

SOCIEDAD DE BENEFICENCIA  
DE LIMA METROPOLITANA

Alcaldía Provincial de Lima, Oficina Regional de Asesoría Jurídica y de Contratación Pública

## RESOLUCIÓN DE GERENCIA GENERAL N° 258 -2014-GG/SBLM

Lima, 10 de diciembre del 2014.

### VISTO:

El informe N° 001 -2014-CE/ADS/SIP- 07/SBLM, de fecha 28 de noviembre del 2014, del Presidente del Comité Especial encargado de conducir el Proceso de Selección para la "Adquisición de Alimentos" bajo la modalidad de Subasta Inversa Presencial, en que solicita la aprobación de las Bases Administrativas del proceso de selección de Adjudicación Directa Selectiva N° 007-2014/SBLM;

### CONSIDERANDO:

Que, con Resolución de Gerencia General N° 226-2014-GG-SBLM, de fecha 07 de noviembre del 2014, dispone la designación de los miembros del Comité Especial, encargado de la conducción y ejecución del proceso de selección "Adquisición de Alimentos" bajo la Modalidad de Subasta Inversa Presencial, conforme a lo dispuesto por el Decreto Legislativo No. 1017 que aprueba la Ley de Contrataciones del Estado, su Reglamento aprobado mediante D.S. N°184-2008-EF y sus modificatorias;

Que, mediante Certificación de Crédito Presupuestario N° 0000001220 del 13 de octubre del 2014, la Subgerencia de Presupuesto ha otorgado la certificación presupuestal para la "Adquisición de Alimentos" – Modalidad Subasta Inversa Presencial por el monto de S/. 187,183.52 (Ciento Ochenta y Siete Mil Ciento Ochenta y Tres con 52/100 Nuevos Soles), por la Fuente de Financiamiento Recursos Directamente Recaudados;

Que, la Gerencia General aprobó el expediente de contratación mediante Ficha N° 017-2014/SBLM del 07 de noviembre 2014;

Que, conforme al artículo 35° del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado, aprobado mediante Decreto Supremo N° 184-2008-EF, modificado mediante Decreto Supremo N° 138-2012-EF, las Bases de los Procesos de Selección serán aprobadas por el Titular de la Entidad, el mismo que podrá delegar expresamente y por escrito dicha función. La aprobación de las Bases debe ser por escrito, ya sea mediante Resolución, acuerdo o algún otro documento en que exprese de manera indubitable la voluntad de aprobación;

Que, mediante Resolución de Presidencia N° 204 -2012-P/SBLM de fecha 08 de agosto del 2012 la Presidencia de la Sociedad de la Beneficencia de Lima Metropolitana delega a la Gerencia General, la facultad de aprobación de las Bases de los Procesos de Contratación previstos en las normas de Contrataciones del Estado;



SOCIEDAD DE BENEFICENCIA  
DE LIMA METROPOLITANA

Oficina de Promoción de la Integridad Responsable

Que, para llevar a cabo la Adjudicación Directa Selectiva N° 007-2014/SBLM - "Adquisición de Alimentos" bajo la modalidad de Subasta Inversa Presencial es necesario emitir el acto resolutivo aprobando las Bases Administrativas;

Con el visto bueno de la Gerencia de Administración y Finanzas y la Gerencia de Asesoría Legal; y;

Con cargo a dar cuenta al Directorio;

**SE RESUELVE:**



**Artículo Primero:** Aprobar las Bases Administrativas para el Proceso de Selección Adjudicación Directa Selectiva N° 007-2014/SBLM, bajo la Modalidad de Subasta Inversa Presencial para la "Adquisición de Alimentos", por el valor referencial de S/. 187,183.52 (Ciento Ochenta y Siete Mil Ciento Ochenta y Tres con 52/100 Nuevos Soles).



**Artículo Segundo:** La Subgerencia de Logística efectuará el registro en el Sistema Electrónico de Contrataciones del Estado (SEACE) de todos los actos administrativos derivados del, presente proceso; así como en el Portal de Transparencia de la entidad; de acuerdo a los dispositivos legales vigentes.

Regístrese, Comuníquese y Cúmplase

Sociedad de Beneficencia de Lima Metropolitana

Arq. JOSÉ RODRÍGUEZ CÁRDENAS  
Gerente General



**ADJUDICACIÓN DIRECTA SELECTIVA  
POR SUBASTA INVERSA PRESENCIAL N°  
007-2014-SBLM**

**PRIMERA CONVOCATORIA**



**"ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS"**

**AÑO 2014**

## **SECCIÓN GENERAL**

### **DISPOSICIONES COMUNES DEL PROCESO DE SELECCIÓN**

## CAPÍTULO I ETAPAS DEL PROCESO DE SELECCIÓN

### BASE LEGAL

Ley N° 28411, Ley General del Sistema Nacional del Presupuesto.

Decreto Legislativo N° 1017 - Ley de Contrataciones del Estado, en adelante la Ley.

Decreto Supremo N° 184-2008-EF - Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado, en adelante el Reglamento.

Directivas del OSCE.

Ley N° 27444, Ley del Procedimiento Administrativo General.

Código Civil.

Ley N° 27806, Ley de Transparencia y de Acceso a la Información Pública.

Decreto Supremo N° 007-2008-TR - Texto Único Ordenado de la Ley de Promoción de la Competitividad, Formalización y Desarrollo de la Micro y Pequeña y del acceso al empleo decente, Ley MYPE.

Decreto Supremo N° 008-2008-TR - Reglamento de la Ley MYPE.

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.

### CONVOCATORIA

Se efectuará de conformidad con lo señalado en el artículo 51 del Reglamento, en la fecha señalada en el cronograma.

### REGISTRO DE PARTICIPANTES

*El registro de participantes se efectuará desde el día siguiente de la convocatoria y hasta un (1) día antes de la fecha prevista para el acto público de presentación de propuestas, puja y otorgamiento de la Buena Pro. En el caso de propuestas presentadas por un consorcio, bastará que se registre uno de sus integrantes.*

La persona natural o persona jurídica que desee participar en el proceso de selección deberá contar con inscripción vigente en el Registro Nacional de Proveedores (RNP) conforme al objeto de la convocatoria. La Entidad verificará la vigencia de la inscripción en el RNP y que no se encuentra inhabilitada para contratar con el Estado.

Al registrarse, el participante deberá señalar la siguiente información: Nombres, apellidos y Documento Nacional de Identidad (DNI), en el caso de persona natural; razón social de la persona jurídica; número de Registro Único de Contribuyentes (RUC); domicilio legal; teléfono y fax.

#### **IMPORTANTE:**

*Para registrarse como participante en un proceso de selección convocado por las Entidades del Estado Peruano, es necesario que los proveedores cuenten con inscripción vigente ante el Registro Nacional de Proveedores (RNP) que administra el Organismo Supervisor de las Contrataciones del Estado (OSCE). Para obtener mayor información, podrá ingresarse a la siguiente dirección electrónica: [www.rnp.gob.pe](http://www.rnp.gob.pe).*

### 1.4 FORMA DE PRESENTACIÓN Y ALCANCES DE LAS PROPUESTAS

Todos los documentos que contengan información referida a los requisitos para la admisión de propuestas y factores de evaluación se presentarán en idioma castellano o, en su defecto, acompañados de traducción oficial o certificada efectuada por traductor público juramentado o traductor colegiado certificado, según corresponda, salvo el caso de la información técnica complementaria contenida en folletos, instructivos, catálogos o similares, que podrá ser presentada en el idioma original. El postor será responsable de la exactitud y veracidad de dichos documentos.

Las propuestas se presentarán en dos (2) sobres cerrados, (se entiende como propuestas a los dos (2) sobres, de los cuales el primero, se denomina sobre de habilitación, que contendrá la documentación que acredite que el postor se encuentra habilitado para participar en el proceso de selección y cumplir con el objeto de la contratación y el segundo sobre contiene su propuesta económica).

Si las propuestas se presentan en hojas simples se redactarán por medios mecánicos o electrónicos, y serán foliadas correlativamente empezando por el número uno.

Asimismo, cuando las propuestas tengan que ser presentadas total o parcialmente mediante formularios o formatos, éstos podrán ser llenados por cualquier medio, incluyendo el manual.

En ambos supuestos, las propuestas deben llevar el sello y la rúbrica del postor o de su representante legal o mandatario designado para dicho fin, salvo que el postor sea persona natural, en cuyo caso bastará que éste o su apoderado, indique debajo de la rúbrica sus nombres y apellidos completos.

Las personas naturales podrán concurrir personalmente o a través de su apoderado debidamente acreditado ante el Comité Especial, mediante carta poder simple (**Formato N° 1**). Las personas jurídicas lo harán por medio de su representante legal acreditado con copia simple del documento registral vigente que consigne dicho cargo o a través de su apoderado acreditado con carta poder simple suscrita por el representante legal, a la que se adjuntará el documento registral vigente que consigne la designación del representante legal, expedido con una antigüedad no mayor de treinta (30) días calendario a la presentación de propuestas. (Formato N° 1)

En el caso de consorcios, la propuesta puede ser presentada por el representante común del consorcio, o por el apoderado designado por éste, o por el representante legal o apoderado de uno de los integrantes del consorcio que se encuentre registrado como participante, conforme a lo siguiente:

En el caso que el representante común del consorcio presente la propuesta, éste debe presentar copia simple de la promesa formal de consorcio.

En el caso que el apoderado designado por el representante común del consorcio presente la propuesta, este debe presentar carta poder simple suscrita por el representante común del consorcio y copia simple de la promesa formal de consorcio.

En el caso del representante legal o apoderado de uno de los integrantes del consorcio que se encuentre registrado como participante, la acreditación se realizará conforme a lo dispuesto en el sexto párrafo del presente numeral, según corresponda.

## **1.5 INTRODUCCIÓN AL ACTO PÚBLICO**

En el lugar, fecha y hora indicados en la convocatoria, antes de dar inicio al acto público, el Comité Especial invitará a los participantes a formular preguntas sobre el proceso en general, debiendo absolverlas de inmediato. Cualquier desacuerdo que pudiera surgir en torno a las respuestas recibidas no dará lugar a procedimiento de reclamo alguno. La presentación de propuestas por parte de un postor significa su conformidad con las respuestas dadas a las consultas.

## **1.6 ACTO PÚBLICO**

El acto público de presentación de propuestas, puja y otorgamiento de la Buena Pro, en adelante el acto público, es uno solo y, una vez iniciado, no puede suspenderse, salvo caso fortuito o fuerza mayor. Asimismo, en los procesos convocados según relación de ítems solamente podrá suspenderse el acto público cuando el horario no permita su continuación, para lo cual es necesario que se haya otorgado la Buena Pro o declarado desierto un ítem determinado, debiendo reanudarse en el día hábil siguiente con el ítem que corresponda.

De acuerdo a lo establecido en el Artículo 95° del Reglamento, el acto público contará con la presencia de un Notario Público o Juez de Paz, quién dejará constancia en actas de lo que acontezca en dicho acto público. En el supuesto que el acto público se suspenda por alguna de las causales antes indicadas, los sobres quedarán en custodia del Notario Público hasta su reanudación.

El lugar de realización del acto público debe ser implementado para dar cabida en un mismo ambiente a todos los participantes que se hubieran registrado, para tal efecto, deberá preverse la asistencia de mínimo dos (2) personas por participante, y una por cada miembro de un consorcio. Además, deberá contar con una pizarra o sistema de proyección con pantalla y, opcionalmente, con un sistema de grabación con el que se registrará los actos realizados, sobretodo durante el período de puja. Asimismo, la Entidad podrá utilizar, opcionalmente, un programa informático instalado en el mismo ambiente en que se desarrollará el acto público.

## **1.7 PRESENTACIÓN Y APERTURA DE PROPUESTAS**

El acto se inicia cuando el Comité Especial empieza a llamar a los participantes en el orden en que se registraron para participar en el proceso, para que entreguen sus propuestas. Si al momento de ser llamado el participante no se encuentra presente, se le tendrá por desistido. Si algún participante es omitido, podrá acreditarse con la presentación de la constancia de su registro como participante.

Los integrantes de un consorcio no podrán presentar propuestas individuales ni conformar más de un consorcio en un proceso de selección.

En el caso que el Comité Especial rechace la acreditación del apoderado, representante legal o representante común, según corresponda en atención al numeral 1.4, y este exprese su disconformidad, se anotará tal circunstancia en el acta y el Notario mantendrá la propuesta y los documentos de acreditación en su poder hasta el momento en que el participante formule apelación. Si se formula apelación se estará a lo que finalmente se resuelva al respecto.

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

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

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

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

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

En los procesos de selección, según relación de ítems, la apertura de los sobres que contienen las propuestas económicas y el procedimiento previsto en los numerales siguientes de la presente directiva, hasta el otorgamiento de la Buena Pro respectiva, se realizará ítem por ítem de manera sucesiva.

De corroborarse que la declaración jurada a que se refiere el sexto párrafo del presente numeral no se ajusta a la realidad, la Entidad deberá comunicar dicha situación al Tribunal de Contrataciones del Estado para el inicio del procedimiento sancionador correspondiente.

## **1.8 CONTENIDO DE LA PROPUESTA ECONÓMICA**

La propuesta económica (Sobre N° 2) deberá incluir obligatoriamente lo siguiente:

La oferta económica, en la moneda que corresponda, incluidos todos los tributos, seguros, transportes, inspecciones, pruebas y, de ser el caso, los costos laborales conforme a la legislación vigente, así como cualquier otro concepto que pueda tener incidencia sobre el costo del suministro de bienes a contratar; excepto la de aquellos postores que gocen de exoneraciones legales. La Entidad no reconocerá pago adicional de ninguna naturaleza.

El monto total de la propuesta económica y los subtotales que lo componen deberán ser expresados con dos decimales. Los precios unitarios podrán ser expresados con más de dos decimales.

## **1.9 PERIODO DE PUJA**

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

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

Durante el período de puja, los postores pueden realizar las coordinaciones internas que consideren pertinentes, ya sea por vía telefónica u otros medios análogos disponibles, con la finalidad de hacer propuestas serias y reales.

Sin embargo, considerando que se hallan en plena competencia, cualquier comunicación o coordinación entre ellos que sea detectada por el Comité Especial y el Notario Público, será considerada como un acto de concertación prohibido por la Ley, y ocasionará la descalificación inmediata de los postores implicados.

## **1.10 OTORGAMIENTO DE BUENA PRO**

Una vez culminado el período de puja, se establecerá el orden de prelación de los postores en función al último precio o costo ofrecido. Se otorgará la Buena Pro al postor que haya ofrecido el precio o costo más bajo.

## **1.11 DECLARACIÓN DE DESIERTO**

De acuerdo a lo dispuesto en el artículo 32 de la Ley, el proceso de selección será declarado desierto cuando no exista, como mínimo, dos (2) ofertas válidas

## **1.12 CONSENTIMIENTO DE LA BUENA PRO**

Se entenderá que la Buena Pro ha quedado consentida el día de su otorgamiento, si otorgada la Buena Pro del proceso o del ítem, de ser el caso, ningún postor hubiera dejado constar en el acta su intención de impugnar el proceso (Art. 95° del Reglamento)

El consentimiento de la Buena Pro se publicará en el SEACE al día hábil siguiente de haberse producido.

## **1.13 CONSTANCIA DE NO ESTAR INHABILITADO PARA CONTRATAR CON EL ESTADO**

De acuerdo con el artículo 282 del Reglamento, a partir del día hábil siguiente de haber quedado consentida la Buena Pro o de haberse agotado la vía administrativa conforme a lo previsto en el artículo 122 del Reglamento, hasta el décimo quinto día hábil de producido tal hecho, el postor ganador de la Buena Pro debe solicitar ante el OSCE la expedición de la constancia de no estar inhabilitado para contratar con el Estado.

**El OSCE no expedirá constancias solicitadas fuera del plazo indicado.**

**CAPÍTULO II**  
**SOLUCIÓN DE CONTROVERSIAS DURANTE EL PROCESO DE SELECCIÓN**

**RECURSO DE APELACIÓN**

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

El recurso de apelación se presenta ante y es resuelto por el Tribunal de Contrataciones del Estado.

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

**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 ocho (8) días hábiles siguientes de haberse otorgado la Buena Pro.

La apelación contra los actos distintos a los indicados en el párrafo anterior debe interponerse dentro de los ocho (8) días hábiles siguientes de haberse tomado conocimiento del acto que se desea impugnar.

### **CAPÍTULO III DEL CONTRATO**

#### **DEL PERFECCIONAMIENTO DEL CONTRATO**

Dentro del plazo de doce (12) días hábiles siguientes al consentimiento de la Buena Pro o cuando esta haya quedado administrativamente firme, debe suscribirse el contrato, plazo dentro del cual el postor ganador y la Entidad deberán realizar las acciones correspondientes para cumplir las disposiciones contenidas en el numeral 1 del artículo 148 del Reglamento.

En el supuesto que el postor ganador no presente la documentación y/o no concurra a suscribir el contrato, según corresponda, en los plazos antes indicados, se procederá de acuerdo a lo dispuesto en el numeral 3 del artículo 148 del Reglamento.

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

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

- Constancia vigente de no estar inhabilitado para contratar con el Estado.
- Garantía de fiel cumplimiento.
- Garantía por el monto diferencial de propuesta, en caso corresponda.
- Contrato de consorcio con firmas legalizadas de los integrantes, de ser el caso.
- Código de cuenta interbancario (CCI).
- Copia de DNI del Representante Legal;
- Copia de la vigencia del poder del representante legal de la empresa con una antigüedad no mayor a treinta días calendarios;
- Copia de la constitución de la empresa y sus modificatorias debidamente actualizado;
- Copia del RUC de la empresa.
- Domicilio para efectos de la notificación durante la ejecución del contrato.

#### **VIGENCIA DEL CONTRATO**

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

#### **DE LAS GARANTÍAS**

##### **GARANTÍA DE FIEL CUMPLIMIENTO**

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

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

**IMPORTANTE:**

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

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

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

## **REQUISITOS DE LAS GARANTÍAS**

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

### **IMPORTANTE:**

*Corresponde a la Entidad verificar que las garantías presentadas por los postores o contratistas cumplen con los requisitos y condiciones necesarios para su aceptación y eventual ejecución.*

## **EJECUCIÓN DE GARANTÍAS**

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

## **ADELANTOS**

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

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

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

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

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

## **PAGOS**

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

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

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

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

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

### **DISPOSICIONES FINALES**

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

## **SECCIÓN ESPECÍFICA**

### **CONDICIONES ESPECIALES DEL PROCESO 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 : Sociedad de Beneficencia de Lima Metropolitana.  
RUC N° : 20135604551  
Domicilio legal : Jr. Carabaya N° 641 – Lima  
Teléfono : 427-6841  
Correo electrónico: : [wmoreno@sblm.gob.pe](mailto:wmoreno@sblm.gob.pe); [apoyologistica@sblm.gob.pe](mailto:apoyologistica@sblm.gob.pe)

### 1.2. OBJETO DE LA CONVOCATORIA

La presente Adjudicación Directa Selectiva bajo la modalidad de selección por Subasta Inversa Presencial, tiene por objeto seleccionar a la persona natural ó jurídica que se encargará del brindar Alimentos para personas para atender a los diferentes centros asistenciales, comedores de la Sociedad de Beneficencia de Lima Metropolitana, cuyas Fichas Técnicas se detallan en el cuadro del numeral 1.2.1 “Código de la Ficha Técnica Aprobada” y requerimientos técnicos mínimos se describen en el Capítulo IVI de la presente Bases.

#### 1.2.1 Código de la Ficha Técnica Aprobada

##### PAQUETE N° 1 VÍVERES SECOS

CÓDIGO	DENOMINACIÓN TÉCNICA	DOCUMENTO DE APROBACIÓN
5015151300002526	ACEITE VEGETAL COMESTIBLE	Memorando N° 458-2014/DTN
5022110800261845	ARROZ PILADO EXTRA	Memorando N° 548-2014/DTN
5016150900278002	AZÚCAR RUBIA DOMESTICA	Memorando N° 517-2014/DTN

##### PAQUETE N° 2 MENESTRAS VARIAS

CÓDIGO	DENOMINACIÓN TÉCNICA	DOCUMENTO DE APROBACIÓN
5042400100004637	ARVERJA VERDE PARTIDA	Resolución N° 409-2012-OSCE/PRE
5042180100004647	FREJOL CANARIO	Resolución N° 409-2012-OSCE/PRE
5042180900004654	FREJOL CASTILLA	Resolución N° 409-2012-OSCE/PRE
5042180100004658	FREJOL PANAMITO	Resolución N° 409-2012-OSCE/PRE
5042681800004660	GARBANZO	Resolución N° 336-2012-OSCE/PRE
5042450100004663	LENTEJA	Resolución N° 409-2012-OSCE/PRE
5042182700004665	PALLAR	Resolución N° 409-2012-OSCE/PRE

**PAQUETE N° 3 VERDURAS**

CÓDIGO	DENOMINACIÓN TÉCNICA	DOCUMENTO DE APROBACIÓN
5040381000135058	AJO ENTERO	Resolución N° 102-2013-OSCE/PRE
5040320100002765	CHOCLO ENTERO	Resolución N° 410-2012-OSCE/PRE
5040230200135036	COL	Resolución N° 336-2012-OSCE/PRE
5030420200134404	LIMÓN	Resolución N° 336-2012-OSCE/PRE
5040651700135095	TOMATE ITALIANO	Resolución N° 336-2012-OSCE/PRE
5040184700117123	VAINITA	Resolución N° 336-2012-OSCE/PRE
5040707000117838	YUCA	Resolución N° 410-2012-OSCE/PRE
5040672300135074	ZAPALLO TIPO MACRE	Resolución N° 336-2012-OSCE/PRE

**ÍTEM N° 4 HUEVOS ROSADOS**

CÓDIGO	DENOMINACIÓN TÉCNICA	DOCUMENTO DE APROBACIÓN
5013161200258887	HUEVO FRESCO DE GALLINA	Resolución N° 410-2012-OSCE/PRE

**PAQUETE N° 5 FRUTAS**

CÓDIGO	DENOMINACIÓN TÉCNICA	DOCUMENTO DE APROBACIÓN
5030443800129877	MANDARINA	Resolución N° 336-2012-OSCE/PRE
5030450800107948	MANGO HADEN	Resolución N° 336-2012-OSCE/PRE
5030151800134421	MANZANA DELICIA	Resolución N° 336-2012-OSCE/PRE
5030504400247706	NARANJA WASHINGTON NAVEL	Resolución N° 336-2012-OSCE/PRE
5030510200134384	PAPAYA	Resolución N° 336-2012-OSCE/PRE
5030560800134499	PIÑA CAYENA	Resolución N° 336-2012-OSCE/PRE
5030170400134379	PLÁTANO DE SEDA	Resolución N° 336-2012-OSCE/PRE
5030461000134388	SANDIA	Resolución N° 336-2012-OSCE/PRE

**1.3. VALOR REFERENCIAL<sup>1</sup>**

El valor referencial asciende a la suma de **S/. 187,183.52 (Ciento Ochenta y Siete Mil Ciento Ochenta y Tres con 52/100 Nuevos soles)**, incluido los impuestos de Ley y cualquier otro concepto que incida en el costo total del bien. El valor referencial ha sido calculado al mes de octubre 2014.

<sup>1</sup> El monto del valor referencial indicado en esta sección de las Bases no debe diferir del monto del valor referencial consignado en la ficha del proceso en el SEACE. No obstante, de existir contradicción entre estos montos, primará el monto del valor referencial indicado en las Bases aprobadas.

**PAQUETE N° 1 VÍVERES SECOS**

DENOMINACIÓN COMERCIAL	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	MONTO TOTAL
ACEITE VEGETAL COMESTIBLE	UNID	4,102	23,791.60
ARROZ PILADO EXTRA	KILO	19,700	55,160.00
AZÚCAR RUBIA DOMESTICA	KILO	19,650	37,335.00
<b>TOTAL</b>			<b>116,286.60</b>

**PAQUETE N° 2 MENESTRAS VARIAS**

DENOMINACIÓN COMERCIAL	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	MONTO TOTAL
ARVERJA VERDE PARTIDA	KILO	662	2,383.20
FREJOL CANARIO	KILO	657	4,730.40
FREJOL CASTILLA	KILO	592	1,894.40
FREJOL PANAMITO	KILO	762	4,114.80
GARBANZO	KILO	502	3,212.80
LENTEJA	KILO	710	2,698.00
PALLAR	KILO	702	6,037.20
<b>TOTAL</b>			<b>25,070.80</b>

**PAQUETE N° 3 VERDURAS**

DENOMINACIÓN COMERCIAL	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	MONTO TOTAL
AJO ENTERO	KILO	546	4,149.60
CHOCLO ENTERO	UNID.	910	1,638.00
COL	KILO	624	998.4
LIMÓN	KILO	168	537.6
TOMATE ITALIANO	KILO	1,568	2,822.40
VAINITA	KILO	210	504
YUCA	KILO	840	1,176.00
ZAPALLO TIPO MACRE	KILO	2,100	2,310.00
<b>TOTAL</b>			<b>14,136.00</b>

**ÍTEM N° 4 HUEVOS ROSADOS**

DENOMINACIÓN COMERCIAL	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	MONTO TOTAL
HUEVO FRESCO DE GALLINA	KILO	3,094	15,408.12
<b>TOTAL</b>			15,408.12

**PAQUETE N° 5 FRUTAS**

DENOMINACIÓN COMERCIAL	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	MONTO TOTAL
MANDARINA	KILO	700	1,540.00
MANGO HADEN	KILO	320	512
MANZANA DELICIA	KILO	1,100	3,080.00
NARANJA W. NAVEL	KILO	640	1,920.00
PAPAYA	KILO	280	672
PIÑA CAYENA	KILO	280	448
PLÁTANO DE SEDA	UNID.	20720	7,252.00
SANDIA	KILO	660	858
<b>TOTAL</b>			16,282.00

**VALOR REFERENCIAL TOTAL S/. 187,183.52**SON: **Ciento Ochenta y Siete Mil Ciento Ochenta y Tres con 52/100 Nuevos soles****IMPORTANTE:**

- Las propuestas económicas no pueden exceder el monto consignado en las Bases como valor referencial de conformidad con el artículo 33 de la Ley. No existe un límite mínimo como tope para efectuar dichas propuestas.

**1.4. DECREMENTO MINIMO**

El valor monetario que representa el Decremento Mínimo que deberá contemplarse durante el periodo de puja, será conforme al siguiente detalle:

N° ORDEN	DESCRIPCIÓN	VALOR REFERENCIAL	DECREMENTO MÍNIMO DEL V. R TOTAL
PAQUETE N° 01	VÍVERES SECOS	116,286.60	117.00
PAQUETE N° 02	MENESTRAS VARIAS	25,070.80	251.00
PAQUETE N° 03	VERDURAS	14,136.00	142.00
ÍTEM N° 4	HUEVOS ROSADOS-GRANDE	15,408.12	155.00
PAQUETE N° 5	FRUTAS	16,282.00	163.00

#### **1.5. EXPEDIENTE DE CONTRATACIÓN**

El expediente de contratación fue aprobado por la Gerencia General mediante Ficha N° 017-2014-SBLM.

#### **1.6. FUENTE DE FINANCIAMIENTO**

RECURSOS DIRECTAMENTE REACUDADOS

#### **1.7. SISTEMA DE CONTRATACIÓN**

El presente proceso se rige por el sistema de SUMA ALZADA POR ITEM/PAQUETE

#### **1.8. MODALIDAD DE SELECCION**

Subasta Inversa Presencial.

#### **1.9. MODALIDAD DE EJECUCIÓN CONTRACTUAL**

No aplica para la presente contratación.

#### **1.10. ALCANCES DEL REQUERIMIENTO**

El alcance de la prestación está definido en los Requerimientos Técnicos Mínimos de la Sección en el Capítulo IV – Bases Administrativas.

#### **1.11. PLAZO Y LUGAR DE ENTREGA**

Los bienes materia de la presente convocatoria se entregarán en el plazo de dos (02) días calendarios de la recepción formal de la Orden de Compra, en el cual se indicará el lugar de entrega.

Direcciones de los Establecimientos

1. Centros Residenciales Gerontológicos, sito en Jr. Francisco Pizarro N° 551 - Rímac
2. Comedor Santa Teresita, sito en Jr. Apurímac N° 421 - Lima
3. Comedor Santa Rosa, sito en Av. Emancipación N° 955 – Lima
4. Puericultorio Pérez Aranibar, sito en la Av. Del Ejercito N° 650 - Magdalena Del Mar,
5. Hogar Canevaro, sito Jr. Madera 399 Rímac,
6. Hogar Geriátrico San Vicente de Paul, sito Jr. Ancash 1595 Barrios Altos,

**CRONOGRAMA DE ENTREGAS:**

CRONOGRAMA - ALIMENTOS - SUBASTA INVERSA															
DESCRIPCION	USUARIOS	U/Med	Mes 1	Mes 2	Mes 3	Mes 4	Mes 5	Mes 6	Mes 7	Mes 8	Mes 9	Mes 10	Mes 11	Mes 12	TOTAL
ACEITE VEGETAL X 1 L	PERIFERICO	UNIDAD		18						18					36.00
ACEITE VEGETAL X 1 L	CANEVARO	LITROS	360	360	360	360									1,440.00
ACEITE VEGETAL X 1 L	STA. TERESITA	UNIDAD	90	90	54	90	90	90	0						504.00
ACEITE VEGETAL X 1 L	STA. ROSA	UNIDAD	90	90	108	108	108	108	0						612.00
ACEITE VEGETAL X 1 L	PPA	UNIDAD	160	200	200	200	200	200	200						1,360.00
ACEITE VEGETAL X 1 L	S.V.P.	UNIDAD	25	25	25	25	25	25							150.00
ARROZ PILADO EXTRA	PERIFERICO	KILOGR		50			50			50			50		200.00
ARROZ PILADO EXTRA	CANEVARO	KILOS	1,500	1,500	1,500	1,500									6,000.00
ARROZ PILADO EXTRA	STA. TERESITA	KILOGR	500	500		500	500	500							2,500.00
ARROZ PILADO EXTRA	STA. ROSA	KILOGR	500	500	500	500	500	500							3,000.00
ARROZ PILADO EXTRA	PPA	KILOGR	500	1,000	1,000	1,000	1,000	1,000	1,000						6,500.00
ARROZ PILADO EXTRA	S.V.P.	KILOGR		300	300	300	300	300							1,500.00
AZUCAR RUBIA	PERIFERICO	KILOGR		50			50			50			50		200.00
AZUCAR RUBIA	STA. TERESITA	KILOGR	250	250		250	250	250							1,250.00
AZUCAR RUBIA	STA. ROSA	KILOGR	250	250	250	250	250	250							1,500.00
AZUCAR RUBIA	PPA	KILOGR	800	1,200	1,200	1,200	1,200	1,200	1,200						8,000.00
AZUCAR RUBIA	S.V.P.	KILOGR	450	450	450	450	450	450							2,700.00
AZUCAR RUBIA	CANEVARO	KILOS	1,500	1,500	1,500	1,500									6,000.00
<b>ADQUISICION DE VIVERES SECOS</b>															
ALVERJA VERDE PARTIDA	CANEVARO	KILOS	50	50	50	50									200.00
ALVERJA VERDE PARTIDA	STA. TERESITA	KILOGR	35	35	35	35	35	35							210.00
ALVERJA VERDE PARTIDA	STA. ROSA	KILOGR	35	35	35	35	35	35							210.00
ALVERJA VERDE PARTIDA	S.V.P.	KILOGR	7	7	7	7	7	7							42.00
FREJOL CANARIO	CANEVARO	KILOS	50	50	50	50									200.00
FREJOL CANARIO	STA. TERESITA	KILOGR	35	35		35	35	35							175.00
FREJOL CANARIO	STA. ROSA	KILOGR			40		40	40							120.00
FREJOL CANARIO	PPA	KILOGR	-	20	20	20	20	20	20						120.00
FREJOL CANARIO	S.V.P.	KILOGR	7	7	7	7	7	7							42.00
FREJOL CASTILLA	CANEVARO	KILOS	50	50	50	50									200.00
FREJOL CASTILLA	STA. TERESITA	KILOGR	35	35		35	35	35							175.00
FREJOL CASTILLA	STA. ROSA	KILOGR	35		35	35	35	35							175.00
FREJOL CASTILLA	S.V.P.	KILOGR	7	7	7	7	7	7							42.00
FREJOL PANAMITO	CANEVARO	KILOS	50	50	50	50									200.00
FREJOL PANAMITO	STA. TERESITA	KILOGR	70	35	35	35	35	35							245.00
FREJOL PANAMITO	STA. ROSA	KILOGR	35		35	35	35	35							175.00
FREJOL PANAMITO	PPA	KILOGR	-	20	20	20	20	20							100.00
FREJOL PANAMITO	S.V.P.	KILOGR	7	7	7	7	7	7							42.00
GARBANZO	CANEVARO	KILOS	50	50	50	50									200.00
GARBANZO	STA. TERESITA	KILOGR	35			35		35							105.00
GARBANZO	STA. ROSA	KILOGR				35									35.00
GARBANZO	PPA	KILOGR	-	20	20	20	20	20	20						120.00
GARBANZO	S.V.P.	KILOGR	7	7	7	7	7	7							42.00
LENTEJA	CANEVARO	KILOS	50	50	50	50									200.00
LENTEJA	STA. TERESITA	KILOGR	35			35	35	35							140.00
LENTEJA	STA. ROSA	KILOGR	35		35	35	35	38							178.00
LENTEJA	PPA	KILOGR	-	25	25	25	25	25	25						150.00
LENTEJA	S.V.P.	KILOGR	7	7	7	7	7	7							42.00
PALLAR SECO	CANEVARO	KILOS	50	50	50	50									200.00
PALLAR SECO	STA. TERESITA	KILOGR	35	35		35		35							140.00
PALLAR SECO	STA. ROSA	KILOGR				40		40							80.00
PALLAR SECO	PPA	KILOGR	-	40	40	40	40	40	40						240.00
PALLAR SECO	S.V.P.	KILOGR	7	7	7	7	7	7							42.00

ADQUISICION DE MENESTRAS VARIAS														
AJO ENTERO	STA. TERESITA	KILOGR	20	20	20	20	20	20	20					140.00
AJO ENTERO	STA. ROSA	KILOGR	20	20	20	20	20	20	20					140.00
AJO ENTERO	PPA	KILOGR	8	43	43	43	43	43	43					266.00
CHOCLO ENTERO	STA. TERESITA	UNIDAD	40	80	40	40	40	40	40					320.00
CHOCLO ENTERO	STA. ROSA	UNIDAD	40	100	100	100	100	100	50					590.00
COL	STA. TERESITA	KILOGR	48	48	48	48	48	48	48					336.00
COL	STA. ROSA	KILOGR	48	0	48	48	48	48	48					288.00
LIMON	STA. TERESITA	KILOGR	12	12	12	12	12	12	12					84.00
LIMON	STA. ROSA	KILOGR	12	12	12	12	12	12	12					84.00
TOMATE	STA. TERESITA	KILOGR	112	112	112	112	112	112	112					784.00
TOMATE	STA. ROSA	KILOGR	112	112	112	112	112	112	112					784.00
VAINITA	STA. TERESITA	KILOGR	15	15	15	15	15	15	15					105.00
VAINITA	STA. ROSA	KILOGR	15	15	15	15	15	15	15					105.00
YUCA	STA. TERESITA	KILOGR	60	60	60	60	60	60	60					420.00
YUCA	STA. ROSA	KILOGR	60	60	60	60	60	60	60					420.00
ZAPALLO TIPO MACRE	STA. TERESITA	KILOGR	150	150	150	150	150	150	150					1,050.00
ZAPALLO TIPO MACRE	STA. ROSA	KILOGR	150	150	150	150	150	150	150					1,050.00
ADQUISICION DE VERDURAS														
HUEVOS DE GALLINA ROSADOS	CANEVARO	KILOS	296	296	296	296								1,184.00
HUEVOS DE GALLINA ROSADOS	STA. TERESITA	KILOGR	30	40	20	20	20	20	20					170.00
HUEVOS DE GALLINA ROSADOS	STA. ROSA	KILOGR	40	40	40	40	40	40						240.00
HUEVOS DE GALLINA ROSADOS	PPA	KILOGR	240	120	120	120	120	120	120					960.00
HUEVOS DE GALLINA ROSADOS	S.V.P.	KILOGR	90	90	90	90	90	90						540.00
ADQUISICION DE HUEVOS														
MANDARINA	STA. TERESITA	KILOGR				100	100	100						300.00
MANDARINA	STA. ROSA	KILOGR				100	100	100	100					400.00
MANGO	STA. TERESITA	KILOGR		160										160.00
MANGO	STA. ROSA	KILOGR		160										160.00
MANZANA	STA. TERESITA	KILOGR	100	100		100		100						400.00
MANZANA	STA. ROSA	KILOGR	100	100	100	100	100	100	100					700.00
NARANJA	STA. TERESITA	KILOGR				80	80	80	80					320.00
NARANJA DE MESA	STA. ROSA	KILOGR				80	80	80	80					320.00
PAPAYA	STA. TERESITA	KILOGR	20	20	20	20	20	20	20					140.00
PAPAYA	STA. ROSA	KILOGR	20	20	20	20	20	20	20					140.00
PIÑA	STA. TERESITA	KILOGR	20	20	20	20	20	20	20					140.00
PIÑA	STA. ROSA	KILOGR	20	20	20	20	20	20	20					140.00
PLATANO DE SEDA	STA. TERESITA	UNIDAD	1480	1480	1480	1480	1480	1480	1480					10,360.00
PLATANO DE SEDA	STA. ROSA	UNIDAD	1480	1480	1480	1480	1480	1480	1480					10,360.00
SANDIA	STA. TERESITA	KILOGR	100	120	120									340.00
SANDIA	STA. ROSA	KILOGR	100	120	100									320.00
ADQUISICION DE FRUTAS														

**IMPORTANTE:**

*El cronograma debe señalar la periodicidad de las entregas de acuerdo al objeto de la convocatoria (por ejemplo, puede establecerse fechas fijas o mensuales o quincenales o semanales).*

**1.12. COSTO DE REPRODUCCIÓN DE LAS BASES**

El costo de reproducción de las Bases será de S/. 5.00 (Cinco con 00/100 nuevos soles)

**1.13. BASE LEGAL**

- Ley N° 28411 - Ley General del Sistema Nacional del Presupuesto.
- Ley N° 29812. Ley de Presupuesto del Sector Público para el Año Fiscal 2014
- Ley N° 28411, Ley General del Sistema Nacional del Presupuesto.
- Decreto Legislativo N° 1017 - Ley de Contrataciones del Estado, en adelante la Ley y modificatoria.
- Decreto Supremo N° 184-2008-EF - Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado, en adelante el Reglamento y modificatoria.
- Directivas del OSCE.
- Directiva N° 015-2012-OSCE/CD aprobada por Resolución N° 290-2012-OSCE/PRE "Aplicación de la modalidad Especial de Selección por Subasta Inversa".
- Ley N° 27444, Ley del Procedimiento Administrativo General.
- Código Civil.
- Ley N° 27806, Ley de Transparencia y de Acceso a la Información Pública.
- Decreto Supremo N° 007-2008-TR - Texto Único Ordenado de la Ley de Promoción de la Competitividad, Formalización y Desarrollo de la Micro y Pequeña empresa y del acceso al empleo decente, Ley MYPE.
- Decreto Supremo N° 008-2008-TR - Reglamento de la Ley MYPE.

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

## CAPÍTULO II DEL PROCESO DE SELECCIÓN

### 2.1. CRONOGRAMA DEL PROCESO DE SELECCIÓN<sup>2</sup>

Etapa	Fecha, hora y lugar
Convocatoria	: 10 de diciembre 2014 A través de la página web del SE@CE.
Registro de participantes	: Del: 11 de diciembre 2014 Al: 18 de diciembre 2014 en la Sugerencia de Logística Sito. Jr. Puno N° 220 Tercer Piso. Lima - Horario: 08:30 a 16:30 pm.
Presentación de Propuestas, puja y otorgamiento de la Buena Pro	: 19 de diciembre 2014 * <i>El acto público se realizará en</i> : Salón de Actos de la SBLM, ubicado en Jr. Carabaya N° 641 Lima Hora: 10:00 am (hora exacta)

### 2.2. REGISTRO DE PARTICIPANTES

El registro de los participantes se realizará en la Subgerencia de Logística de la Sociedad de Beneficencia de Lima Metropolitana, sito en Jr. Puno N° 220 Lima Tercer Piso Lima, en las fechas señaladas en el cronograma, en el horario de 08:30 á 16:30 horas. El postor podrá recabar copia de las bases previo pago de S/. 5.00 nuevos soles, por derecho de costo de reproducción.

La persona natural o jurídica que desee participar en un proceso de selección, deberá registrarse como participante conforme a las reglas establecidas en las Bases, para cuyo efecto debe contar con inscripción vigente en el RNP conforme al objeto de la convocatoria. La Entidad verificará la vigencia de la inscripción en el RNP y que no se encuentre inhabilitado para contratar con el Estado.

Al registrarse, el participante deberá señalar la siguiente información: Nombres, Apellidos y Documento Nacional de Identidad (DNI), en el caso de persona natural; razón social de la persona jurídica; número de Registro Único de Contribuyentes (RUC); domicilio legal; teléfono y correo electrónico.

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

La persona que se registra como participante se adhiere al proceso de selección en el estado en que éste se encuentre.

### 2.3. ACTO PÚBLICO

El acto público de presentación de propuestas, puja y otorgamiento de la Buena Pro, en adelante el acto público, es uno solo y, una vez iniciado, no puede suspenderse, salvo caso fortuito o fuerza mayor.

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

El lugar de realización del acto público será implementado para dar cabida en un mismo

<sup>2</sup> La información del cronograma indicado en las Bases no debe diferir de la información consignada en el cronograma de la ficha del proceso en el SEACE. No obstante, de existir contradicción en esta información, primará el cronograma indicado en la ficha del proceso en el SEACE.

ambiente a todos los participantes que se hubieran registrado. Además, contará con una pizarra que permita visualizar los lances efectuados por cada postor, así como, con un sistema de control de tiempo para los participantes.

Se podrá contar con la presencia de un representante del Sistema Nacional de Control, quien participará como veedor y deberá suscribir el acta correspondiente. La no asistencia del mismo no vicia el proceso.

## 2.4. INTRODUCCION AL ACTO PUBLICO

En el lugar, fecha y hora indicados en la convocatoria, el Comité Especial invitará a los participantes a formular preguntas sobre el proceso en general, debiendo absolverlas de inmediato. Cualquier desacuerdo que pudiera surgir en torno a las respuestas recibidas no dará lugar a procedimiento de reclamo alguno. La presentación de propuestas por parte de un postor significa su conformidad con las respuestas dadas a las consultas.

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

El Comité Especial llamará a todos los participantes en el orden en que se hubieran inscrito con la finalidad que presenten sus dos (2) sobres, de los cuales el primero, denominado SOBRE DE HABILITACION contendrá la documentación que acredite que el postor se encuentra habilitado para participar en el proceso de selección y cumple con el objeto de la contratación, y el segundo su propuesta económica.

Los sobres deberán estar dirigidas al Comité Especial de la **ADJUDICACIÓN DIRECTA SELECTIVA POR SUBASTA INVERSA N°007-2014-SBLM**, conforme al siguiente detalle:

### **Sobre N° 01 – Sobre de Habilitación** (El sobre será rotulado)

Señores  
Sociedad de Beneficencia de Lima Metropolitana.  
Jr. Lampa N° 754 Lima  
Att.: Comité Especial

**ADJUDICACIÓN DIRECTA SELECTIVA POR SUBASTA INVERSA  
PRESENCIAL N°007-2014-SBLM**  
**Denominación de la convocatoria: "ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS"**

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

### **SOBRE N° 2 - Propuesta Económica** (El sobre será rotulado)

Señores  
Sociedad de Beneficencia de Lima Metropolitana.  
Jr. Lampa N° 754 Lima  
Att.: Comité Especial

**ADJUDICACIÓN DIRECTA SELECTIVA POR SUBASTA INVERSA  
PRESENCIAL N°007-2014-SBLM**  
**Denominación de la convocatoria: "ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS"**

SOBRE N°2: PROPUESTA ECONOMICA  
[NOMBRE / RAZÓN SOCIAL DEL POSTOR]

## 2.5. PRESENTACION DE SOBRES DE HABILITACION Y DE PROPUESTAS ECONOMICAS

### 2.5.1. SOBRE N° 1 – SOBRE DE HABILITACION

Se presentará en un original y una copia<sup>3</sup>.

El sobre de habilitación se presentara cerrado y contendrá, además de un índice de documentos<sup>4</sup>, la siguiente documentación:

#### Documentación de presentación obligatoria:

- a) Declaración jurada de datos del postor.  
Cuando se trate de consorcio, esta declaración jurada será presentada por cada uno de los consorciados (**Anexo N° 1**).
- b) Declaración jurada de cumplimiento de los Requerimientos Técnicos Mínimos contenidos en el Capítulo III de la presente sección<sup>5</sup> (**Anexo N° 2**). Asimismo adjuntar la ficha técnica debidamente firmada y sellada por el postor.
- c) Declaración jurada simple de acuerdo al artículo 42 del Reglamento (**Anexo N° 3**).  
En el caso de consorcios, cada integrante debe presentar esta declaración jurada, salvo que sea presentada por el representante común del consorcio.
- d) Promesa formal de consorcio, de ser el caso, en la que se consigne los integrantes, el representante común, el domicilio común y las obligaciones a las que se compromete cada uno de los integrantes del consorcio así como el porcentaje equivalente a dichas obligaciones (**Anexo N° 4**).

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

Se presume que el representante común del consorcio se encuentra facultado para actuar en nombre y representación del mismo en todos los actos referidos al proceso de selección, suscripción y ejecución del contrato, con amplias y suficientes facultades.

- e) Declaración Jurada de Plazo de Entrega (Anexo N° 05)<sup>6</sup>
- f) Para el Paquete N° 01 Víveres Secos presentar:  
Copia simple del Registro Sanitario emitido por DIGESA, el mismo que debe corresponder a las características del bien ofertado por el postor.  
Copia simple de la Resolución Directoral vigente que otorga Validación Técnica Oficial al Plan HACCP, emitida por la DIGESA, según R.M. N° 449-2006-MINSA (\*). Dicha validación Técnica deberá estar referida a la línea de producción del producto objeto del proceso o a una línea de producción dentro de la cual esté inmerso el producto requerido.

<sup>3</sup> De acuerdo con el artículo 63 del Reglamento, la propuesta técnica se presentará en original y en el número de copias requerido en las Bases, el que no podrá exceder de la cantidad de miembros que conforman el Comité Especial.

<sup>4</sup> La omisión del índice no descalifica la propuesta, ya que su presentación no tiene incidencia en el objeto de la convocatoria.

<sup>5</sup> El Comité Especial o el órgano encargado de las contrataciones, según corresponda, debe determinar al elaborar las Bases si solo bastará la presentación de una declaración jurada para acreditar el cumplimiento de los requerimientos técnicos mínimos o, de lo contrario, si será necesario que lo declarado se encuentre respaldado con la presentación de algún otro documento, (tales como: folletos, instructivos, catálogos o similares), en cuyo caso, deberá precisar dicha información en el listado de documentación de presentación obligatoria del numeral 2.4.1 de la sección específica de las Bases.

<sup>6</sup> En caso de considerar como factor de evaluación la mejora del plazo de entrega, el plazo ofertado en dicho anexo servirá también para acreditar este factor de evaluación.

(\*) En el caso de las pequeñas y microempresas alimentarias, la Sociedad de beneficencia de Lima Metropolitana considera que al ser su incorporación al sistema HACCP de manera progresiva, de conformidad con lo que se establezca por norma especial, la misma que será aprobada mediante Decreto Supremo refrendado por el Ministro de Salud y el Ministro de Industria, Turismo, Integración y negociaciones Comerciales Internacionales, según lo señala la Séptima Disposición Complementaria, Transitoria y Final del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas aprobado mediante D.S. N° 007-98-SA. En tanto ello ocurra, el postor en el sobre de habilitación debe adjuntar la documentación que sustente el cumplimiento de los requisitos previos a través de la implementación de sus programas de Buenas Prácticas de Manufactura y de Higiene y Saneamiento, ambos basados en los Principios Generales de Higiene del Codex Alimentarius y los capítulos I, II, III, IV, V y VII del Título IV "De la fabricación de alimentos y bebidas" del citado Reglamento.

Nota:

Los requisitos antes señalados se deben mantener vigentes hasta la culminación de las entregas del producto adquirido. Es responsabilidad exclusiva del contratista tramitar oportunamente la renovación de dichos documentos y entregar una copia a la Entidad Convocante.

g) Para el Paquete N° 02, 03,04 y 05 presentar:

Para bienes de origen nacional.

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

Para bienes importados.

Autorización Sanitaria para el ingreso al país de alimentos agropecuarios primarios y piensos otorgado por el SENASA según el Art. 44° Del DS. N° 004.2011-AG.  
Declaración única de Aduanas que acredite el ingreso legal del producto al país.

**IMPORTANTE:**

- *La omisión de alguno de los documentos enunciados acarreará la no admisión de la propuesta, sin perjuicio de lo señalado en el artículo 68 del Reglamento.*

**Documentación de presentación facultativa:**

- a) Certificado de inscripción o reinscripción en el registro de la Micro y Pequeña Empresa – REMYPE, de ser el caso<sup>7</sup>.
- b) En el caso de microempresas y pequeñas empresas integradas por personas con discapacidad, o en el caso de consorcios conformados en su totalidad por éstas, deberá presentarse una constancia o certificado con el cual acredite su inscripción en el Registro de Empresas Promocionales para Personas con Discapacidad<sup>8</sup>.

**IMPORTANTE:**

<sup>7</sup> Dicho documento se tendrá en consideración en caso de empate, conforme a lo previsto en el artículo 73 del Reglamento.

<sup>8</sup> Dicho documento se tendrá en consideración en caso de empate, conforme a lo previsto en el artículo 73 del Reglamento.

- *En caso exista contradicción entre la información presentada en el sobre de habilitación y lo solicitado en las bases, la propuesta será descalificada.*

## 2.5.2. SOBRE N° 2 - PROPUESTA ECONÓMICA <sup>9</sup>

La propuesta económica se presenta en Original.

La propuesta económica deberá de incluir obligatoriamente lo siguiente:

La oferta económica, en la moneda que corresponda, incluidos todos los tributos, seguros, transportes, inspecciones, pruebas y, de ser el caso, los costos laborales conforme a la legislación vigente, así como cualquier otro concepto que pueda tener incidencia sobre el costo del bien a contratar; excepto la de aquellos postores que gocen de exoneraciones legales. La Entidad no reconocerá pago adicional de ninguna naturaleza. **(Anexo N° 6).**

El monto total de la propuesta económica y los subtotales que lo componen deberán ser expresados con dos decimales. Los precios unitarios podrán ser expresados con más de dos decimales.

**Deberá tenerse en cuenta lo siguiente: “De otro lado, cabe precisar que cuando los postores se presenten a más de un ítem, los postores deben presentar sus propuestas económicas en forma independiente”.**

### **IMPORTANTE:**

- *Las propuestas no podrán exceder el valor referencial total del proceso o del sub-ítem respectivo, caso contrario la propuesta económica será descalificada.*

De acuerdo a lo señalado en el artículo 93° del Reglamento de la Ley, se presume que los bienes ofertados cumplen con las características exigidas en las fichas técnicas y con las condiciones previstas en las Bases. Esta presunción no admite prueba en contrario.

## 2.6. APERTURA DE PROPUESTAS

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

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

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

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

Aún cuando se encuentre pendiente la subsanación del sobre de habilitación, el acto público no se suspende, por lo que el Comité Especial abrirá cada uno de los sobres que contienen las propuestas económicas de los postores habilitados, incluyendo los de aquellos que cuentan con el plazo de subsanación respectivo, anunciando los montos ofertados y los anotará en la

<sup>9</sup> De acuerdo con el artículo 63 del Reglamento la propuesta económica solo se presentará en original.

pantalla, a través de un sistema informático, o directamente en la pizarra, ordenándolos de menor a mayor y garantizando la perfecta visualización y seguimiento por parte de los asistentes.

De corroborarse que la declaración jurada a que se refiere el tercer párrafo del presente numeral no se ajusta a la realidad, la Entidad deberá comunicar dicha situación al Tribunal de Contrataciones del Estado para el inicio del procedimiento sancionador correspondiente

## **2.7. PERIODO DE PUJA**

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Se otorgará la buena pro al postor que haya ofrecido el precio más bajo. En caso de empate el otorgamiento de la Buena Pro se efectuará a través de sorteo en el mismo acto público.

A efectos de impugnar el otorgamiento de la Buena Pro, el postor deberá dejar expresa constancia de dicha intención. El plazo para interponer este recurso es de cinco (05) días hábiles siguientes de dicho acto público.

Para otorgar la Buena Pro, el Comité Especial verificará que por lo menos haya dos (2) propuestas válidas, caso contrario el proceso se declarará desierto.

## **CONSENTIMIENTO DE LA BUENA PRO**

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

### **CAPÍTULO III DEL CONTRATO**

#### **3.1. PERFECCIONAMIENTO DEL CONTRATO**

Dentro del plazo de doce (12) días hábiles siguientes al consentimiento de la Buena Pro o cuando esta haya quedado administrativamente firme, debe suscribirse el contrato, plazo dentro del cual el postor ganador y la Entidad deberán realizar las acciones correspondientes para cumplir las disposiciones contenidas en el numeral 1 del artículo 148 del Reglamento.

La citada documentación deberá ser presentada en la Unidad de Trámite Documentario (Mesa de Partes) de la SBLM, sito en Jr. Lampa N° 754.

En el supuesto que el postor ganador no presente la documentación y/o no concurra a suscribir el contrato, según corresponda, en los plazos antes indicados, se procederá de acuerdo a lo dispuesto en el numeral 3 del artículo 148 del Reglamento.

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

Para suscribir el contrato, el postor ganador de la Buena Pro deberá presentar, los siguientes:

- Constancia vigente de no estar inhabilitado para contratar con el Estado.
- Garantía de fiel cumplimiento.
- Garantía por el monto diferencial de propuesta, en caso corresponda.
- Contrato de consorcio con firmas legalizadas de los integrantes, de ser el caso.
- Código de cuenta interbancario (CCI).
- Copia de DNI del Representante Legal;
- Copia de la vigencia del poder del representante legal de la empresa con una antigüedad no mayor a treinta días calendarios;
- Copia de la constitución de la empresa y sus modificatorias debidamente actualizado;
- Copia del RUC de la empresa.
- Domicilio para efectos de la notificación durante la ejecución del contrato.

#### **3.2. VIGENCIA DEL CONTRATO**

En aplicación de lo dispuesto en el artículo 149 del Reglamento, el contrato tiene vigencia de un año, que se inicia desde el día siguiente de la suscripción del documento que lo contiene o hasta que se consuma la totalidad de combustible contratado (lo que ocurra primero). Dicha vigencia rige hasta que el funcionario competente dé la conformidad de la recepción de la prestación a cargo del contratista y se efectúe el pago correspondiente.

#### **3.3. FORMA DE PAGO**

La Entidad deberá realizar el pago de la contraprestación pactada a favor del contratista en pagos parciales, luego de finalizado la entrega y recepción del producto por los usuarios autorizados de la SBLM.

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

- Orden de Compra.
- Factura (Usuario – SUNAT)
- Guía de Remisión (Destinatario – SUNAT)

### 3.4. PLAZO PARA EL PAGO

La Entidad deberá realizar todos los pagos a favor del contratista por concepto de los bienes objeto del contrato. Dichos pagos se efectuarán después de ejecutada la respectiva prestación periódica correspondiente.

La Entidad debe efectuar el pago dentro de los quince (15) días calendario siguiente al otorgamiento de la conformidad respectiva. Para tal efecto, el responsable de otorgar la conformidad de la recepción de los bienes, deberá hacerlo en un plazo que no excederá de los diez (10) días calendario de ser éstos recibidos, siempre que se verifiquen las condiciones establecidas en el contrato.

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

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

### 3.5. DE LAS GARANTÍAS

#### 3.5.1. GARANTÍA DE FIEL CUMPLIMIENTO

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

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

#### **IMPORTANTE:**

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

#### 3.5.2. GARANTÍA POR EL MONTO DIFERENCIAL DE PROPUESTA

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

#### **REQUISITOS DE LAS GARANTÍAS**

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

#### **IMPORTANTE:**

- *Corresponde a la Entidad verificar que las garantías presentadas por los postores o*

*contratistas cumplen con los requisitos y condiciones necesarios para su aceptación y eventual ejecución.*

### **3.6. EJECUCIÓN DE GARANTÍAS**

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

### **3.7. DE LAS PENALIDADES E INCUMPLIMIENTO DEL CONTRATO**

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

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

### **3.8. DISPOSICIONES FINALES**

Todos los demás aspectos del presente proceso no contemplados en las Bases se regirán supletoriamente por la Ley y su Reglamento, Directiva N° 015-2012-OSCE/CD, así como por las disposiciones legales vigentes.

**CAPÍTULO IV**  
**ESPECIFICACIONES TÉCNICAS Y REQUERIMIENTOS TÉCNICOS MÍNIMOS**

## **ESPECIFICACIONES TÉCNICAS**

### **I ASPECTOS GENERALES**

#### **1.1 DENOMINACIÓN DE LA CONTRATACIÓN**

Adquisición de Alimentos para la los diferentes Programas y Sedes de la Sociedad de Beneficencia de Lima Metropolitana.

#### **1.2 FINALIDAD PUBLICA**

Brindar alimentación a las personas de extrema pobreza (niños adolescentes y adultos mayores).

### **II CONDICIONES GENERALES RELACIONAS A LA PRESTACIÓN.**

#### **2.1 FORMA, LUGAR, PLAZO DE ENTREGA**

Las entregas se realizaran previa coordinación con el encargado del Servicio de Nutrición o Administrador de cada centro de la SBLM, estando sujeto a cambios de fecha y horario de acuerdo al requerimiento de los bienes a suministrar y considerando un horario de 08:00 a 12:00 horas.

Los productos se entregaran en embalaje utilizando los implementos técnicos y tecnológicos que preserven, integridad y conservación, en los centros o sedes de la SBLM, según cronograma establecido en las bases. El personal del postor a cargo de la entrega de los alimentos deberá encontrarse con uniforme completo y limpio, como condición para la recepción de dichos alimentos.

La empresa contratista deberá entregar estrictamente los ítems y/o productos alimenticios que se detalle en la correspondiente Orden de Compra. La SBLM no se encuentra obligado a recibir productos que no se encuentren detallados, siendo esta situación de entera responsabilidad del contratista, no estando obligada a recibir los productos fuera de las fechas y horarios establecidos, pudiendo ser el caso, dejar sin efecto el pedido realizado, sin lugar a reclamo del contratista por daños y perjuicios.

La SBLM según las necesidades y/o requerimientos del área usuaria, se encontrara facultado en aplicación de adicionales o reducciones del producto precisados en el Art. 174° del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado.

El embalaje y transporte de los bienes objeto del presente proceso deben ser realizados en vehículos cerrados tipo camioneta tipo furgón totalmente limpios y desinfectados. Deben llegar sobre parihuelas para evitar el contacto con las superficies del vehículo.



  
Eduardo Alvizuri  
NUTRICIONISTA  
C.E. N° 0488

**CONDICIONES BÁSICAS PARA GARANTIZAR LA ENTREGA.**

El postor ganador de la Buena Pro será el único responsable ante la SBLM para cumplir con la entrega de los productos en las condiciones establecidas en la Bases y las particularidades del contrato suscrito, no pudiendo transferir esas responsabilidades a los transportistas, ni a otras entidades o terceros en general.

La SBLM se reserva el derecho de verificar la veracidad y exactitud de la propuesta del ganador de la Buen Pro.

La conformidad de recepción de los bienes se acreditará con la guía de remisión y/o factura, orden de compra guía de internamiento, las que serán firmadas por el representante del proveedor, almacén central y representante del área usuaria, previa verificación de cantidades y cumplimiento de especificaciones técnicas mencionadas en el Capítulo III de las presentes bases.

En un plazo no mayor de 24 horas de recibido los productos alimenticios, la SBLM en coordinación con la Oficina de Logística y un profesional nutricionista, verificará la integridad de los productos e informará solamente en el caso de encontrar alguna observación relevante, teniendo en cuenta que los productos estarán sometidos a control de calidad, de ser el caso. La conformidad indicada en el punto anterior no invalida cualquier reclamo por parte de la SBLM, al detectarse alguna deficiencia cuantitativa y cuantitativa en el bien.

De no ser encontrado conforme la calidad de los productos, el postor deberá subsanar, reponer o reemplazar el producto observado, dentro del plazo de 01 día a partir de a notificación. En todos los casos continuara respetándose el plazo de entrega y la aplicación de penalidades.

**ROTULADO:**

Las especificaciones sobre el rotulado de los productos ofertados se encuentran expuestas en cada Ficha Técnica aprobada por la OSCE las mismas que son parte integrante de las bases administrativas.

Los alimentos envasados no deberán describirse ni presentarse con rotulo o rotulado en una forma que sea falsa, equivoca o engañosa, o susceptible de crear en modo alguno una impresión errónea respecto de su naturaleza en ningún aspecto.

Adicionalmente, al momento de la entrega de los productos (víveres secos y menestras varias) los proveedores deben indicar en la Guía de Remisión el Número de Lote de Producción del producto que están entregando.



LA SOCIEDAD DE BENEFICENCIA DE LIMA METROPOLITANA  
NUTRICIONISTA  
C.O.P. N° 2428

**PAQUETE N° 01 VÍVERES SECOS**

**FICHA TÉCNICA  
APROBADA**

**CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN**

Denominación del bien	: ACEITE VEGETAL COMESTIBLE
Denominación técnica	: ACEITE VEGETAL COMESTIBLE
Unidad de medida	: LITRO
Descripción General	: Es el producto alimenticio constituido principalmente por glicéridos de ácidos grasos obtenidos únicamente de fuentes vegetales: frutos y semillas oleaginosas, líquido a la temperatura de 20 °C. Podrá contener pequeñas cantidades de otros lípidos, tales como fosfátidos, de constituyentes insaponificables y de ácidos grasos libres naturalmente presentes en la grasa o el aceite.

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

Segmento/Familia/Clase/Commodity	: Alimentos, bebidas y productos de tabaco/ Aceites y grasas comestibles/ Grasas y aceites comestibles de plantas y vegetales/ Aceites comestibles vegetales o de plantas
Ítem	: ACEITE VEGETAL
Código	: 5015151300002526

**CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS DEL BIEN**

**A. CARACTERÍSTICAS**

Los aceites vegetales comestibles pueden estar en forma (según la NTP 209.001):

- Puro (aceite proveniente de una sola materia prima), o
- Mixto (constituido por la mezcla de aceites puros).

**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 simple del Registro Sanitario vigente del producto Aceite Vegetal (debe corresponder al tipo de envase y peso neto por envase objeto del proceso), expedido por la Dirección General de Salud Ambiental-DIGESA a nombre del titular del registro D.S. 007-98-SA.
- Copia simple de la Resolución Directoral vigente que otorga Validación Técnica Oficial al Plan HACCP, emitida por la DIGESA, según R.M. N° 449-2006-MINSA\*. Dicha validación Técnica deberá estar referida a la línea de producción del producto objeto del proceso o a una línea de producción dentro de la cual esté inmerso el producto requerido según artículo 4 de la R.M. N° 449-2006-MINSA.

\* En el caso de las pequeñas y microempresas alimentarias, la Entidad convocante deberá considerar que su incorporación al sistema HACCP se hará de manera progresiva, de conformidad con lo que se establezca por norma especial, la misma que será aprobada mediante Decreto Supremo refrendado por el Ministro de Salud y el Ministro de Industria, Turismo, Integración y negociaciones Comerciales Internacionales, según lo señala la Séptima Disposición Complementaria, Transitoria y Final del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas aprobado mediante D.S. N° 007-98-SA. En tanto ello ocurra, la Entidad convocante deberá considerar en el sobre de habilitación la documentación que sustente el cumplimiento de los requisitos previos a través de la implementación de sus programas de Buenas Prácticas de Manufactura y de Higiene y Saneamiento, ambos basados en los Principios Generales de Higiene del Codex Alimentarius y los capítulos I, II, III, IV, V y VII del Título IV "De la fabricación de alimentos y bebidas" del citado Reglamento.

Versión 07

1 de 4



*[Handwritten signature]*

**Ing. María Alvizuri Chávez**  
NUTRICIONISTA  
C.N.P. N° 1488

Sociedad de Beneficencia de Lima Metropolitana  
CAR - Pucallpa/Pérez Arambur  
*[Handwritten signature]*  
**Lic. Alicia Ríos Ayza**  
Nutricionista  
CNP 3659  
Enc. Del Servicio de Nutrición



**Nota:** Los requisitos antes señalados se deben mantener vigentes incluso hasta la culminación de las entregas del producto adquirido. Es responsabilidad exclusiva del contratista tramitar oportunamente la renovación de dichos documentos y entregar una copia a la Entidad convocante (según literal c) del artículo 36 de la R.M. N° 449-2006-MINSA).

**B.2. Atributos del bien**

El Aceite Vegetal Comestible debe cumplir con los siguientes requisitos (según la NTP 209.001):

- No producir efectos tóxicos o dañinos en el organismo.
- No acusar la presencia del solvente empleado en su extracción, cuando se haya usado este procedimiento.

Asimismo, deberá cumplir con lo siguiente:

ATRIBUTO	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
<b>CALIDAD<sup>1)</sup></b>		
- Sabor y olor	Cumplir con el numeral 4.1.1 de la NTP de la referencia.	NTP 209.001 ACEITES VEGETALES COMESTIBLES. Definiciones y requisitos generales.
- Partículas extrañas	Cumplir con el numeral 4.1.3 de la NTP de la referencia.	
- Agua	Cumplir con el numeral 4.1.4 de la NTP de la referencia.	
- Acidez	Cumplir con el numeral 4.1.6 de la NTP de la referencia.	
- Índice de peróxido	Cumplir con el numeral 4.1.7 de la NTP de la referencia.	
- Aceite mineral	Cumplir con el numeral 4.1.8 de la NTP de la referencia.	
- Resistencia al frío (aplicable solo para aceites winterizados)	Cumplir con el numeral 4.1.9 de la NTP de la referencia.	
- Antioxidantes	Cumplir con el numeral 4.1.10 de la NTP de la referencia.	
- Sinérgicos antioxidantes <sup>2)</sup>	Cumplir con el numeral 4.1.11 de la NTP de la referencia.	
- Colorantes	Cumplir con el numeral 4.1.12 de la NTP de la referencia.	
- Inhibidores de cristalización	Cumplir con el numeral 4.1.13 de la NTP de la referencia.	
<b>INOCUIDAD</b>		
- Límite Máximo de Residuos (LMR) de plaguicidas	No deberá exceder los límites máximos permisibles de plaguicidas fijados en la norma nacional o, en ausencia de ésta, establecidos por el Codex Alimentarius.	Normas del Codex Alimentarius para Residuos de Plaguicidas en los Alimentos y Piensos <sup>3)</sup> .



*[Handwritten signature]*

**Dr. Mercedes Alvizuri Ojeda**  
 NUTRICIONISTA  
 C.O.P. N° 8488

Sociedad de Beneficencia de Lima Metropolitana  
 CAR - Puericultorio Pérez Arambur  
*[Handwritten signature]*  
 Dra. Alicia Aníbal Ayres  
 Nutricionista  
 C.O.P. 1659  
 Enc. Del Servicio de Nutrición



ATRIBUTO	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
- Metales Pesados	Arsénico (As): Nivel Máximo según norma de la referencia.	CODEX STAN 210.
	Plomo (Pb): Nivel Máximo según norma de la referencia.	CODEX STAN 193.
Contaminantes: - Contenido de Jabón - Hierro (Fe) - Cobre (Cu) - Niquel (Ni)	Cumplir con el numeral 4.1.14 de la NTP de la referencia.	NTP 209.001 ACEITES VEGETALES COMESTIBLES. Definiciones y requisitos generales.
<b>Notas:</b> 1) Para los aceites puros, deberán considerarse las especificaciones relativas a la calidad: acidez libre, índice de peróxido, densidad relativa (20 °C/agua a 20 °C), índice de saponificación, índice de refracción, índice de iodo, materia insaponificable, establecidas en la Norma Técnica Peruana específica (NTP 209.107-Aceite de Semilla de Soya, NTP 209.106-Aceite de Semilla de Algodón, NTP 209.139-Aceite de Maíz, etc.). 2) Excepto Citrato de monoglicéridos y Citrato de isopropilo en mezcla. 3) Para el caso de aceites vegetales que no cuenten con LMR de plaguicidas referenciados en el <i>Codex Alimentarius</i> , se tomará como referente los LMR para la matriz vegetal de la cual deriva dicho producto.		

**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: Aceite Vegetal Comestible, cumple con las especificaciones de calidad e inocuidad detalladas en el numeral "B.2: Atributos del bien" de la presente ficha. Dicho documento deberá ser emitido por un Organismo de Certificación de Productos u Organismo de Inspección acreditado por el INDECOPI.

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

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

**C.1 Muestreo**

Se realizará de acuerdo a lo establecido en la NTP 700.001 Directrices generales sobre muestreo.



*[Handwritten signature]*

*[Handwritten signature]*

*[Handwritten signature]*  
 Sociedad de Beneficencia de Lima Metropolitana  
 CAP - Agrícola/Perú Arriba  
 Eric. Del castillo de Neumann

### C.2 Ensayos

Para determinar los requisitos establecidos en esta Ficha Técnica, se utilizarán los métodos de ensayo que se indican en la NTP 209.001.

### D. OTROS

#### D.1. Envase

El envase que contiene el producto debe ser de material inocuo, estar libre de sustancias que puedan ser cedidas al producto en condiciones tales que puedan afectar su inocuidad, y estar fabricado de manera que mantenga la calidad sanitaria y composición del producto durante toda su vida útil (artículo 118 del D.S. 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas).

Este envase deberá corresponder al autorizado en el Registro Sanitario (botella de plástico, bidón, galonera, balde de PVC, PET y polietileno, lata, etc.), de primer uso y del mismo tamaño, que cumpla con lo establecido en la NTP 350.008 ENVASES METÁLICOS PARA ACEITES COMESTIBLES o en la NTP 311.286 ENVASES DE PLÁSTICO. Botellas de policloruro de vinilo para aceite comestible, según corresponda, y en el artículo 119 del D.S. 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebida.

#### D.2. Rotulado

Los envases de Aceite Vegetal Comestible deberán llevar rotulado, en forma destacada el nombre del producto y las siguientes indicaciones en caracteres legibles (según lo señalado en el artículo 117 del D.S. 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, los mismos que deberán concordar con la NMP 001:1995 PRODUCTOS ENVASADOS: Rotulado y la NTP 209.038 ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado, según corresponda:

- Nombre del producto.
- Declaración de los ingredientes y aditivos empleados en la elaboración del producto.
- Nombre y dirección del fabricante.
- Nombre, razón social y dirección del importador, lo que podrá figurar en etiqueta adicional.
- Número de Registro Sanitario.
- Fecha de vencimiento, cuando el producto lo requiera con arreglo a lo que establece el *Codex Alimentarius* o la norma sanitaria peruana que le es aplicable.
- Código o clave del lote.
- Condiciones especiales de conservación, cuando el producto lo requiera, por ejemplo: "Manténgase protegido de la luz".
- Volumen en litros, del producto envasado.

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

**Nota:** La Entidad convocante deberá indicar, en las bases y en la proforma del contrato, otra información que considere deba estar rotulada. La información adicional que se solicite no puede modificar los atributos del bien descritos en B.2 de la presente ficha técnica.

#### D.3. Transporte

El medio de transporte empleado no deberá transmitir al Aceite Vegetal Comestible características indeseables que impidan su consumo, y deberá ajustarse a lo señalado en el Título V Capítulo II - Del transporte, del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas (según artículo 75 del D.S. 007-98 SA).



Versión 07

La Merced Avizuri Obando  
NUTRICIONISTA  
L.A.P. N° 8488

Sociedad de Beneficencia de Lima Metropolitana  
CAR - Puericultorio Pérez Aranibar  
Nutricionista  
C.A.P. 3653  
Edu. Del Servicio de Nutrición



4 de 40

FICHA TÉCNICA  
APROBADA

**CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN**

Denominación del bien	: ARROZ PILADO EXTRA
Denominación técnica	: ARROZ PILADO GRADO 1 - EXTRA
Unidad de medida	: KILOGRAMO
Descripción General	: Llamado también arroz blanco o elaborado, es el grano entero y quebrado procedente de cualquier variedad de la especie <i>Oryza sativa</i> L, al cual se le ha removido la cáscara, los embriones y el pericarpio o cutícula, en un procesamiento normal del arroz en cáscara que cumple con las especificaciones del grado extra.

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

Segmento/Familia/Clase/Commodity	: Alimentos, bebidas y productos de tabaco/ Productos de legumbres y cereales/ Cereales/ Grano de arroz
Ítem	: Arroz pilado extra
Código	: 5022110800261845

**CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS DEL BIEN**

**A. CARACTERÍSTICAS**

De acuerdo a sus características de sanidad y aspecto: Grado 1 con denominación comercial Extra, puede ser clasificado de acuerdo a su longitud del grano, según la NTP 205.011 como:

- Largo
- Mediano
- Corto

Por lo menos el 80% de los granos (en masa), están dentro de los límites de la clase a adquirir, y no más del 20% (en masa), son de mezcla con variedades de clases contrastantes.

**Nota:** La Entidad convocante deberá precisar la clase de arroz según el tamaño de grano de arroz (largo o mediano o corto) requerido, según lo establecido en la Tabla I de la NTP 205.011 pudiendo ser por ejemplo: arroz pilado extra largo, arroz pilado extra mediano, arroz pilado extra corto.

**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 simple del Registro Sanitario vigente del producto Arroz Pilado (debe corresponder al grado de calidad, tipo de envase y peso neto por envase objeto del proceso), expedido por la Dirección General de Salud Ambiental-DIGESA a nombre del titular del registro (según literal c) del artículo 36 de la R.M. N° 449-2006-MINSA).



Sociedad de Beneficencia de Lima Metropolitana  
CAR - Puericultorio Pezón Alvarado  
*[Handwritten Signature]*  
Lima, 11 de Julio de 2014  
Calle 1000  
Caj. del Servicio de Retención



- Copia simple de la Resolución Directoral vigente que otorga Validación Técnica Oficial al Plan HACCP emitida por la DIGESA, según R.M. N° 449-2006-MINSA\*. Dicha validación Técnica deberá estar referida a la línea de producción del producto objeto del proceso o a una línea de producción dentro de la cual esté inmerso el producto requerido según el artículo 4 de la R.M. N° 449-2006-MINSA.

**Nota:** Los requisitos antes señalados se deben mantener vigentes incluso hasta la culminación de las entregas del producto adquirido. Es responsabilidad exclusiva del contratista tramitar oportunamente la renovación de los dichos documentos y entregar una copia a la Entidad Convocante (según literal c) del artículo 36 de la R.M. N° 449-2006-MINSA).

**B.2. Atributos del bien**

El Arroz Pilado Extra deberá ser inocuo y adecuado para el consumo humano. No deberá contener insectos o sus huevos; granos mohosos, germinados, picados, sucios; y, olores o sabores extraños, causados por agentes químicos, físicos o microbiológicos. Asimismo, deberá estar exento de hielén y polvillo (según NTP 205.011, CODEX STAN 198). Deberá cumplir con lo siguiente:

ATRIBUTO	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
<b>CALIDAD</b>		
- Longitud	Cumplir con lo indicado en el numeral 4.1 (Tabla 1) de la norma de la referencia, según la clase de Arroz Pilado Extra a adquirir.	NTP 205.011 CEREALES Y MENESTRAS. Arroz pilado.
- Color	Cumplir con lo indicado en el numeral 4.4 de la norma de la referencia.	
- Olores y sabores	Cumplir con lo indicado en el numeral 4.7 de la norma de la referencia.	
- Contenido de humedad	Cumplir con lo indicado en el numeral 4.3 de la norma de referencia.	
- Sanidad y aspecto	Cumplir con lo indicado en numeral 4.2 de la norma de la referencia, para el grado de calidad Arroz Pilado Extra.	

\* En el caso de las pequeñas y microempresas alimentarias, la Entidad Convocante deberá considerar que su incorporación al sistema HACCP se hará de manera progresiva, de conformidad con lo que se establezca por norma especial, la misma que será aprobada mediante Decreto Supremo refrendado por el Ministro de Salud y el Ministro de Industria, Turismo, Integración y negociaciones Comerciales Internacionales, según lo señala la Séptima Disposición Complementaria, Transitoria y Final del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas aprobado mediante D.S. N° 007-98-SA. En tanto ello ocurra, la Entidad Convocante deberá considerar en sobre de habilitación la documentación que sustente el cumplimiento de los requisitos previos a través de la implementación de sus programas de buenas prácticas de manufactura y de higiene y saneamiento, ambos basados en los Principios Generales de Higiene del Codex Alimentarius y los capítulos I, II, III, IV, V y VII del Título IV "De la fabricación de alimentos y bebidas" del citado Reglamento.



Sociedad de Beneficencia de Lima Metropolitana  
 CAR - Puericultorio Pérez Araníza  
 Lic. *[Firma]*  
 Enc. del Servicio de Subastas



ATRIBUTO	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
<b>INOCUIDAD</b>		
- Criterio microbiológico	Cumplir íntegramente con la totalidad de los criterios microbiológicos establecidos para el Grupo V.1 Granos secos.	R.M. N° 591-2008/MINSA que aprueba la NTS N° 071-MINSA/DIGESA-V.01. "Norma Sanitaria que establece los criterios microbiológicos de calidad sanitaria e inocuidad para los alimentos y bebidas de consumo humano".
- Límite Máximo de Residuos de plaguicidas	No deberá exceder los límites máximos permisibles de plaguicidas fijados en la norma nacional o, en ausencia de ésta, establecidos por el Codex Alimentarius que apliquen al producto.	Artículo 15 del D.S. N° 004-2011-AG.
- Metales Pesados	Cumplir con lo indicado en la norma de la referencia para el arroz.	CODEX STAN 193.

### 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: Arroz Pilado Extra, 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 acreditado por el INDECOPÍ.

En caso no se emitan en el país los documentos antes indicados, lo cual debe ser consultado oficialmente por el Contratista al INDECOPÍ 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: Arroz Pilado Extra, 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 acreditado por el INDECOPÍ.

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

#### C.1. Muestreo

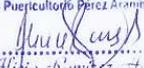
Se realizará de acuerdo a lo establecido en la "NTP-ISO 24333 CEREALES Y PRODUCTOS DERIVADOS. Muestreo".

#### C.2. Ensayos

Para determinar los requisitos establecidos en esta Ficha Técnica, se utilizarán los métodos de ensayo que se indican en el numeral 6 de la NTP 205.011.

Versión 01



Sociedad de Beneficencia de Lima Metropolitana  
 CAR - Puericultor/a Pérez Araníza  
  
 Dra. Alivia Huánguez Ayres  
 Nutricionista  
 CNP 3659  
 Enc. Del Servicio de Nutrición

3 de 4



#### D. OTROS

##### D.1. Envase

El Arroz Pilado Extra deberá ser entregado en envases que salvaguarden las cualidades higiénicas, nutricionales, tecnológicas y organolépticas del alimento, los mismos que deben ser fabricados con sustancias que sean inocuas y apropiadas para el uso al que se destinan. No deberán transmitir al producto sustancias tóxicas ni olores o sabores desagradables.

Estos envases deberán corresponder al autorizado en el Registro Sanitario (bolsas o sacos de polietileno, polipropileno, etc.), de primer uso y del mismo tamaño, que cumpla con lo establecido en el artículo 119 del D.S. N° 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, de tal forma que:

- Estén limpios y permitan mantener las características del alimento.
- Se encuentren bien cosidos o sellados.
- Sean resistentes al almacenamiento (manipuleo) y transporte.
- Faciliten los muestreos e inspecciones.

##### D.2. Rotulado

Los envases de Arroz Pilado deberán indicar, en idioma español, pudiendo llevar además inscripciones en otro idioma siempre que no aparezca en forma más destacada, como mínimo lo siguiente (según D.S. N° 007-98-SA):

- a) Nombre del producto: Arroz pilado extra.
- b) Declaración de los ingredientes y aditivos empleados en la elaboración del producto.
- c) Nombre y dirección del fabricante.
- d) Nombre, razón social y dirección del importador, lo que podrá figurar en etiqueta adicional.
- e) Número de Registro Sanitario.
- f) Fecha de vencimiento, cuando el producto lo requiera con arreglo a lo que establece el Codex Alimentarius o la norma sanitaria peruana que le es aplicable.
- g) Código o clave del lote.
- h) Condiciones especiales de conservación, cuando el producto lo requiera.
- i) Peso neto en kilogramos, del producto envasado.

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

**Nota:** La Entidad convocante deberá indicar, en las bases y en la proforma del contrato, otra información que considere deba estar rotulada. La información adicional que se solicite no podrá modificar los atributos del bien descritos en el literal B.2 de la presente ficha técnica.

##### D.3. Transporte

El medio de transporte empleado no deberá transmitir al Arroz Pilado Extra características indeseables que impidan su consumo y deberá ajustarse a lo señalado en el Título V Capítulo II - Del transporte, del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas (según el artículo 75 del D.S. N° 007-98-SA).

Versión 01



Sociedad de Beneficencia de Lima Metropolitana  
CAR - Puericultorio Pérez Araníbar

4 de 4

*Lic. Alicia Ramírez Ayres*  
Nutricionista  
CNP 3659  
Enc. Del Servicio de Nutrición



FICHA TÉCNICA  
APROBADA

**CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN**

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

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

Segmento/Familia/Clase/Commodity	: Alimentos, bebidas y productos de tabaco/ Chocolates, azúcares, edulcorantes y productos de confitería/ Chocolates, azúcares y productos edulcorantes/ Azúcares naturales o productos edulcorantes
Ítem	: AZUCAR RUBIA DOMESTICA
Código	: 5016150900278002

**CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS DEL BIEN**

**A. CARACTERÍSTICAS**

Es un producto sólido cristalizado obtenido directo del jugo de la caña de azúcar (*Saccharum sp*) y está constituido esencialmente por cristales de sacarosa cubiertos por una película de miel madre, según la NTP 207.007.

**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 simple del Registro Sanitario vigente del producto azúcar rubia domestica (debe corresponder al tipo de envase y peso neto por envase objeto del proceso), expedido por la Dirección General de Salud Ambiental - DIGESA a nombre del titular del registro.
- Copia simple de la Resolución Directoral vigente que otorga Validación Técnica Oficial al Plan HACCP, emitida por la DIGESA, según R.M. N° 449-2006-MINSA\*. Dicha validación Técnica deberá estar referida a la línea de producción del producto objeto del proceso o a una línea de producción dentro de la cual esté inmerso el producto requerido según artículo 4 de la R.M. N° 449-2006-MINSA.

\* En el caso de las pequeñas y microempresas alimentarias, la Entidad Convocante deberá considerar que su incorporación al sistema HACCP se hará de manera progresiva, de conformidad con lo que se establezca por norma especial, la misma que será aprobada mediante Decreto Supremo refrendado por el Ministro de Salud y el Ministro de Industria, Turismo, Integración y Negociaciones Comerciales Internacionales, según lo señala la Séptima Disposición Complementaria, Transitoria y Final del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas aprobado mediante D.S. N° 007-98-SA. En tanto ello ocurra, la Entidad Convocante deberá considerar en el sobre de habilitación la documentación que sustente el cumplimiento de los requisitos previos a través de la implementación de sus programas de Buenas Prácticas de Manufactura y de Higiene y Saneamiento, ambos basados en los Principios Generales de Higiene del Codex Alimentarius y los capítulos II, III, IV, V y VII del Título IV "De la fabricación de alimentos y bebidas" del citado Reglamento.

Versión 05



*[Handwritten signature]*

*[Handwritten signature]*  
Lia Marcelina Alvizuri  
NUTRICIONISTA  
R.M. N° 8428

1 de 4

Sociedad de Beneficencia de Lima Metropolitana  
CAR - Pucallpa  
Lia Alizuri  
Nutricionista  
CNP 3659  
Enc. Del Servicio de Nutrición



**Nota:** Los requisitos antes señalados se deben mantener vigentes incluso hasta la culminación de las entregas del producto adquirido. Es responsabilidad exclusiva del contratista tramitar oportunamente la renovación de dichos documentos y entregar una copia a la Entidad convocante (según literal c) del artículo 36 de la R.M. N° 449-2006-MINSA).

**B.2. Atributos del bien**

El producto Azúcar rubia domestica deberá ser inocuo y adecuado para el consumo humano. Asimismo, deberá cumplir con lo siguiente:

ATRIBUTO	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
<b>CALIDAD</b>		
- Color, sabor, olor	Cumplir con lo indicado en el numeral 5.1 de la NTP de la referencia	NTP 207.007 AZÚCAR. Azúcar rubia. Requisitos.
- Aspecto	Cumplir con lo indicado en el numeral 5.2 de la NTP de la referencia	
- Polarización a 20°C, °Z - Humedad, % m/m - Cenizas conductimétricas, % m/m - Color a 420 nm, UI - Azúcares reductores, % m/m - Sustancias insolubles (sedimentos) mg/kg	Cumplir con lo indicado en la Tabla 2 Requisitos para el azúcar rubia doméstica, de la NTP de la referencia	
- Factor de seguridad	Cumplir con lo indicado en el numeral 4.2 de la NTP de la referencia	
- Dióxido de azufre (SO2)	Cumplir con lo indicado en el numeral 2.1 de la norma Codex de la referencia	
<b>INOCUIDAD</b>		
- Criterio microbiológico	Cumplir con lo indicado en el Grupo VI.2 "Azúcar rubia doméstica, chancaca" de la R.M. de la referencia.	R.M. N° 591-2008/MINSA que aprueba la Norma Sanitaria que establece los criterios microbiológicos de calidad sanitaria e inocuidad para los alimentos y bebidas de consumo humano (NTS 071-MINSA/DIGESA-V-01).
- Límite Máximo de Residuos de plaguicidas	No deberá exceder los límites máximos permisibles de plaguicidas fijados en la norma nacional o, en ausencia de ésta, establecidos por el Codex Alimentarius.	Norma del Codex Alimentarius para Residuos de Plaguicidas en los Alimentos y Piensos <sup>1)</sup> .
- Metales Pesados	Cumplir con lo indicado en la Tabla 2.1 Contaminantes para el azúcar rubia doméstica, de la NTP de la referencia.	NTP 207.007 AZÚCAR. Azúcar rubia. Requisitos.
<b>Nota:</b> <sup>1)</sup> En caso el azúcar rubia doméstica no cuente con LMR de plaguicidas referenciados en el Codex Alimentarius, se tomará como referente los LMR para la matriz vegetal de la cual deriva dicho producto.		



Versión 05

2 de 4



*[Handwritten signature]*  
**REGISTRADO**  
**PROFESIONISTA**  
**C.A.P. N° 3499**

Sociedad de Beneficencia de Lima Metropolitana  
 CAR - Puercultorio Pérez Aranibar  
*[Handwritten signature]*  
 Lic. *[Handwritten name]*  
 Nutricionista  
 CMP 3659  
 Enc. Del Servicio de Nutrición

### 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: Azúcar rubia doméstica, cumple con las especificaciones de calidad e inocuidad detalladas en el numeral "B.2: Atributos del bien" de la presente ficha. Dicho documento deberá ser emitido por un Organismo de Certificación de Productos u Organismo de Inspección acreditado por el INDECOPI.

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

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

#### C.1. Muestreo

Se realiza de acuerdo a lo establecido en la NTP 700.001 Directrices generales sobre muestreo.

#### C.2. Ensayos

Para determinar los requisitos establecidos en esta Ficha Técnica, se utilizarán los métodos de ensayo que se indican en la NTP 207.007.

### D. OTROS

#### D.1. Envase

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

Este envase deberá corresponder al autorizado en el Registro Sanitario (saco de polipropileno, polipropileno con liner de polietileno y polipropileno laminados, sacos de papel kraft, bolsa de polietileno, etc.), de primer uso y del mismo tamaño, que cumpla con lo establecido en la "NTP 207.055 AZÚCAR. Envases. Sacos de polipropileno, polipropileno con liner de polietileno, polipropileno laminados, sacos de papel kraft y bolsas de polietileno 1 kg, 2 kg y 5 kg para envasar azúcar. Especificaciones y métodos de prueba" y en el artículo 119 del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas (D.S. 007-98-SA).

#### D.2. Rotulado

Los envases de Azúcar rubia doméstica deberán llevar rotulado, en forma destacada, el nombre del producto y las siguientes indicaciones en caracteres legibles (según lo señalado en el artículo 117 del D.S. 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas y la NTP 207.007 AZÚCAR. Azúcar rubia. Requisitos), los



Versión 05

3 de 4



*[Handwritten signature]*

*[Handwritten signature]*  
Margarita Arvizu Cobos  
NUTRICIONISTA  
CNP N° 2481

Sociedad de Beneficencia de Lima Metropolitana  
CAR - Pucallpa, Pucallpa, Tarma  
*[Handwritten signature]*  
Lic. *[Handwritten name]* *[Handwritten name]*  
Nutricionista  
CNP 3659  
Enc. Del Servicio de Nutrición

mismos que deberán concordar con la NMP 001:1995 PRODUCTOS ENVASADOS: Rotulado, NTP 209.038 ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado y la NTP 207.058 AZÚCAR. Rotulado, según corresponda:

- a) Nombre del producto.
- b) Declaración de los ingredientes y aditivos empleados en la elaboración del producto.
- c) Nombre y dirección del fabricante.
- d) Nombre, razón social y dirección del importador, lo que podrá figurar en etiqueta adicional.
- e) Número de Registro Sanitario.
- f) Fecha de vencimiento, cuando el producto lo requiera con arreglo a lo que establece el Codex Alimentarius o la norma sanitaria peruana que le es aplicable.
- g) Código o clave del lote.
- h) Condiciones especiales de conservación, cuando el producto lo requiera.
- i) Forma en que se presenta, por ejemplo: granulado.
- j) Peso neto en kilogramos, del producto envasado.

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

**Nota:** La entidad convocante deberá indicar, en las bases y en la proforma del contrato, otra información que considere deba estar rotulada. La información adicional que se solicite no puede modificar los atributos del bien descritos en B.2 de la presente ficha técnica.

**D.3. Transporte**

El medio de transporte empleado no deberá transmitir al azúcar rubia doméstica características indeseables que impidan su consumo, y deberá ajustarse a lo señalado en el Título V Capítulo II Del transporte, del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas (D.S. N° 007-98-SA).

Versión 05

4 de 4



**Alivizuri Obando**  
NUTRICIONISTA  
L.P. N° 2422

Sociedad de Beneficencia de Lima Metropolitana  
CAIT - Puenkallari Pérez Araníbar  
**Lic. Alicia Sanjez Ayres**  
Nutricionista  
CNP 3559  
Enc. Del Servicio de Nutrición

**PAQUETE MENESTRAS VARIAS**

**FICHA TÉCNICA  
APROBADA**

**CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN**

Denominación del bien : ARVEJA VERDE PARTIDA  
Denominación técnica : ARVEJA VERDE PARTIDA  
Unidad de medida : KILOGRAMO  
Descripción General : Es el grano seco, de color uniforme verde pálido, de superficie lisa, procedente de la especie *Pisum sativum L*

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

Segmento/Familia/Clase/Commodity : Alimentos, bebidas y productos de tabaco/Verduras secas/Arvejas verdes secas/Arvejas secas chinas  
Ítem : ALVERJA VERDE PARTIDA  
Código : 5042400100004637

**CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS DEL BIEN**

**A. CARACTERÍSTICAS**

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

- a.- Uno (1)
- b.- Dos (2)
- c.- Tres (3)
- d.- Cuatro (4)

**Importante:** La entidad convocante deberá indicar, en las bases administrativas y/o en la proforma del contrato, el grado de calidad de la Arveja Verde Partida a adquirir.

**B. REQUISITOS**

**B.1 Documentación**

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

**Para bienes de origen nacional**

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

**Para bienes importados**

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

**Nota:**

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

**B.2 Atributos del bien**

La Arveja Verde Partida deberá ser inocua y apropiada para el consumo humano, exenta de sabores y olores extraños y de insectos vivos, y exenta de suciedad (impurezas de origen animal, incluidos insectos muertos) en cantidades que puedan representar un peligro para la salud humana. Cada lote de Arveja Verde Partida debe estar conformado por una misma variedad (es decir un mismo color y forma).

Su producción/procesamiento primario debe haber contemplado lo establecido en la "Guía de

Versión 03

1 de 3



*[Handwritten signature]*

*[Handwritten signature]*  
Marcelina Alvizuri Obando  
NUTRICIONISTA  
C.O.P. N° 2429

Sociedad de Beneficencia de Lima Metropolitana  
CAR - Puericultorio Pez Arambur  
*[Handwritten signature]*  
Lia Alicia Ramírez Agreda  
Nutricionista  
CNP 3659  
Enc. Del Servicio de Nutrición

93

"Buenas Prácticas Agrícolas" del SENASA (aprobado con R.D. N° 154-2011-AG-SENASA-DIAIA), y la Norma Codex: "CAC/RCP 1-1969. Principios Generales de Higiene de los Alimentos" (Adoptada en 1969. Enmienda 1999. Revisiones 1997 y 2003). Asimismo, deberá presentar lo siguiente:

ATRIBUTO	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
<b>CALIDAD</b>		
- Color del grano	Cumplir con lo indicado en el numeral 2.3.1.2 de la NTP de la referencia	NTP 205.025:1974 (Revisada el 2011) MENESTRAS. Arveja
- Tipo de grano	Cumplir con lo indicado en el numeral 2.3.3 de la NTP de la referencia	
- Tamaño	Cumplir con lo indicado en el numeral 2.2.2 de la NTP de la referencia	
- Humedad	Cumplir con lo indicado en el numeral 3.2.5 de la NTP de la referencia	
- Grado de calidad	Cumplir con lo indicado en la Tabla 1 de la NTP de la referencia	
<b>INOCUIDAD</b>		
- Criterio microbiológico	Cumplir íntegramente con la totalidad de los criterios microbiológicos establecidos para el Grupo V.1 Granos, de la R.M de la referencia	R.M. N° 591-2008/MINSA que aprueba la "Norma Sanitaria que establece los criterios microbiológicos de calidad sanitaria e inocuidad para los alimentos y bebidas de consumo humano (NTS N° 071-MINSA/DIGESA-V.01)"

**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: Arveja Verde Partida, cumple con las especificaciones de calidad e inocuidad detalladas en el numeral "B.2: Atributos del bien" de la presente ficha. Dicho documento deberá ser emitido por un Organismo de Certificación de Productos u Organismo de Inspección acreditado por el INDECOPI y autorizado por el SENASA.

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

La inspección y muestreo de los lotes de Arveja Verde Partida se deberá realizar según lo establecido en la NTP 205.048 MENESTRAS. Extracción de muestras.

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

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

**D. OTROS**

**D.1. Envase**

La Arveja Verde Partida deberá envasarse en recipientes que salvaguarden las cualidades

Versión 03

2 de 3



*[Handwritten signature]*

*[Handwritten signature]*  
MARCELO  
NUTRICIONISTA  
C.O.P. N° 2488

Sociedad de Beneficencia de Lima Metropolitana  
C/Al. - Puntallón 1002, Arequipa  
*[Handwritten signature]*  
Dra. Alicia María Ayres  
Nutricionista  
CNP 3659  
Enc. Del Servicio de Nutrición



92

higiénicas, nutritivas, tecnológicas y organolépticas del producto. Los recipientes, incluido el material de envasado, deberán estar fabricados con sustancias que sean inocuas y adecuadas para el uso al que se destinan. No deberán transmitir al producto ninguna sustancia tóxica ni olores o sabores desagradables. Cuando el producto se envase en sacos, éstos deberán estar limpios, ser resistentes, y estar bien cosidos o sellados.

Estos envases podrán ser bolsas de polietileno o sacos de polipropileno de primer uso, del mismo tamaño, de tal forma que:

- Estén limpios y permitan mantener las características del alimento
- Se encuentren bien cosidos o sellados
- Sean resistentes al almacenamiento (manipuleo) y transporte
- Faciliten los muestreos e inspecciones

**Notas:**

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

**D.2. Rotulado**

Los envases de arveja verde partida deberán indicar, en idioma español, pudiendo llevar además inscripciones en otro idioma siempre que no aparezca en forma más destacada, como mínimo lo siguiente:

- El nombre del producto, indicando la clase o variedad
- El grado de calidad: "Uno (1)", "Dos (2)", "Tres (3)" o "Cuatro (4)"
- El contenido neto aproximado, en kilogramos
- Nombre y domicilio legal del productor, envasador, distribuidor, importador o vendedor
- El país de origen
- La identificación del lote
- El mes y año de envasado
- El mes y año de vencimiento

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

**Importante:** La entidad convocante deberá indicar, en las bases administrativas y/o en la proforma del contrato, otra información que deba estar rotulada.

**D.3. Transporte**

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



Sociedad de Beneficencia de Lima Metropolitana  
Lic. *[Signature]*  
Nutricionista  
CNP 3059  
Enc. Del Servicio de Nutrición

FICHA TÉCNICA  
APROBADA

CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

Denominación del bien	: FREJOL CANARIO
Denominación técnica	: FREJOL CANARIO
Unidad de medida	: KILOGRAMO
Descripción General	: El frejol canario también conocido como "Peruano" o "Mayocoba", es el grano maduro de color amarillo procedente de la especie <i>Phaseolus vulgaris</i> L. o frejol común.

CATÁLOGO ÚNICO DE BIENES, SERVICIOS Y OBRAS - CUBSO

Segmento/Familia/Clase/Commodity	: Alimentos, bebidas y productos de tabaco/ Verduras secas/ Fréjoles secos/ Fréjoles secos
Ítem	: FREJOL CANARIO
Código	: 5042180100004647

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS DEL BIEN

A. CARACTERÍSTICAS

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

- Primera
- Segunda
- Tercera

**Importante:** La entidad convocante deberá indicar, en las bases administrativas y/o en la proforma del contrato, el grado de calidad del Frejol Canario a adquirir.

B. REQUISITOS

B.1. Documentación

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

Para bienes de origen nacional

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

Para bienes importados

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

Nota:

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

B.2. Atributos del bien

El Frejol Canario deberá ser inocuo y apropiado para el consumo humano, exento de sabores y olores extraños y de insectos vivos, y exento de suciedad (impurezas de origen animal, incluidos insectos muertos) en cantidades que puedan representar un peligro para la salud humana. Cada lote de Frejol Canario debe estar conformado por una misma variedad (es decir un mismo color, forma y otras características varietales). Se aceptarán granos de clases contrastantes y variedades contrastantes en las tolerancias establecidas en la Tabla 2 de la NTP 205.015 LEGUMINOSAS DE

Versión 03

1 de 3



Sociedad de Beneficencia de Lima Metropolitana  
C.A.P. - Publicitario y Promocional

90

GRANO SECO. Frijol. Definiciones y requisitos.

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

ATRIBUTO	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
<b>CALIDAD</b>		
- Calibre	Cumplir con lo indicado en el Anexo A de la NTP de la referencia	NTP 205.015:2009 LEGUMINOSAS DE GRANO SECO. Frijol. Definición y requisitos
- Humedad	Cumplir con lo indicado en el numeral 7.2 de la NTP de la referencia	
- Sanidad y aspecto	Cumplir con lo indicado en el numeral 7.3 y la Tabla 2- Requisitos de sanidad, aspecto y tolerancias respectivas para frijol, de la NTP de la referencia	
<b>INOCUIDAD</b>		
- Criterio microbiológico	Cumplir íntegramente con la totalidad de los criterios microbiológicos establecidos para el Grupo V.1 Granos secos de la R.M. de la referencia	R.M. N° 591-2008/MINSA que aprueba la "Norma Sanitaria que establece los criterios microbiológicos de calidad sanitaria e inocuidad para los alimentos y bebidas de consumo humano (NTS N° 071-MINSA/DIGESA-V.01)"

**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: Frijol Canario, cumple con las especificaciones de calidad e inocuidad detalladas en el numeral "B.2: Atributos del bien" de la presente ficha. Dicho documento deberá ser emitido por un Organismo de Certificación de Productos u Organismo de Inspección acreditado por el INDECOPI y autorizado por el SENASA.

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

Para el muestreo de productos pre-envasados se utilizará lo indicado en la NTP 700.001 Directrices generales sobre muestreo, y para el caso de productos a granel se utilizará lo indicado en la NTP-ISO 10725 Procedimientos y planes de muestreo para la inspección de materiales a granel.

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

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

**D. OTROS**

**D.1. Envase**

El Frijol Canario deberá envasarse en recipientes que salvaguarden las cualidades higiénicas,

Versión 03

2 de 3



Sociedad de Beneficencia de Lima Metropolitana  
 CAR - Pucallpa/Puerto Aranda  
 .....  
 Lic. María Victoria Ayuda  
 Notificadora  
 CNP 3629  
 Enc. Del Servicio de Nutrición

nutritivas, tecnológicas y organolépticas del producto. Los recipientes, incluido el material de envasado, deberán estar fabricados con sustancias que sean inocuas y adecuadas para el uso al que se destinan. No deberán transmitir al producto ninguna sustancia tóxica ni olores o sabores desagradables. Cuando el producto se envase en sacos, éstos deberán estar limpios, ser resistentes, y estar bien cosidos o sellados.

Estos envases podrán ser bolsas de polietileno o sacos de polipropileno de primer uso, del mismo tamaño, de tal forma que:

- Estén limpios y permitan mantener las características del alimento
- Se encuentren bien cosidos o sellados
- Sean resistentes al almacenamiento (manipuleo) y transporte
- Faciliten los muestreos e inspecciones

**Notas:**

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

**D.2. Rotulado**

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

- El nombre del producto
- El grado de calidad: "Primera", "Segunda", o "Tercera"
- El contenido neto, en kilogramos
- Nombre y domicilio legal del productor, envasador, distribuidor, importador o vendedor
- El país de origen
- El código o clave del lote
- El mes y año de envasado
- El mes y año de vencimiento
- Condiciones especiales de conservación, cuando el producto lo requiera

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

**Importante:** La entidad convocante deberá indicar, en las bases administrativas y/o en la proforma del contrato, otra información que deba estar rotulada.

**D.3. Transporte**

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

Versión 03

3 de 3



Sociedad de Beneficencia de Lima Metropolitana  
CAR. Pucalluco y Barrera Aramburú  
*Muster*  
Dra. Alicia María Ayres de  
Nutricionista  
CNP 3633  
Enc. Del Servicio de Nutrición

88

FICHA TÉCNICA  
APROBADA

CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

Denominación del bien	: FREJOL CASTILLA
Denominación técnica	: FREJOL CASTILLA
Unidad de medida	: KILOGRAMO
Descripción General	: El frejol castilla o frejol caupí es el grano maduro, procedente de la especie <i>Vigna unguiculata L.</i> , de color crema con una mancha marrón o negra de forma irregular alrededor del hilo, incluyendo la variedad de color rojo.

CATÁLOGO ÚNICO DE BIENES, SERVICIOS Y OBRAS - CUBSO

Segmento/Familia/Clase/Commodity	: Alimentos, bebidas y productos de tabaco/ Verduras secas/ Fréjoles secos/ Fréjoles secos castilla
Ítem	: FREJOL CASTILLA
Código	: 5042180900004654

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS DEL BIEN

A. CARACTERÍSTICAS

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

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

**Importante:** La entidad convocante deberá indicar, en las bases administrativas y/o en la proforma del contrato, el grado de calidad del Frejol Castilla a adquirir.

B. REQUISITOS

B.1. Documentación

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

**Para bienes de origen nacional**

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

**Para bienes importados**

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

**Nota:**

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

B.2. Atributos del bien

El Frejol Castilla deberá ser inocuo y apropiado para el consumo humano, exento de sabores y olores extraños y de insectos vivos, y exento de suciedad (impurezas de origen animal, incluidos insectos muertos) en cantidades que puedan representar un peligro para la salud humana. Cada lote de Frejol Castilla debe estar conformado por una misma variedad (es decir un mismo color, forma y otras características varietales). Se aceptarán granos de clases contrastantes y variedades contrastantes en las tolerancias establecidas en la Tabla 2 de la NTP 205.015 LEGUMINOSAS DE



GRANO SECO. Frijol. Definiciones y requisitos.

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

ATRIBUTO	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
<b>CALIDAD</b>		
- Calibre	Cumplir con lo indicado en el Anexo A de la NTP de la referencia	NTP 205.015:2009 LEGUMINOSAS DE GRANO SECO. Frijol. Definición y requisitos
- Humedad	Cumplir con lo indicado en el numeral 7.2 de la NTP de la referencia	
- Sanidad y aspecto	Cumplir con lo indicado en el numeral 7.3 y la Tabla 2- Requisitos de sanidad, aspecto y tolerancias respectivas para frijol, de la NTP de la referencia	
<b>INOCUIDAD</b>		
- Criterio microbiológico	Cumplir integralmente con la totalidad de los criterios microbiológicos establecidos para el Grupo V.1 Granos secos de la R.M. de la referencia	R.M. N° 591-2008/MINSA que aprueba la "Norma Sanitaria que establece los criterios microbiológicos de calidad sanitaria e inocuidad para los alimentos y bebidas de consumo humano (NTS N° 071-MINSA/DIGESA-V.01)"

### 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: Frijol Castilla, cumple con las especificaciones de calidad e inocuidad detalladas en el numeral "B.2: Atributos del bien" de la presente ficha. Dicho documento deberá ser emitido por un Organismo de Certificación de Productos u Organismo de Inspección acreditado por el INDECOPI y autorizado por el SENASA.

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

Para el muestreo de productos pre-envasados se utilizará lo indicado en la NTP 700.001 Directrices generales sobre muestreo, y para el caso de productos a granel se utilizará lo indicado en la NTP-ISO 10725 Procedimientos y planes de muestreo para la inspección de materiales a granel.

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

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

### D. OTROS

#### D.1. Envase

El Frijol Castilla deberá envasarse en recipientes que salvaguarden las cualidades higiénicas,

Versión 04

2 de 3



*[Handwritten signature]*

*[Handwritten signature]*  
Lic. Marcelino Arizumi Gómez  
NUTRICIONISTA  
N.º 007-2014-SBLM

Sociedad de Beneficencia de Lima Metropolitana  
GAT - Nutrición y Alimentación  
*[Handwritten signature]*  
Lic. Alicia María Ayres  
Nutricionista  
CNP 3659  
Enc. Del Servicio de Nutrición

86

nutritivas, tecnológicas y organolépticas del producto. Los recipientes, incluido el material de envasado, deberán estar fabricados con sustancias que sean inocuas y adecuadas para el uso al que se destinan. No deberán transmitir al producto ninguna sustancia tóxica ni olores o sabores desagradables. Cuando el producto se envase en sacos, éstos deberán estar limpios, ser resistentes, y estar bien cosidos o sellados.

Estos envases podrán ser bolsas de polietileno o sacos de polipropileno de primer uso, del mismo tamaño, de tal forma que:

- Estén limpios y permitan mantener las características del alimento
- Se encuentren bien cosidos o sellados
- Sean resistentes al almacenamiento (manipuleo) y transporte
- Faciliten los muestreos e inspecciones

**Notas:**

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

**D.2. Rotulado**

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

- El nombre del producto
- El grado de calidad: "Primera", "Segunda", o "Tercera"
- El contenido neto, en kilogramos
- Nombre y domicilio legal del productor, envasador, distribuidor, importador o vendedor
- El país de origen
- El código o clave del lote
- El mes y año de envasado
- El mes y año de vencimiento
- Condiciones especiales de conservación, cuando el producto lo requiera

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

**Importante:** La entidad convocante deberá indicar, en las bases administrativas y/o en la proforma del contrato, otra información que deba estar rotulada.

**D.3. Transporte**

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



FICHA TÉCNICA  
APROBADA

CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

Denominación del bien	: FREJOL PANAMITO
Denominación técnica	: FREJOL PANAMITO
Unidad de medida	: KILOGRAMO
Descripción General	: El frejol panamito es el grano maduro de color blanco, procedente de la especie <i>Phaseolus vulgaris</i> (L.) o frejol común.

CATÁLOGO ÚNICO DE BIENES, SERVICIOS Y OBRAS - CUBSO

Segmento/Familia/Clase/Commodity	: Alimentos, bebidas y productos de tabaco/ Verduras secas/ Fréjoles secos/ Fréjoles secos
Ítem	: FREJOL PANAMITO
Código	: 5042180100004658

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS DEL BIEN

A. CARACTERÍSTICAS

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

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

**Importante:** La entidad convocante deberá indicar, en las bases administrativas y/o en la proforma del contrato, el grado de calidad del Frejol Panamito a adquirir.

B. REQUISITOS

B.1. Documentación

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

**Para bienes de origen nacional**

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

**Para bienes importados**

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

**Nota:**

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

B.2. Atributos del bien

El Frejol Panamito deberá ser inocuo y apropiado para el consumo humano, exento de sabores y olores extraños y de insectos vivos, y exento de suciedad (impurezas de origen animal, incluidos insectos muertos) en cantidades que puedan representar un peligro para la salud humana. Cada lote de Frejol Panamito debe estar conformado por una misma variedad (es decir un mismo color, forma y otras características varietales). Se aceptarán granos de clases contrastantes y variedades contrastantes en las tolerancias establecidas en la Tabla 2 de la NTP 205.015 LEGUMINOSAS DE GRANO SECO. Frijol. Definiciones y requisitos.

Versión 03

1 de 3



OTROFIRMADO  
NUTRICIONISTA  
S.A.P. N° 3488

Sociedad de Beneficencia de Lima Metropolitana  
CAR - Puericultorio Pérez Arcoiris  
Dra. Alicia Riquelme Ayres  
Nutricionista  
CNP 3609  
Enc. Del Servicio de Nutrición

84

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

ATRIBUTO	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
<b>CALIDAD</b>		
- Calibre	Cumplir con lo indicado en el Anexo A de la NTP de la referencia	NTP 205.015:2009 LEGUMINOSAS DE GRANO SECO. Frijol. Definición y requisitos
- Humedad	Cumplir con lo indicado en el numeral 7.2 de la NTP de la referencia	
- Sanidad y aspecto	Cumplir con lo indicado en el numeral 7.3 y la Tabla 2- Requisitos de sanidad, aspecto y tolerancias respectivas para frijol, de la NTP de la referencia	
<b>INOCUIDAD</b>		
- Criterio microbiológico	Cumplir íntegramente con la totalidad de los criterios microbiológicos establecidos para el Grupo V.1 Granos secos de la R.M. de la referencia	R.M. N° 591-2008/MINSA que aprueba la "Norma Sanitaria que establece los criterios microbiológicos de calidad sanitaria e inocuidad para los alimentos y bebidas de consumo humano (NTS N° 071-MINSA/DIGESA-V.01)"

**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: Frejol Panamito, cumple con las especificaciones de calidad e inocuidad detalladas en el numeral "B.2: Atributos del bien" de la presente ficha. Dicho documento deberá ser emitido por un Organismo de Certificación de Productos u Organismo de Inspección acreditado por el INDECOPI y autorizado por el SENASA.

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

Para el muestreo de productos pre-envasados se utilizará lo indicado en la NTP 700.001 Directrices generales sobre muestreo, y para el caso de productos a granel se utilizará lo indicado en la NTP-ISO 10725 Procedimientos y planes de muestreo para la inspección de materiales a granel.

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

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

**D. OTROS**

**D.1. Envase**

El Frejol Panamito deberá envasarse en recipientes que salvaguarden las cualidades higiénicas, nutritivas, tecnológicas y organolépticas del producto. Los recipientes, incluido el material de



envasado, deberán estar fabricados con sustancias que sean inocuas y adecuadas para el uso al que se destinan. No deberán transmitir al producto ninguna sustancia tóxica ni olores o sabores desagradables. Cuando el producto se envase en sacos, éstos deberán estar limpios, ser resistentes, y estar bien cosidos o sellados.

Estos envases podrán ser bolsas de polietileno o sacos de polipropileno de primer uso, del mismo tamaño, de tal forma que:

- Estén limpios y permitan mantener las características del alimento
- Se encuentren bien cosidos o sellados
- Sean resistentes al almacenamiento (manipuleo) y transporte
- Faciliten los muestreos e inspecciones

**Notas:**

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

**D.2. Rotulado**

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

- El nombre del producto
- El grado de calidad: "Primera", "Segunda", o "Tercera"
- El contenido neto, en kilogramos
- Nombre y domicilio legal del productor, envasador, distribuidor, importador o vendedor
- El país de origen
- El código o clave del lote
- El mes y año de envasado
- El mes y año de vencimiento
- Condiciones especiales de conservación, cuando el producto lo requiera

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

**Importante:** La entidad convocante deberá indicar, en las bases administrativas y/o en la proforma del contrato, otra información que deba estar rotulada.

**D.3. Transporte**

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



*[Handwritten signature]*



Sociedad de Beneficencia de Lima Metropolitana  
CAR - Puericultorio Pérez Araníbar  
*[Handwritten signature]*  
Dra. Alicia Ramírez Ayres  
Nutricionista  
CNP 3659  
Enc. Del Servicio de Nutrición

FICHA TÉCNICA  
(APROBADA)

CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

Denominación del bien : GARBANZO  
Denominación técnica : GARBANZO  
Grupo/Clase/Familia : Alimentos, bebidas y productos de tabaco/ Verduras secas/ Verduras dominantes secas/ Garbanzos secos  
Nombre del Bien en el Catálogo del SEACE : GARBANZO  
Código : 5042681800004660  
Unidad de medida : KILOGRAMO  
Descripción General : El Garbanzo es el grano maduro procedente de las especies *Cicer arietinum L.*, de color crema.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS DEL BIEN

A. CARACTERÍSTICAS

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

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

De acuerdo a su tamaño:

Tamaño	Masa de 1000 granos (g)
1	Mayor que 600
2	Mayor que 400 a Menor o igual que 600
3	Menor o igual que 400

**Importante:** La entidad convocante deberá indicar, en las bases y en la proforma del contrato, el grado de calidad y tamaño del Garbanzo a adquirir.

B. REQUISITOS

B.1. Documentación

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

**Para bienes de origen nacional**

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

**Para bienes importados**

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

**Nota:**

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

B.2. Atributos del bien

El Garbanzo deberá ser inocuo y apropiado para el consumo humano, exento de sabores y olores extraños y de insectos vivos, y de suciedad (impurezas de origen animal, incluidos insectos muertos) en cantidades que puedan representar un peligro para la salud humana (Ref.: CODEX STAN 171-1989. NORMA DEL CODEX PARA DETERMINADAS LEGUMBRES). Asimismo, deberá presentar lo siguiente:

Versión 02

1 de 3



Sociedad de Beneficencia de Lima Metropolitana  
CAR - Pucallpa  
Lic. Alicia Ramírez Ayceda  
Nutricionista  
CNP 3659  
Enc. Del Servicio de Nutrición

81

ATRIBUTO	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
<b>CALIDAD</b>		
- Sanidad y aspecto	Cumplir con lo indicado en los numerales 6, 7.1 y 7.3 de la NTP, según el grado de calidad de Garbanzo a adquirir	NTP 205.023:1992 LEGUMBRES SECAS. Garbanzo. Requisitos
- Tamaño	Cumplir con lo indicado en el Apéndice A de la NTP	
- Contenido de humedad	Cumplir con lo indicado en el numeral 7.2 de la NTP	
<b>INOCUIDAD</b>		
- Criterio microbiológico	Cumplir íntegramente con la totalidad de los criterios microbiológicos establecidos para el Grupo V.1 Granos secos	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: Garbanzo, cumple con las especificaciones de calidad e inocuidad detalladas en el numeral "B.2: Atributos del bien" de la presente ficha. Dicho documento deberá ser emitido por un Organismo de Certificación de Productos u Organismo de Inspección acreditado por el INDECOPI y autorizado por el SENASA, y considerará para el muestreo lo establecido en la "NTP 205.048 Menestras. Extracción de muestras".

En caso no se emitan en el país los documentos antes indicados, lo cual debe ser consultado oficialmente por el Contratista al INDECOPI y cuya copia de respuesta será remitida a la Entidad Convocante, el Contratista podrá presentar un "Certificado de Calidad", sin el símbolo de acreditación, que confirme que el bien entregado: Garbanzo, cumple con las especificaciones de calidad e inocuidad detalladas en el numeral "B.2: Atributos del bien" de la presente ficha. Dicho documento deberá ser emitido por un Organismo de Certificación de Productos u Organismo de Inspección acreditado por el INDECOPI y autorizado por el SENASA, y considerará para el muestreo lo establecido en la "NTP 205.048 Menestras. Extracción de muestras".

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

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

**D. OTROS**

**D.1. Envase**

El Garbanzo deberá ser envasado en recipientes que salvaguarden las cualidades higiénicas, nutritivas, tecnológicas y organolépticas del alimento, los mismos que deben ser fabricados con sustancias que sean inocuas y adecuadas para el uso al que se destinan. No deberán transmitir al producto ninguna sustancia tóxica ni olores o sabores desagradables

Estos envases podrán ser bolsas, sacos u otros que cumplan con los requisitos que se indican en las Normas Técnicas Peruanas correspondientes (por ejemplo: "NTP 231.064:1985 (Revisada el 2011) SACOS DE YUTE PARA MENESTRAS", etc.), nuevos (incluye el material reciclado de calidad alimentaria), del mismo tamaño, de tal forma que:

- Estén limpios y permitan mantener las características del alimento
- Se encuentren bien cosidos o sellados
- Sean resistentes al almacenamiento (manipuleo) y transporte
- Faciliten los muestreos e inspecciones



*[Handwritten signature]*



Sociedad de Beneficencia de Lima Metropolitana  
 CAR - Pucallpa/Pérez Arambur  
*[Handwritten signature]*  
 Lic. Alicia Benítez Ayres  
 NUTRICIONISTA  
 C.N.P. 3529  
 Enc. Del Servicio de Nutrición

**Notas:**

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

**D.2. Rotulado**

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

- El nombre del producto, indicando la clase o variedad
- El grado de calidad
- Peso neto, en kilogramos
- Nombre y domicilio legal del productor, envasador, distribuidor, importador o vendedor
- El país de origen
- La identificación del lote
- El mes y año de envasado
- El mes y año de vencimiento

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

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

**D.3. Transporte**

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

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



*[Handwritten signature]*

*[Handwritten signature]*  
NUTRICIONISTA  
A.B.P. N° 2422

Sociedad de Beneficencia de Lima Metropolitana  
CAR - Puericultorio Pérez Araníbar  
*[Handwritten signature]*  
Lic. Alicia Ramírez Agreda  
Nutricionista  
CNP 3639  
Ejec. Del Servicio de Nutrición

79

FICHA TÉCNICA  
APROBADA

CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

Denominación del bien	: LENTEJA
Denominación técnica	: LENTEJA
Unidad de medida	: KILOGRAMO
Descripción General	: La lenteja es el grano maduro procedente de la especie <i>Lens culinaris Medikus</i> . Es una legumbre seca o menestra, de color marrón.

CATÁLOGO ÚNICO DE BIENES, SERVICIOS Y OBRAS - CUBSO

Segmento/Familia/Clase/Commodity	: Alimentos, bebidas y productos de tabaco/ Verduras secas/ Lentejas secas/ Lentejas secas
Ítem	: LENTEJA
Código	: 5042450100004663

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS DEL BIEN

A. CARACTERÍSTICAS

De acuerdo a su tamaño, la Lenteja se clasifica en dos tipos:

- a.- Tamaño 1: diámetro mayor o igual que 75 mm
- b.- Tamaño 2: diámetro menor que 75 mm

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

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

**Importante:** La entidad convocante deberá indicar, en las bases administrativas y/o en la proforma del contrato, el grado de calidad y tamaño de la Lenteja a adquirir.

B. REQUISITOS

B.1. Documentación

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

**Para bienes de origen nacional**

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

**Para bienes importados**

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

**Nota:**

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

B.2. Atributos del bien

La Lenteja deberá ser inocua y apropiada para el consumo humano, exenta de sabores y olores extraños y de insectos vivos, y exenta de suciedad (impurezas de origen animal, incluidos insectos muertos) en cantidades que puedan representar un peligro para la salud humana. Cada lote de

Versión 03

1 de 3



Sociedad de Beneficencia de Lima Metropolitana  
CAR - Puericultorio Pérez Arambur  
Lic. *[Signature]*  
Nutricionista  
C.R.P. 3655  
Enc. Del Servicio de Nutrición

78

Lenteja deberá estar conformado por una misma variedad (es decir un mismo color, forma y otras características varietales).

Su producción/procesamiento primario debe haber contemplado lo establecido en la “Guía de Buenas Prácticas Agrícolas” del SENASA (aprobado con R.D. N° 154-2011-AG-SENASA-DIAIA), y la Norma Codex: “CAC/RCP 1-1969. Principios Generales de Higiene de los Alimentos” (Adoptada en 1969. Enmienda 1999. Revisiones 1997 y 2003). Asimismo, deberá presentar lo siguiente:

ATRIBUTO	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
<b>CALIDAD</b>		
- Humedad	Cumplir con lo indicado en el numeral 7.2 de la NTP de la referencia	NTP 205.022:1992 (Revisada el 2011) LEGUMBRES SECAS. Lenteja. Requisitos
- Sanidad y aspecto	Cumplir con lo indicado en el numeral 7.3 y la Tabla 2-Requisitos de sanidad, aspecto y tolerancias respectivas para lenteja, de la NTP de la referencia	
<b>INOCUIDAD</b>		
- Criterio microbiológico	Cumplir íntegramente con la totalidad de los criterios microbiológicos establecidos para el Grupo V.1 Granos secos, de la R.M. de la referencia	R.M. N° 591-2008/MINSA que aprueba la “Norma Sanitaria que establece los criterios microbiológicos de calidad sanitaria e inocuidad para los alimentos y bebidas de consumo humano (NTS N° 071-MINSA/DIGESA-V.01)”

**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: Lenteja, cumple con las especificaciones de calidad e inocuidad detalladas en el numeral “B.2: Atributos del bien” de la presente ficha. Dicho documento deberá ser emitido por un Organismo de Certificación de Productos u Organismo de Inspección acreditado por el INDECOPI y autorizado por el SENASA.

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

La inspección y muestreo de los lotes de Lenteja se deberá realizar según lo establecido en la NTP 205.048 MENESTRAS. Extracción de muestras.

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

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

**D. OTROS**

**D.1. Envase**

La Lenteja deberá envasarse en recipientes que salvaguarden las cualidades higiénicas, nutritivas, tecnológicas y organolépticas del producto. Los recipientes, incluido el material de envasado, deberán estar fabricados con sustancias que sean inocuas y adecuadas para el uso al que se destinan. No deberán transmitir al producto ninguna sustancia tóxica ni olores o sabores

Versión 03

2 de 3



*Handwritten signature*

*Handwritten signature*  
**NUTRICIONISTA**  
**ALIA RIVERA**

Sociedad de Beneficencia de Lima Metropolitana  
 CAR - Puntación de Puntos Admisión  
*Handwritten signature*  
**Lic. Alicia Rivera Ayres**  
 Nutricionista  
 CNP 3659  
 Enc. Del Servicio de Nutrición

77

desagradables. Cuando el producto se envase en sacos, éstos deberán estar limpios, ser resistentes, y estar bien cosidos o sellados.

Estos envases podrán ser bolsas de polietileno o sacos de polipropileno de primer uso, del mismo tamaño, de tal forma que:

- Estén limpios y permitan mantener las características del alimento
- Se encuentren bien cosidos o sellados
- Sean resistentes al almacenamiento (manipuleo) y transporte
- Faciliten los muestreos e inspecciones

**Notas:**

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

**D.2. Rotulado**

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

- El nombre del producto, indicado como "Lenteja"
- El grado de calidad: "Primera", "Segunda", o "Tercera"
- El contenido neto aproximado, en kilogramos
- Nombre y domicilio legal del productor, envasador, distribuidor, importador o vendedor
- El país de origen
- La identificación del lote
- El mes y año de envasado
- El mes y año de vencimiento

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

**Importante:** La entidad convocante deberá indicar, en las bases administrativas y/o en la proforma del contrato, otra información que deba estar rotulada.

**D.3. Transporte**

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



*[Handwritten signature]*

*[Handwritten signature]*  
LA UNIÓN HACE FUERZA

Sociedad de Beneficencia de Lima Metropolitana  
CAR - Puericultorio Pérez Arenibar  
*[Handwritten signature]*  
Lic. Alicia Ramírez Stipicola  
Nutricionista  
CNP 0009  
Enc. Del Servicio de Nutrición

76

FICHA TÉCNICA  
APROBADA

CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

Denominación del bien : PALLAR  
Denominación técnica : PALLAR  
Unidad de medida : KILOGRAMO  
Descripción General : Es el grano grande maduro procedente de la especie *Phaseolus lunatus L.*, generalmente de color blanco, que tiene como característica diferencial unas estrias que irradian del hilo.

CATÁLOGO ÚNICO DE BIENES, SERVICIOS Y OBRAS - CUBSO

Segmento/Familia/Clase/Commodity : Alimentos, bebidas y productos de tabaco/ Verduras secas/ Fréjoles secos/ Pallares secos  
Ítem : PALLAR  
Código : 5042182700004665

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS DEL BIEN

A. CARACTERÍSTICAS

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

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

De acuerdo a su tamaño, se clasificará según lo indicado en el Apéndice B de la NTP 205.019.

Apéndice B de la NTP 205.019. Tamaños de Pallar

Tamaño	Masa de 1000 granos (g)
1	De 2222 a 2500
2	De 2221 a 2000

**Importante:** La entidad convocante deberá indicar, en las bases administrativas y/o en la proforma del contrato, el grado de calidad y tamaño del Pallar a adquirir.

B. REQUISITOS

B.1. Documentación

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

Para bienes de origen nacional

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

Para bienes importados

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

Nota:

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

Versión 03



1 de 3  
Sociedad de Beneficencia de Lima Metropolitana  
CAR - Propósito Social: Cuidado y Asistencia  
Lic. Alicia Sánchez Ayala  
Nutricionista  
CNP 3659  
Eng. Del Servicio de Nutrición

**B.2. Atributos del bien**

El Pallar deberá ser inocuo y apropiado para el consumo humano, exento de sabores y olores extraños, de insectos vivos, y de suciedad (impurezas de origen animal, incluidos insectos muertos) en cantidades que puedan representar un peligro para la salud humana. Cada lote de pallar deberá estar conformado por una misma variedad (es decir un mismo color, forma y otras características varietales).

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

ATRIBUTO	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
<b>CALIDAD</b>		
- Forma, longitud	Deberá cumplir con lo indicado en el Apéndice A de la NTP de la referencia (para cultigrupos Big Lima, Pallar peruano, Layos pequeños)	NTP 205.019:1992 (Revisada el 2011) LEGUMBRES SECAS. Pallar. Requisitos
- Humedad	Cumplir con lo indicado en el numeral 7.2 de la NTP de la referencia	
- Sanidad y aspecto	Cumplir con lo indicado en el numeral 7.3 y la Tabla 1 (Requisitos de sanidad, aspecto y tolerancias respectivas para pallar), de la NTP de la referencia	
<b>INOCUIDAD</b>		
- Criterio microbiológico	Cumplir íntegramente con la totalidad de los criterios microbiológicos establecidos para el Grupo V.1 Granos secos, de la R.M. de la referencia	R.M. N° 591-2008/MINSA que aprueba la "Norma Sanitaria que establece los criterios microbiológicos de calidad sanitaria e inocuidad para los alimentos y bebidas de consumo humano (NTS N° 071-MINSA/DIGESA-V.01)"

**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: Pallar, cumple con las especificaciones de calidad e inocuidad detalladas en el numeral "B.2: Atributos del bien" de la presente ficha. Dicho documento deberá ser emitido por un Organismo de Certificación de Productos u Organismo de Inspección acreditado por el INDECOPI y autorizado por el SENASA.

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

La inspección y muestreo de los lotes de Pallar se deberá realizar según lo establecido en la NTP 205.048 MENESTRAS. Extracción de muestras.

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

**Importante:** La "Autorización a Organismos de Certificación, de Inspección y Laboratorios de Ensayo" de

The block contains several official stamps and signatures. On the left, there are two circular stamps from the "Sociedad de Beneficencia de Lima Metropolitana" (SBLM) and the "Dirección General de Servicios Sociales" (DGS). In the center, there is a handwritten signature. To the right, there is a blue stamp from "DINARA" (Dirección Nacional de Alimentación y Nutrición) and another signature. Below these, there is a stamp from the "Sociedad de Beneficencia de Lima Metropolitana" and a stamp from the "Dirección de Nutrición" (DINARA) with the name "Lic. Alicia Pérez Ayres" and the number "CNP 3059". A handwritten number "74" is visible in the bottom right corner of this section.

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

#### D. OTROS

##### D.1. Envase

El Pallar deberá ser envasado en recipientes que salvaguarden las cualidades higiénicas, nutritivas, tecnológicas y organolépticas del alimento, los mismos que deben ser fabricados con sustancias que sean inocuas y adecuadas para el uso al que se destinan. No deberán transmitir al producto ninguna sustancia tóxica ni olores o sabores desagradables.

Los envases deberán satisfacer las características de calidad, higiene, ventilación y resistencia necesarias para asegurar la manipulación, transporte y conservación apropiados, y deberán estar exentos de cualquier materia y olor extraños. Podrán ser sacos, bolsas u otros de primer uso, del mismo tamaño, de tal forma que:

- Estén limpios y permitan mantener las características del alimento
- Se encuentren bien cosidos o sellados
- Sean resistentes al almacenamiento (manipuleo) y transporte
- Faciliten los muestreos e inspecciones

##### Nota:

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

##### D.2. Rotulado

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

- El nombre del producto, indicado como “Pallar”
- El grado de calidad: “Primera”, “Segunda”, o “Tercera”
- El contenido neto, en kilogramos
- Nombre y domicilio legal del productor, envasador, distribuidor, importador o vendedor
- El país de origen
- La identificación del lote
- El mes y año de envasado
- El mes y año de vencimiento

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

**Importante:** La entidad convocante deberá indicar, en las bases administrativas y/o en la proforma del contrato, otra información que deba estar rotulada.

##### D.3. Transporte

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

Versión 03

3 de 3



*[Handwritten signature]*  
**Marcelino Alvizuri**  
NUTRICIONISTA  
C.O.P. N° 8488

Sociedad de Beneficencia de Lima Metropolitana  
C.O.P. N° 8488  
*[Handwritten signature]*  
**Lic. Ana María Ayres**  
Nutricionista  
C.O.P. N° 3669  
Enc. Del Servicio de Nutrición

73

## PAQUETE N° 03 VERDURAS

### FICHA TÉCNICA APROBADA

#### CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

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

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

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

#### CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS DEL BIEN

##### A. CARACTERÍSTICAS

###### A.1. Características generales

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

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

###### A.2. Clasificación

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

- Blancos
- Rosados
- Morados

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

- Primera
- Segunda
- Tercera

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

##### B. REQUISITOS

###### B.1. Documentación

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

###### Para bienes de origen nacional

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

###### Para bienes importados

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



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

**Nota:**

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

**B.2. Atributos del bien**

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

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

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

**C. CERTIFICACIÓN**  
**Opcional.**

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

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

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

**Nota:**

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



70

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

#### D. OTROS

##### D.1. Envase

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

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

##### Importante:

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

##### D.2. Rotulado

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

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

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

##### Importante:

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

##### D.3. Transporte

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

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



FICHA TÉCNICA  
APROBADA

CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

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

CATÁLOGO ÚNICO DE BIENES, SERVICIOS Y OBRAS - CUBSO

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

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS DEL BIEN

A. CARACTERÍSTICAS

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

- Clase Extra
- Clase Primera
- Clase Segunda

De acuerdo a su tamaño:

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

(\*) Longitud del eje de la mazorca

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

B. REQUISITOS

B.1. Documentación

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

**Para bienes de origen nacional**

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

**Para bienes importados**

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

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

B.2. Atributos del bien

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

Versión 01

1 de 4



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

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

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

**C. CERTIFICACIÓN**  
Opcional.

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

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

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

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



## D. OTROS

### D.1. Envase

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

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

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

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

#### Importante:

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

### D.2. Rotulado

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

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

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

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

### D.3. Transporte

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

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



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



FICHA TÉCNICA  
(APROBADA)

CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

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

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS DEL BIEN

A. CARACTERÍSTICAS

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

- Calidad Extra
- Calidad Primera
- Calidad Segunda

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

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

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

B. REQUISITOS

B.1. Documentación

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

**Para bienes de origen nacional**

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

**Para bienes importados**

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

**Nota:**

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

B.2. Atributos del bien

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



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

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

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

**C. CERTIFICACIÓN**

**Opcional.**

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

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

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

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

**D. OTROS**

**D.1. Envase**

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



60

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

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

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

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

**Notas:**

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

**D.2. Rotulado**

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

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

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

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

**D.3. Transporte**

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

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



FICHA TÉCNICA  
(APROBADA)

CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

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

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS DEL BIEN

A. CARACTERÍSTICAS

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

- Categoría Extra
- Categoría I
- Categoría II

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

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

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

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

B. REQUISITOS

B.1. Documentación

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

**Para bienes de origen nacional**

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

**Para bienes importados**

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

**Nota:**

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



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

**B.2. Atributos del bien**

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

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

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

**C. CERTIFICACIÓN Opcional.**

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

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

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

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

**D. OTROS**

**D.1. Envase**

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

Versión 02

2 de 3



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

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

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

**Notas:**

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

**D.2. Rotulado**

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

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

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

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

**D.3. Transporte**

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

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



FICHA TÉCNICA  
(APROBADA)

CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

Denominación del bien	: TOMATE ITALIANO
Denominación técnica	: TOMATE PINTO / TOMATE ITALIANO
Grupo/Clase/Familia	: Alimentos, bebidas y productos de tabaco/ Verduras frescas/ Tomates/ Tomates roma vf
Nombre del Bien en el Catálogo del SEACE	: TOMATE ITALIANO
Código	: 5040651700135095
Unidad de medida	: KILOGRAMO
Descripción General	: El tomate pinto o italiano, es un fruto obtenido de <i>Lycopersicon esculentum</i> Mill, de la familia <i>Solanaceae</i> . Tiene forma ovalada, piel y pulpa de color rojo, jugoso y de sabor agridulce.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS DEL BIEN

A. CARACTERÍSTICAS

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

- Categoría "Extra"
- Categoría I
- Categoría II

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

Calibre	Diámetro(*) (mm)
4	> 35 ≤ 40
5	> 40 ≤ 47
6	> 47 ≤ 57
7	> 57 ≤ 67
8	> 67 ≤ 82
9	> 82 ≤ 102
10	> 102

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

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

B. REQUISITOS

B.1. Documentación

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

**Para bienes de origen nacional**

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

**Para bienes importados**

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

**Nota:**

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



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

**B.2. Atributos del bien**

El Tomate Italiano deberá estar suficientemente desarrollado y presentar un grado de madurez satisfactorio; asimismo, el desarrollo y estado de madurez de los mismos deberán ser tales que les permitan continuar el proceso de maduración y alcanzar el grado de madurez apropiado.

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

ATRIBUTO	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
<b>CALIDAD</b>		
- Sanidad y aspecto	Cumplir con lo indicado en los numerales 2.1, 2.2 y 4.1 de la norma CODEX, según el grado de calidad de Tomate Italiano a adquirir	CODEX STAN 293-2007 NORMA DEL CODEX PARA EL TOMATE
- Tamaño	Cumplir con lo indicado en los numerales 3 y 4.2 de la norma CODEX, según el calibre de Tomate Italiano a adquirir	
<b>INOCUIDAD</b>		
- Criterio microbiológico	Cumplir íntegramente con la totalidad de los criterios microbiológicos establecidos para el Grupo XIV.1 Frutas y hortalizas frescas (sin ningún tratamiento)	NTS N° 071-MINSA/DIGESA-V.01. "Norma Sanitaria que establece los criterios microbiológicos de calidad sanitaria e inocuidad para los alimentos y bebidas de consumo humano" (R.M. N° 591-2008/MINSA)

**C. CERTIFICACIÓN**

**Opcional.**

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

En caso no se emitan en el país los documentos antes indicados, lo cual debe ser consultado oficialmente por el Contratista al INDECOP 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: Tomate Italiano, cumple con las especificaciones de calidad e inocuidad detalladas en el numeral "B.2: Atributos del bien" de la presente ficha. Dicho documento deberá ser emitido por un Organismo de Certificación de Productos u Organismo de Inspección acreditado por el INDECOP y autorizado por el SENASA.

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

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



#### D. OTROS

##### D.1. Envase

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

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

El contenido de cada envase deberá ser homogéneo en cuanto a la forma y estar constituido únicamente por tomates del mismo origen, variedad y/o tipo comercial, calidad y calibre. La parte visible del contenido del envase deberá ser representativa de todo el contenido. Los tomates clasificados en la Categoría "Extra" y Categoría I deberán ser prácticamente uniforme en cuanto a madurez y coloración.

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

##### Notas:

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

##### D.2. Rotulado

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

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

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

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

##### D.3. Transporte

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

Asimismo, el medio de transporte empleado no deberá transmitir al Tomate Italiano características indeseables que impidan su consumo. De acuerdo a la Tercera Disposición Complementaria Transitoria del D.S. 004-2011-AG (Reglamento de Inocuidad



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



FICHA TÉCNICA  
(APROBADA)

CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

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

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS DEL BIEN

A. CARACTERÍSTICAS

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

- Calidad Extra
- Calidad Primera
- Calidad Segunda

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

B. REQUISITOS

B.1. Documentación

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

**Para bienes de origen nacional**

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

**Para bienes importados**

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

**Nota:**

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

B.2. Atributos del bien

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

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

Versión 02

1 de 3



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

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

**C. CERTIFICACIÓN**  
**Opcional.**

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

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

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

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

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

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

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



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

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

**Notas:**

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

**D.2. Rotulado**

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

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

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

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

**D.3. Transporte**

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

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



FICHA TÉCNICA  
APROBADA

CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

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

CATÁLOGO ÚNICO DE BIENES, SERVICIOS Y OBRAS - CUBSO

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

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS DEL BIEN

A. CARACTERÍSTICAS

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

- Categoría "Extra"
- Categoría I
- Categoría II

De acuerdo al diámetro, se clasifica en:

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

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

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

B. REQUISITOS

B.1. Documentación

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

**Para bienes de origen nacional**

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

**Para bienes importados**

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

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



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

**B.2. Atributos del bien**

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

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

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

**C. CERTIFICACIÓN**

**Opcional.**

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

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

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

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

**D. OTROS**

**D.1. Envase**

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

Versión 01

2 de 3



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

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

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

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

**Importante**

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

**D.2. Rotulado**

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

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

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

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

**D.3. Transporte**

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

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



FICHA TÉCNICA  
(APROBADA)

CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

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

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS DEL BIEN

A. CARACTERÍSTICAS

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

- Calidad Extra
- Calidad Primera
- Calidad Segunda

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

B. REQUISITOS

B.1. Documentación

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

**Para bienes de origen nacional**

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

**Para bienes importados**

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

**Nota:**

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

B.2. Atributos del bien

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

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

Versión 02

1 de 3



41

2010). Asimismo deberá presentar lo siguiente:

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

**C. CERTIFICACIÓN**  
**Opcional.**

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

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

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

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

**D. OTROS**

**D.1. Envase**

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

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

Se permite el uso de materiales, en particular papel o sellos, con indicaciones comerciales, siempre y cuando estén impresos o etiquetados con tinta o pegamento no tóxico.

Versión-02

2 de 3



**D.2. Rotulado**

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

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

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

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

**D.3. Transporte**

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

Version: 02

3 de 3



39

## ÍTEM N° 04 HUEVOS ROSADOS

### FICHA TÉCNICA APROBADA

#### CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

Denominación del bien	: HUEVO FRESCO DE GALLINA
Denominación técnica	: HUEVO FRESCO DE GALLINA
Unidad de medida	: KILOGRAMO
Descripción General	: Se entiende por Huevo de Gallina ( <i>Gallus Domesticus</i> ) fresco, al óvulo de gallina desarrollado que se compone de tres partes: Cáscara y sus membranas, yema y clara o albúmina, destinado a ser vendido en su cáscara al consumidor final y sin haber recibido ningún tratamiento que modifique considerablemente sus propiedades. El cascarón de los huevos frescos puede ser de color blanco o rosado.

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

Segmento/Familia/Clase/Commodity	: Alimentos, bebidas y productos de tabaco/ Productos lácteos y huevos/ Huevos y sustitutos de huevo/ Huevos de pollo en cáscara para consumo
Ítem	: HUEVO FRESCO DE GALLINA
Código	: 5013161200258887

#### CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS DEL BIEN

##### A. CARACTERÍSTICAS

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

- Categoría Primera
- Categoría Común

De acuerdo a su masa, el Huevo Fresco de Gallina, apto para el consumo humano directo, se clasifica en:

Tamaño	Peso
Extra Grande	Una masa mayor a 65 g
Grande	Una masa comprendida entre 56 g y 64,99 g
Mediano	Una masa comprendida entre 49 g y 55,99 g
Pequeño	Una masa comprendida entre 42 g y 48,99 g

**Importante:** La Entidad convocante deberá indicar, en las bases y en la proforma del contrato, el grado de calidad, tamaño y color de Huevo Fresco de Gallina a adquirir.

##### B. REQUISITOS

###### B.1. Documentación

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

###### Para bienes de origen nacional

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

Versión 01

1 de 3



Sociedad de Beneficencia de Lima Metropolitana  
CAR - Puericultor/a, Psicólogo/a, Asesor/a  
Lic. Alicia ...  
Nutricionista  
CNP 3659  
Enc. Del Servicio de Nutrición

37

**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 tramitar oportunamente la renovación de dichos documentos y entregar una copia a la Entidad Convocante.

**B.2. Atributos del bien**

El Huevo Fresco de Gallina deberá ser apto para el consumo humano directo, estar limpio y sin rajaduras, no desprender olores extraños.

Su producción/procesamiento primario debe contemplarlo establecido en la "Guía de Buenas Prácticas Avícolas (Producción de Huevos)" del SENASA (aprobado con R.D. N° 154-2011-AG-SENASA-DIAIA), las Normas Codex: "CAC/RCP 1-1969. Principios Generales de Higiene de los Alimentos" (Adoptado en 1969. Enmienda 1999. Revisiones 1997 y 2003) y "CAC/RCP 15 - 1976. Código de prácticas de higiene para los huevos y los productos de huevo" (Adoptado en 1976. Enmendado en 1978, 1985. Revisión 2007). Asimismo deberá presentar lo siguiente:

ATRIBUTO	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
<b>CALIDAD</b>		
- Sanidad y Aspecto: • Cáscara • Yema • Clara • Germen • Olor • Cámara de aire	Cumplir con lo indicado en el numeral 3.1 de la NTP 011.219; así como 3.1 de la NTP 011.218, según el grado de calidad de Huevo de Gallina a adquirir	NTP 011.218:1983 HUEVOS. Huevos de Gallina. Clasificación
- Tamaño	Cumplir con lo indicado en el numeral 3.2 de la NTP 011.218, según el tamaño de Huevo de Gallina a adquirir	NTP 011.219:1983 HUEVOS. Huevos de Gallina. Requisitos Generales
- Ácido fosfórico	Cumplir con lo indicado en el numeral 3.1.3.1 de la norma NTP 011.219	
- Nitrógeno Amoniacal	Cumplir con lo indicado en el numeral 3.1.3.2 de la norma NTP 011.219	
<b>INOCUIDAD</b>		
- Criterio microbiológico	Cumplir íntegramente con la totalidad de los criterios microbiológicos establecidos para el Grupo XII.1 Huevos con cáscara	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: Huevo Fresco de Gallina, cumple con las especificaciones de calidad e inocuidad detalladas en el numeral "B.2: Atributos del bien" de la presente ficha. Dicho documento deberá ser emitido por un Organismo de Certificación de Productos u Organismo de Inspección acreditado por el INDECOPI y autorizado por el SENASA.

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

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

Versión 01

2 de 3



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

#### D. OTROS

##### D.1. Envase

El Huevo Fresco de Gallina deberá ser envasado según lo establecido en la *Guía de Buenas Prácticas Avícolas* (Producción de Huevos) del SENASA (aprobado con R.D. N° 154-2011-AG-SENASA-DIAIA), y Normas Codex: "CAC/RCP 1-1969. Principios Generales de Higiene de los Alimentos". (Adoptado en 1969. Enmienda 1999. Revisiones 1997 y 2003) y "CAC/RCP 15 - 1976. Código de prácticas de higiene para los huevos y los productos de huevo" (Adoptado en 1976. Enmendado en 1978, 1985. Revisión 2007); en recipientes que salvaguarden las cualidades higiénicas, nutritivas, tecnológicas y organolépticas del alimento, los mismos que deben ser fabricados con sustancias que sean inocuas y adecuadas para el uso al que se destinan. No deberán transmitir al alimento olores, colores o sabores extraños.

Estos envases deberán ser jabas, bandejas, estuches, cajas u otros de primer uso, del mismo tamaño, de tal forma que:

- Estén limpios y permitan mantener las características del alimento
- Sean resistentes al almacenamiento (manipuleo) y transporte
- Faciliten los muestreos e inspecciones

##### Importante:

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

##### D.2. Rotulado

Los envases de Huevo Fresco de Gallina deberán indicar, en idioma español, pudiendo llevar además inscripciones en otro idioma siempre que no aparezca en forma más destacada, como mínimo lo siguiente:

- El nombre del producto: Huevo de Gallina (Blanco o Rosado, según sea el caso)
- El grado de calidad y tamaño
- Peso aproximado, en kilogramos
- Nombre y domicilio legal del productor, envasador, distribuidor, importador o vendedor
- El país de origen

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

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

##### D.3. Transporte

El transporte del alimento Huevo Fresco de Gallina se efectuará de manera que se reduzca al mínimo el daño causado al huevo o a la cáscara y se evite la introducción de contaminantes dentro o en la superficie de los huevos, prestando la debida atención a las consideraciones de tiempo y temperatura, en particular, a las fluctuaciones de temperatura y bajo las consideraciones establecidas en las Normas Codex: "CAC/RCP 1-1969. Principios Generales de Higiene de los Alimentos". (Adoptado en 1969. Enmienda 1999. Revisiones 1997 y 2003) y "CAC/RCP 15 - 1976. Código de prácticas de higiene para los huevos y los productos de huevo" (Adoptado en 1976. Enmendado en 1978, 1985. Revisión 2007).

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

Versión 01

3 de 3



*[Handwritten signature]*  
**AVIZO**  
**NUTRICIONISTA**  
**LILA P. BAE**

Sociedad de Beneficencia de Lima Metropolitana  
C.A.P. - Promoción y Puntaje Familiar  
*[Handwritten signature]*  
Lic. *[Handwritten name]* *[Handwritten number]*  
Nutricionista  
CNP 1659  
Enc. Del Servicio de Nutrición

35

## PAQUETE DE FRUTAS

### FICHA TÉCNICA (APROBADA)

#### CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

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

#### CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS DEL BIEN

##### A. CARACTERÍSTICAS

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

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

De acuerdo a su tamaño:

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

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

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

##### B. REQUISITOS

###### B.1. Documentación

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

###### Para bienes de origen nacional

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



desde la entrada en vigencia del citado reglamento para obtenerla.

**Para bienes importados**

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

**Nota:**

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

**B.2. Atributos del bien**

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

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

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

**C. CERTIFICACIÓN Opcional.**

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

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



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

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

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

#### D. OTROS

##### D.1. Envase

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

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

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

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

##### Notas:

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

##### D.2. Rotulado

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

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



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

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

**D.3. Transporte**

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

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



FICHA TÉCNICA  
(APROBADA)

CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

Denominación del bien	: MANGO HADEN
Denominación técnica	: MANGO HADEN
Grupo/Clase/Familia	: Alimentos, bebidas y productos de tabaco/ Frutas frescas/ Mangos/ Mangos haden
Nombre del Bien en el Catálogo del SEACE	: MANGO HADEN
Código	: 5030450800107948
Unidad de medida	: KILOGRAMO
Descripción General	: El mango Haden es una fruta tropical obtenida de <i>Mangifera indica</i> L. de la familia de las Anacardiáceas; es llamado también Mango Hayde. De sabor dulce, su piel a la madurez adquiere un color rojo-amarillo, con chapa rojiza y su pulpa es firme, de color amarillo intenso, casi anaranjado.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS DEL BIEN

A. CARÁCTERÍSTICAS

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

- Categoría Extra
- Categoría I
- Categoría II

De acuerdo a su tamaño:

Calibres*	Peso unitario promedio (g)	Rango de pesos (g)**
5	800	720 - 880
6	667	600 - 730
7	571	515 - 625
8	500	450 - 450
9	444	400 - 485
10	400	360 - 440

Notas:

(\*) El calibre indica el número de frutos que se pueden colocar en una caja de 4 kg neto, en lugar de destino.

(\*\*) Incluyen la tolerancia de calibre, que es de  $\pm 10\%$  en peso de la fruta contenida en cada envase.

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

B. REQUISITOS

B.1. Documentación

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

**Para bienes de origen nacional**

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

**Para bienes importados**

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



**Nota:**

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

**B.2. Atributos del bien**

El desarrollo y condición de los mangos deberán ser tales que permitan asegurar la continuación del proceso de maduración hasta que alcancen el grado adecuado de madurez que corresponda a las características propias de la variedad, soportar el transporte y la manipulación y llegar en estado satisfactorio a su destino.

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

ATRIBUTO	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
<b>CALIDAD</b>		
- Sanidad y aspecto	Cumplir con lo indicado en los numerales 4.1, 4.2 y 6.1 de la NTP, estos últimos según el grado de calidad de Mango Haden a adquirir	NTP 011.010:2002 MANGO. Mango fresco. Requisitos
- Tamaño	Cumplir con lo indicado en el numeral 5 de la NTP, según el calibre de Mango Haden a adquirir	
<b>INOCUIDAD</b>		
- Criterio microbiológico	Cumplir integralmente con la totalidad de los criterios microbiológicos establecidos para el Grupo XIV.1 Frutas y hortalizas frescas (sin ningún tratamiento)	NTS N° 071-MINSA/DIGESA-V.01. "Norma Sanitaria que establece los criterios microbiológicos de calidad sanitaria e inocuidad para los alimentos y bebidas de consumo humano" (R.M. N° 591-2008/MINSA)

**C. CERTIFICACIÓN Opcional.**

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

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

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

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



#### D. OTROS

##### D.1. Envase

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

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

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

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

##### Notas:

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

##### D.2. Rotulado

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

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

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

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

##### D.3. Transporte

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

Asimismo, el medio de transporte empleado no deberá transmitir al Mango Haden características indeseables que impidan su consumo. De acuerdo a la Tercera Disposición Complementaria Transitoria del D.S. 004-2011-AG (Reglamento de Inocuidad



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



FICHA TÉCNICA  
(APROBADA)

**CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN**

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

**CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS DEL BIEN**

**A. CARACTERÍSTICAS**

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

- Categoría “Extra”
- Categoría I
- Categoría II

De acuerdo al tamaño, en los siguientes Calibres.

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

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

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

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

**B. REQUISITOS**

**B.1. Documentación**

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

**Para bienes de origen nacional**

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



**Para bienes importados**

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

**Nota:**

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

**B.2. Atributos del bien**

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

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

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

**C. CERTIFICACIÓN Opcional.**

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

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

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

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



#### D. OTROS

##### D.1. Envase

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

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

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

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

##### Notas:

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

##### D.2. Rotulado

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

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

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

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

##### D.3. Transporte

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

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

Versión 02

3 de 4



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



**FICHA TÉCNICA  
(APROBADA)**

**CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN**

Denominación del bien	: NARANJA WASHINGTON NAVEL
Denominación técnica	: NARANJA WASHINGTON NAVEL
Grupo/Clase/Familia	: Alimentos, bebidas y productos de tabaco/Frutas frescas/Naranjas /Naranjas washington navel
Nombre del Bien en el Catálogo del SEACE	: NARANJA WASHINGTON NAVEL
Código	: 5030504400247706
Unidad de medida	: KILOGRAMO
Descripción General	: La Naranja Washington Navel o Naval, también conocida como Naranja Huando, proviene de la especie <i>Citrus sinensis</i> (L.) Osbeck, de la variedad de Naranjas Navels. Su piel es de color amarillento a anaranjado, con un ombligo prominente, y su pulpa es de color anaranjado, sin semilla.

**CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS DEL BIEN**

**A. CARACTERÍSTICAS**

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

- a. Categoría Extra
- b. Categoría I
- c. Categoría II
- d. Categoría III

De acuerdo a su tamaño:

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

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

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

**B. REQUISITOS**

**B.1. Documentación**

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

**Para bienes de origen nacional**

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



**Para bienes importados**

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

**Nota:**

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

**B.2. Atributos del bien**

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

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

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

**C. CERTIFICACIÓN Opcional.**

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

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



17

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

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

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

#### D. OTROS

##### D.1. Envase

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

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

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

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

##### Notas:

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

##### D.2. Rotulado

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

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

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

Versión 02

3 de 4



16

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

**D.3. Transporte**

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

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



FICHA TÉCNICA  
(APROBADA)

**CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN**

Denominación del bien	: PAPAYA
Denominación técnica	: PAPAYA / LECHOSA
Grupo/Clase/Familia	: Alimentos, bebidas y productos de tabaco/Frutas frescas/Papayas/Papayas maradol
Nombre del Bien en el Catálogo del SEACE	: PAPAYA
Código	: 5030510200134384
Unidad de medida	: UNIDAD
Descripción General	: La papaya conocida también como melón de árbol, es el fruto proveniente de la especie <i>Carica papaya</i> L., de la familia <i>Caricaceae</i> . El color de la piel depende de la variedad y el grado de madurez, y puede ser de color verde amarillento, amarillo y/o anaranjado.

**CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS DEL BIEN**

**A. CARACTERÍSTICAS**

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

- Categoría "Extra"
- Categoría I
- Categoría II

De acuerdo al peso:

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

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

**B. REQUISITOS**

**B.1. Documentación**

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

**Para bienes de origen nacional**

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

**Para bienes importados**

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



**Nota:**

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

**B.2. Atributos del bien**

La Papaya deberá estar lo suficientemente desarrollada y presentar un grado de madurez satisfactorio; asimismo, el desarrollo y estado de madurez de los mismos deberán ser tales que les permitan continuar el proceso de maduración y alcanzar el grado de madurez apropiado.

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

ATRIBUTO	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
<b>CALIDAD</b>		
- Sanidad y aspecto	Cumplir con lo indicado en el numeral 2.1, 2.2 y 4.1 de la norma CODEX, estas últimas según el grado de calidad de Papaya a adquirir	CODEX STAN 183-1993 Revisión 2001, Enmienda 2005, 2011
- Tamaño	Cumplir con lo indicado en el numeral 3 y 4.2 de la norma CODEX, según el calibre de Papaya a adquirir	NORMA DEL CODEX PARA LA PAPAYA
<b>INOCUIDAD</b>		
- Criterio microbiológico	Cumplir íntegramente con la totalidad de los criterios microbiológicos establecidos para el Grupo XIV.1 Frutas y hortalizas frescas (sin ningún tratamiento)	NTS N° 071-MINSA/DIGESA-V.01. "Norma Sanitaria que establece los criterios microbiológicos de calidad sanitaria e inocuidad para los alimentos y bebidas de consumo humano" (R.M. N° 591-2008/MINSA)

**C. CERTIFICACIÓN**

**Opcional.**

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

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

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

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

**D. OTROS**

**D.1. Envase**

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



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

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

El contenido de cada envase (o lote, para productos presentados a granel) deberá ser homogéneo y estar constituido únicamente por papayas del mismo origen, variedad y/o tipo comercial, calidad y calibre. Para la categoría "Extra", también deberán ser homogéneos el color y la madurez. La parte visible del contenido del envase (o lote, para productos presentados a granel) deberá ser representativa de todo el contenido.

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

**Notas:**

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

**D.2. Rotulado**

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

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

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

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

**D.3. Transporte**

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

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



12

sus vehículos de transporte de tal manera que garanticen que los alimentos agropecuarios primarios y piensos transportados no se contaminen.



//

FICHA TÉCNICA  
(APROBADA)

CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

Denominación del bien	: PIÑA CAYENA
Denominación técnica	: PIÑA CAYENA
Grupo/Clase/Familia	: Alimentos, bebidas y productos de tabaco/ Frutas frescas/ Piñas/ Piñas smooth cayenne
Nombre del Bien en el Catálogo del SEACE	: PIÑA CAYENA
Código	: 5030560800134499
Unidad de medida	: KILOGRAMO
Descripción General	: La Piña Cayena es una fruta obtenida de <i>Ananas comosus L.</i> de la familia <i>Bromeliaceae</i> . La pulpa es de color amarillo brillante, firme, jugosa y dulce.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS DEL BIEN

A. CARÁCTERÍSTICAS

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

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

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

Calibre	Peso medio (±12%) (en gramos)	
	con corona	sin corona
A	2 750	2 280
B	2 300	1 910
C	1 900	1 580
D	1 600	1 330
E	1 400	1 160
F	1 200	1 000
G	1 000	830
H	800	660

(\*) Se determina por el peso medio del fruto, que deberá ser como mínimo de 700 g

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

B. REQUISITOS

B.1. Documentación

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

**Para bienes de origen nacional**

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

**Para bienes importados**

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

**Nota:**

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



importación, y entregar una copia a la Entidad Convocante.

**B.2. Atributos del bien**

Las piñas deberán haberse recolectado cuidadosamente y haber alcanzado un grado apropiado de desarrollo y madurez, de conformidad con los criterios peculiares de la variedad y/o tipo comercial y la zona en que se producen; el desarrollo y condición de las piñas deberán ser tales que les permitan soportar el transporte y la manipulación; y llegar en estado satisfactorio al lugar de destino.

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

ATRIBUTO	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
<b>CALIDAD</b>		
- Sanidad y aspecto	Cumplir con lo indicado en el numeral 2.1, 2.2 y 4.1 de la norma CODEX, estos últimos según el grado de calidad de Piña Cayena a adquirir	CODEX STAN 182-1993 NORMA DEL CODEX PARA LA PIÑA. Revisión 1999, Enmienda 2005
- Tamaño	Cumplir con lo indicado en el numeral 3 y 4.1 de la norma CODEX, según el calibre de Piña Cayena a adquirir	
<b>INOCUIDAD</b>		
- Criterio microbiológico	Cumplir íntegramente con la totalidad de los criterios microbiológicos establecidos para el Grupo XIV.1 Frutas y hortalizas frescas (sin ningún tratamiento)	NTS N° 071-MINSA/DIGESA-V.01. "Norma Sanitaria que establece los criterios microbiológicos de calidad sanitaria e inocuidad para los alimentos y bebidas de consumo humano" (R.M. N° 591-2008/MINSA)

**C. CERTIFICACIÓN**

**Opcional.**

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

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

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

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

**D. OTROS**

**D.1. Envase**

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



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

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

El contenido de cada envase deberá ser homogéneo y estar constituido únicamente por piñas del mismo origen, variedad y/o tipo comercial, calidad y calibre. Para la Categoría "Extra", el color y la madurez deberán ser homogéneos. La parte visible del contenido del envase deberá ser representativa de todo el contenido.

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

**Notas:**

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

**D.2. Rotulado**

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

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

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

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

**D.3. Transporte**

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

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

Versión 02

3 de 3



FICHA TÉCNICA  
(APROBADA)

CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

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

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS DEL BIEN

A. CARACTERÍSTICAS

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

- Categoría Extra
- Categoría I
- Categoría II

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

B. REQUISITOS

B.1. Documentación

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

**Para bienes de origen nacional**

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

**Para bienes importados**

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

**Nota:**

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

B.2. Atributos del bien

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

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



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

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

**C. CERTIFICACIÓN**  
Opcional.

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

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

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

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

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

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

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



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

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

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

**Notas:**

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

**D.2. Rotulado**

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

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

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

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

**D.3. Transporte**

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

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



FICHA TÉCNICA  
(APROBADA)

CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

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

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS DEL BIEN

A. CARACTERÍSTICAS

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

- Calidad Extra
- Calidad Primera
- Categoría Segunda

De acuerdo a su peso:

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

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

B. REQUISITOS

B.1. Documentación

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

**Para bienes de origen nacional**

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

**Para bienes importados**

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

**Nota:**

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

B.2. Atributos del bien

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



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

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

**C. CERTIFICACIÓN**  
**Opcional.**

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

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

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

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

**D. OTROS**

**D.1. Envase**

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



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

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

Se permite el uso de materiales, en particular papel o sellos, con indicaciones comerciales, siempre y cuando estén impresos o etiquetados con tinta o pegamento no tóxico.

#### D.2. Rotulado

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

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

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

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

#### D.3. Transporte

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



Así mismo se detalla:

**PAQUETE N° 1 VÍVERES SECOS**

CÓDIGO	DENOMINACIÓN TÉCNICA	SE PRECISA
5015151300002526	ACEITE VEGETAL COMESTIBLE	--
5022110800261845	ARROZ PILADO EXTRA	Grano Largo
5016150900278002	AZÚCAR RUBIA DOMESTICA	--

**PAQUETE N° 2 MENESTRAS VARIAS**

CÓDIGO	DENOMINACIÓN TÉCNICA	SE PRECISA
5042400100004637	ARVERJA VERDE PARTIDA	Grado de calidad Uno (1)
5042180100004647	FREJOL CANARIO	Grado de Calidad Primera
5042180900004654	FREJOL CASTILLA	Grado de Calidad Primera
5042180100004658	FREJOL PANAMITO	Grado de Calidad Primera
5042681800004660	GARBANZO	Grado de Calidad Primera
5042450100004663	LENTEJA	Grado de Calidad Primera
5042182700004665	PALLAR	Grado de Calidad Primera

**PAQUETE N° 3 VERDURAS**

CÓDIGO	DENOMINACIÓN TÉCNICA	SE PRECISA
5040381000135058	AJO ENTERO	Blancos y grado de calidad primera.
5040320100002765	CHOCLO ENTERO	Clase Extra y Rango Grande 20 cm o mas
5040230200135036	COL	Calidad Extra
5030420200134404	LIMÓN	Categoría Extra
5040651700135095	TOMATE ITALIANO	Categoría Extra
5040184700117123	VAINITA	Calidad Extra
5040707000117838	YUCA	Categoría Extra
5040672300135074	ZAPALLO TIPO MACRE	Calidad Extra

**ÍTEM N° 4 HUEVOS ROSADOS**

CÓDIGO	DENOMINACIÓN TÉCNICA	SE PRECISA
5013161200258887	HUEVO FRESCO DE GALLINA	Categoría Primera, Tamaño Grande

**PAQUETE N° 5 FRUTAS**

<b>CÓDIGO</b>	<b>DENOMINACIÓN TÉCNICA</b>	<b>SE PRECISA</b>
5030443800129877	MANDARINA	Categoría I
5030450800107948	MANGO HADEN	Categoría I
5030151800134421	MANZANA DELICIA	Categoría I
5030504400247706	NARANJA WASHINGTON NAVEL	Categoría I
5030510200134384	PAPAYA	Categoría I
5030560800134499	PIÑA CAYENA	Categoría I
5030170400134379	PLÁTANO DE SEDA	Categoría I
5030461000134388	SANDIA	Calidad Primera.

## CAPÍTULO V PROFORMA DEL CONTRATO

Conste por el presente documento, el contrato de Adquisición e Alimentos, destinado a abastecer las necesidades de los diferentes programas de la SBLM, que celebra de una parte la Sociedad de Beneficencia de Lima Metropolitana, en adelante LA ENTIDAD, con RUC N° 20135604551, con domicilio legal en Jr. Carabaya N° 641 Lima, representada por [.....], identificado con DNI N° [.....], y de otra parte [.....], con RUC N° [.....], con domicilio legal en [.....], inscrita en la Ficha N° [.....] Asiento N° [.....] del Registro de Personas Jurídicas de la ciudad de [.....], debidamente representado por su Representante Legal, [.....], con DNI N° [.....], según poder inscrito en la Ficha N° [.....], Asiento N° [.....] del Registro de Personas Jurídicas de la ciudad de [.....], a quien en adelante se le denominará EL CONTRATISTA en los términos y condiciones siguientes:

### **CLÁUSULA PRIMERA: ANTECEDENTES**

Con fecha [.....], el Comité Especial adjudicó la Buena Pro de la **ADJUDICACIÓN DIRECTA SELECTIVA POR SUBASTA PRESENCIAL N° 007-2014-SBLM** para la "ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS", 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 la "ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS" conforme a las Especificaciones Técnicas.

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

El monto total del presente contrato asciende a [CONSIGNAR MONEDA Y MONTO], [CONSIGNAR SI O NO] incluye IGV.<sup>10</sup>

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

### **CLÁUSULA CUARTA: DEL PAGO<sup>11</sup>**

LA ENTIDAD se obliga a pagar en forma mensual por la contraprestación a EL CONTRATISTA en Nuevos Soles, luego de la recepción formal y completa de la documentación correspondiente al mes que se efectúa la entrega periódica, según lo establecido en el artículo 181 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado.

Para tal efecto, el responsable de otorgar la conformidad de la prestación deberá hacerlo en un plazo que no excederá de los diez (10) días calendario de ser estos recibidos.

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

- El contratista, entre los dos primeros días siguiente de finalizado el mes, remitirá el reporte detallado por día del consumo de combustible por placa y galón, con su respectiva factura, en la cual el responsable dará la conformidad respectiva para el trámite de pago correspondiente.

<sup>10</sup> Consignar que NO incluye IGV en caso el postor ganador de la Buena Pro haya presentado la Declaración jurada de cumplimiento de condiciones para la aplicación de la exoneración del IGV (Anexo N° 8) en su propuesta técnica.

<sup>11</sup> En cada caso concreto, dependiendo de la naturaleza del contrato, podrá adicionarse la información que resulte pertinente a efectos de generar el pago.

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

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

El plazo de ejecución del presente contrato es de doce meses y/o hasta agotar stock lo que ocurra primero.

La entrega de los alimentos ofrecido por EL CONTRATISTA, se rige por el Cronograma de Entregas de las Bases de la Adjudicación Directa Selectiva por Subasta Inversa Presencial N° 007-2014-SBLM.

#### **CLÁUSULA SEXTA: PLAZO DE ENTREGA**

El plazo de ejecución del presente contrato es de DOCE (12.) meses o hasta agotar el monto total del contrato, el mismo que se computará desde el día siguiente de suscrito el contrato.

#### **CLAUSULA SEPTIMA: PARTES INTEGRANTES DEL CONTRATO**

El presente contrato está conformado por las Bases integradas, la oferta ganadora<sup>12</sup> y los documentos derivados del proceso de selección que establezcan obligaciones para las partes.

#### **CLÁUSULA OCTAVA: GARANTÍAS**

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

- De fiel cumplimiento del contrato<sup>13</sup>: S/. [CONSIGNAR EL MONTO], a través de la [INDICAR EL TIPO DE GARANTÍA Y NUMERO DEL DOCUMENTO, EMPRESA QUE LA EMITE]. Cantidad que es equivalente al diez por ciento (10%) del monto del contrato original, la misma que deberá mantenerse vigente hasta la conformidad de la recepción de la prestación.

En el caso que corresponda, consignar lo siguiente:

- Garantía por el monto diferencial de la propuesta<sup>14</sup>: S/. [CONSIGNAR EL MONTO], a través de la [INDICAR EL TIPO DE GARANTÍA Y NUMERO DEL DOCUMENTO, EMPRESA QUE LA EMITE], la misma que deberá mantenerse vigente hasta la conformidad de la recepción de la prestación.

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

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

<sup>12</sup> La oferta ganadora comprende a las propuestas técnica y económica del postor ganador de la Buena Pro.

<sup>13</sup> En aplicación de lo dispuesto en el artículo 158 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado, la garantía de fiel cumplimiento deberá ser emitida por una suma equivalente al diez por ciento (10%) del monto del contrato original y tener vigencia hasta la conformidad de la recepción de la prestación a cargo del contratista. De manera excepcional, respecto de aquellos contratos que tengan una vigencia superior a un (1) año, las Entidades podrán aceptar que el ganador de la Buena Pro presente la garantía de fiel cumplimiento y de ser el caso, la garantía por el monto diferencial de la propuesta, con una vigencia de un (1) año, con el compromiso de renovar su vigencia hasta la conformidad de la recepción de la prestación.

<sup>14</sup> En aplicación de lo dispuesto por el artículo 160 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado, cuando la propuesta económica fuese inferior al valor referencial en más del veinte por ciento (20%) de éste en el proceso de selección para la contratación de bienes, para la suscripción del contrato el postor ganador deberá presentar una garantía adicional por un monto equivalente al veinticinco por ciento (25%) de la diferencia entre el valor referencial y la propuesta económica. Dicha garantía deberá tener vigencia hasta la conformidad de la recepción de la prestación a cargo del contratista.

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

La conformidad de recepción de la prestación se regula por lo dispuesto en el artículo 176 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado y será otorgada por [CONSIGNAR EL ÁREA O UNIDAD ORGÁNICA QUE OTORGARA LA CONFORMIDAD].

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

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

**CLÁUSULA UNDÉCIMA: DECLARACIÓN JURADA DEL CONTRATISTA**

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

**CLÁUSULA DUODÉCIMA: RESPONSABILIDAD POR VICIOS OCULTOS**

La conformidad de recepción de la prestación por parte de LA ENTIDAD no enerva su derecho a reclamar posteriormente por defectos o vicios ocultos, conforme a lo dispuesto por el artículo 50 de la Ley de Contrataciones del Estado.

El plazo máximo de responsabilidad del contratista es de un (01) año.

**CLÁUSULA DÉCIMO TERCERA: PENALIDADES**

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

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

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

Donde:

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

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

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

Esta penalidad será deducida de los pagos a cuenta, del pago final o en la liquidación final; o si fuese necesario se cobrará del monto resultante de la ejecución de las garantías de Fiel Cumplimiento o por el monto diferencial de la propuesta (de ser el caso).

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

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

**CLÁUSULA DÉCIMO CUARTA: RESOLUCIÓN DEL CONTRATO**

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

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

Cuando una de las partes no ejecute injustificadamente las obligaciones asumidas, debe resarcir a la otra parte por los daños y perjuicios ocasionados, a través de la indemnización correspondiente. Ello no obsta la aplicación de las sanciones administrativas, penales y pecuniarias a que dicho incumplimiento diere lugar, en el caso que éstas correspondan.

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

**CLÁUSULA DÉCIMO SEXTA: 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 SÉTIMA: SOLUCIÓN DE CONTROVERSIAS<sup>15</sup>**

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

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

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

**CLÁUSULA DÉCIMO OCTAVA: 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 DECIMA NOVENA: DOMICILIO PARA EFECTOS DE LA EJECUCIÓN CONTRACTUAL**

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

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

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

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

<sup>15</sup> De conformidad con los artículos 216 y 217 del Reglamento, podrá adicionarse la información que resulte necesaria para resolver las controversias que se susciten durante la ejecución contractual. Por ejemplo, para la suscripción del contrato y, según el acuerdo de las partes podrá establecerse que el arbitraje será institucional o ante el Sistema Nacional de Arbitraje del OSCE (SNA-OSCE), debiendo indicarse el nombre del centro de arbitraje pactado y si se opta por un arbitraje ad-hoc, deberá indicarse si la controversia se someterá ante un tribunal arbitral o ante un árbitro único.

De acuerdo con las Bases, las propuestas técnico y económica 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”

## **FORMATOS Y ANEXOS**

**FORMATO N°1** <sup>16</sup>

**MODELO DE CARTA DE ACREDITACIÓN**

Lima, [CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

Señores

**COMITÉ ESPECIAL PERMANENTE**

**ADJUDICACIÓN DIRECTA SELECTIVA POR SUBASTA INVERSA PRESENCIAL N° 007-2014-SBLM**

Presente.-

[CONSIGNAR NOMBRE DEL POSTOR (PERSONA NATURAL, PERSONA JURÍDICA Y/O CONSORCIO)], identificado con DNI [CONSIGNAR EN CASO DE SER PERSONA NATURAL] y N° RUC N° [CONSIGNAR EN CASO DE SER PERSONA JURÍDICA], debidamente representado por su [CONSIGNAR SI SE TRATA DE REPRESENTANTE LEGAL EN CASO DE SER PERSONA JURÍDICA O DEL REPRESENTANTE COMÚN EN CASO DE CONSORCIOS, ASÍ COMO SU NOMBRE COMPLETO], identificado con DNI N° [.....], tenemos el agrado de dirigirnos a ustedes, en relación con la **Adjudicación Directa Selectiva por Subasta Inversa Presencial N° 007-2014-SBLM** a fin de acreditar a nuestro apoderado: [CONSIGNAR NOMBRE DEL APODERADO] identificado con DNI N° [.....], quien se encuentra en virtud a este documento, debidamente autorizado a realizar todos los actos vinculados al proceso de selección.

Para tal efecto, se adjunta copia simple de la ficha registral vigente del suscrito.<sup>17</sup>

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

---

<sup>16</sup> El presente formato será utilizado cuando la persona natural, el representante legal de la persona jurídica o el representante común del consorcio no concurra personalmente al proceso de selección.

<sup>17</sup> Incluir dicho párrafo sólo en el caso de personas jurídicas.

**ANEXO N° 1**

**DECLARACIÓN JURADA DE DATOS DEL POSTOR**

Señores

**COMITÉ ESPECIAL PERMANENTE**

**ADJUDICACIÓN DIRECTA SELECTIVA POR SUBASTA INVERSA PRESENCIAL N° 007-2014-SBLM**

Presente.-

Estimados Señores:

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

Nombre o Razón Social :		
Domicilio Legal :		
RUC :	Teléfono :	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 será presentada por cada uno de los consorciados.

## ANEXO N° 2

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

Señores

**COMITÉ ESPECIAL PERMANENTE**

**ADJUDICACIÓN DIRECTA SELECTIVA POR SUBASTA INVERSA PRESENCIAL N° 007-2014-SBLM**

Presente.-

De nuestra consideración:

Es grato dirigirme a usted, para hacer de su conocimiento que luego de haber examinado las Bases y demás documentos del proceso de la referencia y, conociendo todas las condiciones existentes, el postor ofrece ALIMENTOS, de conformidad con las Especificaciones Técnicas, las demás condiciones que se indican en el Capítulo IV de la sección específica de las Bases y los documentos del proceso.

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

**IMPORTANTE:**

- *Adicionalmente, puede requerirse la presentación de otros documentos para acreditar el cumplimiento de los Requerimientos Técnicos Mínimos, conforme a lo señalado en el contenido del sobre técnico.*

**ANEXO N° 3**

**DECLARACIÓN JURADA  
(ART. 42 DEL REGLAMENTO DE LA LEY DE CONTRATACIONES DEL ESTADO)**

Señores

**COMITÉ ESPECIAL PERMANENTE**

**ADJUDICACIÓN DIRECTA SELECTIVA POR SUBASTA INVERSA PRESENCIAL N° 007-2014-  
SBLM**

Presente.-

De nuestra consideración:

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

- 1.- No tener impedimento para participar en el proceso de selección ni para contratar con el Estado, conforme al artículo 10 de la Ley de Contrataciones del Estado.
- 2.- Conocer, aceptar y someterme a las Bases, condiciones y procedimientos del proceso de selección.
- 3.- Ser responsable de la veracidad de los documentos e información que presento a efectos del presente proceso de selección.
- 4.- Comprometerme a mantener la oferta presentada durante el proceso de selección y a suscribir el contrato, en caso de resultar favorecido con la Buena Pro.
- 5.- Conocer las sanciones contenidas en la Ley de Contrataciones del Estado y su Reglamento, así como en la Ley N° 27444, Ley del Procedimiento Administrativo General.

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

**IMPORTANTE:**

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

**ANEXO N° 4**

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

Señores

**COMITÉ ESPECIAL PERMANENTE**

**ADJUDICACIÓN DIRECTA SELECTIVA POR SUBASTA INVERSA PRESENCIAL N° 007-2014-SBLM**

Presente.-

De nuestra consideración,

Los suscritos declaramos expresamente que hemos convenido en forma irrevocable, durante el lapso que dure el proceso de selección, para presentar una propuesta conjunta a la **ADJUDICACIÓN DIRECTA SELECTIVA POR SUBASTA INVERSA PRESENCIAL N° 007-2014/SBLM**, responsabilizándonos solidariamente por todas las acciones y omisiones que provengan del citado proceso.

Asimismo, en caso de obtener la Buena Pro, nos comprometemos a formalizar el contrato de consorcio bajo las condiciones aquí establecidas (porcentaje de obligaciones asumidas por cada consorciado), de conformidad con lo establecido por el artículo 141 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado.

Designamos al Sr. [.....], identificado con [CONSIGNAR TIPO DE DOCUMENTO DE IDENTIDAD] N° [CONSIGNAR NÚMERO DE DOCUMENTO DE IDENTIDAD], como representante común del consorcio para efectos de participar en todas las etapas del proceso de selección y para suscribir el contrato correspondiente con la Entidad [CONSIGNAR NOMBRE DE LA ENTIDAD]. Asimismo, fijamos nuestro domicilio legal común en [.....].

OBLIGACIONES DE [NOMBRE DEL CONSORCIADO 1]:	% de Obligaciones
▪ [DESCRIBIR LA OBLIGACIÓN VINCULADA AL OBJETO DE LA CONVOCATORIA]	[ % ]
▪ [DESCRIBIR OTRAS OBLIGACIONES]	[ % ]
OBLIGACIONES DE [NOMBRE DEL CONSORCIADO 2]:	
▪ [DESCRIBIR LA OBLIGACIÓN VINCULADA AL OBJETO DE LA CONVOCATORIA]	[ % ]
▪ [DESCRIBIR OTRAS OBLIGACIONES]	[ % ]
TOTAL:	100%

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

.....  
Nombre, firma, sello y DNI del  
Representante Legal Consorciado 1

.....  
Nombre, firma, sello y DNI del  
Representante Legal Consorciado 2

**ANEXO N° 5**

**DECLARACIÓN JURADA DE PLAZO DE ENTREGA**

Señores

**COMITÉ ESPECIAL**

**ADJUDICACIÓN DIRECTA SELECTIVA POR SUBASTA INVERSA PRESENCIAL N° 007-2014-**

Presente.-

De nuestra consideración,

Mediante el presente, con pleno conocimiento de las condiciones que se exigen en las Bases del proceso de la referencia, me comprometo a entregar los bienes objeto del presente proceso de selección en el plazo de **[CONSIGNAR EL PLAZO OFERTADO, EL CUAL DEBE SER EXPRESADO EN DÍAS CALENDARIO]** días calendario.

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

## ANEXO N° 6

### CARTA DE PROPUESTA ECONÓMICA (MODELO)

Señores

**COMITÉ ESPECIAL**

**ADJUDICACIÓN DIRECTA SELECTIVA POR SUBASTA INVERSA PRESENCIAL N° 007-2014-  
Presente.-**

De nuestra consideración,

Es grato dirigirme a usted, para hacer de su conocimiento que, de acuerdo con el valor referencial del presente proceso de selección y las Especificaciones Técnicas, mi propuesta económica es la siguiente:

CONCEPTO	COSTO TOTAL [CONSIGNAR MONEDA]
<b>TOTAL</b>	

La propuesta económica incluye todos los tributos, seguros, transportes, inspecciones, pruebas, y de ser el caso, los costos laborales conforme a la legislación vigente, así como cualquier otro concepto que le sea aplicable y que pueda tener incidencia sobre el costo de los bienes a contratar, excepto la de aquellos postores que gocen de exoneraciones legales.

Lima, .....del 2014.

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

#### **IMPORTANTE:**

- *En caso de tratarse de una convocatoria bajo el sistema de precios unitarios, deberá requerirse que el postor consigne en la propuesta económica los precios unitarios y subtotales de su oferta.*
- *Cuando el proceso se convoque a suma alzada, únicamente deberá requerirse que la propuesta económica contenga el monto total de la oferta, sin perjuicio de solicitar que el postor adjudicado presente la estructura de costos o detalle de precios unitarios para la formalización del contrato, lo que deberá ser precisado en el numeral 2.7 de la sección específica.*
- *En caso de convocarse el proceso según relación de ítems, cuando los postores se presenten a más de un ítem, deberán presentar sus propuestas económicas en forma independiente.*