2600	1.57	4,082.00
<b>TOTAL VALOR REFERENCIAL</b>				<b>S/. 24,022.40</b>			

**1.6. DECREMENTO MINIMO**

El valor monetario que representa el decremento mínimo, deberá de contemplarse durante el periodo de puja, el mismo que no puede ser inferior al uno por ciento (1%)

**PAQUETE N° 01 – FRUTAS VARIADAS**

PAQUETE	DESCRIPCION	VALOR REFERENCIAL	DECREMENTO MINIMO		
			Porcentaje	Valor	
1	1	CARAMBOLA	S/. 89,751.00	1.00%	S/. 898.00
	2	MANDARINA SIN PEPA (AL PESO)			
	3	MANZANA DELICIA			
	4	MELON			
	5	NARANJA TANGELO			
	6	NARANJA VALENCIA			
	7	PLATANOS DE ISLA			
	8	PLATANOS DE SEDA			
	9	SANDIA			
	10	UVA ITALIA			
	11	PERA DE AGUA			

**PAQUETE N° 02 – VERDURAS VARIADAS**

PAQUETE	DESCRIPCION	VALOR REFERENCIAL	DECREMENTO MINIMO		
			Porcentaje	Valor	
2	1	AJO ENTERO	S/. 24,022.40	1.00%	S/. 241.00
	2	CHOCLO ENTERO AL PESO			
	3	COL DE CORAZON (AL PESO)			
	4	LIMON (AL PESO)			
	5	PALTA			
	6	VAINITAS			
	7	YUCA			
	8	ZAPALITO MACRE			

**1.7. FUENTE DE FINANCIAMIENTO**

09 RECURSOS DIRECTAMENTE RECAUDADOS  
 00 RECURSOS ORDINARIOS

**1.8. SISTEMA DE CONTRATACIÓN**

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

**1.9. MODALIDAD DE EJECUCIÓN CONTRACTUAL**

No corresponde.

**1.10. ALCANCES DEL REQUERIMIENTO**

El alcance de la prestación está definido en el Capítulo VI de las Bases – Ficha Técnica Aprobada.

**1.11. EXPEDIENTE DE CONTRATACION**

El expediente de contratación fue aprobado mediante Memorando N° 1912.DEA.HONADOMANI.SB.2014 el 05 de Noviembre de 2014.

**1.12. PLAZO DE LAS ENTREGAS**

Los bienes materia de la presente convocatoria se entregarán en el plazo de **dos (02) días calendario**. Dicho plazo constituye un requerimiento técnico mínimo que debe coincidir con lo establecido en el expediente de contratación.

**LUGAR Y CRONOGRAMA DE ENTREGA**

En el Hospital Nacional Docente Madre Niño – San Bartolome ubicado en Av. Alfonso N° 825 – Cercado de Lima, los días martes y viernes en el horario de 09:00 horas, en el Almacén de Alimentos ubicado en el sótano de la entidad, las entregas serán según el siguiente cronograma:

### **1.13. COSTO DE REPRODUCCIÓN DE LAS BASES**

El costo de reproducción de bases será de S/.5.00 (Cinco con 00/100 Nuevos soles)

### **1.14. BASE LEGAL**

- Ley N° 28411– Ley del Sistema Nacional de Presupuesto.
- Ley N° 30114 – Ley de Presupuesto del Sector Público para el año fiscal 2014.
- Ley N° 30115 Ley de Equilibrio Financiero del Presupuesto del Sector Público del año fiscal 2014.
- Ley N° 29873, que modifica el Decreto Legislativo N° 1017- Ley de Contrataciones del Estado. (en adelante la Ley)
- Decreto Supremo N° 138-2012-EF, que modifica el Decreto Supremo N° 184-2008-EF, Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado y sus modificatorias. (en adelante El Reglamento)
- Directiva N° 015-2012-OSCE/CD – Aplicación de la modalidad especial de selección por Subasta Inversa.
- Ley N° 27444 – Ley del Procedimiento Administrativo General.
- Texto Único Ordenado de la Ley N° 27806, Ley de Transparencia y de Acceso a la Información Pública, aprobado por Decreto Supremo N° 043-2003-PCM.
- Directivas de OSCE.
- Código Civil.
- Ley N° 26842 - Ley General de Salud.
- Decreto Supremo N° 007-2008-TR, Texto Único Ordenado de la Ley de Promoción de la Competitividad, Formalización y Desarrollo de la Micro y Pequeña Empresa y del Acceso al Empleo Decente, Ley MYPE.
- Decreto Supremo N° 008-2008-TR, Reglamento de la Ley MYPE.
- Ley 27806 - Ley de Transparencia y de Acceso a la Información Pública.
- Demás normas complementarias y conexas con el objeto del proceso de selección.

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

## CAPÍTULO II DEL PROCESO DE SELECCIÓN

### 2.1. CRONOGRAMA DEL PROCESO DE SELECCIÓN <sup>1</sup>

<b>Etapa</b>	<b>Fecha, hora y lugar</b>
Convocatoria	: 26 de Diciembre del 2014
Registro de participantes	: Del: 29 de Diciembre del 2014 Al: 06 de Enero del 2015
Presentación de Propuestas, puja y otorgamiento de la Buena Pro	: 07 de Enero del 2015
* <i>El acto público se realizará en</i>	: Av. Alfonso Ugarte N° 825 – Cercado de Lima 10:00 horas – Aula de Solidaridad

### 2.2. REGISTRO DE PARTICIPANTES

El registro de participantes se efectuará desde el día siguiente de la convocatoria y hasta un (01) día antes de la fecha prevista para el acto público de presentación de propuestas, puja y otorgamiento de la buena pro, de conformidad con el Artículo 95° del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado. **(FORMATO N° 02)**

El registro de los participantes es gratuito y se realizará en la Oficina de Logística – Área de Procesos, sito en Av. Alfonso Ugarte N° 825 – Cercado de Lima (1er piso), en las fechas señaladas en el cronograma, en el horario de 08:00 a 16:00 horas.

En el momento del registro, se emitirá la constancia o cargo correspondiente en el que se indicará: número y objeto del proceso, el nombre y firma de la persona que efectuó el registro, así como el día y hora de dicha recepción.

#### **IMPORTANTE:**

- *Los participantes registrados tienen el derecho de solicitar un ejemplar de las Bases, para cuyo efecto deben cancelar el costo de reproducción de las mismas.*

### 2.3. REQUISITOS PARA SER POSTOR

- ❖ Haberse registrado como participante para el presente proceso de selección.
- ❖ Contar con inscripción vigente en el Registro Nacional de Proveedores del OSCE como proveedor de bienes.
- ❖ No estar inhabilitado para contratar con el Estado.
- ❖ No estar comprendido en ninguno de los impedimentos señalados en el Artículo 10° de la Ley de Contrataciones del Estado, aprobado por Decreto Legislativo N° 1017 en adelante la Ley.

<sup>1</sup> La información del cronograma indicado en las Bases no debe diferir de la información consignada en el cronograma de la ficha del proceso en el SEACE. No obstante, de existir contradicción en esta información, primará el cronograma indicado en la ficha del proceso en el SEACE.

Todos los actos realizados en el presente proceso de selección serán publicados en el SEACE, y se considera como notificado el mismo día de su publicación, conforme lo señalado en el artículo 290° del Reglamento.

Es responsabilidad del participante el permanente seguimiento del respectivo proceso a través del SEACE, de conformidad con el Art. 25° de la Ley de Contrataciones del Estado.

## **2.4 REQUERIMIENTOS TÉCNICOS MÍNIMOS**

El requerimiento técnico mínimo de los bienes requeridos, alimentos para personas, se encuentran descritos en las fichas técnicas aprobadas por el OSCE, las cuáles se detallan en el CAPÍTULO VII de las presentes bases administrativas. Los sobres de habilitación deberán incluir toda la información consignada en dichas fichas técnicas.

## **2.5 PRESUNCIÓN DE CUMPLIMIENTO**

Se presume que los bienes ofertados cumplen con las características exigidas en las fichas técnicas y con las condiciones previstas en las Bases (Art. 93° del RLCE).

## **2.6 CONDICIONES BÁSICAS PARA GARANTIZAR LA ENTREGA DEL BIEN**

El contratista es el único responsable ante LA ENTIDAD de cumplir con la entrega de los bienes, no pudiendo transferir su responsabilidad a terceros en general.

## **2.7 RECEPCIÓN Y CONFORMIDAD DEL BIEN**

La Conformidad de la recepción se sujeta a lo dispuesto por el Artículo 176° del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado.

## **2.8 FORMA DE PAGO**

La Entidad deberá realizar el pago de la contraprestación pactada a favor del contratista en PAGOS PERIÓDICOS, mensuales, por 12 meses, según cronograma.

De acuerdo con el artículo 176 del Reglamento, para efectos del pago de las contraprestaciones ejecutadas por el contratista, la Entidad deberá contar con la siguiente documentación:

- ❖ Recepción de la Oficina de Logística – Almacén de Alimentos y conformidad del Servicio de Nutrición.
- ❖ Orden de Compra
- ❖ Factura (original y copia)
- ❖ Guía de Remisión (original y copia)
- ❖ Copia del Certificado de Calidad según cronograma

## 2.9 PLAZO PARA EL PAGO

La Entidad debe efectuar el pago dentro de los quince (15) días calendarios siguientes al otorgamiento de la conformidad respectiva, siempre que se verifiquen las demás condiciones establecidas en el contrato.

## 2.10 REAJUSTE DE LOS PAGOS

No se ejecutará ningún reajuste.

## 2.11 FORMA DE PRESENTACION DE LAS PROPUESTAS

Las propuestas serán formuladas en idioma español y presentadas en dos (2) sobres cerrados, de los cuales el primero denominado **sobre de habilitación**, contendrá la documentación que acredite al postor que se encuentra habilitado para participar en el proceso y el **segundo la propuesta económica**:

Sobre N° 01	Sobre de habilitación.
Sobre N° 02	Sobre de la propuesta económica

El postor será responsable de la exactitud y veracidad de dichos documentos. El postor deberá examinar cuidadosamente las condiciones y requisitos de las Bases. La información solicitada deberá presentarse en la forma establecida, no debiendo contener borrones o corrección alguna.

El sobre de habilitación y la propuesta económica se presentará en hojas simples y se redactarán por medios mecánicos o electrónicos, debiendo llevar siempre el sello y la rúbrica del postor, y serán foliadas correlativamente. En caso de que el postor sea una persona natural, bastará que éste o su apoderado, indique debajo de la rúbrica sus nombres y apellidos completos.

Cada participante al ser llamado en el orden en que se registraron para participar en el proceso deberá presentar el indicado sobre con los siguientes documentos:

### **SOBRE N° 1: DE HABILITACION**

El sobre será rotulado:

**Señores**  
HONADOMANI-SB  
Av. Alfonso Ugarte N° 825-Lima  
**Att.: Comité Especial**

**ADJUDICACIÓN DIRECTA SELECTIVA POR SUBASTA INVERSA PRESENCIAL  
N° 0017-2014.HONADOMANI.SB.**

**Denominación de la convocatoria: "ADQUISICION DE ALIMENTOS PARA PERSONAS"**

SOBRE N° 1: DE HABILITACION  
[NOMBRE / RAZÓN SOCIAL DEL POSTOR]

El Comité Especial procederá a verificar que cada sobre de Habilitación contenga la totalidad de los documentos solicitados en las presentes Bases. En caso se omita la presentación de algún documento se procederá a la descalificación.

**SOBRE N° 1 –DE HABILITACIÓN**

Se presentarán en un (1) original y dos (2) copias, deberá contener los siguientes documentos:

El Sobre N° 1 contendrá, además de un índice de documentos (su no presentación no será causal de descalificación, la siguiente documentación:

**Documentación de presentación obligatoria:**

- a) Declaración Jurada de datos del postor. Cuando se trate de Consorcio, esta declaración jurada será presentada por cada uno de los consorciados (**Anexo N° 01**)
- b) Declaración Jurada simple de acuerdo al Artículo 42° del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado<sup>2</sup> (**Anexo N° 02**)  
En el caso de consorcios, cada integrante debe presentar esta declaración jurada, salvo que sea presentada por el representante legal común del consorcio.
- c) Declaración Jurada en la que el postor declare que su oferta cumple los Requerimientos Técnicos Mínimos (Fichas Técnicas), contenidos en el Capítulo VI de las Bases – (**Anexo N° 03**)
- d) Promesa formal de consorcio, 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° 04**)  
La promesa formal de consorcio deberá ser suscrita por cada uno de sus integrantes.  
  
Se presume que el representante común del consorcio se encuentra facultado para actuar en nombre y representación del mismo en todos los actos referidos al proceso de selección, suscripción y ejecución del contrato, con amplias y suficientes facultades.
- e) Declaración Jurada de Presentación, de compromiso de plazo (**Anexo N° 05**)
- f) Declaración Jurada de Compromiso de Canje por Defectos y/o Reposición por Vicios Ocultos (**Anexo N° 06**)

**g) PARA EL PAQUETE DE FRUTAS VARIADAS**

**Para bienes de origen nacional**

- Copia del Certificado de Autorización Sanitaria del establecimiento que realizó el procesamiento primario otorgado por el SENASA, según el art. 33° del D.S. N° 004-2011-AG (publicado en el Diario Oficial El Peruano el día 27 de abril de 2011). Los administrados obligados a obtener Autorización Sanitaria del SENASA, tendrán dieciocho (18) meses desde la entrada en vigencia del citado reglamento para obtenerla.

---

<sup>2</sup> En este documento se encuentra incluida la declaración jurada sobre el compromiso de mantener vigente la oferta del postor hasta la suscripción del contrato, conforme a lo requerido por el artículo 157° del Reglamento.

**Para bienes importados**

- Autorización Sanitaria para el ingreso al país de alimentos agropecuarios primarios y piensos otorgado por el SENASA, según el art. 40° del D.S. N° 004-2011-AG.
- Declaración única de aduanas que acredite el ingreso legal del producto al país.

**Nota:**

Los requisitos antes señalados se deben mantener vigentes incluso hasta la culminación de las entregas del producto adquirido. Es responsabilidad exclusiva del contratista mantener la vigencia de la Autorización Sanitaria de establecimiento y tramitar oportunamente la Autorización Sanitaria de importación, y entregar una copia a la Entidad Convocante.

h) **PARA EL PAQUETE DE VERDURAS VARIADAS**

**Para bienes de origen nacional**

- Copia del Certificado de Autorización Sanitaria del establecimiento que realizó el procesamiento primario otorgado por el SENASA, según el art. 33° del D.S. N° 004-2011-AG (publicado en el Diario Oficial El Peruano el día 27 de abril de 2011). Los administrados obligados a obtener Autorización Sanitaria del SENASA, tendrán dieciocho (18) meses desde la entrada en vigencia del citado reglamento para obtenerla.

**Para bienes importados**

- Autorización Sanitaria para el ingreso al país de alimentos agropecuarios primarios y piensos otorgado por el SENASA, según el art. 40° del D.S. N° 004-2011-AG.
- Declaración única de aduanas que acredite el ingreso legal del producto al país.

**Nota:**

Los requisitos antes señalados se deben mantener vigentes incluso hasta la culminación de las entregas del producto adquirido. Es responsabilidad exclusiva del contratista mantener la vigencia de la Autorización Sanitaria de establecimiento y tramitar oportunamente la Autorización Sanitaria de importación, y entregar una copia a la Entidad Convocante.

- i) Declaración jurada de almacenamiento, conservación y transporte que asegure la calidad e inocuidad del producto, que se ajuste a los requerimientos mínimos comprendidos en las Normas Sanitarias del Ministerio de Salud, para lo cual el postor deberá adjuntar copia simple de la Tarjeta de Propiedad del Transporte y/o contrato de alquiler, según - **Anexo N° 07**.

**En caso se omita la presentación de algunos de los documentos se procederá a la descalificación de la propuesta.**

La documentación presentada, debe mantenerse vigente hasta la culminación de la entrega del producto que se adquiere. En caso que la documentación presentada inicialmente venciera durante la ejecución del contrato, es responsabilidad exclusiva del contratista tramitar oportunamente la renovación de dichos documentos y entregar una copia a la entidad.

**SOBRE N° 2 – OFERTA ECONOMICA**

Se presentaran en un original por cada ítem con el siguiente rotulado:

**Señores**

HONADOMANI-SB

Av. Alfonso Ugarte N° 825-Lima

**Att.: Comité Especial**

**ADJUDICACIÓN DIRECTA SELECTIVA POR SUBASTA INVERSA PRESENCIAL  
N° 0023-2014.HONADOMANI.SB.**

**Denominación de la convocatoria: "ADQUISICION DE ALIMENTOS PARA PERSONAS"**

**SOBRE N° 2: OFERTA ECONOMICA  
NOMMBRE / RAZÓN SOCIAL DEL POSTOR]**

La oferta económica será presentada **en un sobre cerrado**, el mismo que deberá incluir los siguientes documentos:

- a) La propuesta económica deberá estar expresada en Nuevos Soles
- b) La oferta económica deberá incluir todos los tributos, seguros, transportes, 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 a contratar; excepto la de aquellos postores que gocen de exoneraciones legales. La Entidad no reconocerá pago adicional de ninguna naturaleza.
- c) La oferta económica deberá indicar el precio ofertado en función al valor referencial total del ítem al cual se presenta el postor, y deberá expresarse hasta con dos (2) decimales, de acuerdo al **Anexo N° 08**. El postor deberá adjuntar el detalle de precios unitarios.
- d) El monto total de la propuesta económica y los subtotales que lo componen deberán ser expresados con dos decimales. Los precios unitarios podrán ser expresados con más de dos decimales.

### **CAPÍTULO III**

## **ACTO PUBLICO DE PRESENTACION DE PROPUESTAS, PUJA Y OTORGAMIENTO DE LA BUENA PRO**

### **3.1 ACTO PÚBLICO**

El Acto Público de presentación de Propuestas, Puja y Otorgamiento de la Buena Pro es uno solo, y una vez iniciado, no puede suspenderse, salvo caso fortuito, fuerza mayor. Asimismo, en el proceso convocado podrá suspenderse el acto público cuando el horario no permita su continuación, debiendo reanudarse en el día hábil siguiente con el procedimiento que corresponda.

De acuerdo a lo establecido en el artículo 95° del Reglamento, el acto público contará con la presencia de un Notario Público, quien dejará constancia en actas de lo que acontezca en el acto público.

En el supuesto que el acto público se suspenda por alguna de las causales antes indicadas, los sobres quedarán en custodia del notario público, hasta su reanudación.

### **3.2 INTRODUCCIÓN AL ACTO PÚBLICO**

En el lugar, fecha y hora indicados en la convocatoria, el Comité Especial invitará a los participantes a formular preguntas sobre el proceso en general, debiendo absolverlas de inmediato.

Cualquier desacuerdo que pudiera surgir en torno a las respuestas recibidas no dará lugar a procedimiento de reclamo alguno. La presentación de propuestas por parte de un postor significa su conformidad con las respuestas dadas a las consultas.

El comité especial verificará que la acreditación del representante del postor se ajuste a lo dispuesto en los artículos 65 y 95 del Reglamento. Tratándose del apoderado designado por el representante legal común del consorcio o designado por uno de los integrantes del consorcio que se encuentre registrado como participante, la carta poder requerida por el comité especial deberá indicar, adicionalmente, que el apoderado cuenta con la facultad de formular propuestas, efectuar lances y ejercer todos los demás actos inherentes a la subasta inversa durante el acto público. De tratarse del representante legal de uno de los integrantes del consorcio que se encuentre registrado como participante, se entenderá que este se encuentre facultado por el consorcio para formular propuestas, efectuar lances y ejercer todos los demás actos inherentes a la subasta inversa durante el acto público.

### **3.3 HABILITACIÓN DE PARTICIPANTES:**

El acto de habilitación de participantes se inicia cuando el Presidente del Comité Especial llama a todos los participantes en el orden en que se hubieren inscrito, con la finalidad que presenten sus dos (2) sobres, de los cuales el primero, denominado sobre de habilitación, contendrá la documentación que acredite que el postor se encuentra habilitado para participar en el proceso de selección y cumple con el objeto de la contratación, y el segundo su propuesta económica.

Las personas naturales concurren personalmente y se identificarán con su D.N.I. o a través de su apoderado debidamente acreditado ante el Comité Especial mediante carta poder simple. **Formato N° 01.**

Las personas jurídicas lo hacen por medio de su representante legal o apoderado. El representante legal acreditará tal condición con copia simple del documento registral vigente que consigne dicho cargo y, en el caso del apoderado, será acreditado con carta poder simple suscrita por el representante legal, a la que se adjuntará el documento registral vigente que acredite la condición de éste, expedido con una antigüedad no mayor de treinta (30) días a la presentación de propuestas. **Formato N° 01**

En ambos casos, en la carta poder debe establecerse la representación para formular propuestas, efectuar lances y para ejercer todos los demás actos inherentes a la Subasta Inversa durante el acto público.

El comité especial llamará a todos los participantes en el orden en que se hubieren inscrito, con la finalidad que presenten su dos (2) sobres, de los cuales el primero, denominado sobre de habilitación, contendrá la documentación que acredite que el postor se encuentra habilitado para participar en el proceso de selección y cumple con el objeto de la contratación, y el segundo su propuesta económica.

Si al momento de ser llamado el participante no se encontrase, se le tendrá por desistido de participar en el proceso de selección.

Si alguno es omitido podrá acreditarse con la presentación de su ficha de registro como participante, deberá contar con la firma y sello del personal encargado del OEC. Bajo esta modalidad de selección no es posible que un postor presente propuestas alternativas o más de una propuesta para un mismo ítem o proceso de selección.

### **3.4 APERTURA DE PROPUESTAS:**

Una vez presentadas todas las propuestas, el Comité Especial abrirá los sobres de habilitación de cada uno de los postores, para verificar la presentación de la totalidad de la documentación exigida en las Bases.

En caso existieran defectos de forma, como errores u omisiones en los documentos presentados que no alteren el alcance del sobre de habilitación, se procederá conforme a lo dispuesto en el primer párrafo del artículo 68 del Reglamento.

En caso se haya omitido la presentación de algún documento emitido por autoridad pública nacional o un privado en ejercicio de función pública, tales como autorizaciones, permisos, títulos, constancias y/o certificados que acrediten estar inscrito o integrar un registro, y otros de naturaleza análoga, el comité especial solicitará al postor que manifieste, en calidad de declaración jurada, si cuenta con los documentos omitidos en su sobre de habilitación, los cuales deben haberse emitido con anterioridad a la fecha prevista para la realización del acto público. En el supuesto que el postor declare que cuenta con la documentación requerida, bajo las condiciones antes señaladas, el Comité Especial otorgará un plazo entre uno (1) o dos (2) días para que cumpla con la subsanación respectiva. Tales circunstancias deberán ser anotadas expresamente en el acta levantada por el Notario Público.

El plazo otorgado por el Comité Especial se computa desde el día siguiente de efectuado el requerimiento al postor en el mismo acto público. La presentación de los documentos a ser subsanados se realiza a través de la Unidad de Trámite Documentario de la Entidad.

Aun cuando se encuentre pendiente la subsanación del sobre de habilitación, el acto público no se suspende, por lo que el Comité Especial abrirá cada uno de los sobres que contienen las propuestas económicas de los postores habilitados, incluyendo los de aquellos que cuentan con el plazo de subsanación respectivo, anunciando los montos ofertados, anotándolos en la pizarra, proyectándolos a través de la pantalla o por el medio elegido para tal efecto, ordenándolos de menor a mayor, garantizando así la perfecta visualización y seguimiento por parte de los asistentes.

En el proceso de selección, la apertura de los sobres que contienen las propuestas económicas y el procedimiento previsto en los numerales 3.5, 3.6 de las Bases, hasta el otorgamiento de la buena pro respectiva, se realizará ítem por ítem de manera sucesiva.

### **3.5 PERIODO DE PUJA:**

El comité especial invitará al postor que haya presentado la propuesta de menor precio a dar inicio a la puja, realizando lances verbales, y luego a los demás postores siguiendo la secuencia de menor a mayor precio. En caso de haberse producido un empate en el monto de las propuestas económicas, el Comité Especial realizará el sorteo respectivo entre ellos, para determinar el orden de los lances.

Los lances verbales que se efectúen durante el periodo de puja deberán contemplar necesariamente el valor monetario fijado como decremento mínimo, aplicado al monto más bajo ofrecido hasta dicho momento.

Los postores pueden realizar las coordinaciones internas que consideren pertinentes, ya sea por vía telefónica u otros medios análogos disponibles, con la finalidad de hacer propuestas serias y reales. Sin embargo, considerando que se hallan en plena competencia, cualquier comunicación o coordinación entre ellos que sea detectada por el Comité Especial y el Notario Público, será considerada como un acto de concertación prohibido por la Ley, y ocasionará la descalificación inmediata de los postores implicados.

Cuando un postor sea requerido para realizar un lance verbal, contará con no más de tres (3) minutos para dar una respuesta; de no hacerlo, se le tendrá por desistido. Un postor será excluido de la puja cuando, al ser requerido para realizar un lance verbal, manifieste expresamente su desistimiento. Una vez desistido, el postor no podrá volver a efectuar lances en las rondas sucesivas.

De otro lado, si el lance no respeta el decremento mínimo previsto en las Bases, el Comité Especial debe indicarle al postor que su lance no es válido y que puede efectuar otro lance, siempre que no hayan transcurrido los tres (3) minutos. No cabe la rectificación de un lance válido, debiendo el Comité Especial sólo tomar en cuenta el primer lance realizado.

El periodo de puja culmina cuando se ha identificado el precio más bajo, luego de que todos los demás postores que participaron en dicho periodo hayan desistido de seguir efectuando nuevos lances.

### **3.6 OTORGAMIENTO DE LA BUENA PRO:**

Una vez culminado el periodo de puja, se establecerá el orden de prelación de los postores en función al último precio o costo ofrecido, incluyendo aquellos que no participaron de la puja. No se asignarán puntajes ni bonificaciones.

Sólo en el caso que se haya otorgado un plazo para la subsanación del sobre de habilitación, se suspenderá el acto público hasta el día siguiente en que se venza el plazo concedido por el Comité Especial, fecha en la cual se reanuda el acto público. Si vencido el referido plazo, el postor no ha cumplido con efectuar la subsanación, el Comité Especial lo descalificará.

Se otorgará la Buena Pro al postor que haya ofrecido el precio más bajo. En caso de empate, el único supuesto de desempate es el sorteo en el mismo acto público.

Para otorgar la buena pro, el comité especial verificará que por lo menos haya dos (2) propuestas válidas, caso contrario el proceso se declarará desierto.

A efectos de impugnar el otorgamiento de la Buena Pro, el postor deberá dejar expresa constancia de dicha intención. Tratándose de ítems, el postor deberá identificar cuáles son los ítems que impugnará.

### **3.7 DECLARACION DE DESIERTO**

De acuerdo a lo dispuesto en el artículo 32 de la Ley, el proceso de selección será declarado desierto cuando no exista, como mínimo, dos (2) ofertas válidas. De declararse desierto el proceso, se convocará a una Adjudicación de Menor Cuantía Derivada por Subasta Inversa, la cual puede ser realizada en forma presencial o electrónica, salvo que se haya excluido la ficha técnica objeto del proceso, tal como lo dispone el artículo 91 del Reglamento. En caso que la Entidad opte por llevar a cabo una subasta inversa presencial, el plazo entre la convocatoria y la presentación de propuestas no será menor a dos (2) días hábiles. En caso se trate de una subasta inversa electrónica, el plazo para la etapa de registro de participantes, registro y presentación de propuestas no podrá ser menor a dos (2) días hábiles.

De haberse producido modificaciones a la ficha técnica, para la siguiente convocatoria deberá emplearse la ficha técnica modificada, teniendo en cuenta lo indicado en el tercer párrafo del numeral 6.8 de la Directiva N° 015-2012-OSCE/CD.

### **3.8 CONSENTIMIENTO DEL OTORGAMIENTO DE LA BUENA PRO:**

Se entenderá que la Buena Pro ha quedado consentida el día de su otorgamiento, si otorgada la Buena Pro del ítem, ningún postor hubiera dejado constar en el acta su intención de impugnar el proceso.

## **CAPÍTULO IV**

### **SOLUCION DE CONTROVERSIAS DURANTE EL PROCESO DE SELECCION**

#### **4.1 RECURSO DE APELACIÓN**

A través del recurso de apelación se impugnan los actos dictados durante el desarrollo del proceso de selección, desde la convocatoria hasta aquellos emitidos antes de la celebración del contrato.

El recurso de apelación se presenta ante la Entidad que convocó el proceso de selección y es resuelto por el Titular de la Entidad o el funcionario a quien este haya delegado dicha facultad.

Los actos emitidos por el Titular de la Entidad que declaren la nulidad de oficio o cancelen el proceso, podrán impugnarse ante el Tribunal de Contrataciones del Estado.

Las controversias que surjan durante la ejecución contractual serán resueltas mediante conciliación y/o arbitraje.

Si las controversias estuvieran referidas a la adecuación que debe existir entre las características del bien entregado y/o servicio prestado por el contratista a la Entidad y las especificaciones técnicas o términos de referencia contenidos en la ficha técnica respectiva, las partes podrá conciliar en función al dictamen pericial que emita el perito designado de común acuerdo por ellas.

#### **4.2 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 debe interponerse dentro de los cinco (5) días hábiles siguientes de haberse otorgado la Buena Pro.

La apelación contra los actos distintos a los indicados en el párrafo anterior debe interponerse dentro de los cinco (5) días hábiles siguientes de haberse tomado conocimiento del acto que se desea impugnar.

El plazo indicado en el párrafo anterior se contará a partir de la culminación del acto público de otorgamiento de la Buena Pro de la totalidad del ítem.

## CAPÍTULO V DEL CONTRATO

### 5.1 DEL PERFECCIONAMIENTO DEL CONTRATO

Dentro del plazo de doce (12) días hábiles siguientes al consentimiento de la Buena Pro o cuando esta haya quedado administrativamente firme, debe suscribirse el contrato. Dentro del referido plazo: a) El postor ganador debe presentar la totalidad de la documentación prevista en las Bases, b) La Entidad, de corresponder, solicita la subsanación de la documentación presentada y c) El postor ganador subsana las observaciones formuladas por la Entidad.

En el supuesto que el postor ganador no presente la documentación y/o no concurra a suscribir el contrato, en los plazos antes indicados, se procederá de acuerdo a lo dispuesto en el artículo 148 del Reglamento, según corresponda.

El contrato será suscrito por la Entidad, a través del funcionario competente o debidamente autorizado, y por el ganador de la Buena Pro, ya sea directamente o por medio de su apoderado, tratándose de persona natural, y tratándose de persona jurídica, a través de su representante legal, de conformidad con lo establecido en el artículo 139 del Reglamento.

Para suscribir el contrato, el postor ganador de la Buena Pro deberá presentar, además de los documentos previstos en las Bases, los siguientes:

- Constancia vigente de no estar inhabilitado para contratar con el Estado.
- Garantía de fiel cumplimiento.
- Garantía de fiel cumplimiento por prestaciones accesorias, en caso corresponda.
- Garantía por el monto diferencial de propuesta, en caso corresponda.
- Contrato de consorcio con firmas legalizadas de los integrantes, de ser el caso.
- Código de cuenta interbancario (CCI).

### 5.2 VIGENCIA DEL CONTRATO

En aplicación de lo dispuesto en el artículo 149 del Reglamento, el contrato tiene vigencia desde el día siguiente de la suscripción del documento que lo contiene. Dicha vigencia rige hasta que el funcionario competente dé la conformidad de la recepción de la prestación a cargo del contratista y se efectúe el pago correspondiente.

### 5.3 DE LAS GARANTÍAS

#### 5.3.1 GARANTÍA DE FIEL CUMPLIMIENTO

El postor ganador debe entregar a la Entidad la garantía de fiel cumplimiento del contrato. Esta deberá ser emitida por una suma equivalente al diez por ciento (10%) del monto del contrato original y tener vigencia hasta la conformidad de la recepción de la prestación a cargo del contratista.

De manera excepcional, respecto de aquellos contratos que tengan una vigencia superior a un (1) año, previamente a la suscripción del contrato, las Entidades podrán aceptar que el ganador de la Buena Pro presente la garantía de fiel cumplimiento y de ser el caso, la garantía por el monto diferencial de la propuesta, con una vigencia de un (1) año, con el compromiso de renovar su vigencia hasta la conformidad de la recepción de la prestación.

**IMPORTANTE:**

*Alternativamente, las micro y pequeñas empresas pueden optar que, como garantía de fiel cumplimiento, la Entidad retenga el diez por ciento (10%) del monto del contrato original, conforme a lo dispuesto en el artículo 39 de la Ley. Para estos efectos, la retención de dicho monto se efectuará durante la primera mitad del número total de pagos a realizarse, de forma prorrateada, con cargo a ser devuelto a la finalización del mismo.*

**5.3.2 GARANTÍA DE FIEL CUMPLIMIENTO POR PRESTACIONES ACCESORIAS**

En caso el contrato conlleve a la ejecución de prestaciones accesorias, tales como mantenimiento, reparación o actividades afines, se otorgará una garantía adicional por este concepto, la misma que se renovará periódicamente hasta el cumplimiento total de las obligaciones garantizadas, no pudiendo eximirse su presentación en ningún caso.

**5.3.3 GARANTÍA POR EL MONTO DIFERENCIAL DE PROPUESTA**

Cuando la propuesta económica fuese inferior al valor referencial en más del veinte por ciento (20%) de éste, para la suscripción del contrato, el postor ganador deberá presentar una garantía adicional por un monto equivalente al veinticinco por ciento (25%) de la diferencia entre el valor referencial y la propuesta económica. Dicha garantía deberá tener vigencia hasta la conformidad de la recepción de la prestación a cargo del contratista.

**5.4 REQUISITOS DE LAS GARANTÍAS**

Las garantías que se presenten deberán ser incondicionales, solidarias, irrevocables y de realización automática en el país al sólo requerimiento de la Entidad. Asimismo, deben ser emitidas por empresas que se encuentren bajo la supervisión de la Superintendencia de Banca, Seguros y Administradoras Privadas de Fondos de Pensiones, y deben estar autorizadas para emitir garantías; o estar consideradas en la lista actualizada 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 los postores o contratistas cumplen con los requisitos y condiciones necesarios para su aceptación y eventual ejecución.*

**5.5 EJECUCIÓN DE GARANTÍAS**

Las garantías se harán efectivas conforme a las estipulaciones contempladas en el artículo 164 del Reglamento.

**5.6 ADELANTOS**

La Entidad entregará adelantos directos, conforme a lo previsto en el artículo 171 del Reglamento, siempre que ello haya sido previsto en la sección específica de las Bases.

En el supuesto que no se entregue el adelanto en el plazo previsto, el contratista tiene derecho a solicitar la ampliación del plazo de ejecución de la prestación por el número de días equivalente a la demora, conforme al artículo 172 del Reglamento.

## **5.7 DE LAS PENALIDADES E INCUMPLIMIENTO DEL CONTRATO**

Las penalidades por retraso injustificado en la atención del suministro y las causales para la resolución del contrato, serán aplicadas de conformidad con los artículos 165 y 168 del Reglamento, respectivamente.

De acuerdo con los artículos 48 de la Ley y 166 del Reglamento, en las Bases o el contrato podrán establecerse penalidades distintas a la mencionada en el artículo 165 del Reglamento, siempre y cuando sean objetivas, razonables y congruentes con el objeto de la convocatoria, hasta por un monto máximo equivalente al diez por ciento (10%) del monto del contrato vigente o, de ser el caso, del ítem que debió ejecutarse. Estas penalidades se calcularán de forma independiente a la penalidad por mora.

## **5.8 PAGOS**

La Entidad deberá realizar todos los pagos a favor del contratista por concepto de los bienes objeto del contrato. Dichos pagos se efectuarán después de ejecutada la respectiva prestación; salvo que, por razones de mercado, el pago del precio sea condición para la entrega de los bienes.

La Entidad deberá pagar las contraprestaciones pactadas a favor del contratista en la forma y oportunidad (pagos periódicos) establecida en las Bases o en el contrato, siempre que el contratista los solicite presentando la documentación que justifique el pago y acredite la existencia de los bienes, conforme a la sección específica de las Bases.

Para tal efecto, el responsable de otorgar la conformidad de la recepción de los bienes, deberá hacerlo en un plazo que no excederá de los diez (10) días calendario de ser éstos recibidos, a fin que la Entidad cumpla con la obligación de efectuar el pago dentro de los quince (15) días calendario siguientes, siempre que se verifiquen las condiciones establecidas en el contrato.

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.

En caso de retraso en el pago, el contratista tendrá derecho al pago de intereses conforme a lo establecido en el artículo 48 de la Ley, contado desde la oportunidad en que el pago debió efectuarse.

## **5.9 DISPOSICIONES FINALES**

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

## 5.10 REQUISITOS PARA LA SUSCRIPCIÓN DEL CONTRATO

El postor ganador de la Buena Pro deberá presentar los siguientes documentos para suscribir el contrato:

- a) Constancia vigente de no estar inhabilitado para contratar con el Estado.
- b) Garantía de fiel cumplimiento del contrato<sup>3</sup>. **CARTA FIANZA**
- c) Garantía de fiel cumplimiento por prestaciones accesorias, de ser el caso. **CARTA FIANZA**
- d) Garantía por el monto diferencial de la propuesta, de ser el caso. **CARTA FIANZA**
- e) Contrato de consorcio con firmas legalizadas de los integrantes, de ser el caso.
- f) Código de cuenta interbancario (CCI).
- g) Domicilio para efectos de la notificación durante la ejecución del contrato.
- h) Correo electrónico para notificar la orden de compra, en el caso que habiendo sido convocado el proceso por relación de ítems, el valor referencial del ítem adjudicado corresponda al proceso de Adjudicación de Menor Cuantía, de ser el caso.
- i) Copia de DNI del Representante Legal.
- j) Copia de la vigencia del poder del representante legal de la empresa.
- k) Copia de la constitución de la empresa y sus modificatorias debidamente actualizado.
- l) Copia del RUC de la empresa.

La citada documentación deberá ser presentada en la Oficina de Logística, sito en Av. Alfonso Ugarte N° 825-Lima (1er. piso).

### **IMPORTANTE:**

- *En caso de que el postor ganador de la Buena Pro sea un consorcio y la Entidad opte por solicitar como garantía para la suscripción del contrato carta fianza o póliza de caución, conforme a lo indicado por la Superintendencia de Banca, Seguros y Administradoras Privadas de Fondos de Pensiones en los Oficios N° 5196-2011-SBS y N° 15072-2012-SBS, a fin de que no existan problemas en la ejecución de las mencionadas garantías, resulta necesario que éstas consignen en su texto, el nombre, denominación o razón social de todas y cada una de las personas naturales y/o jurídicas que integran el consorcio.*
- *Al amparo de lo dispuesto en el artículo 39 de la Ley, alternativamente, las micro y pequeñas empresas pueden optar que, como garantía de fiel cumplimiento, la Entidad retenga el diez por ciento (10%) del monto del contrato original. Para estos efectos, la retención de dicho monto se efectuará durante la primera mitad del número total de pagos a realizarse, de forma prorrateada, con cargo a ser devuelto a la finalización del mismo.*

---

<sup>3</sup> Alternativamente, las micro y pequeñas empresas pueden optar que, como garantía de fiel cumplimiento, la Entidad retenga el diez por ciento (10%) del monto del contrato original, conforme a lo dispuesto en el artículo 39 de la Ley. Para estos efectos, la retención de dicho monto se efectuará durante la primera mitad del número total de pagos a realizarse, de forma prorrateada, con cargo a ser devuelto a la finalización del mismo.

## CAPÍTULO VI REQUERIMIENTOS TECNICOS MINIMOS FICHAS TECNICAS

### **PAQUETE N° 01: FRUTAS VARIADAS**

#### **Sub ítem N° 01:**

#### FICHA TÉCNICA APROBADA

#### CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

Denominación del bien	: CARAMBOLA
Denominación técnica	: CARAMBOLA
Unidad de medida	: KILOGRAMO
Descripción General	: La carambola es el fruto proveniente de la especie <i>Averrhoa carambola</i> L. de la familia <i>Oxalidaceae</i> , de forma ovoide o elipsoidal y de sección transversal estrellada, su cáscara es lisa y, su pulpa es jugosa y crocante de sabor ácido, con pocas semillas.

#### CATÁLOGO ÚNICO DE BIENES, SERVICIOS Y OBRAS - CUBSO

Segmento/Familia/Clase/Commodity	: Alimentos, bebidas y productos de tabaco/ Frutas frescas/ Frutas dominantes/ Carambola
Ítem	: CARAMBOLA
Código	: 5030704600134385

#### CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS DEL BIEN

##### A. CARACTERÍSTICAS

De acuerdo a sus características de sanidad y aspecto, la Carambola se clasificará en las siguientes categorías de calidad:

- Categoría Extra ✓
- Categoría I
- Categoría II

De acuerdo a su tamaño, la clasificación es por calibres según el siguiente detalle:

Calibre	Peso (en gramos)
A	80 - 129
B	130 - 190 ✓
C	> 190

**Importante:** La Entidad Convocante deberá indicar, en las bases y en la proforma del contrato, la categoría de calidad y el calibre de la Carambola a adquirir.

##### Nota:

Para cada lote o envase de producto, se permitirán tolerancias de calidad y calibre para los productos que no satisfagan los requisitos de la categoría indicada, según lo establecido en los numerales 4.1 "Tolerancias de Calidad" y 4.2 "Tolerancias de Calibre" de la norma del Codex para la Carambola: CODEX STAN 187-1993.

##### B. REQUISITOS

###### B.1. Documentación

Dentro de los documentos que solicite la Entidad Convocante al postor procesador primario de alimentos agropecuarios primarios en el sobre de habilitación, deberá considerar como mínimo:

###### Para bienes de origen nacional

- Copia del Certificado de Autorización Sanitaria del establecimiento que realizó el procesamiento primario otorgado por el SENASA, según el art. 33° del D.S. N° 004-2011-AG (publicado en el Diario Oficial El Peruano el día 27 de abril de 2011). Los administrados obligados a obtener Autorización Sanitaria del SENASA, tendrán dieciocho (18) meses desde la entrada en vigencia del citado reglamento para obtenerla.

###### Para bienes importados

- Autorización Sanitaria para el ingreso al país de alimentos agropecuarios primarios y piensos otorgado por el SENASA, según el art. 40° del D.S. N° 004-2011-AG.

- Declaración única de aduanas que acredite el ingreso legal del producto al país.

**Nota:**

Los requisitos antes señalados se deben mantener vigentes incluso hasta la culminación de las entregas del producto adquirido. Es responsabilidad exclusiva del contratista mantener la vigencia de la Autorización Sanitaria de establecimiento y tramitar oportunamente la Autorización Sanitaria de importación, y entregar una copia a la Entidad Convocante.

**B.2. Atributos del bien**

Las Carambolas deberán estar suficientemente desarrolladas y presentar un grado de madurez satisfactorio según la naturaleza del producto, que les permita soportar el transporte y manipulación para llegar en estado satisfactorio al lugar de destino.

Su producción/procesamiento primario debe haber contemplado lo establecido en la "Guía de Buenas Prácticas Agrícolas" del SENASA (aprobado con R.D. N° 154-2011-AG-SENASA-DIAIA), las Normas Codex: "CAC/RCP 1-1969, Principios Generales de Higiene de los Alimentos" (Adoptado en 1969. Enmienda 1999. Revisiones 1997 y 2003) y "CAC/RCP 53-2003. Código de Prácticas de Higiene para las Frutas y Hortalizas Frescas" (Adoptado en 2003. Revisado en 2010). Asimismo deberá presentar lo siguiente:

ATRIBUTO	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
<b>CALIDAD</b>		
- Requisitos mínimos	Cumplir con lo indicado en el numeral 2.1 de la norma de la referencia	CODEX STAN 187-1993 Norma del Codex para la Carambola
<b>INOCUIDAD</b>		
- Criterio microbiológico	Cumplir íntegramente con la totalidad de los criterios microbiológicos establecidos para el Grupo XIV.1 Frutas y hortalizas frescas (sin ningún tratamiento) de la norma de la referencia	R.M. N° 591-2008/MINSA que aprueba la NTS N° 071-MINSA/DIGESA-V.01. "Norma Sanitaria que establece los criterios microbiológicos de calidad sanitaria e inocuidad para los alimentos y bebidas de consumo humano"

**C. CERTIFICACIÓN**

**Opcional.**

La Entidad Convocante podrá exigir al Contratista que, durante la ejecución contractual y en la oportunidad que determine, realice la entrega de un "Certificado de Conformidad de Producto con Valor Oficial" (mínimo bajo esquema 3) o un "Certificado de Inspección con Valor Oficial" que confirme que el bien entregado: Carambola, cumple con las especificaciones de calidad e inocuidad detalladas en el numeral "B.2: Atributos del bien" de la presente ficha. Dicho documento deberá ser emitido por un Organismo de Certificación de Productos u Organismo de Inspección acreditado por el INDECOPI y autorizado por el SENASA, y considerará para el muestreo lo establecido en la "NTP 011.008 FRUTAS. Extracción de muestras y recepción".

En caso no se emitan en el país los documentos antes indicados, lo cual debe ser consultado oficialmente por el Contratista al INDECOPI y cuya copia de respuesta será remitida a la Entidad Convocante, el Contratista podrá presentar un "Certificado de Calidad", sin el símbolo de acreditación, que confirme que el bien entregado: Carambola, cumple con las especificaciones de calidad e inocuidad detalladas en el numeral "B.2: Atributos del bien" de la presente ficha. Dicho documento deberá ser emitido por un Organismo de Certificación de Productos u Organismo de Inspección acreditado por el INDECOPI y autorizado por el SENASA, y considerará para el muestreo lo establecido en la "NTP 011.008 FRUTAS. Extracción de muestras y recepción".

Si la Entidad decide exigir la certificación, deberá señalar esta condición en las Bases (especificaciones técnicas - requisitos técnicos mínimos) y en las cláusulas correspondientes de la Proforma de Contrato, realizando las precisiones que apliquen, entre ellas que los costos que demande la certificación deben ser asumidos por el Contratista.

**Nota:**

La "Autorización a Organismos de Certificación, de Inspección y Laboratorios de Ensayo" de parte del SENASA, estará sujeta al procedimiento y plazos que establezca dicha Autoridad Nacional.

## D. OTROS

### D.1. Envase

La Carambola podrá presentarse en lotes (producto presentado a granel) o envasada, tomando en consideración lo establecido en las Normas Codex: "CAC/RCP 1-1969. Principios Generales de Higiene de los Alimentos". (Adoptado en 1969. Enmienda 1999. Revisiones 1997 y 2003), "CAC/RCP 53-2003. Código de Prácticas de Higiene para las Frutas y Hortalizas Frescas" (Adoptado en 2003. Revisado en 2010) y "CAC/RCP 44-1995. Código Internacional de Prácticas Recomendado para el Envasado y Transporte de Frutas y Hortalizas Frescas" (Enmienda 2004), de tal manera que el producto quede debidamente protegido, ventilado y bien presentado.

La Carambola deberá envasarse de tal manera que el producto quede debidamente protegido. Los materiales utilizados en el interior del envase deberán 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.

Los envases deberán satisfacer las características de calidad, higiene, ventilación y resistencia necesarias para asegurar la manipulación, el transporte y la conservación apropiados de las carambolas, y deberán estar exentos de cualquier materia y olor extraños. Podrán ser cajas, bandejas, cajones u otros, del mismo tamaño, que cumplan con los requisitos que se indican en las Normas Técnicas Peruanas correspondientes (por ejemplo: "NTP 251.122 ENVASE Y EMBALAJE. Embalaje de Madera para frutas. Requisitos", etc.).

El contenido de cada envase (o lote, para productos presentados a granel) deberá ser homogéneo y estar constituido únicamente por carambolas del mismo origen, variedad, calidad y calibre. La parte visible del contenido del envase (o lote, para productos presentados a granel) deberá ser representativa de todo el contenido.

#### Importante:

- La Entidad Convocante deberá indicar, en las bases y en la proforma del contrato, las características del envase (material, color, peso, medidas, tipo de cerrado, etc.), así como el peso neto del producto por envase.
- Si la Entidad decide exigir que se certifique que el envase cumple con lo especificado, deberá señalar esta condición en las Bases (especificaciones técnicas - requisitos técnicos mínimos) y en las cláusulas correspondientes de la Proforma de Contrato, realizando las precisiones que apliquen, entre ellas que los costos que demanden la certificación deben ser asumidos por el Contratista.

### D.2. Rotulado

Los envases, o los documentos que acompañan el envío, además de los requisitos aplicables especificados en la "NTP 209.038 ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado", deberán indicar, en idioma español, pudiendo llevar además inscripciones en otro idioma siempre que no aparezca en forma más destacada, lo siguiente:

- El nombre del producto
- La categoría de calidad
- El calibre (código de calibre o gama de pesos en gramos)
- Peso neto, en kilogramos
- Nombre y domicilio legal del productor, envasador, distribuidor, importador o vendedor
- El país de origen

Para la impresión de estos rótulos en el envase, deberá utilizarse tinta indeleble de uso alimentario, la que no debe desprenderse ni borrarse con el rozamiento y manipuleo.

#### Importante:

La Entidad Convocante deberá indicar, en las bases y en la proforma del contrato, otra información que considere deba estar rotulada.

### D.3. Transporte

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

Sanitario de Alimentos y Bebidas).

Asimismo, el medio de transporte empleado no deberá transmitir a la Carambola características indeseables que impidan su consumo. De acuerdo a la Tercera Disposición Complementaria Transitoria del D.S. 004-2011-AG (Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria), las personas naturales o jurídicas dedicadas al transporte de alimentos agropecuarios primarios y piensos, tendrán veinticuatro (24) meses de plazo de entrada en vigencia del Reglamento, para adecuar sus vehículos de transporte de tal manera que garanticen que los alimentos agropecuarios primarios y piensos transportados no se contaminen.

**Sub ítem N° 02:**

**FICHA TÉCNICA  
(APROBADA)**

**CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN**

Denominación del bien	: MANDARINA
Denominación técnica	: MANDARINA
Grupo/Clase/Familia	: Alimentos, bebidas y productos de tabaco/Frutas frescas/Naranjas mandarina o tangerinas/Naranjas mandarina satsuma
Nombre del Bien en el Catálogo del SEACE	: MANDARINA
Código	: 5030443800129877
Unidad de medida	: KILOGRAMO
Descripción General	: Las mandarinas son los frutos de las variedades o cultivares procedentes de la especie Citrus. Constituyen un conjunto de especies incluidas las Mandarinas Satsumas ( <i>Citrus unshiu</i> Marcovitch), Mandarinas Clementinas ( <i>Citrus clementina</i> Hort. ex Tanaka), otras Mandarinas ( <i>Citrus reticulata</i> Blanco) e híbridos (en el que al menos uno de los progenitores sea la mandarina). Su piel es de color verde amarillento a anaranjado y su pulpa de color anaranjado.

**CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS DEL BIEN**

**A. CARACTERÍSTICAS**

De acuerdo a sus características de sanidad y aspecto, la Mandarina se clasificará en los siguientes grados de calidad:

- Categoría Extra
- Categoría I
- Categoría II
- Categoría III

De acuerdo a su tamaño:

Calibres	Diámetro en mm(*)	
	Mínimo	Máximo
Cal 5	45	50
Cal 4	50	54
Cal 3	54	58
Cal 2	58	63
Cal 1	63	68
Cal 1X	68	73
Cal 1XX	73	78
Cal 1XXX	78	A más ✓

(\*) Diámetro ecuatorial de la fruta en milímetros.

**Importante:** La Entidad Convocante deberá indicar, en las bases y en la proforma del contrato, el grado de calidad y calibre de la Mandarina a adquirir.

**B. REQUISITOS**

**B.1. Documentación**

Dentro de los documentos que solicite la Entidad Convocante al postor procesador primario de alimentos agropecuarios primarios en el sobre de habilitación, deberá considerar como mínimo:

**Para bienes de origen nacional**

- Copia del Certificado de Autorización Sanitaria del establecimiento que realizó el procesamiento primario otorgado por el SENASA, según el art. 33° del D.S. N° 004-2011-AG (publicado en el Diario Oficial El Peruano el día 27 de abril de 2011). Los administrados obligados a obtener Autorización Sanitaria del SENASA, tendrán dieciocho (18) meses

Versión 02

MINISTERIO DE SALUD  
HOSPITAL NACIONAL DOCENTE  
MADRE NIÑO SAN BARTOLOME  
Lic. Sylvia E. Ruiz Cruz  
C.N.P. 0522  
Jefe del Servicio de Nutrición

desde la entrada en vigencia del citado reglamento para obtenerla.

**Para bienes importados**

- Autorización Sanitaria para el ingreso al país de alimentos agropecuarios primarios y piensos otorgado por el SENASA, según el art. 40° del D.S. N° 004-2011-AG.
- Declaración única de aduanas que acredite el ingreso legal del producto al país.

**Nota:**

Los requisitos antes señalados se deben mantener vigentes incluso hasta la culminación de las entregas del producto adquirido. Es responsabilidad exclusiva del contratista mantener la vigencia de la Autorización Sanitaria de establecimiento y tramitar oportunamente la Autorización Sanitaria de importación, y entregar una copia a la Entidad Convocante.

**B.2. Atributos del bien**

Los cítricos deberán haber sido cuidadosamente recolectados y haber alcanzado un desarrollo un estado de madurez adecuado, de acuerdo con los criterios apropiados para la variedad. Su estado de madurez deberá permitirles soportar el transporte y la manipulación así como llegar en condiciones satisfactorias al lugar de destino.

Su producción/procesamiento primario debe haber contemplado lo establecido en la "Guía de Buenas Prácticas Agrícolas" del SENASA (aprobado con R.D. N° 154-2011-AG-SENASA-DIAIA), las Normas Codex: "CAC/RCP 1-1969. Principios Generales de Higiene de los Alimentos" (Adoptado en 1969. Enmienda 1999. Revisiones 1997 y 2003) y "CAC/RCP 53-2003. Código de Prácticas de Higiene para las Frutas y Hortalizas Frescas" (Adoptado en 2003. Revisado en 2010). Asimismo deberá presentar lo siguiente:

ATRIBUTO	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
<b>CALIDAD</b>		
- Color	Cumplir con lo indicado en el numeral 5.2 de la NTP	NTP 011.023:2006 CÍTRICOS (mandarinas, tangelos, naranjas y toronjas). Requisitos.
- Contenido de jugo	Cumplir con lo indicado en el numeral 5.3 de la NTP	
- Madurez (°Brix, Acidez, Índice de Madurez)	Cumplir con lo indicado en el numeral 5.4 y 8.3 de la NTP, según la variedad	
- Sanidad y aspecto	Cumplir con lo indicado en los numerales 5.1, 6, 8.1 y 8.4 (según el grado de calidad de Mandarina a adquirir), de la NTP	
- Tamaño	Cumplir con lo indicado en el numeral 7 y 8.2 de la NTP, según el calibre de Mandarina a adquirir	
<b>INOCUIDAD</b>		
- Criterio microbiológico	Cumplir íntegramente con la totalidad de los criterios microbiológicos establecidos para el Grupo XIV.1 Frutas y hortalizas frescas (sin ningún tratamiento)	NTS N° 071-MINSA/DIGESA-V.01. "Norma Sanitaria que establece los criterios microbiológicos de calidad sanitaria e inocuidad para los alimentos y bebidas de consumo humano" (R.M. N° 591-2008/MINSA)

**C. CERTIFICACIÓN**  
**Opcional.**

La Entidad Convocante podrá exigir al Contratista que, durante la ejecución contractual y en la oportunidad que determine, realice la entrega de un "Certificado de Conformidad de Producto con Valor Oficial" (mínimo bajo esquema 3) o un "Certificado de Inspección con Valor Oficial" que confirme que el bien entregado: Mandarina, cumple con las especificaciones de calidad e inocuidad detalladas en el numeral "B.2: Atributos del bien" de la presente ficha. Dicho documento deberá ser emitido por un Organismo de Certificación de Productos u Organismo de Inspección acreditado por el INDECOPI y autorizado por el SENASA.

En caso no se emitan en el país los documentos antes indicados, lo cual debe ser consultado oficialmente por el Contratista al INDECOPI y cuya copia de respuesta será remitida a la Entidad Convocante, el Contratista podrá presentar un "Certificado de Calidad", sin el símbolo de acreditación, que confirme que el bien entregado: Mandarina, cumple con las especificaciones de calidad e inocuidad detalladas en el numeral "B.2: Atributos del bien" de la presente ficha. Dicho

documento deberá ser emitido por un Organismo de Certificación de Productos u Organismo de Inspección acreditado por el INDECOPI y autorizado por el SENASA.

Si la Entidad decide exigir la certificación, deberá señalar esta condición en las Bases (especificaciones técnicas - requisitos técnicos mínimos) y en las cláusulas correspondientes de la Proforma de Contrato, realizando las precisiones que apliquen, entre ellas que los costos que demanden la certificación deben ser asumidos por el Contratista.

**Importante:** La "Autorización a Organismos de Certificación, de Inspección y Laboratorios de Ensayo" de parte del SENASA, estará sujeta al procedimiento y plazos que establezca dicha Autoridad Nacional.

#### D. OTROS

##### D.1. Envase

La Mandarina deberá ser envasada tomando en consideración lo establecido en las Normas Codex: "CAC/RCP 1-1969. *Principios Generales de Higiene de los Alimentos.*" (Adoptado en 1969. Enmienda 1999. Revisiones 1997 y 2003), "CAC/RCP 53-2003. *Código de Prácticas de Higiene para las Frutas y Hortalizas Frescas*" (Adoptado en 2003. Revisado en 2010) y "CAC/RCP 44-1995. *Código Internacional de Prácticas Recomendado para el Envasado y Transporte de Frutas y Hortalizas Frescas*" (Enmienda 2004), de tal manera que el producto quede debidamente protegido.

Los envases deberán satisfacer las características de higiene, ventilación y resistencia necesarias para asegurar la manipulación, el transporte y la conservación apropiada de las mandarinas, y deberán estar exentos de cualquier materia y olor extraños. Podrán ser cajas, bandejas, cajones u otros, del mismo tamaño, que cumplan con los requisitos que se indican en las Normas Técnicas Peruanas correspondientes (por ejemplo: "NTP 251.122 ENVASE Y EMBALAJE. Embalaje de Madera para frutas. Requisitos", etc.).

El contenido de cada envase deberá ser homogéneo y estar constituido únicamente por cítricos del mismo origen, variedad, calidad, calibre y que presenten un mismo grado de desarrollo y madurez. La parte visible del contenido del envase o lote deberá ser representativa de todo el conjunto. Además, para la Categoría Extra y Categoría I se exige la homogeneidad de coloración.

Los materiales y/o papeles utilizados en el interior del envase deberán ser nuevos (esto incluye el material recuperado de calidad alimentaria), estar limpios y ser de calidad tal que evite cualquier daño externo o interno al producto. Se permite el uso de materiales, en particular papel o sellos, con indicaciones comerciales, siempre y cuando estén impresos o etiquetados con tinta o pegamento no tóxico. Cuando los frutos se presenten envueltos en papel, éste deberá ser nuevo, fino e inodoro y estar seco.

##### Notas:

- La Entidad Convocante deberá indicar, en las bases y en la proforma del contrato, las características del envase (material, color, peso, medidas, tipo de cerrado, etc.), así como el peso neto del producto por envase.
- Si la Entidad decide exigir que se certifique que el envase cumple con lo especificado, deberá señalar esta condición en las Bases (especificaciones técnicas - requisitos técnicos mínimos) y en las cláusulas correspondientes de la Proforma de Contrato, realizando las precisiones que apliquen, entre ellas que los costos que demanden la certificación deben ser asumidos por el Contratista.

##### D.2. Rotulado

Los envases, o bien los documentos que acompañan el envío, además de los requisitos aplicables especificados en la "NTP 209.038 ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado", deberán indicar, en idioma español, pudiendo llevar además inscripciones en otro idioma siempre que no aparezca en forma más destacada, lo siguiente:

- El nombre del producto
- Nombre de la variedad, cultivar o tipo comercial
- El grado de calidad
- Calibre
- Peso neto, en kilogramos
- Nombre y domicilio legal del productor, envasador, distribuidor, importador o vendedor
- El país de origen

Para la impresión de estos rótulos en el envase, deberá utilizarse tinta indeleble de uso alimentario, la que no debe desprenderse ni borrarse con el rozamiento y manipuleo.

**Nota:** La Entidad Convocante deberá indicar, en las bases y en la proforma del contrato, otra información que considere deba estar rotulada.

**D.3. Transporte**

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

Asimismo, el medio de transporte empleado no deberá transmitir a la Mandarina características indeseables que impidan su consumo. De acuerdo a la Tercera Disposición Complementaria Transitoria del D.S. 004-2011-AG (Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria), las personas naturales o jurídicas dedicadas al transporte de alimentos agropecuarios primarios y piensos, tendrán veinticuatro (24) meses de plazo de entrada en vigencia del Reglamento, para adecuar sus vehículos de transporte de tal manera que garanticen que los alimentos agropecuarios primarios y piensos transportados no se contaminen.

MINISTERIO DE SALUD  
HOSPITAL NACIONAL DOCENTE  
MADRE NIÑO "SAN BARTOLOME"  
.....  
Dra. Alicia R. Díaz Cruz  
D. N. E. 0522  
Jefe del Servicio de Nutrición

**Sub ítem N° 03:**

**FICHA TÉCNICA**  
**(APROBADA)**

**CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN**

Denominación del bien	: MANZANA DELICIA
Denominación técnica	: MANZANA DELICIA/ MANZANA RED DELICIOUS
Grupo/Clase/Familia	: Alimentos, bebidas y productos de tabaco/ Frutas frescas/ Manzanas/ Manzanas delicious
Nombre del Bien en el Catálogo del SEACE	: MANZANA DELICIA
Código	: 5030151800134421
Unidad de medida	: KILOGRAMO
Descripción General	: La manzana es el fruto proveniente de la especie <i>Malus domestica</i> (Borkhausen), de la familia de las <i>Rosaceae</i> ; la Manzana Delicia corresponde a la variedad Royal Red Delicious. Por lo general, su piel es lisa de color rojo brillante, y pulpa de color blanquecino amarillento y sabor dulce.

**CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS DEL BIEN**

**A. CARACTERÍSTICAS**

De acuerdo a sus características de sanidad y aspecto, la Manzana Delicia se clasificará en los siguientes grados de calidad:

- Categoría "Extra"
- Categoría I
- Categoría II

De acuerdo al tamaño, en los siguientes Calibres.

Calibre	Diámetro (mm)
A	95 o mayor
B	Entre 80 y 85
C	Entre 65 y 80 ✓
D	65 o menor

De acuerdo a la coloración, en los siguientes códigos de color:

Código	Porcentaje de Color
A	75% o más ✓
B	50% o más
C	25% o más
D	Menos de 25%

**Importante:** La Entidad Convocante deberá indicar, en las bases y en la proforma del contrato, el grado de calidad y calibre de Manzana Delicia a adquirir, y si lo requiere el Código de Color.

**B. REQUISITOS**

**B.1. Documentación**

Dentro de los documentos que solicite la Entidad Convocante al postor procesador primario de alimentos agropecuarios primarios en el sobre de habilitación, deberá considerar como mínimo:

**Para bienes de origen nacional**

- Copia del Certificado de Autorización Sanitaria del establecimiento que realizó el procesamiento primario otorgado por el SENASA, según el art. 33° del D.S. N° 004-2011-AG (publicado en el Diario Oficial El Peruano el día 27 de abril de 2011). Los administrados obligados a obtener Autorización Sanitaria del SENASA, tendrán dieciocho (18) meses desde la entrada en vigencia del citado reglamento para obtenerla.

Versión 02

MINISTERIO DE SALUD  
HOSPITAL NACIONAL DOCENTE  
MADRE NIÑO "SAN BARTOLOMÉ" de 4  
  
Lic. Patricia S. Rojas Cruz  
C.N.P. 0522  
Jefe del Servicio de Nutrición

**Para bienes importados**

- Autorización Sanitaria para el ingreso al país de alimentos agropecuarios primarios y piensos otorgado por el SENASA, según el art. 40° del D.S. N° 004-2011-AG.
- Declaración única de aduanas que acredite el ingreso legal del producto al país.

**Nota:**

Los requisitos antes señalados se deben mantener vigentes incluso hasta la culminación de las entregas del producto adquirido. Es responsabilidad exclusiva del contratista mantener la vigencia de la Autorización Sanitaria de establecimiento y tramitar oportunamente la Autorización Sanitaria de importación, y entregar una copia a la Entidad Convocante.

**B.2. Atributos del bien**

La Manzana Delicia deberá tener un grado de desarrollo que le permita continuar el proceso de maduración y alcanzar el grado de madurez característico de la variedad.

Su producción/procesamiento primario debe haber contemplado lo establecido en la "Guía de Buenas Prácticas Agrícolas" del SENASA (aprobado con R.D. N° 154-2011-AG-SENASA-DIAIA), las Normas Codex: "CAC/RCP 1-1969. Principios Generales de Higiene de los Alimentos" (Adoptado en 1969. Enmienda 1999. Revisiones 1997 y 2003) y "CAC/RCP 53-2003. Código de Prácticas de Higiene para las Frutas y Hortalizas Frescas" (Adoptado en 2003. Revisado en 2010). Asimismo deberá presentar lo siguiente:

ATRIBUTO	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
<b>CALIDAD</b>		
- Sanidad y aspecto	Cumplir con lo indicado en el numeral 2.1, 2.2, 2.3, 2.4 y 4.1 de la norma CODEX, según el grado de calidad de Manzana Delicia a adquirir	CODEX STAN 299-2010 NORMA DEL CODEX PARA LAS MANZANAS
- Tamaño	Cumplir con lo indicado en el numeral 5.2 y 7.1 de la norma NTP, según el calibre de Manzana Delicia a adquirir	NTP 011.002:1993 FRUTAS. Manzana. Requisitos.
<b>INOCUIDAD</b>		
- Criterio microbiológico	Cumplir íntegramente con la totalidad de los criterios microbiológicos establecidos para el Grupo XIV.1 Frutas y hortalizas frescas (sin ningún tratamiento)	NTS N° 071-MINSA/DIGESA-V.01. "Norma Sanitaria que establece los criterios microbiológicos de calidad sanitaria e inocuidad para los alimentos y bebidas de consumo humano" (R.M. N° 591-2008/MINSA)

**C. CERTIFICACIÓN Opcional.**

La Entidad Convocante podrá exigir al Contratista que, durante la ejecución contractual y en la oportunidad que determine, realice la entrega de un "Certificado de Conformidad de Producto con Valor Oficial" (mínimo bajo esquema 3) o un "Certificado de Inspección con Valor Oficial" que confirme que el bien entregado: Manzana Delicia, cumple con las especificaciones de calidad e inocuidad detalladas en el numeral "B.2: Atributos del bien" de la presente ficha. Dicho documento deberá ser emitido por un Organismo de Certificación de Productos u Organismo de Inspección acreditado por el INDECOPI y autorizado por el SENASA.

En caso no se emitan en el país los documentos antes indicados, lo cual debe ser consultado oficialmente por el Contratista al INDECOPI y cuya copia de respuesta será remitida a la Entidad Convocante, el Contratista podrá presentar un "Certificado de Calidad", sin el símbolo de acreditación, que confirme que el bien entregado: Manzana Delicia, cumple con las especificaciones de calidad e inocuidad detalladas en el numeral "B.2: Atributos del bien" de la presente ficha. Dicho documento deberá ser emitido por un Organismo de Certificación de Productos u Organismo de Inspección acreditado por el INDECOPI y autorizado por el SENASA.

Si la Entidad decide exigir la certificación, deberá señalar esta condición en las Bases (especificaciones técnicas - requisitos técnicos mínimos) y en las cláusulas correspondientes de la Proforma de Contrato, realizando las precisiones que apliquen, entre ellas que los costos que demanden la certificación deben ser asumidos por el Contratista.

**Importante:** La "Autorización a Organismos de Certificación, de Inspección y Laboratorios de Ensayo" de parte del SENASA, estará sujeta al procedimiento y plazos que establezca dicha Autoridad Nacional.

## D. OTROS

### D.1. Envase

La Manzana Delicia deberá ser envasada tomando en consideración lo establecido en las Normas Codex: "CAC/RCP 1-1969. Principios Generales de Higiene de los Alimentos". (Adoptado en 1969. Enmienda 1999. Revisiones 1997 y 2003), "CAC/RCP 53-2003. Código de Prácticas de Higiene para las Frutas y Hortalizas Frescas" (Adoptado en 2003. Revisado en 2010) y "CAC/RCP 44-1995. Código Internacional de Prácticas Recomendado para el Envasado y Transporte de Frutas y Hortalizas Frescas" (Enmienda 2004), de tal manera que el producto quede debidamente protegido.

Los envases deberán ser nuevos y reciclables, y satisfacer las características de higiene, ventilación y resistencia necesarias para asegurar la manipulación, el transporte y la conservación apropiada de las manzanas, y deberán estar exentos de cualquier materia y olor extraños. Podrán ser cajas, bandejas, cajones u otros, del mismo tamaño, que cumplan con los requisitos que se indican en las Normas Técnicas Peruanas correspondientes (por ejemplo: "NTP 251.122 ENVASE Y EMBALAJE. Embalaje de Madera para frutas. Requisitos", etc.).

El contenido de cada envase deberá ser homogéneo y estar constituido únicamente por manzanas del mismo origen, calidad, calibre y variedad. Para la categoría "Extra", el color deberá ser homogéneo. La parte visible del contenido del envase deberá ser representativa de todo el contenido.

Los materiales utilizados en el interior del envase deberán ser nuevos (esto incluye el material recuperado de calidad alimentaria), estar limpios y ser de calidad tal que evite cualquier daño externo o interno al producto. Se permite el uso de materiales, en particular papel o sellos, con indicaciones comerciales, siempre y cuando estén impresos o etiquetados con tinta o pegamento no tóxico.

#### Notas:

- La Entidad Convocante deberá indicar, en las bases y en la proforma del contrato, las características del envase (material, color, peso, medidas, tipo de cerrado, etc.), así como el peso neto del producto por envase.
- Si la Entidad decide exigir que se certifique que el envase cumple con lo especificado, deberá señalar esta condición en las Bases (especificaciones técnicas - requisitos técnicos mínimos) y en las cláusulas correspondientes de la Proforma de Contrato, realizando las precisiones que apliquen, entre ellas que los costos que demanden la certificación deben ser asumidos por el Contratista.

### D.2. Rotulado

Los envases, o bien los documentos que acompañan el envío, además de los requisitos aplicables especificados en la "NTP 209.038 ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado", deberán indicar, en idioma español, pudiendo llevar además inscripciones en otro idioma siempre que no aparezca en forma más destacada, lo siguiente:

- El nombre del producto
- Nombre de la variedad, cultivar o tipo comercial
- El grado de calidad
- Calibre
- Código de color, cuando corresponda
- Peso neto, en kilogramo
- Nombre y domicilio legal del productor, envasador, distribuidor, importador o vendedor
- El país de origen

Para la impresión de estos rótulos en el envase, deberá utilizarse tinta indeleble de uso alimentario, la que no debe desprenderse ni borrarse con el rozamiento y manipuleo.

**Nota:** La Entidad Convocante deberá indicar, en las bases y en la proforma del contrato, otra información que considere deba estar rotulada.

### D.3. Transporte

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

Asimismo, el medio de transporte empleado no deberá transmitir a la Manzana Delicia características indeseables que impidan su consumo. De acuerdo a la Tercera Disposición

**Hospital Nacional Docente Madre Niño San Bartolomé**  
**Adjudicación Directa Selectiva Por Subasta Inversa Presencial N° 0017-2014 (Primera Convocatoria)**  
**"ADQUISICION DE ALIMENTOS PARA PERSONAS"**

---

Complementaria Transitoria del D.S. 004-2011-AG (Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria), las personas naturales o jurídicas dedicadas al transporte de alimentos agropecuarios primarios y piensos, tendrán veinticuatro (24) meses de plazo de entrada en vigencia del Reglamento, para adecuar sus vehículos de transporte de tal manera que garanticen que los alimentos agropecuarios primarios y piensos transportados no se contaminen.

MINISTERIO DE SALUD  
HOSPITAL NACIONAL DOCENTE  
MADRE NIÑO SAN BARTOLOME  
*[Firma]*  
Dra. Patricia Cruz Cruz  
Jefe U.C.N.P. 0522  
Jefe del Servicio de Nutrición

**Sub ítem N° 04:**

**FICHA TÉCNICA  
(APROBADA)**

**CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN**

Denominación del bien	: MELÓN
Denominación técnica	: MELÓN
Grupo/Clase/Familia	: Alimentos, bebidas y productos de tabaco/Frutas frescas/Melones/Melones crenshaw
Nombre del Bien en el Catálogo del SEACE	: MELON
Código	: 5030461100134337
Unidad de medida	: KILOGRAMO
Descripción General	: El melón proveniente de la especie Cucumis melo L. Planta de tallo rastrero de la familia de las <i>Cucurbitaceas</i> . El color de pulpa depende de la variedad y puede ser de color anaranjado claro, blanco, amarillo o verde; respecto a la piel, esta puede ser de color verde, amarillo, anaranjado o blanco.

**CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS DEL BIEN**

**A. CARACTERÍSTICAS**

De acuerdo a sus características de sanidad y aspecto, el Melón se clasificará en los siguientes grados de calidad:

- Calidad Extra
- Calidad Primera
- Calidad Segunda

De acuerdo a su tamaño:

Calibre	Rango de pesos (g)
A	2 500 a más
B	2 000 a 2 500
C	1 500 a 2 000 ✓
D	1 000 a 1 500 ✓
E	500 a 1 000

**Importante:** La Entidad Convocante deberá indicar, en las bases y en la proforma del contrato, el grado de calidad y Calibre de Melón a adquirir.

**B. REQUISITOS**

**B.1. Documentación**

Dentro de los documentos que solicite la Entidad Convocante al postor procesador primario de alimentos agropecuarios primarios en el sobre de habilitación, deberá considerar como mínimo:

**Para bienes de origen nacional**

- Copia del Certificado de Autorización Sanitaria del establecimiento que realizó el procesamiento primario otorgado por el SENASA, según el art. 33° del D.S. N° 004-2011-AG (publicado en el Diario Oficial El Peruano el día 27 de abril de 2011). Los administrados obligados a obtener Autorización Sanitaria del SENASA, tendrán dieciocho (18) meses desde la entrada en vigencia del citado reglamento para obtenerla.

**Para bienes importados**

- Autorización Sanitaria para el ingreso al país de alimentos agropecuarios primarios y piensos otorgado por el SENASA, según el art. 40° del D.S. N° 004-2011-AG.
- Declaración única de aduanas que acredite el ingreso legal del producto al país.

**Nota:**

Los requisitos antes señalados se deben mantener vigentes incluso hasta la culminación de las entregas

del producto adquirido. Es responsabilidad exclusiva del contratista mantener la vigencia de la Autorización Sanitaria de establecimiento y tramitar oportunamente la Autorización Sanitaria de importación, y entregar una copia a la Entidad Convocante.

**B.2. Atributos del bien**

Las frutas de cada lote deberán ser del mismo cultivar. Deberán presentarse frescas y limpias, 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.

Su producción/procesamiento primario debe haber contemplado lo establecido en la "Guía de Buenas Prácticas Agrícolas" del SENASA (aprobado con R.D. N° 154-2011-AG-SENASA-DIAIA), las Normas Codex: "CAC/RCP 1-1969. Principios Generales de Higiene de los Alimentos" (Adoptado en 1969. Enmienda 1999. Revisiones 1997 y 2003) y "CAC/RCP 53-2003. Código de Prácticas de Higiene para las Frutas y Hortalizas Frescas" (Adoptado en 2003. Revisado en 2010). Asimismo deberá presentar lo siguiente:

ATRIBUTO	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
<b>CALIDAD</b>		
- Sanidad y aspecto	Cumplir con lo indicado en los numerales 3.1.2, 3.1.4 y 3.1.5 de la NTP, según el grado de calidad de Melón a adquirir	NTP 011.014:1975 FRUTAS. Melones
- Tamaño	Cumplir con lo indicado en el numeral 2.2.3 de la NTP, según el calibre de Melón a adquirir	
<b>INOCUIDAD</b>		
- Criterio microbiológico	Cumplir íntegramente con la totalidad de los criterios microbiológicos establecidos para el Grupo XIV.1 Frutas y hortalizas frescas (sin ningún tratamiento)	NTS N° 071-MINSA/DIGESA-V.01. "Norma Sanitaria que establece los criterios microbiológicos de calidad sanitaria e inocuidad para los alimentos y bebidas de consumo humano" (R.M. N° 591-2008/MINSA)

**C. CERTIFICACIÓN**

**Opcional.**

La Entidad Convocante podrá exigir al Contratista que, durante la ejecución contractual y en la oportunidad que determine, realice la entrega de un "Certificado de Conformidad de Producto con Valor Oficial" (mínimo bajo esquema 3) o un "Certificado de Inspección con Valor Oficial" que confirme que el bien entregado: Melón, cumple con las especificaciones de calidad e inocuidad detalladas en el numeral "B.2: Atributos del bien" de la presente ficha. Dicho documento deberá ser emitido por un Organismo de Certificación de Productos u Organismo de Inspección acreditado por el INDECOPI y autorizado por el SENASA, y considerará para el muestreo lo establecido en la "NTP 011.008 FRUTAS. Extracción de muestras y recepción".

En caso no se emitan en el país los documentos antes indicados, lo cual debe ser consultado oficialmente por el Contratista al INDECOPI y cuya copia de respuesta será remitida a la Entidad Convocante, el Contratista podrá presentar un "Certificado de Calidad", sin el símbolo de acreditación, que confirme que el bien entregado: Melón, cumple con las especificaciones de calidad e inocuidad detalladas en el numeral "B.2: Atributos del bien" de la presente ficha. Dicho documento deberá ser emitido por un Organismo de Certificación de Productos u Organismo de Inspección acreditado por el INDECOPI y autorizado por el SENASA, y considerará para el muestreo lo establecido en la "NTP 011.008 FRUTAS. Extracción de muestras y recepción".

Si la Entidad decide exigir la certificación, deberá señalar esta condición en las Bases (especificaciones técnicas - requisitos técnicos mínimos) y en las cláusulas correspondientes de la Proforma de Contrato, realizando las precisiones que apliquen, entre ellas que los costos que demanden la certificación deben ser asumidos por el Contratista.

**Importante:** La "Autorización a Organismos de Certificación, de Inspección y Laboratorios de Ensayo" de parte del SENASA, estará sujeta al procedimiento y plazos que establezca dicha Autoridad Nacional.

**D. OTROS**

**D.1. Envase**

El Melón deberá ser envasado tomando en consideración lo establecido en las Normas Codex: "CAC/RCP 1-1969. Principios Generales de Higiene de los Alimentos". (Adoptado en 1969.

Enmienda 1999. Revisiones 1997 y 2003), "CAC/RCP 53-2003. Código de Prácticas de Higiene para las Frutas y Hortalizas Frescas" (Adoptado en 2003. Revisado en 2010) y "CAC/RCP 44-1995. Código Internacional de Prácticas Recomendado para el Envasado y Transporte de Frutas y Hortalizas Frescas" (Enmienda 2004), de tal manera que el producto quede debidamente protegido, ventilado y bien presentado.

Los envases deberán ser nuevos y reciclables, y satisfacer las características de higiene, ventilación y resistencia necesarias para asegurar la manipulación, el transporte y la conservación apropiada de los melones, y deberán estar exentos de cualquier materia y olor extraños. Podrán ser cajas, bandejas, cajones u otros que cumplan con los requisitos que se indican en las Normas Técnicas Peruanas correspondientes (por ejemplo: "NTP 251.122 ENVASE Y EMBALAJE. Embalaje de Madera para frutas. Requisitos", etc.), del mismo tamaño.

El contenido de cada envase deberá ser homogéneo y constar únicamente de melones de la misma variedad, calidad y calibre. La parte visible del contenido del envase deberá ser representativa de todo el contenido.

Los materiales utilizados en el interior del envase deberán ser nuevos (esto incluye el material recuperado de calidad alimentaria), estar limpios y ser de calidad tal que evite cualquier daño externo o interno al producto. Se permite el uso de materiales, en particular papel o sellos, con indicaciones comerciales, siempre y cuando estén impresos o etiquetados con tinta o pegamento no tóxico.

**Notas:**

- La Entidad Convocante deberá indicar, en las bases y en la proforma del contrato, las características del envase (material, color, peso, medidas, tipo de cerrado, etc.), así como el peso neto del producto por envase.
- Si la Entidad decide exigir que se certifique que el envase cumple con lo especificado, deberá señalar esta condición en las Bases (especificaciones técnicas - requisitos técnicos mínimos) y en las cláusulas correspondientes de la Proforma de Contrato, realizando las precisiones que apliquen, entre ellas que los costos que demanden la certificación deben ser asumidos por el Contratista.

**D.2. Rotulado**

Los envases, o bien los documentos que acompañan el envío, además de los requisitos aplicables especificados en la "NTP 209.038 ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado", deberán indicar, en idioma español, pudiendo llevar además inscripciones en otro idioma siempre que no aparezca en forma más destacada, lo siguiente:

- El nombre del producto
- Nombre de la variedad, cultivar o tipo comercial
- El grado de calidad
- Calibre
- Peso neto, en kilogramos
- Nombre y domicilio legal del productor, envasador, distribuidor, importador o vendedor
- El país de origen

Para la impresión de estos rótulos en el envase, deberá utilizarse tinta indeleble de uso alimentario, la que no debe desprenderse ni borrarse con el rozamiento y manipuleo.

**Nota:** La Entidad Convocante deberá indicar, en las bases y en la proforma del contrato, otra información que considere deba estar rotulada.

**D.3. Transporte**

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

Asimismo, el medio de transporte empleado no deberá transmitir al Melón características indeseables que impidan su consumo. De acuerdo a la Tercera Disposición Complementaria Transitoria del D.S. 004-2011-AG (Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria), las personas naturales o jurídicas dedicadas al transporte de alimentos agropecuarios primarios y piensos, tendrán veinticuatro (24) meses de plazo de entrada en vigencia del Reglamento, para adecuar sus vehículos de transporte de tal manera que garanticen que los alimentos agropecuarios primarios y piensos transportados no se contaminen.

**Sub ítem N° 05:**

**FICHA TÉCNICA**  
**(APROBADA)**

**CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN**

Denominación del bien	: NARANJA TANGELO
Denominación técnica	: NARANJA TANGELO
Grupo/Clase/Familia	: Alimentos, bebidas y productos de tabaco/Frutas frescas/Naranjas mandarina o tangerinas/Tangelos
Nombre del Bien en el Catálogo del SEACE	: NARANJA TANGELO
Código	: 5030444000134446
Unidad de medida	: KILOGRAMO
Descripción General	: Es un fruto híbrido de las especie <i>Citrus reticulata</i> Blanco con <i>Citrus paradisi Macfadyen</i> , que presenta la acidez de una toronja con el sabor, el olor y la facilidad de pelado de una mandarina. Su piel es de color verde amarillento a anaranjado, y posee más jugo que pulpa.

**CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS DEL BIEN**

**A. CARACTERÍSTICAS**

De acuerdo a sus características de sanidad y aspecto, la Naranja Tangelo se clasificará en los siguientes grados de calidad:

- Categoría Extra
- Categoría I
- Categoría II
- Categoría III

De acuerdo a su tamaño:

Calibres	Diámetro en mm(*)	
	Mínimo	Máximo
Cal 3	55	60
Cal 2	59	65
Cal 1	63	68
Cal 1X	66	73
Cal 1XX	71	78
Cal 1XXX	76	83
Cal 4X	81	87
Cal 5X	84	90
Cal 6X	90	a más

(\*) Diámetro ecuatorial de la fruta en milímetros.

**Importante:** La Entidad Convocante deberá indicar, en las bases y en la proforma del contrato, el grado de calidad y calibre de la Naranja Tangelo a adquirir.

**B. REQUISITOS**

**B.1. Documentación**

Dentro de los documentos que solicite la Entidad Convocante al postor procesador primario de alimentos agropecuarios primarios en el sobre de habilitación, deberá considerar como mínimo:

**Para bienes de origen nacional**

- Copia del Certificado de Autorización Sanitaria del establecimiento que realizó el procesamiento primario otorgado por el SENASA, según el art. 33° del D.S. N° 004-2011-AG (publicado en el Diario Oficial El Peruano el día 27 de abril de 2011). Los administrados obligados a obtener Autorización Sanitaria del SENASA, tendrán dieciocho (18) meses desde la entrada en vigencia del citado reglamento para obtenerla.

**Para bienes importados**

- Autorización Sanitaria para el ingreso al país de alimentos agropecuarios primarios y piensos otorgado por el SENASA, según el art. 40° del D.S. N° 004-2011-AG.

- Declaración única de aduanas que acredite el ingreso legal del producto al país.

**Nota:**

Los requisitos antes señalados se deben mantener vigentes incluso hasta la culminación de las entregas del producto adquirido. Es responsabilidad exclusiva del contratista mantener la vigencia de la Autorización Sanitaria de establecimiento y tramitar oportunamente la Autorización Sanitaria de importación, y entregar una copia a la Entidad Convocante.

**B.2. Atributos del bien**

Los cítricos deberán haber sido cuidadosamente recolectados y haber alcanzado un desarrollo un estado de madurez adecuado, de acuerdo con los criterios apropiados para la variedad. Su estado de madurez deberá permitirles soportar el transporte y la manipulación así como llegar en condiciones satisfactorias al lugar de destino.

Su producción/procesamiento primario debe haber contemplado lo establecido en la "Guía de Buenas Prácticas Agrícolas" del SENASA (aprobado con R.D. N° 154-2011-AG-SENASA-DIAIA), las Normas Codex: "CAC/RCP 1-1969. Principios Generales de Higiene de los Alimentos" (Adoptado en 1969, Enmienda 1999. Revisiones 1997 y 2003) y "CAC/RCP 53-2003. Código de Prácticas de Higiene para las Frutas y Hortalizas Frescas" (Adoptado en 2003. Revisado en 2010). Asimismo deberá presentar lo siguiente:

ATRIBUTO	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
<b>CALIDAD</b>		
- Color	Cumplir con lo indicado en el numeral 5.2 de la NTP	NTP 011.023:2006 CITRICOS (mandarinas, tangelos, naranjas y toronjas). Requisitos.
- Contenido de jugo	Cumplir con lo indicado en el numeral 5.3 de la NTP	
- Madurez - (°Brix, Acidez, Índice de Madurez)	Cumplir con lo indicado en el numeral 5.4 (Tangelos) y 8.3 de la NTP	
- Sanidad y aspecto	Cumplir con lo indicado en los numerales 5.1, 6, 8.1 y 8.4 de la NTP, según el grado de calidad de Naranja Tangelo a adquirir	
- Tamaño	Cumplir con lo indicado en el numeral 7 y 8.2 de la NTP, según el calibre de Naranja Tangelo a adquirir	
<b>INOCUIDAD</b>		
- Criterio microbiológico	Cumplir íntegramente con la totalidad de los criterios microbiológicos establecidos para el Grupo XIV.1 Frutas y hortalizas frescas (sin ningún tratamiento)	NTS N° 071-MINSA/DIGESA-V.01. "Norma Sanitaria que establece los criterios microbiológicos de calidad sanitaria e inocuidad para los alimentos y bebidas de consumo humano" (R.M. N° 591-2008/MINSA)

**C. CERTIFICACIÓN**  
**Opcional.**

La Entidad Convocante podrá exigir al Contratista que, durante la ejecución contractual y en la oportunidad que determine, realice la entrega de un "Certificado de Conformidad de Producto con Valor Oficial" (mínimo bajo esquema 3) o un "Certificado de Inspección con Valor Oficial" que confirme que el bien entregado: Naranja Tangelo, cumple con las especificaciones de calidad e inocuidad detalladas en el numeral "B.2: Atributos del bien" de la presente ficha. Dicho documento deberá ser emitido por un Organismo de Certificación de Productos u Organismo de Inspección acreditado por el INDECOPI y autorizado por el SENASA.

En caso no se emitan en el país los documentos antes indicados, lo cual debe ser consultado oficialmente por el Contratista al INDECOPI y cuya copia de respuesta será remitida a la Entidad Convocante, el Contratista podrá presentar un "Certificado de Calidad", sin el símbolo de acreditación, que confirme que el bien entregado: Naranja Tangelo, cumple con las especificaciones de calidad e inocuidad detalladas en el numeral "B.2: Atributos del bien" de la presente ficha. Dicho documento deberá ser emitido por un Organismo de Certificación de Productos u Organismo de Inspección acreditado por el INDECOPI y autorizado por el SENASA.

Si la Entidad decide exigir la certificación, deberá señalar esta condición en las Bases (especificaciones técnicas - requisitos técnicos mínimos) y en las cláusulas correspondientes de la

Proforma de Contrato, realizando las precisiones que apliquen, entre ellas que los costos que demanden la certificación deben ser asumidos por el Contratista.

**Importante:** La "Autorización a Organismos de Certificación, de Inspección y Laboratorios de Ensayo" de parte del SENASA, estará sujeta al procedimiento y plazos que establezca dicha Autoridad Nacional.

#### **D. OTROS**

##### **D.1. Envase**

La Naranja Tangelo deberá ser envasada tomando en consideración lo establecido en las Normas Codex: "CAC/RCP 1-1969. *Principios Generales de Higiene de los Alimentos*". (Adoptado en 1969. Enmienda 1999. Revisiones 1997 y 2003), "CAC/RCP 53-2003. *Código de Prácticas de Higiene para las Frutas y Hortalizas Frescas*" (Adoptado en 2003. Revisado en 2010) y "CAC/RCP 44-1995. *Código Internacional de Prácticas Recomendado para el Envasado y Transporte de Frutas y Hortalizas Frescas*" (Enmienda 2004), de tal manera que el producto quede debidamente protegido.

Los envases deberán satisfacer las características de higiene, ventilación y resistencia necesarias para asegurar la manipulación, el transporte y la conservación apropiada de las naranjas, y deberán estar exentos de cualquier materia y olor extraños. Podrán ser cajas, bandejas, cajones u otros, del mismo tamaño, que cumplan con los requisitos que se indican en las Normas Técnicas Peruanas correspondientes (por ejemplo: "NTP 251.122 ENVASE Y EMBALAJE. Embalaje de Madera para frutas. Requisitos", etc.).

El contenido de cada envase deberá ser homogéneo y estar constituido únicamente por cítricos del mismo origen, variedad, calidad, calibre y que presenten un mismo grado de desarrollo y madurez. La parte visible del contenido del envase o lote deberá ser representativa de todo el conjunto. Además, para la Categoría Extra y Categoría I se exige la homogeneidad de coloración.

Los materiales y/o papeles utilizados en el interior del envase deberán ser nuevos (esto incluye el material recuperado de calidad alimentaria), estar limpios y ser de calidad tal que evite cualquier daño externo o interno al producto. Se permite el uso de materiales, en particular papel o sellos, con indicaciones comerciales, siempre y cuando estén impresos o etiquetados con tinta o pegamento no tóxico. Cuando los frutos se presenten envueltos en papel, éste deberá ser nuevo, fino e inodoro y estar seco.

##### **Notas:**

- La Entidad Convocante deberá indicar, en las bases y en la proforma del contrato, las características del envase (material, color, peso, medidas, tipo de cerrado, etc.), así como el peso neto del producto por envase.
- Si la Entidad decide exigir que se certifique que el envase cumple con lo especificado, deberá señalar esta condición en las Bases (especificaciones técnicas - requisitos técnicos mínimos) y en las cláusulas correspondientes de la Proforma de Contrato, realizando las precisiones que apliquen, entre ellas que los costos que demanden la certificación deben ser asumidos por el Contratista.

##### **D.2. Rotulado**

Los envases, o bien los documentos que acompañan el envío, además de los requisitos aplicables especificados en la "NTP 209.038 ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado", deberán indicar, en idioma español, pudiendo llevar además inscripciones en otro idioma siempre que no aparezca en forma más destacada, lo siguiente:

- El nombre del producto
- Nombre de la variedad, cultivar o tipo comercial
- El grado de calidad
- Calibre
- Peso neto, en kilogramos
- Nombre y domicilio legal del productor, envasador, distribuidor, importador o vendedor
- El país de origen

Para la impresión de estos rótulos en el envase, deberá utilizarse tinta indeleble de uso alimentario, la que no debe desprenderse ni borrarse con el rozamiento y manipuleo.

**Nota:** La Entidad Convocante deberá indicar, en las bases y en la proforma del contrato, otra información que considere deba estar rotulada.

**D.3. Transporte**

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

Asimismo, el medio de transporte empleado no deberá transmitir a la Naranja Tangelo características indeseables que impidan su consumo. De acuerdo a la Tercera Disposición Complementaria Transitoria del D.S. 004-2011-AG (Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria), las personas naturales o jurídicas dedicadas al transporte de alimentos agropecuarios primarios y piensos, tendrán veinticuatro (24) meses de plazo de entrada en vigencia del Reglamento, para adecuar sus vehículos de transporte de tal manera que garanticen que los alimentos agropecuarios primarios y piensos transportados no se contaminen.

MINISTERIO DE SALUD  
HOSPITAL NACIONAL DOCENTE  
MADRE NIÑO "SAN BARTOLOME"  
  
-----  
Lic. Alicia C. Rojas Cruz  
C.N.P. 0582  
Jefe del Servicio de Nutrición

**Sub ítem N° 06:**

**FICHA TÉCNICA**  
**(APROBADA)**

**CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN**

Denominación del bien	: NARANJA VALENCIA
Denominación técnica	: NARANJA VALENCIA
Grupo/Clase/Familia	: Alimentos, bebidas y productos de tabaco/Frutas frescas/Naranjas /Naranjas valencia
Nombre del Bien en el Catálogo del SEACE	: NARANJA VALENCIA
Código	: 5030504300134445
Unidad de medida	: KILOGRAMO
Descripción General	: Las naranjas de jugo o Valencia provienen de la especie <i>Citrus sinensis</i> (L.) Osbeck, de la variedad de Naranjas Blancas. Se caracterizan por presentar mucho jugo, poca semilla y su piel es de color verde amarillento a anaranjado.

**CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS DEL BIEN**

**A. CARACTERÍSTICAS**

De acuerdo a sus características de sanidad y aspecto, la Naranja Valencia se clasificará en los siguientes grados de calidad:

- Categoría Extra
- Categoría I
- Categoría II
- Categoría III

De acuerdo a su tamaño:

Calibres	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

(\*) Diámetro ecuatorial de la fruta en milímetros.

**Importante:** La Entidad Convocante deberá indicar, en las bases y en la proforma del contrato, el grado de calidad y calibre de la Naranja Valencia a adquirir.

**B. REQUISITOS**

**B.1. Documentación**

Dentro de los documentos que solicite la Entidad Convocante al postor procesador primario de alimentos agropecuarios primarios en el sobre de habilitación, deberá considerar como mínimo:

**Para bienes de origen nacional**

- Copia del Certificado de Autorización Sanitaria del establecimiento que realizó el procesamiento primario otorgado por el SENASA, según el art. 33° del D.S. N° 004-2011-AG (publicado en el Diario Oficial El Peruano el día 27 de abril de 2011). Los administrados obligados a obtener Autorización Sanitaria del SENASA, tendrán dieciocho (18) meses desde la entrada en vigencia del citado reglamento para obtenerla.

**Para bienes importados**

- Autorización Sanitaria para el ingreso al país de alimentos agropecuarios primarios y piensos otorgado por el SENASA, según el art. 40° del D.S. N° 004-2011-AG.
- Declaración única de aduanas que acredite el ingreso legal del producto al país.

**Nota:**

Los requisitos antes señalados se deben mantener vigentes incluso hasta la culminación de las entregas del producto adquirido. Es responsabilidad exclusiva del contratista mantener la vigencia de la Autorización Sanitaria de establecimiento y tramitar oportunamente la Autorización Sanitaria de importación, y entregar una copia a la Entidad Convocante.

**B.2. Atributos del bien**

Los cítricos deberán haber sido cuidadosamente recolectados y haber alcanzado un desarrollo un estado de madurez adecuado, de acuerdo con los criterios apropiados para la variedad. Su estado de madurez deberá permitirles soportar el transporte y la manipulación así como llegar en condiciones satisfactorias al lugar de destino.

Su producción/procesamiento primario debe haber contemplado lo establecido en la "Guía de Buenas Prácticas Agrícolas" del SENASA (aprobado con R.D. N° 154-2011-AG-SENASA-DIAIA), las Normas Codex: "CAC/RCP 1-1969. Principios Generales de Higiene de los Alimentos" (Adoptado en 1969. Enmienda 1999. Revisiones 1997 y 2003) y "CAC/RCP 53-2003. Código de Prácticas de Higiene para las Frutas y Hortalizas Frescas" (Adoptado en 2003. Revisado en 2010). Asimismo deberá presentar lo siguiente:

ATRIBUTO	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
<b>CALIDAD</b>		
- Color	Cumplir con lo indicado en el numeral 5.2 de la NTP	NTP 011.023:2006 CÍTRICOS (mandarinas, tangelos, naranjas y toronjas). Requisitos.
- Contenido de jugo	Cumplir con lo indicado en el numeral 5.3 de la NTP	
- Madurez (°Brix, Acidez, Índice de Madurez)	Cumplir con lo indicado en el numeral 5.4 (Naranjas Blancas) y 8.3 de la NTP	
- Sanidad y aspecto	Cumplir con lo indicado en los numerales 5.1, 6, 8.1 y 8.4 de la NTP, estas últimas según el grado de calidad de Naranja Valencia a adquirir	
- Tamaño	Cumplir con lo indicado en el numeral 7 y 8.2 de la NTP, según el calibre de Naranja Valencia a adquirir	
<b>INOCUIDAD</b>		
- Criterio microbiológico	Cumplir íntegramente con la totalidad de los criterios microbiológicos establecidos para el Grupo XIV.1 Frutas y hortalizas frescas (sin ningún tratamiento)	NTS N° 071-MINSA/DIGESA-V.01. "Norma Sanitaria que establece los criterios microbiológicos de calidad sanitaria e inocuidad para los alimentos y bebidas de consumo humano" (R.M. N° 591-2008/MINSA)

**C. CERTIFICACIÓN Opcional.**

La Entidad Convocante podrá exigir al Contratista que, durante la ejecución contractual y en la oportunidad que determine, realice la entrega de un "Certificado de Conformidad de Producto con Valor Oficial" (mínimo bajo esquema 3) o un "Certificado de Inspección con Valor Oficial" que confirme que el bien entregado: Naranja Valencia, cumple con las especificaciones de calidad e inocuidad detalladas en el numeral "B.2: Atributos del bien" de la presente ficha. Dicho documento deberá ser emitido por un Organismo de Certificación de Productos u Organismo de Inspección acreditado por el INDECOPI y autorizado por el SENASA.

En caso no se emitan en el país los documentos antes indicados, lo cual debe ser consultado oficialmente por el Contratista al INDECOPI y cuya copia de respuesta será remitida a la Entidad Convocante, el Contratista podrá presentar un "Certificado de Calidad", sin el símbolo de acreditación, que confirme que el bien entregado: Naranja Valencia, cumple con las especificaciones de calidad e inocuidad detalladas en el numeral "B.2: Atributos del bien" de la presente ficha. Dicho documento deberá ser emitido por un Organismo de Certificación de

Productos u Organismo de Inspección acreditado por el INDECOPI y autorizado por el SENASA.

Si la Entidad decide exigir la certificación, deberá señalar esta condición en las Bases (especificaciones técnicas - requisitos técnicos mínimos) y en las cláusulas correspondientes de la Proforma de Contrato, realizando las precisiones que apliquen, entre ellas que los costos que demanden la certificación deben ser asumidos por el Contratista.

**Importante:** La "Autorización a Organismos de Certificación, de Inspección y Laboratorios de Ensayo" de parte del SENASA, estará sujeta al procedimiento y plazos que establezca dicha Autoridad Nacional.

#### **D. OTROS**

##### **D.1. Envase**

La Naranja Valencia deberá ser envasada tomando en consideración lo establecido en las Normas Codex: "CAC/RCP 1-1969. *Principios Generales de Higiene de los Alimentos*". (Adoptado en 1969. Enmienda 1999. Revisiones 1997 y 2003), "CAC/RCP 53-2003. *Código de Prácticas de Higiene para las Frutas y Hortalizas Frescas*" (Adoptado en 2003. Revisado en 2010) y "CAC/RCP 44-1995. *Código Internacional de Prácticas Recomendado para el Envasado y Transporte de Frutas y Hortalizas Frescas*" (Enmienda 2004), de tal manera que el producto quede debidamente protegido.

Los envases deberán satisfacer las características de higiene, ventilación y resistencia necesarias para asegurar la manipulación, el transporte y la conservación apropiada de las naranjas, y deberán estar exentos de cualquier materia y olor extraños. Podrán ser cajas, bandejas, cajones u otros, del mismo tamaño, que cumplan con los requisitos que se indican en las Normas Técnicas Peruanas correspondientes (por ejemplo: "NTP 251.122 ENVASE Y EMBALAJE. Embalaje de Madera para frutas. Requisitos", etc.).

El contenido de cada envase deberá ser homogéneo y estar constituido únicamente por cítricos del mismo origen, variedad, calidad, calibre y que presenten un mismo grado de desarrollo y madurez. La parte visible del contenido del envase o lote deberá ser representativa de todo el conjunto. Además, para la Categoría Extra y Categoría I se exige la homogeneidad de coloración.

Los materiales y/o papeles utilizados en el interior del envase deberán ser nuevos (esto incluye el material recuperado de calidad alimentaria), estar limpios y ser de calidad tal que evite cualquier daño externo o interno al producto. Se permite el uso de materiales, en particular papel o sellos, con indicaciones comerciales, siempre y cuando estén impresos o etiquetados con tinta o pegamento no tóxico. Cuando los frutos se presenten envueltos en papel, éste deberá ser nuevo, fino e inodoro y estar seco.

##### **Notas:**

- La Entidad Convocante deberá indicar, en las bases y en la proforma del contrato, las características del envase (material, color, peso, medidas, tipo de cerrado, etc.), así como el peso neto del producto por envase.
- Si la Entidad decide exigir que se certifique que el envase cumple con lo especificado, deberá señalar esta condición en las Bases (especificaciones técnicas - requisitos técnicos mínimos) y en las cláusulas correspondientes de la Proforma de Contrato, realizando las precisiones que apliquen, entre ellas que los costos que demanden la certificación deben ser asumidos por el Contratista.

##### **D.2. Rotulado**

Los envases, o bien los documentos que acompañen el envío, además de los requisitos aplicables especificados en la "NTP 209.038 ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado", deberán indicar, en idioma español, pudiendo llevar además inscripciones en otro idioma siempre que no aparezca en forma más destacada, lo siguiente:

- El nombre del producto
- Nombre de la variedad, cultivar o tipo comercial
- El grado de calidad
- Calibre
- Peso neto, en kilogramos
- Nombre y domicilio legal del productor, envasador, distribuidor, importador o vendedor
- El país de origen

Para la impresión de estos rótulos en el envase, deberá utilizarse tinta indeleble de uso

alimentario, la que no debe desprenderse ni borrarse con el rozamiento y manipuleo.

**Nota:** La Entidad Convocante deberá indicar, en las bases y en la proforma del contrato, otra información que considere deba estar rotulada.

**D.3. Transporte**

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

Asimismo, el medio de transporte empleado no deberá transmitir a la Naranja Valencia características indeseables que impidan su consumo. De acuerdo a la Tercera Disposición Complementaria Transitoria del D.S. 004-2011-AG (Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria), las personas naturales o jurídicas dedicadas al transporte de alimentos agropecuarios primarios y piensos, tendrán veinticuatro (24) meses de plazo de entrada en vigencia del Reglamento, para adecuar sus vehículos de transporte de tal manera que garanticen que los alimentos agropecuarios primarios y piensos transportados no se contaminen.

MINISTERIO DE SALUD  
HOSPITAL NACIONAL DOCENTE  
MADRE NIÑO "SAN BARTOLOME"

*[Firma manuscrita]*  
C. N. E. 0322  
Jefe del Servicio de Nutrición

**Sub ítem N° 07:**

**FICHA TÉCNICA**  
**(APROBADA)**

**CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN**

Denominación del bien	: PERA DE AGUA
Denominación técnica	: PERA DE AGUA
Grupo/Clase/Familia	: Alimentos, bebidas y productos de tabaco/ Frutas frescas/ Peras/ Peras abate fetel
Nombre del Bien en el Catálogo del SEACE	: PERA DE AGUA
Código	: 5030540100134447
Unidad de medida	: KILOGRAMO
Descripción General	: La Pera de agua es una fruta obtenida del género <i>Pyrus communis L.</i> , o los híbridos de esta especie con otras especies, de la familia de las <i>Rosáceas</i> Subfamilia Pomoidea. Por lo general, su piel es de color verde y su pulpa blanquecina, no debe ser arenosa.

**CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS DEL BIEN**

**A. CARACTERÍSTICAS**

De acuerdo a sus características de sanidad y aspecto, la Pera de Agua se clasificará en los siguientes grados de calidad:

- Calidad Extra ✓
- Calidad Primera
- Calidad Segunda

De acuerdo a su tamaño:

Calibre	Diámetro (mm)(*)
A	75 o más ✓
B	65 - 75
C	55 - 65
D	45 - 55

(\*) Diámetro de la máxima circunferencia normal al eje

**Importante:** La Entidad Convocante deberá indicar, en las bases y en la proforma del contrato, el grado de calidad y calibre de Pera de Agua a adquirir.

**B. REQUISITOS**

**B.1. Documentación**

Dentro de los documentos que solicite la Entidad Convocante al postor procesador primario de alimentos agropecuarios primarios en el sobre de habilitación, deberá considerar como mínimo:

**Para bienes de origen nacional**

- Copia del Certificado de Autorización Sanitaria del establecimiento que realizó el procesamiento primario otorgado por el SENASA, según el art. 33° del D.S. N° 004-2011-AG (publicado en el Diario Oficial El Peruano el día 27 de abril de 2011). Los administrados obligados a obtener Autorización Sanitaria del SENASA, tendrán dieciocho (18) meses desde la entrada en vigencia del citado reglamento para obtenerla.

**Para bienes importados**

- Autorización Sanitaria para el ingreso al país de alimentos agropecuarios primarios y piensos otorgado por el SENASA, según el art. 40° del D.S. N° 004-2011-AG.
- Declaración única de aduanas que acredite el ingreso legal del producto al país.

**Nota:**

Los requisitos antes señalados se deben mantener vigentes incluso hasta la culminación de las entregas del producto adquirido. Es responsabilidad exclusiva del contratista mantener la vigencia de la Autorización Sanitaria de establecimiento y tramitar oportunamente la Autorización Sanitaria de importación, y entregar una copia a la Entidad Convocante.

**B.2. Atributos del bien**

Las Peras de Agua de cada lote deberán ser del mismo cultivar. Deberá presentarse frescas y limpias con un grado de madurez tal que le permita soportar su manipuleo, transporte y conservación, sin por ello afectar su calidad, sabor y aroma.

Su producción/procesamiento primario debe haber contemplado lo establecido en la "Guía de Buenas Prácticas Agrícolas" del SENASA (aprobado con R.D. N° 154-2011-AG-SENASA-DIAIA), las Normas Codex: "CAC/RCP 1-1969. Principios Generales de Higiene de los Alimentos" (Adoptado en 1969. Enmienda 1999. Revisiones 1997 y 2003) y "CAC/RCP 53-2003. Código de Prácticas de Higiene para las Frutas y Hortalizas Frescas" (Adoptado en 2003. Revisado en 2010). Asimismo deberá presentar lo siguiente:

ATRIBUTO	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
<b>CALIDAD</b>		
- Sanidad y aspecto	Cumplir con lo indicado en los numerales 4.1 y 4.2 de la NTP, según el grado de calidad de Pera de Agua a adquirir	NTP 011.004:1975 FRUTAS. Peras
- Tamaño	Cumplir con lo indicado en el numeral 3.2.3, 4.1.5 y 4.1.8 de la NTP, según el calibre de Pera de Agua a adquirir	
<b>INOCUIDAD</b>		
- Criterio microbiológico	Cumplir íntegramente con la totalidad de los criterios microbiológicos establecidos para el Grupo XIV.1 Frutas y hortalizas frescas (sin ningún tratamiento)	NTS N° 071-MINSA/DIGESA-V.01. "Norma Sanitaria que establece los criterios microbiológicos de calidad sanitaria e inocuidad para los alimentos y bebidas de consumo humano" (R.M. N° 591-2008/MINSA)

**C. CERTIFICACIÓN Opcional.**

La Entidad Convocante podrá exigir al Contratista que, durante la ejecución contractual y en la oportunidad que determine, realice la entrega de un "Certificado de Conformidad de Producto con Valor Oficial" (mínimo bajo esquema 3) o un "Certificado de Inspección con Valor Oficial" que confirme que el bien entregado: Pera de Agua, cumple con las especificaciones de calidad e inocuidad detalladas en el numeral "B.2: Atributos del bien" de la presente ficha. Dicho documento deberá ser emitido por un Organismo de Certificación de Productos u Organismo de Inspección acreditado por el INDECOPI y autorizado por el SENASA, y considerará para el muestreo lo establecido en la "NTP 011.008 FRUTAS. Extracción de muestras y recepción".

En caso no se emitan en el país los documentos antes indicados, lo cual debe ser consultado oficialmente por el Contratista al INDECOPI y cuya copia de respuesta será remitida a la Entidad Convocante, el Contratista podrá presentar un "Certificado de Calidad", sin el símbolo de acreditación, que confirme que el bien entregado: Pera de Agua, cumple con las especificaciones de calidad e inocuidad detalladas en el numeral "B.2: Atributos del bien" de la presente ficha. Dicho documento deberá ser emitido por un Organismo de Certificación de Productos u Organismo de Inspección acreditado por el INDECOPI y autorizado por el SENASA, y considerará para el muestreo lo establecido en la "NTP 011.008 FRUTAS. Extracción de muestras y recepción".

Si la Entidad decide exigir la certificación, deberá señalar esta condición en las Bases (especificaciones técnicas - requisitos técnicos mínimos) y en las cláusulas correspondientes de la Proforma de Contrato, realizando las precisiones que apliquen, entre ellas que los costos que demanden la certificación deben ser asumidos por el Contratista.

**Importante:** La "Autorización a Organismos de Certificación, de Inspección y Laboratorios de Ensayo" de parte del SENASA, estará sujeta al procedimiento y plazos que establezca dicha Autoridad Nacional.

**D. OTROS**

**D.1. Envase**

La Pera de Agua deberá ser envasada tomando en consideración lo establecido en las Normas Codex: "CAC/RCP 1-1969. Principios Generales de Higiene de los Alimentos. (Adoptado en 1969. Enmienda 1999. Revisiones 1997 y 2003), "CAC/RCP 53-2003. Código de Prácticas de Higiene para las Frutas y Hortalizas Frescas" (Adoptado en 2003. Revisado en 2010) y "CAC/RCP 44-1995. Código Internacional de Prácticas Recomendado para el Envasado y Transporte de Frutas y Hortalizas Frescas (Enmienda 2004), de tal manera que el producto

quede debidamente protegido, ventilado y bien presentado.

Los envases deberán ser nuevos y reciclables, y satisfacer las características de higiene, ventilación y resistencia necesarias para asegurar la manipulación, el transporte y la conservación apropiada de las peras, y deberán estar exentos de cualquier materia y olor extraños. Podrán ser cajas, bandejas, cajones u otros que cumplan con los requisitos que se indican en las Normas Técnicas Peruanas correspondientes (por ejemplo: "NTP 251.122 ENVASE Y EMBALAJE. Embalaje de Madera para frutas. Requisitos", etc.), del mismo tamaño.

El contenido de cada envase deberá ser homogéneo y constar únicamente de peras de la misma variedad, calidad y calibre. La parte visible del contenido del envase deberá ser representativa de todo el contenido.

Los materiales utilizados en el interior del envase deberán ser nuevos (esto incluye el material recuperado de calidad alimentaria), estar limpios y ser de calidad tal que evite cualquier daño externo o interno al producto. Se permite el uso de materiales, en particular papel o sellos, con indicaciones comerciales, siempre y cuando estén impresos o etiquetados con tinta o pegamento no tóxico.

**Notas:**

- La Entidad Convocante deberá indicar, en las bases y en la proforma del contrato, las características del envase (material, color, peso, medidas, tipo de cerrado, etc.), así como el peso neto del producto por envase.
- Si la Entidad decide exigir que se certifique que el envase cumple con lo especificado, deberá señalar esta condición en las Bases (especificaciones técnicas - requisitos técnicos mínimos) y en las cláusulas correspondientes de la Proforma de Contrato, realizando las precisiones que apliquen, entre ellas que los costos que demanden la certificación deben ser asumidos por el Contratista.

**D.2. Rotulado**

Los envases, o bien los documentos que acompañan el envío, además de los requisitos aplicables especificados en la "NTP 209.038 ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado", deberán indicar, en idioma español, pudiendo llevar además inscripciones en otro idioma siempre que no aparezca en forma más destacada, lo siguiente:

- El nombre del producto
- Nombre de la variedad, cultivar o tipo comercial
- El grado de calidad
- Calibre
- Peso neto, en kilogramos
- Nombre y domicilio legal del productor, envasador, distribuidor, importador o vendedor
- El país de origen

Para la impresión de estos rótulos en el envase, deberá utilizarse tinta indeleble de uso alimentario, la que no debe desprenderse ni borrarse con el rozamiento y manipuleo.

**Nota:** La Entidad Convocante deberá indicar, en las bases y en la proforma del contrato, otra información que considere deba estar rotulada.

**D.3. Transporte**

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

Asimismo, el medio de transporte empleado no deberá transmitir a la Pera de Agua características indeseables que impidan su consumo. De acuerdo a la Tercera Disposición Complementaria Transitoria del D.S. 004-2011-AG (Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria), las personas naturales o jurídicas dedicadas al transporte de alimentos agropecuarios primarios y piensos, tendrán veinticuatro (24) meses de plazo de entrada en vigencia del Reglamento, para adecuar sus vehículos de transporte de tal manera que garanticen que los alimentos agropecuarios primarios y piensos transportados no se contaminen.

**Sub ítem N° 08:**

**FICHA TÉCNICA**  
**(APROBADA)**

**CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN**

Denominación del bien	: PLÁTANO DE LA ISLA
Denominación técnica	: PLÁTANO DE LA ISLA
Grupo/Clase/Familia	: Alimentos, bebidas y productos de tabaco/Frutas frescas/Plátanos /Plátanos de la isla
Nombre del Bien en el Catálogo del SEACE	: PLATANO DE ISLA
Código	: 5030171800134464
Unidad de medida	: KILOGRAMO
Descripción General	: El Plátano de la Isla es un fruto tropical procedente de la especie <i>Musa spp.</i> (AAA), perteneciente a la familia Musaceae. La pulpa es de color anaranjado, con sabor dulce.

**CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS DEL BIEN**

**A. CARACTERÍSTICAS**

De acuerdo a sus características de sanidad y aspecto, el Plátano de la Isla se clasificará en los siguientes grados de calidad:

- Categoría Extra
- Categoría I
- Categoría II

**Importante:** La Entidad Convocante deberá indicar, en las bases y en la proforma del contrato, el grado de calidad del Plátano de la Isla a adquirir.

**B. REQUISITOS**

**B.1. Documentación**

Dentro de los documentos que solicite la Entidad Convocante al postor procesador primario de alimentos agropecuarios primarios en el sobre de habilitación, deberá considerar como mínimo:

**Para bienes de origen nacional**

- Copia del Certificado de Autorización Sanitaria del establecimiento que realizó el procesamiento primario otorgado por el SENASA, según el art. 33° del D.S. N° 004-2011-AG (publicado en el Diario Oficial El Peruano el día 27 de abril de 2011). Los administrados obligados a obtener Autorización Sanitaria del SENASA, tendrán dieciocho (18) meses desde la entrada en vigencia del citado reglamento para obtenerla.

**Para bienes importados**

- Autorización Sanitaria para el ingreso al país de alimentos agropecuarios primarios y piensos otorgado por el SENASA, según el art. 40° del D.S. N° 004-2011-AG.
- Declaración única de aduanas que acredite el ingreso legal del producto al país.

**Nota:**

Los requisitos antes señalados se deben mantener vigentes incluso hasta la culminación de las entregas del producto adquirido. Es responsabilidad exclusiva del contratista mantener la vigencia de la Autorización Sanitaria de establecimiento y tramitar oportunamente la Autorización Sanitaria de importación, y entregar una copia a la Entidad Convocante.

**B.2. Atributos del bien**

El desarrollo y condición de los plátanos deberán ser tales que les permitan alcanzar el grado apropiado de madurez fisiológica, de conformidad con las características peculiares de la variedad; soportar el transporte y la manipulación; y llegar en estado satisfactorio al lugar de destino, de forma que puedan madurar satisfactoriamente.

Su producción/procesamiento primario debe haber contemplado lo establecido en la "Guía de Buenas Prácticas Agrícolas" del SENASA (aprobado con R.D. N° 154-2011-AG-SENASA-DIAIA), las Normas Codex: "CAC/RCP 1-1969. Principios Generales de Higiene de los Alimentos" (Adoptado en 1969. Enmienda 1999. Revisiones 1997 y 2003) y "CAC/RCP 53-2003. Código de Prácticas de Higiene para las Frutas y Hortalizas Frescas" (Adoptado en

2003. Revisado en 2010). Asimismo deberá presentar lo siguiente:

ATRIBUTO	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
<b>CALIDAD</b>		
- Sanidad y aspecto	Cumplir con lo indicado en los numerales 4.1, 4.2 y 6.1 de la NTP, según el grado de calidad Plátano de Isla a adquirir	NTP 011.005:2009. PLÁTANO. Requisitos
- Tamaño	Cumplir con lo indicado en los numerales 5 y 6.2 de la NTP	
<b>INOCUIDAD</b>		
- Criterio microbiológico	Cumplir íntegramente con la totalidad de los criterios microbiológicos establecidos para el Grupo XIV.1 Frutas y hortalizas frescas (sin ningún tratamiento)	NTS N° 071-MINSA/DIGESA-V.01. "Norma Sanitaria que establece los criterios microbiológicos de calidad sanitaria e inocuidad para los alimentos y bebidas de consumo humano" (R.M. N° 591-2008/MINSA)

### C. CERTIFICACIÓN Opcional.

La Entidad Convocante podrá exigir al Contratista que, durante la ejecución contractual y en la oportunidad que determine, realice la entrega de un "Certificado de Conformidad de Producto con Valor Oficial" (mínimo bajo esquema 3) o un "Certificado de Inspección con Valor Oficial" que confirme que el bien entregado: Plátano de la Isla, cumple con las especificaciones de calidad e inocuidad detalladas en el numeral "B.2: Atributos del bien" de la presente ficha. Dicho documento deberá ser emitido por un Organismo de Certificación de Productos u Organismo de Inspección acreditado por el INDECOPI y autorizado por el SENASA.

En caso no se emitan en el país los documentos antes indicados, lo cual debe ser consultado oficialmente por el Contratista al INDECOPI y cuya copia de respuesta será remitida a la Entidad Convocante, el Contratista podrá presentar un "Certificado de Calidad", sin el símbolo de acreditación, que confirme que el bien entregado: Plátano de la Isla, cumple con las especificaciones de calidad e inocuidad detalladas en el numeral "B.2: Atributos del bien" de la presente ficha. Dicho documento deberá ser emitido por un Organismo de Certificación de Productos u Organismo de Inspección acreditado por el INDECOPI y autorizado por el SENASA.

Si la Entidad decide exigir la certificación, deberá señalar esta condición en las Bases (especificaciones técnicas - requisitos técnicos mínimos) y en las cláusulas correspondientes de la Proforma de Contrato, realizando las precisiones que apliquen, entre ellas que los costos que demanden la certificación deben ser asumidos por el Contratista.

**Importante:** La "Autorización a Organismos de Certificación, de Inspección y Laboratorios de Ensayo" de parte del SENASA, estará sujeta al procedimiento y plazos que establezca dicha Autoridad Nacional.

### D. OTROS

#### D.1. Envase

El Plátano de la Isla deberá ser envasado tomando en consideración lo establecido en las Normas Codex: "CAC/RCP 1-1969. Principios Generales de Higiene de los Alimentos. (Adoptado en 1969. Enmienda 1999. Revisiones 1997 y 2003), "CAC/RCP 53-2003. Código de Prácticas de Higiene para las Frutas y Hortalizas Frescas" (Adoptado en 2003. Revisado en 2010) y "CAC/RCP 44-1995. Código Internacional de Prácticas Recomendado para el Envasado y Transporte de Frutas y Hortalizas Frescas" (Enmienda 2004), de tal manera que el producto quede debidamente protegido.

Los envases deberán satisfacer las características de higiene, ventilación y resistencia necesarias para asegurar la manipulación, el transporte y la conservación apropiada de los plátanos, y deberán estar exentos de cualquier materia y olor extraños. Podrán ser cajas, bandejas, cajones u otros que cumplan con los requisitos que se indican en las Normas Técnicas Peruanas correspondientes (por ejemplo: "NTP 251.122 ENVASE Y EMBALAJE. Embalaje de Madera para frutas. Requisitos", etc.), del mismo tamaño.

El contenido de cada envase deberá ser homogéneo y estar constituido únicamente por plátanos del mismo origen, variedad y calidad. La parte visible del contenido del envase deberá ser representativa de todo el contenido.

Los materiales utilizados en el interior del envase deberán ser nuevos (esto incluye el material recuperado de calidad alimentaria), estar limpios y ser de calidad tal que evite cualquier daño externo o interno al producto. Se permite el uso de materiales, en particular papel o sellos, con indicaciones comerciales, siempre y cuando estén impresos o etiquetados con tinta o pegamento no tóxico.

**Notas:**

- La Entidad Convocante deberá indicar, en las bases y en la proforma del contrato, las características del envase (material, color, peso, medidas, tipo de cerrado, etc.), así como el peso neto del producto por envase.
- Si la Entidad decide exigir que se certifique que el envase cumple con lo especificado, deberá señalar esta condición en las Bases (especificaciones técnicas - requisitos técnicos mínimos) y en las cláusulas correspondientes de la Proforma de Contrato, realizando las precisiones que apliquen, entre ellas que los costos que demanden la certificación deben ser asumidos por el Contratista.

**D.2. Rotulado**

Los envases, o bien los documentos que acompañan el envío, además de los requisitos aplicables especificados en la "NTP 209.038 ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado", deberán indicar, en idioma español, pudiendo llevar además inscripciones en otro idioma siempre que no aparezca en forma más destacada, lo siguiente:

- El nombre del producto
- Nombre de la variedad, cultivar o tipo comercial
- El grado de calidad
- Peso neto, en kilogramos
- Nombre y domicilio legal del productor, envasador, distribuidor, importador o vendedor
- El país de origen

Para la impresión de estos rótulos en el envase, deberá utilizarse tinta indeleble de uso alimentario, la que no debe desprenderse ni borrarse con el rozamiento y manipuleo.

**Nota:** La Entidad Convocante deberá indicar, en las bases y en la proforma del contrato, otra información que considere deba estar rotulada.

**D.3. Transporte**

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

Asimismo, el medio de transporte empleado no deberá transmitir al Plátano de la Isla características indeseables que impidan su consumo. De acuerdo a la Tercera Disposición Complementaria Transitoria del D.S. 004-2011-AG (Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria), las personas naturales o jurídicas dedicadas al transporte de alimentos agropecuarios primarios y piensos, tendrán veinticuatro (24) meses de plazo de entrada en vigencia del Reglamento, para adecuar sus vehículos de transporte de tal manera que garanticen que los alimentos agropecuarios primarios y piensos transportados no se contaminen.

MINISTERIO DE SALUD  
HOSPITAL NACIONAL DOCENTE  
MADRE NIÑO SAN BARTOLOMÉ  
  
Lic. Tatiana C. Ruiz Cruz  
C.N.P. 0522  
Jefe del Servicio de Nutrición

**Sub ítem N° 09:**

**FICHA TÉCNICA**  
**(APROBADA)**

**CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN**

Denominación del bien	: PLÁTANO DE SEDA
Denominación técnica	: PLÁTANO DE SEDA
Grupo/Clase/Familia	: Alimentos, bebidas y productos de tabaco/Frutas frescas/Plátanos /Plátanos cavendish
Nombre del Bien en el Catálogo del SEACE	: PLATANO DE SEDA
Código	: 5030170400134379
Unidad de medida	: KILOGRAMO
Descripción General	: El Plátano de Seda es un fruto tropical procedente de la especie <i>Musa spp.</i> (AAA), perteneciente a la familia <i>Musaceae</i> . La pulpa es de color blanco a ligeramente amarillo con sabor dulce.

**CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS DEL BIEN**

**A. CARACTERÍSTICAS**

De acuerdo a sus características de sanidad y aspecto, el Plátano de Seda se clasificará en los siguientes grados de calidad:

- Categoría Extra
- Categoría I
- Categoría II

**Importante:** La Entidad Convocante deberá indicar, en las bases y en la proforma del contrato, el grado de calidad del Plátano de Seda a adquirir.

**B. REQUISITOS**

**B.1. Documentación**

Dentro de los documentos que solicite la Entidad Convocante al postor procesador primario de alimentos agropecuarios primarios en el sobre de habilitación, deberá considerar como mínimo:

**Para bienes de origen nacional**

- Copia del Certificado de Autorización Sanitaria del establecimiento que realizó el procesamiento primario otorgado por el SENASA, según el art. 33° del D.S. N° 004-2011-AG (publicado en el Diario Oficial El Peruano el día 27 de abril de 2011). Los administrados obligados a obtener Autorización Sanitaria del SENASA, tendrán dieciocho (18) meses desde la entrada en vigencia del citado reglamento para obtenerla.

**Para bienes importados**

- Autorización Sanitaria para el ingreso al país de alimentos agropecuarios primarios y piensos otorgado por el SENASA, según el art. 40° del D.S. N° 004-2011-AG.
- Declaración única de aduanas que acredite el ingreso legal del producto al país.

**Nota:**

Los requisitos antes señalados se deben mantener vigentes incluso hasta la culminación de las entregas del producto adquirido. Es responsabilidad exclusiva del contratista mantener la vigencia de la Autorización Sanitaria de establecimiento y tramitar oportunamente la Autorización Sanitaria de importación, y entregar una copia a la Entidad Convocante.

**B.2. Atributos del bien**

El desarrollo y condición de los plátanos deberán ser tales que les permitan alcanzar el grado apropiado de madurez fisiológica, de conformidad con las características peculiares de la variedad; soportar el transporte y la manipulación; y llegar en estado satisfactorio al lugar de destino, de forma que puedan madurar satisfactoriamente.

Su producción/procesamiento primario debe haber contemplado lo establecido en la "Guía de Buenas Prácticas Agrícolas" del SENASA (aprobado con R.D. N° 154-2011-AG-SENASA-DIAIA), las Normas Codex: "CAC/RCP 1-1969. Principios Generales de Higiene de los

"Alimentos" (Adoptado en 1969. Enmienda 1999. Revisiones 1997 y 2003) y "CAC/RCP 53-2003. Código de Prácticas de Higiene para las Frutas y Hortalizas Frescas" (Adoptado en 2003. Revisado en 2010). Asimismo deberá presentar lo siguiente:

ATRIBUTO	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
<b>CALIDAD</b>		
- Sanidad y aspecto	Cumplir con lo indicado en los numerales 4.1, 4.2 y 6.1 de la NTP, según el grado de calidad Plátano de Seda a adquirir	NTP 011.005:2009. PLÁTANO. Requisitos
- Tamaño	Cumplir con lo indicado en los numerales 5 y 6.2 de la NTP	
<b>INOCUIDAD</b>		
- Criterio microbiológico	Cumplir íntegramente con la totalidad de los criterios microbiológicos establecidos para el Grupo XIV.1 Frutas y hortalizas frescas (sin ningún tratamiento)	NTS N° 071-MINSA/DIGESA-V.01. "Norma Sanitaria que establece los criterios microbiológicos de calidad sanitaria e inocuidad para los alimentos y bebidas de consumo humano" (R.M. N° 591-2008/MINSA)

### C. CERTIFICACIÓN Opcional.

La Entidad Convocante podrá exigir al Contratista que, durante la ejecución contractual y en la oportunidad que determine, realice la entrega de un "Certificado de Conformidad de Producto con Valor Oficial" (mínimo bajo esquema 3) o un "Certificado de Inspección con Valor Oficial" que confirme que el bien entregado: Plátano de Seda, cumple con las especificaciones de calidad e inocuidad detalladas en el numeral "B.2: Atributos del bien" de la presente ficha. Dicho documento deberá ser emitido por un Organismo de Certificación de Productos u Organismo de Inspección acreditado por el INDECOPI y autorizado por el SENASA.

En caso no se emitan en el país los documentos antes indicados, lo cual debe ser consultado oficialmente por el Contratista al INDECOPI y cuya copia de respuesta será remitida a la Entidad Convocante, el Contratista podrá presentar un "Certificado de Calidad", sin el símbolo de acreditación, que confirme que el bien entregado: Plátano de Seda, cumple con las especificaciones de calidad e inocuidad detalladas en el numeral "B.2: Atributos del bien" de la presente ficha. Dicho documento deberá ser emitido por un Organismo de Certificación de Productos u Organismo de Inspección acreditado por el INDECOPI y autorizado por el SENASA.

Si la Entidad decide exigir la certificación, deberá señalar esta condición en las Bases (especificaciones técnicas - requisitos técnicos mínimos) y en las cláusulas correspondientes de la Proforma de Contrato, realizando las precisiones que apliquen, entre ellas que los costos que demanden la certificación deben ser asumidos por el Contratista.

**Importante:** La "Autorización a Organismos de Certificación, de Inspección y Laboratorios de Ensayo" de parte del SENASA, estará sujeta al procedimiento y plazos que establezca dicha Autoridad Nacional.

### D. OTROS D.1. Envase

El Plátano de Seda deberá ser envasado tomando en consideración lo establecido en las Normas Codex: "CAC/RCP 1-1969. Principios Generales de Higiene de los Alimentos. (Adoptado en 1969. Enmienda 1999. Revisiones 1997 y 2003), "CAC/RCP 53-2003. Código de Prácticas de Higiene para las Frutas y Hortalizas Frescas" (Adoptado en 2003. Revisado en 2010) y "CAC/RCP 44-1995. Código Internacional de Prácticas Recomendado para el Envasado y Transporte de Frutas y Hortalizas Frescas" (Enmienda 2004), de tal manera que el producto quede debidamente protegido.

Los envases deberán satisfacer las características de higiene, ventilación y resistencia necesarias para asegurar la manipulación, el transporte y la conservación apropiada de los plátanos, y deberán estar exentos de cualquier materia y olor extraños. Podrán ser cajas, bandejas, cajones u otros que cumplan con los requisitos que se indican en las Normas

Técnicas Peruanas correspondientes (por ejemplo: "NTP 251.122 ENVASE Y EMBALAJE. Embalaje de Madera para frutas. Requisitos", etc.), del mismo tamaño.

El contenido de cada envase deberá ser homogéneo y estar constituido únicamente por plátanos del mismo origen, variedad y calidad. La parte visible del contenido del envase deberá ser representativa de todo el contenido.

Los materiales utilizados en el interior del envase deberán ser nuevos (esto incluye el material recuperado de calidad alimentaria), estar limpios y ser de calidad tal que evite cualquier daño externo o interno al producto. Se permite el uso de materiales, en particular papel o sellos, con indicaciones comerciales, siempre y cuando estén impresos o etiquetados con tinta o pegamento no tóxico.

**Notas:**

- La Entidad Convocante deberá indicar, en las bases y en la proforma del contrato, las características del envase (material, color, peso, medidas, tipo de cerrado, etc.), así como el peso neto del producto por envase.
- Si la Entidad decide exigir que se certifique que el envase cumple con lo especificado, deberá señalar esta condición en las Bases (especificaciones técnicas - requisitos técnicos mínimos) y en las cláusulas correspondientes de la Proforma de Contrato, realizando las precisiones que apliquen, entre ellas que los costos que demanden la certificación deben ser asumidos por el Contratista.

**D.2. Rotulado**

Los envases, o bien los documentos que acompañan el envío, además de los requisitos aplicables especificados en la "NTP 209.038 ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado", deberán indicar, en idioma español, pudiendo llevar además inscripciones en otro idioma siempre que no aparezca en forma más destacada, lo siguiente:

- El nombre del producto
- Nombre de la variedad, cultivar o tipo comercial
- El grado de calidad
- Peso neto, en kilogramos
- Nombre y domicilio legal del productor, envasador, distribuidor, importador o vendedor
- El país de origen

Para la impresión de estos rótulos en el envase, deberá utilizarse tinta indeleble de uso alimentario, la que no debe desprenderse ni borrarse con el rozamiento y manipuleo.

**Nota:** La Entidad Convocante deberá indicar, en las bases y en la proforma del contrato, otra información que considere deba estar rotulada.

**D.3. Transporte**

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

Asimismo, el medio de transporte empleado no deberá transmitir al Plátano de Seda características indeseables que impidan su consumo. De acuerdo a la Tercera Disposición Complementaria Transitoria del D.S. 004-2011-AG (Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria), las personas naturales o jurídicas dedicadas al transporte de alimentos agropecuarios primarios y piensos, tendrán veinticuatro (24) meses de plazo de entrada en vigencia del Reglamento, para adecuar sus vehículos de transporte de tal manera que garanticen que los alimentos agropecuarios primarios y piensos transportados no se contaminen.

MINISTERIO DE SALUD  
HOSPITAL NACIONAL DOCENTE  
MADRE NIÑO "SAN BARTOLOME"  
*[Firma]*  
Dra. Patricia R. Ruiz Cruz  
C.N.P. 0522  
Jefe del Servicio de Nutrición

**Sub ítem N° 10:**

**FICHA TÉCNICA**  
**(APROBADA)**

**CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN**

Denominación del bien	: SANDÍA
Denominación técnica	: SANDÍA
Grupo/Clase/Familia	: Alimentos, bebidas y productos de tabaco/ Frutas frescas/ Melones/ Sandía charleston gray
Nombre del Bien en el Catálogo del SEACE	: SANDIA
Código	: 5030461000134388
Unidad de medida	: KILOGRAMO
Descripción General	: La Sandía es un fruto obtenido de <i>Citrullus lanatus</i> (vulgaris), de la familia de las <i>Cucurbitaceae</i> . Por lo general, su piel es de color verde oscuro y su pulpa de color rojiza o rosada; posee semillas de color negro y/o blanco amarillento.

**CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS DEL BIEN**

**A. CARACTERÍSTICAS**

De acuerdo a sus características de sanidad y aspecto, la Sandía se clasificará en los siguientes grados de calidad:

- Calidad Extra ✓
- Calidad Primera
- Categoría Segunda

De acuerdo a su peso:

Rango de tamaño	Peso (g)
A	5 000 o más ✓
B	Menos de 5 000

14 kg.

**Importante:** La Entidad Convocante deberá indicar, en las bases y en la proforma del contrato, el grado de calidad y calibre de Sandía a adquirir.

**B. REQUISITOS**

**B.1. Documentación**

Dentro de los documentos que solicite la Entidad Convocante al postor procesador primario de alimentos agropecuarios primarios en el sobre de habilitación, deberá considerar como mínimo:

**Para bienes de origen nacional**

- Copia del Certificado de Autorización Sanitaria del establecimiento que realizó el procesamiento primario otorgado por el SENASA, según el art. 33° del D.S. N° 004-2011-AG (publicado en el Diario Oficial El Peruano el día 27 de abril de 2011). Los administrados obligados a obtener Autorización Sanitaria del SENASA, tendrán dieciocho (18) meses desde la entrada en vigencia del citado reglamento para obtenerla.

**Para bienes importados**

- Autorización Sanitaria para el ingreso al país de alimentos agropecuarios primarios y piensos otorgado por el SENASA, según el art. 40° del D.S. N° 004-2011-AG.
- Declaración única de aduanas que acredite el ingreso legal del producto al país.

**Nota:**

Los requisitos antes señalados se deben mantener vigentes incluso hasta la culminación de las entregas del producto adquirido. Es responsabilidad exclusiva del contratista mantener la vigencia de la Autorización Sanitaria de establecimiento y tramitar oportunamente la Autorización Sanitaria de importación, y entregar una copia a la Entidad Convocante.

**B.2. Atributos del bien**

El fruto deberá haber alcanzado un grado de madurez tal que le permita soportar el transporte, manipuleo y conservación sin por ello afectar su calidad, sabor y aroma típico.

Su producción/procesamiento primario debe haber contemplado lo establecido en la "Guía de Buenas Prácticas Agrícolas" del SENASA (aprobado con R.D. N° 154-2011-AG-SENASA-DIAIA), las Normas Codex: "CAC/RCP 1-1969. Principios Generales de Higiene de los Alimentos" (Adoptado en 1969. Enmienda 1999. Revisiones 1997 y 2003) y "CAC/RCP 53-2003. Código de Prácticas de Higiene para las Frutas y Hortalizas Frescas" (Adoptado en 2003. Revisado en 2010). Asimismo deberá presentar lo siguiente:

ATRIBUTO	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
<b>CALIDAD</b>		
- Pulpa	Cumplir con lo indicado en el numeral 3.1.2 de la NTP	NTP 011.017:1975 FRUTAS. Sandías.
- Pedúnculo	Cumplir con lo indicado en el numeral 3.1.3 de la NTP	
- Forma	Cumplir con lo indicado en el numeral 3.1.4 de la NTP	
- Color de la cáscara	Cumplir con lo indicado en el numeral 3.1.5 de la NTP	
- Sanidad	Cumplir con lo indicado en los numerales 3.1.7 y 3.1.8 (según el grado de calidad de Sandía a adquirir), de la NTP	
- Tamaño	Cumplir con lo indicado en el numeral 3.1.6 de la NTP	
<b>INOCUIDAD</b>		
- Criterio microbiológico	Cumplir íntegramente con la totalidad de los criterios microbiológicos establecidos para el Grupo XIV.1 Frutas y hortalizas frescas (sin ningún tratamiento)	NTS N° 071-MINSA/DIGESA-V.01. "Norma Sanitaria que establece los criterios microbiológicos de calidad sanitaria e inocuidad para los alimentos y bebidas de consumo humano" (R.M. N° 591-2008/MINSA)

### C. CERTIFICACIÓN Opcional.

La Entidad Convocante podrá exigir al Contratista que, durante la ejecución contractual y en la oportunidad que determine, realice la entrega de un "Certificado de Conformidad de Producto con Valor Oficial" (mínimo bajo esquema 3) o un "Certificado de Inspección con Valor Oficial" que confirme que el bien entregado: Sandía, cumple con las especificaciones de calidad e inocuidad detalladas en el numeral "B.2: Atributos del bien" de la presente ficha. Dicho documento deberá ser emitido por un Organismo de Certificación de Productos u Organismo de Inspección acreditado por el INDECOPI y autorizado por el SENASA, y considerará para el muestreo lo establecido en la "NTP 011.008 FRUTAS. Extracción de muestras y recepción".

En caso no se emitan en el país los documentos antes indicados, lo cual debe ser consultado oficialmente por el Contratista al INDECOPI y cuya copia de respuesta será remitida a la Entidad Convocante, el Contratista podrá presentar un "Certificado de Calidad", sin el símbolo de acreditación, que confirme que el bien entregado: Sandía, cumple con las especificaciones de calidad e inocuidad detalladas en el numeral "B.2: Atributos del bien" de la presente ficha. Dicho documento deberá ser emitido por un Organismo de Certificación de Productos u Organismo de Inspección acreditado por el INDECOPI y autorizado por el SENASA, y considerará para el muestreo lo establecido en la "NTP 011.008 FRUTAS. Extracción de muestras y recepción".

Si la Entidad decide exigir la certificación, deberá señalar esta condición en las Bases (especificaciones técnicas - requisitos técnicos mínimos) y en las cláusulas correspondientes de la Proforma de Contrato, realizando las precisiones que apliquen, entre ellas que los costos que demanden la certificación deben ser asumidos por el Contratista.

**Importante:** La "Autorización a Organismos de Certificación, de Inspección y Laboratorios de Ensayo" de parte del SENASA, estará sujeta al procedimiento y plazos que establezca dicha Autoridad Nacional.

### D. OTROS D.1. Envase

La Sandía podrá no ser envasada, pero su manipulación deberá tener en consideración lo establecido en las Normas Codex: "CAC/RCP 1-1969. Principios Generales de Higiene de los

Alimentos. (Adoptado en 1969. Enmienda 1999. Revisiones 1997 y 2003), "CAC/RCP 53-2003. Código de Prácticas de Higiene para las Frutas y Hortalizas Frescas" (Adoptado en 2003. Revisado en 2010), "CAC/RCP 44-1995. Código Internacional de Prácticas Recomendado para el Envasado y Transporte de Frutas y Hortalizas Frescas (Enmienda 2004) y "CAC/RCP 47-2001. Código de Prácticas de Higiene para el Transporte de Alimentos a Granel y Alimentos Semi Envasados", de tal manera que el producto quede debidamente protegido, ventilado y bien presentado.

La presentación de la Sandía es generalmente al peso/por unidad.

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.

#### **D.2. Rotulado**

Los envases, o bien los documentos que acompañan el envío, además de los requisitos aplicables especificados en la "NTP 209.038 ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado", deberán indicar, en idioma español, pudiendo llevar además inscripciones en otro idioma siempre que no aparezca en forma más destacada, lo siguiente:

- El nombre del producto
- Nombre de la variedad, cultivar o tipo comercial
- El grado de calidad
- Rango de tamaño
- Peso neto, en kilogramos
- Nombre y domicilio legal del productor, envasador, distribuidor, importador o vendedor.
- El país de origen

Para la impresión de estos rótulos en el envase, deberá utilizarse tinta indeleble de uso alimentario, la que no debe desprenderse ni borrarse con el rozamiento y manipuleo.

**Nota:** La Entidad Convocante deberá indicar, en las bases y en la proforma del contrato, otra información que considere deba estar rotulada.

#### **D.3. Transporte**

El medio de transporte empleado para la Sandía no deberá transmitirle características indeseables que impidan su consumo. De acuerdo a la Tercera Disposición Complementaria Transitoria del D.S. 004-2011-AG (Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria), las personas naturales o jurídicas dedicadas al transporte de alimentos agropecuarios primarios y piensos, tendrán veinticuatro (24) meses de plazo de entrada en vigencia del Reglamento, para adecuar sus vehículos de transporte de tal manera que garanticen que los alimentos agropecuarios primarios y piensos transportados no se contaminen.

MINISTERIO DE SALUD  
HOSPITAL NACIONAL DOCENTE  
MADRE NIÑO "SAN BARTOLOME"

*Dr. Liliana E. Ruiz Cruz*  
C.N.P. 0522  
Jefe del Servicio de Nutrición

**Sub ítem N° 11:**

**FICHA TÉCNICA**  
**(APROBADA)**

**CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN**

Denominación del bien	: UVA ITALIA
Denominación técnica	: UVA ITALIA
Grupo/Clase/Familia	: Alimentos, bebidas y productos de tabaco/ Frutas frescas/ Uvas de mesa/ Uvas italia
Nombre del Bien en el Catálogo del SEACE	: UVA ITALIA
Código	: 5030344500107722
Unidad de medida	: KILOGRAMO
Descripción General	: La uva Italia es una variedad comercial de uva de mesa obtenida del género <i>Vitis vinifera L.</i> de la familia <i>Vitaceae</i> . Las bayas son de forma cilindro-ovoidales, de color verde a amarillo (debido a la exposición del grano a la radiación solar), su pulpa es carnosa, jugosa y firme, dulce a ligeramente ácida, con semillas.

**CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS DEL BIEN**

**A. CARACTERÍSTICAS**

De acuerdo a sus características de sanidad y aspecto, la Uva Italia se clasificará en los siguientes grados de calidad:

- Categoría Extra ✓
- Categoría I
- Categoría II

**Importante:** La Entidad Convocante deberá indicar, en las bases y en la proforma del contrato, el grado de calidad de Uva Italia a adquirir.

**B. REQUISITOS**

**B.1. Documentación**

Dentro de los documentos que solicite la Entidad Convocante al postor procesador primario de alimentos agropecuarios primarios en el sobre de habilitación, deberá considerar como mínimo:

**Para bienes de origen nacional**

- Copia del Certificado de Autorización Sanitaria del establecimiento que realizó el procesamiento primario otorgado por el SENASA, según el art. 33° del D.S. N° 004-2011-AG (publicado en el Diario Oficial El Peruano el día 27 de abril de 2011). Los administrados obligados a obtener Autorización Sanitaria del SENASA, tendrán dieciocho (18) meses desde la entrada en vigencia del citado reglamento para obtenerla.

**Para bienes importados**

- Autorización Sanitaria para el ingreso al país de alimentos agropecuarios primarios y piensos otorgado por el SENASA, según el art. 40° del D.S. N° 004-2011-AG.
- Declaración única de aduanas que acredite el ingreso legal del producto al país.

**Nota:**

Los requisitos antes señalados se deben mantener vigentes incluso hasta la culminación de las entregas del producto adquirido. Es responsabilidad exclusiva del contratista mantener la vigencia de la Autorización Sanitaria de establecimiento y tramitar oportunamente la Autorización Sanitaria de importación, y entregar una copia a la Entidad Convocante.

**B.2. Atributos del bien**

Los racimos de Uva Italia deben haber sido recolectados cuidadosamente. Deberán estar suficientemente desarrollados y mostrar una maduración satisfactoria. El desarrollo y condición de las uvas de mesa deberán ser tales que les permitan soportar el transporte y la manipulación, y llegar en estado satisfactorio al lugar de destino.

Su producción/procesamiento primario debe haber contemplado lo establecido en la "Guía de Buenas Prácticas Agrícolas" del SENASA (aprobado con R.D. N° 154-2011-AG-SENASA-DIAIA), las Normas Codex: "CAC/RCP 1-1969. Principios Generales de Higiene de los Alimentos" (Adoptado en 1969. Enmienda 1999. Revisiones 1997 y 2003) y "CAC/RCP 53-2003. Código de Prácticas de Higiene para las Frutas y Hortalizas Frescas" (Adoptado en 2003. Revisado en 2010). Asimismo deberá presentar lo siguiente:

ATRIBUTO	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
<b>CALIDAD</b>		
- Color de los granos de uva	Cumplir con lo indicado en el numeral 6 de la NTP	NTP 011.012:2005 UVAS DE MESA. Requisitos.
- Sanidad y aspecto	Cumplir con lo indicado en los numerales 4.1, 4.2 y 7.1 de la NTP, estas últimas según el grado de calidad de Uva Italia a adquirir	
- Tamaño de los granos de uva	Cumplir con lo indicado en los numerales 5.1 y 12.2.3 de la NTP, para Variedades con semilla	
- Peso mínimo del racimo	Cumplir con lo indicado en los numerales 5.2 y 7.2 de la NTP, según el grado de calidad de Uva Italia a adquirir	
- Sólidos solubles	Cumplir con lo indicado en el Anexo A	
<b>INOCUIDAD</b>		
- Criterio microbiológico	Cumplir íntegramente con la totalidad de los criterios microbiológicos establecidos para el Grupo XIV.1 Frutas y hortalizas frescas (sin ningún tratamiento)	NTS N° 071-MINSA/DIGESA-V.01. "Norma Sanitaria que establece los criterios microbiológicos de calidad sanitaria e inocuidad para los alimentos y bebidas de consumo humano" (R.M. N° 591-2008/MINSA)

#### **C. CERTIFICACIÓN** **Opcional.**

La Entidad Convocante podrá exigir al Contratista que, durante la ejecución contractual y en la oportunidad que determine, realice la entrega de un "Certificado de Conformidad de Producto con Valor Oficial" (mínimo bajo esquema 3) o un "Certificado de Inspección con Valor Oficial" que confirme que el bien entregado: Uva Italia, cumple con las especificaciones de calidad e inocuidad detalladas en el numeral "B.2: Atributos del bien" de la presente ficha. Dicho documento deberá ser emitido por un Organismo de Certificación de Productos u Organismo de Inspección acreditado por el INDECOPI y autorizado por el SENASA, y considerará para el muestreo lo establecido en la "NTP 011.008. FRUTAS. Extracción de muestras y recepción".

En caso no se emitan en el país los documentos antes indicados, lo cual debe ser consultado oficialmente por el Contratista al INDECOPI y cuya copia de respuesta será remitida a la Entidad Convocante, el Contratista podrá presentar un "Certificado de Calidad", sin el símbolo de acreditación, que confirme que el bien entregado: Uva Italia, cumple con las especificaciones de calidad e inocuidad detalladas en el numeral "B.2: Atributos del bien" de la presente ficha. Dicho documento deberá ser emitido por un Organismo de Certificación de Productos u Organismo de Inspección acreditado por el INDECOPI y autorizado por el SENASA, y considerará para el muestreo lo establecido en la "NTP 011.008. FRUTAS. Extracción de muestras y recepción".

Si la Entidad decide exigir la certificación, deberá señalar esta condición en las Bases (especificaciones técnicas - requisitos técnicos mínimos) y en las cláusulas correspondientes de la Proforma de Contrato, realizando las precisiones que apliquen, entre ellas que los costos que demanden la certificación deben ser asumidos por el Contratista.

**Importante:** La "Autorización a Organismos de Certificación, de Inspección y Laboratorios de Ensayo" de parte del SENASA, estará sujeta al procedimiento y plazos que establezca dicha Autoridad Nacional.

#### **D. OTROS** **D.1. Envase**

La Uva Italia deberá ser envasada tomando en consideración lo establecido en las Normas Codex: "CAC/RCP 1-1969. Principios Generales de Higiene de los Alimentos". (Adoptado en

1969. Enmienda 1999. Revisiones 1997 y 2003), "CAC/RCP 53-2003. Código de Prácticas de Higiene para las Frutas y Hortalizas Frescas" (Adoptado en 2003. Revisado en 2010) y "CAC/RCP 44-1995. Código Internacional de Prácticas Recomendado para el Envasado y Transporte de Frutas y Hortalizas Frescas" (Enmienda 2004), de tal manera que el producto quede debidamente protegido.

Los envases deberán satisfacer las características de higiene, ventilación y resistencia necesarias para asegurar la manipulación, el transporte y la conservación apropiados de las uvas de mesa, y estar exentos de cualquier materia y olor extraños. Podrán ser cajas, bandejas, cajones u otros, del mismo tamaño, que cumplan con los requisitos que se indican en las Normas Técnicas Peruanas correspondientes (por ejemplo: "NTP 251.122 ENVASE Y EMBALAJE. Embalaje de Madera para frutas. Requisitos", etc.).

El contenido de cada envase deberá ser homogéneo y constar únicamente por racimos del mismo origen, variedad, calidad y grado de madurez; en la categoría Extra, los racimos deberán ser más o menos idénticos en cuanto a tamaño y coloración y estar empacados en una sola capa. La parte visible del contenido del envase deberá ser representativa de todo el contenido. Como presentación especial podrá dejarse en el tallo del racimo un fragmento de sarmiento cuya longitud no exceda de 5 cm sin perjuicio de las normas aplicables en materias de protección vegetal.

Los materiales utilizados en el interior del envase deberán ser nuevos (esto incluye el material recuperado de calidad alimentaria), estar limpios y ser de calidad tal que evite cualquier daño externo o interno al producto. Se permite el uso de materiales, en particular papel o sellos, con indicaciones comerciales, siempre y cuando estén impresos o etiquetados con tinta o pegamento no tóxico.

**Notas:**

- La Entidad Convocante deberá indicar, en las bases y en la proforma del contrato, las características del envase (material, color, peso, medidas, tipo de cerrado, etc.), así como el peso neto del producto por envase.
- Si la Entidad decide exigir que se certifique que el envase cumple con lo especificado, deberá señalar esta condición en las Bases (especificaciones técnicas - requisitos técnicos mínimos) y en las cláusulas correspondientes de la Proforma de Contrato, realizando las precisiones que apliquen, entre ellas que los costos que demanden la certificación deben ser asumidos por el Contratista.

**D.2. Rotulado**

Los envases, o bien los documentos que acompañan el envío, además de los requisitos aplicables especificados en la "NTP 209.038 ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado", deberán indicar, en idioma español, pudiendo llevar además inscripciones en otro idioma siempre que no aparezca en forma más destacada, lo siguiente:

- El nombre del producto
- Nombre de la variedad, cultivar o tipo comercial
- El grado de calidad
- Calibre
- Peso neto, en kilogramos
- Nombre y domicilio legal del productor, envasador, distribuidor, importador o vendedor
- El país de origen

Para la impresión de estos rótulos en el envase, deberá utilizarse tinta indeleble de uso alimentario, la que no debe desprenderse ni borrarse con el rozamiento y manipuleo.

**Nota:** La Entidad Convocante deberá indicar, en las bases y en la proforma del contrato, otra información que considere deba estar rotulada.

**D.3. Transporte**

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

Asimismo, el medio de transporte empleado no deberá transmitir a la Uva Italia características indeseables que impidan su consumo. De acuerdo a la Tercera Disposición Complementaria Transitoria del D.S. 004-2011-AG (Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria), las personas naturales o jurídicas dedicadas al transporte de alimentos agropecuarios primarios y piensos,

tendrán veinticuatro (24) meses de plazo de entrada en vigencia del Reglamento, para adecuar sus vehículos de transporte de tal manera que garanticen que los alimentos agropecuarios primarios y piensos transportados no se contaminen.

**PAQUETE N° 02: VERDURAS VARIADAS**

**Sub ítem N° 01:**

**FICHA TÉCNICA  
APROBADA**

**CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN**

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

**CATÁLOGO ÚNICO DE BIENES, SERVICIOS Y OBRAS - CUBSO**

Segmento/Familia/Clase/Commodity	: Alimentos, bebidas y productos de tabaco/ Verduras frescas/ Ajos/ Ajos morados españoles
Ítem	: AJO ENTERO
Código	: 5040381000135058

**CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS DEL BIEN**

**A. CARACTERÍSTICAS**

**A.1. Características generales**

Los Ajos Enteros deberán presentarse secos para su comercialización, es decir, que el tallo y la túnica o película exterior del bulbo, así como la túnica que envuelve cada diente, estén completamente secos (curados).

Los lotes de Ajo Entero deben estar exentos de humedad externa (mojados), libres de olores y sabores extraños, libres de impurezas y materias extrañas visibles como piedras o tierra, y libres de residuos de pesticidas y otras sustancias tóxicas.

**A.2. Clasificación**

De acuerdo a su color, los Ajos Enteros se clasifican como:

- a. Blancos ✓
- b. Rosados
- c. Morados

De acuerdo a sus características de calidad, forma y tamaño, se clasifican en los grados de calidad siguientes:

- a. Primera ✓
- b. Segunda
- c. Tercera

**Importante:** La Entidad Convocante deberá indicar, en las bases y en la proforma del contrato, la categoría de calidad y color de los Ajos Enteros a adquirir.

**B. REQUISITOS**

**B.1. Documentación**

Dentro de los documentos que solicite la Entidad Convocante al postor procesador primario de alimentos agropecuarios primarios en el sobre de habilitación, deberá considerar como mínimo:

**Para bienes de origen nacional**

- Copia del Certificado de Autorización Sanitaria del establecimiento que realizó el procesamiento primario otorgado por el SENASA, según el art. 33° del D.S. N° 004-2011-AG (publicado en el Diario Oficial El Peruano el día 27 de abril de 2011). Los administrados obligados a obtener Autorización Sanitaria del SENASA, tendrán dieciocho (18) meses desde la entrada en vigencia del citado reglamento para obtenerla.

**Para bienes importados**

- Autorización Sanitaria para el ingreso al país de alimentos agropecuarios primarios y

- piensos otorgado por el SENASA, según el art. 40° del D.S. N° 004-2011-AG.
- Declaración única de aduanas que acredite el ingreso legal del producto al país.

**Nota:**

Los requisitos antes señalados se deben mantener vigentes incluso hasta la culminación de las entregas del producto adquirido. Es responsabilidad exclusiva del contratista mantener la vigencia de la Autorización Sanitaria de establecimiento y tramitar oportunamente la Autorización Sanitaria de importación, y entregar una copia a la Entidad Convocante.

**B.2. Atributos del bien**

Los Ajos Enteros deberán tener un desarrollo y grado de madurez adecuado que les permitan soportar el manipuleo, transporte y comercialización en buenas condiciones; asimismo, los ajos enteros deberán presentarse secos.

Su producción/procesamiento primario debe haber contemplado lo establecido en la "Guía de Buenas Prácticas Agrícolas" del SENASA (aprobado con R.D. N° 154-2011-AG-SENASA-DIAIA), las Normas Codex: "CAC/RCP 1-1969. Principios Generales de Higiene de los Alimentos" (Adoptado en 1969. Enmienda 1999. Revisiones 1997 y 2003) y "CAC/RCP 53-2003. Código de Prácticas de Higiene para las Frutas y Hortalizas Frescas" (Adoptado en 2003. Revisado en 2010). Asimismo deberá presentar lo siguiente:

ATRIBUTO	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
<b>CALIDAD</b>		
- Forma	Cumplir con lo indicado en el numeral 7.1 y Tabla 1 de la NTP de la referencia	NTP 011.101:1992. (revisada el 2012) HORTALIZAS. Ajos. Requisitos
- Tamaño	Cumplir con lo indicado en el numeral 7.2 y Tabla 2 de la NTP de la referencia	
- Sanidad y aspecto	Cumplir con lo indicado en el numeral 7.3 y la Tabla 3 de la NTP de la referencia	
<b>INOCUIDAD</b>		
- Criterio microbiológico	Cumplir íntegramente con la totalidad de los criterios microbiológicos establecidos para el Grupo XIV.1 Frutas y hortalizas frescas (sin ningún tratamiento) de la norma de la referencia	R.M. N° 591-2008/MINSA que aprueba la NTS N° 071-MINSA/DIGESA-V.01. "Norma Sanitaria que establece los criterios microbiológicos de calidad sanitaria e inocuidad para los alimentos y bebidas de consumo humano"

**C. CERTIFICACIÓN**  
**Opcional.**

La Entidad Convocante podrá exigir al Contratista que, durante la ejecución contractual y en la oportunidad que determine, realice la entrega de un "Certificado de Conformidad de Producto con Valor Oficial" (mínimo bajo esquema 3) o un "Certificado de Inspección con Valor Oficial" que confirme que el bien entregado: Ajo Entero, cumple con las especificaciones de calidad e inocuidad detalladas en el numeral "B.2: Atributos del bien" de la presente ficha. Dicho documento deberá ser emitido por un Organismo de Certificación de Productos u Organismo de Inspección acreditado por el INDECOPI y autorizado por el SENASA".

En caso no se emitan en el país los documentos antes indicados, lo cual debe ser consultado oficialmente por el Contratista al INDECOPI y cuya copia de respuesta será remitida a la Entidad Convocante, el Contratista podrá presentar un "Certificado de Calidad", sin el símbolo de acreditación, que confirme que el bien entregado: Ajo Entero, cumple con las especificaciones de calidad e inocuidad detalladas en el numeral "B.2: Atributos del bien" de la presente ficha. Dicho documento deberá ser emitido por un Organismo de Certificación de Productos u Organismo de Inspección acreditado por el INDECOPI y autorizado por el SENASA.

Si la Entidad decide exigir la certificación, deberá señalar esta condición en las Bases (especificaciones técnicas - requisitos técnicos mínimos) y en las cláusulas correspondientes de la Proforma de Contrato, realizando las precisiones que apliquen, entre ellas que los costos que demande la certificación deben ser asumidos por el Contratista.

**Nota:**

La "Autorización a Organismos de Certificación, de Inspección y Laboratorios de Ensayo" de parte del

SENASA, estará sujeta al procedimiento y plazos que establezca dicha Autoridad Nacional.

## **D. OTROS**

### **D.1. Envase**

Los Ajos Enteros deberán ser envasados en sacos, bolsas u otros, tomando en consideración lo establecido en las Normas Codex: "CAC/RCP 1-1969. Principios Generales de Higiene de los Alimentos". (Adoptado en 1969. Enmienda 1999. Revisiones 1997 y 2003), "CAC/RCP 53-2003. Código de Prácticas de Higiene para las Frutas y Hortalizas Frescas" (Adoptado en 2003. Revisado en 2010) y "CAC/RCP 44-1995. Código Internacional de Prácticas Recomendado para el Envasado y Transporte de Frutas y Hortalizas Frescas" (Enmienda 2004), de tal manera que el producto quede debidamente protegido, ventilado y bien presentado.

Los envases deberán satisfacer las características de calidad, higiene, ventilación y resistencia necesarias para asegurar la manipulación, el transporte y la conservación apropiados de los Ajos Enteros, y deberán estar exentos de cualquier materia y olor extraños. Podrán ser sacos, bolsas u otros que cumplan con los requisitos que se indican en las Normas Técnicas Peruanas correspondientes (por ejemplo: "NTP 231.277:1992 (Revisada el 2010). ENVASE Y EMBALAJE. Sacos de yute para ajos, requisitos", "NTP 311.326:1992 (Revisada el 2010) ENVASE Y EMBALAJE. Sacos de rafia de poliolefinas para ajos. Requisitos", etc.).

#### **Importante:**

- La Entidad Convocante deberá indicar, en las bases y en la proforma del contrato, las características del envase (material, color, peso, medidas, tipo de cerrado, etc.), así como el peso neto del producto por envase.
- Si la Entidad decide exigir que se certifique que el envase cumple con lo especificado, deberá señalar esta condición en las Bases (especificaciones técnicas - requisitos técnicos mínimos) y en las cláusulas correspondientes de la Proforma de Contrato, realizando las precisiones que apliquen, entre ellas, que los costos que demanden la certificación deben ser asumidos por el Contratista.

### **D.2. Rotulado**

Los envases, o los documentos que acompañan el envío, además de los requisitos aplicables especificados en la "NTP 209.038 ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado", deberán indicar en idioma español, pudiendo llevar además inscripciones en otro idioma siempre que no aparezca en forma más destacada, lo siguiente:

- El nombre del producto y color, indicado como "ajo blanco", "ajo morado" o "ajo rosado"
- El grado de calidad, indicado como "primera", "segunda" o "tercera"
- Peso neto, en kilogramos
- Nombre y domicilio legal del productor, envasador, distribuidor, importador o vendedor
- El país de origen

Para la impresión de estos rótulos en el envase, deberá utilizarse tinta indeleble de uso alimentario, la que no debe desprenderse ni borrarse con el rozamiento y manipuleo.

#### **Importante:**

La Entidad Convocante deberá indicar, en las bases y en la proforma del contrato, otra información que considere deba estar rotulada.

### **D.3. Transporte**

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

Asimismo, el medio de transporte empleado no deberá transmitir a los Ajos Enteros características indeseables que impidan su consumo. De acuerdo a la Tercera Disposición Complementaria Transitoria del D.S. 004-2011-AG (Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria), las personas naturales o jurídicas dedicadas al transporte de alimentos agropecuarios primarios y piensos, tendrán veinticuatro (24) meses de plazo de entrada en vigencia del Reglamento, para adecuar sus vehículos de transporte de tal manera que garanticen que los alimentos agropecuarios primarios y piensos transportados no se contaminen.

**Sub ítem N° 02:**

**FICHA TÉCNICA  
APROBADA**

**CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN**

Denominación del bien	: CHOCLO ENTERO
Denominación técnica	: CHOCLO ENTERO
Unidad de medida	: UNIDAD
Descripción General	: El Choclo, es un maíz o elote perteneciente a la especie <i>Zea mays</i> , familia de las gramíneas ( <i>Poáceas</i> ). Es la mazorca tierna del maíz, sus granos son de color blanco o amarillo blanquecino y consistencia lechosa.

**CATÁLOGO ÚNICO DE BIENES, SERVICIOS Y OBRAS - CUBSO**

Segmento/Familia/Clase/Commodity	: Alimentos, bebidas y productos de tabaco/ Verduras frescas/ Maíz/ Maíz aloha
Ítem	: CHOCLO ENTERO
Código	: 5040320100002765

**CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS DEL BIEN**

**A. CARACTERÍSTICAS**

De acuerdo a sus características de sanidad y aspecto, el Choclo Entero se clasificará en los siguientes grados de calidad:

- Clase Extra ✓
- Clase Primera
- Clase Segunda

De acuerdo a su tamaño:

Rango	Tamaño (cm)(*)
Grande	20 o más
Mediano	15 – 20 ✓
Pequeño	12 – 15

(\*) Longitud del eje de la mazorca

**Importante:** La Entidad convocante deberá indicar, en las bases y en la proforma del contrato, el grado de calidad y calibre de Choclo Entero a adquirir.

**B. REQUISITOS**

**B.1. Documentación**

Dentro de los documentos que solicite la Entidad convocante al postor procesador primario de alimentos agropecuarios primarios en el sobre de habilitación, deberá considerar como mínimo:

**Para bienes de origen nacional**

- Copia del Certificado de Autorización Sanitaria del establecimiento que realizó el procesamiento primario otorgado por el SENASA, según el art. 33° del D.S. N° 004-2011-AG. Los administrados obligados a obtener Autorización Sanitaria del SENASA, tendrán dieciocho (18) meses desde la entrada en vigencia del citado reglamento para obtenerla.

**Para bienes importados**

- Autorización Sanitaria para el ingreso al país de alimentos agropecuarios primarios y piensos otorgado por el SENASA, según el art. 40° del D.S. N° 004-2011-AG.
- Declaración única de aduanas que acredite el ingreso legal del producto al país.

**Nota:** Los requisitos antes señalados se deben mantener vigentes incluso hasta la culminación de las entregas del producto adquirido. Es responsabilidad exclusiva del contratista mantener la vigencia de la Autorización Sanitaria de establecimiento y tramitar oportunamente la Autorización Sanitaria de importación, y entregar una copia a la Entidad convocante.

**B.2. Atributos del bien**

Las mazorcas deberán ser frescas y limpias, con un grado de madurez tal que siendo aptas

para el consumo, les permita soportar el manipuleo, transporte y conservación en buenas condiciones.

Su producción/procesamiento primario debe contemplar lo establecido en la "Guía de Buenas Prácticas Agrícolas" del SENASA (aprobado con R.D. N° 154-2011-AG-SENASA-DIAIA), las Normas Codex: "CAC/RCP 1-1969. Principios Generales de Higiene de los Alimentos" (Adoptado en 1969. Enmienda 1999. Revisiones 1997 y 2003) y "CAC/RCP 53-2003. Código de Prácticas de Higiene para las Frutas y Hortalizas Frescas" (Adoptado en 2003. Revisado en 2010). Asimismo deberá presentar lo siguiente:

ATRIBUTO	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
<b>CALIDAD</b>		
- Forma:	Cumplir con lo indicado en el numeral 3.1.2 de la NTP de la referencia	NTP 011.105:1984 HORTALIZAS. Choclos
- Color de los granos	Cumplir con lo indicado en el numeral 3.1.3 de la NTP de la referencia	
- Consistencia	Cumplir con lo indicado en el numeral 3.1.4 de la NTP de la referencia	
- Sanidad	Cumplir con lo indicado en los numerales 3.1.1, 3.1.6 y 3.1.7 de la NTP de la referencia, estos últimos según el grado de calidad de Choclo Entero a adquirir	
- Tamaño	Cumplir con lo indicado en los numerales 3.1.5 y 2.2.3 de la NTP de la referencia, según el grado de calidad y/o calibre de Choclo Entero a adquirir	
<b>INOCUIDAD</b>		
- Criterio microbiológico	Cumplir íntegramente con la totalidad de los criterios microbiológicos establecidos para el Grupo XIV.1 Frutas y hortalizas frescas (sin ningún tratamiento)	NTS N° 071-MINSA/DIGESA-V.01. "Norma Sanitaria que establece los criterios microbiológicos de calidad sanitaria e inocuidad para los alimentos y bebidas de consumo humano" (R.M. N° 591-2008/MINSA)

### C. CERTIFICACIÓN Opcional.

La Entidad convocante podrá exigir al Contratista que, durante la ejecución contractual y en la oportunidad que determine, realice la entrega de un "Certificado de Conformidad de Producto con Valor Oficial" (mínimo bajo esquema 3) o un "Certificado de Inspección con Valor Oficial" que confirme que el bien entregado: Choclo Entero, cumple con las especificaciones de calidad e inocuidad detalladas en el numeral "B.2: Atributos del bien" de la presente ficha. Dicho documento deberá ser emitido por un Organismo de Certificación de Productos u Organismo de Inspección acreditado por el INDECOPI y autorizado por el SENASA.

En caso no se emitan en el país los documentos antes indicados, lo cual debe ser consultado oficialmente por el Contratista al INDECOPI y cuya copia de respuesta será remitida a la Entidad Convocante, el Contratista podrá presentar un "Certificado de Calidad", sin el símbolo de acreditación, que confirme que el bien entregado: Choclo Entero, cumple con las especificaciones de calidad e inocuidad detalladas en el numeral "B.2: Atributos del bien" de la presente ficha. Dicho documento deberá ser emitido por un Organismo de Certificación de Productos u Organismo de Inspección acreditado por el INDECOPI y autorizado por el SENASA.

Si la Entidad decide exigir la certificación, deberá señalar esta condición en las Bases (especificaciones técnicas - requisitos técnicos mínimos) y en las cláusulas correspondientes de la Proforma de Contrato, realizando las precisiones que apliquen, entre ellas que los costos que demanden la certificación deben ser asumidos por el Contratista.

**Nota:** La "Autorización a Organismos de Certificación, de Inspección y Laboratorios de Ensayo" por parte del SENASA, estará sujeta al procedimiento y plazos que establezca dicha Autoridad Nacional.

## D. OTROS

### D.1. Envase

El Choclo Entero deberá ser envasado según lo establecido en las Normas Codex: "CAC/RCP 1-1969. Principios Generales de Higiene de los Alimentos". (Adoptado en 1969. Enmienda 1999. Revisiones 1997 y 2003), "CAC/RCP 53-2003. Código de Prácticas de Higiene para las Frutas y Hortalizas Frescas" (Adoptado en 2003. Revisado en 2010) y "CAC/RCP 44-1995. Código Internacional de Prácticas Recomendado para el Envasado y Transporte de Frutas y Hortalizas Frescas" (Enmienda 2004), de tal manera que el producto quede debidamente protegido.

Los envases deberán satisfacer las características de calidad, higiene, ventilación y resistencia necesarias para asegurar la manipulación, el transporte y la conservación apropiados de los choclos, y deberán estar exentos de cualquier materia y olor extraños. Podrán ser bandejas, sacos, bolsas u otros envases que cumplan con los requisitos que se indican en las Normas Técnicas Peruanas correspondientes.

El contenido de cada envase deberá ser homogéneo en cuanto a la forma y estar constituido únicamente por choclos del mismo origen, variedad y/o tipo comercial, calidad y calibre. La parte visible del contenido del envase deberá ser representativa de todo el contenido.

Los materiales utilizados en el interior del envase deberán ser nuevos (esto incluye el material recuperado de calidad alimentaria), estar limpios y ser de calidad tal que evite cualquier daño externo o interno al producto. Se permite el uso de materiales, en particular papel o sellos, con indicaciones comerciales, siempre y cuando estén impresos o etiquetados con tinta o pegamento no tóxico.

#### Importante:

- La Entidad convocante deberá indicar, en las bases y en la proforma del contrato, las características del envase (material, color, peso, medidas, tipo de cerrado, etc.), así como el peso neto del producto por envase.
- Si la Entidad decide exigir que se certifique que el envase cumple con lo especificado, deberá señalar esta condición en las Bases (especificaciones técnicas - requisitos técnicos mínimos) y en las cláusulas correspondientes de la Proforma de Contrato, realizando las precisiones que apliquen, entre ellas que los costos que demanden la certificación deben ser asumidos por el Contratista.

### D.2. Rotulado

Los envases, o bien los documentos que acompañan el envío, además de los requisitos aplicables especificados en la "NTP 209.038 ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado", deberán indicar, en idioma español, pudiendo llevar además inscripciones en otro idioma siempre que no aparezca en forma más destacada, lo siguiente:

- El nombre del producto
- Nombre de la variedad, cultivar o tipo comercial
- El grado de calidad
- Tamaño
- Número de choclos por envase
- Nombre y domicilio legal del productor, envasador, distribuidor, importador o vendedor
- El país de origen

Para la impresión de estos rótulos en el envase, deberá utilizarse tinta indeleble de uso alimentario, la que no debe desprenderse ni borrarse con el rozamiento y manipuleo.

**Importante** La Entidad convocante deberá indicar, en las bases y en la proforma del contrato, otra información que considere deba estar rotulada.

### D.3. Transporte

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

Asimismo, el medio de transporte empleado no deberá transmitir al Choclo Entero características indeseables que impidan su consumo. De acuerdo a la Tercera Disposición Complementaria Transitoria del D.S. 004-2011-AG (Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria), las personas naturales o jurídicas dedicadas al transporte de alimentos agropecuarios primarios y piensos, tendrán veinticuatro (24) meses de plazo de entrada en

vigencia del Reglamento, para adecuar sus vehículos de transporte de tal manera que garanticen que los alimentos agropecuarios primarios y piensos transportados no se contaminen.

**Sub ítem N° 03:**

**FICHA TÉCNICA  
(APROBADA)**

**CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN**

Denominación del bien	: COL
Denominación técnica	: COL CRESPA
Grupo/Clase/Familia	: Alimentos, bebidas y productos de tabaco/ Verduras frescas/ Coles/ Coles de Milán
Nombre del Bien en el Catálogo del SEACE	: COL CRESPA
Código	: 5040230200135036
Unidad de medida	: KILOGRAMO
Descripción General	: La Col Crespa es una hortaliza de la especie <i>Brassica oleracea var. acephala</i> , de la familia de las Crucíferas. Tiene forma de cabeza, circular u oblonga, y color blanco verdoso, según el cultivar.

**CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS DEL BIEN**

**A. CARACTERÍSTICAS**

De acuerdo a sus características de sanidad y aspecto, la Col se clasificará en los siguientes grados de calidad:

- a. Calidad Extra ✓
- b. Calidad Primera
- c. Calidad Segunda

De acuerdo al tamaño, se clasificará en los siguientes calibres:

Calibre	Relación diámetro/peso
A	Más de 31 cm; más de 6 000 g
B	Más de 23 a 31 cm; más de 3 500 a 6 000 g
C	De 17 a 23 cm; de 1 000 g a 3 500 g ✓

**Importante:** La Entidad Convocante deberá indicar, en las bases y en la proforma del contrato, el grado de calidad y calibre de Col a adquirir.

**B. REQUISITOS**

**B.1. Documentación**

Dentro de los documentos que solicite la Entidad Convocante al postor procesador primario de alimentos agropecuarios primarios en el sobre de habilitación, deberá considerar como mínimo:

**Para bienes de origen nacional**

- Copia del Certificado de Autorización Sanitaria del establecimiento que realizó el procesamiento primario otorgado por el SENASA, según el art. 33° del D.S. N° 004-2011-AG (publicado en el Diario Oficial El Peruano el día 27 de abril de 2011). Los administrados obligados a obtener Autorización Sanitaria del SENASA, tendrán dieciocho (18) meses desde la entrada en vigencia del citado reglamento para obtenerla.

**Para bienes importados**

- Autorización Sanitaria para el ingreso al país de alimentos agropecuarios primarios y piensos otorgado por el SENASA, según el art. 40° del D.S. N° 004-2011-AG.
- Declaración única de aduanas que acredite el ingreso legal del producto al país.

**Nota:**

Los requisitos antes señalados se deben mantener vigentes incluso hasta la culminación de las entregas del producto adquirido. Es responsabilidad exclusiva del contratista mantener la vigencia de la Autorización Sanitaria de establecimiento y tramitar oportunamente la Autorización Sanitaria de importación, y entregar una copia a la Entidad Convocante.

**B.2. Atributos del bien**

Las coles deberán presentarse limpias y frescas, pertenecerán al mismo cultivar y deberán

tener un grado de madurez comercial que les permita soportar el manipuleo, transporte y conservación en buenas condiciones.

Su producción/procesamiento primario debe haber contemplado lo establecido en la "Guía de Buenas Prácticas Agrícolas" del SENASA (aprobado con R.D. N° 154-2011-AG-SENASA-DIAIA), las Normas Codex: "CAC/RCP 1-1969. Principios Generales de Higiene de los Alimentos" (Adoptado en 1969. Enmienda 1999. Revisiones 1997 y 2003) y "CAC/RCP 53-2003. Código de Prácticas de Higiene para las Frutas y Hortalizas Frescas" (Adoptado en 2003. Revisado en 2010). Asimismo deberá presentar lo siguiente:

ATRIBUTO	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
<b>CALIDAD</b>		
- Forma	Cumplir con lo indicado en el numeral 3.1.3 de la NTP	NTP 011.108:1974 HORTALIZAS. Col Crespa
- Consistencia	Cumplir con lo indicado en el numeral 3.1.4 de la NTP, según el grado de calidad de Col Crespa a adquirir	
- Color	Cumplir con lo indicado en el numeral 3.1.2 de la NTP	
- Sanidad	Cumplir con lo indicado en los numerales 3.1.6 y 3.1.7 de la NTP, según el grado de calidad de Col Crespa a adquirir	
- Tamaño	Cumplir con lo indicado en el numeral 3.1.5, según el calibre de Col Crespa a adquirir, de la NTP	
<b>INOCUIDAD</b>		
- Criterio microbiológico	Cumplir íntegramente con la totalidad de los criterios microbiológicos establecidos para el Grupo XIV.1 Frutas y hortalizas frescas (sin ningún tratamiento)	NTS N° 071-MINSA/DIGESA-V.01. "Norma Sanitaria que establece los criterios microbiológicos de calidad sanitaria e inocuidad para los alimentos y bebidas de consumo humano" (R.M. N° 591-2008/MINSA)

#### C. CERTIFICACIÓN

##### Opcional.

La Entidad Convocante podrá exigir al Contratista que, durante la ejecución contractual y en la oportunidad que determine, realice la entrega de un "Certificado de Conformidad de Producto con Valor Oficial" (mínimo bajo esquema 3) o un "Certificado de Inspección con Valor Oficial" que confirme que el bien entregado: Col, cumple con las especificaciones de calidad e inocuidad detalladas en el numeral "B.2: Atributos del bien" de la presente ficha. Dicho documento deberá ser emitido por un Organismo de Certificación de Productos u Organismo de Inspección acreditado por el INDECOPI y autorizado por el SENASA.

En caso no se emitan en el país los documentos antes indicados, lo cual debe ser consultado oficialmente por el Contratista al INDECOPI y cuya copia de respuesta será remitida a la Entidad Convocante, el Contratista podrá presentar un "Certificado de Calidad", sin el símbolo de acreditación, que confirme que el bien entregado: Col, cumple con las especificaciones de calidad e inocuidad detalladas en el numeral "B.2: Atributos del bien" de la presente ficha. Dicho documento deberá ser emitido por un Organismo de Certificación de Productos u Organismo de Inspección acreditado por el INDECOPI y autorizado por el SENASA.

Si la Entidad decide exigir la certificación, deberá señalar esta condición en las Bases (especificaciones técnicas - requisitos técnicos mínimos) y en las cláusulas correspondientes de la Proforma de Contrato, realizando las precisiones que apliquen, entre ellas que los costos que demanden la certificación deben ser asumidos por el Contratista.

**Importante:** La "Autorización a Organismos de Certificación, de Inspección y Laboratorios de Ensayo" por parte del SENASA, estará sujeta al procedimiento y plazos que establezca dicha Autoridad Nacional.

#### D. OTROS

##### D.1. Envase

La Col deberá ser envasada tomando en consideración lo establecido en las Normas Codex: "CAC/RCP 1-1969. Principios Generales de Higiene de los Alimentos." (Adoptado en 1969. Enmienda 1999. Revisiones 1997 y 2003), "CAC/RCP 53-2003. Código de Prácticas de Higiene para las Frutas y Hortalizas Frescas" (Adoptado en 2003. Revisado en 2010) y

"CAC/RCP 44-1995. Código Internacional de Prácticas Recomendado para el Envasado y Transporte de Frutas y Hortalizas Frescas" (Enmienda 2004), de tal manera que el producto quede debidamente protegido, ventilado y bien presentado.

Los envases deberán satisfacer las características de calidad, higiene, ventilación y resistencia necesarias para asegurar la manipulación, el transporte y la conservación apropiados de las coles, y deberán estar exentos de cualquier materia y olor extraños. Podrán ser sacos, bolsas u otros envases del mismo tamaño, que cumplan con los requisitos que se indican en las Normas Técnicas Peruanas correspondientes.

El contenido de cada envase deberá ser homogéneo en cuanto a la forma y estar constituido únicamente por coles del mismo origen, variedad y/o tipo comercial, calidad y calibre. La parte visible del contenido del envase deberá ser representativa de todo el contenido.

Los materiales utilizados en el interior del envase deberán ser nuevos (esto incluye el material recuperado de calidad alimentaria), estar limpios y ser de calidad tal que evite cualquier daño externo o interno al producto. Se permite el uso de materiales, en particular papel o sellos, con indicaciones comerciales, siempre y cuando estén impresos o etiquetados con tinta o pegamento no tóxico.

**Notas:**

- La Entidad Convocante deberá indicar, en las bases y en la proforma del contrato, las características del envase (material, color, peso, medidas, tipo de cerrado, etc.), así como el peso neto del producto por envase.
- Si la Entidad decide exigir que se certifique que el envase cumple con lo especificado, deberá señalar esta condición en las Bases (especificaciones técnicas - requisitos técnicos mínimos) y en las cláusulas correspondientes de la Proforma de Contrato, realizando las precisiones que apliquen, entre ellas que los costos que demanden la certificación deben ser asumidos por el Contratista.

**D.2. Rotulado**

Los envases, o bien los documentos que acompañan el envío, además de los requisitos aplicables especificados en la "NTP 209.038 ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado", deberán indicar, en idioma español, pudiendo llevar además inscripciones en otro idioma siempre que no aparezca en forma más destacada, lo siguiente:

- El nombre del producto
- Nombre de la variedad, cultivar o tipo comercial
- El grado de calidad
- Tamaño
- Peso neto, en kilogramos
- Nombre y domicilio legal del productor, envasador, distribuidor, importador o vendedor
- El país de origen

Para la impresión de estos rótulos en el envase, deberá utilizarse tinta indeleble de uso alimentario, la que no debe desprenderse ni borrarse con el rozamiento y manipuleo.

**Nota:** La Entidad Convocante deberá indicar, en las bases y en la proforma del contrato, otra información que considere deba estar rotulada.

**D.3. Transporte**

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

Asimismo, el medio de transporte empleado no deberá transmitir a la Col características indeseables que impidan su consumo. De acuerdo a la Tercera Disposición Complementaria Transitoria del D.S. 004-2011-AG (Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria), las personas naturales o jurídicas dedicadas al transporte de alimentos agropecuarios primarios y piensos, tendrán veinticuatro (24) meses de plazo de entrada en vigencia del Reglamento, para adecuar sus vehículos de transporte de tal manera que garanticen que los alimentos agropecuarios primarios y piensos transportados no se contaminen.

**Sub ítem N° 04:**

**FICHA TÉCNICA**  
**(APROBADA)**

**CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN**

Denominación del bien : LIMÓN  
Denominación técnica : LIMÓN SUTIL  
Grupo/Clase/Familia : Alimentos, bebidas y productos de tabaco/Frutas frescas/Limas/Limas key  
Nombre del Bien en el Catálogo del SEACE : LIMON  
Código : 5030420200134404  
Unidad de medida : KILOGRAMO  
Descripción General : El Limón es un fruto obtenido de *Citrus aurantifolia* (Christmann) Swingle de la familia de las *Rutaceae*, también llamado Limón de Cebiche y Limón de pica. Es de color verde, pero podrá presentar decoloraciones (manchas amarillas) hasta el 30% de su superficie.

**CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS DEL BIEN**

**A. CARACTERÍSTICAS**

De acuerdo a sus características de sanidad y aspecto, el Limón se clasificará en los siguientes grados de calidad:

- a. Categoría Extra ✓
- b. Categoría I
- c. Categoría II

De acuerdo a su tamaño, se clasifica en los siguientes Calibres:

Calibre	Diámetro mm)(*)	Unidades del producto por Kilogramo
A	44 a más	20 - 22
B	41 a 43,9	23 - 27
C	38 a 40,9	28 - 33
D	35 a 37,9	34 - 39 ✓

(\*) Se determina por el diámetro máximo de la sección ecuatorial del fruto

**Importante:** La Entidad Convocante deberá indicar, en las bases y en la proforma del contrato el grado de calidad y calibre del Limón a adquirir.

**B. REQUISITOS**

**B.1. Documentación**

Dentro de los documentos que solicite la Entidad Convocante al postor procesador primario de alimentos agropecuarios primarios en el sobre de habilitación, deberá considerar como mínimo:

**Para bienes de origen nacional**

- Copia del Certificado de Autorización Sanitaria del establecimiento que realizó el procesamiento primario otorgado por el SENASA, según el art. 33° del D.S. N° 004-2011-AG (publicado en el Diario Oficial El Peruano el día 27 de abril de 2011). Los administrados obligados a obtener Autorización Sanitaria del SENASA, tendrán dieciocho (18) meses desde la entrada en vigencia del citado reglamento para obtenerla.

**Para bienes importados**

- Autorización Sanitaria para el ingreso al país de alimentos agropecuarios primarios y piensos otorgado por el SENASA, según el art. 40° del D.S. N° 004-2011-AG.
- Declaración única de aduanas que acredite el ingreso legal del producto al país.

**Nota:**

Los requisitos antes señalados se deben mantener vigentes incluso hasta la culminación de las entregas del producto adquirido. Es responsabilidad exclusiva del contratista mantener la vigencia de la

Autorización Sanitaria de establecimiento y tramitar oportunamente la Autorización Sanitaria de importación, y entregar una copia a la Entidad Convocante.

**B.2. Atributos del bien**

El Limón deberá haberse recolectado cuidadosamente. Y haber alcanzado un grado apropiado de desarrollo y madurez de acuerdo con los criterios peculiares de la variedad y la zona en que se producen. El desarrollo y condición de los limones deberán ser tales que les permitan soportar el transporte y la manipulación, y llegar en estado satisfactorio al lugar de destino.

Su producción/procesamiento primario debe haber contemplado lo establecido en la "Guía de Buenas Prácticas Agrícolas" del SENASA (aprobado con R.D. N° 154-2011-AG-SENASA-DIAIA), las Normas Codex: "CAC/RCP 1-1969. Principios Generales de Higiene de los Alimentos" (Adoptado en 1969. Enmienda 1999. Revisiones 1997 y 2003) y "CAC/RCP 53-2003. Código de Prácticas de Higiene para las Frutas y Hortalizas Frescas" (Adoptado en 2003. Revisado en 2010). Asimismo deberá presentar lo siguiente:

ATRIBUTO	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
<b>CALIDAD</b>		
- Sanidad y aspecto	Cumplir con lo indicado en los numerales 5.1, 5.2 y 7.1 de la NTP, según el grado de calidad de Limón a adquirir	NTP 011.006:2005 LIMÓN SUTIL. Requisitos
- Tamaño	Cumplir con lo indicado en el numeral 6 y 7.2 de la NTP, según el Calibre de Limón a adquirir	
<b>INOCUIDAD</b>		
- Criterio microbiológico	Cumplir íntegramente con la totalidad de los criterios microbiológicos establecidos para el Grupo XIV.1 Frutas y hortalizas frescas (sin ningún tratamiento)	NTS N° 071-MINSA/DIGESA-V.01. "Norma Sanitaria que establece los criterios microbiológicos de calidad sanitaria e inocuidad para los alimentos y bebidas de consumo humano" (R.M. N° 591-2008/MINSA)

**C. CERTIFICACIÓN**

**Opcional.**

La Entidad Convocante podrá exigir al Contratista que, durante la ejecución contractual y en la oportunidad que determine, realice la entrega de un "Certificado de Conformidad de Producto con Valor Oficial" (mínimo bajo esquema 3) o un "Certificado de Inspección con Valor Oficial" que confirme que el bien entregado: Limón, cumple con las especificaciones de calidad e inocuidad detalladas en el numeral "B.2: Atributos del bien" de la presente ficha. Dicho documento deberá ser emitido por un Organismo de Certificación de Productos u Organismo de Inspección acreditado por el INDECOPI y autorizado por el SENASA, y considerará para el muestreo lo establecido en "Codex Stan 233. Planes de Muestreo del Codex para Alimentos Preenvasados (NCA 6,5)".

En caso no se emitan en el país los documentos antes indicados, lo cual debe ser consultado oficialmente por el Contratista al INDECOPI y cuya copia de respuesta será remitida a la Entidad Convocante, el Contratista podrá presentar un "Certificado de Calidad", sin el símbolo de acreditación, que confirme que el bien entregado: Limón, cumple con las especificaciones de calidad e inocuidad detalladas en el numeral "B.2: Atributos del bien" de la presente ficha. Dicho documento deberá ser emitido por un Organismo de Certificación de Productos u Organismo de Inspección acreditado por el INDECOPI y autorizado por el SENASA, y considerará para el muestreo lo establecido en "Codex Stan 233. Planes de Muestreo del Codex para Alimentos Preenvasados (NCA 6,5)".

Si la Entidad decide exigir la certificación, deberá señalar esta condición en las Bases (especificaciones técnicas - requisitos técnicos mínimos) y en las cláusulas correspondientes de la Proforma de Contrato, realizando las precisiones que apliquen, entre ellas que los costos que demanden la certificación deben ser asumidos por el Contratista.

**Importante:** La "Autorización a Organismos de Certificación, de Inspección y Laboratorios de Ensayo" de parte del SENASA, estará sujeta al procedimiento y plazos que establezca dicha Autoridad Nacional.

**D. OTROS**

**D.1. Envase**

El Limón deberá ser envasado tomando en consideración lo establecido en las Normas Codex:

"CAC/RCP 1-1969. Principios Generales de Higiene de los Alimentos." (Adoptado en 1969. Enmienda 1999. Revisiones 1997 y 2003), "CAC/RCP 53-2003. Código de Prácticas de Higiene para las Frutas y Hortalizas Frescas" (Adoptado en 2003. Revisado en 2010) y "CAC/RCP 44-1995. Código Internacional de Prácticas Recomendado para el Envasado y Transporte de Frutas y Hortalizas Frescas" (Enmienda 2004), de tal manera que el producto quede debidamente protegido.

Los envases deberán satisfacer las características de higiene, ventilación y resistencia necesarias para asegurar la manipulación, el transporte y la conservación apropiada de los limones, y deberán estar exentos de cualquier materia y olor extraños. Podrán ser cajas de cartón, plástico, mallas u otros (evitar el uso de cajas de madera) del mismo tamaño, que cumplan con los requisitos que se indican en las Normas Técnicas Peruanas correspondientes.

El contenido de cada envase deberá ser homogéneo y estar constituido únicamente por limones del mismo origen, variedad, calidad y calibre; en la categoría Extra, el color deberá ser homogéneo. La parte visible del contenido del envase deberá ser representativa de todo el contenido.

**Notas:**

- La Entidad Convocante deberá indicar, en las bases y en la proforma del contrato, las características del envase (material, color, peso, medidas, tipo de cerrado, etc.), así como el peso neto del producto por envase.
- Si la Entidad decide exigir que se certifique que el envase cumple con lo especificado, deberá señalar esta condición en las Bases (especificaciones técnicas - requisitos técnicos mínimos) y en las cláusulas correspondientes de la Proforma de Contrato, realizando las precisiones que apliquen, entre ellos que los costos que demanden la certificación deben ser asumidos por el Contratista.

**D.2. Rotulado**

Los envases, o bien los documentos que acompañan el envío, además de los requisitos aplicables especificados en la "NTP 209.038 ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado", deberán indicar, en idioma español, pudiendo llevar además inscripciones en otro idioma siempre que no aparezca en forma más destacada, lo siguiente:

- El nombre del producto
- Nombre de la variedad, cultivar o tipo comercial
- El grado de calidad
- Calibre
- Peso neto, en kilogramos
- Nombre y domicilio legal del productor, envasador, distribuidor, importador o vendedor
- El país de origen

Para la impresión de estos rótulos en el envase, deberá utilizarse tinta indeleble de uso alimentario, la que no debe desprenderse ni borrarse con el rozamiento y manipuleo.

**Nota:** La Entidad Convocante deberá indicar, en las bases y en la proforma del contrato, otra información que considere deba estar rotulada.

**D.3. Transporte**

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

Asimismo, el medio de transporte empleado no deberá transmitir al Limón características indeseables que impidan su consumo. De acuerdo a la Tercera Disposición Complementaria Transitoria del D.S. 004-2011-AG (Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria), las personas naturales o jurídicas dedicadas al transporte de alimentos agropecuarios primarios y piensos, tendrán veinticuatro (24) meses de plazo de entrada en vigencia del Reglamento, para adecuar sus vehículos de transporte de tal manera que garanticen que los alimentos agropecuarios primarios y piensos transportados no se contaminen.

MINISTERIO DE SALUD  
HOSPITAL NACIONAL DOCENTE  
MADRE NIÑO SAN BARTOLOME

*Lic. Felisa E. Ruiz Céspedes*  
C.N.P. 0527

Jefa del Servicio de Nutrición

**Sub ítem N° 05:**

**FICHA TÉCNICA**  
**(APROBADA)**

**CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN**

Denominación del bien	: PALTA FUERTE
Denominación técnica	: PALTA FUERTE / AGUACATE
Grupo/Clase/Familia	: Alimentos, bebidas y productos de tabaco/ Verduras frescas/ Paltas/ Paltas fuerte
Nombre del Bien en el Catálogo del SEACE	: PALTA FUERTE
Código	: 5040173000134400
Unidad de medida	: KILOGRAMO
Descripción General	: La Palta es un fruto proveniente de la especie <i>Persea americana</i> Mill, de la familia de las <i>Lauraceae</i> . La Variedad Fuerte se caracteriza tener la piel lisa, delgada y de color verde; y la pulpa cremosa (mantecosa), de color verde pálido, con un elevado porcentaje de aceite.

**CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS DEL BIEN**

**A. CARACTERÍSTICAS**

De acuerdo a sus características de sanidad y aspecto, la Palta Fuerte se clasificará en los siguientes grados de calidad:

- Categoría Extra ✓
- Categoría I
- Categoría II

Según su peso, en los siguientes calibres:

Calibre (*)	Peso (g)
8	461 - 575
10	366 - 460
12	306 - 365
14	266 - 305
16	236 - 265
18	211 - 235
20	191 - 210 ✓
22	171 - 190
24	156 - 170
26	146 - 155
28	136 - 145
30	125 - 135

(\*) Extraído del "CODEX STAN 197-1995 Enm 2005 NORMA DEL CODEX PARA EL AGUACATE" y NTP 011.018 "NTP 011.018:2005. PALTAS. Requisitos"

**Importante:** La Entidad Convocante deberá indicar, en las bases y en la proforma del contrato, el grado de calidad y calibre de la Palta Fuerte a adquirir.

**B. REQUISITOS**

**B.1. Documentación**

Dentro de los documentos que solicite la Entidad Convocante al postor procesador primario de alimentos agropecuarios primarios en el sobre de habilitación, deberá considerar como mínimo:

**Para bienes de origen nacional**

- Copia del Certificado de Autorización Sanitaria del establecimiento que realizó el

procesamiento primario otorgado por el SENASA, según el art. 33° del D.S. N° 004-2011-AG (publicado en el Diario Oficial El Peruano el día 27 de abril de 2011). Los administrados obligados a obtener Autorización Sanitaria del SENASA, tendrán dieciocho (18) meses desde la entrada en vigencia del citado reglamento para obtenerla.

**Para bienes importados**

- Autorización Sanitaria para el ingreso al país de alimentos agropecuarios primarios y piensos otorgado por el SENASA, según el art. 40° del D.S. N° 004-2011-AG.
- Declaración única de aduanas que acredite el ingreso legal del producto al país.

**Nota:**

Los requisitos antes señalados se deben mantener vigentes incluso hasta la culminación de las entregas del producto adquirido. Es responsabilidad exclusiva del contratista mantener la vigencia de la Autorización Sanitaria de establecimiento y tramitar oportunamente la Autorización Sanitaria de importación, y entregar una copia a la Entidad Convocante.

**B.2. Atributos del bien**

Las paltas deben haberse recolectado cuidadosamente. Su desarrollo deberá haber alcanzado una fase fisiológica que asegure la continuidad del proceso de maduración hasta el final. La palta madura no debe tener sabor amargo. El desarrollo y condición de las paltas deberán ser tales que les permitan soportar el transporte y la manipulación, y llegar en estado satisfactorio al lugar de destino.

Su producción/procesamiento primario debe haber contemplado lo establecido en la "Guía de Buenas Prácticas Agrícolas" del SENASA (aprobado con R.D. N° 154-2011-AG-SENASA-DIAIA), las Normas Codex: "CAC/RCP 1-1969. Principios Generales de Higiene de los Alimentos" (Adoptado en 1969. Enmienda 1999. Revisiones 1997 y 2003) y "CAC/RCP 53-2003. Código de Prácticas de Higiene para las Frutas y Hortalizas Frescas" (Adoptado en 2003. Revisado en 2010). Asimismo deberá presentar lo siguiente:

ATRIBUTO	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
<b>CALIDAD</b>		
- Sanidad y aspecto	Cumplir con lo indicado en los numerales 5.1, 5.2, 5.3, 6 y 8 de la norma NTP, según el grado de calidad de Palta Fuerte a adquirir	NTP 011.018:2005. PALTAS. Requisitos
- Tamaño	Cumplir con lo indicado en el numeral 7 de la norma NTP, según el calibre de Palta Fuerte a adquirir	
<b>INOCUIDAD</b>		
- Criterio microbiológico	Cumplir íntegramente con la totalidad de los criterios microbiológicos establecidos para el Grupo XIV.1 Frutas y hortalizas frescas (sin ningún tratamiento)	NTS N° 071-MINSA/DIGESA-V.01. "Norma Sanitaria que establece los criterios microbiológicos de calidad sanitaria e inocuidad para los alimentos y bebidas de consumo humano" (R.M. N° 591-2008/MINSA)

**C. CERTIFICACIÓN Opcional.**

La Entidad Convocante podrá exigir al Contratista que, durante la ejecución contractual y en la oportunidad que determine, realice la entrega de un "Certificado de Conformidad de Producto con Valor Oficial" (mínimo bajo esquema 3) o un "Certificado de Inspección con Valor Oficial" que confirme que el bien entregado: Palta Fuerte, cumple con las especificaciones de calidad e inocuidad detalladas en el numeral "B.2: Atributos del bien" de la presente ficha. Dicho documento deberá ser emitido por un Organismo de Certificación de Productos u Organismo de Inspección acreditado por el INDECOPI y autorizado por el SENASA.

En caso no se emitan en el país los documentos antes indicados, lo cual debe ser consultado oficialmente por el Contratista al INDECOPI y cuya copia de respuesta será remitida a la Entidad Convocante, el Contratista podrá presentar un "Certificado de Calidad", sin el símbolo de acreditación, que confirme que el bien entregado: Palta Fuerte, cumple con las especificaciones de calidad e inocuidad detalladas en el numeral "B.2: Atributos del bien" de la presente ficha. Dicho documento deberá ser emitido por un Organismo de Certificación de Productos u Organismo de Inspección acreditado por el INDECOPI y autorizado por el SENASA.

Si la Entidad decide exigir la certificación, deberá señalar esta condición en las Bases (especificaciones técnicas - requisitos técnicos mínimos) y en las cláusulas correspondientes de la Proforma de Contrato, realizando las precisiones que apliquen, entre ellas que los costos que demanden la certificación deben ser asumidos por el Contratista.

**Importante:** La "Autorización a Organismos de Certificación, de Inspección y Laboratorios de Ensayo" de parte del SENASA, estará sujeta al procedimiento y plazos que establezca dicha Autoridad Nacional.

#### **D. OTROS**

##### **D.1. Envase**

La Palta Fuerte deberá ser envasada tomando en consideración lo establecido en las Normas Codex: "CAC/RCP 1-1969. *Principios Generales de Higiene de los Alimentos*". (Adoptado en 1969. Enmienda 1999. Revisiones 1997 y 2003), "CAC/RCP 53-2003. *Código de Prácticas de Higiene para las Frutas y Hortalizas Frescas*" (Adoptado en 2003. Revisado en 2010) y "CAC/RCP 44-1995. *Código Internacional de Prácticas Recomendado para el Envasado y Transporte de Frutas y Hortalizas Frescas*" (Enmienda 2004), de tal manera que el producto quede debidamente protegido.

Los envases/empaques deberán satisfacer las características de calidad, inocuidad, higiene, ventilación y resistencia necesarias para asegurar una manipulación, transporte y conservación apropiados de las paltas, y deberán estar exentos de cualquier materia y olor extraños. Debe cumplir con los requisitos que se indican en las Normas Técnicas Peruanas correspondientes.

El contenido de cada envase deberá ser homogéneo en cuanto a la forma y estar constituido únicamente por paltas del mismo origen, variedad y/o tipo comercial, calidad y calibre. La parte visible del contenido del envase deberá ser representativa de todo el contenido.

Los materiales utilizados en el empaque deberán provenir de fuentes de primer uso, estar limpios y ser de calidad tal que evite cualquier daño externo o interno del 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.

##### **Notas:**

- La Entidad Convocante deberá indicar, en las bases y en la proforma del contrato, las características del envase (material, color, peso, medidas, tipo de cerrado, etc.), así como el peso neto del producto por envase.
- Si la Entidad decide exigir que se certifique que el envase cumple con lo especificado, deberá señalar esta condición en las Bases (especificaciones técnicas - requisitos técnicos mínimos) y en las cláusulas correspondientes de la Proforma de Contrato, realizando las precisiones que apliquen, entre ellas que los costos que demanden la certificación deben ser asumidos por el Contratista.

##### **D.2. Rotulado**

Los envases, o bien los documentos que acompañan el envío, además de los requisitos aplicables especificados en la "NTP 209.038 ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado", deberán indicar, en idioma español, pudiendo llevar además inscripciones en otro idioma siempre que no aparezca en forma más destacada, lo siguiente:

- El nombre del producto
- Nombre de la variedad, cultivar o tipo comercial
- El grado de calidad
- Calibre
- Peso neto, en kilogramos
- Nombre y domicilio legal del productor, envasador, distribuidor, importador o vendedor
- El país de origen

Para la impresión de estos rótulos en el envase, deberá utilizarse tinta indeleble de uso alimentario, la que no debe desprenderse ni borrarse con el rozamiento y manipuleo.

**Nota:** La Entidad Convocante deberá indicar, en las bases y en la proforma del contrato, otra información que considere deba estar rotulada.

##### **D.3. Transporte**

El transporte, almacenamiento y comercialización de la Palta Fuerte se efectuará en cajas, canastas, sacos u otros envases apropiados que eviten el contacto del mismo con el suelo o

plataforma del transporte (Art. 25 del D.S. 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas).

Asimismo, el medio de transporte empleado no deberá transmitir a la Palta Fuerte características indeseables que impidan su consumo. De acuerdo a la Tercera Disposición Complementaria Transitoria del D.S. 004-2011-AG (Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria), las personas naturales o jurídicas dedicadas al transporte de alimentos agropecuarios primarios y piensos, tendrán veinticuatro (24) meses de plazo de entrada en vigencia del Reglamento, para adecuar sus vehículos de transporte de tal manera que garanticen que los alimentos agropecuarios primarios y piensos transportados no se contaminen.

**Sub ítem N° 06:**

**FICHA TÉCNICA  
(APROBADA)**

**CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN**

Denominación del bien	: VAINITA
Denominación técnica	: VAINITA
Grupo/Clase/Familia	: Alimentos, bebidas y productos de tabaco/ Verduras frescas/ Fréjoles/ Vainitas
Nombre del Bien en el Catálogo del SEACE	: VAINITA
Código	: 5040184700117123
Unidad de medida	: KILOGRAMO
Descripción General	: La vainita es una hortaliza proveniente de la especie <i>Phaseolus vulgaris L.</i> , perteneciente a la familia de las Leguminosas. Es de color verde, de forma alargada y ahusada.

**CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS DEL BIEN**

**A. CARACTERÍSTICAS**

De acuerdo a sus características de sanidad y aspecto, se clasificará en los siguientes grados de calidad:

- a. Calidad Extra ✓
- b. Calidad Primera
- c. Calidad Segunda

**Importante:** La Entidad Convocante deberá indicar, en las bases y en la proforma del contrato, el grado de calidad de Vainita a adquirir.

**B. REQUISITOS**

**B.1. Documentación**

Dentro de los documentos que solicite la Entidad Convocante al postor procesador primario de alimentos agropecuarios primarios en el sobre de habilitación, deberá considerar como mínimo:

**Para bienes de origen nacional**

- Copia del Certificado de Autorización Sanitaria del establecimiento que realizó el procesamiento primario otorgado por el SENASA, según el art. 33° del D.S. N° 004-2011-AG (publicado en el Diario Oficial El Peruano el día 27 de abril de 2011). Los administrados obligados a obtener Autorización Sanitaria del SENASA, tendrán dieciocho (18) meses desde la entrada en vigencia del citado reglamento para obtenerla.

**Para bienes importados**

- Autorización Sanitaria para el ingreso al país de alimentos agropecuarios primarios y piensos otorgado por el SENASA, según el art. 40° del D.S. N° 004-2011-AG.
- Declaración única de aduanas que acredite el ingreso legal del producto al país.

**Nota:**

Los requisitos antes señalados se deben mantener vigentes incluso hasta la culminación de las entregas del producto adquirido. Es responsabilidad exclusiva del contratista mantener la vigencia de la Autorización Sanitaria de establecimiento y tramitar oportunamente la Autorización Sanitaria de importación, y entregar una copia a la Entidad Convocante.

**B.2. Atributos del bien**

El producto Vainita deberá presentarse limpias, frescas, enteras y sanas; pertenecerán al mismo cultivar, deberán tener un grado de madurez comercial que les permita soportar el manipuleo, transporte y conservación en buenas condiciones.

Su producción/procesamiento primario debe haber contemplado lo establecido en la "Guía de Buenas Prácticas Agrícolas" del SENASA (aprobado con R.D. N° 154-2011-AG-SENASA-DIAIA), las Normas Codex: "CAC/RCP 1-1969. Principios Generales de Higiene de los Alimentos" (Adoptado en 1969. Enmienda 1999. Revisiones 1997 y 2003) y "CAC/RCP 53-2003. Código de Prácticas de Higiene para las Frutas y Hortalizas Frescas" (Adoptado en

2003. Revisado en 2010). Asimismo deberá presentar lo siguiente:

ATRIBUTO	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
<b>CALIDAD</b>		
- Aspecto	Cumplir con lo indicado en el numeral 4.1.4 de la NTP	NTP 011.111:1974 Rev. 2011 HORTALIZAS. Vainita
- Forma	Cumplir con lo indicado en el numeral 4.1.3 de la NTP	
- Color	Cumplir con lo indicado en el numeral 4.1.2 de la NTP	
- Sanidad	Cumplir con lo indicado en el numeral 4.1.6 de la NTP	
- Tamaño	Cumplir con lo indicado en el numeral 4.1.5 de la NTP, (según el grado de calidad de Vainita a adquirir)	
<b>INOCUIDAD</b>		
- Criterio microbiológico	Cumplir íntegramente con la totalidad de los criterios microbiológicos establecidos para el Grupo XIV.1 Frutas y hortalizas frescas (sin ningún tratamiento)	NTS N° 071-MINSA/DIGESA-V.01. "Norma Sanitaria que establece los criterios microbiológicos de calidad sanitaria e inocuidad para los alimentos y bebidas de consumo humano" (R.M. N° 591-2008/MINSA)

### C. CERTIFICACIÓN Opcional.

La Entidad Convocante podrá exigir al Contratista que, durante la ejecución contractual y en la oportunidad que determine, realice la entrega de un "Certificado de Conformidad de Producto con Valor Oficial" (mínimo bajo esquema 3) o un "Certificado de Inspección con Valor Oficial" que confirme que el bien entregado: Vainita, cumple con las especificaciones de calidad e inocuidad detalladas en el numeral "B.2: Atributos del bien" de la presente ficha. Dicho documento deberá ser emitido por un Organismo de Certificación de Productos u Organismo de Inspección acreditado por el INDECOPI y autorizado por el SENASA.

En caso no se emitan en el país los documentos antes indicados, lo cual debe ser consultado oficialmente por el Contratista al INDECOPI y cuya copia de respuesta será remitida a la Entidad Convocante, el Contratista podrá presentar un "Certificado de Calidad", sin el símbolo de acreditación, que confirme que el bien entregado: Vainita, cumple con las especificaciones de calidad e inocuidad detalladas en el numeral "B.2: Atributos del bien" de la presente ficha. Dicho documento deberá ser emitido por un Organismo de Certificación de Productos u Organismo de Inspección acreditado por el INDECOPI y autorizado por el SENASA.

Si la Entidad decide exigir la certificación, deberá señalar esta condición en las Bases (especificaciones técnicas - requisitos técnicos mínimos) y en las cláusulas correspondientes de la Proforma de Contrato, realizando las precisiones que apliquen, entre ellas que los costos que demanden la certificación deben ser asumidos por el Contratista.

**Importante:** La "Autorización a Organismos de Certificación, de Inspección y Laboratorios de Ensayo" de parte del SENASA, estará sujeta al procedimiento y plazos que establezca dicha Autoridad Nacional.

### D. OTROS

#### D.1. Envase

La Vainita deberá ser envasada tomando en consideración lo establecido en las Normas Codex: "CAC/RCP 1-1969. Principios Generales de Higiene de los Alimentos". (Adoptado en 1969. Enmienda 1999. Revisiones 1997 y 2003), "CAC/RCP 53-2003. Código de Prácticas de Higiene para las Frutas y Hortalizas Frescas" (Adoptado en 2003. Revisado en 2010) y "CAC/RCP 44-1995. Código Internacional de Prácticas Recomendado para el Envasado y Transporte de Frutas y Hortalizas Frescas" (Enmienda 2004), de tal manera que el producto quede debidamente protegido.

Los envases deberán satisfacer las características de calidad, higiene, ventilación y resistencia necesarias para asegurar la manipulación, el transporte y la conservación apropiados de las vainitas, y deberán estar exentos de cualquier materia y olor extraños. Debe cumplir con los requisitos que se indican en las Norma Técnica Peruana "NTP 203.016 VAINITAS ENVASADAS AL NATURAL".

El contenido de cada envase deberá ser homogéneo en cuanto a la forma y estar constituido únicamente por vainita del mismo origen, variedad y/o tipo comercial, calidad y calibre. La parte visible del contenido del envase deberá ser representativa de todo el contenido.

Los materiales utilizados en el interior del envase deberán ser nuevos (esto incluye el material recuperado de calidad alimentaria), estar limpios y ser de calidad tal que evite cualquier daño externo o interno al producto. Se permite el uso de materiales, en particular papel o sellos, con indicaciones comerciales, siempre y cuando estén impresos o etiquetados con tinta o pegamento no tóxico.

**Notas:**

- La Entidad Convocante deberá indicar, en las bases y en la proforma del contrato, las características del envase (material, color, peso, medidas, tipo de cerrado, etc.), así como el peso neto del producto por envase.
- Si la Entidad decide exigir que se certifique que el envase cumple con lo especificado, deberá señalar esta condición en las Bases (especificaciones técnicas - requisitos técnicos mínimos) y en las cláusulas correspondientes de la Proforma de Contrato, realizando las precisiones que apliquen, entre ellas que los costos que demanden la certificación deben ser asumidos por el Contratista.

**D.2. Rotulado**

Los envases, o bien los documentos que acompañan el envío, además de los requisitos aplicables especificados en la "NTP 209.038 ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado", deberán indicar, en idioma español, pudiendo llevar además inscripciones en otro idioma siempre que no aparezca en forma más destacada, lo siguiente:

- El nombre del producto
- Nombre de la variedad, cultivar o tipo comercial
- El grado de calidad
- Tamaño
- Peso neto, en kilogramos
- Nombre y domicilio legal del productor, envasador, distribuidor, importador o vendedor
- El país de origen

Para la impresión de estos rótulos en el envase, deberá utilizarse tinta indeleble de uso alimentario, la que no debe desprenderse ni borrarse con el rozamiento y manipuleo.

**Nota:** La Entidad Convocante deberá indicar, en las bases y en la proforma del contrato, otra información que considere deba estar rotulada.

**D.3. Transporte**

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

Asimismo, el medio de transporte empleado no deberá transmitir a la Vainita características indeseables que impidan su consumo. De acuerdo a la Tercera Disposición Complementaria Transitoria del D.S. 004-2011-AG (Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria), las personas naturales o jurídicas dedicadas al transporte de alimentos agropecuarios primarios y piensos, tendrán veinticuatro (24) meses de plazo de entrada en vigencia del Reglamento, para adecuar sus vehículos de transporte de tal manera que garanticen que los alimentos agropecuarios primarios y piensos transportados no se contaminen.

MINISTERIO DE SALUD  
HOSPITAL NACIONAL DOCENTE  
MADRE NIÑO "SAN BARTOLOME"  
*[Firma]*  
Dra. Patricia E. Ruiz Cruz  
C.N.T. 0523  
Jefe del Servicio de Nutrición

**Sub ítem N° 07:**

**FICHA TÉCNICA**  
**APROBADA**

**CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN**

Denominación del bien	: YUCA
Denominación técnica	: YUCA / MANDIOCA
Unidad de medida	: KILOGRAMO
Descripción General	: La Yuca (Mandioca) es una raíz obtenida de <i>Manihot esculenta Crantz</i> , de la familia de las <i>Euphorbiaceae</i> . La Yuca es una variedad comercial dulce, de pulpa color blanco o blanco amarillento, de aspecto leñoso, recubierta por una corteza de color pardo o marrón oscuro.

**CATÁLOGO ÚNICO DE BIENES, SERVICIOS Y OBRAS - CUBSO**

Segmento/Familia/Clase/Commodity	: Alimentos, bebidas y productos de tabaco/ Verduras frescas/ Verduras dominantes/ Yuca
Ítem	: YUCA
Código	: 5040707000117838

**CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS DEL BIEN**

**A. CARACTERÍSTICAS**

De acuerdo a sus características de sanidad y aspecto, la Yuca se clasificará en los siguientes grados de calidad:

- Categoría "Extra" ✓
- Categoría I
- Categoría II

De acuerdo al diámetro, se clasifica en:

Calibre	Diámetro (cm)(*)
A	3,5 – 6,0
B	6,1 – 8,0 ✓
C	> 8,0

(\*) Diámetro en la sección transversal más gruesa de la raíz.

**Importante:** La Entidad convocante deberá indicar, en las bases y en la proforma del contrato, el grado de calidad y calibre de Yuca a adquirir.

**B. REQUISITOS**

**B.1. Documentación**

Dentro de los documentos que solicite la Entidad convocante al postor procesador primario de alimentos agropecuarios primarios en el sobre de habilitación, deberá considerar como mínimo:

**Para bienes de origen nacional**

- Copia del Certificado de Autorización Sanitaria del establecimiento que realizó el procesamiento primario otorgado por el SENASA, según el art. 33º del D.S. N° 004-2011-AG. Los administrados obligados a obtener Autorización Sanitaria del SENASA, tendrán dieciocho (18) meses desde la entrada en vigencia del citado reglamento para obtenerla.

**Para bienes importados**

- Autorización Sanitaria para el ingreso al país de alimentos agropecuarios primarios y piensos otorgado por el SENASA, según el art. 40º del D.S. N° 004-2011-AG.
- Declaración única de aduanas que acredite el ingreso legal del producto al país.

**Nota:** Los requisitos antes señalados se deben mantener vigentes incluso hasta la culminación de las entregas del producto adquirido. Es responsabilidad exclusiva del contratista mantener la vigencia de la

Autorización Sanitaria de establecimiento y tramitar oportunamente la Autorización Sanitaria de importación, y entregar una copia a la Entidad Convocante.

#### B.2. Atributos del bien

La Yuca deberá haberse recolectado cuidadosamente y haber alcanzado un grado apropiado de desarrollo fisiológico, teniendo en cuenta las características de la variedad y la zona en que se produce, el desarrollo y condición de la yuca deberán ser tales que le permita soportar el transporte y la manipulación y llegar en estado satisfactorio al lugar de destino.

Su producción/procesamiento primaria debe contemplar lo establecido en la "Guía de Buenas Prácticas Agrícolas" del SENASA (aprobado con R.D. N° 154-2011-AG-SENASA-DIAIA), las Normas Codex: "CAC/RCP 1-1969. Principios Generales de Higiene de los Alimentos". (Adoptado en 1969. Enmienda 1999. Revisiones 1997 y 2003) y "CAC/RCP 53-2003. Código de Prácticas de Higiene para las Frutas y Hortalizas Frescas" (Adoptado en 2003. Revisado en 2010). Asimismo deberá presentar lo siguiente:

ATRIBUTO	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
- Sanidad y Aspecto	Cumplir con lo indicado en los numerales 4.1, 4.2 y 6.1 (según el grado de calidad de Yuca a adquirir) de la NTP de la referencia	NTP 011.110:2009 YUCA (MANDIOCA), Requisitos.
- Calibre	Cumplir con lo indicado en los numerales 5 y 6.2 (según el calibre de Yuca a adquirir) de la NTP de la referencia	
<b>INOCUIDAD</b>		
- Criterio microbiológico	Cumplir íntegramente con la totalidad de los criterios microbiológicos establecidos para el Grupo XIV.1 Frutas y hortalizas frescas (sin ningún tratamiento)	NTS N° 071-MINSA/DIGESA-V.01. "Norma Sanitaria que establece los criterios microbiológicos de calidad sanitaria e inocuidad para los alimentos y bebidas de consumo humano" (R.M. N° 591-2008/MINSA)

#### C. CERTIFICACIÓN

##### Opcional.

La Entidad Convocante podrá exigir al Contratista que, durante la ejecución contractual y en la oportunidad que determine, realice la entrega de un "Certificado de Conformidad de Producto con Valor Oficial" (mínimo bajo esquema 3) o un "Certificado de Inspección con Valor Oficial" que confirme que el bien entregado: Yuca, cumple con las especificaciones de calidad e inocuidad detalladas en el numeral "B.2: Atributos del bien" de la presente ficha. Dicho documento deberá ser emitido por un Organismo de Certificación de Productos u Organismo de Inspección acreditado por el INDECOPI y autorizado por el SENASA.

En caso no se emitan en el país los documentos antes indicados, lo cual debe ser consultado oficialmente por el Contratista al INDECOPI y cuya copia de respuesta será remitida a la Entidad convocante, el Contratista podrá presentar un "Certificado de Calidad", sin el símbolo de acreditación, que confirme que el bien entregado: Yuca, cumple con las especificaciones de calidad e inocuidad detalladas en el numeral "B.2: Atributos del bien" de la presente ficha. Dicho documento deberá ser emitido por un Organismo de Certificación de Productos u Organismo de Inspección acreditado por el INDECOPI y autorizado por el SENASA.

Si la Entidad decide exigir la certificación, deberá señalar esta condición en las Bases (especificaciones técnicas - requisitos técnicos mínimos) y en las cláusulas correspondientes de la Proforma de Contrato, realizando las precisiones que apliquen, entre ellas que los costos que demanden la certificación deben ser asumidos por el Contratista.

**Nota** La "Autorización a Organismos de Certificación, de Inspección y Laboratorios de Ensayo" de parte del SENASA, estará sujeta al procedimiento y plazos que establezca dicha Autoridad Nacional.

#### D. OTROS

##### D.1. Envase

La Yuca deberá ser envasada según lo establecido en las Normas Codex: "CAC/RCP 1-1969. Principios Generales de Higiene de los Alimentos". (Adoptado en 1969. Enmienda 1999. Revisiones 1997 y 2003), "CAC/RCP 53-2003. Código de Prácticas de Higiene para las Frutas

y Hortalizas Frescas" (Adoptado en 2003. Revisado en 2010) y "CAC/RCP 44-1995. Código Internacional de Prácticas Recomendado para el Envasado y Transporte de Frutas y Hortalizas Frescas" (Enmienda 2004), de tal manera que el producto quede debidamente protegido.

Los envases deberán satisfacer las características de calidad, higiene, ventilación y resistencia necesarias para asegurar la manipulación, el transporte y la conservación apropiados de la yuca, y deberán estar exentos de cualquier materia y olor extraños. Podrán ser sacos, bolsas u otros envases del mismo tamaño, que cumplan con los requisitos que se indican en las Normas Técnicas Peruanas correspondientes (por ejemplo: "NTP 231.275 ENVASES Y EMBALAJES. Sacos de yute para tubérculos y raíces, Requisitos", "NTP 311.313 ENVASE Y EMBALAJE. Sacos de rafia para tubérculos y raíces. Requisitos", etc.).

El contenido de cada envase deberá ser homogéneo en cuanto a la forma y estar constituido únicamente por yuca del mismo origen, variedad y/o tipo comercial, calidad y calibre. La parte visible del contenido del envase deberá ser representativa de todo el contenido.

Los materiales utilizados en el interior del envase deberán ser nuevos (esto incluye el material recuperado de calidad alimentaria), estar limpios y ser de calidad tal que evite cualquier daño externo o interno al producto. Se permite el uso de materiales, en particular papel o sellos, con indicaciones comerciales, siempre y cuando estén impresos o etiquetados con tinta o pegamento no tóxico.

#### **Importante**

- La Entidad convocante deberá indicar, en las bases y en la proforma del contrato, las características del envase (material, color, peso, medidas, tipo de cerrado, etc.), así como el peso neto del producto por envase.
- Si la Entidad decide exigir que se certifique que el envase cumple con lo especificado, deberá señalar esta condición en las Bases (especificaciones técnicas - requisitos técnicos mínimos) y en las cláusulas correspondientes de la Proforma de Contrato, realizando las precisiones que apliquen, entre ellas que los costos que demanden la certificación deben ser asumidos por el Contratista.

#### **D.2. Rotulado**

Los envases, o bien los documentos que acompañan el envío, además de los requisitos aplicables especificados en la "NTP 209.038 ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado", deberán indicar, en idioma español, pudiendo llevar además inscripciones en otro idioma siempre que no aparezca en forma más destacada, lo siguiente:

- El nombre del producto
- Nombre de la variedad, cultivar o tipo comercial
- El grado de calidad
- Peso neto, en kilogramos
- Nombre y domicilio legal del productor, envasador, distribuidor, importador o vendedor
- El país de origen

Para la impresión de estos rótulos en el envase, deberá utilizarse tinta indeleble de uso alimentario, la que no debe desmenuarse ni borrarse con el rozamiento y manipuleo.

**Importante:** La Entidad convocante deberá indicar, en las bases y en la proforma del contrato, otra información que considere deba estar rotulada.

#### **D.3. Transporte**

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

Asimismo, el medio de transporte empleado no deberá transmitir a la Yuca características indeseables que impidan su consumo. De acuerdo a la Tercera Disposición Complementaria Transitoria del D.S. 004-2011-AG (Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria), las personas naturales o jurídicas dedicadas al transporte de alimentos agropecuarios primarios y piensos, tendrán veinticuatro (24) meses de plazo de entrada en vigencia del Reglamento, para adecuar sus vehículos de transporte de tal manera que garanticen que los alimentos agropecuarios primarios y piensos transportados no se contaminen.

MINISTERIO DE SALUD  
HOSPITAL NACIONAL DOCENTE  
MADRE NIÑO SAN BARTOLOMÉ  
*[Firma]*  
Lic. Patricia C. Ruiz Cruz  
Intendente Servicio de Nutrición

**Sub ítem N° 08:**

**FICHA TÉCNICA  
(APROBADA)**

**CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN**

Denominación del bien	: ZAPALLO TIPO MACRE
Denominación técnica	: ZAPALLO TIPO MACRE
Grupo/Clase/Familia	: Alimentos, bebidas y productos de tabaco/Verduras frescas /Zapallos y calabazas de invierno/Zapallo macre
Nombre del Bien en el Catálogo del SEACE	: ZAPALLO TIPO MACRE
Código	: 5040672300135074
Unidad de medida	: KILOGRAMO
Descripción General	: El Zapallo Tipo Macre es el fruto de la especie <i>Cucurbita maxima</i> y de la familia de las cucurbitáceas.

**CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS DEL BIEN**

**A. CARACTERÍSTICAS**

De acuerdo a sus características de aspecto y sanidad se clasificará en los siguientes grados de calidad:

- Calidad Extra ✓
- Calidad Primera
- Calidad Segunda

**Importante:** La Entidad Convocante deberá indicar, en las bases y en la proforma del contrato, el grado de calidad de Zapallo Tipo Macre a adquirir.

**B. REQUISITOS**

**B.1. Documentación**

Dentro de los documentos que solicite la Entidad Convocante al postor procesador primario de alimentos agropecuarios primarios en el sobre de habilitación, deberá considerar como mínimo:

**Para bienes de origen nacional**

- Copia del Certificado de Autorización Sanitaria del establecimiento que realizó el procesamiento primario otorgado por el SENASA, según el art. 33° del D.S. N° 004-2011-AG (publicado en el Diario Oficial El Peruano el día 27 de abril de 2011). Los administrados obligados a obtener Autorización Sanitaria del SENASA, tendrán dieciocho (18) meses desde la entrada en vigencia del citado reglamento para obtenerla.

**Para bienes importados**

- Autorización Sanitaria para el ingreso al país de alimentos agropecuarios primarios y piensos otorgado por el SENASA, según el art. 40° del D.S. N° 004-2011-AG.
- Declaración única de aduanas que acredite el ingreso legal del producto al país.

**Nota:**

Los requisitos antes señalados se deben mantener vigentes incluso hasta la culminación de las entregas del producto adquirido. Es responsabilidad exclusiva del contratista mantener la vigencia de la Autorización Sanitaria de establecimiento y tramitar oportunamente la Autorización Sanitaria de importación, y entregar una copia a la Entidad Convocante.

**B.2. Atributos del bien**

Los Zapallos Tipo Macre deberán estar limpios, frescos, enteros y sanos, pertenecerán al mismo cultivar y deberán tener el grado de madurez comercial adecuado, que les permita soportar el manipuleo, transporte y conservación en buenas condiciones.

Su producción primaria debe haber contemplado lo establecido en la "Guía de Buenas Prácticas Agrícolas" del SENASA (aprobado con R.D. N° 154-2011-AG-SENASA-DIAIA), las Normas Codex: "CAC/RCP 1-1969. Principios Generales de Higiene de los Alimentos". (Adoptado en 1969. Enmienda 1999. Revisiones 1997 y 2003) y "CAC/RCP 53-2003. Código de Prácticas de Higiene para las Frutas y Hortalizas Frescas" (Adoptado en 2003. Revisado en

2010). Asimismo deberá presentar lo siguiente:

ATRIBUTO	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
<b>CALIDAD</b>		
- Sanidad y aspecto	Cumplir con lo indicado en los numerales 3.1, 3.2 y 3.4 de la NTP, según el grado de calidad de Zapallo Tipo Macre a adquirir	NTP 011.114:1975 HORTALIZAS. Zapallo tipo Macre
- Tamaño	Cumplir con lo indicado en el numeral 3.3 de la NTP, según el grado de calidad de Zapallo Tipo Macre a adquirir	
<b>INOCUIDAD</b>		
- Criterio microbiológico	Cumplir íntegramente con la totalidad de los criterios microbiológicos establecidos para el Grupo XIV.1 Frutas y hortalizas frescas (sin ningún tratamiento)	NTS N° 071-MINSA/DIGESA-V.01, "Norma Sanitaria que establece los criterios microbiológicos de calidad sanitaria e inocuidad para los alimentos y bebidas de consumo humano" (R.M. N° 591-2008/MINSA)

### C. CERTIFICACIÓN Opcional.

La Entidad Convocante podrá exigir al Contratista que, durante la ejecución contractual y en la oportunidad que determine, realice la entrega de un "Certificado de Conformidad de Producto con Valor Oficial" (mínimo bajo esquema 3) o un "Certificado de Inspección con Valor Oficial" que confirme que el bien entregado: Zapallo Tipo Macre, cumple con las especificaciones de calidad e inocuidad detalladas en el numeral "B.2: Atributos del bien" de la presente ficha. Dicho documento deberá ser emitido por un Organismo de Certificación de Productos u Organismo de Inspección acreditado por el INDECOPI y autorizado por el SENASA.

En caso no se emitan en el país los documentos antes indicados, lo cual debe ser consultado oficialmente por el Contratista al INDECOPI y cuya copia de respuesta será remitida a la Entidad Convocante, el Contratista podrá presentar un "Certificado de Calidad", sin el símbolo de acreditación, que confirme que el bien entregado: Zapallo Tipo Macre, cumple con las especificaciones de calidad e inocuidad detalladas en el numeral "B.2: Atributos del bien" de la presente ficha. Dicho documento deberá ser emitido por un Organismo de Certificación de Productos u Organismo de Inspección acreditado por el INDECOPI y autorizado por el SENASA.

Si la Entidad decide exigir la certificación, deberá señalar esta condición en las Bases (especificaciones técnicas - requisitos técnicos mínimos) y en las cláusulas correspondientes de la Proforma de Contrato, realizando las precisiones que apliquen, entre ellas que los costos que demanden la certificación deben ser asumidos por el Contratista.

**Importante:** La "Autorización a Organismos de Certificación, de Inspección y Laboratorios de Ensayo" de parte del SENASA, estará sujeta al procedimiento y plazos que establezca dicha Autoridad Nacional.

### D. OTROS

#### D.1. Envase

El Zapallo Tipo Macre podrá no ser envasado, pero su manipulación deberá tener en consideración lo establecido en las Normas Codex: "CAC/RCP 1-1969. *Principios Generales de Higiene de los Alimentos*. (Adoptado en 1969. Enmienda 1999. Revisiones 1997 y 2003), "CAC/RCP 53-2003. *Código de Prácticas de Higiene para las Frutas y Hortalizas Frescas*" (Adoptado en 2003. Revisado en 2010), "CAC/RCP 44-1995. *Código Internacional de Prácticas Recomendado para el Envasado y Transporte de Frutas y Hortalizas Frescas* (Enmienda 2004) y "CAC/RCP 47-2001. *Código de Prácticas de Higiene para el Transporte de Alimentos a Granel y Alimentos Semi Envasados*", de tal manera que el producto quede debidamente protegido, ventilado y bien presentado.

El Zapallo Tipo Macre se transporta a granel, y se comercializa al peso por unidad, expresado en kilogramos.

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.

**D.2. Rotulado**

Los envases, o bien los documentos que acompañan el envío, además de los requisitos aplicables especificados en la "NTP 209.038 ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado", deberán indicar, en idioma español, pudiendo llevar además inscripciones en otro idioma siempre que no aparezca en forma más destacada, lo siguiente:

- El nombre del producto
- Nombre de la variedad, cultivar o tipo comercial
- El grado de calidad
- Peso neto, en kilogramos
- Nombre y domicilio legal del productor, envasador, distribuidor, importador o vendedor
- El país de origen

Para la impresión de estos rótulos en el envase, deberá utilizarse tinta indeleble de uso alimentario, la que no debe desprenderse ni borrarse con el rozamiento y manipuleo.

**Nota:** La Entidad Convocante deberá indicar, en las bases y en la proforma del contrato, otra información que considere deba estar rotulada.

**D.3. Transporte**

El medio de transporte empleado para el Zapallo Tipo Macre no deberá transmitirle características indeseables que impidan su consumo. De acuerdo a la Tercera Disposición Complementaria Transitoria del D.S. 004-2011-AG (Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria), las personas naturales o jurídicas dedicadas al transporte de alimentos agropecuarios primarios y piensos, tendrán veinticuatro (24) meses de plazo de entrada en vigencia del Reglamento, para adecuar sus vehículos de transporte de tal manera que garanticen que los alimentos agropecuarios primarios y piensos transportados no se contaminen.

MINISTERIO DE SALUD  
HOSPITAL NACIONAL DOCENTE  
MADRE NIÑO SAN BARTOLOME

  
Dra. Silvia E. Ruiz Cruz  
C.N.P. 0522  
Jefe del Servicio de Nutrición

**Hospital Nacional Docente Madre Niño San Bartolomé**  
**Adjudicación Directa Selectiva Por Subasta Inversa Presencial N° 0017-2014 (Primera Convocatoria)**  
**"ADQUISICION DE ALIMENTOS PARA PERSONAS"**

DPTO. DE APOYO AL TRATAMIENTO  
 SERV. DE NUTRICION  
 CUADRO SIMPLIFICADO DE LA FICHA TÉCNICA

N°	DESCRIPCION	U. MEDIDA	CANT	CARACTERISTICAS	REQUISITOS	CERTIFICACION	PRESENTACION ENVASE	ROTULADO	TRANSPORTE
<b>2. PAQUETE FRUTAS</b>									
9	CARAMBOLA	KG	720	Calidad: Extra Calibre: B-130 a 190	Segun ficha técnica aprobado por el OSCE	NO NECESITA	Jaba	En los documentos que acompañan el envío	Camion Cerrado para transporte de Alimentos frescos, sobre tarima
10	MANDARINA	KG	2400	Calidad: Extra, sin papa Calibre: A- de 75 o más	Segun ficha técnica aprobado por el OSCE	NO NECESITA	Caja	En los documentos que acompañan el envío	Camion Cerrado para transporte de Alimentos frescos, sobre tarima
11	MANZANA DELICIA	KG	3940	Calidad: Extra De acuerdo al tamaño: 65 y 80mm De acuerdo a la coloracion: A- 75% o más	Segun ficha técnica aprobado por el OSCE	NO NECESITA	Caja	En los documentos que acompañan el envío	Camion Cerrado para transporte de Alimentos frescos, sobre tarima
12	MELON	KG	4650	Calidad: Extra Calibre: C- de 1500 a 2000 gr	Segun ficha técnica aprobado por el OSCE	NO NECESITA	Cajon	En los documentos que acompañan el envío	Camion Cerrado para transporte de Alimentos frescos, sobre tarima
13	NARANJA TANGELO	KG	2880	Categoría: Extra Calibre: 1XXX - Diametro 76 a 83	Segun ficha técnica aprobado por el OSCE	NO NECESITA	Cajon	En los documentos que acompañan el envío	Camion Cerrado para transporte de Alimentos frescos, sobre tarima
14	NARANJA VALENCIA	KG	5100	Calidad: Extra Calibre: 4- De 77 a 82mm	Segun ficha técnica aprobado por el OSCE	NO NECESITA	Cajon	En los documentos que acompañan el envío	Camion Cerrado para transporte de Alimentos frescos, sobre tarima
15	PERA DE AGUA	KG	1000	Calidad: Extra Calibre: A- 75 o más Peso: 200-220gr	Segun ficha técnica aprobado por el OSCE	NO NECESITA	Caja	En los documentos que acompañan el envío	Camion Cerrado para transporte de Alimentos frescos.
16	PLATANO DE LA ISLA	KG	5780	Calidad: Extra peso: 200gr, tamaño uniforme	Segun ficha técnica aprobado por el OSCE	NO NECESITA	Caja	En los documentos que acompañan el envío	Camion Cerrado para transporte de Alimentos frescos.
17	PLATANO DE SEDA	KG	5780	Calidad: Extra Peso: 200gr, tamaño uniforme	Segun ficha técnica aprobado por el OSCE	NO NECESITA	Caja	En los documentos que acompañan el envío	Camion Cerrado para transporte de Alimentos frescos.
18	SANDIA	KG	1440	Rango: Tamaño A- 5000gr o más (de 10 a 12 Kg) Color: Verde oscuro, pulpa dulce, jugosa.	Segun ficha técnica aprobado por el OSCE	NO NECESITA	Cajas	En los documentos que acompañan el envío	Camion Cerrado para transporte de Alimentos frescos.
19	UVITA LIA	KG	3120	Calidad: Extra Color: Verde Claro	Segun ficha técnica aprobado por el OSCE	NO NECESITA	Cajon	En los documentos que acompañan el envío	Camion Cerrado para transporte de Alimentos frescos.


  
**MINISTERIO DE SALUD**  
**HOSPITAL NACIONAL DOCENTE MADRE NIÑO SAN BARTOLOME**  
**Unidad Ejecutiva de Nutrición**  
**Unidad Ejecutiva de Nutrición**  
 Director(a) Servicio de Nutrición

**Hospital Nacional Docente Madre Niño San Bartolomé**  
**Adjudicación Directa Selectiva Por Subasta Inversa Presencial N° 0023-2014 (Primera Convocatoria)**  
**"ADQUISICION DE ALIMENTOS PARA PERSONAS"**

DPTO. DE APOYO AL TRATAMIENTO  
 SERV. DE NUTRICION  
 CUADRO SIMPLIFICADO DE LA FICHA TÉCNICA

N°	DESCRIPCION	U. MEDIDA	CANT	CARACTERISTICAS	REQUISITOS	CERTIFICACION	PRESENTACION ENVASE	ROTULADO	TRANSPORTE
<b>1. PAQUETE VERDURAS</b>									
1	AJO ENTERO	KG	720	Palada a mano, sin remojarse, tanto uniforme Blancos Primera Calidad	Segun ficha técnica aprobado por el OSCE	NO NECESITA	Bolsa	En los documentos que acompañan el envío	Camion Cerrado para transporte de Alimentos frescos, sobre lami
2	CHOCLO ENTERO	KG	1320	Grano Lechoso/Rango Mediano 15-20 cm; Clase Extra	Segun ficha técnica aprobado por el OSCE	NO NECESITA	Saco	En los documentos que acompañan el envío	Camion Cerrado para transporte de Alimentos frescos, sobre lami
3	COL	KG	144	Calibre C; De 17 a 23cm; de 1000g a 3500g- Calidad Extra Categoría: Extra	Segun ficha técnica aprobado por el OSCE	NO NECESITA	Jabas	En los documentos que acompañan el envío	Camion Cerrado para transporte de Alimentos frescos, sobre lami
4	LIMON	KG	1000	Jugoso, color verde, cascara delgada Calibre: 20- Paso: 191-210 gr	Segun ficha técnica aprobado por el OSCE	NO NECESITA	Jabas	En los documentos que acompañan el envío	Camion Cerrado para transporte de Alimentos frescos, sobre lami
5	PALTA FUERTE	KG	520	Calidad: Extra Calibre: 20- Paso: 191-210 gr	Segun ficha técnica aprobado por el OSCE	NO NECESITA	Cajón	En los documentos que acompañan el envío	Camion Cerrado para transporte de Alimentos frescos, sobre lami
6	VAINITA	KG	320	Sin residuos de productos químicos, sin moño ni hongos Calidad: Extra	Segun ficha técnica aprobado por el OSCE	NO NECESITA	Jabas	En los documentos que acompañan el envío	Camion Cerrado para transporte de Alimentos frescos, sobre lami
7	YUCA	KG	1800	Contenido de harina: 80%, Calibre: C > 8.0 cm	Segun ficha técnica aprobado por el OSCE	NO NECESITA	Saco	En los documentos que acompañan el envío	Camion Cerrado para transporte de Alimentos frescos, sobre lami
8	ZAPALLO TIPO MACRE	KG	2600	Calidad: Extra Peso: 30 a 35 kg.	Segun ficha técnica aprobado por el OSCE	NO NECESITA	Jaba	En los documentos que acompañan el envío	Camion Cerrado para transporte de Alimentos frescos, sobre lami

  
**MINISTERIO DE SALUD**  
**HOSPITAL NACIONAL DOCENTE**  
**MADRE NIÑO SAN BARTOLOME**  
 C.N.P. OSZ Numipón  
 Jefe del Servicio de Nutrición

### **CONDICIONES GENERALES**

#### **LUGAR Y HORA DE ATENCION**

El Contratista deberá entregar los bienes de acuerdo al plazo de entrega consignado en la orden de compra en el Almacén de Alimentos – Ubicado en el sótano de la entidad en la Av. Alfonso Ugarte N° 825 – Cercado de Lima, los días martes y viernes de cada semana en horario de 09:00 am.

## CAPÍTULO VII PROFORMA DEL CONTRATO

Conste por el presente documento, la contratación del suministro de **ADQUISICION DE ALIMENTOS PARA PERSONAS**, que celebra de una parte HOSPITAL NACIONAL DOCENTE MADRE NIÑO – SAN BARTOLOME, en adelante LA ENTIDAD, con RUC N° 20137729750, con domicilio legal en AV. ALFONSO UGARTE N° 825 – CERCADO DE LIMA, 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 Comité Especial adjudicó la Buena Pro de la **ADJUDICACIÓN DIRECTA SELECTIVA POR SUBASTA INVERSA PRESENCIAL N° 0023-2014.HONADOMANI.SB** para la contratación de ADQUISICION DE ALIMENTOS PARA PERSONAS, 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 ADQUISICION DE ALIMENTOS PARA PERSONAS, conforme a las Especificaciones Técnicas.

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

El monto total del presente contrato asciende a [CONSIGNAR MONEDA Y MONTO], [CONSIGNAR SI O NO] incluye IGV.<sup>4</sup>

Este monto comprende el costo de los bienes, transporte hasta el punto de entrega, seguros e impuestos, así como todo aquello que sea necesario para la correcta ejecución de la prestación materia del presente contrato.

### **CLÁUSULA CUARTA: DEL PAGO<sup>5</sup>**

LA ENTIDAD se obliga a pagar la contraprestación a EL CONTRATISTA en [INDICAR MONEDA], en PAGOS PERIÓDICOS, luego de la recepción formal y completa de la documentación correspondiente, según lo establecido en el artículo 181 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 diez (10) días calendario de ser estos recibidos.

LA ENTIDAD debe efectuar el pago dentro de los quince (15) días calendario siguiente al otorgamiento de la conformidad respectiva, siempre que se verifiquen las demás condiciones establecidas en el contrato.

En caso de retraso en el pago, EL CONTRATISTA tendrá derecho al pago de intereses conforme a lo establecido en el artículo 48 de la Ley de Contrataciones del Estado, contado desde la oportunidad en el que el pago debió efectuarse.

<sup>4</sup> Consignar que NO incluye IGV en caso el postor ganador de la Buena Pro haya presentado la Declaración Jurada de cumplimiento de condiciones para la aplicación de la exoneración del IGV (Anexo N° 8) en su propuesta técnica.

<sup>5</sup> En cada caso concreto, dependiendo de la naturaleza del contrato, podrá adicionarse la información que resulte pertinente a efectos de generar el pago.

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

El plazo de ejecución del presente contrato es de [.....] días calendario, el mismo que se computa desde EL DIA SIGUIENTE DE RECEPCIONADA LA ORDEN DE COMPRA.

**CLÁUSULA SEXTA: PARTES INTEGRANTES DEL CONTRATO**

El presente contrato está conformado por las Bases integradas, la oferta ganadora<sup>6</sup> y los documentos derivados del proceso de selección que establezcan obligaciones para las partes.

**CLÁUSULA SÉTIMA: GARANTÍAS**

EL CONTRATISTA entregó a la suscripción del contrato la respectiva garantía solidaria, irrevocable, incondicional y de realización automática a sólo requerimiento, a favor de LA ENTIDAD, por los conceptos, importes y vigencias siguientes:

- De fiel cumplimiento del contrato<sup>7</sup>: S/. [CONSIGNAR EL MONTO], a través de la [INDICAR EL TIPO DE GARANTÍA Y NUMERO DEL DOCUMENTO, EMPRESA QUE LA EMITE]. Cantidad que es equivalente al diez por ciento (10%) del monto del contrato original, la misma que deberá mantenerse vigente hasta la conformidad de la recepción de la prestación.

**IMPORTANTE:**

- *Al amparo de lo dispuesto en el artículo 39 de la Ley de Contrataciones del Estado, 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 deberá consignarse lo siguiente:*

*"De fiel cumplimiento del contrato: S/. [CONSIGNAR EL MONTO], a través de la retención que deberá 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"*

En el caso que corresponda, consignar lo siguiente:

- Garantía fiel cumplimiento por prestaciones accesorias<sup>8</sup>: S/. [CONSIGNAR EL MONTO], a través de la [INDICAR EL TIPO DE GARANTÍA Y NUMERO DEL DOCUMENTO, EMPRESA QUE LA EMITE], la misma que deberá mantenerse vigente hasta el cumplimiento total de las obligaciones garantizadas.
- Garantía por el monto diferencial de la propuesta<sup>9</sup>: S/. [CONSIGNAR EL MONTO], a través de la [INDICAR EL TIPO DE GARANTÍA Y NUMERO DEL DOCUMENTO, EMPRESA QUE LA EMITE], la misma que deberá mantenerse vigente hasta la conformidad de la recepción de la prestación.

<sup>6</sup> La oferta ganadora comprende a las propuestas técnica y económica del postor ganador de la Buena Pro.

<sup>7</sup> En aplicación de lo dispuesto en el artículo 158 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado, la garantía de fiel cumplimiento deberá ser emitida por una suma equivalente al diez por ciento (10%) del monto del contrato original y tener vigencia hasta la conformidad de la recepción de la prestación a cargo del contratista.

De manera excepcional, respecto de aquellos contratos que tengan una vigencia superior a un (1) año, las Entidades podrán aceptar que el ganador de la Buena Pro presente la garantía de fiel cumplimiento y de ser el caso, la garantía por el monto diferencial de la propuesta, con una vigencia de un (1) año, con el compromiso de renovar su vigencia hasta la conformidad de la recepción de la prestación.

<sup>8</sup> En aplicación de lo dispuesto en el artículo 159 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado, en las contrataciones de bienes que conllevan la ejecución de prestaciones accesorias, tales como mantenimiento, reparación o actividades afines, se otorgará una garantía adicional por dicho concepto. La garantía de fiel cumplimiento por prestaciones accesorias se renovará periódicamente hasta el cumplimiento total de las obligaciones garantizadas, no pudiendo eximirse su presentación en ningún caso.

<sup>9</sup> En aplicación de lo dispuesto por el artículo 160 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado, cuando la propuesta económica fuese inferior al valor referencial en más del veinte por ciento (20%) de éste en el proceso de selección para la contratación de bienes, para la suscripción del contrato el postor ganador deberá presentar una garantía adicional por un monto equivalente al veinticinco por ciento (25%) de la diferencia entre el valor referencial y la propuesta económica. Dicha garantía deberá tener vigencia hasta la conformidad de la recepción de la prestación a cargo del contratista.

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

LA ENTIDAD está facultada para ejecutar las garantías cuando EL CONTRATISTA no cumpliera con renovarlas, conforme a lo dispuesto por el artículo 164 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado.

**CLÁUSULA NOVENA: CONFORMIDAD DE RECEPCIÓN DE LA PRESTACIÓN**

La conformidad de recepción de la prestación se regula por lo dispuesto en el artículo 176 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado y será otorgada por EL SERVICIO DE NUTRICION.

De existir observaciones se consignarán en el acta respectiva, indicándose claramente el sentido de éstas, dándose al contratista un plazo prudencial para su subsanación, en función a la complejidad del bien. Dicho plazo no podrá ser menor de dos (2) ni mayor de diez (10) días calendario. Si pese al plazo otorgado, EL CONTRATISTA no cumpliera a cabalidad con la subsanación, LA ENTIDAD podrá resolver el contrato, sin perjuicio de aplicar las penalidades que correspondan.

Este procedimiento no será aplicable cuando los bienes manifiestamente no cumplan con las características y condiciones ofrecidas, en cuyo caso LA ENTIDAD no efectuará la recepción, debiendo considerarse como no ejecutada la prestación, aplicándose las penalidades que correspondan.

**CLÁUSULA DÉCIMA: DECLARACIÓN JURADA DEL CONTRATISTA**

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

**CLÁUSULA UNDÉCIMA: RESPONSABILIDAD POR VICIOS OCULTOS**

La conformidad de recepción 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 el artículo 50 de la Ley de Contrataciones del Estado.

El plazo máximo de responsabilidad del contratista es de **UN (1) AÑO**.

**CLÁUSULA DUODÉCIMA: PENALIDADES**

Si EL CONTRATISTA incurre en retraso injustificado en la ejecución de las prestaciones objeto del contrato, LA ENTIDAD le aplicará una penalidad por cada día de atraso, hasta por un monto máximo equivalente al diez por ciento (10%) del monto del contrato vigente o, de ser el caso, del monto del ítem que debió ejecutarse, en concordancia con el artículo 165 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado.

En todos los casos, la penalidad se aplicará automáticamente y se calculará de acuerdo a la siguiente fórmula:

$$\text{Penalidad Diaria} = \frac{0.10 \times \text{Monto}}{F \times \text{Plazo en días}}$$

Donde:

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

Tanto el monto como el plazo se refieren, según corresponda, al contrato o ítem que debió ejecutarse o, en caso que éstos involucraran obligaciones de ejecución periódica, a la prestación parcial que fuera materia de retraso.

Esta penalidad será deducida de los pagos periódicos o del pago final; o si fuese necesario se

cobrará del monto resultante de la ejecución de las garantías de Fiel Cumplimiento o por el monto diferencial de la propuesta (de ser el caso).

Cuando se llegue a cubrir el monto máximo de la penalidad, LA ENTIDAD podrá resolver el contrato por incumplimiento.

La justificación por el retraso se sujeta a lo dispuesto por la Ley de Contrataciones del Estado y su Reglamento, el Código Civil y demás normas aplicables, según corresponda.

**IMPORTANTE:**

- *De preverse en las Especificaciones Técnicas penalidades distintas a la penalidad por mora, se deberá consignar el listado detallado de las situaciones, condiciones, etc., que serán objeto de penalidad, los montos o porcentajes que le corresponderían aplicar por cada tipo de incumplimiento y la forma o procedimiento mediante el que se verificará la ocurrencia de tales incumplimientos.*

**CLÁUSULA DÉCIMO TERCERA: RESOLUCIÓN DEL CONTRATO**

Cualquiera de las partes podrá resolver el contrato, de conformidad con los artículos 40, inciso c), y 44 de la Ley de Contrataciones del Estado, y los artículos 167 y 168 de su Reglamento. De darse el caso, LA ENTIDAD procederá de acuerdo a lo establecido en el artículo 169 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado.

**CLÁUSULA DÉCIMO CUARTA: RESPONSABILIDAD DE LAS PARTES**

Cuando una de las partes no ejecute injustificadamente las obligaciones asumidas, debe resarcir a la otra parte por 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 DÉCIMO QUINTA: 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 DÉCIMO SÉXTA: SOLUCIÓN DE CONTROVERSIAS<sup>10</sup>**

Cualquiera de las partes tiene el derecho a iniciar el arbitraje administrativo a fin de resolver las controversias que se presenten durante la etapa de ejecución contractual dentro del plazo de caducidad previsto en los artículos 144, 170, 175, 176, 177 y 181 del Reglamento o, en su defecto, en el artículo 52 de la Ley de Contrataciones del Estado.

Facultativamente, cualquiera de las partes podrá someter a conciliación la referida controversia, sin perjuicio de recurrir al arbitraje en caso no se llegue a un acuerdo entre ambas, según lo señalado en el artículo 214 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado.

El Laudo arbitral emitido es definitivo e inapelable, tiene el valor de cosa juzgada y se ejecuta como una sentencia.

---

<sup>10</sup> De conformidad con los artículos 216 y 217 del Reglamento, podrá adicionarse la información que resulte necesaria para resolver las controversias que se susciten durante la ejecución contractual. Por ejemplo, para la suscripción del contrato y, según el acuerdo de las partes podrá establecerse que el arbitraje será institucional o ante el Sistema Nacional de Arbitraje del OSCE (SNA-OSCE), debiendo indicarse el nombre del centro de arbitraje pactado y si se opta por un arbitraje ad-hoc, deberá indicarse si la controversia se someterá ante un tribunal arbitral o ante un árbitro único.



## **FORMATOS Y ANEXOS**

**FORMATO N° 1 <sup>11</sup>**

**MODELO DE CARTA DE ACREDITACIÓN**

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

Señores

**COMITÉ ESPECIAL**

**ADJUDICACIÓN DIRECTA SELECTIVA POR SUBASTA INVERSA PRESENCIAL  
N° 0023-2014.HONADOMANI.SB**

Presente.-

[CONSIGNAR NOMBRE DEL POSTOR (PERSONA NATURAL, PERSONA JURÍDICA Y/O CONSORCIO)], identificado con DNI [CONSIGNAR EN CASO DE SER PERSONA NATURAL] y N° RUC N° [CONSIGNAR EN CASO DE SER PERSONA JURÍDICA], debidamente representado por su [CONSIGNAR SI SE TRATA DE REPRESENTANTE LEGAL EN CASO DE SER PERSONA JURÍDICA O DEL REPRESENTANTE COMÚN EN CASO DE CONSORCIOS, ASÍ COMO SU NOMBRE COMPLETO], identificado con DNI N° [.....], tenemos el agrado de dirigirnos a ustedes, en relación con el **Adjudicación Directa Selectiva por Subasta Inversa Presencial N° 0023-2014.HONADOMANI.SB**, a fin de acreditar a nuestro apoderado: [CONSIGNAR NOMBRE DEL APODERADO] identificado con DNI N° [.....], quien se encuentra en virtud a este documento, debidamente autorizado a realizar todos los actos vinculados al proceso de selección.

Para tal efecto, se adjunta copia simple de la ficha registral vigente del suscrito.<sup>12</sup>

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

---

<sup>11</sup> El presente formato será utilizado cuando la persona natural, el representante legal de la persona jurídica o el representante común del consorcio no concurra personalmente al proceso de selección.

<sup>12</sup> Incluir dicho párrafo sólo en el caso de personas jurídicas.

**FORMATO N° 02**

**FICHA DE REGISTRO DE PARTICIPANTE**

**TIPO DE PROCESO AL QUE SE PRESENTA:**

Adjudicación Directa Selectiva por subasta inversa presencial ( X ) N° 0023-2014-HONADOMANI-SB  
(Primera Convocatoria)

Denominación del proceso:

“ADQUISICION DE ALIMENTOS PARA PERSONAS”

**DATOS DEL PARTICIPANTE:**

<sup>(1)</sup> Nombre o Razón Social:		
<sup>(2)</sup> Domicilio Legal:		
<sup>(3)</sup> R. U. C N°	<sup>(4)</sup> N° Teléfono (s)	<sup>(5)</sup> N° Fax
<sup>(6)</sup> Correo(s) Electrónico(s):		
<sup>(7)</sup> Página Web:		

El que suscribe, Sr. (a): \_\_\_\_\_, identificado (a) con DNI N° \_\_\_\_\_, representante de la empresa que para efecto del presente proceso de selección, solicito ser notificado al correo electrónico consignado en el cuadro precedente, comprometiéndome a mantenerlo activo durante el periodo que dure dicho proceso.

\* Lima, \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ del 2014

.....  
Nombre, firma y sello del Gerente o Representante autorizado

**\* Deberá considerar la fecha correspondiente al día en el cual se está acercando a la entidad a registrarse.**

**ANEXO N° 1**

**DECLARACIÓN JURADA DE DATOS DEL POSTOR**

Señores

**COMITÉ ESPECIAL**

**ADJUDICACIÓN DIRECTA SELECTIVA POR SUBASTA INVERSA PRESENCIAL**

**N° 0023-2014.HONADOMANI.SB**

Presente.-

Estimados Señores:

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 o Razón Social :		
Domicilio Legal :		
RUC :	Teléfono :	Fax :
Correo Electrónico:		

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

**IMPORTANTE:**

- *Quando se trate de consorcios, esta declaración jurada será presentada por cada uno de los consorciados.*

**ANEXO N° 2**

**DECLARACIÓN JURADA DE CUMPLIMIENTO DE LOS REQUERIMIENTOS TÉCNICOS MÍNIMOS**

Señores  
**COMITÉ ESPECIAL**  
**ADJUDICACIÓN DIRECTA SELECTIVA POR SUBASTA INVERSA PRESENCIAL**  
**N° 0023-2014.HONADOMANI.SB**  
Presente.-

De nuestra consideración:

Es grato dirigirme a usted, para hacer de su conocimiento que luego de haber examinado las Bases y demás documentos del proceso de la referencia y, conociendo todas las condiciones existentes, el postor ofrece el Bien de ADQUISICION DE ALIMENTOS PARA PERSONAS, de conformidad con las Especificaciones Técnicas, las demás condiciones que se indican en el Capítulo III de la sección específica de las Bases y los documentos del proceso.

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

**IMPORTANTE:**

- *Adicionalmente, puede requerirse la presentación de otros documentos para acreditar el cumplimiento de los Requerimientos Técnicos Mínimos, conforme a lo señalado en el contenido del sobre técnico.*

**ANEXO N° 3**

**DECLARACIÓN JURADA**  
**(ART. 42 DEL REGLAMENTO DE LA LEY DE CONTRATACIONES DEL ESTADO)**

Señores  
**COMITÉ ESPECIAL**  
**ADJUDICACIÓN DIRECTA SELECTIVA POR SUBASTA INVERSA PRESENCIAL**  
**N° 0023-2014.HONADOMANI.SB**  
Presente.-

De nuestra consideración:

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

- 1.- No tener impedimento para participar en el proceso de selección ni para contratar con el Estado, conforme al artículo 10 de la Ley de Contrataciones del Estado.
- 2.- Conocer, aceptar y someterme a las Bases, condiciones y procedimientos del proceso de selección.
- 3.- Ser responsable de la veracidad de los documentos e información que presento a efectos del presente proceso de selección.
- 4.- Comprometerme a mantener la oferta presentada durante el proceso de selección y a suscribir el contrato, en caso de resultar favorecido con la Buena Pro.
- 5.- Conocer las sanciones contenidas en la Ley de Contrataciones del Estado y su Reglamento, así como en la Ley N° 27444, Ley del Procedimiento Administrativo General.

[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 consorciados.*

**ANEXO N° 4**

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

Señores  
**COMITÉ ESPECIAL**  
**ADJUDICACIÓN DIRECTA SELECTIVA POR SUBASTA INVERSA PRESENCIAL**  
**N° 0023-2014.HONADOMANI.SB**  
Presente.-

De nuestra consideración,

Los suscritos declaramos expresamente que hemos convenido en forma irrevocable, durante el lapso que dure el proceso de selección, para presentar una propuesta conjunta al **ADJUDICACIÓN DIRECTA SELECTIVA POR SUBASTA INVERSA PRESENCIAL N° 0023-2014.HONADOMANI.SB**, responsabilizándonos solidariamente por todas las acciones y omisiones que provengan del citado proceso.

Asimismo, en caso de obtener la Buena Pro, nos comprometemos a formalizar el contrato de consorcio bajo las condiciones aquí establecidas (porcentaje de obligaciones asumidas por cada consorciado), de conformidad con lo establecido por el artículo 141 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado.

Designamos al Sr. [...], 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 todas las etapas del proceso de selección y para suscribir el contrato correspondiente con la Entidad [CONSIGNAR NOMBRE DE LA ENTIDAD]. Asimismo, fijamos nuestro domicilio legal común en [...].

OBLIGACIONES DE [NOMBRE DEL CONSORCIADO 1]:	% de Obligaciones
▪ [DESCRIBIR LA OBLIGACIÓN VINCULADA AL OBJETO DE LA CONVOCATORIA]	[ % ]
▪ [DESCRIBIR OTRAS OBLIGACIONES]	[ % ]
OBLIGACIONES DE [NOMBRE DEL CONSORCIADO 2]:	
▪ [DESCRIBIR LA OBLIGACIÓN VINCULADA AL OBJETO DE LA CONVOCATORIA]	[ % ]
▪ [DESCRIBIR OTRAS OBLIGACIONES]	[ % ]
TOTAL:	100%

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

.....  
Nombre, firma, sello y DNI del  
Representante Legal Consorciado 1

.....  
Nombre, firma, sello y DNI del  
Representante Legal Consorciado 2

**ANEXO N° 05**

**DECLARACION JURADA DE PRESENTACION, DE COMPROMISO DEL PLAZO DE ENTREGA Y VIGENCIA DEL PRODUCTO**

El que suscribe, don ..... identificado con DNI N° .....,  
 Representante Legal de ....., con RUC N° .....,  
 DECLARO BAJO JURAMENTO:

NOMBRE O RAZON SOCIAL DEL POSTOR	N° ITEM
MARCA	
CANTIDAD	
NOMBRE DEL PRODUCTO	
FABRICANTE	
DUEÑO DE LA MARCA O DUEÑO DEL PRODUCTO	
PAIS DE FABRICACION	
FORMA DE PRESENTACION	
N° DE REGISTRO SANITARIO	
VIGENCIA DEL REGISTRO SANITARIO	
PLAZO DE ENTREGA	
FECHA DE VENCIMIENTO DEL PRODUCTO (VIDA UTIL)	
<b>ESPECIFICACIONES TÉCNICAS</b>	
Características del producto: - - -	
Características del rotulado: - -	
Características del envase: - - -	

El postor deberá presentar la declaración jurada para cada ítem.

Ciudad y fecha, .....

.....  
 Firma y sello del representante legal  
 Nombre / Razón social del postor

**ANEXO N° 06**  
**DECLARACION JURADA DE COMPROMISO DE CANJE POR DEFECTOS Y/O REPOSICION**  
**POR VICIOS OCULTOS DEL PRODUCTO**

Señores  
**COMITÉ ESPECIAL**  
**ADJUDICACIÓN DIRECTA SELECTIVA POR SUBASTA INVERSA PRESENCIAL**  
**N° 0023-2014-HONADOMANI-SB**  
Presente.-

De mi consideración:

Nos es grato hacer llegar a Ud., la presente "Carta de Compromiso de Canje y/o Reposición por Vicios Ocultos" en representación de \_\_\_\_\_, del producto que se nos adjudique de nuestra propuesta presentada a la Adjudicación Directa Selectiva por Subasta Inversa Presencial N° 0023-2014-HONADOMANI-SB "Adquisición de .....", en el caso de que el producto haya sufrido alteración de su calidad o no corresponda a las especificaciones técnicas requeridas, se procederá al canje o reposición. El producto canjeado y/o repuesto tendrá como fecha de expiración igual o mayor al producto ofertado, contados a partir de la fecha de entrega de canje y/o reposición. El canje se efectuará a sólo requerimiento de ustedes, en un plazo no mayor a dos (02) días calendario, y no generará gastos adicionales a los pactados con vuestra entidad.

Ciudad y fecha, .....

.....  
Firma y sello del representante legal  
Nombre / Razón social del postor

**ANEXO N° 07**

**DECLARACION JURADA DE ALMACENAMIENTO, CONSERVACION Y TRANSPORTE**

El que suscribe representante legal de .....identificado con DNI N°  
....., RUC N° .....

DECLARO BAJO JURAMENTO que la siguiente información de mi representado (a) se sujeta a la verdad:

**ALMACENAMIENTO:**

Área exclusiva para almacenamiento de alimentos no perecibles (Ítem N° 1: Aceite Vegetal x 1 L., Ítem N° 2: Arroz Pilado Extra NIR, Ítem N° 3: Azúcar Rubia)

SI ( ) NO ( )

Forma y Área de almacenamiento:

Detallar:

Ubicación del local ( Dirección)	Área (m2)
1.	
2.	
3.	

El almacenamiento permite la circulación de aire y ventilación

SI ( ) NO ( )

**CONSERVACION:**

Uso de:

Parihuelas a una distancia mínima de piso de 20 cm ( )

Distancia de pila a pared de 50 cm ( )

Distancia de pila a techo de 60 cm ( )

Distancia de parihuela y parihuela 50 cm ( )

### TRANSPORTE

PROPIO ( )

ALQUILADO ( )

Descripción del transporte exclusivo para alimentos no perecibles.

Tipo de vehículo	Cantidad	Características
1.		
2.		
3.		

Lo descrito se ajusta a los requerimientos mínimos comprendidos en las Normas Sanitarias del Ministerio de Salud.

### NOTA:

El postor deberá adjuntar copia simple de la Tarjeta de Propiedad del Transporte y/o contrato de alquiler.

Ciudad y fecha, .....

.....

Firma y sello del representante legal

Nombre / Razón social del postor

**ANEXO N° 8**

**CARTA DE PROPUESTA ECONÓMICA**

Señores

**COMITÉ ESPECIAL**

**ADJUDICACIÓN DIRECTA SELECTIVA POR SUBASTA INVERSA PRESENCIAL**

**N° 0023-2014-HONADOMANI-SB**

Presente.-

De nuestra consideración:

Es grato dirigirme a usted, para hacer de su conocimiento que, de acuerdo con el valor referencial del presente proceso de selección y las Especificaciones Técnicas, mi propuesta económica es la siguiente:

<b>CONCEPTO</b>	<b>COSTO UNIT. [CONSIGNAR MONEDA]</b>	<b>COSTO TOTAL [CONSIGNAR MONEDA]</b>
<b>TOTAL</b>		

La propuesta económica incluye todos los tributos, seguros, transportes, inspecciones, pruebas, y de ser el caso, los costos laborales conforme a la legislación vigente, así como cualquier otro concepto que le sea aplicable y que pueda tener incidencia sobre el costo de los bienes a contratar, excepto la de aquellos postores que gocen de exoneraciones legales.

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

**IMPORTANTE:**

- *En caso de tratarse de una convocatoria bajo el sistema de precios unitarios, deberá requerirse que el postor consigne en la propuesta económica los precios unitarios y subtotales de su oferta.*
- *En caso de convocarse el proceso según relación de ítems, cuando los postores se presenten a más de un ítem, deberán presentar sus propuestas económicas en forma independiente.*