



FORMATO N° 03
 ESPECIFICACIONES TÉCNICAS PARA LA ADQUISICION DE BIENES

Órgano y/o Unidad Orgánica:	GERENCIA DE DESARROLLO ECONOMICO
Actividad del POI:	
Denominación de la Contratación:	ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS PARA EL CONSUMO HUMANO PARA LA GERENCIA DE DESARROLLO ECONOMICO

I. FINALIDAD PUBLICA (Obligatoria)

La finalidad principal es adquirir ALIMENTOS Y BEBIDAS PARA EL CONSUMO HUMANO PARA LA GERENCIA DE DESARROLLO ECONOMICO

II. OBJETIVO DE LA CONTRATACION (Obligatoria)

OBJETIVO GENERAL:

Garantizar la adquisición de ALIMENTOS Y BEBIDAS PARA EL CONSUMO HUMANO PARA LA GERENCIA DE DESARROLLO ECONOMICO

OBJETIVOS ESPECÍFICOS:

- Preparación de alimentos para la actividad de chaccu sanitario de las vicuñas.
- Abastecer con la alimentación a los participantes en el chaccu sanitario

III.

DESCRIPCIÓN DE LOS BIENES A CONTRATAR.

N°	DESCRIPCION	U.M.	CANTIDAD
01	MAZORCA DE MAIZ MORADA CATEGORIA PRIMERA	Kilogramos	3

CARACTERISTICAS TÉCNICAS

Apariencia: Mazorca entera, con granos completos y sin daños visibles.

- **Color:** Color morado intenso, tanto en la coronta como en los granos.
- **Tamaño y forma:** Cilindro-cónica, con un calibre específico.
- **Calidad:** Mazorca inocua y apropiada para el consumo humano directo. Debe estar libre de contaminantes físicos, químicos y microbiológicos que puedan afectar la salud.



EMBALAJE Y ROTULADO:

- **EMBALAJE:** En bolsa platica.
- **ROTULADO:** No corresponde.

N°	DESCRIPCION	U.M.	CANTIDAD
02	AZUCAR RUBIA DOMESTICA	kilogramos	8

CARACTERISTICAS TÉCNICAS:

- **Producto:** Azúcar rubia doméstica.
- **Composición:** Cristales de sacarosa cubiertos por una película de miel madre.
- **Color:** Amarillo pardo.
- **Sabor y olor:** Característicos.



EMBALAJE Y ROTULADO

- **EMBALAJE:** bolsa plástica
- **ROTULADO:** incluye información a través de etiqueta.





MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE CHURCAMP
¡¡Cuna de Pukllay Qarmenqa!!

“AÑO DE LA RECUPERACIÓN Y CONSOLIDACIÓN DE LA ECONOMÍA PERUANA

N°	DESCRIPCION	U.M.	CANTIDAD
03	LIMÓN DULCE (AL PESO)	kilogramo	4

CARACTERISTICAS TECNICAS:

- **Denominación:** Limoni es un cítrico pequeño y muy ácido, científicamente llamado Citrus.



EMBALAJE Y ROTULADO

- **Tipo de embalaje:** bolsa plástica.
- **ROTULADO:** No corresponde.

N°	DESCRIPCION	U.M.	CANTIDAD
04	MANZANA (AL PESO)	Kilogramos	5

CARACTERISTICAS TECNICAS

- **Denominación:** manzana de hervir. Su forma es generalmente redonda, con piel que puede ser roja, amarilla o verde, y su pulpa puede ser crujiente o harinosa, con un sabor que varía de dulce a ácido



- **EMBALAJE Y ROTULADO**
EMBALAJE: bolsa plastica
ROTULADO: no corresponde

N°	DESCRIPCION	U.M.	CANTIDAD
05	PIÑA GOLDEN (AL PESO)	kilogramos	4

CARACTERISTICAS TECNICAS: una cáscara amarilla-dorada, pulpa jugosa, dulce y amarilla, y una corona verde con hojas estrechas.

EMBALAJE Y ROTULADO

EMBALAJE: En cajón de madera

ROTULADO: No corresponde



N°	DESCRIPCION	U.M.	CANTIDAD
06	TE CANELA CLAVO FILTRANTE X 100 SOBRES	UNIDAD	1

CARACTERISTICAS TECNICAS: Está elaborado a base de hojas finamente seleccionadas de canela, clavo y té negro. Es perfecto para una mejor digestión de alimentos.





MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE CHURCAMP

¡¡Cuna de Pukllay Qarmenqa!!

“AÑO DE LA RECUPERACIÓN Y CONSOLIDACIÓN DE LA ECONOMÍA PERUANA

EMBALAJE Y ROTULADO

EMBALAJE: En cajas

ROTULADO: incluye información a través de etiqueta.

N°	DESCRIPCION	U.M.	CANTIDAD
07	BEBIDA GASEOSA X 3 L APROX.	UNIDAD	23

CARACTERISTICAS TECNICAS:

- **Volumen:** 3 litros.
- **Presentación:** Botella de plástico no retornable.
- **Estado:** Bebida gasificada (con burbujas).

EMBALAJE Y ROTULADO

- **EMBALAJE:** botella descartable
- **ROTULADO:** incluye información a través de etiqueta.

N°	DESCRIPCION	U.M.	CANTIDAD
08	FIDEOS LARGO	KILOGRAMOS	5

• **CARACTERISTICAS TECNICAS:**

Denominación del bien: FIDEOS LARGOS

Denominación técnica: PASTA O FIDEO SECO DE TRIGO LARGO

Unidad de medida: KILOGRAMO

Descripción general: Es la pasta o fideo fabricado a base de harina de trigo, tipo Nápoles (pasta obtenida mediante proceso de moldeado mediante boquilla) o Bologna (pasta obtenida mediante proceso de laminado) de tamaño y forma variable, con o sin hueco, de sección redonda, ovalada, rectangular u otros, y cuyo contenido de humedad es igual o menor a 14 g/100 g. Su dimensión fundamental es la longitud.

• **EMBALAJE:**

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, según el artículo 118 del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA, y sus modificatorias. El envase debe corresponder al autorizado en el Registro Sanitario, según lo establecido en los artículos 105, 118 y 119 del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA, y sus modificatorias. Precisión 2: La entidad deberá indicar en las bases el peso neto del producto instrucciones para el uso; - peso neto en kilogramos del producto envasado.

• **ROTULADO:**

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; - instrucciones para el uso; - peso neto en kilogramos del producto envasado.





MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE CHURCAMP
¡¡Cuna de Pukllay Qarmenqa!!

“AÑO DE LA RECUPERACIÓN Y CONSOLIDACIÓN DE LA ECONOMÍA PERUANA

N°	DESCRIPCION	U.M.	CANTIDAD
09	TOMATE (AL PESO)	KILOGRAMOS	2

CARACTERISTICAS TECNICAS:

- **Color:** Principalmente rojo, pero también puede ser amarillo o verde, dependiendo de la variedad y madurez.
- **Sabor:** Dulce y ácido, debido a la presencia de azúcares y ácidos orgánico.
- **Cantidad:** 10 kg



EMBALAJE Y ROTULADO

- **EMBALAJE:** bolsa plástica.

ROTULADO: no corresponde

N°	DESCRIPCION	U.M.	CANTIDAD
10	CEBOLLA ROJA (AL PESO)	KILOGRAMOS	2

CARACTERISTICAS TECNICAS:

La cebolla roja se caracteriza por su bulbo de color morado intenso, tanto en la piel como en el interior, y un sabor ligeramente picante que se suaviza al cocinarla



EMBALAJE Y ROTULADO

- **No corresponde**

N°	DESCRIPCION	U.M.	CANTIDAD
11	AJO PELADO X 500 g	unidad	2

CARACTERISTICAS TECNICAS:

- **Sin piel:** Es la característica definitoria, presentándose como dientes limpios y listos para usar.
- **Aspecto:** Mantiene un color blanco o amarillento y su textura natural.



EMBALAJE Y ROTULADO

- **Embalaje:** en bolsa plástica.
- **Rotulado:** no corresponde

N°	DESCRIPCION	U.M.	CANTIDAD
12	COMINO Y PIMIENTA MOLIDA MEZCLADO x 5 g	unidad	22

CARACTERISTICAS TECNICAS:

Descripción: Sazonador Comino con Pimienta

Ingredientes: Comino entero molido y Pimienta entera molido

EMBALAJE Y ROTULADO

- **EMBALAJE:** Lo más común para cantidades pequeñas como 5 gramos es un sobre sellado que contiene el producto
- **ROTULADO:** El rotulado debe incluir el nombre del producto ("Comino y Pimienta Molida Mezcla"), la cantidad neta (5g), y puede contener información adicional como ingredientes, fecha de vencimiento, y lugar de origen, de acuerdo a las regulaciones locales.





MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE CHURCAMP

¡¡Cuna de Pukllay Qarmenqa!!

“AÑO DE LA RECUPERACIÓN Y CONSOLIDACIÓN DE LA ECONOMÍA PERUANA

Nº	DESCRIPCION	U.M.	CANTIDAD
13	ACEITE VEGETAL COMESTIBLE	LITRO	2

CARACTERISTICAS TECNICAS:

- **Denominación:** "Aceite Vegetal Comestible".
- **Aspecto:** Líquido, límpido y sin partículas extrañas a temperatura ambiente. ✓
- **Color:** Amarillo claro, característico.
- **Olor y Sabor:** Ausencia de olores y sabores desagradables o a rancidez.
- **Acidez:** Bajo contenido de ácidos grasos libres.

EMBALAJE Y ROTULADO

EMBALAJE: *Plástico:* Se usan envases de plástico o laminaciones de PET/LDPE o LDPE/PA/LDPE para limitar la exposición al ambiente

ROTULADO: nombre del producto, Declaración de ingredientes y aditivos, Contenido neto, Fecha de vencimiento, Identificación del fabricante/distribuidor, Nombre, razón social y dirección.

Nº	DESCRIPCION	U.M.	CANTIDAD
14	SAL DE COCINA	Kg	2

CARACTERISTICAS TECNICAS:

Color: Blanco o incoloro.

Aspecto: Sólido cristalino, que se presenta como cristales blancos agrupados y unidos.

Olor: Inodora o exenta de olores extraños.

Sabor: Salino franco y característico.

Solubilidad: Muy soluble en agua.

EMBALAJE Y ROTULADO

•**EMBALAJE:** Embalaje de sal de cocina se usan envases de materiales inocuos e impermeables, como las bolsas Mylar, para preservar la inocuidad y calidad sanitaria del producto.

•**ROTULADO:** incluir la denominación del alimento, el contenido neto, los ingredientes, la identificación del fabricante, el número de lote y la fecha de caducidad.



Nº	DESCRIPCION	U.M.	CANTIDAD
15	AJI PANCA MOLIDO X 20g	Unidad	4

CARACTERISTICAS TECNICAS:

Color: Rojo oscuro.

Olor: Aromático, característico del ají panca.

Sabor: Muy picante, característico del ají panca.

Descripción Física

Apariencia: Bayas alargada de aspecto arrugado y brillante



EMBALAJE Y ROTULADO



MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE CHURCAMP
¡¡Cuna de Pukllay Qarmenqa!!

“AÑO DE LA RECUPERACIÓN Y CONSOLIDACIÓN DE LA ECONOMÍA PERUANA

- **EMBALAJE:** Los sobres son de polipropileno impresos de acuerdo al producto, sin olores extraños, sin impurezas, y no contienen sustancias declaradas como peligrosas.
- **ROTULADO:** incluye información a través de etiqueta.

Nº	DESCRIPCION	U.M.	CANTIDAD
16	ARROZ SUPERIOR	Kilogramos	15

CARACTERISTICAS TECNICAS:

Grano: Seleccionados, uniformes, de apariencia limpia y agradable.

Inocuidad: Inocuo y apropiado para el consumo humano.

Estado: Arroz pilado (blanco), es decir, descascarado y con el salvado y germen eliminados parcial o totalmente.

EMBALAJE Y ROTULADO

- **EMBALAJE:** El envase o embalaje debe ser de un material seguro para el consumo humano, sin sustancias que puedan transferirse al arroz y afectar su inocuidad.

ROTULADO: incluye información a través de etiqueta el producto.



Nº	DESCRIPCION	U.M.	CANTIDAD
17	PAPA YUNGAY CALIDAD PRIMERA	Kilogramos	40

CARACTERISTICAS TECNICAS:

Forma: Oval, compacta y ligeramente achatada.

Tamaño: Grande.

Piel: De color amarillo con jaspes rojizos.

Ojos: Superficiales y en poca cantidad.

Pulpa: De un color cremosa amarillenta.

EMBALAJE Y ROTULADO

Embalaje: costal

Rotulado:

No corresponde



Nº	DESCRIPCION	U.M.	CANTIDAD
18	POLLO ENTERO SIN VISCERAS	Kilogramos ✓	5

CARACTERISTICAS TECNICAS:

Pollo entero sin vísceras: 5 unidades

Carcasa completa: Incluye todas las partes del cuerpo como el pecho, las alas, los muslos, las piernas y el espinazo

EMBALAJE Y ROTULADO

Embalaje: El embalaje de pollo entero sin vísceras debe ser en bolsas de grado alimentario, bien cerradas

Rotulado:



MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE CHURCAMP

¡¡Cuna de Pukllay Qarmenqa!!

“AÑO DE LA RECUPERACIÓN Y CONSOLIDACIÓN DE LA ECONOMÍA PERUANA

No corresponde

N°	DESCRIPCION	U.M.	CANTIDAD
19	ZANAHORIA (AL PASO)	kilogramos	5

CARACTERISTICAS TECNICAS:

Tamaño uniforme forma pareja y uniforme, superficie lisa con pocas lenticelas y color naranja brillante

EMBALAJE Y ROTULADO

Embalaje: se utilizan principalmente bolsas de plástico o film, que pueden ser transparentes o con impresiones

Rotulado:

No corresponde

N°	DESCRIPCION	U.M.	CANTIDAD
20	ARVEJA VERDE SIN VAINA (AL PESO)	kilogramos	5

CARACTERISTICAS TECNICAS:

Arveja vaina verde de 5 kg.

EMBALAJE Y ROTULADO

Embalaje: bolsas de polietileno

Rotulado:

No corresponde

N°	DESCRIPCION	U.M.	CANTIDAD
21	AJI AMARILLO FRESCO (AL PESO)	kilogramos	1

CARACTERISTICAS TECNICAS:

Aji amarillo fresco de 1 kilogramo

EMBALAJE Y ROTULADO

Embalaje: bolsas plásticas para alimentos que permitan mantener la humedad.

Rotulado:

No corresponde

N°	DESCRIPCION	U.M.	CANTIDAD
22	NARANJA VALENCIA CATEGORIA I	kilogramo	28

CARACTERISTICAS TECNICAS:

Naranjas valencia categoría i de 28 kilogramos.

EMBALAJE Y ROTULADO

- **EMBALAJE:** No corresponde

ROTULADO: incluye información como el tipo de fabricación, diámetro, material del producto.

N°	DESCRIPCION	U.M.	CANTIDAD
23	REFRIGERIO	UNIDAD	126

23.1. GALLETA 140 gr.

CARACTERISTICAS TECNICAS:

Gramos: 140



Cantidad: 126 unidades

EMBALAJE Y ROTULADO

- **EMBALAJE:** se usan bolsas de celofán o film transparente para mantener la frescura, se colocan en cajas individuales o se agrupan en un recipiente hermético con papel de seda o burbujas para amortiguar
- **ROTULADO:**
La etiqueta debe contener información crucial como:
 - Nombre del producto
 - Datos de contacto (nombre, dirección, teléfono).
 - Lista de ingredientes.
 - Fecha de vencimiento.
 - Número de lote y cantidad.

23.2. Bebida 500 ml.

CARACTERISTICAS TECNICAS

Nombre: Bebida rehidratante

cantidad: 126 unidades

EMBALAJE Y ROTULADO

- **EMBALAJE:** el embalaje consiste principalmente en botellas individuales de 500ml
- **ROTULADO:**
incluye información sobre la bebida, la fecha de vencimiento, las políticas de devolución y promociones, como códigos QR para sorteos.

REGLAMENTOS TÉCNICOS, NORMAS METROLOGICAS Y/O SANITARIAS.

- Ley N° 32185, que aprueba el Presupuesto del Sector Público para el año fiscal 2025.
- Ley N° 26771, que regula la prohibición de ejercer la facultad de nombramiento y contratación de personal en el sector público en caso de parentesco y normas complementarias.
- Ley N° 27815, Ley del Código de Ética de la Función Pública, su reglamento y modificatorias.
- Decreto Legislativo N° 1440, Decreto Legislativo del Sistema Nacional de Presupuesto Público
- Decreto Legislativo N° 295, Código Civil, y sus modificatorias.
- Resolución de Superintendencia N° 007-99/SUNAT, Reglamento de Comprobantes de Pago, modificatorias y ampliatorias
- Ley N° 32069 – Ley general de contrataciones públicas y modificatorias.
- Ley N° 27444 Ley del procedimiento Administrativo General.
- Directiva N° 004 –MPCH con Resolución Gerencial N° 086 – 2025 – MPCH/GM

ACONDICIONAMIENTO Y MONTAJE. (DE CORRESPONDER)

NO CORRESPONDE

IV. GARANTIA COMERCIAL

Responsabilidad del proveedor: En caso de que los bienes presente un defecto, el proveedor debe reparar o reemplazarla.

V. MUESTRAS (De corresponder)

NO CORRESPONDE

VI. PRESTACIONES ACCESORIAS (De corresponder)

NO CORRESPONDE

VII. REQUISITOS DEL PROVEEDOR Y/O PERSONAL (De corresponder)



MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE CHURCAMP
¡¡Cuna de Pukllay Qarmenqa!!

“AÑO DE LA RECUPERACIÓN Y CONSOLIDACIÓN DE LA ECONOMÍA PERUANA

PERFIL DE PROVEEDORES

- Podrán presentarse como personas naturales y/o jurídicas
- Ruc activo y habido.
- RNP vigente,
- Empresas del giro de negocios
- No tener impedimentos para contratar con el Estado.
- Tener CCI para el pago

VIII. LUGAR Y PLAZO DE EJECUCION (Obligatorio)

Lugar: Los bienes serán entregados en el almacén Central de la Municipalidad Provincial de Churcampa, de lunes a viernes y en el siguiente horario de atención: 08:00 a.m. a 13:00 p.m. y 14:30 p.m. a 17:30 p.m.

Plazo: El plazo de entrega es de un (3) día calendario, contabilizados a partir del día siguiente de la notificación de la orden de compra, salvo excepción previo sustento y coordinación.

IX. CONFORMIDAD (Obligatorio)

La recepción y conformidad de la prestación se regula por lo dispuesto en el artículo 144 del Reglamento de la Ley N° 32069, Ley General de Contrataciones Públicas. La recepción será otorgada por el área de almacén y la conformidad será otorgada por Gerencia de Desarrollo Económico en el plazo máximo de siete (7) días computados desde el día siguiente de producida la recepción.

De existir observaciones la entidad las comunicara al contratista indicando claramente el sentido de estas, otorgándole un plazo para subsanar no menor de dos (02) ni mayor de ocho (08) días dependiendo de la complejidad o sofisticación de las subsanaciones a realizar.

X. FORMA Y CONDICIONES DE PAGO (Obligatorio)

El pago se realizará una vez entregado el bien en el Almacén de la Entidad.

La entidad debe de pagar las contraprestaciones pactadas a favor de contratista en un plazo que no excederá los 10 días calendarios de la conformidad por parte del área usuaria y es prorrogable, previa justificación de la demora, por cinco días hábiles, luego de la recepción formal y completa de la documentación correspondiente, según lo establecido en el artículo 144 del Reglamento de la Ley N° 32069, Ley General de Contrataciones Públicas, aprobado por Decreto Supremo N° 009-2025-EF.

XI. RESPONSABILIDAD DEL CONTRATISTA (Obligatorio)

(El contratista es el responsable por la calidad ofrecida y por los vicios ocultos del servicio ofertado por un plazo no menor de un (01) año, contado a partir de la conformidad otorgada por la Entidad).

XII. PENALIDADES (Obligatorio)

Penalidad por Mora en la ejecución de la prestación:

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

La penalidad se aplica automáticamente y se calcula de acuerdo a la siguiente formula:

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

Donde F tiene los siguientes valores:

- Para plazos menores o iguales a sesenta (60) días, para bienes, servicios en general, consultorías y ejecución de obras: F = 0.40.
- Para plazos mayores a sesenta (60) días:
 - Para bienes, servicios y consultorías: F = 0.25.
 - Para obras: F = 0.15

Tanto el monto como el plazo se refieren, según corresponda, a la ejecución total del servicio o a la obligación parcial, de ser el caso, que fuera materia de retraso.

Se considera justificado el retraso, cuando el contratista acredite, de modo objetivamente sustentado, que el mayor tiempo transcurrido no le resulta imputable.

En este último caso la calificación del retraso como justificado por parte de la entidad no da lugar al pago de gastos generales ni costos directos de ningún tipo, conforme al numeral 120.4 del artículo 120 del Reglamento de la Ley N° 32069, Ley General de Contrataciones Públicas, aprobado por Decreto Supremo N° 009-2025-EF.

XIII. OTRAS PENALIDADES (Opcional)





MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE CHURCAMP
¡¡Cuna de Pukllay Qarmenqa!!

“AÑO DE LA RECUPERACIÓN Y CONSOLIDACIÓN DE LA ECONOMÍA PERUANA

(De acuerdo al tipo de contratación las áreas usuarias pueden establecer otras penalidades diferentes a la mora, las cuales deben ser objetivas, razonables y proporcionales con el objeto de la contratación y no afectar el equilibrio económico financiero del contrato, conforme al principio de valor por dinero, por lo que se debe precisar el listado de las situaciones, condiciones, el procedimiento de verificación de las ocurrencias y los montos o porcentajes a aplicar)

XIV. RESOLUCION DEL CONTRATO

Cualquiera de las partes puede resolver el contrato, de conformidad con el numeral 68.1 del artículo 68 de la Ley N° 32069, Ley General de Contrataciones Públicas.

De encontrarse en alguno de los supuestos de resolución del contrato, LAS PARTES procederán de acuerdo con lo establecido en el artículo 122 del Reglamento de la Ley N° 32069, Ley General de Contrataciones Públicas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 009-2025-EF.

XV. CLAUSULA DE CUMPLIMIENTO

Son causales de resolución de contrato la presentación con información inexacta o falsa de la Declaración Jurada de Prohibiciones e Incompatibilidades a que se hace referencia en la Ley de prevención y mitigación del conflicto de intereses en el acceso y salida de personal del servicio público. Asimismo, en caso se incumpla con los impedimentos señalados en el artículo 5 de dicha ley se aplicará la inhabilitación por cinco años para contratar o prestar servicios al Estado, bajo cualquier modalidad.

XVI. CLÁUSULA GESTIÓN DE RIESGOS

Las partes realizan la gestión de riesgos de acuerdo con lo establecido en el presente documento, a fin de tomar decisiones informadas, aprovechando el impacto de riesgos positivos y disminuyendo la probabilidad de los riesgos negativos y su impacto durante la ejecución contractual, considerando la finalidad pública de la contratación.

XVII. CLÁUSULA ANTICORRUPCIÓN Y ANTISOBORNO

A la suscripción de este contrato, EL CONTRATISTA declara y garantiza no haber ofrecido, negociado, prometido o efectuado ningún pago o entrega de cualquier beneficio o incentivo ilegal, de manera directa o indirecta, a los evaluadores del proceso de contratación o cualquier servidor de la ENTIDAD.

Asimismo, EL CONTRATISTA se obliga a mantener una conducta proba e íntegra durante la vigencia del contrato, y después de culminado el mismo en caso existan controversias pendientes de resolver, lo que supone actuar con probidad, sin cometer actos ilícitos, directa o indirectamente.

Añadido a ello, EL CONTRATISTA se obliga a abstenerse de ofrecer, negociar, prometer o dar regalos, cortesías, invitaciones, donativos o cualquier beneficio o incentivo ilegal, directa o indirectamente, a funcionarios públicos, servidores públicos, locadores de servicios o proveedores de servicios del área usuaria, de la dependencia encargada de la contratación, actores del proceso de contratación y/o cualquier servidor de la ENTIDAD, con la finalidad de obtener alguna ventaja indebida o beneficio ilícito. En esa línea, se obliga a adoptar las medidas técnicas, organizativas y/o de personal necesarias para asegurar que no se practiquen los actos previamente señalados.

Adicionalmente, EL CONTRATISTA se compromete a denunciar oportunamente ante las autoridades competentes los actos de corrupción o de inconducta funcional de los cuales tuviera conocimiento durante la ejecución del contrato con la ENTIDAD.

Tratándose de una persona jurídica, lo anterior se extiende a sus accionistas, participacionistas, integrantes de los órganos de administración, apoderados, representantes legales, funcionarios, asesores o cualquier persona vinculada a la persona jurídica que representa; comprometiéndose a informarles sobre los alcances de las obligaciones asumidas en virtud del presente contrato.

Finalmente, el incumplimiento de las obligaciones establecidas en esta cláusula, durante la ejecución contractual, otorga a la ENTIDAD el derecho de resolver total o parcialmente el contrato. Cuando lo anterior se produzca por parte de un proveedor adjudicatario de los catálogos electrónicos de acuerdo marco, el incumplimiento de la presente cláusula conllevará que sea excluido de los Catálogos Electrónicos de Acuerdo Marco. En ningún caso, dichas medidas impiden el inicio de las acciones civiles, penales y administrativas a que hubiera lugar.



MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE CHURCAMP
¡¡Cuna de Pukllay Qarmenqa!!

“AÑO DE LA RECUPERACIÓN Y CONSOLIDACIÓN DE LA ECONOMÍA PERUANA

XVIII. CLÁUSULA SOLUCIÓN DE CONTROVERSIAS

Las controversias que surjan entre las partes durante la ejecución del contrato se resuelven mediante conciliación. Cualquiera de las partes tiene el derecho a solicitar una conciliación dentro del plazo de caducidad correspondiente, según lo señalado en el artículo 82 de la Ley N° 32069, Ley General de Contrataciones Públicas, sin perjuicio de recurrir al arbitraje, en caso no se llegue a un acuerdo entre ambas partes o se llegue a un acuerdo parcial. Las controversias sobre nulidad del contrato solo pueden ser sometidas a arbitraje.

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL CHURCAMP

Ing. Ambador Flores Navarro
GERENTE DE DESARROLLO ECONÓMICO
CIP Mayor Sede del Área Usuaría



**FICHA TÉCNICA
APROBADA**

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN COMÚN

Denominación del bien	: ACEITE VEGETAL COMESTIBLE
Denominación técnica	: ACEITE VEGETAL COMESTIBLE
Unidad de medida	: LITRO
Descripción general	: El aceite comestible y mezcla de los mismos en estado idóneo para el consumo humano. Se compone de glicéridos de ácidos grasos y son de origen vegetal. No es un aceite vegetal especificado.

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN COMÚN

2.1 Del bien

Es el aceite vegetal comestible y mezcla de los mismos en estado idóneo para el consumo humano. Podrán contener pequeñas cantidades de otros lípidos, tales como fosfátidos, de constituyentes insaponificables y de ácidos grasos libres naturalmente presentes en los aceites, según indican los numerales 1 y 2 de la norma Codex CXS 19-1981 (2021).

El aceite vegetal comestible podrá contener los aditivos alimentarios presentados en el numeral 3 de la norma Codex CXS 19-1981 (2021).

El aceite vegetal comestible debe presentar las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
Color	El característico del producto designado.	CXS 19-1981 (2021) NORMA PARA GRASAS Y ACEITES COMESTIBLES NO REGULADOS POR NORMAS INDIVIDUALES
Olor y sabor	Los característicos del producto designado, que debe estar exento de olores y sabores extraños o rancios.	
Materia volátil a 105 °C	Máximo 0,2 % m/m	
Impurezas insolubles	Máximo 0,05 % m/m	
Contenido de jabón	Máximo 0,005 % m/m	
Hierro (Fe)	Máximo 2,5 mg/kg	
Cobre (Cu)	Máximo 0,1 mg/kg	
Índice de ácido	Máximo 0,6 mg de KOH/g de aceite	
Índice de peróxido	Hasta 10 miliequivalentes de oxígeno activo/kg de aceite	
INOCUIDAD	Cumplir con los requisitos establecidos por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria – DIGESA, Autoridad Nacional competente ¹ .	Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA, sus modificatorias y regulación complementaria.

Precisión 1: Ninguna.

2.2 Envase

El envase que contiene el producto debe ser de material inocuo, estar libre de sustancias que

¹ Según artículo 12 del Reglamento del Decreto Legislativo N° 1062, Ley de Inocuidad de los Alimentos, aprobado mediante Decreto Supremo N° 034-2008-AG.



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, según el artículo 118 del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA, y sus modificatorias.

El tipo y material de envase debe corresponder al autorizado en el Registro Sanitario, según lo establecido en los artículos 105, 118 y 119 del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA, y sus modificatorias.

Precisión 2: La entidad deberá indicar en las bases el peso neto del producto por envase; además, podrá indicar el tipo y material del envase (estas tres características deberán corresponder a lo declarado en el Registro Sanitario del alimento entregado), así como el tipo de cerrado; siempre que se haya verificado que todas estas características aseguren la pluralidad de postores.

2.3 Embalaje

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

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

2.4 Rotulado

El rotulado de los envases de aceite vegetal comestible debe considerar lo siguiente, según el artículo 117 del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA, y sus modificatorias, la NMP 001:2019 Requisitos para el etiquetado de preenvases. 5ª Edición, y la NTP 209.038:2019 ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado de alimentos preenvasados. 8ª Edición. Debe contener la siguiente información mínima en idioma español:

- 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;
- contenido en litros, del producto envasado;
- país de origen.

Precisión 4: La entidad deberá indicar en las bases 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.

2.5 Etiquetado

Refiérase al numeral 2.4 de la presente Ficha Técnica.

Precisión 5: Ninguna.

2.6 Inserto

No aplica.

Precisión 6: No aplica.



**FICHA TÉCNICA
APROBADA**

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN COMÚN

Denominación del bien : MAZORCA DE MAÍZ MORADO CATEGORÍA PRIMERA
 Denominación técnica : MAZORCA DE MAÍZ MORADO CATEGORÍA PRIMERA
 Unidad de medida : KILOGRAMO
 Descripción general : La mazorca de maíz morado es el fruto de la planta de maíz morado conformado por la coronta o marlo y los granos de maíz morado que se adhieren a ella. Está constituida, en base seca, aproximadamente de un 80 % por grano y 20 % por coronta. Se caracteriza por presentar pigmentos antocianicos que colorean el pericarpio del grano y la corona o marlo.

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN COMÚN

2.1 Del bien

El alimento debe ser inocuo y apropiado para su uso en el consumo directo. No debe presentar contaminantes de tipo físico, químico y microbiológico que afecten la salud, según indica el numeral 6.1 de la NTP 011.601:2016.

El alimento debe estar conformado por un mismo cultivar o variedad, según indica el numeral 5.1.1 de la NTP 011.601:2016.

El alimento debe presentar las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA	
CALIDAD			
Requisitos sensoriales			
Aspecto general	<ul style="list-style-type: none"> - Entera o partida sin granos defectuosos. - Sana, sin pudrición, sin presencia de hongos. - Limpia. 	NTP 011.601:2016 MAÍZ AMILÁCEO. Mazorcas de maíz morado. Requisitos. 1ª Edición	
Olor	Característico a maíz morado sano, sin olores extraños (como humedad, fermentado, rancidez, enmohecimiento, entre otros).		
Sabor	Característico, sin sabores extraños.		
Color	Bueno, excelente o promedio (según el anexo D de la norma de la referencia).		
Calibre	Código de calibre		Mazorca
	I		12 cm o más
	II		6 cm a 12 cm
Requisitos fisicoquímicos			
Humedad	Máximo 13 %		
Porcentaje de antocianina	Mínimo 0,8 %		
Longitud (base hasta la punta de la mazorca)	Mayor a 6 cm		



CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA	
CALIDAD			
Requisitos de Sanidad			
Defectos de apariencia externa			
Apariencia de la mazorca	Mazorca entera con granos completos. Se tolera hasta el 5 % en peso en granos sueltos.	NTP 011.601:2016 MAÍZ AMILÁCEO. Mazorcas de maíz morado. Requisitos. 1ª Edición	
Daños y defectos			
Grano picado (por efecto del gorgojo, por efecto de la polilla)	No se tolera		
Mazorca dañada por <i>Heliothis</i>	Hasta 1 %		
Mazorca dañada por animales menores (ratas o aves)	No se tolera		
Daño por enfermedades	No se tolera		
Presencia de materias extrañas	Hasta 1 %		
Total tolerancia serios daños	2 %		
Total tolerancia	Hasta 2 %, en número o en peso, de mazorcas de maíz morado que no cumplan los requerimientos de esta categoría.		
INOCUIDAD	Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, autoridad nacional competente ¹ .		Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias.

Precisión 1: La entidad deberá precisar en las bases el calibre de la mazorca de maíz morado categoría primera que desea adquirir, de acuerdo a lo establecido en la presente Ficha Técnica; por ejemplo: Mazorca de maíz morado categoría primera - calibre I. Asimismo, según el anexo D de la NTP 011.601:2016 se debe especificar el color de maíz morado a adquirir.

2.2 Envase

El alimento debe ser envasado tomando en consideración lo establecido en la norma Codex CXC 1-1969 (2022) PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS.

El alimento debe envasarse en recipientes que salvaguarden las cualidades higiénicas, nutritivas, tecnológicas y organolépticas del producto. Los recipientes, incluido el material de envasado, deben estar fabricados con sustancias que sean inocuas y adecuadas para el uso al que se destinen. No deben transmitir al producto ninguna sustancia tóxica ni olores o sabores desagradables. Cuando el producto se envase en sacos, éstos deben estar limpios, ser resistentes y estar bien cosidos o sellados, según se indica en el numeral 10.1 de la NTP 011.601:2016.

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

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

2.3 Embalaje

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

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

2.4 Rotulado

Refiérase al numeral 2.5 de la presente Ficha Técnica.

Precisión 4: Ninguna.

2.5 Etiquetado

La etiqueta de los envases del alimento debe cumplir con lo indicado en el artículo 27 del Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG y sus modificatorias, además de las disposiciones establecidas en el numeral 10.2 de la NTP 011.601:2016. Debe indicar lo siguiente en idioma español:

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

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

2.6 Inserto

No aplica.

Precisión 6: No aplica.



**FICHA TÉCNICA
APROBADA**

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN COMÚN

Denominación del bien : SAL DE COCINA
 Denominación técnica : SAL PARA CONSUMO HUMANO – SAL DE COCINA
 Unidad de medida : KILOGRAMO
 Descripción general : Es la sal yodada y fluorada de venta directa para consumo humano, de granulometría grosera, con o sin adición de antihumectantes y que cumple con requisitos de calidad e inocuidad.

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN COMÚN

2.1 Del bien

La sal de cocina debe presentarse bajo la forma de cristales blancos agrupados y unidos. La granulación debe ser uniforme, según indica el numeral 7.1.1 de la NTP 209.015:2006.

La sal de cocina podrá contener aditivos alimentarios, según lo indicado en la legislación nacional vigente, según se indica en el numeral 7.2 de la NTP 209.015:2006.

La sal de cocina debe cumplir con las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA	
CALIDAD			
Requisitos sensoriales			
Aspecto	Granulosos y libre de sustancias extrañas visibles	NTP 209.015:2006 SAL PARA CONSUMO HUMANO. 2ª Edición	
Color	Blanco		
Olor	Inodoro		
Sabor	Salado característico		
Requisitos físico químicos			
Humedad	Máximo 0,5 %		
Pureza	Mínimo 99,1 %		
Granulometría: debe pasar	– Tamiz ITINTEC 2,00 mm (Nº 10): Mínimo 75 % – Tamiz ITINTEC 177 µm (Nº 80): Máximo 30 %		
Sustancias impermeabilizantes totales agregadas	Máximo 1,0 %		
Impurezas			
Impurezas insolubles en agua	Máximo 0,15 %		
Sulfato (SO ₄)	Máximo 0,4 %		
Calcio (Ca ⁺⁺)	Máximo 0,2 %		
Magnesio (Mg ⁺⁺)	Máximo 0,2 %		
Cadmio (Cd)	Máximo 0,5 mg/Kg		
Cobre (Cu)	Máximo 2,0 mg/Kg		
Arsénico (As)	Máximo 0,5 mg/Kg		
Mercurio (Hg)	Máximo 0,1 mg/Kg		



CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
Hierro (Fe)	Máximo 10 mg/Kg	NTP 209.015:2006 SAL PARA CONSUMO HUMANO. 2ª Edición
Bario (Ba ⁺⁺)	Exenta	
Materias nitrogenadas	Exenta	
Boratos	Exenta	
Nota: Todos los requisitos, menos la humedad, estarán referidos y estarán dados en base seca.		
Plomo (Pb)	Máximo 1,0 mg/Kg	CXS 193-1995 (2023) NORMA GENERAL PARA LOS CONTAMINANTES Y LAS TOXINAS PRESENTES EN LOS ALIMENTOS Y PIENSOS
Yodo (para asegurar la proporción de yodo, en el procesamiento de la sal se utilizará el yodato de potasio)	30 a 40 ppm (o mg/Kg de sal)	Reglamento del Decreto Ley N° 17387, Fijan los tipos de sal para expendio al público en el territorio nacional, aprobado por Decreto Supremo N° 00223-71-SA, y su modificatoria.
Flúor (en forma de fluoruro de sodio o su equivalente en cualesquiera de las sales de flúor autorizadas a usar)	200 miligramos de fluoruro de sodio por kilogramo de sal (200 ppm)	Aprueban normas para la adición del flúor a la sal de consumo humano, aprobada mediante Resolución Ministerial N° 0131-85-SA-DVM.
INOCUIDAD	Cumplir con los requisitos establecidos por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria – DIGESA, autoridad nacional competente ¹ .	Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA, sus modificatorias y regulación complementaria.

Precisión 1: Ninguna.

2.2 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, según el artículo 118 del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA, y sus modificatorias.

El tipo y material de envase debe corresponder al autorizado en el Registro Sanitario, según lo establecido en los artículos 105, 118 y 119 del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA, y sus modificatorias.

Precisión 2: La entidad deberá indicar en las bases el peso neto del producto por envase; además, podrá indicar el tipo y material del envase (estas tres características deberán corresponder a lo declarado en el Registro Sanitario del alimento entregado), así como el tipo de cerrado; siempre que se haya verificado que todas estas características aseguren la pluralidad de postores.

¹ Según artículo 12 del Reglamento del Decreto Legislativo N° 1062, Ley de Inocuidad de los Alimentos, aprobado mediante Decreto Supremo N° 034-2008-AG.



2.3 Embalaje

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

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

2.4 Rotulado

El rotulado de los envases de la sal de cocina debe cumplir con lo dispuesto en el artículo 117 del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA, y sus modificatorias, en la NMP 001:2019 Requisitos para el etiquetado de preenvases. 5ª Edición, además de lo señalado en el numeral 11 de la NTP 209.015:2006. Debe contener la siguiente información mínima en idioma español:

- 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;
- el contenido de yodo y flúor expresado en ppm por kg de sal;
- país de fabricación;
- peso neto en kilogramos del producto envasado;
- condiciones especiales de conservación: "Manténgase en lugar seco, fresco y protegido de la luz".

Precisión 4: La entidad deberá indicar en las bases 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.

2.5 Etiquetado

Refiérase al numeral 2.4 de la presente Ficha Técnica.

Precisión 5: Ninguna.

2.6 Inserto

No aplica.

Precisión 6: No aplica.



**FICHA TÉCNICA
APROBADA**

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN COMÚN

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

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN COMÚN

2.1 Del bien

El alimento debe haber sido cuidadosamente recolectado y haber alcanzado un desarrollo y un estado de madurez adecuado, de acuerdo con los criterios apropiados para la variedad. Su estado de madurez debe permitirles soportar el transporte y la manipulación así como llegar en condiciones satisfactorias al lugar de destino, según indica el numeral 4.1.4 de la NTP 011.023:2024.

El alimento debe presentar las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
Apariencia	<ul style="list-style-type: none"> - Enteras. - Sanas, se excluyen los productos atacados por la podredumbre, u otras alteraciones que los hagan impropias para el consumo. - Prácticamente exentas de magulladuras y/o amplias cicatrizaciones por cortes en la cáscara. - Prácticamente exentas de plagas. - Exentas de daños causados por plagas y enfermedades que afecten la pulpa. - Exentas de daños considerables y/o alteraciones externas causadas por ataque de plagas. - Prácticamente exentas de daños causados por quemaduras de sol, heladas y/o bajas temperaturas. - Limpias, prácticamente exentas de materias extrañas visibles. - Exentas de humedad externa anormal, salvo la condensación consiguiente a su remoción de una cámara frigorífica. - Exentas de olores y/o sabores extraños. - Exentas de toda señal de desecación o deshidratación. 	<p>NTP 011.023:2024 CÍTRICOS. Cítricos dulces. Requisitos. 3ª Edición</p>
Tolerancia respecto a la apariencia	<p>Se admite una tolerancia total del 10 %, en número o en peso, de cítricos que no cumplan con los requisitos de esta categoría pero que se ajusten a los de la categoría II. Dentro de este porcentaje, no más de 2 % (la quinta parte) podrá ser de categoría inferior.</p> <p>Se admite hasta 2 % de fruta con pudrición.</p>	



CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
Coloración	<p>Bien coloreadas: el color típico de la variedad predomina sobre el color verde, el cual en conjunto no puede exceder el 10 % del área superficial.</p> <p>No está permitido el uso de sustancias químicas colorantes aplicadas sobre la superficie de la fruta.</p>	<p>NTP 011.023:2024 CÍTRICOS. Cítricos dulces. Requisitos. 3ª Edición</p>
Contenido de jugo (con relación al peso total del fruto)	Mínimo 33 %	
Tolerancia respecto a granulación	<p>Se aceptará hasta un 5 % de fruta granulada.</p> <p>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.</p>	
<u>Madurez</u>		
°Brix	Mínimo 8,0 °Brix	
Acidez	Mínimo 0,5 % Máximo 1,7 %	
Índice de madurez (°Brix/Acidez)	Mínimo 6,5	
Tolerancia respecto al grado de madurez	No más del 10 % debe estar fuera del requerimiento mínimo.	
Categoría	<p>Las frutas deben ser de buena calidad y ser de consistencia firme.</p> <p>Deben presentar las características de la variedad a la que pertenezcan y estar bien coloreadas.</p> <p>Podrán permitirse, sin embargo, los siguientes defectos leves, siempre y cuando no afecten de forma importante el aspecto general del producto, su calidad, estado de conservación y presentación en el envase:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Defectos leves de forma. - Defectos leves de la 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 otros agentes. - Defectos leves ya sanados de origen mecánico, tales como los daños producidos por granizo, rozaduras (rameado, russet), daños ocasionados por la manipulación, entre otros. - Defectos leves en la cáscara causados por aplicaciones foliares. <p>En ningún caso los defectos deben afectar la pulpa del fruto.</p>	



CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA		
Tolerancias de Defectos / daños	Defectos leves	NTP 011.023:2024 CÍTRICOS. Cítricos dulces. Requisitos. 3ª Edición		
- Ácaros	Si afecta el color del fruto, el área acumulada no debe exceder de 100 mm ² .			
- Botrytis y Thrips	Resta en algo la apariencia del fruto. En conjunto < 100 mm ² .			
- Fumagina	En conjunto menos de 25 mm ² .			
- Queresas	En 10 frutos tomados al azar no más de 10 queresas. Y no debe haber más de 5 queresas en un fruto.			
- Cicatrices, rozaduras (rameado, russet) y manchas	El área acumulada no debe exceder de: Claros: < 100 mm ² Oscuros: < 50 mm ²			
- Oleocelosis	Que en forma individual o agregada no supere 100 mm ² .			
- Quemadura de sol	-			
- Bufado	Apenas perceptible al tacto.			
- Creasing	Debilita la cáscara o se extiende hasta un 10 % de la superficie del fruto, sin alteraciones de color dentro del creasing.			
Tamaño Calibres según el diámetro (ecuatorial)	Diámetro en mm			
	Calibre		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.			



CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
Homogeneidad y presentación	<p>El contenido de cada envase debe ser homogéneo y estar constituido únicamente por cítricos del mismo origen, variedad, categoría, calibre y que presenten un mismo grado de madurez. La parte visible del contenido del envase o lote debe ser representativa del conjunto. Además, para la categoría I se exige la homogeneidad de coloración.</p> <p>Los cítricos podrán presentarse alineados en capas regulares de acuerdo con las escalas de calibrado, tanto en envase cerrado como en abierto. Cuando la fruta se clasifique y envase según el diámetro de los frutos, debe ser necesario que la diferencia máxima de diámetro entre ellos corresponda a tres calibres sucesivos de la escala de calibrado.</p>	NTP 011.023:2024 CÍTRICOS. Cítricos dulces. Requisitos. 3ª Edición
INOCUIDAD	Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, autoridad nacional competente ¹ .	Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias.

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

2.2 Envase

El alimento debe envasarse tomando en consideración lo establecido en la norma Codex CXC 44-1995 (2004) CÓDIGO DE PRÁCTICAS PARA EL ENVASADO Y TRANSPORTE DE FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS, según indica el numeral 8.3 de la NTP 011.023:2024.

Los materiales y/o papeles utilizados en el interior del envase deben ser nuevos, estar limpios y ser de un material que no pueda causar alteraciones internas ni externas a la fruta. Se permite el uso de materiales y, en particular papeles o sellos que lleven indicaciones comerciales, siempre que la impresión o el etiquetado se hagan con tintas o gomas de grado alimentario. Cuando los frutos se presenten envueltos en papel, éste debe ser nuevo, inodoro y debe estar seco. Los envases deben estar exentos de materias extrañas, según indica el numeral 8.3 de la NTP 011.023:2024.

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

2.3 Embalaje

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

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

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

2.4 Rotulado

Refiérase al numeral 2.5 de la presente Ficha Técnica.

Precisión 4: Ninguna.

2.5 Etiquetado

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

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

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

2.6 Inserto

No aplica.

Precisión 6: No aplica.



**FICHA TÉCNICA
PROPUESTA**

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN COMÚN

Denominación del bien : PAPA YUNGAY CALIDAD PRIMERA
 Denominación técnica : PAPA YUNGAY GRADO DE CALIDAD PRIMERA
 Unidad de medida : KILOGRAMO
 Descripción general : La variedad Yungay tiene pulpa cremosa amarillenta y el uso sugerido es sancochado.

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN COMÚN

2.1 Del bien

El alimento debe presentar las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA																				
CALIDAD																						
Uniformidad	Cada lote de papa debe estar conformado por la misma variedad. Las papas variedad Yungay deben presentar las siguientes características: - Forma oval – chatos tamaño grande y compactas. - Piel amarillenta con jaspes rojizos, ojos superficiales y en poco número. - Pulpa cremosa amarillenta.	NTP 011.119:2016 PAPA Y SUS DERIVADOS. Papa. Definiciones y requisitos. 3ª Edición																				
Tamaño ¹	<table border="1"> <tr> <td rowspan="2">Diámetro (D) y peso (g)</td> <td colspan="3">Calibres</td> </tr> <tr> <td>Extra</td> <td>Primera</td> <td>Segunda</td> </tr> <tr> <td>D mayor (mm)</td> <td>151-104</td> <td>103-73</td> <td>77-45</td> </tr> <tr> <td>D menor (mm)</td> <td>101-61</td> <td>60-45</td> <td>44-32</td> </tr> <tr> <td>Peso (g)</td> <td>710-321</td> <td>320-132</td> <td>131-20</td> </tr> </table>		Diámetro (D) y peso (g)	Calibres			Extra	Primera	Segunda	D mayor (mm)	151-104	103-73	77-45	D menor (mm)	101-61	60-45	44-32	Peso (g)	710-321	320-132	131-20	
	Diámetro (D) y peso (g)			Calibres																		
			Extra	Primera	Segunda																	
	D mayor (mm)		151-104	103-73	77-45																	
D menor (mm)	101-61		60-45	44-32																		
Peso (g)	710-321		320-132	131-20																		
Sanidad y aspecto																						
Inmadurez (papa pelada o pelona con levantamiento de piel)	Máximo 1 % m/m																					
Cortes, cicatrices, magulladuras, grietas, rajaduras	Máximo 2 % m/m																					
Brotamiento	0 % m/m																					
Verdeamiento	0 % m/m																					
Pudrición seca	0 % m/m																					
Pudrición húmeda	0 % m/m																					

¹ Los diámetros mayor y menor están referidos a las dimensiones máximas y mínimas de los ejes longitudinal y transversal del tubérculo cuando se intersecan en ángulo recto.



CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
Comeduras, perforaciones, galerías (daños causados por insectos y roedores)	Máximo 2 % m/m	NTP 011.119:2016 PAPA Y SUS DERIVADOS. Papa. Definiciones y requisitos. 3ª Edición
Mezclas varietales	0 % m/m	
Porcentaje máximo acumulado	5 % m/m	
INOCUIDAD	Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, autoridad nacional competente ² .	Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias.

Precisión 1: La entidad deberá precisar en las bases el tamaño de papa Yungay calidad primera requerido, de acuerdo a lo establecido en la presente Ficha Técnica; por ejemplo: Papa Yungay calidad primera de calibre primera.

2.2 Envase

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

Los envases deben satisfacer las características de higiene, ventilación y resistencia necesarias para asegurar la manipulación, el transporte y la conservación apropiada de las papas, y deben 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, NTP 311.313, etc.).

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

2.3 Embalaje

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

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

2.4 Rotulado

Refiérase al numeral 2.5 de la presente Ficha Técnica.

Precisión 4: Ninguna.



² Según artículo 10 del Reglamento del Decreto Legislativo N° 1062, Ley de Inocuidad de los Alimentos, aprobado mediante Decreto Supremo N° 034-2008-AG.

2.5 Etiquetado

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

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

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

2.6 Inserto

No aplica.

Precisión 6: No aplica.

