

REQUERIMIENTO

3.1. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

DENOMINACION:

ADQUISICIÓN DE SUMINISTRO DE FRUTAS PARA LA ALIMENTACIÓN DE LOS ESTUDIANTES DEL COMEDOR UNIVERSITARIO DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL AGRARIA DE LA SELVA 2024.

- 1. OBJETO:**
ADQUISICIÓN DE SUMINISTRO DE FRUTAS PARA USO EN LA ALIMENTACIÓN DE LOS ESTUDIANTES DEL COMEDOR UNIVERSITARIO DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL AGRARIA DE LA SELVA.
- 2. FINALIDAD PÚBLICA:**
Suministrar al Comedor Universitario con frutas frescas de primera calidad, los mismos que permitirán complementar los menús o raciones ofrecidos a los estudiantes del Comedor Universitario.
- 3. ANTECEDENTES DE LA CONTRATACIÓN:**
La Universidad Nacional Agraria de la Selva, a través del Comedor Universitario, a fin de asegurar la calidad de los menús ofrecidos a los estudiantes foráneos y de bajos recursos económicos, desde el año 2015 viene brindando el servicio de alimentación bajo la modalidad de Administración Directa, encargándose por tanto la Entidad de la adquisición de insumos diversos para uso en la elaboración de dichos alimentos, atendiendo a estudiantes de bajos recursos económicos, quienes vienen a recibir sus estudios académicos a nuestra casa superior de estudio, desde lugares muy lejanos a nuestra provincia. El Comedor Universitario brinda alimentación saludable a los estudiantes, en tres raciones: Desayuno, almuerzo y cena. El aporte nutricional de la ración diaria por estudiante es en promedio de 2500 calorías.

Un menú balanceado o saludable es aquel que provee la mayoría de nutrientes que requiere el ser humano para poder desarrollarse, realizar sus actividades y tener un adecuado rendimiento académico. El Comedor Universitario tiene destinado un presupuesto anual, para la adquisición de diferentes bienes y servicios, que se requieren para la atención con menús diario a los estudiantes.

4. OBJETIVO GENERAL Y ESPECÍFICOS:

Objetivo General.

- Adquirir frutas frescas de primera calidad, con las características organolépticas que los caracteriza, a fin de complementar los menús ofrecidos a los estudiantes de la Universidad Nacional Agraria de la Selva.

Objetivo Específico.

- Adquirir frutas de manera mensual, los mismos que serán utilizados de manera racional en la alimentación de los estudiantes del Comedor Universitario.

5. SISTEMA DE CONTRATACIÓN:

Precios Unitarios.

6. TIPO DE PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN:

Adjudicación Simplificada

7. NORMAS OBLIGATORIAS Y/O VOLUNTARIAS:

El proveedor debe tener conocimiento de las Normas para el Establecimiento y Funcionamiento de Servicios de Alimentación Colectivos, Resolución Suprema N° 0019-81 SA/DVM.

Los proveedores deben cumplir con lo establecido en la legislación vigente en lo referente a instalaciones, almacenamiento, conservación y distribución de los productos en mención, así como el personal a su cargo, quien debe estar capacitado sobre manipulación de alimentos y trato adecuado, enmarcado de forma general, en las normas sanitarias vigentes, las cuales deben ser de su conocimiento.

Los proveedores son totalmente responsables de la calidad de los bienes suministrados, por lo que deben garantizar que cada uno de ellos satisfaga los requerimientos técnicos mínimos requeridos. Independientemente de los controles que se realicen en la etapa de recepción.



Rosa M. MARREROS HUANCI
LIC. BROMATOLOGÍA Y NUTRICIÓN
CNP: 6310



8. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE LOS BIENES A CONTRATAR :

PAQUETE	N°	DESCRIPCIÓN DEL BIEN	DEFINICIÓN DE LAS ESPECIFICACIONES TÉCNICAS	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD
1	1	COCONA	De calidad extra, fresca, madura, limpia, libre de podredumbre, libre de mohos y cualquier bacteria dañina para la salud, exentas de plagas y daños causados por ellas, que afecten el aspecto general del producto. El envasado debe ser en cajones de madera con separadores de cartón ondulado, limpios y nuevos, libre de contaminantes, resistente a la manipulación, transporte, almacenamiento y distribución.	KG	1,100
	2	MANDARINA SATSUMA CATEGORÍA II	Las mandarinas Satsuma categoría II deben haber sido cuidadosamente recolectadas y haber alcanzado un desarrollo y un estado de madurez adecuado, de acuerdo con los criterios apropiados para la variedad. Su estado de madurez debe permitirles soportar el transporte y la manipulación así como llegar en condiciones satisfactorias al lugar de destino, según indica el numeral 5.1.4 de la NTP 011.023:2014. Las frutas deben presentarse: - Enteras, Sanas, se excluyen los productos atacados por la podredumbre, u otras alteraciones que los hagan impropias para el consumo. Prácticamente exentas de magulladuras y/o amplias cicatrizaciones por cortes en la cáscara. Prácticamente exentas de plagas. Exentas de daños causados por plagas y enfermedades que afecten la pulpa. Exentas de daños considerables y/o alteraciones externas causadas por ataque de plagas. Prácticamente exentas de daños causados por quemaduras de sol, heladas y/o bajas temperaturas. Limpias, prácticamente exentas de materias extrañas visibles. Exentas de humedad externa anormal, salvo la condensación consiguiente a su remoción de una cámara frigorífica. Exentas de olores y/o sabores extraños. Exentas de toda señal de desecación o deshidratación.	KG	6,180
	3	MANGO CRIOLLO	Calidad extra de 150 gr aproximado cada uno, adecuado estado de madurez, no debe presentar daños o golpes, libre de podredumbre, estar prácticamente exentas de plagas y daños causados por ellas, que afecten el aspecto general del producto, estar exentas de daños causados por bajas y/o altas temperaturas, libre de mohos y cualquier bacteria dañina para la salud. El envasado debe ser en cajas de cartón o cajones de madera, con separadores de cartón ondulado, limpios y nuevos, libre de contaminantes, resistente a la manipulación, transporte, almacenamiento y distribución.	KG	3,380
	4	MANZANA DE AGUA	De primera calidad, enteras, limpias, cáscara de color verde y pulpa blanca, agri dulce, peso cada uno de 130 gramos aproximado, tamaño uniforme, limpio, deben estar sanas exentas de podredumbre o deterioro que hagan que no sean aptas para su consumo, deben estar exentas de humedad externa anormal, estar prácticamente exentas de plagas y daños causados por ellas, que afecten el aspecto general del producto, estar exentas de daños causados por bajas y/o altas temperaturas, libre de mohos y cualquier materia extraña para la salud. El envasado debe ser en cajas de cartón o cajones de madera, con separadores de cartón ondulado, limpios y nuevos, libre de contaminantes, resistente a la manipulación, transporte, almacenamiento y distribución.	KG	990
	5	MARACUYÁ CATEGORÍA II	La maracuyá categoría II debe presentar las siguientes características: Estar enteras. Presentar una apariencia fresca. Ser de consistencia firme. Estar sanas, y exentas de podredumbre o deterioro que hagan que no sean aptas para el consumo. Estar limpias y exentas de cualquier materia extraña visible. Estar prácticamente exentas de plagas y daños causados por ellas, que afecten al aspecto general del producto. Estar exentas de humedad externa anormal, salvo la condensación consiguiente a su remoción de una cámara frigorífica. Estar exentas de cualesquiera olores y/o sabores extraños. Estar dotadas de un tallo/pedúnculo que debe llegar hasta el primer nudo. Exentas de hundimientos. Exentas de grietas.	KG	1,230
	6	NARANJA VALENCIA CATEGORÍA II	Las Naranjas Valencia Categoría II deben haber sido cuidadosamente recolectadas y haber alcanzado un desarrollo y un estado de madurez adecuado, de acuerdo con los criterios apropiados para la variedad. Su estado de madurez debe permitirles soportar el transporte y la manipulación así como llegar en condiciones satisfactorias al lugar de destino, según indica el numeral 5.1.4 de la NTP 011.023:2014. Las Naranjas Valencia Categoría II deben haber sido cuidadosamente recolectadas y haber alcanzado un desarrollo y un estado de madurez adecuado, de acuerdo con los criterios apropiados para la variedad. Su estado de madurez debe permitirles soportar el transporte y la manipulación así como llegar en condiciones satisfactorias al lugar de destino, según indica el numeral 5.1.4 de la NTP 011.023:2014.	KG	4,200



Rosa M. Marreros Huanca
 Rosa M. MARREROS HUANCA
 LIC. BROMATOLOGÍA Y NUTRICIÓN
 CNP: 6310



7	PIÑA	De mesa, seleccionadas de primera calidad, enteras, limpias, maduras, textura firme, color característico, dulce, peso promedio por unidad 2.40 kilos aproximado cada uno, tamaño uniforme, maduración natural, libre de podredumbre, no deben presentar daños o golpes, estar prácticamente exentas de plagas y daños causados por ellas, que afecten el aspecto general del producto, estar exentas de daños causados por bajas y/o altas temperaturas, libre de mohos y cualquier bacteria dañino para la salud. El envasado debe ser en cajones de madera con separadores de cartón ondulado, resistentes a la manipulación, transporte, almacenamiento y distribución.	UNID	3,200
8	PLÁTANO DE SEDA CATEGORIA II	El plátano de seda categoría II debe presentar las siguientes características: Los plátanos deben: Estar enteros (tomando el dedo como referencia). Estar sanos, deben excluirse los productos afectados de podredumbre o deterioro que hagan que no sean aptos para el consumo. - Estar limpios y prácticamente exentos de cualquier materia extraña visible, Estar prácticamente exentos de plagas que afecten al aspecto general del producto, Estar prácticamente exentos de daños causados por plagas, Estar exentos de humedad externa anormal, salvo la condensación consiguiente a su remoción de una cámara frigorífica y los plátanos envasados en atmósfera modificada, Estar exentos de cualquier olor y/o sabor extraño, Ser de consistencia firme. - Estar exentos de daños causados por bajas temperaturas. - Estar prácticamente exentos de magulladuras. - Estar exentos de malformaciones o curvaturas anormales de los dedos. - Estar sin pistilos. - Tener el pedúnculo intacto, sin estar doblados ni dañados por hongos o desecados.	UNID	20,751
09	SANDÍA CATEGORÍA PRIMERA	Las sandías categoría primera deben estar intactas, limpias, exentas de cualquier materia extraña visible, prácticamente libre de plagas y enfermedades, libre de daño causado por plagas y enfermedades que afecten la pulpa, libre de humedad externa anormal, firmes y suficientemente maduras, exentas de coloración externa anormal, de cualquier olor y sabor extraño, presentar un desarrollo y condición que permita soportar el transporte, el manejo y la llegada a su destino en estado satisfactorio, aquellos frutos que presenten pudrición o deterioro serán excluidos, según indica el numeral 5.1 de la NTP 011.017:2015.	KG	5,100
10	MANZANA DELICIA CATEGORÍA II	La manzana Delicia categoría II debe encontrarse en un estado y fase de desarrollo que le permita continuar el proceso de maduración y alcanzar el grado de madurez característico de la variedad, conservarse bien durante su transporte, manipulación y almacenamiento y llegar en condiciones satisfactorias a su destino, según indica el numeral 5.1 de la NTP 011.002:2014 (revisada el 2019). Los frutos contenidos en un mismo envase deben ser de la misma variedad y en ese sentido uniformes en tamaño, forma y color. Las manzanas deben de estar: Enteras, sanas, quedando excluidos los productos que presenten podredumbre u otras alteraciones que los hagan impropios para el consumo. Limpias, es decir, prácticamente exentas de materias extrañas visibles. Prácticamente exentas de plagas, magulladuras profundas y pudrición. Prácticamente exentas de daños causados por plagas. Exentas de un grado anormal de humedad exterior. Exentas de olores y sabores extraños.	KG	4,250



Rosa M. Marreros Huanci
Rosa M. MARREROS HUANCI
LIC. BROMATOLOGÍA Y NUTRICIÓN
CNP: 6319



**FICHA TÉCNICA
APROBADA**

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

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

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1. Del bien

Las mandarinas Satsuma categoría II deben haber sido cuidadosamente recolectadas y haber alcanzado un desarrollo y un estado de madurez adecuado, de acuerdo con los criterios apropiados para la variedad. Su estado de madurez debe permitirles soportar el transporte y la manipulación así como llegar en condiciones satisfactorias al lugar de destino, según indica el numeral 5.1.4 de la NTP 011.023.2014.

Las mandarinas Satsuma Categoría II deben presentar las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
Apariencia	<p>Las frutas deben presentarse.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Enteras. - Sanas, se excluyen los productos atacados por la podredumbre, u otras alteraciones que los hagan impropias para el consumo. - Prácticamente exentas de magulladuras y/o amplias cicatrizaciones por cortes en la cáscara. - Prácticamente exentas de plagas. - Exentas de daños causados por plagas y enfermedades que afecten la pulpa. - Exentas de daños considerables y/o alteraciones externas causadas por ataque de plagas. - Prácticamente exentas de daños causados por quemaduras de sol, heladas y/o bajas temperaturas. - Limpias, prácticamente exentas de materias extrañas visibles. - Exentas de humedad externa anormal, salvo la condensación consiguiente a su remoción de una cámara frigorífica. - Exentas de olores y/o sabores extraños. - Exentas de toda señal de desecación o deshidratación. 	NTP 011.023.2014 CÍTRICOS. Mandarinas, tangelos, naranjas y toronjas. Requisitos. 2ª Edición
Color	<p>La fruta, al momento del empaqueo, no podrá tener áreas con color "Valor IC. -18" o inferiores (más verde) de acuerdo con la tabla de colores del Anexo A de la norma de la referencia.</p> <p>De acuerdo a la coloración, las frutas deben ser de la siguiente manera.</p>	

CARACTERÍSTICA		ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
		- Razonablemente coloreadas, el color típico de la variedad predomina sobre el color verde, el cual en conjunto no puede exceder del 35% del área superficial. No está permitido el uso de sustancias químicas colorantes, aplicadas sobre la superficie de la fruta.	
Contenido de jugo (con relación al peso total del fruto)		Mínimo 33%	
Tolerancia respecto a la granulación		Se aceptará hasta un 15% de fruta granulada. Se considera fruta granulada cuando al hacer el corte en el diámetro ecuatorial se observa esta condición (granulación) en un área cuyo diámetro es mayor al 40% del diámetro ecuatorial de la fruta	
Madurez	°Brix	Mínimo 7.5 °Brix	
	Acidez	Mínimo 0.5% Máximo 1,5%	
	Índice de madurez (°Brix/Acidez)	Mínimo 6.5	
Tolerancia respecto al grado de madurez		No más del 10% deberá estar fuera del requerimiento mínimo.	
Categoría		Las frutas podrán presentar defectos de forma, de desarrollo y de coloración, siempre que no perjudiquen de manera importante la apariencia general, la calidad ni el estado de conservación de los frutos y presentación en el envase de un lote determinado. Los frutos deben estar razonablemente coloreados. Se admitirán: <ul style="list-style-type: none"> - Defectos de forma. - Defectos de piel producidos durante la formación y desarrollo del fruto, como los causados por Botrytis, incrustaciones plateadas (causadas por Thrips), creasing y quemaduras. Así como los daños provocados por ácaros y queresas, por la presencia de fumagina y por otros agentes. - Defectos ya sanados de origen mecánico, tales como daños producidos por granizo, rozaduras (rameado, russet), daños ocasionados por la manipulación, entre otros. - Defectos de cáscara causados por aplicaciones foliares. - Cáscara rugosa. - Separación ligera y parcial del pericarpio (bufado). <p>En ningún caso los defectos deben afectar la pulpa del fruto.</p>	

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA																													
Tolerancia respecto a la apariencia	Se admite hasta 3% de fruta con pudrición.																														
Tolerancias de Defectos / daños	Defectos																														
- Ácaros	Si afecta el color del fruto, el área acumulada no debe exceder de 250 mm ²																														
- Botnys y Thrips	Resta significativamente a la apariencia del fruto. En conjunto < 250 mm ² .																														
- Fumagina	En conjunto menos de 50 mm ² .																														
- Queresas	En 10 frutos tomados al azar no más de 25 queresas. Y no debe haber más de 10 queresas en un fruto.																														
- Cicatrices, rozaduras (rameado, russet) y manchas	El área acumulada no debe exceder de. Claras: < 250 mm ² Oscuras: < 125 mm ²																														
- Oleocelosis	Que en forma individual o agregada no supere 400 mm ² .																														
- Quemadura de sol	Afecta en conjunto hasta 10 por ciento de la superficie, siempre y cuando no provoque sequedad en la pulpa del fruto.																														
- Bufado	Perceptible al tacto y desprendimiento de la piel hasta un 30 por ciento.																														
- Creasing	Debilita seriamente la cáscara y se extiende hasta la tercera parte de la mitad de la superficie del fruto, sin alteraciones de color dentro del creasing.																														
Tamaño Calibres según el diámetro (ecuatorial)	<table border="1"> <thead> <tr> <th rowspan="2">Calibre</th> <th colspan="2">Diámetro en mm</th> </tr> <tr> <th>Mínimo</th> <th>Máximo</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Cal 5</td> <td>45</td> <td>50</td> </tr> <tr> <td>Cal 4</td> <td>50</td> <td>54</td> </tr> <tr> <td>Cal 3</td> <td>54</td> <td>58</td> </tr> <tr> <td>Cal 2</td> <td>58</td> <td>63</td> </tr> <tr> <td>Cal 1</td> <td>63</td> <td>68</td> </tr> <tr> <td>Cal 1X</td> <td>68</td> <td>73</td> </tr> <tr> <td>Cal 1XX</td> <td>73</td> <td>78</td> </tr> <tr> <td>Cal 1XXX</td> <td>78</td> <td>a más</td> </tr> </tbody> </table>	Calibre	Diámetro en mm		Mínimo	Máximo	Cal 5	45	50	Cal 4	50	54	Cal 3	54	58	Cal 2	58	63	Cal 1	63	68	Cal 1X	68	73	Cal 1XX	73	78	Cal 1XXX	78	a más	
Calibre	Diámetro en mm																														
	Mínimo	Máximo																													
Cal 5	45	50																													
Cal 4	50	54																													
Cal 3	54	58																													
Cal 2	58	63																													
Cal 1	63	68																													
Cal 1X	68	73																													
Cal 1XX	73	78																													
Cal 1XXX	78	a más																													
Tolerancia respecto al tamaño	Se admitirá para la categoría, y para cualquier modo de presentación, un 10% en número o en peso de cítricos que se ajusten al calibre inmediatamente inferior o superior al mencionado en el envase o en los documentos de transporte.																														

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
Homogeneidad	El contenido de cada envase debe ser homogéneo y estar constituido únicamente por cítricos del mismo origen, variedad, calidad, calibre y que presenten un mismo grado de desarrollo y madurez. La parte visible del contenido del envase o lote debe ser representativa del conjunto. Los cítricos podrán presentarse alineados en capas regulares de acuerdo a las escalas de calibrado, tanto en envase cerrado como en abierto. Cuando se clasifique y envase según el diámetro, debe ser necesario que la diferencia máxima de diámetro entre los frutos corresponda a tres calibres sucesivos de la escala de calibrado.	
INOCUIDAD	Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria - SENASA, autoridad nacional competente ¹ .	Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias.

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

2.2. Envase y/o embalaje

La mandarina Satsuma categoría II debe envasarse tomando en consideración lo establecido en la norma CXC 44-1995 (2004) CÓDIGO DE PRÁCTICAS PARA EL ENVASADO Y TRANSPORTE DE FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS, según indica el numeral 9.3 de la NTP 011.023.2014.

Los materiales y/o papeles utilizados en el interior del envase deben ser nuevos (esto incluye el material recuperado de calidad alimentaria), estar limpios y ser de un material que no pueda causar alteraciones internas ni externas a la fruta. Se permite el uso de materiales y, en particular papeles o sellos que lleven indicaciones comerciales, siempre que la impresión o el etiquetado se hagan con tintas o gomas no tóxicas. Cuando los frutos se presenten envueltos en papel, éste debe ser nuevo, fino e inodoro y debe estar seco. Los envases deben estar exentos de materias extrañas. No obstante, se permitirá que lleven adherida una rama corta, no leñosa, provista de algunas hojas verdes según indica el numeral 9.3 de la NTP 011.023.2014.

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

2.3. Rotulado

Cada envase debe llevar, en caracteres agrupados en uno de sus costados y que sean legibles, indelebles y visibles desde el exterior, las siguientes indicaciones, según el numeral 10 de la NTP 011.023.2014.

- nombre o razón social,
- dirección;
- datos de contacto (teléfono, fax y correo electrónico),

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



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

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

2.4. Inserto
No aplica.

Precisión 4. No aplica.



Rosa M. Marreros Huanci
Rosa M. MARREROS HUANCI
LIC. BROMATOLOGÍA Y NUTRICIÓN
CNP: 6310



**FICHA TÉCNICA
APROBADA**

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

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

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1. Del bien

La maracuyá categoría II debe presentar las siguientes características.

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
Requisitos mínimos	<ul style="list-style-type: none"> - Estar enteras. - Presentar una apariencia fresca. - Ser de consistencia firme. - Estar sanas, y exentas de podredumbre o deterioro que hagan que no sean aptas para el consumo. - Estar limpias y exentas de cualquier materia extraña visible. - Estar prácticamente exentas de plagas y daños causados por ellas, que afecten al aspecto general del producto. - Estar exentas de humedad externa anormal, salvo la condensación consiguiente a su remoción de una cámara frigorífica. - Estar exentas de cualesquiera olores y/o sabores extraños. - Estar dotadas de un tallo/pedúnculo que debe llegar hasta el primer nudo. - Exentas de hundimientos. - Exentas de grietas. 	NTP-CODEX CXS 316.2019 NORMA PARA LAS FRUTAS DE LA PASIÓN. 1ª Edición
Grado de madurez	Coloración externa característica	
Categoría	<p>Esta categoría comprende las maracuyás que no califican para ser incluidas en las categorías superiores, pero satisfacen los requisitos mínimos especificados en la presente Ficha Técnica.</p> <p>Podrán permitirse, sin embargo, los siguientes defectos, siempre y cuando las maracuyás conserven sus características esenciales en lo que respecta a su calidad, estado de conservación y presentación.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Defectos de forma como una prolongación de la zona cercana al pedúnculo. - Defectos de la corteza como cicatrices o rugosidad. Estos defectos no deben superar el 20% de la superficie total del fruto, y - Defectos de coloración. 	

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA														
	<p>En ningún caso los defectos deben afectar a la pulpa del fruto.</p> <p><u>Tolerancia:</u> Se tolera el 10% en número o en peso de las maracuyás que no satisfagan los requisitos de esta categoría ni los requisitos mínimos, con excepción de los productos afectados por podredumbre o cualquier otro tipo de deterioro que haga que no sean aptas para el consumo humano.</p>															
Calibre (se determina por el peso del fruto)	<table border="1"> <thead> <tr> <th>Código de calibre</th> <th>Rango de peso (g)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>A</td> <td>>139</td> </tr> <tr> <td>B</td> <td>>128 - 139</td> </tr> <tr> <td>C</td> <td>>122 - 128</td> </tr> <tr> <td>D</td> <td>>106 - 122</td> </tr> <tr> <td>E</td> <td>>83 - 106</td> </tr> <tr> <td>F</td> <td>>74 - 83</td> </tr> </tbody> </table>	Código de calibre	Rango de peso (g)	A	>139	B	>128 - 139	C	>122 - 128	D	>106 - 122	E	>83 - 106	F	>74 - 83	
Código de calibre	Rango de peso (g)															
A	>139															
B	>128 - 139															
C	>122 - 128															
D	>106 - 122															
E	>83 - 106															
F	>74 - 83															
Tolerancias de calibre	El 10%, en número o en peso, del calibre inmediatamente inferior y/o superior al indicado en el envase.															
Homogeneidad	El contenido de cada envase debe ser homogéneo y estar constituido únicamente por maracuyá del mismo origen, variedad, calidad, color y calibre. La parte visible del contenido del envase debe ser representativa de todo el contenido.															
INOCUIDAD	Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria - SENASA, autoridad nacional competente ¹ .	Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias.														

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

2.2. Envase y/o embalaje

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

Los materiales utilizados en el interior del envase deben ser nuevos, estar limpios y ser de calidad tal que evite cualquier daño externo o interno al producto. Se permite el uso de materiales, en particular papel o sellos y adhesivos con indicaciones comerciales, siempre y cuando estén

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



Rosa M. Marreros Huancí
Rosa M. MARREROS HUANCÍ
LIC. BROMATOLOGÍA Y NUTRICIÓN
CNP: 6310



10
[Signature]

impresos o etiquetados con tinta o pegamento no tóxico, según indica el numeral 5.2 de la NTP-CODEX CXS 316.2019.

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

2.3. Rotulado

El rotulado de la maracuyá categoría II debe cumplir con lo indicado en la norma Codex CXS 1-1985 (2018) NORMA GENERAL PARA EL ETIQUETADO DE LOS ALIMENTOS PREENVASADOS y las disposiciones especificadas en el numeral 6 de la NTP-CODEX CXS 316.2019, siguientes.

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

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

2.4. Inserto

No aplica.

Precisión 4. No aplica.



Rosa M. Parlag
Rosa M. PARREROS HUACI
LIC. BROTOLÓGIA Y NUTRICIÓN
CNP: 6310



[Handwritten signature]

**FICHA TÉCNICA
APROBADA**

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

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

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1. Del bien

Las Naranjas Valencia Categoría II deben haber sido cuidadosamente recolectadas y haber alcanzado un desarrollo y un estado de madurez adecuado, de acuerdo con los criterios apropiados para la variedad. Su estado de madurez debe permitirles soportar el transporte y la manipulación así como llegar en condiciones satisfactorias al lugar de destino, según indica el numeral 5.1.4 de la NTP 011.023.2014.

Las Naranjas Valencia Categoría II deben presentar las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
Apariencia	<p>Las frutas deben presentarse.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Enteras. - Sanas, se excluyen los productos atacados por la podredumbre, u otras alteraciones que los hagan impropias para el consumo. - Prácticamente exentas de magulladuras y/o amplias cicatrizaciones por cortes en la cáscara. - Prácticamente exentas de plagas. - Exentas de daños causados por plagas y enfermedades que afecten la pulpa. - Exentas de daños considerables y/o alteraciones externas causadas por ataque de plagas. - Prácticamente exentas de daños causados por quemaduras de sol, heladas y/o bajas temperaturas. - Limpias, prácticamente exentas de materias extrañas visibles. - Exentas de humedad externa anormal, salvo la condensación consiguiente a su remoción de una cámara frigorífica. - Exentas de olores y/o sabores extraños. - Exentas de toda señal de desecación o deshidratación. 	<p>NTP 011.023.2014 CÍTRICOS. Mandarinas, tangelos, naranjas y toronjas. Requisitos. 2ª Edición</p>
Color	<p>La fruta, al momento del empaqueo, no podrá tener áreas con color "Valor IC: -18" o inferiores (más verde) de acuerdo con la tabla de colores del Anexo A de la norma de la referencia.</p> <p>De acuerdo a la coloración, las frutas deben ser de la siguiente manera:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Razonablemente coloreadas, el color típico de la variedad predomina sobre el color verde, el cual en conjunto no puede exceder del 35% del área superficial. <p>No está permitido el uso de sustancias químicas colorantes, aplicadas sobre la superficie de la fruta.</p>	



Rosa M. Marreros Huancí
Rosa M. MARREROS HUANCI
LIC. BRIMATOLOGÍA Y NUTRICIÓN
CNP: 6310



[Handwritten signature]

CARACTERÍSTICA		ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
Contenido de jugo (con relación al peso total del fruto)		Mínimo 33%	
Tolerancia respecto a la granulación		Se aceptará hasta un 15% de fruta granulada. Se considera fruta granulada cuando al hacer el corte en el diámetro ecuatorial se observa esta condición (granulación) en un área cuyo diámetro es mayor al 40% del diámetro ecuatorial de la fruta.	
Madurez	°Brix	Mínimo 8,0 °Brix	
	Acidez	Mínimo 0,5% Máximo 1,5%	
	Índice de madurez (°Brix/Acidez)	Mínimo 6,5	
Tolerancia respecto al grado de madurez		No más del 10% deberá estar fuera del requerimiento mínimo.	
Categoría		<p>Las frutas podrán presentar defectos de forma, de desarrollo y de coloración, siempre que no perjudiquen de manera importante la apariencia general, la calidad ni el estado de conservación de los frutos y presentación en el envase de un lote determinado. Los frutos deben estar razonablemente coloreados. Se admitirán:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Defectos de forma. - Defectos de piel producidos durante la formación y desarrollo del fruto, como los causados por Botrytis, incrustaciones plateadas (causadas por Thrips), creasing y quemaduras. Así como los daños provocados por ácaros y queresas, por la presencia de fumagina y por otros agentes. - Defectos ya sanados de origen mecánico, tales como daños producidos por granizo, rozaduras (rameado, russet), daños ocasionados por la manipulación, entre otros. - Defectos de cáscara causados por aplicaciones foliares. - Cáscara rugosa. - Separación ligera y parcial del pericarpio (bufado). <p>En ningún caso los defectos deben afectar la pulpa del fruto</p>	
Tolerancia respecto a la apariencia		Se admite hasta 3% de fruta con pudrición.	
Tolerancias de Defectos / daños		Defectos	
- Ácaros		Si afecta el color del fruto, el área acumulada no debe exceder de 250 mm ² .	
- Botrytis y Thrips		Resta significativamente a la apariencia del fruto. En conjunto < 250 mm ² .	
- Fumagina		En conjunto menos de 50 mm ² .	
- Queresas		En 10 frutos tomados al azar no más de 25 queresas. Y no debe haber más de 10 queresas en un fruto.	



[Handwritten signature]

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA																																						
- Cicatrices, rozaduras (rameado, russet) y manchas	El área acumulada no debe exceder de: Claras: < 250 mm ² Oscuras: < 125 mm ²																																							
- Oiteocelosrs	Que en forma individual o agregada no supere 400 mm ²																																							
- Quemadura de sol	Afecta en conjunto hasta 10 por ciento de la superficie, siempre y cuando no provoque sequedad en la pulpa del fruto.																																							
- Bufado	Perceptible al tacto y desprendimiento de la piel hasta un 30 por ciento.																																							
- Creasing	Debilita seriamente la cáscara y se extiende hasta la tercera parte de la mitad de la superficie del fruto, sin alteraciones de color dentro del creasing.																																							
Tamaño Calibres según el diámetro (ecuatorial)	<table border="1"> <thead> <tr> <th rowspan="2">Calibre</th> <th colspan="2">Diámetro en mm</th> </tr> <tr> <th>Mínimo</th> <th>Máximo</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Cal 11</td> <td>58</td> <td>61</td> </tr> <tr> <td>Cal 10</td> <td>60</td> <td>63</td> </tr> <tr> <td>Cal 9</td> <td>62</td> <td>65</td> </tr> <tr> <td>Cal 8</td> <td>64</td> <td>68</td> </tr> <tr> <td>Cal 7</td> <td>67</td> <td>71</td> </tr> <tr> <td>Cal 6</td> <td>70</td> <td>74</td> </tr> <tr> <td>Cal 5</td> <td>73</td> <td>78</td> </tr> <tr> <td>Cal 4</td> <td>77</td> <td>82</td> </tr> <tr> <td>Cal 3</td> <td>81</td> <td>86</td> </tr> <tr> <td>Cal 2</td> <td>84</td> <td>90</td> </tr> <tr> <td>Cal 1</td> <td>87</td> <td>a más</td> </tr> </tbody> </table>	Calibre	Diámetro en mm		Mínimo	Máximo	Cal 11	58	61	Cal 10	60	63	Cal 9	62	65	Cal 8	64	68	Cal 7	67	71	Cal 6	70	74	Cal 5	73	78	Cal 4	77	82	Cal 3	81	86	Cal 2	84	90	Cal 1	87	a más	
Calibre	Diámetro en mm																																							
	Mínimo	Máximo																																						
Cal 11	58	61																																						
Cal 10	60	63																																						
Cal 9	62	65																																						
Cal 8	64	68																																						
Cal 7	67	71																																						
Cal 6	70	74																																						
Cal 5	73	78																																						
Cal 4	77	82																																						
Cal 3	81	86																																						
Cal 2	84	90																																						
Cal 1	87	a más																																						
Tolerancia respecto al tamaño	Se admitirá para la categoría, y para cualquier modo de presentación, un 10% en número o en peso de cítricos que se ajusten al calibre inmediatamente inferior o superior al mencionado en el envase o en los documentos de transporte.																																							
Homogeneidad	El contenido de cada envase debe ser homogéneo y estar constituido únicamente por cítricos del mismo origen, variedad, calidad, calibre y que presenten un mismo grado de desarrollo y madurez. La parte visible del contenido del envase o lote debe ser representativa del conjunto. Los cítricos podrán presentarse alineados en capas regulares de acuerdo a las escalas de calibrado, tanto en envase cerrado como en abierto. Cuando se clasifique y envase según el diámetro, debe ser necesario que la diferencia máxima de diámetro entre los frutos corresponda a tres calibres sucesivos de la escala de calibrado.																																							
INOCUIDAD	Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, autoridad nacional competente ¹ .	Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias.																																						

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



Rosa M. BARRERO HUACI
LIS. SERVICIO DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA
CNP: 6370



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

2.2. Envase y/o embalaje

La naranja Valencia categoría II debe envasarse tomando en consideración lo establecido en la Norma CXC 44-1995 (2004) CÓDIGO DE PRÁCTICAS PARA EL ENVASADO Y TRANSPORTE DE FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS, según indica el numeral 9.3 de la NTP 011.023.2014.

Los materiales y/o papeles utilizados en el interior del envase deben ser nuevos (esto incluye el material recuperado de calidad alimentaria), estar limpios y ser de un material que no pueda causar alteraciones internas ni externas a la fruta. Se permite el uso de materiales y, en particular papeles o sellos que lleven indicaciones comerciales, siempre que la impresión o el etiquetado se hagan con tintas o gomas no tóxicas. Cuando los frutos se presenten envueltos en papel, éste debe ser nuevo, fino e inodoro y debe estar seco. Los envases deben estar exentos de materias extrañas. No obstante, se permitirá que lleven adherida una rama corta, no leñosa, provista de algunas hojas verdes según indica el numeral 9.3 de la NTP 011.023.2014.

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

2.3. Rotulado

Cada envase debe llevar, en caracteres agrupados en uno de sus costados y que sean legibles, indelebles y visibles desde el exterior, las siguientes indicaciones, según el numeral 10 de la NTP 011.023.2014:

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

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

2.4. Inserto

No aplica.

Precisión 4. No aplica.



**FICHA TÉCNICA
APROBADA**

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

Denominación del bien	PLÁTANO DE SEDA CATEGORÍA II
Denominación técnica	PLÁTANO GROS MICHEL AAA (BANANO) CATEGORÍA II
Unidad de medida	UNIDAD
Descripción general	El plátano es la fruta obtenida de la especie <i>Musa Spp</i> (AAA), de la familia Musaceae, en estado verde, que habrá de suministrarse frescos al consumidor, después de su acondicionamiento y envasado.

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1. Del bien

El plátano de seda categoría II debe presentar las siguientes características:

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

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
Calibre	Longitud mínima: 14,0 cm Grosor mínimo: 2,7 cm	
Tolerancia de calibre	El 10 %, en número o en peso, de los plátanos que no satisfagan los requisitos relativos al calibre, pero que entren en la categoría inmediatamente superior o inferior al calibre.	
Categoría	Los plátanos de esta categoría permiten: los defectos de forma y color, siempre y cuando el producto mantenga las características normales del plátano, y defectos de la cáscara debidos a raspaduras, costras, rozaduras, manchas u otros defectos superficiales que no superen 4 cm ² de la superficie total. En ningún caso los defectos deben afectar a la pulpa del fruto.	
Tolerancias de calidad	El 10 %, en número o en peso, de los plátanos que no satisfagan los requisitos de esta categoría ni los requisitos mínimos, con excepción de los productos afectados por podredumbre, imperfecciones notables, o cualquier otro tipo de deterioro que haga que no sean aptos para el consumo.	
Homogeneidad	El contenido de cada envase debe ser homogéneo y estar constituido únicamente por plátanos del mismo origen, variedad y calidad. La parte visible del contenido del envase debe ser representativa de todo el contenido.	
INOCUIDAD	Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, autoridad nacional competente ¹ .	

Precisión 1. La entidad convocante deberá precisar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 3.2 y/o profoma del contrato) si desea que los plátanos sean entregados en manos, racimos o gajos, o por unidad (dedos).

2.2. Envase y/o embalaje

El plátano categoría II debe ser envasado tomando en consideración lo establecido en las normas Codex CXC 1-1969 (2020) PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS, CXC 44-1995 (2004) CÓDIGO DE PRÁCTICAS PARA EL ENVASADO Y TRANSPORTE DE FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS y CXC 53-2003 (2017) CÓDIGO DE PRÁCTICAS DE HIGIENE PARA LAS FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS. Además, deben ser envasados de tal manera que el producto quede debidamente protegido según indica el numeral 5.2 de la NTP – CODEX CXS 205:2019.

Los materiales utilizados en el interior del envase deben ser nuevos, estar limpios y ser de calidad tal que evite cualquier daño externo o interno al producto. Se permite el uso de materiales, en particular papel o sellos y adhesivos con indicaciones comerciales, siempre y cuando estén

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

impresos o etiquetados con tinta o pegamento no tóxico, según indica el numeral 5.2 de la NTP – CODEX CXS 205.2019.

Los envases deben satisfacer las características de calidad, higiene, ventilación y resistencia necesarias para asegurar la manipulación, el transporte y la conservación apropiados de los plátanos. Los envases deben estar exentos de cualquier materia y olor extraños, según indica el numeral 5.2.1 de la NTP – CODEX CXS 205.2019.

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

2.3. Rotulado

El rotulado de los envases del plátano categoría II debe cumplir con las disposiciones especificadas en el numeral 6 de la NTP – CODEX CXS 205.2019, siguientes.

- nombre y dirección del exportador, envasador y/o expedidor.
- nombre del producto, nombre de la variedad o tipo comercial (facultativo).
- país de origen, y facultativamente, nombre del lugar, distrito o región de producción;
- plátanos en dedos (si procede);
- categoría;
- peso neto (facultativo).
- número de Autorización Sanitaria de Establecimiento de Procesamiento Primario emitido por el SENASA.

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

2.4. Inserto

No aplica.

Precisión 4: No aplica.

**FICHA TÉCNICA
APROBADA**

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

Denominación del bien	: SANDÍA CATEGORÍA PRIMERA
Denominación técnica	: SANDÍA CATEGORÍA PRIMERA
Unidad de medida	: KILOGRAMO
Descripción general	: Es el fruto no climatérico de forma elipsoidal u oblonga, de tamaño variable, de corteza verde o veteada de acuerdo con la variedad, la parte interna de la corteza y la pulpa (porción comestible) son carnosas y jugosas siendo de color blanco la primera y rojo intenso o pálido la segunda, de sabor dulce, con gran número de semillas negras o café oscuro, perteneciente a la familia de las Cucurbitáceas, del género y especie <i>Citrullus vulgaris</i> .

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1. Del bien

Las sandías categoría primera deben estar intactas, limpias, exentas de cualquier materia extraña visible, prácticamente libre de plagas y enfermedades, libre de daño causado por plagas y enfermedades que afecten la pulpa, libre de humedad externa anormal, firmes y suficientemente maduras, exentas de coloración externa anormal, de cualquier olor y sabor extraño, presentar un desarrollo y condición que permita soportar el transporte, el manejo y la llegada a su destino en estado satisfactorio, aquellos frutos que presenten pudrición o deterioro serán excluidos, según indica el numeral 5.1 de la NTP 011.017.2015.

Las sandías categoría primera deben presentar las siguientes características.

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
Clasificación	<p>Esta categoría comprende las sandías que no califican para su inclusión en la categoría extra, pero que cumplen los requisitos mínimos especificados en la presente Ficha Técnica. Las sandías de esta categoría podrán presentar ciertos defectos, siempre y cuando las sandías conserven sus características esenciales de calidad, estado de conservación y presentación.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Defectos en forma. - Ligeros defectos en el color de la cáscara, una coloración pálida de la sandía que ha estado en contacto con el suelo durante el período de crecimiento no es considerado como un defecto. - Grietas superficiales cicatrizadas. - Defectos en la cáscara debido al roce o la manipulación. - Leves magulladuras o moretones. 	NTP 011.017.2015 FRUTAS FRESCAS, Sandías. Requisitos. 2ª Edición
Tolerancia de Calidad	Se permite una tolerancia total del 10%, en número o en peso, de sandías que no cumplan con los requerimientos de esta categoría ni los requisitos mínimos. Dentro de esta tolerancia, no más de 2% de productos afectados por pudrición.	

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
Tamaño	<p>El tamaño es determinado por el peso de la sandía por unidad.</p> <p>Para asegurar la uniformidad en el tamaño, el rango de tamaño del producto en el mismo empaque no debe exceder 2 kg o 3.5 kg, si la unidad menos pesada excede los 6 kg.</p> <p>La uniformidad en peso no es obligatoria en aquellas sandías que se transportan a granel.</p>	
Tolerancia de Tamaño	Es permitido una tolerancia total de 10%, en número o en peso, de sandía que no cumplan los requisitos de calibre.	
INOCUIDAD	Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria - SENASA, autoridad nacional competente ¹	Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificaciones.

Precisión 1: Ninguna

2.2. Envase y/o embalaje

Las sandías categoría primera deben ser acondicionadas de tal manera que queden protegidas, ventiladas y bien presentadas. los requisitos de los envases serán los indicados en la norma Codex CXC 44-1995 (2004) CÓDIGO DE PRÁCTICAS PARA EL ENVASADO Y TRANSPORTE DE FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS, según indican los numerales 9.1.1 y 9.1.2 de la NTP 011.017.2015.

Los empaques deben estar limpios y compuestos por materiales que no causen alteraciones al producto, así por ejemplo en cajas de madera, cartón corrugado o de otro material adecuado que reúna las condiciones de higiene, limpieza, ventilación y resistencia a la humedad, manipulación y transporte, de modo que garantice una adecuada conservación del producto, según indica el numeral 9.1.4 de la NTP 011.017.2015.

El contenido de cada unidad de empaque debe ser homogéneo y estar compuesto únicamente por frutos de la misma variedad, grado, color y calibre. La parte visible del contenido del empaque debe ser representativa del conjunto, según lo indicado en el numeral 9.1.3 de la NTP 011.017.2015.

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

2.3. Rotulado

El rotulado de los envases debe estar conforme a lo indicado en la NTP 209.038.2019 ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado de alimentos preenvasados. 8ª Edición, o la norma Codex CXS 1-1985 (2018) NORMA GENERAL PARA EL ETIQUETADO DE LOS ALIMENTOS PREENVASADOS. Además, el rótulo debe contener lo siguiente según indica el numeral 9.2 de la NTP 011.017.2015:

- nombre del producto y la variedad;
- categoría de calidad del producto;
- peso neto en kg;
- procedencia y fecha de cosecha.

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

- nombre o razón social o marca del productor o exportador, en el caso de productos importados, nombre o razón social del importador;
- número de Autorización Sanitaria de Establecimiento de Procesamiento Primario emitida por el SENASA.

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

2.4. Inserto
No aplica.

Precisión 4. No aplica.

**FICHA TÉCNICA
APROBADA**

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

Denominación del bien	MANZANA DELICIA CATEGORÍA II
Denominación técnica	MANZANA DELICIOSO DE VISCAS CATEGORÍA II
Unidad de medida	KILOGRAMO
Descripción general	La manzana es el fruto procedente de cualquier variedad de la especie <i>Malus domestica</i> Borkhausen. La variedad de la manzana es la Delicioso de Viscas.

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1. Del bien

La manzana Delicia categoría II debe encontrarse en un estado y fase de desarrollo que le permita continuar el proceso de maduración y alcanzar el grado de madurez característico de la variedad, conservarse bien durante su transporte, manipulación y almacenamiento y llegar en condiciones satisfactorias a su destino, según indica el numeral 5.1 de la NTP 011.002.2014 (revisada el 2019).

La manzana Delicia categoría II debe presentar las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA									
CALIDAD											
Requisitos generales	<p>Los frutos contenidos en un mismo envase deben ser de la misma variedad y en ese sentido uniformes en tamaño, forma y color.</p> <p>Las manzanas deben de estar:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Enteras, sanas, quedando excluidos los productos que presenten podredumbre u otras alteraciones que los hagan impropios para el consumo. - Limpias, es decir, prácticamente exentas de manchas extrañas visibles. - Prácticamente exentas de plagas, magulladuras profundas y pudrición. - Prácticamente exentas de daños causados por plagas. - Exentas de un grado anormal de humedad exterior. - Exentas de olores y sabores extraños. 	<p>NTP 011.002.2014 (revisada el 2019) FRUTAS FRESCAS. Manzana. Requisitos. 4ª Edición</p>									
Índice de madurez	<p>El índice de madurez de la manzana está determinado básicamente por las características siguientes.</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Características</th> <th>Mínima</th> <th>Máxima</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Firmeza de la pulpa (Variedad Delicioso de Viscas)</td> <td>7.7 kgf</td> <td>11.8 kgf</td> </tr> <tr> <td>Sólidos solubles</td> <td>11 °Brix</td> <td>17 °Brix</td> </tr> </tbody> </table>		Características	Mínima	Máxima	Firmeza de la pulpa (Variedad Delicioso de Viscas)	7.7 kgf	11.8 kgf	Sólidos solubles	11 °Brix	17 °Brix
Características	Mínima		Máxima								
Firmeza de la pulpa (Variedad Delicioso de Viscas)	7.7 kgf	11.8 kgf									
Sólidos solubles	11 °Brix	17 °Brix									
Coloración	<p>Las manzanas Delicioso de Viscas pueden encontrarse entre los colores detallados a continuación.</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Color Munsell</th> <th>Color</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>5R / 5 / 10</td> <td>Rojo</td> </tr> <tr> <td>5R / 4 / 10</td> <td>Rojo teja</td> </tr> <tr> <td>2.5R / 5 / 10</td> <td>Rojo rosado</td> </tr> <tr> <td>2.5R / 4 / 10</td> <td>Rojo carmín</td> </tr> </tbody> </table>	Color Munsell	Color	5R / 5 / 10	Rojo	5R / 4 / 10	Rojo teja	2.5R / 5 / 10	Rojo rosado	2.5R / 4 / 10	Rojo carmín
Color Munsell	Color										
5R / 5 / 10	Rojo										
5R / 4 / 10	Rojo teja										
2.5R / 5 / 10	Rojo rosado										
2.5R / 4 / 10	Rojo carmín										

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA												
	<table border="1"> <tr> <td>2.5R 6 / 10</td> <td>Rojo coral</td> </tr> <tr> <td>5R 3 / 6</td> <td>Rojo vino</td> </tr> <tr> <td>2.5R 7 / 8</td> <td>rosado</td> </tr> </table>	2.5R 6 / 10	Rojo coral	5R 3 / 6	Rojo vino	2.5R 7 / 8	rosado							
2.5R 6 / 10	Rojo coral													
5R 3 / 6	Rojo vino													
2.5R 7 / 8	rosado													
Calibre	<p>El calibre se determina por el diámetro máximo de la sección ecuatorial, se tienen los siguientes calibres.</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Clasificación</th> <th>Calibre (mm)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Calibre B: Segunda</td> <td>60,1 - 80</td> </tr> </tbody> </table>	Clasificación	Calibre (mm)	Calibre B: Segunda	60,1 - 80									
Clasificación	Calibre (mm)													
Calibre B: Segunda	60,1 - 80													
Categoría de calidad	<p>Esta categoría comprende las manzanas que no puedan clasificarse en las categorías superiores pero que cumplan los requisitos generales, índice de madurez y coloración de la presente Ficha Técnica.</p> <p>La pulpa no debe presentar ningún defecto importante.</p> <p>Siempre que el fruto conserve sus características esenciales de calidad, conservación y presentación, se pueden admitir.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Malformaciones. - Defectos de desarrollo. - Defectos de coloración. - Defectos de la epidermis que no sobrepasen los límites siguientes. <ul style="list-style-type: none"> • 4 cm de longitud en el caso de los defectos de forma alargada. • 2.5 cm² de superficie total en el caso de los demás defectos, incluidas las magulladuras ligeramente decoloradas y excluida la roña (<i>Venturia inaequalis</i>), cuya superficie no podrá exceder de 1 cm². <p>Los defectos menores de forma alargada no deben exceder más de 4 cm de longitud, y para los defectos menores que presenten formas irregulares no deben ocupar más de 2.5 cm² de superficie, ya sea en forma individual o sumada.</p>													
<p>Tolerancias de Defectos Menores Los defectos se expresan en porcentaje de unidades defectuosas.</p> <table border="1"> <tr> <td>- Herida seca</td> <td>Máximo 10%</td> </tr> <tr> <td>- Mancha</td> <td>Máximo 10%</td> </tr> <tr> <td>- Russet</td> <td>Máximo 10%</td> </tr> <tr> <td>- Acorchamiento</td> <td>Máximo 10%</td> </tr> <tr> <td>- Deformación</td> <td>Sin Restricción, en la Categoría II los frutos deformes no son considerados defectuosos.</td> </tr> <tr> <td>Subtotal acumulado defectos menores</td> <td>Máximo 15%</td> </tr> </table>			- Herida seca	Máximo 10%	- Mancha	Máximo 10%	- Russet	Máximo 10%	- Acorchamiento	Máximo 10%	- Deformación	Sin Restricción, en la Categoría II los frutos deformes no son considerados defectuosos.	Subtotal acumulado defectos menores	Máximo 15%
- Herida seca	Máximo 10%													
- Mancha	Máximo 10%													
- Russet	Máximo 10%													
- Acorchamiento	Máximo 10%													
- Deformación	Sin Restricción, en la Categoría II los frutos deformes no son considerados defectuosos.													
Subtotal acumulado defectos menores	Máximo 15%													

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
Tolerancias de Defectos Mayores Los defectos se expresan en porcentaje de unidades defectuosas.		
- Herida húmeda	Máximo 5%	
- Escaldado	Máximo 1%	
- Daño por el sol	Máximo 5%	
- Magulladura	Máximo 5%	
- Bitter Pit	Máximo 1%	
- Corazón acuoso *	Sin Restricción, en la Categoría II los frutos que presentan corazón acuoso no son considerados defectuosos. *Si se presenta corazón acuoso durante la inspección se debe ampliar la muestra a 100 frutos de los cuales deben ser partidos en forma transversal. De esta nueva muestra se contabilizan los frutos que presentan el daño considerado severo.	
- Deshidratación	Máximo 5%	
- Pardeamiento interno	Máximo 1%	
- Pudrición	Máximo 1%	
Subtotal acumulado defectos mayores	Máximo 10%	
Total defectos acumulados	Máximo 15% La suma de los subtotales acumulados no debe superar al total acumulado.	
INOCUIDAD	Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria - SENASA, autoridad nacional competente ¹ .	Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias.

Precisión 1: Ninguna.

2.2. Envase y/o embalaje

Los envases de la manzana Delicia categoría II deben ser de primer uso y garantizar la protección del producto durante el transporte y almacenamiento; las frutas deben ser acondicionadas de tal manera que queden protegidas, ventiladas y bien presentadas, según indica el numeral 8.2 de la NTP 011.002.2014 (revisada el 2019), además se debe tomar en consideración lo establecido en la norma Codex CXC 44-1995 (2004) CÓDIGO DE PRÁCTICAS PARA EL ENVASADO Y TRANSPORTE DE FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS.

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

2.3. Rotulado

El rotulado de la manzana Delicia categoría II, además de cumplir con lo establecido en la NTP 209.038.2019 ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado de alimentos preenvasados. 8ª Edición y la norma Codex CXS 1-1985 (2018) NORMA GENERAL PARA EL ETIQUETADO DE LOS ALIMENTOS PREENVASADOS, debe inscribirse en idioma castellano, pudiendo llevar inscripciones

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

en otros idiomas siempre que no aparezcan en forma destacada y debe contener la siguiente información, según el numeral 8.1 de la NTP 011.002.2014 (revisada el 2019).

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

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

2.4. Inserto
No aplica.

Precisión 4. No aplica.



[Handwritten signature]

9. DEL EMBALAJE Y TRANSPORTE DE LOS PRODUCTOS

- Las frutas solicitadas por el Administrador del Comedor Universitario o Nutricionista de dicha dependencia, serán transportados hacia el Almacén del Comedor Universitario en cajas de cartón o cajones de madera, con separadores de cartón ondulado, limpios y nuevos, libre de contaminantes, resistentes a la manipulación durante la carga y descarga, transporte y almacenamiento del bien.
- EL Transporte de los bienes serán en vehículos adecuados, limpios y desinfectados, de tal forma que las frutas no se contaminen, además de evitar características indeseables que impidan su consumo.
- El proveedor asumirá el costo y todos los gastos que implique el traslado de los bienes hacia el lugar de destino, no reconociéndose pago alguno por ningún criterio ni concepto.
- El proveedor es el único responsable por los daños que sufrieran los bienes durante su traslado, hasta el momento de la recepción oficial por parte del personal responsable del Almacén del Comedor Universitario, encargándose del cambio respectivo de aquellos que no se encuentren acordes con las especificaciones técnicas.

10. PLAZO DE ENTREGA:

Las Frutas, materia del presente requerimiento, serán entregados la primera entrega a dos (02) días calendarios después de haberse suscrito el contrato, las demás entregas se realizaran de acuerdo al cronograma y a la solicitud del Administrador o Nutricionista del Comedor Universitario, este sistema se regirá hasta la culminación total de las cantidades contratadas del bien, de ser el caso. **La frecuencia de entrega por mes, de cada tipo de fruta, será de acuerdo a la solicitud del Administrador del Comedor Universitario o Nutricionista de dicha dependencia, por considerarse las frutas bienes de poca durabilidad.**

CRONOGRAMA DE ENTREGA DE LOS BIENES

N° ITEM	N°	DESCRIPCION DEL BIEN	CRONOGRAMA DE ENTREGA DE BIENES										CANT TOTAL
			MAR	ABR	MAY	JUN	JUL	AGO	SET	OCT	NOV	DIC	
1	1	COCONA	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	1,100
	2	MANGO CRIOLLO	338	338	338	338	338	338	338	338	338	338	3,380
	3	MANZANA DE AGUA	99	99	99	99	99	99	99	99	99	99	990
	4	MARACUYA CATEGORIA II	123	123	123	123	123	123	123	123	123	123	1,230
	5	PLATANO SEDA CATEORÍA II	2075	2075	2075	2075	2075	2075	2075	2075	2075	2075	20,751
	6	MANDARINA SATSUMA CATEGORÍA II	618	618	618	618	618	618	618	618	618	618	6,180
	7	MANZANA DELICIA CATEGORÍA II	425	425	425	425	425	425	425	425	425	425	4,250
	8	NARANJA VALENCIA CATEGORIA II	420	420	420	420	420	420	420	420	420	420	4,200
	9	PIÑA	320	320	320	320	320	320	320	320	320	320	3,200
	10	SANDÍA CATEGORÍA PRIMERA	510	510	510	510	510	510	510	510	510	510	5,100
FRECUENCIA DE SUMINISTRO POR MES			10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	

Nota: Las cantidades de frutas indicadas y programadas de manera mensual, estarán sujetos a variación, esto dependerá del número de estudiantes a atenderse durante el mes, para tal caso el contratista suministrará con dichos bienes al Comedor Universitario, previa solicitud del Administrador del Comedor Universitario o Nutricionista de dicha dependencia, quienes indicarán las cantidades de bienes a suministrar.

11. LUGAR Y HORA DE ENTREGA DE LOS BIENES:

El lugar de entrega de los bienes materia del presente requerimiento, será en el Almacén del Comedor Universitario, ubicado en la (margen derecha de la puerta de ingreso N° 02 de la Universidad), sito en la Carretera Central Km 1.21 Tingo María Huánuco. Los bienes serán suministrados de lunes a domingo.

12. GARANTÍA COMERCIAL DE LOS BIENES:

Las frutas serán frescas de primera calidad y en perfecto estado de conservación, con las características organolépticas idóneas de cada uno de los bienes requeridos.

13. PLAZO DE REPOSICIÓN DE LOS BIENES:

Aquellas frutas, que a la recepción, estuvieran alterados, manchadas, dañados, golpeados, falta de maduración, presenten magulladuras, plagas, olores y sabores extraños, presenten podredumbre, no reúnen el tamaño requerido en las especificaciones técnicas o presenten materias extrañas por un inadecuado almacenamiento, transporte o manipulación, o los mismos no corresponden a la calidad del bien ofertada, o que no se encuentren en las óptimas condiciones para su consumo deberán ser cambiados dentro de los UN (01) día calendario siguientes a la fecha de recepcionada la comunicación.



Rosa M. Marreros Huanci
 Rosa M. MARREROS HUANCI
 LIC. BROMATOLOGÍA Y NUTRICIÓN
 CNP: 6310



26
[Signature]

14. OTRAS CONSIDERACIONES OBLIGATORIAS PARA EL CONTRATISTA

- ✓ El contratista no podrá tercerizar (contratar a un tercero) para la ejecución parcial o total del contrato.
- ✓ El personal del contratista debe estar debidamente uniformado y con la indumentaria apropiada, en el acto de entrega de los bienes al Almacén del Comedor Universitario, garantizando la limpieza, inocuidad y traslado de los bienes.
- ✓ Debe contar con suficiente capacidad de almacenamiento, que garantice la provisión del producto en fechas de escasez, festividades u otro motivo que demande la atención oportuna o extraordinario del producto.
- ✓ **Por cada entrega, el proveedor acreditará la entrega de los bienes al Almacén del Comedor Universitario, mediante boletas de entrega, el mismo que debe ser sellado y firmado por el Jefe del Almacén Central o personal designado por dicha dependencia y personal responsable del Comedor Universitario, es indispensable consignar las cantidades de bienes suministrados y fecha de entrega de los mismos.**

15. VICIOS OCULTOS:

La recepción conforme de la prestación por parte de LA ENTIDAD no enerva su derecho a reclamar posteriormente por defectos o vicios ocultos, conforme a lo dispuesto por los artículos 40 de la Ley de Contrataciones del Estado Ley N° 30225 y 173° de su Reglamento.

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

16. DE LAS PENALIDADES:

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

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

Donde:

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

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

17. OTRAS PENALIDADES

Se determinan los siguientes escenarios de incumplimiento de obligaciones pasibles de aplicación de otras penalidades:

Nº	Supuestos de aplicación de penalidad	Forma de Cálculo	Procedimiento
1	Entrega de Frutas, con observaciones y/o mala calidad, que no cumplen con las especificaciones técnicas requeridas para cada producto.	0.3 % de la UIT vigente. Por cada ocasión que se presente el informe de observaciones detectadas.	Informe del Administrador del Comedor Universitario, con documentos que acrediten el incumplimiento.
2	Retraso en la reposición de las Frutas que no cumplen con las especificaciones técnicas y/o presenten características de mala calidad.	0.3 % de la UIT vigente. Por cada día de atraso para la reposición de productos observados. El retraso se computa a partir del día siguiente de vencido el plazo otorgado por la reposición.	Informe del Administrador del Comedor Universitario, con documentos que acrediten el incumplimiento.
3	Incumplimiento de la indumentaria del personal encargado de efectuar la entrega de los productos.	0.5 % de la UIT vigente. Por cada día que se verifique el incumplimiento de la indumentaria necesaria e incumplimiento de los protocolos sanitarios.	Informe del Administrador del Comedor Universitario, con documentos que acrediten el incumplimiento.
4	Por no entregar la fruta programada en el horario correspondiente, generando retraso en la repartición de las frutas.	0.5 % de la UIT vigente. Por cada día que se verifique el incumplimiento de la indumentaria necesaria e incumplimiento de los protocolos sanitarios.	Informe del Administrador del Comedor Universitario, con documentos que acrediten el incumplimiento.

18. RECEPCIÓN Y CONFORMIDAD:

La recepción de los bienes estará a cargo del Jefe del Almacén Central de la Universidad Nacional Agraria de la Selva y personal responsable de Almacén del Comedor Universitario de la UNAS, quienes verificarán las cantidades y otras condiciones de ingreso de los bienes y la Nutricionista, quien verificará la calidad y aspectos técnicos de los bienes.



Rosa M. Marreros Huancí
 Rosa M. MARREROS HUANCI
 LIC. BROMATOLOGÍA Y NUTRICIÓN
 CNP: 6310



[Handwritten signature]

La conformidad de recepción e ingreso de los bienes será otorgada por el Administrador del Comedor Universitario, debiendo adjuntar en ello las boletas de entregas que acrediten el ingreso de los productos al Comedor Universitario, los mismos que deben estar debidamente firmadas por el personal responsable del Almacén Central de la UNAS y personal responsable del Almacén del Comedor Universitario.

19. FORMA DE PAGO:

La Entidad realizará el pago de la contraprestación pactada a favor del contratista en pagos periódicos (de manera mensual) en cumplimiento del cronograma de entrega de los bienes, debiendo contar para tal caso la Entidad, con la siguiente documentación:

- Recepción del Jefe del Almacén Central de la Universidad Nacional Agraria de la Selva y responsable del Almacén del Comedor Universitario.
- Informe de recepción y conformidad suscrito por el Administrador del Comedor Universitario de la UNAS.
- Boletas de entrega de los bienes de acuerdo a la entrega realizada por el proveedor durante el mes.
- Comprobante de pago (RUC de la Universidad: 20172356720).
- Guía de Remisión.

Dicha documentación se debe presentar en mesa de partes de la Unidad de Abastecimiento, sito en la carretera central Km. 1.21 Tingo María, en el horario de 08:00 am a 1:00 pm.

20. DE LOS ADELANTOS

La Entidad no otorgará adelantos para la presente contratación.

21. DEL REAJUSTE DE PRECIOS:

No se realizarán reajustes de precios.

22. DE LOS ADICIONALES Y REDUCCIONES

Que de conformidad al Artículo 157 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado Ley N° 30225, aprobado mediante Decreto Supremo N° 344-2018-EF, mediante Resolución previa, el Titular de la Entidad puede disponer la ejecución de prestaciones adicionales hasta por el límite del veinticinco por ciento (25%) del monto del contrato original, siempre que estas sean necesarias para alcanzar la finalidad del contrato, para lo cual corresponde contar con la asignación presupuestal necesaria. El costo de los adicionales se determina sobre la base de las especificaciones técnicas del bien o términos de referencia del servicio en general o de consultoría y de las condiciones y precios pactados en el contrato; en defecto de estos se determina por acuerdo entre las partes. Igualmente, puede disponerse la reducción de las prestaciones hasta el límite del veinticinco por ciento (25%) del monto del contrato original.

3.2. REQUISITOS DE CALIFICACIÓN

Los requisitos de calificación que la Entidad debe adoptar son los siguientes:

A	<p>CAPACIDAD LEGAL</p> <p>HABILITACIÓN</p> <p>Requisitos:</p> <p>El postor debe contar con:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Certificado o constancia de fumigación o desinsectación de los ambientes donde se expende y/o almacena los bienes, realizado por una empresa autorizada por el Ministerio de Salud (DIGESA) o Dirección Regional de Salud (DIRESA), el cual debe encontrarse vigente a la fecha de presentación de propuestas y hasta la culminación del contrato. <p>Importante</p> <p><i>De conformidad con la Opinión N° 186-2016/DTN, la habilitación de un postor, está relacionada con cierta atribución con la cual debe contar el proveedor para poder llevar a cabo la actividad materia de contratación, este es el caso de las actividades reguladas por normas en las cuales se establecen determinados requisitos que las empresas deben cumplir a efectos de estar habilitadas para la ejecución de determinado servicio o estar autorizadas para la comercialización de ciertos bienes en el mercado.</i></p> <p>Acreditación:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Copia de certificado o constancia de fumigación o desinsectación de los ambientes donde se expende y/o almacena los bienes, realizado por una empresa autorizada por el Ministerio de Salud (DIGESA) o Dirección Regional de Salud (DIRESA), el cual debe encontrarse vigente a la fecha de presentación de propuestas y hasta la culminación del contrato.
----------	---



Rosa M. MARREROS MUÑICI
 ROSA M. MARREROS MUÑICI
 LIC. BROMATOLOGÍA Y NUTRICIÓN
 CNP: 6310



[Handwritten signature]

Importante

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

Por ejemplo, en caso que el objeto de la convocatoria sea el suministro de algún insumo químico y/o producto o subproducto o derivado que esté sujeto al registro, control y fiscalización señalado en el Decreto Legislativo N° 1126 y el Decreto Supremo N° 348-2015-EF y modificatorias, se debe requerir lo siguiente:

Requisitos:

El postor debe contar con:

- *Inscripción vigente en el Registro para el Control de Bienes Fiscalizados a cargo de la SUNAT, que lo autoriza para realizar actividades fiscalizadas con el insumo químico y/o producto o subproducto o derivado que esté sujeto al registro, control y fiscalización objeto de la convocatoria*

Acreditación:

- *Copia de la Resolución de Intendencia expedido por la SUNAT que otorga al postor la inscripción en el Registro para el Control de Bienes Fiscalizados.*

La vigencia de la inscripción así como la inclusión del insumo químico y/o producto o subproducto o derivado sujeto al registro, control y fiscalización, objeto de la convocatoria, deben ser verificados en la base de datos del Registro para el Control de Bienes Fiscalizados publicado en la página web de la SUNAT.

B. EXPERIENCIA DEL POSTOR EN LA ESPECIALIDAD

Requisitos:

El postor debe acreditar un monto facturado acumulado equivalente a S/ (150,000 Ciento Cincuenta Mil con 00/100 soles), por la venta de bienes iguales o similares al objeto de la convocatoria, durante los ocho (8) años anteriores a la fecha de la presentación de ofertas que se computarán desde la fecha de la conformidad o emisión del comprobante de pago, según corresponda.

En el caso de postores que declaren en el Anexo N° 1 tener la condición de micro y pequeña empresa, se acredita una experiencia de S/ 37,500.00 (Treinta y Siete Mil Quinientos con 00/100 soles), por la venta de bienes iguales o similares al objeto de la convocatoria, durante los ocho (8) años anteriores a la fecha de la presentación de ofertas que se computarán desde la fecha de la conformidad o emisión del comprobante de pago, según corresponda. En el caso de consorcios, todos los integrantes deben contar con la condición de micro y pequeña empresa.

Se consideran bienes similares a los siguientes **FRUTAS FRESCAS**

Acreditación:

La experiencia del postor en la especialidad se acreditará con copia simple de (i) contratos u órdenes de compra, y su respectiva conformidad o constancia de prestación; o (ii) comprobantes de pago cuya cancelación se acredite documental y fehacientemente con voucher de depósito, nota de abono, reporte de estado de cuenta, cualquier otro documento emitido por Entidad del sistema financiero que acredite el abono o mediante cancelación en el mismo comprobante de pago¹, correspondientes a un máximo de veinte (20) contrataciones.

En caso los postores presenten varios comprobantes de pago para acreditar una sola contratación, se debe acreditar que corresponden a dicha contratación; de lo contrario, se asumirá que los comprobantes acreditan contrataciones independientes, en cuyo caso solo se considerará, para la evaluación, las veinte (20) primeras contrataciones indicadas en el **Anexo N° 8** referido a la Experiencia del Postor en la Especialidad.

En el caso de suministro, solo se considera como experiencia la parte del contrato que haya sido ejecutada durante los ocho (8) años anteriores a la fecha de presentación de ofertas, debiendo adjuntarse copia de

¹ Cabe precisar que, de acuerdo con la Resolución N° 0065-2018-TCE-S1 del Tribunal de Contrataciones del Estado:

"... el solo sello de cancelado en el comprobante, cuando ha sido colocado por el propio postor, no puede ser considerado como una acreditación que produzca fehacencia en relación a que se encuentra cancelado. Admitir ello equivaldría a considerar como válida la sola declaración del postor afirmando que el comprobante de pago ha sido cancelado"
(...)

"Situación diferente se suscita ante el sello colocado por el cliente del postor [sea utilizando el término "cancelado" o "pagado"] supuesto en el cual sí se contaría con la declaración de un tercero que brinde certeza, ante la cual debiera reconocerse la validez de la experiencia".



Rosa M. PARREROS HUACCI
LIC. BROSATOLOGÍA Y NUTRICIÓN
CNP: 4110



las conformidades correspondientes a tal parte o los respectivos comprobantes de pago cancelados.

En los casos que se acredite experiencia adquirida en consorcio, debe presentarse la promesa de consorcio o el contrato de consorcio del cual se desprenda fehacientemente el porcentaje de las obligaciones que se asumió en el contrato presentado; de lo contrario, no se computará la experiencia proveniente de dicho contrato.

Asimismo, cuando se presenten contratos derivados de procesos de selección convocados antes del 20.09.2012, la calificación se ceñirá al método descrito en la Directiva "Participación de Proveedores en Consorcio en las Contrataciones del Estado", debiendo presumirse que el porcentaje de las obligaciones equivale al porcentaje de participación de la promesa de consorcio o del contrato de consorcio. En caso que en dichos documentos no se consigne el porcentaje de participación se presumirá que las obligaciones se ejecutaron en partes iguales.

Si el titular de la experiencia no es el postor, consignar si dicha experiencia corresponde a la matriz en caso que el postor sea sucursal, o fue transmitida por reorganización societaria, debiendo acompañar la documentación sustentatoria correspondiente.

Si el postor acredita experiencia de otra persona jurídica como consecuencia de una reorganización societaria, debe presentar adicionalmente el **Anexo N° 9**.

Cuando en los contratos, órdenes de compra o comprobantes de pago el monto facturado se encuentre expresado en moneda extranjera, debe indicarse el tipo de cambio venta publicado por la Superintendencia de Banca, Seguros y AFP correspondiente a la fecha de suscripción del contrato, de emisión de la orden de compra o de cancelación del comprobante de pago, según corresponda.

Sin perjuicio de lo anterior, los postores deben llenar y presentar el **Anexo N° 8** referido a la Experiencia del Postor en la Especialidad.

Importante

En el caso de consorcios, solo se considera la experiencia de aquellos integrantes que se hayan comprometido, según la promesa de consorcio, a ejecutar el objeto materia de la convocatoria, conforme a la Directiva "Participación de Proveedores en Consorcio en las Contrataciones del Estado".



Rosa MARREROS HUANCI
LIC. BIOMATOLOGÍA Y NUTRICIÓN
CNP: 6310



[Handwritten signature]