

BASES ESTÁNDAR

**SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N° 0001-2016-
HONADOMANI-SB**

(PRIMERA CONVOCATORIA)

**CONTRATACIÓN DE SUMINISTRO DE BIENES:
"ADQUISICIÓN DE FRUTAS Y VERDURAS"**



SECCIÓN GENERAL

DISPOSICIONES COMUNES DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

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

CAPÍTULO I

ETAPAS DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

1.1. BASE LEGAL

- Ley N° 30225, Ley de Contrataciones del Estado, en adelante la Ley.
- Decreto Supremo N° 350-2015-EF, Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado, en adelante el Reglamento.
- Directiva N° 005-2016-OSCE/CD, Procedimiento de Selección de Subasta Inversa Electrónica.
- Directivas del OSCE.
- Ley N° 27444, Ley del Procedimiento Administrativo General.
- Ley N° 27806, Ley de Transparencia y de Acceso a la Información Pública.
- Decreto Supremo N° 304-2012-EF, TUO de la Ley General del Sistema Nacional del Presupuesto.
- Decreto Supremo N° 008-2008-TR, Reglamento de la Ley MYPE.
- Decreto Supremo N° 013-2013-PRODUCE - Texto Único Ordenado de la Ley de Impulso al Desarrollo Productivo y al Crecimiento Empresarial.
- Código Civil.

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

Para la aplicación del derecho deberá considerarse la especialidad de las normas previstas en las presentes bases.

1.2. CONVOCATORIA

Se realiza a través de su publicación en el SEACE de conformidad con lo señalado en el artículo 33 del Reglamento, en la fecha señalada en el calendario del procedimiento de selección, debiendo adjuntar las bases.

1.3. REGISTRO DE PARTICIPANTES

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

El registro de participantes es gratuito y electrónico a través del SEACE.

El proveedor que desee participar en el presente procedimiento de selección debe registrarse como participante, debiendo contar para ello con inscripción vigente en el RNP, conforme al objeto de la contratación.

IMPORTANTE:

- *Para registrarse como participante en un procedimiento de selección convocado por las Entidades del Estado Peruano, es necesario que los proveedores cuenten con inscripción vigente y estar habilitado ante el Registro Nacional de Proveedores (RNP) que administra el Organismo Supervisor de las Contrataciones del Estado (OSCE). Para obtener mayor información, se puede ingresar a la siguiente dirección electrónica: www.rnp.gob.pe.*
- *Los proveedores que deseen registrar su participación deben ingresar al SEACE utilizando su Certificado SEACE (usuario y contraseña). Asimismo, deben observar las instrucciones*

señaladas en el documento de orientación “Cómo participar en un proceso de Subasta Inversa Electrónica (SEACE v3.0)” publicado en www.seace.gob.pe.

- *En caso los proveedores no cuenten con inscripción vigente en el RNP y/o se encuentren inhabilitados o suspendidos para ser participantes, postores y/o contratistas, el SEACE restringirá su registro, quedando a potestad de estos intentar nuevamente registrar su participación en el procedimiento de selección en cualquier otro momento, dentro del plazo establecido para dicha etapa, siempre que haya obtenido la vigencia de su inscripción o quedado sin efecto la sanción que le impuso el Tribunal de Contrataciones del Estado.*

Para registrarse como tal, el proveedor debe:

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

1.4. REGISTRO DE OFERTAS

Los documentos que acompañan las ofertas, se presentan en idioma castellano o, en su defecto, acompañados de traducción oficial o sin valor oficial efectuada por traductor público juramentado o traducción certificada efectuada por traductor colegiado certificado, salvo el caso de la información técnica complementaria contenida en folletos, instructivos, catálogos o similares, que puede ser presentada en el idioma original. El postor es responsable de la exactitud y veracidad de dichos documentos.

Las ofertas deben llevar la rúbrica del postor o de su representante legal, apoderado o mandatario designado para dicho fin.

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

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

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

- a) Registrar los datos de su representante legal en el formulario correspondiente. De presentarse en consorcio, debe consignar los datos del consorcio, incluyendo los del representante legal común.
- b) Adjuntar el archivo digital conteniendo los documentos escaneados de su oferta, de acuerdo a lo requerido en las bases, según los numerales 1, 2 y 4 del artículo 31 del Reglamento y los requisitos de habilitación, exigidos en la Ficha Técnica y/o documentos de orientación publicados a través del SEACE, así como en la normativa que regula el objeto de la contratación con carácter obligatorio, según corresponda.
- c) Registrar el monto total de la oferta o respecto del ítem al cual se presenta, el cual será utilizado por el sistema para dar inicio al periodo de lances en línea. En los procesos convocados bajo el sistema a precios unitarios, el precio unitario se determina al momento del perfeccionamiento del contrato con base al monto final de la oferta ganadora.

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

1.5. PRESENTACIÓN DE OFERTAS

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

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

IMPORTANTE:

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

1.6. APERTURA DE OFERTAS Y PERIODO DE LANCES

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

1.6.1 APERTURA DE OFERTAS

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

1.6.2 PERIODO DE LANCES

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

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

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

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

1.7. DETERMINACIÓN DEL ORDEN DE PRELACIÓN

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

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

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

1.8. OTORGAMIENTO DE LA BUENA PRO

Una vez generado el reporte señalado en el numeral anterior, el órgano encargado de las contrataciones o el comité de selección, según corresponda, debe verificar que los postores que han obtenido el primer y el segundo lugar hayan presentado la documentación requerida en las bases. En caso de subsanación, se procederá de conformidad con lo señalado en el artículo 39 del Reglamento y el 7.5 de la Directiva N° 005-2016-OSCE/CD “Procedimiento de Selección de Subasta Inversa Electrónica”, quedando suspendido el otorgamiento de la buena pro.

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

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

En el supuesto que la oferta de menor precio supere el valor estimado de la convocatoria, para efectos que el órgano encargado de las contrataciones o el comité de selección, según corresponda, otorgue la buena pro debe contar con la disponibilidad presupuestal correspondiente y la aprobación del Titular de la Entidad, que no puede exceder de cinco (5) días hábiles, contados desde la fecha prevista en el calendario para el otorgamiento de la buena pro, bajo responsabilidad.

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

IMPORTANTE:

- *Las Entidades someten a fiscalización posterior, conforme a lo previsto en el artículo 32 de la Ley N° 27444, Ley del Procedimiento Administrativo General la documentación, declaraciones y traducciones presentadas por el ganador de la buena pro.*

1.9. CONSENTIMIENTO DE LA BUENA PRO

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

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

1.10. CONSTANCIA DE NO ESTAR INHABILITADO O SUSPENDIDO PARA CONTRATAR CON EL ESTADO

De acuerdo con el artículo 245 del Reglamento, a partir del día hábil siguiente al registro en el SEACE del consentimiento de la buena pro o de que esta haya quedado administrativamente firme, el postor ganador de la buena pro puede solicitar ante el OSCE la expedición de la constancia de no estar inhabilitado o suspendido para contratar con el Estado.

No procede la emisión de constancias cuando el procedimiento de selección se encuentre bloqueado como consecuencia del procesamiento de una acción de supervisión.

CAPÍTULO II

SOLUCIÓN DE CONTROVERSIAS DURANTE EL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

2.1. RECURSO DE APELACIÓN

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

El recurso de apelación se presenta ante la Entidad convocante, y es conocido y resuelto por su Titular, cuando el valor estimado sea igual o menor a sesenta y cinco (65) UIT. Cuando el valor estimado sea mayor a dicho monto, el recurso de apelación se presenta ante y es resuelto por el Tribunal de Contrataciones del Estado.

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

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

2.2. PLAZOS DE INTERPOSICIÓN DEL RECURSO DE APELACIÓN

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

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

CAPÍTULO III DEL CONTRATO

3.1. PERFECCIONAMIENTO DEL CONTRATO

Dentro del plazo de ocho (8) días hábiles siguientes al registro en el SEACE del consentimiento de la buena pro o de que esta haya quedado administrativamente firme, el postor ganador de la buena pro debe presentar la totalidad de los requisitos para perfeccionar el contrato. En un plazo que no puede exceder de los tres (3) días hábiles siguientes de presentados los documentos la Entidad debe suscribir el contrato o notificar la orden de compra, según corresponda, u otorgar un plazo adicional para subsanar los requisitos, el que no puede exceder de cinco (5) días hábiles contados desde el día siguiente de la notificación de la Entidad. Al día siguiente de subsanadas las observaciones, las partes suscriben el contrato.

El contrato se perfecciona con la suscripción del documento que lo contiene, salvo en los contratos cuyo monto del valor estimado no supere los cien mil Soles (S/. 100,000.00), en los que se puede perfeccionar con la recepción de la orden de compra, conforme a lo previsto en la sección específica de las bases.

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

IMPORTANTE:

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

Para perfeccionar el contrato, el postor ganador de la buena pro debe presentar los documentos señalados en el artículo 117 del Reglamento y los previstos en la sección específica de las bases.

3.2. PLAZO DE EJECUCIÓN CONTRACTUAL

En aplicación de lo dispuesto en el artículo 120 del Reglamento, el plazo de ejecución contractual se inicia el día siguiente del perfeccionamiento del contrato, desde la fecha que se establezca en el contrato o desde la fecha en que se cumplan las condiciones previstas en el contrato, según sea el caso.

3.3. GARANTÍAS

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

3.3.1. GARANTÍA DE FIEL CUMPLIMIENTO

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

IMPORTANTE:

- *En los contratos periódicos de suministro de bienes que celebren las Entidades con las micro y pequeñas empresas, estas últimas pueden otorgar como garantía de fiel cumplimiento el diez por ciento (10%) del monto del contrato original, porcentaje que es retenido por la Entidad durante la primera mitad del número total de pagos a realizarse, de forma prorrateada en cada pago, con cargo a ser devuelto a la finalización del mismo, conforme lo establece el artículo 126 del Reglamento.*
- *En los contratos cuyos montos sean iguales o menores a cien mil Soles (S/. 100,000.00), no corresponde presentar garantía de fiel cumplimiento de contrato. Dicha excepción también aplica a los contratos derivados de procedimientos de selección por relación de ítems, cuando el monto del ítem adjudicado o la sumatoria de los montos de los ítems adjudicados no supere el monto señalado anteriormente, conforme a lo dispuesto en el numeral 1 del artículo 128 del Reglamento.*

3.3.2. GARANTÍA POR ADELANTO

En caso se haya previsto en la sección específica de las bases la entrega de adelantos, el contratista debe presentar una garantía emitida por idéntico monto conforme a lo estipulado en el artículo 129 del Reglamento. La presentación de esta garantía no puede ser exceptuada en ningún caso.

3.4. REQUISITOS DE LAS GARANTÍAS

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

IMPORTANTE:

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

ADVERTENCIA:

- **LOS FUNCIONARIOS DE LAS ENTIDADES NO DEBEN ACEPTAR GARANTÍAS EMITIDAS BAJO CONDICIONES DISTINTAS A LAS ESTABLECIDAS EN EL PRESENTE NUMERAL.**

3.5. EJECUCIÓN DE GARANTÍAS

La Entidad puede solicitar la ejecución de las garantías conforme a los supuestos contemplados en el artículo 131 del Reglamento.

3.6. ADELANTOS

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

3.7. PENALIDADES

3.7.1. PENALIDAD POR MORA EN LA EJECUCIÓN DE LA PRESTACIÓN

En caso de retraso injustificado del contratista en la ejecución de las prestaciones objeto del contrato, la Entidad le aplica automáticamente una penalidad por mora por cada día de atraso, de conformidad con en el artículo 133 del Reglamento.

3.7.2. OTRAS PENALIDADES

La Entidad puede establecer penalidades distintas a la mencionada en el numeral precedente, siempre y cuando sean objetivas, razonables, congruentes y proporcionales con el objeto de la contratación. Para estos efectos, se deben incluir en la sección específica de las bases los supuestos de aplicación de penalidad, la forma de cálculo de la penalidad para cada supuesto y el procedimiento mediante el cual se verifica el supuesto a penalizar.

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

3.8. INCUMPLIMIENTO DEL CONTRATO

Las causales para la resolución del contrato, serán aplicadas de conformidad con el artículo 36 de la Ley y 135 del Reglamento.

3.9. PAGOS

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

La Entidad debe pagar las contraprestaciones pactadas a favor del contratista dentro de los quince (15) días calendarios siguientes a la conformidad de los bienes, siempre que se verifiquen las condiciones establecidas en el contrato para ello. La conformidad se emite en un plazo máximo de diez (10) días de producida la recepción.

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 por parte de la Entidad, salvo que se deba a caso fortuito o fuerza mayor, el contratista tendrá derecho al reconocimiento de los intereses legales correspondientes conforme a lo establecido en el artículo 39 de la Ley y en el artículo 149 del Reglamento.

3.10. DISPOSICIONES FINALES

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

SECCIÓN ESPECÍFICA

CONDICIONES ESPECIALES DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

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

**CAPÍTULO I
GENERALIDADES****1.1. ENTIDAD CONVOCANTE**

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

1.2. OBJETO DE LA CONVOCATORIA

El presente procedimiento de selección tiene por objeto la contratación del "ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS PARA PERSONAS"

PAQUETE N° 01 – VERDURAS VARIADAS

PAQUETE		DENOMINACIÓN COMERCIAL	DENOMINACIÓN TECNICA	CÓDIGO DE FICHA TÉCNICA APROBADA
1	1	AJOS ENTEROS	AJO CATEGORIA PRIMERA	5042381000330382
	2	CHOCLO	CHOCLO EXTRA	5040324400330400
	3	LIMON ACIDO	LIMON SUTIL	5030420200331450
	4	PALTA	PALTA FUERTE	5040173000331447
	5	VAINITA	VAINITA CALIDAD PRIMERA	5040184700330395
	6	YUCA/MANDIOCA	YUCA/ MANDIOCA CATEGORIA I	5040707000330424
	7	ZAPALLO MACRE	ZAPALLO TIPO MACRE CALIDAD PRIMERA	5040672300330398

PAQUETE N° 02 – FRUTAS VARIADAS

PAQUETE		DENOMINACIÓN COMERCIAL	DENOMINACIÓN TECNICA	CÓDIGO DE FICHA TÉCNICA APROBADA
2	1	CARAMBOLA	CARAMBOLA CATEGORIA I	5030704600331418
	2	MANDARINA SATSUMA	MANDARINA CATEGORIA I	5030443800331431
	3	MANZANA DELICIA	MANAZANA DELICIA/ CATEGORIA I	5030157200330421
	4	MELON	MELON CALIDAD PRIMERA	5030460500330389
	5	TANGELO	TANGELO CATEGORIA I	5030444000331435
	6	NARANJA VALENCIA	NARANA VALENCIA CATEGORIA I	5030504300331439
	7	PAPAYA	PAPAYA CATEGORIA I	5030510500331428
	8	SANDIA	SANDIA CALIDAD PRIMERA	5030461000330392
	9	UVA	UVA ITALIA CATEGORIA I	5030344500331456

Hospital Docente Madre Niño San Bartolomé

Subasta Inversa Electrónica N° 0001-2016-HONADOMANI-SB (Primera Convocatoria)

"Adquisición de Frutas y Verduras"

PAQUETE N° 01 – VERDURAS VARIADAS

PAQUETE	DESCRIPCIÓN	ASPECTOS GENERALES: Calidad - Presentación	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD TOTAL
1	1 AJOS ENTERO	Característica: Categoría Primera	KLG	960
	2 CHOCLO	Característica: Calidad Extra Calibre: > a 12 cm	KLG	1800
	3 LIMON ACIDO	Característica: Categoría I Calibre: C 38 a 40.9 mm (28 a Unds x Kilo)	KLG	1000
	4 PALTA	Característica: Categoría I Calibre: 18 Peso: (203 – 243) Gr	KLG	600
	5 VAINITA	Característica: Calidad Primera Calibre: B > a 1cm; 7 a 10gr	KLG	320
	6 YUCA/MANDIOCA	Característica: Categoría I Calibre: C > 8.0 cm	KLG	2400
	7 ZAPALLO MACRE	Característica: Calidad Primera Diámetro: 34 cm Peso: 15 kg	KLG	2600

PAQUETE N° 02 – FRUTAS VARIADAS

PAQUETE	DESCRIPCIÓN	ASPECTOS GENERALES: Calidad - Presentación	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD TOTAL
2	1 CARAMBOLA	Categoría: I Calibre: C > 190 GR.	KLG	960
	2 MANDARINA SATSUMA CATEGORIA I	Categoría: I Calibre: Cal 1 xx 73-78	KLG	3000
	3 MANZANA	Categoría: Calibre: A > 80MM	KLG	4000
	4 MELON	Categoría: Calibre: C 1500 a 2000	KLG	4800
	5 TANGELO	Categoría: Calibre: 1 xxx 76 - 83	KLG	3500
	6 NARANJA VALENCIA	Categoría: CATEGORIA I Calibre: 4 Diámetro: 77 a 82	KLG	4800
	7 PAPAYA	Categoría: CATEGORIA I Calibre: J ≥ 2001	KLG	7200

Hospital Docente Madre Niño San Bartolomé

Subasta Inversa Electrónica N° 0001-2016-HONADOMANI-SB (Primera Convocatoria)

"Adquisición de Frutas y Verduras"

8	SANDIA	Categoría: CALIDAD PRIMERA Calibre: A 10 A 12 KG	KLG	1500
9	UVA	Categoría: CATEGORIA I	KLG	3500

1.3. EXPEDIENTE DE CONTRATACIÓN

El expediente de contratación fue aprobado mediante **Memorando N° 0415.DEA.HONADOMANI.SB.2016** el **29 de febrero de 2016**.

1.4. FUENTE DE FINANCIAMIENTO

00 RECURSOS ORDINARIOS

1.5. SISTEMA DE CONTRATACIÓN

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

1.6. ALCANCES DEL REQUERIMIENTO

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

1.7. PLAZO DE ENTREGA

Los bienes materia de la presente convocatoria se entregarán en el plazo de **dos (02) días calendario**, en concordancia con lo establecido en el expediente de contratación.

LUGAR Y CRONOGRAMA DE ENTREGA

En el Hospital Nacional Docente Madre Niño – San Bartolomé ubicado en Av. Alfonso Ugarte N° 858 – 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:

CRONOGRAMA DE ENTREGA

PAQUETE N° 01 - VERDURAS VARIADAS

Hospital Docente Madre Niño San Bartolomé

Subasta Inversa Electrónica N° 0001-2016-HONADOMANI-SB (Primera Convocatoria)

"Adquisición de Frutas y Verduras"

Hospital "San Bartolomé"
Servicio de Nutrición

Requerimientos de Diversas Frutas y Verduras Subasta Inversa 2016

Verduras	Producto	Unid Med	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	TOTAL
Ajos enteros	Kilo	80	80	80	80	80	80	80	80	80	80	80	80	80	960
Chircho	Kilo	150	150	150	150	150	150	150	150	150	150	150	150	150	1800
Col	Kilo														0
Limón ácido	Kilo	90	90	90	80	80	80	80	80	80	80	80	80	90	1000
Papa	Kilo	50	50	50	50	50	50	50	50	50	50	50	50	50	600
Vainita	Kilo	30	30	30	25	25	25	25	25	25	25	25	25	30	320
Yuca	Kilo	200	220	200	200	200	200	200	200	200	200	200	200	200	2400
Zapallo dulce	Kilo	150	150	150	250	250	250	250	250	250	250	250	250	150	2600

MANUEL PEREZ DE VEGA
DIRECTOR GENERAL DE ADMINISTRACIÓN
HOSPITAL DOCENTE MADRE NIÑO SAN BARTOLOMÉ
Jefe de la Oficina de Nutrición

- 1era Entrega a los dos días calendarios de recepcionada la orden de compra
- 2da Entrega a los dos días calendarios de recepcionada la orden de compra
- 3ra Entrega a los dos días calendarios de recepcionada la orden de compra
- 4ta Entrega a los dos días calendarios de recepcionada la orden de compra
- 5ta Entrega a los dos días calendarios de recepcionada la orden de compra
- 6ta Entrega a los dos días calendarios de recepcionada la orden de compra
- 7ma Entrega a los dos días calendarios de recepcionada la orden de compra
- 8va Entrega a los dos días calendarios de recepcionada la orden de compra
- 9na Entrega a los dos días calendarios de recepcionada la orden de compra
- 10ma Entrega a los dos días calendarios de recepcionada la orden de compra
- 11va Entrega a los dos días calendarios de recepcionada la orden de compra
- 12va Entrega a los dos días calendarios de recepcionada la orden de compra

Hospital Docente Madre Niño San Bartolomé

Subasta Inversa Electrónica N° 0001-2016-HONADOMANI-SB (Primera Convocatoria)

"Adquisición de Frutas y Verduras"

PAQUETE N° 02 – FRUTAS VARIADAS

REQUERIMIENTO DE FRUTAS 2016 SUBASTA INVERSA

Columna1 Hospital "San Bartolomé" Servicio de Nutrición	Columna3	Columna4	Columna5	Columna6	Columna7	Columna8	Columna9	Columna10	Columna11	Columna12	Columna13	Columna14	Columna15
Producto	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	TOTAL
Frutas para refresco	80	80	80	80	80	80	80	80	80	80	80	80	960
Carambola categoría I						600	600	600	600	600			3000
Mandarina satsuma categoría I							580	580	500	500			4000
Naranja dulce categoría I								600	600	600			4800
Melón calidad primera categoría I									600	600			3500
Tangelo categoría I													
Naranja valencia categoría I	400	400	400	400	400	400	400	400	400	400	400	400	4800
Papaya categoría I	600	600	600	600	600	600	600	600	600	600	600	600	7200
Sandía calidad primera			500										1500
Uva table categoría I	500	500	500	500	500						500	500	3500

CARAMBOLA CATEGORIA I NARANJA VALENCIA CATEGORIA I PAPAYA CATEGORIA I

- 1era Entrega a los dos días calendarios de recepcionada la orden de compra
- 2da Entrega a los dos días calendarios de recepcionada la orden de compra
- 3ra Entrega a los dos días calendarios de recepcionada la orden de compra
- 4ta Entrega a los dos días calendarios de recepcionada la orden de compra
- 5ta Entrega a los dos días calendarios de recepcionada la orden de compra
- 6ta Entrega a los dos días calendarios de recepcionada la orden de compra
- 7ma Entrega a los dos días calendarios de recepcionada la orden de compra
- 8va Entrega a los dos días calendarios de recepcionada la orden de compra
- 9na Entrega a los dos días calendarios de recepcionada la orden de compra
- 10ma Entrega a los dos días calendarios de recepcionada la orden de compra

11va Entrega a los dos días calendarios de recepcionada la orden de compra
12va Entrega a los dos días calendarios de recepcionada la orden de compra

MANDARIANA SATSUMA CATEGORIA I

1era Entrega a los dos días calendarios de recepcionada la orden de compra
2da Entrega a los dos días calendarios de recepcionada la orden de compra
3ra Entrega a los dos días calendarios de recepcionada la orden de compra
4ta Entrega a los dos días calendarios de recepcionada la orden de compra
5ta Entrega a los dos días calendarios de recepcionada la orden de compra

MANZANA DELICIA CATEGORIA I

1era Entrega a los dos días calendarios de recepcionada la orden de compra
2da Entrega a los dos días calendarios de recepcionada la orden de compra
3ra Entrega a los dos días calendarios de recepcionada la orden de compra
4ta Entrega a los dos días calendarios de recepcionada la orden de compra
5ta Entrega a los dos días calendarios de recepcionada la orden de compra
6ta Entrega a los dos días calendarios de recepcionada la orden de compra
7ma Entrega a los dos días calendarios de recepcionada la orden de compra
8va Entrega a los dos días calendarios de recepcionada la orden de compra

MELON CALIDAD PRIMERA

1era Entrega a los dos días calendarios de recepcionada la orden de compra
2da Entrega a los dos días calendarios de recepcionada la orden de compra
3ra Entrega a los dos días calendarios de recepcionada la orden de compra
4ta Entrega a los dos días calendarios de recepcionada la orden de compra
5ta Entrega a los dos días calendarios de recepcionada la orden de compra
6ta Entrega a los dos días calendarios de recepcionada la orden de compra
7ma Entrega a los dos días calendarios de recepcionada la orden de compra
8va Entrega a los dos días calendarios de recepcionada la orden de compra

TANGELO CATEGORIA I

1era Entrega a los dos días calendarios de recepcionada la orden de compra
2da Entrega a los dos días calendarios de recepcionada la orden de compra
3ra Entrega a los dos días calendarios de recepcionada la orden de compra
4ta Entrega a los dos días calendarios de recepcionada la orden de compra
5ta Entrega a los dos días calendarios de recepcionada la orden de compra
6ta Entrega a los dos días calendarios de recepcionada la orden de compra

SANDIA CALIDAD PRIMERA

1era Entrega a los dos días calendarios de recepcionada la orden de compra
2da Entrega a los dos días calendarios de recepcionada la orden de compra
3ra Entrega a los dos días calendarios de recepcionada la orden de compra
4ta Entrega a los dos días calendarios de recepcionada la orden de compra
5ta Entrega a los dos días calendarios de recepcionada la orden de compra
6ta Entrega a los dos días calendarios de recepcionada la orden de compra

UVA ITALIA CATEGORIA I

1era Entrega a los dos días calendarios de recepcionada la orden de compra
2da Entrega a los dos días calendarios de recepcionada la orden de compra
3ra Entrega a los dos días calendarios de recepcionada la orden de compra
4ta Entrega a los dos días calendarios de recepcionada la orden de compra
5ta Entrega a los dos días calendarios de recepcionada la orden de compra
6ta Entrega a los dos días calendarios de recepcionada la orden de compra
7ma Entrega a los dos días calendarios de recepcionada la orden de compra

IMPORTANTE:

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

1.8. COSTO DE REPRODUCCIÓN Y ENTREGA DE BASES

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

1.9. BASE LEGAL

- Ley de Presupuesto del Sector Público para el Año Fiscal 2016.
- Ley de Equilibrio Financiero del Presupuesto del Sector Público del año fiscal 2016.
- Decreto Supremo N° 001-97-SA, Reglamento Higiénico Sanitario de Alimentos y Bebidas de Consumo Humano.
- Decreto Supremo N° 007-98-SA, Aprueba el Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas.
- D.S. N° 004-2011-AG
- Resolución Ministerial N° 591-2008/MINSA, Aprueba la “Norma Sanitaria que establece los criterios microbiológicos de calidad sanitaria e inocuidad para los alimentos y bebidas de consumo humano”.
- Ley N° 27444 – Ley de Procedimiento Administrativo General.
- Texto Único Ordenado de la Ley N° 27806, Ley de Transparencia y Acceso a la Información Pública, aprobado por Decreto Supremo N° 043-2003-pcm
- Código Civil
- Ley N° 26842 – Ley General de Salud.
- Demás normas complementarias y conexas en el objeto del proceso de selección.

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

CAPÍTULO II DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

2.1. CALENDARIO DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN¹

Etapas	Fecha y hora
Convocatoria	: 26 de Abril del 2016
Registro de participantes, registro y presentación de ofertas	: Desde las: 00:01 horas del 27 de Abril del 2016 Hasta las 23:59 horas del 04 de Mayo del 2016
Apertura de ofertas y periodo de lances	: El 05 de Mayo del 2016 de 10:01 a 12:01 horas
Otorgamiento de la buena pro	: El 06 de Mayo del 2016

IMPORTANTE:

- Debe tenerse presente que el plazo mínimo que debe mediar entre la convocatoria y la etapa de apertura de ofertas y periodo de lances es de cinco (5) días hábiles, salvo en los procedimientos cuyo valor estimado sea mayor a sesenta y cinco Unidades Impositivas Tributarias (65 UIT), en cuyo caso el plazo mínimo es de ocho (8) días hábiles.*
- Asimismo, considerar que la etapa de apertura de ofertas y periodo de lances debe ser programada a partir del día hábil siguiente de finalizada la etapa de registro de participantes, registro y presentación de ofertas, debiendo consignarse las horas de inicio y cierre, las cuales deben enmarcarse dentro del horario de 8:00 a 18:00 horas. Esta etapa debe tener una duración mínima de dos (2) horas.*

2.2. CONTENIDO DE LAS OFERTAS

La oferta contendrá la siguiente documentación:

2.2.1. Documentación de presentación obligatoria

- Declaración jurada de datos del postor.
Cuando se trate de consorcio, esta declaración jurada debe ser presentada por cada uno de los integrantes del consorcio. **(Anexo N° 1)**
- Declaración jurada de acuerdo con el numeral 1 del artículo 31 del Reglamento. **(Anexo N° 2)**
En el caso de consorcios, cada integrante debe presentar esta declaración jurada, salvo que sea presentada por el representante común del consorcio.
- Declaración jurada de cumplimiento de las Especificaciones Técnicas contenidas en el Capítulo III de la presente sección. **(Anexo N° 3)**
- De ser el caso, promesa de consorcio con firmas legalizadas en la que se consigne los integrantes, el representante común, el domicilio común y las obligaciones a las que se compromete cada uno de los integrantes del consorcio así como el porcentaje equivalente a dichas obligaciones. **(Anexo N° 4)**

La promesa de consorcio debe ser suscrita por cada uno de sus integrantes.

¹ La información del calendario indicado en las bases no debe diferir de la información consignada en la ficha del procedimiento en el SEACE. No obstante, en caso de existir contradicción primará el calendario indicado en la ficha del procedimiento en el SEACE.

El representante común del consorcio se encuentra facultado para actuar en nombre y representación del mismo en todos los actos referidos al procedimiento 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 procedimiento 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 ofertarla.

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 procedimiento 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 ofertarla.

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 portor 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.

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

IMPORTANTE:

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

IMPORTANTE:

- *Cabe la subsanación de las ofertas, de acuerdo con lo dispuesto en el artículo 39 del Reglamento.*

2.3. REQUISITOS PARA PERFECCIONAR EL CONTRATO

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

- a) Constancia vigente de no estar inhabilitado o suspendido para contratar con el Estado.
- b) Garantía de fiel cumplimiento del contrato. **CARTA FIANZA**
- c) Contrato de consorcio con firmas legalizadas de cada uno de los integrantes, de ser el caso.
- d) Código de cuenta interbancaria (CCI).
- e) Copia de la vigencia del poder del representante legal de la empresa que acredite que cuenta con facultades para perfeccionar el contrato, cuando corresponda.
- f) Copia de DNI del postor en caso de persona natural, o de su representante legal en caso de persona jurídica.
- g) Domicilio y correo electrónico para efectos de la notificación durante la ejecución del contrato.
- h) Copia de la constitución de la empresa y sus modificatorias debidamente actualizado.
- i) Copia del RUC de la Empresa.
- j) Detalle de los precios del monto de la oferta de cada uno de los ítems que conforman el paquete²

IMPORTANTE:

- *En caso que el postor ganador de la buena pro sea un consorcio, las garantías que presente este para el perfeccionamiento del contrato, así como durante la ejecución contractual, de ser el caso, además de cumplir con las condiciones establecidas en el artículo 33 de la Ley, deben consignar expresamente el nombre completo o la denominación o razón social de los integrantes del consorcio, en calidad de garantizados,*

² Incluir solo en caso que la convocatoria del procedimiento sea por paquete.

de lo contrario no podrán ser aceptadas por las Entidades. No se cumple el requisito antes indicado si se consigna únicamente la denominación del consorcio, conforme lo dispuesto en el numeral 7.5.3. de la Directiva N° 002 -2016-OSCE/CD “Participación de Proveedores en Consorcio en las Contrataciones del Estado”.

- Corresponde a la Entidad verificar que las garantías presentadas por el postor ganador de la buena pro cumplan con los requisitos y condiciones necesarios para su aceptación y eventual ejecución, sin perjuicio de la determinación de las responsabilidades funcionales que correspondan.*
- En los contratos periódicos de suministro de bienes que celebren las Entidades con las micro y pequeñas empresas, estas últimas pueden otorgar como garantía de fiel cumplimiento el diez por ciento (10%) del monto del contrato original, porcentaje que es retenido por la Entidad durante la primera mitad del número total de pagos a realizarse, de forma prorrateada en cada pago, con cargo a ser devuelto a la finalización del mismo, conforme lo establece el artículo 126 del Reglamento.*
- En los contratos cuyos montos sean iguales o menores a cien mil Soles (S/. 100,000.00), no corresponde presentar garantía de fiel cumplimiento de contrato. Dicha excepción también aplica a los contratos derivados de procedimientos de selección por relación de ítems, cuando el monto del ítem adjudicado o la sumatoria de los montos de los ítems adjudicados no supere el monto señalado anteriormente, conforme a lo dispuesto en el numeral 1 del artículo 128 del Reglamento.*
- De conformidad con la Décima Séptima Disposición Complementaria Final del Reglamento, dentro del supuesto de hecho de la infracción establecida en el literal h) del artículo 50.1 de la Ley, referida a la presentación de información inexacta, se encuentra comprendida la presentación de garantías que no hayan sido emitidas por las empresas indicadas en el segundo párrafo del artículo 33 de la Ley.*

IMPORTANTE:

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

2.4. PERFECCIONAMIENTO EL CONTRATO

El contrato se perfecciona con la suscripción del documento que lo contiene. Para dicho efecto el postor ganador de la buena pro, dentro del plazo previsto en el numeral 3.1 de la sección general de las bases, debe presentar la documentación en la Oficina de Logística, sito en Av. Alfonso Ugarte N° 825 – Lima (1er piso)

2.5. FORMA DE PAGO

La Entidad realizará el pago de la contraprestación pactada a favor del contratista en PAGOS PERIÓDICOS

Para efectos del pago de las contraprestaciones ejecutadas por el contratista, la Entidad debe 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 de Certificado de Calidad según cronograma.

2.6. PLAZO PARA EL PAGO

Hospital Docente Madre Niño San Bartolomé

Subasta Inversa Electrónica N° 0001-2016-HONADOMANI-SB (Primera Convocatoria)

"Adquisición de Frutas y Verduras"

La Entidad debe pagar las contraprestaciones pactadas a favor del contratista dentro de los quince (15) días calendario siguientes a la conformidad de los bienes, siempre que se verifiquen las condiciones establecidas en el contrato para ello.

CAPÍTULO III ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

PAQUETE 01: VERDURAS VARIADAS

Sub ítem N° 01:

FICHA TÉCNICA APROBADA

CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

Denominación del bien	: AJO CATEGORIA PRIMERA
Denominación técnica	: AJO CATEGORIA PRIMERA
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 <i>Amaryllidaceae</i> .

CATÁLOGO ÚNICO DE BIENES, SERVICIOS Y OBRAS - CUBSO

Segmento/Familia/Clase/Commodity	: Alimentos, bebidas y productos de tabaco/ Verduras secas/ Ajos secos/Ajos secos morados españoles
Ítem	: AJO ENTERO CALIDAD PRIMERA
Código	: 5042381000330382

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS DEL BIEN

A. CARACTERÍSTICAS

A.1. Del bien

El Ajo Categoría Primera, deberá ser entero, compacto y bien formado de consistencia firme, exento de pudriciones o daños físicos (heridas y rajaduras), de materia extraña (tierra, piedra, arena u otro material extraño objetable), de plagas (hongos, insectos, ácaros, nematodos, entre otros), de humedad externa (salvo la condensación consiguiente a su remoción de una cámara frigorífica), de cualquier olor, color o sabor no característico que afecte la calidad del producto, los lotes de ajo deberán estar conformados por bulbos de la forma típica de la variedad, compactos y constituidos por dientes ovoides, carnosos, estar completos, secos o curados, cubiertos con sus propias hojas envolventes secas y sin signos de desecación, cada lote de ajo deberá estar conformado por una misma variedad, según lo indica el numeral 5.1 de la NTP 011.101.

A.2. Envase

El Ajo Categoría Primera, deberá ser envasado tomando en consideración lo establecido en las Normas Codex: "CAC/RCP 1-1959, Principios Generales de Higiene de los Alimentos", "CAC/RCP 53-2003, Código de Prácticas de Higiene para las Frutas y Hortalizas Frescas" y "CAC/RCP 44-1995, Código de Prácticas para el Envasado y Transporte de Frutas y Hortalizas Frescas", de tal manera que el producto quede debidamente protegido.

Los bulbos de ajo deberán ser envasados en sacos, bolsas u otros envases de grado alimentario, para el expendio al por menor en mallas, cajas, u otros envases de tamaño y peso variables, el contenido de cada unidad de empaque debe ser homogéneo y estar compuesto únicamente por bulbo de ajo de la misma variedad y calidad, los envases deben estar limpios y compuestos por materiales que no causen alteraciones del producto, que reúnan las condiciones de higiene, limpieza y resistencia a la humedad, manipulación y transporte, de modo que garantice la conservación del producto, según indica el numeral 10 de la NTP 011.101.

Nota: La Entidad Convocante deberá indicar en las bases (especificaciones técnicas y/o proforma del contrato), el peso neto del bien por envase. Además podrá indicar las características del envase tales como: material, peso, tipo de cerrado, siempre que se haya verificado que estas características aseguren la pluralidad de postores.

A.3. Rotulado

El rotulado del Ajo Categoría Primera, deberá cumplir con lo indicado en la NMP 001 y CODEX STAN 1, además de las disposiciones especificadas en el numeral 9 de la NTP 011.101

- El nombre y variedad del producto indicado
- Categoría indicada como "primera"
- Peso neto, en kilogramos

Versión 03

1 de 3

Hospital Docente Madre Niño San Bartolomé

Subasta Inversa Electrónica N° 0001-2016-HONADOMANI-SB (Primera Convocatoria)

"Adquisición de Frutas y Verduras"

- Nombre o razón social del productor, envasador o vendedor, en el caso de productos importados nombre o razón social del importador
- El país de origen
- Número de Autorización Sanitaria de establecimiento emitido por el SENASA
- Código de rastreabilidad generado en el procesamiento del alimento

Nota: La Entidad Convocante deberá indicar, en las bases (especificaciones técnicas y/o proforma del contrato), otra información que considere deba estar rotulada. La información adicional que se solicite no puede modificar los atributos del bien descritos en el literal B.2 de la presente ficha técnica.

B. REQUISITOS

B.1. Documentación

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

- Copia del Certificado de Autorización Sanitaria de establecimiento emitido por el SENASA según indica el artículo 33 del D.S. N° 004-2011-AG.

Nota: El requisito antes señalado se debe mantener vigente, no suspendido ni cancelado, incluso hasta la culminación de las entregas del bien contratado. Es responsabilidad exclusiva del contratista mantener la Autorización Sanitaria de establecimiento sin suspensión ni cancelación en razón de los artículos 35, 36, 37 y numeral 12 del artículo 56 del D.S. N° 004-2011-AG. Para efectos del cumplimiento del presente requisito, bastará que el Certificado de Autorización Sanitaria indique: Ajo (*Allium sativum* L.), según lo establecido por el SENASA.

B.2. Atributos del bien

Deberá presentar lo siguiente:

ATRIBUTO	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
Requisitos generales	Cumplir con lo indicado en el numeral 5.1 de la NTP de la referencia	NTP 011.101 HORTALIZAS. Ajos. Requisitos
Categoría, sanidad y aspecto	Cumplir con lo indicado en el numeral 5.2 y Tabla 1 de la NTP de la referencia para Ajo Categoría Primera	
Clasificación	Cumplir con lo indicado en el numeral 5.3.1.1 de la NTP de la referencia	
INOCUIDAD		
Criterio microbiológico	Cumplir 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	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" aprobada por 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: Ajo Categoría Primera, cumple con las especificaciones de calidad e inocuidad detalladas en el literal "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 con acreditación vigente.

En caso no se emitan en el país los documentos antes indicados, lo cual debe ser consultado oficialmente por el Contratista al Instituto Nacional de Calidad – INACAL 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 Categoría Primera cumple con las especificaciones de calidad e inocuidad detalladas en el literal "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 con acreditación vigente.

Si la Entidad decide exigir la certificación, deberá señalar esta condición en las Bases (especificaciones técnicas y/o proforma del contrato), realizando las precisiones que apliquen, entre ellas que los costos que demande la certificación deben ser asumidos por el Contratista.

Nota: Para certificar, inspeccionar o emitir informes de ensayo sobre el atributo de inocuidad del bien, los Organismos de Certificación, Organismos de Inspección, así como los Laboratorios de Ensayo, deben previamente contar con la autorización del SENASA, según indican los artículos 1 y 34 del D.S. N° 004-2011-AG.

Según la Ley N° 30224 "Ley que crea el Sistema Nacional de Calidad y el Instituto Nacional de Calidad" y la R.M N° 169-2015-PRODUCE, el Instituto Nacional de Calidad-INACAL, es la Entidad Pública que asumió las funciones de normalización, acreditación y metrología del INDECOPI; la acreditación a Organismos de Certificación de Productos, Organismos de Inspección y/o Laboratorios de Ensayo, estará sujeta a las condiciones, procedimientos y plazos que establezca el INACAL.

C.1 Muestreo

El muestreo se realizará de acuerdo a lo establecido en el numeral 8 de la NTP 011.101.

C.2 Ensayos

Para determinar los requisitos establecidos en esta Ficha Técnica, se utilizarán los métodos de ensayo indicados en el numeral 5 de la NTP 011.101.

D. OTROS

D.1. Transporte

El transporte del alimento debe cumplir con lo establecido en la Guía para el Transporte de Alimentos Agropecuarios Primarios y Piensos, contenida en las Guías de Buenas Prácticas de Producción a Higiene, aprobadas mediante Resolución Directoral N° 154-2011-AG-SENASA-DIAIA, según indica el artículo 17 del D.S. N° 004-2011-AG.

Sub ítem N° 02**FICHA TÉCNICA
APROBADA****CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN**

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

CATÁLOGO ÚNICO DE BIENES, SERVICIOS Y OBRAS - CUBSO

Segmento/Familia/Clase/Commodity	: Alimentos, bebidas y productos de tabaco/ Verduras frescas/ Maíz/ Maíz pearl white
Ítem	: CHOCLO CATEGORÍA EXTRA O PRIMERA
Código	: 5040324400330400

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS DEL BIEN**A. CARACTERÍSTICAS****A.1 Del bien**

Los Choclos Categoría Extra o Primera deberán estar libres de lesiones causadas por contusiones o cualquier otra causa, de olores y sabores extraños, estar sanos, frescos, limpios, bien cubiertos y formados, con grado de madurez tal que siendo apto para el consumo, le permita soportar el manipuleo, transporte y conservación en buenas condiciones, presentará pancas envolventes sanas y propias de la variedad, se tolera una pequeña abertura que pueda haber en la punta, los granos deberán ser tiernos, turgentes y lechosos, deberán presentar color blanco en su totalidad que cumplan las tolerancias establecidas, serán de forma tipo cilíndrico, cónico, con disposición de sus granos en hileras lineales, desde la base a la punta, los granos serán anchos y achatados, según los numerales 5.1, 5.2, 5.3 y 5.4 de la NTP 011.105.

Los Choclos Categoría Extra o Primera serán de tamaño (calibre) mayor a 12,00 cm, según el numeral 6.2 (para otras variedades de choclo) de la NTP 011.105.

Nota: La Entidad Convocante deberá precisar en las bases (especificaciones técnicas y/o proforma del contrato), el tamaño del Choclo Categoría Extra o Primera requerido de acuerdo a lo establecido en la norma NTP 011.105, por ejemplo: Choclo Categoría Extra o Primera de tamaño mayor a 12 cm.

A.2. Envase

Los requisitos de los envases serán los indicados en la norma Codex CAC/RCP 44-1995 "Código de Prácticas para el Envasado y Transporte de Frutas y Hortalizas Frescas" de tal forma que garanticen la protección al producto durante su transporte y almacenamiento, deberán ser nuevos, sanitariamente aptos, de grado alimentario, técnicamente adecuados, limpios, homogéneos en presentación, resistentes a la manipulación y al transporte.

Los Choclos Categoría Extra o Primera deberán ser acondicionados de tal manera que queden protegidos, bien presentados, homogéneo y deberá estar constituido únicamente por mazorcas de choclo del mismo origen, calidad y tamaño. La parte visible del envase deberá ser representativa de todo el contenido, según el numeral 7.1 de la NTP 011.105.

Nota: La Entidad Convocante deberá indicar en las bases (especificaciones técnicas y/o en la proforma del contrato), la cantidad del producto por envase. Además podrá indicar las características del envase tales como: material, contenido, tipo de cerrado, siempre que se haya verificado que estas características aseguren la pluralidad de postores.

Versión 01

1 de 3

A.3. Rotulado

El rotulado de los envases del Choclo Categoría Extra o Primera o bien los documentos que acompañen el envío, además de lo establecido en la NMP 001 y la Norma Codex Stan 1-1985, deberán cumplir con lo siguiente, según el numeral 7.2 de la NTP 011.105:

- Identificación: Nombre ("Choclo o Maíz Choclo")
- Dirección del envasador y/o expedidor
- Código de identificación (lote)
- Origen (país de origen)
- Categoría o Grado
- Tamaño (calibre)
- Cantidad de choclos
- Número de Autorización Sanitaria de establecimiento emitido por el SENASA
- Código de rastreabilidad generado en el procesamiento del alimento

Nota: La Entidad Convocante deberá indicar, en las bases (especificaciones técnicas y/o proforma del contrato), otra información que considere deba estar rotulada. La información adicional que se solicite no puede modificar los atributos del bien descritos en el literal B.2 de la presente ficha técnica.

B. REQUISITOS**B.1. Documentación**

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

- Copia de la Autorización Sanitaria de establecimiento otorgado por el SENASA, según indica el artículo 33 del D.S. N° 004-2011-AG.

Nota: El requisito antes señalado se debe mantener vigente, no suspendido ni cancelado, incluso hasta la culminación de las entregas del bien contratado. Es responsabilidad exclusiva del contratista mantener la Autorización Sanitaria de establecimiento sin suspensión ni cancelación en razón de los artículos 35, 36, 37 y literal 12 del artículo 56 del D.S. N° 004-2011-AG.

Para efectos del cumplimiento del presente requisito, bastará que la Autorización Sanitaria indique: Choclo o Maíz Choclo (*Zea mays*), según lo establecido por el SENASA.

B.2. Atributos del bien

Los Choclos Categoría Extra o Primera deberán presentar lo siguiente:

ATRIBUTO	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
Requisitos generales	Cumplir con lo indicado en el numeral 5.1 de la NTP de la referencia	NTP 011.105 MAÍZ AMILÁCEO, Choclo, Requisitos
Color de los granos	Cumplir con lo indicado en el numeral 5.2 de la NTP de la referencia	
Forma del choclo y granos de choclo	Cumplir con lo indicado en los numerales 5.3 y 5.4 de la NTP de la referencia	
Tamaño (calibre)	Cumplir con lo indicado en los numerales 5.5, 6.2 (para otras variedades de choclo) según la Categoría Extra o Primera de la NTP de la referencia	
Categoría	Cumplir con lo indicado en el numeral 6.1.1 de la NTP de la referencia	
Tolerancias	Cumplir con lo indicado en el numeral 6.3 (para otras variedades de choclo) de la NTP de la referencia	

ATRIBUTO	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
INOCUIDAD		
Criterio microbiológico	Cumplir 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.	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 Categoría Extra o Primera, cumple con las especificaciones de calidad e inocuidad detalladas en el literal "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 con acreditación vigente.

En caso no se emitan en el país los documentos antes indicados, lo cual debe ser consultado oficialmente por el Contratista al Instituto Nacional de Calidad - INACAL 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 Categoría Extra o Primera, cumple con las especificaciones de calidad e inocuidad detalladas en el literal "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 con acreditación vigente.

Si la Entidad decide exigir la certificación, deberá señalar esta condición en las Bases (especificaciones técnicas y/o proforma del contrato), realizando las precisiones que apliquen, entre ellas que los costos que demande la certificación deben ser asumidos por el Contratista.

Nota: Para certificar, inspeccionar o emitir informes de ensayo sobre el atributo de inocuidad del bien, los Organismos de Certificación, Organismos de Inspección, así como los Laboratorios de Ensayo, deben previamente contar con la autorización del SENASA, según indican los artículos 1 y 34 del D.S. N° 004-2011-AG.

Según la Ley 30224 "Ley que crea el Sistema Nacional de Calidad y el Instituto Nacional de Calidad" y la Resolución Ministerial R.M. N° 169-2015-PRODUCE, el Instituto Nacional de Calidad - INACAL, es la Entidad Pública que asumió las funciones de Normalización, Acreditación y Metrología del INDECOP; la Acreditación a Organismos de Certificación de Productos, Organismos de Inspección y/o Laboratorios de Ensayo, estará sujeta a las condiciones, procedimientos y plazos que establezca el INACAL.

C.1 Muestreo

El muestreo se realizará de acuerdo a lo establecido en la el numeral 7 de la NTP 011.105.

C.2 Ensayos

Para determinar los requisitos establecidos en esta Ficha Técnica, se utilizarán los métodos de ensayo y procedimientos indicados en la NTP 011.105.

D. OTROS**D.1. Transporte**

El transporte del alimento debe cumplir con lo establecido en la Guía para el Transporte de Alimentos Agropecuarios Primarios y Piensos, contenida en las Guías de Buenas Prácticas de Producción e Higiene, aprobadas mediante Resolución Directoral N° 154-2011-AG-SENASA-DIAIA, según indica el artículo 17 del D.S. N° 004-2011-AG.

Versión 01

3 de 3



Sub ítem N° 03**FICHA TÉCNICA
APROBADA****CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN**

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

CATÁLOGO ÚNICO DE BIENES, SERVICIOS Y OBRAS - CUBSO

Segmento/Familia/Clase/Commodity	: Alimentos, bebidas y producto de tabaco/Frutas frescas/Limas/Limas Key
Item	: LIMON CATEGORIA I
Código	: 5030420200331450

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS DEL BIEN**A. CARACTERÍSTICAS****A.1 Del bien**

El Limón Categoría I deberá estar entero, ser de consistencia firme, sanos (excluirse los afectados por podredumbre o deterioro que impida su consumo) y limpios; prácticamente exentos de cualquier materia extraña visible, de plagas (que afecten aspecto general), de daños causados por plagas, por bajas temperaturas, exentos de humedad (salvo condensación consiguiente a su remoción de una cámara frigorífica), de cualquier olor y /o sabor extraño, según indica el numeral 5.1 de la NTP 011.006.

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

El Limón Categoría I, de acuerdo a su diámetro se clasifica en los siguientes calibres, según indica el numeral 6 de la NTP 011.006:

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

Nota: La Entidad Convocante deberá precisar en las bases (especificaciones técnicas y/o proforma del contrato) el calibre del Limón Categoría I requerido, de acuerdo a lo establecido en la norma NTP 011.006, por ejemplo: Limón Categoría I calibre C.

A.2. Envase

El contenido de cada envase deberá ser homogéneo y estar constituido únicamente por limones del mismo origen, variedad, calidad y calibre; según indica el numeral 8.1 de la NTP 011.006.

Versión 01

1 de 4

El Limón Categoría I deberá ser envasado tomando en consideración lo establecido en las Normas Codex: "CAC/RCP 44-1995. Código de Prácticas para el Envasado y Transporte de Frutas y Hortalizas Frescas", según indica el numeral 8.2 de la NTP 011.006.

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

Podrán ser cajas de cartón, plástico, mallas u otros (evitar el uso de cajas de madera) de tal manera que el producto quede debidamente protegido. Los materiales utilizados en el interior del envase deberán ser nuevos (se incluye material recuperado de calidad alimentaria), estar limpios y ser de calidad tal que evite cualquier daño externo o interno al producto. Se permiten el uso de materiales, en particular papel o sellos con indicaciones comerciales, siempre y cuando estén impresos etiquetados con tinta o pegamento no tóxico, según indica el numeral 8.2 de la NTP 011.006.

Nota: La Entidad Convocante deberá indicar en las bases (especificaciones técnicas y/o proforma del contrato), el peso neto del bien por envase, además podrá indicar las características del envase tales como: material, peso, tipo de cerrado, siempre que se haya verificado que estas características aseguren la pluralidad de postores.

A.3. Rotulado

El rotulado del Limón Categoría I deberá cumplir con las disposiciones establecidas en la NTP 209.038 y demás disposiciones establecidas en el numeral 9 de la NTP 011.006

- Nombre del producto y nombre de la variedad
- Nombre/razón social del productor, envasador y/o distribuidor comercializador
- Origen del producto
- Categoría
- Calibre
- Peso neto
- Fecha de envasado
- Lote
- Código de rastreabilidad generado en el procesamiento del alimento
- Número de Autorización Sanitaria del establecimiento emitido por el SENASA

Nota: La Entidad Convocante deberá indicar, en las bases (especificaciones técnicas y/o proforma del contrato), otra información que considere deba estar rotulada. La información adicional que se solicite no puede modificar los atributos del bien descritos en el literal B.2 de la presente ficha técnica.

B. REQUISITOS

B.1. Documentación

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

- Copia del Certificado de Autorización Sanitaria de establecimiento otorgado por el SENASA según indica el artículo 33 del D.S. N° 004-2011-AG.

Nota: El requisito antes señalado se debe mantener vigente, no suspendido, ni cancelado incluso hasta la culminación de las entregas del bien contratado. Es responsabilidad exclusiva del contratista mantener la Autorización Sanitaria de establecimiento sin suspensión ni cancelación en razón de los artículos 35, 36, 37 y numeral 12 del artículo 56 del D.S. N° 004-2011-AG.

Para efectos del cumplimiento del presente requisito, bastará que el Certificado de Autorización Sanitaria indique: Limón *Citrus aurantifolia* (Christmann) Swingle, según lo establecido por el SENASA.

Hospital Docente Madre Niño San Bartolomé

Subasta Inversa Electrónica N° 0001-2016-HONADOMANI-SB (Primera Convocatoria)

"Adquisición de Frutas y Verduras"

B.2. Atributos del bien

Deberá presentar lo siguiente:

ATRIBUTO	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
Requisitos mínimos	Cumplir con lo indicado en el numeral 5.1 de la NTP de la referencia	NTP 011.006 LIMÓN SUTIL, Requisitos
Categoría	Cumplir con lo indicado en los numerales 5.2.2 y 7.1.2 para Limón Categoría I de la NTP de la referencia	
Calibre (Tamaño)	Cumplir con lo indicado en los numerales 6 y 7.2 para Limón Categoría I de la NTP de la referencia	
Homogeneidad	Cumplir con lo indicado en el numeral 8.1 de la NTP de la referencia	
INOCUIDAD		
Criterio microbiológico	Cumplir 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	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", aprobado por 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 Categoría I, cumple con las especificaciones de calidad e inocuidad detalladas en el literal "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 con acreditación vigente.

En caso no se emitan en el país los documentos antes indicados, lo cual debe ser consultado oficialmente por el Contratista al Instituto Nacional de Calidad – INACAL 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 Categoría I, cumple con las especificaciones de calidad e inocuidad detalladas en el literal "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 con acreditación vigente.

Si la Entidad decide exigir la certificación, deberá señalar esta condición en las Bases (especificaciones técnicas y/o proforma del contrato), realizando las precisiones que apliquen, entre ellas que los costos que demande la certificación deben ser asumidos por el Contratista.

Versión 01

3 de 4

Nota: Para certificar, inspeccionar o emitir informes de ensayo sobre el atributo de inocuidad del bien, los Organismos de Certificación, Organismos de Inspección, así como los Laboratorios de Ensayo, deben previamente contar con la autorización del SENASA, según indican los artículos 1 y 34 del D.S. N° 004-2011-AG.

Según la Ley N° 30224 "Ley que crea el Sistema Nacional de Calidad y el Instituto Nacional de Calidad" y la R.M N° 169-2015-PRODUCE, el Instituto Nacional de Calidad-INACAL, es la Entidad Pública que asumió las funciones de normalización, acreditación y metrología del INDECOP; la acreditación a Organismos de Certificación de Productos, Organismos de Inspección y/o Laboratorios de Ensayo estará sujeta a las condiciones, procedimientos y plazos que establezca el INACAL.

C.1 Muestreo

Se realizará de acuerdo a la NTP-ISO 874.

C.2 Ensayo

Para determinar los requisitos establecidos en esta ficha técnica, se efectuará la evaluación considerando las tolerancias establecidas en la NTP 011.006.

D. OTROS

D.1. Transporte

El transporte del alimento debe cumplir con lo establecido en la Guía para el Transporte de Alimentos Agropecuarios Primarios y Piensos, contenida en las Guías de Buenas Prácticas de Producción e Higiene, aprobadas mediante Resolución Directoral N° 154-2011-AG-SENASA-DIAIA, según indica el artículo 17 del D.S. N° 004-2011-AG.

Sub ítem N° 04**FICHA TÉCNICA
APROBADA****CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN**

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

CATÁLOGO ÚNICO DE BIENES, SERVICIOS Y OBRAS - CUBSO

Segmento/Familia/Clase/Commodity	: Alimentos, bebidas y productos de tabaco/Verduras frescas/ Paltas/Paltas fuerte
Ítem	: PALTA FUERTE CATEGORÍA I
Código	: 5040173000331447

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS DEL BIEN**A. CARACTERÍSTICAS****A.1. Del bien**

La Palta Fuerte Categoría I deberá estar entera, sana (excluir frutos afectados por podredumbre o deterioro que haga que no sean aptos para el consumo), limpias, exenta de materia extraña visible, prácticamente exentas de plagas, daños causados por plagas (que afecten el aspecto general del producto), exentas de humedad externa anormal (salvo condensación consiguiente a su remoción de una cámara frigorífica), de olor y/o sabor extraños, de daños causados por bajas y/o altas temperaturas, tener pedúnculo no superior a 10 mm (su ausencia no se considera defecto, siempre y cuando el lugar de su inserción del pedúnculo esté seco e intacto), según lo indicado en el numeral 5.1.1 de la NTP 011.018.

Las paltas deberán haber alcanzado una fase de desarrollo fisiológico que asegure la finalización del proceso de maduración (madurez de consumo). 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, según indica el numeral 5.1.2 de la NTP 011.018.

La Palta Fuerte Categoría I se clasifica por el peso del fruto en los siguientes calibres, según el numeral 3 (a) de la norma Codex Stan 197-1995:

Código por calibre	Peso (en gramos)
2	>1220
4	781 - 1220
6	576 - 780
8	456 - 576
10	364 - 462
12	300 - 371
14	258 - 313
16	227 - 274
18	203 - 243
20	184 - 217
22	165 - 196
24	151 - 175
26	144 - 157
28	134 - 147
30	123 - 137

Nota: La Entidad Convocante deberá precisar en las bases (especificaciones técnicas y/o proforma del contrato) el calibre de la Palta Fuerte Categoría I requerida, de acuerdo a lo establecido en la norma Codex Stan 197-1995 por ejemplo: Palta Fuerte Categoría I calibre 18.

A.2. Envase

La Palta Fuerte Categoría I deberá ser envasada tomando en consideración lo establecido en la Norma Codex: "CAC/RCP 44-1995. Código de Prácticas para el Envasado y Transporte de Frutas y Hortalizas Frescas", de tal manera que el producto quede debidamente protegido.

Los materiales utilizados en el interior del envase deberán ser nuevos, estar limpios y ser de calidad tal que evite cualquier daño externo o interno al producto. Se permite el uso de materiales, en particular papel o sellos, con indicaciones comerciales, siempre y cuando estén impresos o etiquetados con tinta o pegamento no tóxico, según el numeral 9.2 de la NTP 011.018.

Los envases deberán satisfacer las características de calidad, 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, según indica el numeral 9.2.1 de la NTP 011.018.

Nota: La Entidad Convocante deberá indicar en las bases (especificaciones técnicas y/o en la proforma del contrato), el peso neto del bien por envase. Además podrá indicar las características del envase tales como: material, peso, tipo de cerrado, siempre que se haya verificado que estas características aseguren la pluralidad de postores.

A.3. 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 letras agrupadas en el mismo lado, marcadas de forma legible e indeleble y visible desde el exterior, lo siguiente, según el numeral 10 de la NTP 011.018:

- Nombre del producto y la variedad
- Nombre, dirección del comercializador, productor, otro
- País de origen.
- Categoría de calidad
- Calibre
- Peso neto
- Código de rastreabilidad generado en el procesamiento primario del alimento.
- Número de Autorización Sanitaria de establecimiento emitido por SENASA.

Nota: La Entidad Convocante deberá indicar, en las bases (especificaciones técnicas y/o proforma del contrato), otra información que considere deba estar rotulada. La información adicional que se solicite no puede modificar los atributos del bien descritos en el literal B.2. de la presente ficha técnica.

B. REQUISITOS

B.1. Documentación

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

- Copia del Certificado de Autorización Sanitaria de establecimiento, otorgado por el SENASA según indica el artículo 33 del D.S. N° 004-2011-AG.

Nota: El requisito antes señalado se debe mantener vigente, no suspendido ni cancelado, incluso hasta la culminación de las entregas del bien contratado. Es responsabilidad exclusiva del contratista mantener la Autorización Sanitaria de establecimiento sin suspensión ni cancelación, en razón de los artículos 35, 36, 37 y numeral 12 del artículo 56 del D.S. N° 004-2011-AG.

Para efectos del cumplimiento del presente requisito, bastará que el Certificado de Autorización Sanitaria indique: Palta (*Persea americana*), según lo establecido por el SENASA.

Hospital Docente Madre Niño San Bartolomé

Subasta Inversa Electrónica N° 0001-2016-HONADOMANI-SB (Primera Convocatoria)

"Adquisición de Frutas y Verduras"

B.2. Atributos del bien

Deberá presentar lo siguiente:

ATRIBUTO	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
Requisitos mínimos	Cumplir con lo indicado en el numeral 5.1 de la NTP de la referencia	NTP 011.018 PALTA, Requisitos
Categoría	Cumplir con lo indicado en los numerales 6, 8.1 y 8.3 para la Palta Fuerte Categoría I de la NTP de la referencia	
Homogeneidad	Cumplir con lo indicado en el numeral 9.1 de la NTP de la referencia	
Calibre (tamaño)	Cumplir con lo indicado en los numerales 3 (a) y 4.2 de la norma Codex Stan de la referencia, según el calibre de Palta Fuerte Categoría I a contratar	Codex Stan 197-1995 NORMA DEL CODEX PARA EL AGUACATE
INOCUIDAD		
Criterio microbiológico	Cumplir con la totalidad de los criterios microbiológicos establecidos para el Grupo XIV.1 Frutas y hortalizas frescas (sin ningún tratamiento) del documento de la referencia.	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", aprobado por 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 Categoría I, cumple con las especificaciones de calidad e inocuidad detalladas en el literal "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 con acreditación vigente.

En caso no se emitan en el país los documentos antes indicados, lo cual debe ser consultado oficialmente por el Contratista al Instituto Nacional de Calidad - INACAL 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 Categoría I cumple con las especificaciones de calidad e inocuidad detalladas en el literal "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 con acreditación vigente.

Si la Entidad decide exigir la certificación, deberá señalar esta condición en las Bases (especificaciones técnicas y/o proforma del contrato), realizando las precisiones que apliquen, entre ellas que los costos que demande la certificación deben ser asumidos por el Contratista.

Nota: Para certificar, inspeccionar o emitir informes de ensayo sobre el atributo de inocuidad del bien, los Organismos de Certificación, Organismos de Inspección, así como los Laboratorios de Ensayo, deben previamente contar con la autorización del SENASA, según indican los artículos 1 y 34 del D.S. N° 004-2011-AG.

Según la Ley N° 30224 "Ley que crea el Sistema Nacional de Calidad y el Instituto Nacional de Calidad" y la R.M. N° 169 - 2015-PRODUCE, el Instituto Nacional de Calidad - INACAL, es la Entidad Pública que asumió las funciones de Normalización, Acreditación y Metrología del INDECOPI; la Acreditación a Organismos de Certificación de Productos, Organismos de

Versión 02

3 de 4

Hospital Docente Madre Niño San Bartolomé

Subasta Inversa Electrónica N° 0001-2016-HONADOMANI-SB (Primera Convocatoria)

"Adquisición de Frutas y Verduras"

Inspección y/o Laboratorios de Ensayo, estará sujeta a las condiciones, procedimientos y plazos que establezca el INACAL.

C.1. Muestreo y evaluación

El muestreo y la evaluación se realizará teniendo como referencia el numeral 13 y los métodos y procedimientos indicados en la NTP 011.018.

D. OTROS

D.1. Transporte

El transporte del alimento debe cumplir con lo establecido en la Guía para el Transporte de Alimentos Agropecuarios Primarios y Piensos, contenida en las Guías de Buenas Prácticas de Producción e Higiene, aprobadas mediante Resolución Directoral N° 154-2011-AG-SENASA-DIAIA, según indica el artículo 17 del D.S. N° 004-2011-AG.

Sub ítem N° 05:**FICHA TÉCNICA
APROBADA****CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN**

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

CATÁLOGO ÚNICO DE BIENES, SERVICIOS Y OBRAS - CUBSO

Segmento/Familia/Clase/Commodity	: Alimentos, bebidas y productos de tabaco/ Verduras frescas/ Fréjoles/ Vainitas
Ítem	: VAINITA CALIDAD PRIMERA
Código	: 5040184700330395

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS DEL BIEN**A. CARACTERÍSTICAS****A.1. Del bien**

Las Vainitas Calidad Primera deberán 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, según indica el numeral 4.1.1 de la NTP 011.111.

De acuerdo al tamaño la Vainita Calidad Primera, podrá ser de los siguientes tamaños, según indica el numeral 4.1.5 de la NTP 011.111:

Tamaño	Relación diámetro menor/Peso
A	Hasta 0,8 cm ; Hasta 7 g
B	Más de 0,8 cm a 1,0 cm ; Más de 7 g a 10 g

Nota: La Entidad Convocante deberá indicar en las bases (especificaciones técnicas y/o proforma del contrato) el tamaño de las Vainitas de Calidad Primera requerido de acuerdo a lo establecido en la NTP 011.111, por ejemplo: Vainita calidad primera, de tamaño B.

A.2. Envase

Las Vainitas Calidad Primera deberá ser envasada tomando en consideración lo establecido en las Normas Codex: "CAC/RCP 1-1969, Principios Generales de Higiene de los Alimentos", "CAC/RCP 53-2003, Código de Prácticas de Higiene para las Frutas y Hortalizas Frescas" y "CAC/RCP 44-1995, Código de Prácticas para el Envasado y Transporte de Frutas y Hortalizas Frescas", 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 apropiada de las vainitas, y deberán estar exentos de cualquier materia y olor extraños. Debe cumplir con los requisitos que se indican en la "NTP 203.016, VAINITAS ENVASADAS AL NATURAL", según indica el numeral 7.2 de la NTP 011.111.

Nota: La Entidad Convocante deberá indicar en las bases (especificaciones técnicas y/o en la proforma del contrato), el peso neto del bien por envase. Además podrá indicar las características del envase tales como: material, peso, tipo de cerrado, siempre que se haya verificado que estas características aseguren la pluralidad de postores.

A.3. 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, lo siguiente, según el numeral 7.3 de la NTP 011.111:

Versión 03



1 de 3

Hospital Docente Madre Niño San Bartolomé

Subasta Inversa Electrónica N° 0001-2016-HONADOMANI-SB (Primera Convocatoria)

"Adquisición de Frutas y Verduras"

- Designación de la hortaliza según: Nombre, cultivar, calidad y tamaño.
- Peso neto en kilogramos
- Procedencia
- Nombre o marca del productor
- Número de Autorización Sanitaria de establecimiento emitido por el SENASA
- Código de rastreabilidad generado en el procesamiento primario del alimento

Nota: La Entidad Convocante deberá indicar en las bases (especificaciones técnicas y/o proforma del contrato), otra información que considere deba estar rotulada. La información adicional que se solicite no puede modificar los atributos del bien descritos en el literal B.2. de la presente ficha técnica.

B. REQUISITOS

B.1. Documentación

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

- Copia del Certificado de Autorización Sanitaria de establecimiento, otorgado por el SENASA según indica el artículo 33 del D.S. N° 004-2011-AG.

Nota: El requisito antes señalado se debe mantener vigente, no suspendido ni cancelado, incluso hasta la culminación de las entregas del bien contratado. Es responsabilidad exclusiva del contratista mantener la Autorización Sanitaria de establecimiento sin suspensión ni cancelación en razón de los artículos 35, 36, 37 y numeral 12 del artículo 56 del D.S. N° 004-2011-AG.

Para efectos del cumplimiento del presente requisito, bastará que el Certificado de Autorización Sanitaria indique: Vainita (*Phaseolus vulgaris*), según lo establecido por el SENASA.

B.2. Atributos del bien

Deberá presentar lo siguiente:

ATRIBUTO	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
- Aspecto, fibrosidad, afrijolamiento y daños (mecánicos y químicos)	Cumplir con lo indicado en el numeral 4.1.4 y la Tabla 2 de la NTP de la referencia	NTP 011.111 HORTALIZAS. Vainita
- Forma	Cumplir con lo indicado en el numeral 4.1.3 y la Tabla 2 de la NTP de la referencia	
- Color	Cumplir con lo indicado en el numeral 4.1.2 y la Tabla 2 de la NTP de la referencia	
- Sanidad	Cumplir con lo indicado en el numeral 4.1.6 y la Tabla 2 de la NTP de la referencia	
- Tamaño y longitud	Cumplir con lo indicado en el numeral 4.1.5 y la Tabla 2 de la NTP de la referencia, según el tamaño requerido.	
INOCUIDAD		
- Criterio microbiológico	Cumplir 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	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", aprobado por R.M. N° 591-2008/MINSA

Versión 03

2 de 3

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 Calidad Primera, cumple con las especificaciones de calidad e inocuidad detalladas en el literal "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 con acreditación vigente.

En caso no se emitan en el país los documentos antes indicados, lo cual debe ser consultado oficialmente por el Contratista al Instituto Nacional de Calidad - INACAL 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 Calidad Primera cumple con las especificaciones de calidad e inocuidad detalladas en el literal "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 con acreditación vigente.

Si la Entidad decide exigir la certificación, deberá señalar esta condición en las Bases (especificaciones técnicas y/o proforma del contrato), realizando las precisiones que apliquen, entre ellas que los costos que demande la certificación deben ser asumidos por el Contratista.

Nota: Para certificar, inspeccionar o emitir informes de ensayo sobre el atributo de inocuidad del bien, los Organismos de Certificación, Organismos de Inspección, así como los Laboratorios de Ensayo, deben previamente contar con la autorización del SENASA, según indican los artículos 1 y 34 del D.S. N° 004-2011-AG.

Según la Ley N° 30224 "Ley que crea el Sistema Nacional de Calidad y el Instituto Nacional de Calidad" y la R.M. N° 169 - 2015-PRODUCE, el Instituto Nacional de Calidad - INACAL, es la Entidad Pública que asumió las funciones de Normalización, Acreditación y Metrología del INDECOP; la Acreditación a Organismos de Certificación de Productos, Organismos de Inspección y/o Laboratorios de Ensayo, estará sujeta a las condiciones, procedimientos y plazos que establezca el INACAL.

C.1. Muestreo

Se realizará de acuerdo a lo establecido el numeral 5 de la NTP 011.111 y su corrigendum.

C.2. Ensayos

Para determinar los requisitos establecidos en esta Ficha Técnica, se utilizarán los métodos de ensayo indicados en el numeral 6 de la NTP 011.111 y su corrigendum.

D. OTROS

D.3. Transporte

El transporte del alimento debe cumplir con lo establecido en la Guía para el Transporte de Alimentos Agropecuarios Primarios y Piensos, contenida en las Guías de Buenas Prácticas de Producción e Higiene, aprobadas mediante Resolución Directoral N° 154-2011-AG-SENASA-DIAIA, según indica el artículo 17 del D.S. N° 004-2011-AG.

Sub ítem N° 06:**FICHA TÉCNICA
APROBADA****CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN**

Denominación del bien	: YUCA CATEGORÍA I
Denominación técnica	: YUCA / MANDIOCA CATEGORÍA I
Unidad de medida	: KILOGRAMO
Descripción General	: La Yuca (Mandioca), variedad comercial dulce, es la raíz obtenida de <i>Manihot esculenta</i> Crantz, de la familia de las <i>Euphorbiaceae</i> .

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 CATEGORÍA I
Código	: 5040707000330424

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS DEL BIEN**A. CARACTERÍSTICAS****A.1. Del bien**

La Yuca Categoría I 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 Categoría I deberán ser tales que le permitan soportar el transporte y la manipulación y llegar en estado satisfactorio al lugar de destino, según indica el numeral 2.1.1 de la NTP-CODEX STAN 238.

La Yuca Categoría I se clasifica en los siguientes calibres, de acuerdo al diámetro en la sección transversal más gruesa de la raíz, según el numeral 3 de la NTP-CODEX STAN 238:

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

En todos los casos, la Yuca Categoría I no deberá pesar menos de 300 g ni tener menos de 20 cm de longitud.

Nota: La Entidad Convocante deberá precisar en las bases (especificaciones técnicas y/o proforma del contrato) el calibre de la Yuca Categoría I requerido para la de acuerdo a lo establecido en la norma NTP-CODEX STAN 238, por ejemplo: Yuca Categoría I, calibre B.

A.2. Envase

La Yuca Categoría I deberá ser envasada según lo establecido en las Normas Codex: "CAC/RCP 1-1969, Principios Generales de Higiene de los Alimentos", "CAC/RCP 53-2003, Código de Prácticas de Higiene para las Frutas y Hortalizas Frescas" y "CAC/RCP 44-1995 Código de Prácticas para el Envasado y Transporte de Frutas y Hortalizas Frescas", de tal manera que el producto quede debidamente protegido.

El contenido de cada envase deberá ser homogéneo en cuanto a la forma y estar constituido únicamente por Yuca Categoría I del mismo origen, variedad y/o tipo comercial y calibre. La parte visible del contenido del envase deberá ser representativa de todo el contenido, según indica el numeral 5.1 de la NTP-CODEX STAN 238.

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, según indica el numeral 5.2 de la NTP-CODEX STAN 238. Los envases deberán satisfacer las características de calidad, higiene, ventilación y

Versión 03

1 de 4

resistencia necesarias para asegurar la manipulación, el transporte y la conservación apropiados de la Yuca Categoría I, y deberán estar exentos de cualquier materia y olor extraños, según indica el numeral 5.2.1 de la NTP-CODEX STAN 238.

Nota: La Entidad Convocante deberá indicar en las bases (especificaciones técnicas y/o proforma del contrato), el peso neto del bien por envase. Además podrá indicar las características del envase tales como: material, peso, tipo de cerrado, siempre que se haya verificado que estas características aseguren la pluralidad de postores.

A.3. Rotulado

Cada envase deberá llevar las siguientes indicaciones en letras agrupadas en el mismo lado, marcadas de forma legible e indeleble y visible desde el exterior, o bien en los documentos que acompañen el envío, según indica el numeral 6.2 de la NTP-CODEX STAN 238:

- Nombre del producto y tipo (dulce) si el contenido no es visible desde el exterior.
- Nombre de la variedad (facultativo)
- Nombre y dirección del envasador y/o expedidor
- País de origen y, facultativamente, nombre del lugar, distrito o región de producción
- Categoría I
- Calibre (expresado como código de calibre o diámetro mínimo y máximo en cm)
- Peso neto
- Instrucciones de preparación (incluir una leyenda que indique que la yuca deberá pelarse y cocerse antes de su consumo)
- Número de Autorización Sanitaria de establecimiento emitido por el SENASA
- Código de rastreabilidad generado en el procesamiento primario del alimento.

Nota: La Entidad Convocante deberá indicar, en las bases (especificaciones técnicas y/o proforma del contrato), otra información que considere deba estar rotulada. La información adicional que se solicite no puede modificar los atributos del bien descritos en el literal B.2. de la presente ficha técnica.

B. REQUISITOS

B.1. Documentación

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

- Copia del Certificado de Autorización Sanitaria de establecimiento, otorgado por el SENASA según indica el artículo 33 del D.S. N° 004-2011-AG.

Nota: El requisito antes señalado se debe mantener vigente no suspendido ni cancelado incluso hasta la culminación de las entregas del bien contratado. Es responsabilidad exclusiva del contratista mantener la Autorización Sanitaria de establecimiento sin suspensión ni cancelación en razón de los artículos 35, 36, 37 y numeral 12 del artículo 56 del D.S. N° 004-2011-AG. Para efectos del cumplimiento del presente requisito, bastará que el Certificado de Autorización Sanitaria indique: Yuca (*Manihot esculenta*), según lo establecido por el SENASA.

Hospital Docente Madre Niño San Bartolomé

Subasta Inversa Electrónica N° 0001-2016-HONADOMANI-SB (Primera Convocatoria)

"Adquisición de Frutas y Verduras"

B.2. Atributos del bien

Deberá presentar lo siguiente:

ATRIBUTO	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
- Requisitos mínimos	Cumplir con lo indicado en el numeral 2.1 de la NTP de la referencia	NTP-CODEX STAN 238 YUCA (MANDIOCA) DULCE
- Clasificación	Cumplir con lo indicado en los numerales 2.2.2 y 4.1.2 de la NTP de la referencia	
- Calibre	Cumplir con lo indicado en los numerales 3 y 4.2 de la NTP de la referencia, de acuerdo a la yuca a contratar	
INOCUIDAD		
- Criterio microbiológico	Cumplir 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	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", aprobado por 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 Categoría I, cumple con las especificaciones de calidad e inocuidad detalladas en el literal "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 con acreditación vigente.

En caso no se emitan en el país los documentos antes indicados, lo cual debe ser consultado oficialmente por el Contratista al Instituto Nacional de Calidad - INACAL 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 Categoría I cumple con las especificaciones de calidad e inocuidad detalladas en el literal "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 con acreditación vigente.

Si la Entidad decide exigir la certificación, deberá señalar esta condición en las Bases (especificaciones técnicas y/o proforma del contrato), realizando las precisiones que apliquen, entre ellas que los costos que demande la certificación deben ser asumidos por el Contratista.

Nota: Para certificar, inspeccionar o emitir informes de ensayo sobre el atributo de inocuidad del bien, los Organismos de Certificación, Organismos de Inspección, así como los Laboratorios de Ensayo, deben previamente contar con la autorización del SENASA, según indican los artículos 1 y 34 del D.S. N° 004-2011-AG.

Según la Ley N° 30224 "Ley que crea el Sistema Nacional de Calidad y el Instituto Nacional de Calidad" y la R.M. N° 169 - 2015-PRODUCE, el Instituto Nacional de Calidad - INACAL, es la Entidad Pública que asumió las funciones de Normalización, Acreditación y Metrología del INDECOPI; la Acreditación a Organismos de Certificación de Productos, Organismos de Inspección y/o Laboratorios de Ensayo, estará sujeta a las condiciones, procedimientos y plazos

Versión 03

2 de 4

que establezca el INACAL.

C.1. Muestreo

El muestreo se realizará de acuerdo a la "NTP 700.001 Directrices generales sobre muestreo".

C.2. Ensayo

Para determinar los requisitos establecidos en esta Ficha Técnica, se utilizarán los métodos de ensayo citados en el anexo nacional de la NTP-CODEX STAN 238.

D. OTROS

D.1. Transporte

El transporte del alimento debe cumplir con lo establecido en la Guía para el Transporte de Alimentos Agropecuarios Primarios y Piensos, contenida en las Guías de Buenas Prácticas de Producción e Higiene, aprobadas mediante Resolución Directoral N° 154-2011-AG-SENASA-DIAIA, según indica el artículo 17 del D.S. N° 004-2011-AG.

MINISTERIO DE SALUD
HOSPITAL DOCENTE MADRE NIÑO SAN BARTOLOMÉ
PALACIO DE GOBIERNO REGIONAL
CALLE DE LA UNIÓN 1001
LIMA 18101

Versión 03

4 de 4

Sub ítem N° 07**FICHA TÉCNICA
APROBADA****CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN**

Denominación del bien	: ZAPALLO TIPO MACRE CALIDAD PRIMERA
Denominación técnica	: ZAPALLO TIPO MACRE CALIDAD PRIMERA
Unidad de medida	: KILOGRAMO
Descripción General	: El Zapallo Tipo Macre es el fruto de la especie <i>Cucurbita máxima</i> y de la familia de las cucurbitáceas

CATÁLOGO ÚNICO DE BIENES, SERVICIOS Y OBRAS - CUBSO

Segmento/Familia/Clase/Commodity	: Alimentos, bebidas y productos de tabaco/ Verduras frescas/ Zapallos y calabazas de invierno/Zapallo macre
Item	: ZAPALLO TIPO MACRE CALIDAD PRIMERA
Código	: 5040872300330398

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS DEL BIEN**A. CARACTERÍSTICAS****A.1. Del bien**

Los Zapallos Tipo Macre Calidad Primera deberán estar limpios, frescos, enteros y sanos, pertenecerán al mismo cultivo y deberán tener el grado de madurez comercial adecuado, que les permita soportar el manipuleo, transporte y conservación en buenas condiciones, según indica el numeral 3.1 de la NTP 011.114.

El Zapallo Tipo Macre Calidad Primera tendrá el tamaño (relación diámetro-peso) siguiente, según indica la Tabla 2 de la NTP 011.114:

Diámetro mínimo	Peso mínimo *
34 cm	15 kg

* El peso es el factor determinante del tamaño, siendo el diámetro un factor de referencia.

Nota: La Entidad Convocante deberá indicar en las bases (especificaciones técnicas y/o proforma del contrato) peso mínimo para el Zapallo Tipo Macre Calidad Primera requerido de acuerdo a lo establecido por la norma NTP 011.114, por ejemplo: Zapallo Tipo Macre Calidad Primera de peso mínimo 16 kg.

A.2. Envase

El Zapallo Tipo Macre Calidad Primera 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*, CAC/RCP 53-2003, *Código de Prácticas de Higiene para las Frutas y Hortalizas Frescas* y CAC/RCP 47-2001, *Código de Prácticas de Higiene para el Transporte de Alimentos a Granel y Alimentos Semi Envasados*.

El Zapallo Tipo Macre Calidad Primera se transporta a granel y deben ser acondicionados de tal manera que el producto quede debidamente protegido, ventilado y bien presentado; se comercializa al peso por unidad, expresado en kilogramos, según el numeral 6.1 y 6.2 de la NTP 011.114.

A.3. Rotulado

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, lo siguiente:

- El nombre del producto
- Nombre de la variedad, cultivar o tipo comercial

Versión 03

1 de 3



- Calidad Primera
- Peso neto, en kilogramos
- Nombre y domicilio legal del productor, envasador, distribuidor, importador o vendedor
- Número de Autorización Sanitaria de establecimiento emitido por el SENASA
- Código de rastreabilidad generado en el procesamiento primario del alimento

Nota: La Entidad Convocante deberá indicar en las bases (especificaciones técnicas y/o proforma del contrato), otra información que considere deba estar rotulada. La información adicional que se solicite no puede modificar los atributos del bien descritos en el literal B.2. de la presente ficha técnica.

B. REQUISITOS**B.1. Documentación**

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

- Copia del Certificado de Autorización Sanitaria de establecimiento, otorgado por el SENASA según indica el artículo 33 del D.S. N° 004-2011-AG.

Nota: El requisito antes señalado se debe mantener vigente, no suspendido ni cancelado, incluso hasta la culminación de las entregas del bien contratado. Es responsabilidad exclusiva del contratista mantener la Autorización Sanitaria de establecimiento sin suspensión ni cancelación en razón de los artículos 35, 36, 37 y numeral 12 del artículo 56 del D.S. N° 004-2011-AG. Para efectos del cumplimiento del presente requisito, bastará que el Certificado de Autorización Sanitaria indique: Zapallo (*Cucurbita máxima*), según lo establecido por el SENASA.

B.2. Atributos del bien

Deberá presentar lo siguiente:

ATRIBUTO	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
- Sanidad y presentación	Cumplir con lo indicado en los numerales 3.1 y 3.4 para la Calidad Primera, de la NTP de la referencia	NTP 011.114 HORTALIZAS, Zapallo tipo Macre
- Madurez	Cumplir con lo indicado en el numeral 3.2 para la Calidad Primera, de la NTP de la referencia	
- Tamaño	Cumplir con lo indicado en la Tabla 2 para la Calidad Primera, de la NTP de la referencia	
INOCUIDAD		
- Criterio microbiológico	Cumplir 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	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", aprobado por 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 Calidad Primera, cumple con las especificaciones de calidad e inocuidad detalladas en el literal "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 con acreditación vigente.

En caso no se emitan en el país los documentos antes indicados, lo cual debe ser consultado oficialmente por el Contratista al Instituto Nacional de Calidad - INACAL 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 Calidad Primera cumple con las especificaciones de calidad e inocuidad detalladas en el literal "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 con acreditación vigente.

Si la Entidad decide exigir la certificación, deberá señalar esta condición en las Bases (especificaciones técnicas y/o proforma del contrato), realizando las precisiones que apliquen, entre ellas que los costos que demande la certificación deben ser asumidos por el Contratista.

Nota: Para certificar, inspeccionar o emitir informes de ensayo sobre el atributo de inocuidad del bien, los Organismos de Certificación, Organismos de Inspección, así como los Laboratorios de Ensayo, deben previamente contar con la autorización del SENASA, según indican los artículos 1 y 34 del D.S. N° 004-2011-AG.

Según la Ley N° 30224 "Ley que crea el Sistema Nacional de Calidad y el Instituto Nacional de Calidad" y la R.M N° 169 - 2015-PRODUCE, el Instituto Nacional de Calidad - INACAL, es la Entidad Pública que asumió las funciones de Normalización, Acreditación y Metrología del INDECOPI; la Acreditación a Organismos de Certificación de Productos, Organismos de Inspección y/o Laboratorios de Ensayo, estará sujeta a las condiciones, procedimientos y plazos que establezca el INACAL.

C.1. Muestreo

Se realizará de acuerdo a lo establecido en el numeral 4 de la NTP 011.114 y su corrigendum.

C.2. Ensayos

Para determinar los requisitos establecidos en esta Ficha Técnica, se utilizarán los métodos de ensayo indicados en el numeral 5 de la NTP 011.114 y su corrigendum.

D. OTROS

D.1. Transporte

El transporte del alimento debe cumplir con lo establecido en la Guía para el Transporte de Alimentos Agropecuarios Primarios y Piensos, contenida en las Guías de Buenas Prácticas de Producción e Higiene, aprobadas mediante Resolución Directoral N° 154-2011-AG-SENASA-DIAIA, según indica el artículo 17 del D.S. N° 004-2011-AG.

PAQUETE N° 02: FRUTAS VARIADAS**Sub ítem N° 01:****FICHA TÉCNICA
APROBADA****CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN**

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

CATÁLOGO ÚNICO DE BIENES, SERVICIOS Y OBRAS - CUBSO

Segmento/Familia/Clase/Commodity	: Alimentos, bebidas y productos de labaco/Frutas frescas/Frutas dominantes/Carambola
Item	: CARAMBOLA CATEGORÍA I
Código	: 5030704600331418

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS DEL BIEN**A. CARACTERÍSTICAS****A.1. Del bien**

La Carambola Categoría I de acuerdo a su desarrollo y condición deberán ser tales que permitan soportar el transporte, manipulación y llegar en estado satisfactorio al lugar de destino, según indica el numeral 2.1.1 de la norma CODEX STAN 187-1993.

La Carambola Categoría I se clasifica de acuerdo a su calibre en los siguientes pesos, según indica el numeral 3 del CODEX STAN 187-1993

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

Nota: La Entidad Convocante deberá precisar, en las bases (especificaciones técnicas y/o proforma del contrato), el calibre de la Carambola Categoría I requerida de acuerdo a lo establecido en el CODEX STAN 187-1993, por ejemplo: Carambola Categoría I, calibre B.

A.2. Envase

La Carambola Categoría I deberá ser envasada según lo establecido en las Normas Codex: "CAC/RCP 1-1969, Principios Generales de Higiene de los Alimentos", "CAC/RCP 53-2003, Código de Prácticas de Higiene para las Frutas y Hortalizas Frescas" y "CAC/RCP 44-1995, Código de Prácticas para el Envasado y Transporte de Frutas y Hortalizas Frescas", de tal manera que el producto quede debidamente protegido.

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

La Carambola Categoría I 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, según indica el numeral 5.2 de la norma CODEX STAN 187-1993.

Los envases deberán satisfacer las características de calidad, higiene, ventilación y resistencia necesarias para asegurar la manipulación, el transporte y la conservación apropiada de la Carambola Categoría I, los envases deberán estar exentos de cualquier materia y olores extraños, según indica el numeral 5.2.1 de la norma CODEX STAN 187-1993

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

A.3. Rotulado

El rotulado de la Carambola Categoría I deberá cumplir con lo indicado en la NTP 209.038 y las disposiciones especificadas en el numeral 6.2 de la norma CODEX STAN 187-1993.

- Nombre del producto
- Categoría
- Peso neto
- Calibre (código de calibre o gama de pesos en gramos)
- Nombre y dirección del envasador y/o expedidor
- País de origen
- El código o clave del lote
- Fecha de envasado
- Número de Autorización Sanitaria de Establecimientos emitido por el SENASA
- Código de rastreabilidad generado en el procesamiento del alimento

Nota: La Entidad Convocante deberá indicar, en las bases (especificaciones técnicas y/o proforma del contrato), otra información que considere deba estar rotulada. La información adicional que se solicite no puede modificar los atributos del bien descritos en el literal B.2 de la presente ficha técnica.

B. REQUISITOS**B.1. Documentación**

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

- Copia del Certificado de Autorización Sanitaria de establecimiento otorgado por el SENASA según indica el artículo 33 del D.S. N° 004-2011-AG.

Nota: El requisito antes señalado se debe mantener vigente, no suspendido, ni cancelado; incluso hasta la culminación de las entregas del bien contratado. Es responsabilidad exclusiva del contratista mantener la Autorización Sanitaria de establecimiento sin suspensión ni cancelación en razón de los artículos 35, 36, 37 y numeral 12 del artículo 56 del D.S. N° 004-2011-AG.

Para efectos del cumplimiento del presente requisito, bastará que el Certificado de Autorización Sanitaria indique: Carambola *Averrhoa carambola* L., según lo establecido por el SENASA.

B.2. Atributos del bien

Deberá presentar lo siguiente:

ATRIBUTO	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
Requisitos mínimos	Cumplir con lo indicado en el numeral 2.1 de la norma de la referencia	CODEX STAN 187- 1993 Norma CODEX para la Carambola
Clasificación	Cumplir con lo indicado en el numeral 2.2.2 de la norma de la referencia	
Calibre	Cumplir con lo indicado en los numerales 3 y 4.2 para la categoría I, de la norma de la referencia	
Tolerancia de Calidad	Cumplir con lo indicado en el numeral 4.1.2 de la norma de la referencia	
INOCUIDAD		
	Cumplir con la totalidad de los	NTS N° 071-MINSA/DIGESA-V.01. "Norma Sanitaria que

Criterio microbiológico	Criterios microbiológicos establecidos para el Grupo XIV.1 Frutas y hortalizas frescas (sin ningún tratamiento) de la norma de la referencia	establece los criterios microbiológicos de calidad sanitaria e inocuidad para los alimentos y bebidas de consumo humano" aprobada por R.M. N° 581-2008/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: Carambola Categoría I cumple con las especificaciones de calidad e inocuidad detalladas en el literal "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 con acreditación vigente.

En caso no se emitan en el país los documentos antes indicados, lo cual debe ser consultado oficialmente por el Contratista al Instituto Nacional de Calidad – INACAL, 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 Categoría I, cumple con las especificaciones de calidad e inocuidad detalladas en el literal "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 con acreditación vigente.

Si la Entidad decide exigir la certificación, deberá señalar esta condición en las Bases (especificaciones técnicas y/o proforma del contrato), realizando las precisiones que apliquen, entre ellas que los costos que demande la certificación deben ser asumidos por el Contratista.

Nota: Para certificar, inspeccionar o emitir informes de ensayo sobre el atributo de inocuidad del bien, los Organismos de Certificación, Organismos de Inspección, así como los Laboratorios de Ensayo, deben previamente contar con la autorización del SENASA, según indican los artículos 1 y 34 del D.S. N° 004-2011-AG.

Según la Ley N° 30224 "Ley que crea el Sistema Nacional de Calidad y el Instituto Nacional de Calidad" y la R.M. N° 169-2015-PRODUCE, el Instituto Nacional de Calidad-INACAL, es la Entidad Pública que asumió las funciones de normalización, acreditación y metrología del INDECOP; la acreditación a Organismos de Certificación de Productos, Organismos de Inspección y/o Laboratorios de Ensayo, estará sujeta a las condiciones, procedimientos y plazos que establezca el INACAL.

C.1 Muestreo

Se considerará para el muestreo lo establecido en la NTP 700.001.

C.2. Ensayos

Para determinar los requisitos establecidos en esta ficha técnica, se utilizarán los siguientes métodos de ensayo:

- Para los Requisitos mínimos y Clasificación: realizar evaluaciones físicas y sensoriales, utilizar la NTP-ISO 6658, la NTP-ISO 4121 u otra específica, de existir.
- Para el Calibre: se determina por el peso, se podrá realizar mediante medición directa con balanza calibrada con una sensibilidad apropiada, se registra y el resultado se expresa en gramos (g).

D. OTROS**D.1. Transporte**

El transporte del alimento debe cumplir con lo establecido en la Guía para el Transporte de Alimentos Agropecuarios Primarios y Piensos, contenida en las Guías de Buenas Prácticas de Producción e Higiene, aprobadas mediante Resolución Directoral N° 154-2011-AG-SENASA-DIAIA, según indica el artículo 17 del D.S. N° 004-2011-AG.

Sub ítem N° 02:**FICHA TÉCNICA
APROBADA****CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN**

Denominación del bien	: MANDARINA SATSUMA CATEGORÍA I
Denominación técnica	: MANDARINA SATSUMA CATEGORÍA I
Unidad de medida	: KILOGRAMO
Descripción General	: Las mandarinas son los frutos cítricos procedentes del género <i>Citrus</i> . Constituyen un conjunto de especies incluidas las Mandarinas Satsumas (<i>Citrus unshiu</i> Marcovitch).

CATÁLOGO ÚNICO DE BIENES, SERVICIOS Y OBRAS - CUBSO

Segmento/Familia/Clase/Commodity	: Alimentos, bebidas y producto de tabaco/Frutas frescas/Naranjas mandarina o tangerinas/Naranjas mandarina satsuma
Item	: MANDARINA SATSUMA CATEGORÍA I
Código	: 5030443800331431

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS DEL BIEN**A. CARACTERÍSTICAS****A.1 Del bien**

Las Mandarinas Satsuma Categoría I deberán estar enteras, sanas (se excluye a los productos con podredumbre u otras alteraciones que hagan impropio su consumo), prácticamente exentas de magulladuras y/o amplias cicatrificaciones (por cortes en la cáscara), de plagas, exentas de daños causados por plagas y enfermedades que afecten la pulpa, prácticamente exentas de daños causados por quemaduras de sol, heladas y/o bajas temperaturas, limpias, de materias extrañas visibles, exentas de humedad externa anormal (salvo condensación consiguiente a su remoción de una cámara frigorífica), de olores y/o sabores extraños, de desecación o deshidratación, según indica el numeral 5.1.1 de la NTP 011.023.

Las Mandarinas Satsuma Categoría I al momento del empaque no podrá tener áreas con color "Valor IC: -18" o inferiores (más verde) de acuerdo con la tabla de colores, y estar bien coloreadas, según indica el numeral 5.1.2, 6.2 y Anexo A de la NTP 011.023.

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

De acuerdo a su diámetro se tiene la siguiente escala de calibres, medido en el diámetro ecuatorial de la fruta, según indica la tabla 4 de la NTP 011.023:

Calibre	Diámetro en mm	
	Mínimo	Máximo
Cal 5	45	50
Cal 4	50	54
Cal 3	54	58
Cal 2	58	63
Cal 1	63	68
Cal 1X	68	73
Cal 1XX	73	78
Cal 1XXX	78	a más

MINISTERIO DEL VALLER
RESPONSABLE DEL VALLER
MADONIA MORALES
2016-01-10 10:00:00 AM

Nota: La Entidad Convocante deberá precisar en las bases (especificaciones técnicas y/o proforma del contrato), el calibre y la coloración de la Mandarina Satsuma Categoría I requerida de acuerdo a lo establecido en la NTP 011.023, por ejemplo: Mandarina Satsuma Categoría I, calibre Cal 5 bien coloreada.

A.2. Envase

La Mandarina Satsuma Categoría I deberá envasarse tomando en consideración lo establecido en la Norma Codex: "CAC/RCP 44-1995. Código de Prácticas para el Envasado y Transporte de Frutas y Hortalizas Frescas", según indica el numeral 9.3 de la NTP 011.023.

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 un material que no pueda causar alteraciones internas ni externas a la fruta. Se permite el uso de materiales y, en particular papeles o sellos que lleven indicaciones comerciales, siempre que la impresión o el etiquetado se hagan con tintas o gomas no tóxicas. Cuando los frutos se presenten envueltos en papel, éste será nuevo, fino e inodoro y estará seco. Los envases deberán estar exentos de materias extrañas. No obstante, se permitirá que lleven adherida una rama corta, no leñosa, provista de algunas hojas verdes según indica el numeral 9.3 de la NTP 011.023.

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 del conjunto. Además, para la Categoría I se exige la homogeneidad de coloración, según indica el numeral 9.1 de la NTP 011.023.

Nota: La Entidad Convocante deberá indicar en las bases (especificaciones técnicas y/o proforma del contrato), el peso neto del bien por envase. Además podrá indicar las características del envase tales como: material, peso, tipo de cerrado, siempre que se haya verificado que estas características aseguren la pluralidad de postores.

A.3. Rotulado

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

- Nombre o razón social
- Dirección
- Datos de contacto (teléfono, fax y correo electrónico)
- Nombre del producto (especie) y la variedad
- País de origen y facultativamente, nombre del lugar, distrito o región de producción.
- Características comerciales (categoría, calibre y tratamiento post-cosecha)
- Datos de trazabilidad, los mismos que pueden ser codificados (identificación del productor, identificación de la planta de empaque, fecha de empaque y adicionalmente otros datos de manera facultativa)
- Peso neto, es el contenido neto promedio de los envases individuales de la muestra, no puede ser inferior al peso nominal rotulado (facultativo).
- Número de Autorización Sanitaria de establecimiento emitido por el SENASA.
- Código de rastreadibilidad generado en el procesamiento del alimento

Nota: La Entidad Convocante deberá indicar, en las bases (especificaciones técnicas y/o proforma del contrato), otra información que considere deba estar rotulada. La información adicional que se solicite no puede modificar los atributos del bien descritos en el literal B.2 de la presente ficha técnica.

B. REQUISITOS

B.1. Documentación

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

- Copia del Certificado de Autorización Sanitaria de establecimiento, otorgado por el SENASA según indica el artículo 33 del D.S. N° 004-2011-AG.

Nota: El requisito antes señalado se debe mantener vigente, no suspendido ni cancelado, incluso hasta la culminación de las entregas del bien contratado. Es responsabilidad exclusiva del contratista mantener la Autorización Sanitaria de establecimiento sin suspensión ni cancelación en razón de los artículos 35, 36, 37 y numeral 12 del artículo 56 del D.S. N° 004-2011- AG. Para efectos del cumplimiento del presente requisito, bastará que el Certificado de Autorización Sanitaria indique: Mandarina satsuma (*Citrus unshiu*), según lo establecido por el SENASA.

B.2. Atributos del bien

Deberá presentar lo siguiente:

ATRIBUTO	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
Apariencia	Cumplir con lo indicado en el numeral 5.1.1 de la NTP de la referencia	NTP 011.023 CÍTRICOS Mandarinas, tangelos, naranjas y toronjas. Requisitos.
Color	Cumplir con lo indicado en el numeral 5.1.2 y 6.2 de la NTP de la referencia según la coloración de Mandarina Satsuma Categoría I a contratar	
Contenido de jugo	Cumplir con lo indicado en el numeral 5.1.3 y 8.4 de la NTP de la referencia	
Madurez (" Brix, Acidez, Índice de Madurez)	Cumplir con lo indicado en el numeral 5.1.4 y 8.3 para Mandarina Satsuma Categoría I de la NTP de la referencia	
Categoría	Cumplir con lo indicado en el numeral 6.2, 8.1.2 y Anexo B para Mandarina Satsuma Categoría I de la NTP de la referencia	
Tamaño	Cumplir con lo indicado en el numeral 7.1, 7.2.1 y 8.2 de la NTP de la referencia, según el tamaño de Mandarina Satsuma Categoría I a contratar	
Homogeneidad	Cumplir con lo indicado en el numeral 9.1 de la NTP de la referencia	
INOCUIDAD		
Criterio microbiológico	Cumplir integralmente con los criterios microbiológicos establecidos para el Grupo XIV.1 Frutas y hortalizas frescas (sin ningún tratamiento) del documento de la referencia,	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" aprobado mediante R.M. N° 591-2008/MINSA


DIRECCIÓN GENERAL DE ASISTENCIA TECNICA
DIRECCIÓN GENERAL DE ASISTENCIA TECNICA
DIRECCIÓN GENERAL DE ASISTENCIA TECNICA
DIRECCIÓN GENERAL DE ASISTENCIA TECNICA
DIRECCIÓN GENERAL DE ASISTENCIA TECNICA
DIRECCIÓN GENERAL DE ASISTENCIA TECNICA
DIRECCIÓN GENERAL DE ASISTENCIA TECNICA
DIRECCIÓN GENERAL DE ASISTENCIA TECNICA
DIRECCIÓN GENERAL DE ASISTENCIA TECNICA
DIRECCIÓN GENERAL DE ASISTENCIA TECNICA

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 Satsuma Categoría I, cumple con las especificaciones de calidad e inocuidad detalladas en el literal "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 con acreditación vigente.

En caso no se emitan en el país los documentos antes indicados, lo cual debe ser consultado oficialmente por el Contratista al Instituto Nacional de Calidad – INACAL, 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 Satsuma Categoría I cumple con las especificaciones de calidad e inocuidad detalladas en el literal "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 con acreditación vigente.

Si la Entidad decide exigir la certificación, deberá señalar esta condición en las Bases (especificaciones técnicas y/o proforma del contrato), realizando las precisiones que apliquen, entre ellas que los costos que demande la certificación deben ser asumidos por el Contratista.

Nota: Para certificar, inspeccionar o emitir informes de ensayo sobre el atributo de inocuidad del bien, los Organismos de Certificación, Organismos de Inspección, así como los Laboratorios de Ensayo, deben previamente contar con la autorización del SENASA, según indican los artículos 1 y 34 del D.S. N° 004-2011-AG.

Según la Ley N° 30224 "Ley que crea el Sistema Nacional de Calidad y el Instituto Nacional de Calidad" y la R.M N° 169-2015-PRODUCE, el Instituto Nacional de Calidad-INACAL, es la Entidad Pública que asumió las funciones de normalización, acreditación y metrología del INDECOPI; la acreditación a Organismos de Certificación de Productos, Organismos de Inspección y/o Laboratorios de Ensayo, estará sujeta a las condiciones, procedimientos y plazos que establezca el INACAL.

C.1 Muestreo

La inspección y muestreo de los lotes se deberá realizar de acuerdo a lo establecido en el numeral 13 de la NTP 011.023.

C.2 Ensayo

Para determinar los requisitos establecidos en esta Ficha Técnica, se realizará la evaluación teniendo como referencia los métodos y procedimientos indicados en la NTP 011.023.

D. OTROS

D.1. Transporte

El transporte del alimento debe cumplir con lo establecido en la Guía para el Transporte de Alimentos Agropecuarios Primarios y Plenos, contenida en las Guías de Buenas Prácticas de Producción e Higiene, aprobadas mediante Resolución Directoral N° 154-2011-AG-SENASA-DIAIA, según indica el artículo 17 del D.S. N° 004-2011-AG.

MINISTERIO DE AGRICULTURA
Y REROS
DIRECCIÓN GENERAL DE ASESORIA
TÉCNICA
Jefe de Asesoría Técnica



Sub ítem N° 03:**FICHA TÉCNICA
APROBADA****CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN**

Denominación del bien	: MANZANA DELICIA CATEGORÍA I
Denominación técnica	: MANZANA
Unidad de medida	: KILOGRAMO
Descripción General	: La manzana es el fruto procedente de cualquier variedad de la especie <i>Malus domestica</i> Borkhausen.

CATÁLOGO ÚNICO DE BIENES, SERVICIOS Y OBRAS - CUBSO

Segmento/Familia/Clase/Commodity	: Alimentos, bebidas y productos de tabaco/Frutas frescas/Manzanas/Manzanas red delicious
Ítem	: MANZANA DELICIA CATEGORÍA I
Código	: 5030157200330421

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS DEL BIEN**A. CARACTERÍSTICAS****A.1. Del bien**

La Manzana Delicia Categoría I deberá estar entera, sana, sin podredumbre u otras alteraciones que impidan su consumo, limpias, exentas de materias extrañas visibles, olores y sabores extraños, plagas, magulladuras profundas, humedad anormal exterior; además se encontrará en un estado y fase de desarrollo que le permita continuar el proceso de maduración y alcanzar el grado de madurez característico de la variedad, conservarse bien durante su transporte, manipulación y almacenamiento y llegar en condiciones satisfactorias a su destino, según indica el numeral 5.1 de la NTP 011.002.

La Manzana Delicia Categoría I, deberá ser de buena calidad y presentará las características de forma, desarrollo y color propias de la variedad y, la pulpa no habrá sufrido ningún deterioro, no obstante podrá presentar algunos defectos leves, según indica en el numeral 5.3.1.2 de la NTP 011.002.

La Manzana Delicia Categoría I se clasifica de acuerdo a los siguientes calibres, determinados por el diámetro máximo de la sección ecuatorial, según indica el numeral 5.4.1 de la NTP 011.002:

Clasificación	Calibre (mm)
Calibre A	Mayor a 80
Calibre B	60,1 a 80
Calibre C	54 a 60

Nota: La Entidad Convocante deberá precisar en las bases (especificaciones técnicas y/o proforma del contrato) el calibre de la Manzana Delicia Categoría I requerida de acuerdo a lo establecido en la norma NTP 011.002, por ejemplo: Manzana Delicia Categoría I de calibre C.

A.2. Envase

Los envases de la Manzana Delicia Categoría I deberán ser de primer uso y garantizar la protección del producto durante el transporte y almacenamiento; las frutas deben ser acondicionadas de tal manera que queden protegidas, ventiladas y bien presentadas, según indica el numeral 8.2 de la NTP 011.002, además se deberá tomar en consideración lo establecido en el "CAC/RCP 44-1995, Código de Prácticas para el Envasado y Transporte de Frutas y Hortalizas Frescas".

Nota: La Entidad Convocante deberá indicar en las bases (especificaciones técnicas y/o proforma del contrato), el peso neto del bien por envase. Además podrá indicar las características del envase tales como: material, peso, tipo de cerrado, siempre que se haya verificado que estas características aseguren la pluralidad de postores.

A.3. Rotulado

El rotulado, además de cumplir con lo establecido en la "NMP 001 PRODUCTOS ENVASADOS. Rotulado" y la norma "Codex Stan 1-1985 Norma General para el Etiquetado de Alimentos Pre envasados", deberá inscribirse en idioma castellano, pudiendo llevar inscripciones en otros idiomas siempre que no aparezcan en forma destacada y contener la siguiente información, según el numeral 8.1 de la NTP 011.002:

- Nombre del producto
- Grado de calidad: I
- Tamaño, en milímetros
- Contenido neto
- Nombre o razón social o marca del productor, envasador o vendedor o importador.
- Número de Autorización Sanitaria de establecimiento emitido por el SENASA
- Código de rastreabilidad generado en el procesamiento primario del alimento

Nota: La Entidad Convocante deberá indicar en las bases (especificaciones técnicas y/o proforma del contrato), otra información que considere deba estar rotulada. La información adicional que se solicite no puede modificar los atributos del bien descritos en el literal B.2, de la presente ficha técnica.

B. REQUISITOS**B.1. Documentación**

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

- Copia del Certificado de Autorización Sanitaria de establecimiento, otorgado por el SENASA según indica el artículo 33 del D.S. N° 004-2011-AG.

Nota: El requisito antes señalado se debe mantener vigente, no suspendido, ni cancelado incluso hasta la culminación de las entregas del bien contratado. Es responsabilidad exclusiva del contratista mantener la Autorización Sanitaria de establecimiento sin suspensión ni cancelación en razón de los artículos 35, 36, 37 y numeral 12 del artículo 56 del D.S. N° 004-2011-AG. Para efectos del cumplimiento del presente requisito, bastará que el Certificado de Autorización Sanitaria indique: Manzana (*Malus domestica*), según lo establecido por el SENASA.

B.2. Atributos del bien

Deberá presentar lo siguiente:

ATRIBUTO	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
- Requisitos generales	Cumplir con lo indicado en el numeral 5.1 de la NTP de la referencia	NTP 011.002 FRUTAS FRESCAS, Manzana. Requisitos
- Índice de madurez	Cumplir con lo indicado en el numeral 5.2.1 de la NTP de la referencia	
- Coloración	Cumplir con lo indicado en el numeral 5.2.2 de la NTP de la referencia	
- Categoría de calidad	Cumplir con lo indicado en el numeral 5.3.1.2 y las tolerancias para la categoría I indicadas en el numeral 6 de la NTP de la referencia	
- Tamaño	Cumplir con lo indicado en el numeral 5.4.1 de la NTP de la referencia, según el tamaño a contratar	

ATRIBUTO	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
INOCUIDAD		
- Criterio microbiológico	Cumplir 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	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" aprobada por 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 Categoría I, cumple con las especificaciones de calidad e inocuidad detalladas en el literal "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 con acreditación vigente.

En caso no se emitan en el país los documentos antes indicados, lo cual debe ser consultado oficialmente por el Contratista al Instituto Nacional de Calidad - INACAL 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 Categoría I cumple con las especificaciones de calidad e inocuidad detalladas en el literal "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 con acreditación vigente.

Si la Entidad decide exigir la certificación, deberá señalar esta condición en las Bases (especificaciones técnicas y/o proforma del contrato), realizando las precisiones que apliquen, entre ellas que los costos que demande la certificación deben ser asumidos por el Contratista.

Nota: Para certificar, inspeccionar o emitir informes de ensayo sobre el atributo de inocuidad del bien, los Organismos de Certificación, Organismos de Inspección, así como los Laboratorios de Ensayo, deben previamente contar con la autorización del SENASA, según indican los artículos 1 y 34 del D.S. N° 004-2011-AG.

Según la Ley N° 30224 "Ley que crea el Sistema Nacional de Calidad y el Instituto Nacional de Calidad" y la R.M. N° 169 - 2015-PRODUCE, el Instituto Nacional de Calidad - INACAL, es la Entidad Pública que asumió las funciones de Normalización, Acreditación y Metrología del INDECOPI; la Acreditación a Organismos de Certificación de Productos, Organismos de Inspección y/o Laboratorios de Ensayo, estará sujeta a las condiciones, procedimientos y plazos que establezca el INACAL.

C.1. Muestreo

El muestreo y recepción de la fruta se realizará de acuerdo a la norma "ISO 874 FRUTAS Y VEGETALES FRESCOS. Muestreo", según indica el numeral 7.1 de la NTP 011.002.

C.2. Ensayo

Para determinar el cumplimiento de los requisitos establecidos en esta Ficha Técnica, se utilizarán los métodos de ensayo citados en la NTP 011.002.

D. OTROS**D.1. Transporte**

El transporte del alimento debe cumplir con lo establecido en la Guía para el Transporte de Alimentos Agropecuarios Primarios y Plenos, contenida en las Guías de Buenas Prácticas de Producción e Higiene, aprobadas mediante Resolución Directoral N° 154-2011-AG-SENASA-DIAIA, según indica el artículo 17 del D.S. N° 004-2011-AG.

Sub ítem N° 04:**FICHA TÉCNICA
APROBADA****CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN**

Denominación del bien	: MELÓN CALIDAD PRIMERA
Denominación técnica	: MELÓN CALIDAD PRIMERA
Unidad de medida	: KILOGRAMO
Descripción General	: El melón es el fruto proveniente de la especie <i>Cucumis melo</i> L.

CATÁLOGO ÚNICO DE BIENES, SERVICIOS Y OBRAS - CUBSO

Segmento/Familia/Clase/Commodity	: Alimentos, bebidas y productos de tabaco/Frutas frescas/Melones/Melones cantaloupe
Ítem	: MELON CALIDAD PRIMERA
Código	: 5030460500330389

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS DEL BIEN**A. CARACTERÍSTICAS****A.1. Del bien**

Los Melones Calidad Primera de cada lote deberán ser del mismo cultivar. Deberán presentarse frescos y limpios, con un grado de madurez tal que les permita soportar el manipuleo, transporte y conservación, sin por ello afectar su calidad, sabor y aroma típico, según indica el numeral 3.1.1 de la NTP 011.014.

Los Melones Calidad Primera deberán estar libres de humedad externa, exentos de olores y sabores extraños, libres de impurezas y cuerpos extraños y exentos de síntomas de deshidratación, según el numeral 3.1.5 de la NTP 011.014.

De acuerdo a su tamaño, el Melón Calidad Primera se clasifica en los siguientes tamaños, según el numeral 2.2.3 de la NTP 011.014:

Tamaño	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

Nota: La Entidad Convocante deberá precisar en las bases (especificaciones técnicas y/o proforma del contrato) el tamaño del Melón Calidad Primera requerido de acuerdo a lo establecido en la NTP 011.014, por ejemplo: Melón Calidad Primera, Tamaño C.

A.2. Envaso

El Melón Calidad Primera deberá ser envasado de tal manera que el producto quede protegido, ventilado y bien presentado, según lo establecido en el numeral 6.1 de la NTP 011.014 y su corrigenda.

Los requisitos de los envases serán los indicados en la Norma del Codex Alimentarius "Código Internacional Recomendado de Prácticas para el Envasado y Transporte de Frutas y Hortalizas Frescas" (CAC/RCP 44-1995), según indica el numeral 6.1 de la NTP 011.014 y su corrigenda.

Nota: La Entidad Convocante deberá indicar en las bases (especificaciones técnicas y/o proforma del contrato), el peso neto del bien por envase. Además podrá indicar las características del envase tales como: material, peso, tipo de cerrado, siempre que se haya verificado que estas características aseguren la pluralidad de postores.

A.3. 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, lo siguiente, según lo establecido en el numeral 6.2 de la NTP 011.014 y su corrigenda:

- El nombre del producto
- Nombre de la variedad, cultivar o tipo comercial
- Calidad Primera
- Tamaño
- Peso neto, en kilogramos
- Procedencia y fecha de cosecha
- Nombre y domicilio legal del productor, envasador, distribuidor, importador o vendedor
- Número de Autorización Sanitaria de establecimiento emitido por el SENASA
- Código de rastreabilidad generado en el procesamiento primario del alimento

Nota: La Entidad Convocante deberá indicar, en las bases (especificaciones técnicas y/o en la proforma del contrato), otra información que considere deba estar rotulada. La información adicional que se solicite no puede modificar los atributos del bien descritos en el literal B.2. de la presente ficha técnica.

B. REQUISITOS**B.1. Documentación**

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

- Copia del Certificado de Autorización Sanitaria de establecimiento, otorgado por el SENASA según indica el artículo 33 del D.S. N° 004-2011-AG.

Nota: El requisito antes señalado se debe mantener vigente, no suspendido ni cancelado, incluso hasta la culminación de las entregas del bien contratado. Es responsabilidad exclusiva del contratista mantener la Autorización Sanitaria de establecimiento sin suspensión ni cancelación en razón de los artículos 35, 36, 37 y numeral 12 del artículo 56 del D.S. N° 004-2011-AG.

Para efectos del cumplimiento del presente requisito, bastará que el Certificado de Autorización Sanitaria indique: Melón (*Cucumis melo*), según lo establecido por el SENASA.

B.2. Atributos del bien

Deberá presentar lo siguiente:

ATRIBUTO	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
- Presentación y uniformidad	Cumplir con lo indicado en los numerales 3.1.1 y 3.1.6 (para la calidad Primera) de la NTP de la referencia	NTP 011.014 FRUTAS. Melones
- Sanidad, forma y consistencia	Cumplir con lo indicado en los numerales 3.1.2, 3.1.4, 3.1.5 y la Tabla II (para la calidad Primera) de la NTP de la referencia	
- Tamaño y tolerancia de tamaño	Cumplir con lo indicado en los numerales 2.2.3, 3.1.3 y la Tabla II (para la calidad Primera) de la NTP de la referencia, según el tamaño requerido	

ATRIBUTO	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
INOCUIDAD		
- Criterio microbiológico	Cumplir 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	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", aprobado por 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 Calidad Primera, cumple con las especificaciones de calidad e inocuidad detalladas en el literal "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 con acreditación vigente.

En caso no se emitan en el país los documentos antes indicados, lo cual debe ser consultado oficialmente por el Contratista al Instituto Nacional de Calidad - INACAL 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 Calidad Primera cumple con las especificaciones de calidad e inocuidad detalladas en el literal "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 con acreditación vigente.

Si la Entidad decide exigir la certificación, deberá señalar esta condición en las Bases (especificaciones técnicas y/o proforma del contrato), realizando las precisiones que apliquen, entre ellas que los costos que demande la certificación deben ser asumidos por el Contratista.

Nota: Para certificar, inspeccionar o emitir informes de ensayo sobre el atributo de inocuidad del bien, los Organismos de Certificación, Organismos de Inspección, así como los Laboratorios de Ensayo, deben previamente contar con la autorización del SENASA, según indican los artículos 1 y 34 del D.S. N° 004-2011-AG.

Según la Ley N° 30224 "Ley que crea el Sistema Nacional de Calidad y el Instituto Nacional de Calidad" y la R.M. N° 169 - 2015-PRODUCE, el Instituto Nacional de Calidad - INACAL, es la Entidad Pública que asumió las funciones de Normalización, Acreditación y Metrología del INDECOPI; la Acreditación a Organismos de Certificación de Productos, Organismos de Inspección y/o Laboratorios de Ensayo, estará sujeta a las condiciones, procedimientos y plazos que establezca el INACAL.

C.1. Muestreo

El muestreo se realizará de acuerdo a lo establecido en el numeral 4 de la NTP 011.014 y su corrigenda.

C.2. Ensayos

Para determinar los requisitos establecidos en esta Ficha Técnica, se utilizarán los métodos de ensayo indicados en el numeral 5 de la NTP 011.014 y su corrigenda.

D. OTROS**D.1. Transporte**

El transporte del alimento debe cumplir con lo establecido en la Guía para el Transporte de Alimentos Agropecuarios Primarios y Piensos, contenida en las Guías de Buenas Prácticas de Producción e Higiene, aprobadas mediante Resolución Directoral N° 154-2011-AG-SENASA-DIAIA, según indica el artículo 17 del D.S. N° 004-2011-AG.

Versión 03

3 de 3

Sub ítem N° 05:**FICHA TÉCNICA
APROBADA****CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN**

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

CATÁLOGO ÚNICO DE BIENES, SERVICIOS Y OBRAS - CUBSO

Segmento/Familia/Clase/Commodity	: Alimentos, bebidas y productos de tabaco/Frutas frescas/Naranjas mandarina o tangerinas/Tangelos
Ítem	: TANGELO CATEGORÍA I
Código	: 5030444000331435

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS DEL BIEN**A. CARACTERÍSTICAS****A.1. Del bien**

Los Tangelos Categoría I deberán estar enteros, sanos (se excluye a los productos con podredumbre u otras alteraciones que hagan impropio su consumo), prácticamente exentos de magulladuras y/o amplias cicatrizaciones (por cortes en la cáscara), de plagas, exentos de daños causados por plagas y enfermedades que afecten la pulpa, prácticamente exentos de daños causados por quemaduras de sol, heladas y/o bajas temperaturas, limpios, de materias extrañas visibles, exentos de humedad externa anormal (salvo condensación consiguiente a su remoción de una cámara frigorífica), de olores y/o sabores extraños, de desecación o deshidratación, según indica el numeral 5.1.1 de la NTP 011.023.

Los Tangelos Categoría I al momento del empaque no podrá tener áreas con color "Valor IC: -18" o inferiores (más verde) de acuerdo con la tabla de colores; y estar bien coloreados, según indica el numeral 5.1.2, 6.2 y Anexo A de la NTP 011.023.

Los Tangelos Categoría I deberán haber sido cuidadosamente recolectados y haber alcanzado un desarrollo y un estado de madurez adecuado, de acuerdo con los criterios apropiados para la variedad. Su estado de madurez deberá permitirles soportar el transporte y la manipulación así como llegar en condiciones satisfactorias al lugar de destino, según el numeral 5.1.4 de la NTP 011.023.

De acuerdo a su diámetro, se tiene la siguiente escala de calibres, medido en el diámetro ecuatorial de la fruta, según indica la tabla 4 de la NTP 011.023:

Calibre	Diámetro en mm	
	Mínimo	Máximo
Cal 3	54	60
Cal 2	58	65
Cal 1	63	68
Cal 1X	66	73
Cal 1XX	71	78
Cal 1XXX	76	83
Cal 4X	81	88
Cal 5X	84	93
Cal 6X	90	a más

Nota: La Entidad Convocante deberá precisar en las bases (especificaciones técnicas y/o proforma del contrato) el calibre y coloración del Tangelo Categoría I requerido de acuerdo a lo establecido en la NTP 011.023 por ejemplo Tangelo Categoría I, calibre Cal 3, bien coloreada.

MINISTERIO DE SALUD
HOSPITAL DOCENTE MADRE NIÑO SAN BARTOLOMÉ
WASHINGTÓN, D.C. 20001
14 de Julio 2016
Se ha otorgado la aprobación

A.2. Envase

El Tangelo Categoría I deberá envasarse tomando en consideración lo establecido en la Norma Codex: "CAC/RCP 44-1995. Código de Prácticas para el Envasado y Transporte de Frutas y Hortalizas Frescas", según indica el numeral 9.3 de la NTP 011.023.

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 un material que no pueda causar alteraciones internas ni externas a la fruta. Se permite el uso de materiales y, en particular papeles o sellos que lleven indicaciones comerciales, siempre que la impresión o el etiquetado se hagan con tintas o gomas no tóxicas. Cuando los frutos se presenten envueltos en papel, éste será nuevo, fino e inodoro y estará seco. Los envases deberán estar exentos de materias extrañas. No obstante, se permitirá que lleven adherida una rama corta, no leñosa, provista de algunas hojas verdes según indica el numeral 9.3 de la NTP 011.023.

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 del conjunto. Además, para la Categoría I se exige la homogeneidad de coloración, según indica el numeral 9.1 de la NTP 011.023.

Nota: La Entidad Convocante deberá indicar en las bases (especificaciones técnicas y/o proforma del contrato), el peso neto del bien por envase. Además podrá indicar las características del envase tales como: material, peso, tipo de cerrado, siempre que se haya verificado que estas características aseguren la pluralidad de postores.

A.3. Rotulado

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

- Nombre o razón social
- Dirección
- Datos de contacto (teléfono, fax y correo electrónico)
- Nombre del producto (especie) y la variedad
- País de origen y facultativamente, nombre del lugar, distrito o región de producción.
- Características comerciales (categoría, calibre y tratamiento post-cosecha)
- Datos de trazabilidad, los mismos que pueden ser codificados (identificación del productor, identificación de la planta de empaque, fecha de empaque y adicionalmente otros datos de manera facultativa)
- Peso neto, es el contenido neto promedio de los envases individuales de la muestra, no puede ser inferior al peso nominal rotulado (facultativo)
- Número de Autorización Sanitaria de establecimiento emitido por el SENASA.
- Código de rastreabilidad generado en el procesamiento primario del alimento

Nota: La Entidad Convocante deberá indicar, en las bases (especificaciones técnicas y/o proforma del contrato), otra información que considere deba estar rotulada. La información adicional que se solicite no puede modificar los atributos del bien descritos en el literal B.2. de la presente ficha técnica.

B. REQUISITOS

B.1. Documentación

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

- Copia del Certificado de Autorización Sanitaria de establecimiento, otorgado por el SENASA según indica el artículo 33 del D.S. N° 004-2011-AG.

Nota: El requisito antes señalado se debe mantener vigente, no suspendidos ni cancelados, incluso hasta la culminación de las entregas del bien contratado. Es responsabilidad exclusiva del contratista mantener la Autorización Sanitaria de establecimiento sin suspensión ni cancelación, en razón de los artículos 35, 36, 37 y numeral 12 del artículo 56 del D.S. N° 004-2011- AG.

Para efectos del cumplimiento del presente requisito, bastará que el Certificado de Autorización Sanitaria indique: Tangelo (*Citrus reticulata* con *Citrus paradisi*), según lo establecido por el SENASA.

B.2. Atributos del bien

Deberá presentar lo siguiente:

ATRIBUTO	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
Apariencia	Cumplir con lo indicado en el numeral 5.1.1 de la NTP de la referencia	NTP 011.023 CÍTRICOS Mandarinas, tangelos, naranjas y toronjas. Requisitos.
Color	Cumplir con lo indicado en el numeral 5.1.2 y 6.2 de la NTP de la referencia según la coloración de Tangelo Categoría I a contratar	
Contenido de jugo	Cumplir con lo indicado en el numeral 5.1.3 y 8.4 de la NTP de la referencia	
Madurez (° Brix, Acidez, Índice de Madurez)	Cumplir con lo indicado en el numeral 5.1.4 y 8.3 para Tangelo Categoría I de la NTP de la referencia	
Categoría	Cumplir con lo indicado en el numeral 6, 8.1 y Anexo B para Tangelo Categoría I de la NTP de la referencia	
Tamaño	Cumplir con lo indicado en el numeral 7.1, 7.2.1, y 8.2 de la NTP de la referencia, según el tamaño de Tangelo Categoría I a contratar.	
Homogeneidad	Cumplir con lo indicado en el numeral 9.1 y 9.2 de la NTP de la referencia	
INOCUIDAD		
Criterio microbiológico	Cumplir íntegramente con los criterios microbiológicos establecidos para el Grupo XIV.1 Frutas y hortalizas frescas (sin ningún tratamiento) del documento de la referencia.	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)

INSTITUTO VETERINARIO DEL PERÚ
INSTITUTO NACIONAL DE HIGIENE
E INOCUIDAD ALIMENTARIA
INOCUIDAD ALIMENTARIA Y SANIDAD
ANIMAL

[Firma]

Dr. Carlos P. Huayta
Director General

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 Tangelo Categoría I, cumple con las especificaciones de calidad e inocuidad detalladas en el literal "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 con acreditación vigente.

En caso no se emitan en el país los documentos antes indicados, lo cual debe ser consultado oficialmente por el Contratista al Instituto Nacional de Calidad - INACAL 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: Tangelo Categoría I cumple con las especificaciones de calidad e inocuidad detalladas en el literal "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 con acreditación vigente.

Si la Entidad decide exigir la certificación, deberá señalar esta condición en las Bases (especificaciones técnicas y/o proforma del contrato), realizando las precisiones que apliquen, entre ellas que los costos que demande la certificación deben ser asumidos por el Contratista.

Nota: Para certificar, inspeccionar o emitir informes de ensayo sobre el atributo de inocuidad del bien, los Organismos de Certificación, Organismos de Inspección, así como los Laboratorios de Ensayo, deben previamente contar con la autorización del SENASA, según indican los artículos 1 y 34 del D.S. N° 004-2011-AG.

Según la ley 30224 "Ley que crea el Sistema Nacional de Calidad y el Instituto Nacional de Calidad" y la R.M. N° 169 - 2015-PRODUCE, el Instituto Nacional de Calidad INACAL, es la Entidad Pública que asumió las funciones de Normalización, Acreditación y Metrología del INDECOPI; la Acreditación a Organismos de Certificación de Productos, Organismos de Inspección y/o Laboratorios de Ensayo, estará sujeta a las condiciones, procedimientos y plazos que establezca el INACAL.

C.1 Muestreo

La inspección y muestreo de los lotes se deberá realizar de acuerdo a lo establecido en el numeral 13 de la NTP 011.023.

C.2 Ensayo

Para determinar los requisitos establecidos en esta Ficha Técnica, se realizará la evaluación teniendo como referencia los métodos y procedimientos indicados en la NTP 011.023.

D. OTROS

D.1. Transporte

El transporte del alimento debe cumplir con lo establecido en la Guía para el Transporte de Alimentos Agropecuarios Primarios y Piensos, contenida en las Guías de Buenas Prácticas de Producción e Higiene, aprobadas mediante Resolución Directoral N° 154-2011-AG-SENASA-DIAIA, según indica el artículo 17 del D.S. N° 004-2011-AG.

Sub ítem N° 06:**FICHA TÉCNICA
APROBADA****CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN**

Denominación del bien	: NARANJA VALENCIA CATEGORÍA I
Denominación técnica	: NARANJA DEL GRUPO BLANCAS CATEGORÍA I
Unidad de medida	: KILOGRAMO
Descripción General	: Frutos de las variedades o cultivares procedentes de la especie <i>Citrus sinensis</i> (L.) Osbeck.

CATÁLOGO ÚNICO DE BIENES, SERVICIOS Y OBRAS - CUBSO

Segmento/Familia/Clase/Commodity	: Alimentos, bebidas y productos de tabaco/Frutas frescas/Naranjas/Naranjas valencia
Ítem	: NARANJA VALENCIA CATEGORÍA I
Código	: 5030504300331439

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS DEL BIEN**A. CARACTERÍSTICAS****A.1. Del bien**

Las Naranjas Valencia Categoría I deberán estar enteras, sanas (se excluye a los productos con podredumbre u otras alteraciones que hagan impropio su consumo), prácticamente exentas de magulladuras y/o amplias cicatrizaciones (por cortes en la cáscara), de plagas, exentas de daños causados por plagas y enfermedades que afecten la pulpa, prácticamente exentas de daños causados por quemaduras de sol, heladas y/o bajas temperaturas, limpias, de materias extrañas visibles, exentas de humedad externa anormal (salvo condensación consiguiente a su remoción de una cámara frigorífica), de olores y/o sabores extraños, de desecación o deshidratación, según indica el numeral 5.1.1 de la NTP 011.023.

Las Naranjas Valencia Categoría I al momento del empaqueo no podrán tener áreas con color "Valor IC: -18" o inferiores (más verde) de acuerdo con la tabla de colores; estar bien coloreadas según indica el numeral 5.1.2, 6.2 y Anexo A de la NTP 011.023.

Las Naranjas Valencia Categoría I deberán haber sido cuidadosamente recolectadas y haber alcanzado un desarrollo y un estado de madurez adecuado, de acuerdo con los criterios apropiados para la variedad. Su estado de madurez deberá permitirles soportar el transporte y la manipulación así como llegar en condiciones satisfactorias al lugar de destino, según el numeral 5.1.4 de la NTP 011.023.

De acuerdo a su diámetro, se tiene la siguiente escala de calibres, medido en el diámetro ecuatorial de la fruta, según indica la tabla 4 de la NTP 011.023:

Calibre	Diámetro en mm	
	Mínimo	Máximo
Cal 11	58	61
Cal 10	60	63
Cal 9	62	65
Cal 8	64	68
Cal 7	67	71
Cal 6	70	74
Cal 5	73	78
Cal 4	77	82
Cal 3	81	86
Cal 2	84	90
Cal 1	87	a más

Nota: La Entidad Convocante deberá precisar en las bases (especificaciones técnicas y/o proforma del contrato) el calibre y coloración de la Naranja Valencia Categoría I requerida, de acuerdo a lo establecido en la NTP 011.023 por ejemplo: Naranja Valencia Categoría I, calibre Cal

5, bien coloreada.

A.2. Envase

La Naranja Valencia Categoría I deberá envasarse tomando en consideración lo establecido en la Norma Codex: "CAC/RCP 44-1995. Código de Prácticas para el Envasado y Transporte de Frutas y Hortalizas Frescas", según indica el numeral 9.3 de la NTP 011.023.

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 un material que no pueda causar alteraciones internas ni externas a la fruta. Se permite el uso de materiales y, en particular papeles o sellos que lleven indicaciones comerciales, siempre que la impresión o el etiquetado se hagan con tintas o gomas no tóxicas. Cuando los frutos se presenten envueltos en papel, éste será nuevo, fino e inodoro y estará seco. Los envases deberán estar exentos de materias extrañas. No obstante, se permitirá que lleven adherida una rama corta, no leñosa, provista de algunas hojas verdes según indica el numeral 9.3 de la NTP 011.023.

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 del conjunto. Además, para la Categoría I se exige la homogeneidad de coloración, según indica el numeral 9.1 de la NTP 011.023.

Nota: La Entidad Convocante deberá indicar en las bases (especificaciones técnicas y/o proforma del contrato), el peso neto del bien por envase. Además podrá indicar las características del envase tales como: material, peso, tipo de cerrado, siempre que se haya verificado que estas características aseguren la pluralidad de postores.

A.3. Rotulado

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

- Nombre o razón social
- Dirección
- Datos de contacto (teléfono, fax y correo electrónico)
- Nombre del producto (especie) y la variedad
- País de origen y facultativamente, nombre del lugar, distrito o región de producción.
- Características comerciales (categoría, calibre y tratamiento post-cosecha)
- Datos de trazabilidad, los mismos que pueden ser codificados (identificación del productor, identificación de la planta de empaque, fecha de empaque y adicionalmente otros datos de manera facultativa)
- Peso neto, es el contenido neto promedio de los envases individuales de la muestra, no puede ser inferior al peso nominal rotulado (facultativo)
- Número de Autorización Sanitaria de establecimiento emitido por el SENASA.
- Código de rastreabilidad generado en el procesamiento primario del alimento.

Nota: La Entidad Convocante deberá indicar, en las bases (especificaciones técnicas y/o proforma del contrato), otra información que considere deba estar rotulada. La información adicional que se solicite no puede modificar los atributos del bien descritos en el literal B.2. de la presente ficha técnica.

B. REQUISITOS

B.1. Documentación

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

- Copia del Certificado de Autorización Sanitaria de establecimiento, otorgado por el SENASA según indica el artículo 33 del D.S. N° 004-2011-AG.

Hospital Docente Madre Niño San Bartolomé

Subasta Inversa Electrónica N° 0001-2016-HONADOMANI-SB (Primera Convocatoria)

"Adquisición de Frutas y Verduras"

Nota: El requisito antes señalado se debe mantener vigente, no suspendido ni cancelado, incluso hasta la culminación de las entregas del bien contratado. Es responsabilidad exclusiva del contratista mantener la Autorización Sanitaria de establecimiento sin suspensión ni cancelación, en razón de los artículos 35, 36, 37 y numeral 12 del artículo 56 del D.S. N° 004-2011-AG. Para efectos del cumplimiento del presente requisito, bastará que el Certificado de Autorización Sanitaria indique: Naranja Valencia (*Citrus sinensis*), según lo establecido por el SENASA.

B.2. Atributos del bien

Deberá presentar lo siguiente:

ATRIBUTO	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
Apariencia	Cumplir con lo indicado en el numeral 5.1.1 de la NTP de la referencia	NTP 011.023 CÍTRICOS Mandarinas, tangelos, naranjas y toronjas. Requisitos.
Color	Cumplir con lo indicado en el numeral 5.1.2 y 6.2 de la NTP de la referencia según la coloración de Naranja Valencia Categoría I a contratar	
Contenido de jugo	Cumplir con lo indicado en el numeral 5.1.3 y 8.4 de la NTP de la referencia	
Madurez (° Brix, Acidez, Índice de Madurez)	Cumplir con lo indicado en el numeral 5.1.4 y 8.3 para Naranja Valencia Categoría I de la NTP de la referencia	
Categoría	Cumplir con lo indicado en el numeral 6, 8.1 y Anexo B para Naranja Valencia Categoría I de la NTP de la referencia	
Tamaño	Cumplir con lo indicado en el numeral 7.1, 7.2.1 y 8.2 de la NTP de la referencia, según el tamaño de Naranja Valencia Categoría I a contratar	
Homogeneidad	Cumplir con lo indicado en el numeral 9.1 y 9.2 de la NTP de la referencia	
INOCUIDAD		
Criterio microbiológico	Cumplir íntegramente con los criterios microbiológicos establecidos para el Grupo XIV.1 Frutas y hortalizas frescas (sin ningún tratamiento) del documento de la referencia.	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", aprobado por R.M. N° 591-2008/MINSA


Ministerio de Salud
Dirección General de
Regulación y Control
Sanitario
Lima, Perú
Fecha: 10/05/2016
Hora: 10:00 AM

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 Categoría I, cumple con las especificaciones de calidad e inocuidad detalladas en el literal "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 con acreditación vigente.

En caso no se emitan en el país los documentos antes indicados, lo cual debe ser consultado oficialmente por el Contratista al Instituto Nacional de Calidad - INACAL 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 Categoría I cumple con las especificaciones de calidad e inocuidad detalladas en el literal "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 con acreditación vigente.

Si la Entidad decide exigir la certificación, deberá señalar esta condición en las Bases (especificaciones técnicas y/o proforma del contrato), realizando las precisiones que apliquen, entre ellas que los costos que demande la certificación deben ser asumidos por el Contratista.

Nota: Para certificar, inspeccionar o emitir informes de ensayo sobre el atributo de inocuidad del bien, los Organismos de Certificación, Organismos de Inspección, así como los Laboratorios de Ensayo, deben previamente contar con la autorización del SENASA, según indican los artículos 1 y 34 del D.S. N° 004-2011-AG.

Según la Ley N° 30224 "Ley que crea el Sistema Nacional de Calidad y el Instituto Nacional de Calidad" y la R.M. N° 169 - 2015-PRODUCE, el Instituto Nacional de Calidad - INACAL, es la Entidad Pública que asumió las funciones de Normalización, Acreditación y Metrología del INDECOPI; la Acreditación a Organismos de Certificación de Productos, Organismos de Inspección y/o Laboratorios de Ensayo, estará sujeta a las condiciones, procedimientos y plazos que establezca el INACAL.

C.1. Muestreo

La inspección y muestreo de los lotes se deberá realizar de acuerdo a lo establecido en el numeral 13 de la NTP 011.023.

C.2. Ensayo

Para determinar los requisitos establecidos en esta Ficha Técnica, se realizará la evaluación teniendo como referencia los métodos y procedimientos indicados en la NTP 011.023.

D. OTROS

D.1. Transporte

El transporte del alimento debe cumplir con lo establecido en la Guía para el Transporte de Alimentos Agropecuarios Primarios y Piensos, contenida en las Guías de Buenas Prácticas de Producción e Higiene, aprobadas mediante Resolución Directoral N° 154-2011-AG-SENASA-DIAIA, según indica el artículo 17 del D.S. N° 004-2011-AG.

MINISTERIO DE SALUD
HOSPITAL DOCENTE MADRE NIÑO SAN BARTOLOMÉ
MADRE NIÑO SAN BARTOLOMÉ
Dr. [Firma]
Jefe del Servicio de Nutrición

Sub ítem N° 07:**FICHA TÉCNICA
APROBADA****CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN**

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

CATÁLOGO ÚNICO DE BIENES, SERVICIOS Y OBRAS - CUBSO

Segmento/Familia/Clase/Commodity	: Alimentos, bebidas y productos de tabaco/Frutas frescas/Papayas/Papayas solo
Item	: PAPAYA CATEGORIA I
Código	: 5030510500331428

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS DEL BIEN**A. CARACTERÍSTICAS****A.1. Del bien**

La Papaya Categoría I deberá haber alcanzado un grado apropiado de desarrollo y madurez capaz de soportar el transporte, manipulación y llegar en estado satisfactorio al lugar de destino, según indica el numeral 2.1.1 de la norma CODEX STAN 183-1993.

La Papaya Categoría I se clasifica de acuerdo a su calibre en los siguientes pesos, según indica el numeral 3 del CODEX STAN 183-1993.

Calibre	Peso (g)
A	200 – 300
B	301 – 400
C	401 – 500
D	501 – 600
E	601 – 700
F	701 – 800
G	801 – 1100
H	1101 – 1500
I	1501 – 2000
J	≥ 2001

Nota: La Entidad Convocante deberá precisar en las bases (especificaciones técnicas y/o proforma del contrato) el calibre de la Papaya Categoría I requerido de acuerdo a lo establecido en el CODEX STAN 183-1993, por ejemplo: Papaya Categoría I, calibre G.

A.2. Envase

La Papaya Categoría I deberá ser acondicionada tomando en consideración lo establecido en las Normas Codex: "CAC/RCP 1-1969. *Principios Generales de Higiene de los Alimentos*", "CAC/RCP 53-2003. *Código de Prácticas de Higiene para las Frutas y Hortalizas Frescas*" y "CAC/RCP 44-1995. *Código de Prácticas para el Envasado y Transporte de Frutas y Hortalizas Frescas*", 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 papayas, y deberán estar exentos de cualquier materia y olor extraños, según indica el numeral 5.2.1 de la norma CODEX STAN 183-1993.

El contenido de cada envase deberá ser homogéneo y estar constituido únicamente por papayas 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, según indica el numeral 5.1 de la norma CODEX STAN 183-1993.

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

A.3. Rotulado

El rotulado de la Papaya Categoría I deberá cumplir con lo indicado en la NTP 209.038 y las disposiciones especificadas en el numeral 6.2 de la norma CODEX STAN 183-1993.

- Nombre del producto
- Categoría
- Peso neto
- Nombre y dirección del comercializador, envasador, productor, otro
- País de origen (para productos de importación),
- Calibre (código de calibre o peso medio en gramos)
- Fecha de envasado
- Número de lote (facultativo)
- Número de Autorización Sanitaria de Establecimientos emitido por el SENASA
- Código de rastreabilidad generado en el procesamiento del alimento

Nota: La Entidad Convocante deberá indicar, en las bases (especificaciones técnicas y/o proforma del contrato), otra información que considere deba estar rotulada. La información adicional que se solicite no puede modificar los atributos del bien descritos en el literal B.2 de la presente ficha técnica.

B. REQUISITOS**B.1. Documentación**

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

- Copia del Certificado de Autorización Sanitaria de establecimiento, otorgado por el SENASA según indica el artículo 33 del D.S. N° 004-2011-AG.

Nota: El requisito antes señalado se debe mantener vigente, no suspendido, ni cancelado; incluso hasta la culminación de las entregas del bien contratado. Es responsabilidad exclusiva del contratista mantener la Autorización Sanitaria de establecimiento sin suspensión ni cancelación en razón de los artículos 35, 36, 37 y numeral 12 del artículo 56 del D.S. N° 004-2011-AG.

Para efectos del cumplimiento del presente requisito, bastará que el Certificado de Autorización Sanitaria indique: Papaya *Carica papaya* L., según lo establecido por el SENASA.

B.2. Atributos del bien

Deberá presentar lo siguiente:

ATRIBUTO	ESPECIFICACION	REFERENCIA
CALIDAD		
Requisitos mínimos	Cumplir con lo indicado en el numeral 2.1, de la norma de la referencia	CODEX STAN 183-1993 Norma CODEX para la Papaya
Clasificación	Cumplir con lo indicado en el numeral 2.2.2 de la norma de la referencia	
Calibre	Cumplir con lo indicado en los numerales 3 y 4.2 de la norma de la referencia	
Tolerancias	Cumplir con lo indicado en el numeral 4.1.2 de la norma de la referencia	
INOCUIDAD		

Criterio microbiológico	Cumplir 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	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", aprobado por 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: Papaya Categoría I, cumple con las especificaciones de calidad e inocuidad detalladas en el literal "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 con acreditación vigente.

En caso no se emitan en el país los documentos antes indicados, lo cual debe ser consultado oficialmente por el Contratista al Instituto Nacional de Calidad – INACAL, 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 Papaya Categoría I, cumple con las especificaciones de calidad e inocuidad detalladas en el literal "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 con acreditación vigente.

Si la Entidad decide exigir la certificación, deberá señalar esta condición en las Bases (especificaciones técnicas y/o proforma del contrato), realizando las precisiones que apliquen, entre ellas que los costos que demande la certificación deben ser asumidos por el Contratista.

Nota: Para certificar, inspeccionar o emitir informes de ensayo sobre el atributo de inocuidad del bien, los Organismos de Certificación, Organismos de Inspección, así como los Laboratorios de Ensayo, deben previamente contar con la autorización del SENASA, según indican los artículos 1 y 34 del D.S. N° 004-2011-AG.

Según la Ley N° 30224 "Ley que crea el Sistema Nacional de Calidad y el Instituto Nacional de Calidad" y la R.M. N° 169 – 2015-PRODUCE, el Instituto Nacional de Calidad-INACAL, es la Entidad Pública que asumió las funciones de normalización, acreditación y metrología del INDECOPI; la acreditación a Organismos de Certificación de Productos, Organismos de Inspección y/o Laboratorios de Ensayo, estará sujeta a las condiciones, procedimientos y plazos que establezca el INACAL.

C.1 Muestreo

Para el muestreo se realizará lo indicado en la NTP 700.001.

C.2. Ensayos

Para determinar los requisitos establecidos en esta ficha técnicas, se utilizarán los siguientes métodos de ensayo:

- Para los Requisitos mínimos y Clasificación: realizar evaluaciones físicas y sensoriales, utilizar la NTP-ISO 6658, la NTP-ISO 4121 u otra específica, de existir.
- Para el Calibre: se determina mediante la medición unitaria de la masa del fruto que compone la muestra; se podrá realizar mediante medición directa con balanza calibrada de 0,1 g de sensibilidad, se registra y el resultado se expresa en gramos (g).

D. OTROS**D.1. Transporte**

El transporte del alimento debe cumplir con lo establecido en la Guía para el Transporte de Alimentos Agropecuarios Primarios y Piensos, contenida en las Guías de Buenas Prácticas de Producción e Higiene, aprobadas mediante Resolución Directoral N° 154-2011-AG-SENASA-DIAIA, según indica el artículo 17 del D.S. N° 004-2011-AG.

Versión 01

3 de 3

[Firma manuscrita]

[Firma manuscrita]

Julio del 2016

Sub ítem N° 08:**FICHA TÉCNICA
APROBADA****CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN**

Denominación del bien	: SANDÍA CALIDAD PRIMERA
Denominación técnica	: SANDÍA CALIDAD PRIMERA
Unidad de medida	: KILOGRAMO
Descripción General	: La Sandía es un fruto obtenido de la especie <i>Citrullus lanatus</i> (vulgaris).

CATÁLOGO ÚNICO DE BIENES, SERVICIOS Y OBRAS - CUBSO

Segmento/Familia/Clase/Commodity	: Alimentos, bebidas y productos de tabaco/ Frutas frescas/ Melones/ Sandía charleston gray
Ítem	: SANDÍA CALIDAD PRIMERA
Código	: 5030461000330392

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS DEL BIEN**A. CARACTERÍSTICAS****A.1. Del bien**

La Sandía Calidad Primera 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, según el numeral 3.1.1 de la NTP 011.017.

La Sandía Calidad Primera de acuerdo a su peso, es del tamaño B, según el numeral 2.2.3 y la Tabla II de la NTP 011.017.

Nota: La Entidad Convocante deberá indicar en las bases (especificaciones técnicas y/o proforma del contrato) el tamaño para la Sandía Calidad Primera requerida de acuerdo a lo establecido en la norma NTP 011.017, por ejemplo: Sandía Calidad Primera, de tamaño B.

A.2. Envase

La Sandía Calidad Primera deberá ser acondicionada de tal manera que el producto quede debidamente protegido, ventilado y bien presentado, según el numeral 6.1 de la NTP 011.017.

Los requisitos de los envases serán los indicados en la Norma del Codex CAC/RCP 44-1995 "Código de Prácticas para el Envasado y Transporte de Frutas y Hortalizas Frescas", según el numeral 6.2 de la NTP 011.017 y su corrigendum.

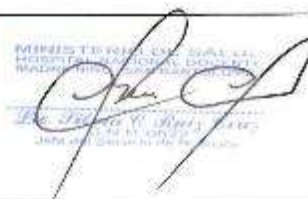
Nota: La Entidad Convocante deberá indicar en las bases (especificaciones técnicas y/o en la proforma del contrato), las características del envase tales como: material, peso, tipo, siempre que se haya verificado que estas características aseguren la pluralidad de postores.

A.3. 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, lo siguiente, según el numeral 6.3 de la NTP 011.017 y su corrigendum:

- Nombre del producto y la variedad
- Categoría de calidad "Primera"
- Calibre (tamaño)
- Peso neto
- Nombre o marca del productor, comercializador, otro
- Número de Autorización Sanitaria de establecimiento emitido por el SENASA
- Código de rastreabilidad generado en el procesamiento primario del alimento.

Nota: La Entidad Convocante deberá indicar, en las bases (especificaciones técnicas y/o en la proforma del contrato), otra información que considere deba estar rotulada. La información adicional que se solicite no puede modificar los atributos del bien descritos en el literal B.2. de la presente ficha técnica.



Hospital Docente Madre Niño San Bartolomé

Subasta Inversa Electrónica N° 0001-2016-HONADOMANI-SB (Primera Convocatoria)

"Adquisición de Frutas y Verduras"

B. REQUISITOS

B.1. Documentación

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

- Copia del Certificado de Autorización Sanitaria de establecimiento, otorgado por el SENASA según indica el artículo 33 del D.S. N° 004-2011-AG.

Nota: El requisito antes señalado se debe mantener vigente, no suspendido ni cancelado, incluso hasta la culminación de las entregas del bien contratado. Es responsabilidad exclusiva del contratista mantener la Autorización Sanitaria de establecimiento sin suspensión ni cancelación en razón de los artículos 35, 36, 37 y numeral 12 del artículo 56 del D.S. N° 004-2011-AG.

Para efectos del cumplimiento del presente requisito, bastará que el Certificado de Autorización Sanitaria indique: Sandía (*Citrullus lanatus*), según lo establecido por el SENASA.

B.2. Atributos del bien

Deberá presentar lo siguiente:

ATRIBUTO	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
- Pulpa	Cumplir con lo indicado en el numeral 3.1.2 de la NTP de la referencia	NTP 011.017 FRUTAS. Sandías
- Pedúnculo	Cumplir con lo indicado en el numeral 3.1.3 de la NTP de la referencia	
- Presentación y Forma	Cumplir con lo indicado en los numerales 3.1.1, 3.1.4 y la Tabla II para Sandía Calidad Primera de la NTP de la referencia	
- Color de la cáscara	Cumplir con lo indicado en el numeral 3.1.5 de la NTP de la referencia	
- Sanidad	Cumplir con lo indicado en los numerales 3.1.7, 3.1.8 y la Tabla II para Sandía Calidad Primera de la NTP de la referencia	
- Tamaño y tolerancia de tamaño	Cumplir con lo indicado en el numeral 3.1.6 y la Tabla II (según el tamaño de Sandía Calidad Primera requerida) de la NTP de la referencia	
INOCUIDAD		
- Criterio microbiológico	Cumplir 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	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", aprobado por R.M. N° 591-2008/MINSA

Versión 03

2 de 3

MINISTERIO DE SALUD
HOSPITAL DOCENTE MADRE NIÑO SAN BARTOLOMÉ
DIRECCIÓN GENERAL DE ASISTENCIA
DIRECCIÓN DE ASISTENCIA
DIRECCIÓN DE ASISTENCIA

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 Calidad Primera, cumple con las especificaciones de calidad e inocuidad detalladas en el literal "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 con acreditación vigente.

En caso no se emitan en el país los documentos antes indicados, lo cual debe ser consultado oficialmente por el Contratista al Instituto Nacional de Calidad - INACAL 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 Calidad Primera cumple con las especificaciones de calidad e inocuidad detalladas en el literal "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 con acreditación vigente.

Si la Entidad decide exigir la certificación, deberá señalar esta condición en las Bases (especificaciones técnicas y/o proforma del contrato), realizando las precisiones que apliquen, entre ellas que los costos que demande la certificación deben ser asumidos por el Contratista.

Nota: Para certificar, inspeccionar o emitir informes de ensayo sobre el atributo de inocuidad del bien, los Organismos de Certificación, Organismos de Inspección, así como los Laboratorios de Ensayo, deben previamente contar con la autorización del SENASA, según indican los artículos 1 y 34 del D.S. N° 004-2011-AG.

Según la Ley N° 30224 "Ley que crea el Sistema Nacional de Calidad y el Instituto Nacional de Calidad" y la R.M. N° 169 - 2015-PRODUCE, el Instituto Nacional de Calidad - INACAL, es la Entidad Pública que asumió las funciones de Normalización, Acreditación y Metrología del INDECOPI; la Acreditación a Organismos de Certificación de Productos, Organismos de Inspección y/o Laboratorios de Ensayo, estará sujeta a las condiciones, procedimientos y plazos que establezca el INACAL.

C.1. Muestreo

Se realizará lo indicado en el numeral 4 de la NTP 011.017 y su corrigendum.

C.2. Ensayos

Para determinar los requisitos establecidos en esta Ficha Técnica, se utilizarán los métodos de ensayo indicados en el numeral 5 de la NTP 011.017 y su corrigendum.

D. OTROS

D.1. Transporte

El transporte del alimento debe cumplir con lo establecido en la Guía para el Transporte de Alimentos Agropecuarios Primarios y Plenos, contenida en las Guías de Buenas Prácticas de Producción e Higiene, aprobadas mediante Resolución Directoral N° 154-2011-AG-SENASA-DIAIA, según indica el artículo 17 del D.S. N° 004-2011-AG.


MINISTERIO DE SALUD
HOSPITAL DOCENTE MADRE NIÑO SAN BARTOLOMÉ
Jefe del Servicio de Nutrición

Sub ítem N° 09:**FICHA TÉCNICA
APROBADA****CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN**

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

CATÁLOGO ÚNICO DE BIENES, SERVICIOS Y OBRAS - CUBSO

Segmento/Familia/Clase/Commodity	: Alimentos, bebidas y producto de tabaco/Frutas frescas/Uvas de mesa/Uvas Italia
Ítem	: UVA ITALIA CATEGORÍA I
Código	: 5030344500331456

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS DEL BIEN**A. CARACTERÍSTICAS****A.1 Del bien**

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

Los racimos de Uva Italia Categoría I deben haber sido recolectados cuidadosamente. Deberán estar suficientemente desarrollados y mostrar una maduración satisfactoria. El desarrollo y condición de la Uva Italia Categoría I deberá ser tal que le permita soportar el transporte, manipulación y llegar en estado satisfactorio al lugar de destino, según el numeral 4.1.1 de la NTP 011.012.

A.2. Envasado

La Uva Italia Categoría I deberá ser envasada tomando en consideración lo establecido en las Normas Codex: "CAC/RCP 44-1995. Código de Prácticas para el Envasado y Transporte de Frutas y Hortalizas Frescas", de tal manera que el producto quede debidamente protegido, según indica el numeral 8.2 de la NTP 011.012.

Los materiales utilizados en el interior del empaque 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, según indica el numeral 8.2 de la NTP 011.012.

La totalidad de los materiales de empaque deberán satisfacer las características de calidad, higiene, ventilación y resistencia necesarias para asegurar la manipulación, transporte y conservación apropiada de las uvas, y estar exentos de cualquier materia y olor extraño, según indica el numeral 8.2.1 de la NTP 011.012.

El contenido de cada envase deberá ser homogéneo y estar constituido únicamente por racimos del mismo origen, variedad, calidad y grado de madurez. La parte visible del contenido del envase deberá ser representativa de todo el contenido, según indica el numeral 8.1 de la NTP 011.012.

Version 01

1 de 3



Nota: La Entidad Convocante deberá indicar en las bases (especificaciones técnicas y/o proforma del contrato), el peso neto del bien por envase. Además podrá indicar las características del envase tales como: material, peso, tipo de cerrado, siempre que se haya verificado que estas características aseguren la pluralidad de postores.

A.3. Rotulado

El rotulado de la Uva Italia Categoría I, deberá cumplir con lo indicado en la NTP 209.038 y las disposiciones especificadas en el numeral 9 de la NTP 011.012

- Nombre/dirección o razón social del productor, envasador y/o distribuidor
- Nombre del producto y variedad
- Categoría
- País de origen
- Peso neto
- Número de Autorización Sanitaria de establecimiento emitido por el SENASA
- Código de rastreabilidad generado en el procesamiento del alimento

Nota: La Entidad Convocante deberá indicar, en las bases (especificaciones técnicas y/o proforma del contrato), otra información que deba estar rotulada. La información adicional que se solicite no puede modificar los atributos del bien descritos en el literal B.2 de la presente ficha técnica.

B. REQUISITOS**B.1. Documentación**

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

- Copia del Certificado de Autorización Sanitaria de establecimiento, otorgado por el SENASA según indica el artículo 33 del D.S. N° 004-2011-AG.

Nota: El requisito antes señalado se debe mantener vigente, no suspendido, ni cancelado incluso hasta la culminación de las entregas del bien contratado. Es responsabilidad exclusiva del contratista mantener la Autorización Sanitaria de establecimiento sin suspensión ni cancelación en razón de los artículos 35, 36, 37 y numeral 12 del artículo 56 del D.S. N° 004-2011-AG.

Para efectos del cumplimiento del presente requisito, bastará que el Certificado de Autorización Sanitaria indique: Uva Vitis, según lo establecido por el SENASA.

B.2. Atributos del bien

Deberá presentar lo siguiente:

ATRIBUTO	ESPECIFICACION	REFERENCIA
CALIDAD		
Requisitos mínimos	Cumplir con lo indicado en el numeral 4.1 de la NTP de la referencia	NTP 011.012 UVA DE MESA. Requisitos
Clasificación y tolerancia de calidad	Cumplir con lo indicado en los numerales 4.2.2 y 7.1.2 de la NTP de la referencia	
Clasificación y tolerancia de calibres	Cumplir con lo indicado en el numeral 5.1 (a) y 7.2.1 de la NTP de la referencia	
Peso mínimo del racimo	Cumplir con lo indicado en el numeral 5.2 y la Tabla 1 de la NTP de la referencia para Uva Italia Categoría I	
Coloración de los granos	Cumplir con lo indicado en el numeral 6 (c) y la Tabla A.2 de la NTP de la referencia para Uva Italia	
	Cumplir con lo indicado en la	

Version 01

2 de 3

MINISTERIO DE SALUD
HOSPITAL DOCENTE MADRE NIÑO SAN BARTOLOME
Dr. [Firma]
[Firma]

Sólidos solubles	Tabla A.1 del Anexo A de la NTP de la referencia para Uva Italia	
INOCUIDAD		
Criterio Microbiológico	Cumplir 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	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", aprobada por 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 Categoría I, cumple con las especificaciones de calidad e inocuidad detalladas en el literal "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 con acreditación vigente.

En caso no se emitan en el país los documentos antes indicados, lo cual debe ser consultado oficialmente por el Contratista al Instituto Nacional de Calidad - INACAL 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 Categoría I, cumple con las especificaciones de calidad e inocuidad detalladas en el literal "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 con acreditación vigente.

Si la Entidad decide exigir la certificación, deberá señalar esta condición en las Bases (especificaciones técnicas y/o proforma del contrato), realizando las precisiones que apliquen, entre ellas que los costos que demande la certificación deben ser asumidos por el Contratista.

Nota: Según la Ley N° 30224 "Ley que crea el Sistema Nacional de Calidad y el Instituto Nacional de Calidad" y la R.M N° 169-2015-PRODUCE. El Instituto Nacional de Calidad - INACAL, es la Entidad Pública que asumió las funciones de normalización, acreditación y metrología del INDECOPI. La acreditación a Organismos de Certificación de Productos, Organismos de Inspección y/o Laboratorios de Ensayo, estará sujeta a las condiciones, procedimientos y plazos que establezca el INACAL.

C.1 Muestreo

El muestreo se realizará de acuerdo a lo indicado en el numeral 12.1 de la NTP 011.012.

C.2 Ensayo

Para determinar los requisitos establecidos en la Ficha Técnica, se utilizarán el procedimiento de Evaluación descrito en el numeral 12.2 de la NTP 011.012.

D. OTROS**D.1. Transporte**

El transporte del alimento debe cumplir con lo establecido en la Guía para el Transporte de Alimentos Agropecuarios Primarios y Piensos, contenida en las Guías de Buenas Prácticas de Producción e Higiene, aprobadas mediante Resolución Directoral N° 154-2011-AG-SENASA-DIAIA, según indica el artículo 17 del D.S. N° 004-2011-AG.

Hospital Docente Madre Niño San Bartolomé

Subasta Inversa Electrónica N° 0001-2016-HONADOMANI-SB (Primera Convocatoria)

"Adquisición de Frutas y Verduras"

Hospital materno infantil
"SAN BARTOLOME"

Departamento de Apoyo al tratamiento
"Servicio de Nutrición"

N°	Descripción	U.M	Calibre	Cantidad	Característica	Requisitos	Certificación	Presentación	Rotulado	Transporte
1	Ajos enteros	Kilos		960	Categoría primera	Según ficha técnica aprobada por el OSCE	No necesita	Bolsa empaque al vacío	En los documentos que acompañan el envío	Cerrado para transporte alimentos frescos sobre hielo
2	Chicote	Unidad	> a 12 cm C 38 a 40,9 mm (28 a 33 Unds x Kilo)	1800	Calidad extra	Según ficha técnica aprobada por el OSCE	No necesita	JABA	En los documentos que acompañan el envío	Cerrado para transporte alimentos frescos sobre hielo
3	Limón ácido	Kilos		1000	Categoría I	Según ficha técnica aprobada por el OSCE	No necesita	JABA	En los documentos que acompañan el envío	Cerrado para transporte alimentos frescos sobre hielo
4	Papa	Kilos	18 (203-243) Gr	600	Categoría I	Según ficha técnica aprobada por el OSCE	No necesita	CAJON	En los documentos que acompañan el envío	Cerrado para transporte alimentos frescos sobre hielo
5	Vainita	Kilos	B > A 1 Cm 7 a 10 gr	320	CUIDAD PRIMERA	Según ficha técnica aprobada por el OSCE	No necesita	JABA	En los documentos que acompañan el envío	Cerrado para transporte alimentos frescos sobre hielo
6	Yuca	Kilos	C > 8,0 CM	2400	CATEGORIA I	Según ficha técnica aprobada por el OSCE	No necesita	JABA	En los documentos que acompañan el envío	Cerrado para transporte alimentos frescos sobre hielo
7	Zapallo macre	Kilos	Diámetro 34 cm 15 kilos	2600	CALIDAD PRIMERA	Según ficha técnica aprobada por el OSCE	No necesita		En los documentos que acompañan el envío	Cerrado para transporte alimentos frescos sobre hielo

MINISTERIO DE SALUD
HOSPITAL DOCENTE MADRE NIÑO SAN BARTOLOME
Servicio de Nutrición
Luz Yvonne R. Reyes Reyes
Luz Yvonne R. Reyes Reyes

“Adquisición de Frutas y Verduras”

Departamento de Apoyo al Tratamiento
"Servicio de Nutrición"

N°	Descripción	U.M	Calibre	Cantidad	Característica	Requisitos	Certificación	Presentación	Rotulado	Transporte
1	CARAMBOLA	Kilos	C > 190 GR	960	CATEGORIA I	Según ficha técnica aprobada por el OSCE	No necesita	JABA	En los documentos que acompañan el envío	cerrado para transporte alimentos frescos sobre hielo
2	MANDARINA	Kilos	1 XX 73 - 78	3000	CATEGORIA I	Según ficha técnica aprobada por el OSCE	No necesita	JABA	En los documentos que acompañan el envío	cerrado para transporte alimentos frescos sobre hielo
3	MANZANA DELICIA	Kilos	A > 80 MM/M	4000	CATEGORIA I	Según ficha técnica aprobada por el OSCE	No necesita	CAJA CARTON	En los documentos que acompañan el envío	cerrado para transporte alimentos frescos sobre hielo
4	MELON	Kilos	C 1500 A 2000	4800	Calidad PRIMERA	Según ficha técnica aprobada por el OSCE	No necesita	JABA	En los documentos que acompañan el envío	cerrado para transporte alimentos frescos sobre hielo
5	MARAVIA TANGELO	Kilos	1 XXX 76 - 83	3500	CATEGORIA I	Según ficha técnica aprobada por el OSCE	No necesita	CAJON	En los documentos que acompañan el envío	cerrado para transporte alimentos frescos sobre hielo
6	NARANJA VALENCIA	Kilos	4 77 A 82	4800	CATEGORIA I	Según ficha técnica aprobada por el OSCE	No necesita	CAJON	En los documentos que acompañan el envío	cerrado para transporte alimentos frescos sobre hielo
7	PAPAYA	Kilos	1 > 2001	7200	CATEGORIA I	Según ficha técnica aprobada por el OSCE	No necesita	CAJON	En los documentos que acompañan el envío	cerrado para transporte alimentos frescos sobre hielo
8	SANDIA	Kilos	A 10 A 12 KG	1500	CALIDAD PRIMERA	Según ficha técnica aprobada por el OSCE	No necesita	CAJAS	En los documentos que acompañan el envío	cerrado para transporte alimentos frescos sobre hielo

MARIE STEPHAN LUE SALUD
HOSPITAL AT NORTON HARTDOME
BAGGIO - SINGAPORE
[Signature]
Dr. Marie Stephan Salud
C. M. C. O. P. P.
Lester, Singapore

“Adquisición de Frutas y Verduras”

[illegible]

MINISTERIO DE SALUD
HOSPITAL NACIONAL OCCIDENTE
MADEIRA RIVER SAN ANTONIO DOME
CEN 11-0822
Jefe del Departamento de Salud
Jefe del Departamento de Salud

CONDICIONES GENERALES

LUGAR Y HORA DE ATENCIÓN

El Contratista deberá entregar los bienes de acuerdo al plazo de entrega consignado en el 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 IV REQUISITOS DE HABILITACIÓN³

1. Copia del Certificado de Autorización Sanitaria de establecimiento, otorgado por el SENASA, según indica el artículo 33 del D.S. N° 004-2011-AG; para los siguientes productos:

Nota:

- El Certificado de Autorización Sanitaria debe mantener vigente, no suspendido, ni cancelado incluso hasta la culminación de las entregas del bien contratado. Es responsabilidad exclusiva del contratista mantener la Autorización Sanitaria de establecimiento sin suspensión ni en razón de los artículos 35, 36, 37 y numeral 12 del artículo 56 del D.S. N° 004-2011-AG. Para efectos del cumplimiento del presente requisito, bastara que el Certificado de Autorización Sanitaria indique en los productos que corresponda:

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

³ Los requisitos de habilitación son fijados por el área usuaria en el requerimiento.

CAPÍTULO V PROFORMA DEL CONTRATO

Conste por el presente documento, la contratación del suministro **ADQUISICIÓN 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 Lima 01, 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 de selección adjudicó la buena pro de la **SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N° 0001-2016.HONADOMANI-SB** para la contratación de **ADQUISICIÓN 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 **ADQUISICIÓN 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], que incluye todos los impuestos de Ley.

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

CLÁUSULA CUARTA: DEL PAGO⁴

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 149 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 de producida la recepción.

LA ENTIDAD debe efectuar el pago dentro de los quince (15) días calendario siguiente a la conformidad de los bienes, siempre que se verifiquen las condiciones establecidas en el contrato para ello.

En caso de retraso en el pago por parte de LA ENTIDAD, salvo que se deba a caso fortuito o fuerza mayor, EL CONTRATISTA tendrá derecho al pago de intereses legales conforme a lo establecido en el artículo 39 de la Ley de Contrataciones del Estado y en el artículo 149 de su Reglamento, los que se computan desde la oportunidad en que el pago debió efectuarse.

CLÁUSULA QUINTA: DEL PLAZO DE LA EJECUCIÓN DE LA PRESTACIÓN

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

CLÁUSULA SEXTA: PARTES INTEGRANTES DEL CONTRATO

⁴ En cada caso concreto, dependiendo de la naturaleza del contrato, podrá adicionarse la información que resulte pertinente a efectos de generar el pago.

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

CLÁUSULA SÉTIMA: GARANTÍAS

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

- De fiel cumplimiento del contrato⁵: [CONSIGNAR EL MONTO], a través de la [INDICAR EL TIPO DE GARANTÍA, CARTA FIANZA O PÓLIZA DE CAUCIÓN] N° [INDICAR NÚMERO DEL DOCUMENTO] emitida por [SEÑALAR EMPRESA QUE LA EMITE]. Monto que es equivalente al diez por ciento (10%) del monto del contrato original, la misma que debe mantenerse vigente hasta la conformidad de la recepción de la prestación.

IMPORTANTE:

- *Al amparo de lo dispuesto en el artículo 126 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado, en el caso de contratos periódicos de suministro de bienes, si el postor ganador de la buena pro solicita la retención del diez por ciento (10%) del monto del contrato original como garantía de fiel cumplimiento de contrato, debe consignarse lo siguiente:*

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

CLÁUSULA OCTAVA: EJECUCIÓN DE GARANTÍAS POR FALTA DE RENOVACIÓN

LA ENTIDAD puede solicitar la ejecución de las garantías cuando EL CONTRATISTA no las hubiere renovado antes de la fecha de su vencimiento, conforme a lo dispuesto por el artículo 131 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado.

CLÁUSULA NOVENA: RECEPCIÓN Y CONFORMIDAD DE LA PRESTACIÓN

La recepción y conformidad de la prestación se regula por lo dispuesto en el artículo 143 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado. La recepción será otorgada por la Oficina de Logística – Almacén de Alimentos y la conformidad será otorgada por el SERVICIO DE NUTRICIÓN

De existir observaciones, LA ENTIDAD debe comunicar las mismas a EL CONTRATISTA, indicando claramente el sentido de estas, otorgándole un plazo para subsanar no menor de dos (2) ni mayor de diez (10) días, dependiendo de la complejidad. Si pese al plazo otorgado, EL CONTRATISTA no cumpliera a cabalidad con la subsanación, LA ENTIDAD puede resolver el contrato, sin perjuicio de aplicar las penalidades que correspondan, desde el vencimiento del plazo para subsanar.

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

CLÁUSULA DÉCIMA: DECLARACIÓN JURADA DEL CONTRATISTA

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

CLÁUSULA UNDÉCIMA: RESPONSABILIDAD POR VICIOS OCULTOS

La recepción conforme de la prestación por parte de LA ENTIDAD no enerva su derecho a reclamar

⁵ En aplicación de lo dispuesto en el artículo 126 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado, la garantía de fiel cumplimiento debe ser emitida por una suma equivalente al diez por ciento (10%) del monto del contrato original y mantenerse vigente hasta la conformidad de la recepción de la prestación a cargo del contratista.

posteriormente por defectos o vicios ocultos, conforme a lo dispuesto por los artículos 40 de la Ley de Contrataciones del Estado y 146 de su Reglamento.

El plazo máximo de responsabilidad del contratista es de **UN (1) AÑO** contado a partir de la conformidad otorgada por LA ENTIDAD.

CLÁUSULA DUODÉCIMA: PENALIDADES

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

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

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 estos involucraran obligaciones de ejecución periódica, a la prestación parcial que fuera materia de retraso.

Se considera justificado el retraso, cuando EL CONTRATISTA acredite, de modo objetivamente sustentado, que el mayor tiempo transcurrido no le resulta imputable. Esta calificación del retraso como justificado no da lugar al pago de gastos generales de ningún tipo, conforme el artículo 133 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado.

IMPORTANTE:

- *De haberse previsto establecer penalidades distintas a la penalidad por mora, incluir dichas penalidades, los supuestos de aplicación de penalidad, la forma de cálculo de la penalidad para cada supuesto y el procedimiento mediante el cual se verifica el supuesto a penalizar, conforme el artículo 134 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado.*

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

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

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

CLÁUSULA DÉCIMO TERCERA: RESOLUCIÓN DEL CONTRATO

Cualquiera de las partes podrá resolver el contrato, de conformidad con los artículos 32, inciso c), y 36 de la Ley de Contrataciones del Estado, y el artículo 135 de su Reglamento. De darse el caso, LA ENTIDAD procederá de acuerdo a lo establecido en el artículo 136 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado.

CLÁUSULA DÉCIMO CUARTA: RESPONSABILIDAD DE LAS PARTES

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

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

CLÁUSULA 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 SEXTA: SOLUCIÓN DE CONTROVERSIAS

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

Cualquiera de las partes tiene derecho a iniciar el arbitraje a fin de resolver dichas controversias dentro del plazo de caducidad previsto en los artículos 122, 137, 140, 143, 146, 147 y 149 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado o, en su defecto, en el inciso 45.2 del artículo 45 de la Ley de Contrataciones del Estado. El arbitraje será de tipo INDICAR INSTITUCIONAL

Facultativamente, cualquiera de las partes tiene el derecho a solicitar una conciliación dentro del plazo de caducidad correspondiente, según lo señalado en el artículo 183 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado y el numeral 6.6 de la Directiva N° 005-2016-OSCE/CD “Procedimiento de Selección de Subasta Inversa Electrónica”, sin perjuicio de recurrir al arbitraje, en caso no se llegue a un acuerdo entre ambas partes o se llegue a un acuerdo parcial. Las controversias sobre nulidad del contrato solo pueden ser sometidas a arbitraje.

El Laudo arbitral emitido es inapelable, definitivo y obligatorio para las partes desde el momento de su notificación, según lo previsto en el inciso 45.9 del artículo 45 de la Ley de Contrataciones del Estado.

IMPORTANTE:

- *De conformidad con el artículo 185 del Reglamento para el perfeccionamiento del contrato y, según el acuerdo de las partes se puede establecer que el arbitraje será institucional a cargo de determinada institución arbitral, o un arbitraje ad-hoc, indicando si la controversia se someterá ante un tribunal arbitral o ante un árbitro único. En caso se opte por un arbitraje institucional, se puede incorporar en el contrato el convenio arbitral de la institución arbitral elegida.*

CLÁUSULA DÉCIMO SÉTIMA: FACULTAD DE ELEVAR A ESCRITURA PÚBLICA

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

CLÁUSULA DÉCIMO OCTAVA: DOMICILIO PARA EFECTOS DE LA EJECUCIÓN CONTRACTUAL

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

DOMICILIO DE LA ENTIDAD: Av. Alfonso Ugarte N° 821 Lima 01

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

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

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

“LA ENTIDAD”

“EL CONTRATISTA”

ANEXOS

ANEXO N° 1

DECLARACIÓN JURADA DE DATOS DEL POSTOR

Señores

COMITÉ DE SELECCIÓN

SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N°0001-2016.HONADOMANI.SB (Primera Convocatoria)

Presente.-

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

Nombre o Razón Social :			
Domicilio Legal :			
RUC :	Teléfono(s) :		Cel:
Correo electrónico :			

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

IMPORTANTE:

- Cuando se trate de consorcios, esta declaración jurada debe ser presentada por cada uno de los integrantes del consorcio.

ANEXO N° 2

DECLARACIÓN JURADA

(ART. 31 DEL REGLAMENTO DE LA LEY DE CONTRATACIONES DEL ESTADO)

Señores

COMITÉ DE SELECCIÓN

SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N° 0001-2016.HONADOMANI-SB (Primera Convocatoria)

Presente.-

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 postular en el procedimiento de selección ni para contratar con el Estado, conforme al artículo 11 de la Ley de Contrataciones del Estado.
- 2.- Conocer, aceptar y someterme a las bases, condiciones y reglas del procedimiento de selección.
- 3.- Ser responsable de la veracidad de los documentos e información que presento en el presente procedimiento de selección.
- 4.- Comprometerme a mantener la oferta presentada durante el procedimiento de selección y a perfeccionar el contrato, en caso de resultar favorecido con la buena pro.
- 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:

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

ANEXO N° 3

DECLARACIÓN JURADA DE CUMPLIMIENTO DE LAS ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Señores

COMITÉ DE SELECCIÓN

SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N°0001-2016.HONADOMANI.SB (Primera Convocatoria)

Presente.-

Es grato dirigirme a usted, para hacer de su conocimiento que luego de haber examinado las bases y demás documentos del procedimiento de la referencia y, conociendo todos los alcances y las condiciones existentes, el postor que suscribe ofrece el **ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS PARA PERSONAS**, de conformidad con las Especificaciones Técnicas que se indican en el Capítulo III de la sección específica de las bases.

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

ANEXO N° 4

PROMESA DE CONSORCIO

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

Señores

COMITÉ DE SELECCIÓN

SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N°0001-2016.HONADOMANI.SB (Primera Convocatoria)

Presente.-

Los suscritos declaramos expresamente que hemos convenido en forma irrevocable, durante el lapso que dure el procedimiento de selección, para presentar una oferta conjunta a la **SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N°0001-2016.HONADOMANI.SB**

Asimismo, en caso de obtener la buena pro, nos comprometemos a formalizar el contrato de consorcio bajo las condiciones aquí establecidas (las obligaciones a las que se compromete cada uno de los integrantes del consorcio, así como el porcentaje equivalente a dichas obligaciones), de conformidad con lo establecido por el artículo 118 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 procedimiento de selección y para perfeccionar el contrato correspondiente con la Entidad [CONSIGNAR NOMBRE DE LA ENTIDAD]. Asimismo, fijamos nuestro domicilio legal común en [...].

OBLIGACIONES DE [NOMBRE DEL CONSORCIADO 1]: %⁶ de Obligaciones

- | | |
|--|-------|
| ▪ [DESCRIBIR LA OBLIGACIÓN VINCULADA AL OBJETO DE LA CONVOCATORIA] | [%] |
| ▪ [DESCRIBIR OTRAS OBLIGACIONES] | [%] |

OBLIGACIONES DE [NOMBRE DEL CONSORCIADO 2]: %⁷ de Obligaciones

- | | |
|--|-------|
| ▪ [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

IMPORTANTE:

- De conformidad con el artículo 31 del Reglamento, esta declaración debe ser con firmas legalizadas de los integrantes del consorcio.

⁶ El porcentaje debe ser expresado en número entero, sin decimales.

⁷ El porcentaje debe ser expresado en número entero, sin decimales.

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 que la información contenida en el presente documentos se ajustan a la verdad.

NOMBRE O RAZÓN SOCIAL DEL POSTOR		N° ÍTEM
NOMBRE DEL PRODUCTO		
MARCA		
NOMBRE DEL PRODUCTO		
FABRICANTE		
DUEÑO DE LA MARCA O DUEÑO DEL PRODUCTO		
PAIS DE FABRICACION		
FORMA DE PRESENTACION		
N° REGISTRO SANITARIO		
VIGENCIA DEL REGISTRO SANITARIO		
PLAZO DE ENTREGA		
FECHA DE VENCIMIENTO DEL PRODUCTO (VIDA UTIL)		
ESPECIFICACIONES TÉCNICAS		
ESPECIFICACIONES TECNICAS (Describir)		
Características del producto:		
-		
-		
-		
Características del rotulado:		
-		
-		
Características del envase:		
-		
-		

[consignar 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 CULTOS DEL PRODUCTO**

Señores

COMITÉ ESPECIAL

COMITÉ DE SELECCIÓN

SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N°0001-2016.HONADOMANI.SB (Primera Convocatoria)

Presente.-

De nuestra consideración,

Nos es grato hacer llegar a usted, la presente “Declaración Jurada de Compromiso de Canje por defectos y/o Reposición por vicios ocultos” en representación de (del Consorcio)..... del producto que se nos adjudique de nuestra propuesta presentada a la **SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N°0001-2016.HONADOMANI.SB**

“ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS PARA PERSONAS” en el caso 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 vuestra entidad.

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

ANEXO N° 07

DECLARACIÓN 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 (Item N° 1, Item N° 2, Item N° 3....)

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 ()

CONSERVACIÓN

Uso de:

Parihuelas a una distancia mínima 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

Lo descrito se ajusta a los requerimientos mínimos comprendidos en las Normas Sanitarias del Ministerio de Salud.

NOTA:

Hospital Docente Madre Niño San Bartolomé

Subasta Inversa Electrónica N° 0001-2016-HONADOMANI-SB (Primera Convocatoria)

“Adquisición de Frutas y Verduras”

El postor deberá adjuntar copa simple de la Tarjeta de Propiedad del Transporte y/o contrato de alquiler

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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