

FORMATO N° 02

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS
PARA LA ADQUISICIÓN DE BIENES EN GENERAL

Órgano y/o Unidad Orgánica: Departamento de Nutrición y dietética				
Actividad del POI: Garantizar y mejorar de forma continua y oportuna el cuidado de la salud y la calidad de atención de los servicio de salud.				
Denominación de la Contratación: VERDURAS				
ITEM	CODIGO SIGA	DESCRIPCION	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD
1.01	099600010320	AJO ENTERO CATEGORIA PRIMERA	KLK	576
1.02	090600030542	CHOCLO CATEGORIA EXTRA O PRIMERA	Unidad	1,000
1.03	099600010324	COL CRESPA CALIDAD PRIMERA	KLK	720
1.04	094100030437	LIMÓN CATEGORÍA I	KLK	2,400
1.05	099600020095	PAPA YUNGAY CALIDAD PRIMERA	KLK	15,360
1.06	099600020099	YUCA CATEGORÍA I	KLK	1,920
1.07	099600010330	ZAPALLO MACRE CATEGORÍA PRIMERA	KLK	3,840
I. FINALIDAD PÚBLICA				
Brindar la ración alimenticia (ALMUERZO y COMIDA) a los pacientes hospitalizados y personal de guardia del HNSEB.				
II. OBJETIVOS DE LA CONTRATACIÓN				
Objetivo General: Atender con la ración alimenticia a nuestros pacientes hospitalizados del HNSEB.				
Objetivos Específicos:				
<ul style="list-style-type: none"> - Proveer micronutrientes que contribuya a mejorar y / o mantener el aporte adecuado de vitaminas y minerales. - Mantener el aporte adecuado de fibras que contribuye en la buena digestión. - Mejorar el sistema inmunológico. 				
III. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS				
1.01. AJO ENTERO CATEGORIA PRIMERA				
1.1.1. Según Ficha Técnica adjunta, con cascara.				
1.1.2. Presentación: Por kilo, en bolsa de polietileno transparente, debidamente sellado o en mallas para envase de alimentos.				
1.02. CHOCLO CATEGORIA EXTRA O PRIMERA				
1.2.1. Según Ficha Técnica adjunta.				
1.2.2. Choclo categoría extra de tamaño mayor a 14 cm. Raza Cuzco, Pardo o Tarmaño.				
1.03. COL CRESPA CALIDAD PRIMERA				
1.3.1. Según Ficha Técnica adjunta				
1.3.2. Col cresa de calidad primera, de tamaño A.				
Presentación: a granel. Según Ficha Técnica adjunta.				
1.04. LIMÓN CATEGORÍA I				
1.4.1. Según Ficha Técnica adjunta				
1.4.2. Limón categoría I de calibre A.				
Presentación: a granel.				



1.05. PAPA YUNGAY CALIDAD PRIMERA
1.5.1. Según Ficha Técnica adjunta
1.5.2. Papa Yungay calidad primera de calibre Extra. Peso por unidad: máximo 500 gr. Presentación: a granel.
1.06. YUCA CATEGORÍA I
1.6.1. Según Ficha Técnica adjunta
1.6.2. Yuca categoría I calibre C. Presentación: a granel.
1.07. ZAPALLO MACRE CATEGORÍA PRIMERA
1.7.1. Según Ficha Técnica adjunta
1.7.2. Peso por unidad: 25 kg. (+ - 10%).
2. REGLAMENTOS TÉCNICOS, NORMAS METROLÓGICAS Y/O SANITARIAS (De corresponder)
No corresponde
3. ACONDICIONAMIENTO, MONTAJE O INSTALACIÓN (De corresponder)
No corresponde
4. GARANTÍA COMERCIAL (Obligatorio)
No corresponde
5. MUESTRAS (De corresponder)
No corresponde
6. PRESTACIONES ACCESORIAS (De corresponder)
No corresponde
7. REQUISITOS DEL PROVEEDOR Y/O PERSONAL (De corresponder)
Manipulador: PERSONAL CAPACITADO, CORRECTAMENTE UNIFORMADO Y LIMPIO. Transporte: Vehículo cerrado, apropiado para el transporte de alimentos frescos, de manera que evite la contaminación cruzada y/o deterioro del producto (diseño, sistema de enfriamiento y exclusividad en uso para alimentos), con registro de limpieza y desinfección, registro de temperatura. Documentación: .Copia simple del Certificado de Autorización Sanitaria de establecimiento vigente emitido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria - SENASA. (Se presentará en la propuesta del producto). .Presentar al área usuaria (Departamento de Nutrición) una copia (ya firmada por almacén central) de la guía de remisión por internamiento según cronograma. .Certificado de Fumigación (Desinsectación, desinfección y desratización) del lugar de Almacenamiento y/o procesamiento. (Se presentará en el internamiento del producto). .Copia del carnet de Sanidad Vigente del personal transportista y manipulador de alimentos. (Se presentará en el internamiento del producto).
8. LUGAR Y PLAZO DE EJECUCIÓN (Obligatorio)
• Lugar: Almacén Central del HNSEB • Plazo: Primera entrega: a la firma del contrato. A partir de la segunda entrega: A 2 días hábiles de notificada la orden de compra y o según cronograma de entrega del área usuaria.
9. CONFORMIDAD (Obligatorio)
- La conformidad lo da la jefatura del Departamento de Nutrición y Dietética previo visto bueno de la coordinadora de la unidad funcional de producción del HNSEB. - El internamiento de los insumos deberá ser en el HORARIO de 8 a 11 a.m. los días programados, según cronograma mensual de atención; previa evaluación de cantidades, horario establecido de internamiento y cumplimiento en las características de calidad detalladas anteriormente. - De NO ser encontrado CONFORME, la calidad en los productos, el postor ganador deberá subsanar ó reponer los productos, en el periodo establecido en el contrato, o reemplazar el producto observado, dentro del plazo de 01 día hábil a partir de la notificación. - En caso de El incumplimiento, se informará, para la aplicación de la penalidad correspondiente.
10. FORMA Y CONDICIONES DE PAGO (Obligatorio)
• El hospital se obliga a pagar la contraprestación al CONTRATISTA en SOLES, en PAGOS PERIÓDICOS luego de la recepción formal y completa de la documentación correspondiente, según lo establecido en el artículo 171 del Reglamento de la Ley De Contrataciones Del Estado.



• Para tal efecto, el responsable de otorgar la conformidad de la prestación deberá hacerlo en un plazo que no excederá los quince (15) días de producida la recepción.
11. RESPONSABILIDAD DEL CONTRATISTA
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.
12. 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 fórmula: $\text{Penalidad diaria} = 0.10 \times \text{monto}$ $F \times \text{plazo en días}$ Donde F tiene los siguientes valores: a) Para plazos menores o iguales a sesenta (60) días, para bienes, servicios en general, consultorías y ejecución de obras: $F = 0.40$. b) Para plazos mayores a sesenta (60) días: b.1) Para bienes, servicios y consultorías: $F = 0.25$. b.2) 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 justifica el retraso, cuando el contratista acredite, de modo objetivamente sustentado, que el mayor tiempo transcurrido no le resulta imputable. Esta calificación del retraso como justificado no da lugar al pago de gastos generales de ningún tipo.
13. OTRAS PENALIDADES
(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, 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).
14. RESOLUCIÓN CONTRACTUAL
La HNSEB puede resolver el contrato, en los siguientes casos: a) Por el incumplimiento injustificado de las obligaciones contractuales, legales o reglamentarias a su cargo, pese a haber sido requerido para ello. b) Por la acumulación del monto máximo de la penalidad por mora o por el monto máximo para otras penalidades, en la ejecución de la prestación a su cargo. c) Por la paralización o reducción injustificada de la ejecución de la prestación, pese a haber sido requerido para corregir tal situación. d) Por caso fortuito o fuerza mayor que imposibilite de manera definitiva la continuidad de la ejecución, amparado en un hecho o evento extraordinario, imprevisible e irresistible; o por un hecho sobreveniente al perfeccionamiento del contrato, orden de compra o servicio, que no sea imputable a las partes. Asimismo, puede resolver de forma total o parcial la Orden de Compra o de Servicio y/o contrato por mutuo acuerdo entre las partes, previa opinión del área usuaria.
15. OBLIGACIÓN ANTICORRUPCIÓN
EL POSTOR declara y garantiza no haber, directa o indirectamente, o tratándose de una persona jurídica a través de sus socios, integrantes de los órganos de administración, apoderados, representantes legales, funcionarios, asesores, ofrecidos, negociados o efectuados, cualquier pago, en general, cualquier beneficio o incentivo ilegal en relación al contrato. Asimismo, EL POSTOR se obliga a conducirse en todo momento, durante la ejecución del contrato, con honestidad, probidad, veracidad e integridad y de no cometer actos ilegales o de corrupción, directa o indirectamente o a través de sus socios, accionistas, participacionistas, integrantes de los órganos de administración, apoderados, representantes legales, funcionarios, asesores. Además, EL POSTOR se compromete a comunicar a las autoridades competentes, de manera directa y oportuna, cualquier acto o conducta ilícita o corrupta de la que tuviera conocimiento; y adoptar medidas técnicas, organizativas y/o de personal apropiadas para evitar los referidos actos o prácticas.
16. SOLUCIÓN DE CONTROVERSIAS
Todos los conflictos que se deriven de la ejecución e interpretación de la presente contratación, son resueltos mediante trato directo, conciliación y/o acción judicial.

MINISTERIO DE SALUD
HOSP. NAC. SERGIO E. BERNALES
LIC. ROSA EVELIN ROMÁN AMARO
NUTRICIONISTA
CNP 2980 RNE 324
JEFA DEL DPTO. DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA

Firma: Área Usuaria
(Unidad que Solicita el pedido)

VB: Área Técnica
(De corresponder)

CRONOGRAMA DE ENTREGA DE VÍVERES FRESCOS - VERDURAS

Item	Descripción	Unidad de medida	NÚMEROS DE ENTREGA												
			Cantidad	1ra ENTREGA	2da ENTREGA	3ra ENTREGA	4ta ENTREGA	5ta ENTREGA	6ta ENTREGA	7ma ENTREGA	8va ENTREGA	9na ENTREGA	10ma ENTREGA	11va ENTREGA	12va ENTREGA
N°	VERDURAS	kg													
1.01	AJO ENTERO CATEGORIA PRIMERA	KG	576	48	48	48	48	48	48	48	48	48	48	49	48
1.02	CHOCLO CATEGORIA EXTRA O PRIMERA	Unidad	1000	200	200	200	**	**	**	**	**	**	**	200	200
1.03	COL CRESPA CALIDAD PRIMERA	KG	720	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60
1.04	LIMÓN CATEGORÍA I	KG	2400	200	200	200	200	200	200	200	200	200	200	200	200
1.05	PAPA YUNGAY CALIDAD PRIMERA	KG	15360	1280	1280	1280	1280	1280	1280	1280	1280	1280	1280	1280	1280
1.06	YUCA CATEGORÍA I	KG	1920	160	160	160	160	160	160	160	160	160	160	160	160
1.07	ZAPALLO MACRE CATEGORÍA PRIMERA	KG	3840	320	320	320	320	320	320	320	320	320	320	320	320
El cronograma de entrega es de acuerdo al calendario de temporada de las verduras, por lo cual la primera entrega corresponde al mes de Enero.															

MINISTERIO DE SALUD
DPTO. NUTRICIÓN Y DIETÉTICA
LIC. ROSA EVELIA CHUMPEN AMARO
NUTRICIONISTA
CNP. 2980 / AINE. 524
JEFE DEL DPTO. DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA

FICHA TÉCNICA APROBADA

CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

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

CATÁLOGO ÚNICO DE BIENES, SERVICIOS Y OBRAS - CUBSO

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

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS DEL BIEN

A. CARACTERÍSTICAS

A.1. Del bien

El Ajo Entero Calidad Primera deberá tener un desarrollo y grado de madurez adecuado que le permita soportar el manipuleo, transporte y comercialización en buenas condiciones, según indica el numeral 6.1 de la NTP 011.101.

Los Ajos Enteros Calidad Primera deberán presentarse secos, según indica el numeral 6.2 de la NTP 011.101, para su comercialización, es decir, que el tallo y la túnica o película exterior del bulbo, así como la túnica que envuelve cada diente, estén completamente secos (curados), según indica el numeral 4.5 de la NTP 011.101.

Los lotes de Ajo Entero Calidad Primera deben estar exentos de humedad externa (mojados), libres de olores y sabores extraños, libres de impurezas y materias extrañas visibles como piedras o tierra, y libres de residuos de pesticidas y otras sustancias tóxicas, según indica el numeral 6.5 de la NTP 011.101.

A.2. Clasificación

Los Ajos Enteros Calidad Primera se clasifican de acuerdo a su color de la siguiente manera, según el numeral 5.1 de la NTP 011.101:

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

Nota: La Entidad Convocante deberá indicar en las bases (especificaciones técnicas y/o proforma del contrato), el color de los Ajos Enteros Calidad Primera a adquirir, por ejemplo: Ajo entero de calidad primera, color blanco.

A.3. Envase

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

Podrán ser sacos, bolsas u otros que cumplan con los requisitos que se indican en las Normas Técnicas Peruanas correspondientes (por ejemplo: "NTP 231.277. ENVASE Y EMBALAJE. Sacos de yute para ajos, requisitos", "NTP 311.326 ENVASE Y EMBALAJE. Sacos de rafia de poliolefinas para ajos. Requisitos", etc.), según numeral 11 de la NTP 011.101.



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

A.4. Rotulado

Los envases, o los documentos que acompañen el envío, además de los requisitos aplicables especificados en la "NTP 209.038 ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado", deberán indicar en idioma español, (pudiendo llevar además inscripciones en otro idioma siempre que no aparezca en forma más destacada,) lo siguiente, según el numeral 10 de la NTP 011.101:

- El nombre del producto y color, indicado como "ajo blanco", "ajo morado" o "ajo rosado"
- El grado de calidad, indicado como "primera"
- Contenido neto, en kilogramos
- Nombre y domicilio legal del productor, envasador, distribuidor, importador o vendedor
- El país de origen
- Número de Autorización Sanitaria de Establecimiento emitido por el SENASA
- Código de rastreabilidad generado en el procesamiento del alimento

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

B. REQUISITOS

B.1. Documentación


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

- Copia del Certificado de Autorización Sanitaria del establecimiento que realizó el procesamiento primario (correspondiente al establecimiento desde donde se despachará el bien), otorgado por el SENASA según el artículo 33 del D.S. N° 004-2011-AG de acuerdo a lo establecido en la presente ficha técnica y a lo indicado por la Entidad convocante en las bases.

Nota: El requisito antes señalado se debe mantener vigente, no suspendido ni cancelado, incluso hasta la culminación de las entregas del producto adquirido. Es responsabilidad exclusiva del contratista mantener la Autorización Sanitaria de establecimiento sin suspensión ni cancelación y entregar una copia a la Entidad Convocante según artículos 35, 36, 37 y numeral 12 del artículo 56 del D.S. N° 004-2011-AG. La entidad convocante verificará la no suspensión o cancelación en el SENASA.

B.2. Atributos del bien

Deberá presentar lo siguiente:

ATRIBUTO	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
- Forma y compacidad	Cumplir con lo indicado en el numeral 7.1 y Tabla 1 para el grado de calidad Primera de la NTP de la referencia	 NTP 011.101 HORTALIZAS. Ajos. Requisitos
- Tamaño	Cumplir con lo indicado en el numeral 7.2 y Tabla 2 para el grado de calidad Primera de la NTP de la referencia	
- Sanidad y aspecto	Cumplir con lo indicado en el numeral 7.3 y la Tabla 3 para el grado de calidad Primera de la NTP de la referencia	

ATRIBUTO	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
INOCUIDAD		
- Criterio microbiológico	Cumplir íntegramente con la totalidad de los criterios microbiológicos establecidos para el Grupo XIV.1 Frutas y hortalizas frescas (sin ningún tratamiento) de la norma de la referencia	R.M. N° 591-2008/MINSA que aprueba la NTS N° 071- MINSA/DIGESA-V.01. "Norma Sanitaria que establece los criterios microbiológicos de calidad sanitaria e inocuidad para los alimentos y bebidas de consumo humano"

C. CERTIFICACIÓN

Opcional.

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

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

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

Nota: La "Autorización a Organismos de Certificación, de Inspección y Laboratorios de Ensayo" de parte del SENASA, estará sujeta al procedimiento y plazos que establezca dicha Autoridad Nacional, según el artículo 34 del D.S. N° 004-2011-AG.

C.1 Muestreo

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

C.2 Ensayos

Para determinar los requisitos establecidos en esta Ficha Técnica, se utilizarán los métodos de ensayo indicados en el numeral 9 de la NTP 011.101 y su corrigendum.

D. OTROS

D.1. Transporte

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

MINISTERIO DE SALUD
HOSP. NAC. SÉRGIO E. BERNALES
LIC. ROSA EVELIA CHUMFEN AMARÓ
NUTRICIONISTA
CNP. 2960 RNE. 524
JEFE DEL OPTO. DE NUTRICION Y DIETETICA

FICHA TÉCNICA APROBADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

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

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1. Del bien

Los choclos categoría extra o primera deberán estar libres de lesiones causadas por contusiones o cualquier otra causa, de olores y sabores extraños, estar sanos, frescos, limpios, bien cubiertos y formados, con grado de madurez tal que siendo apto para el consumo, le permita soportar el manipuleo, transporte y conservación en buenas condiciones, presentará pancas envolventes sanas y propias de la variedad, se tolera una pequeña abertura que pueda haber en la punta, los granos deberán ser tiernos, turgentes y lechosos, deberán presentar color blanco en su totalidad que cumplan las tolerancias establecidas, serán de forma tipo cilíndrico, cónico, con disposición de sus granos en hileras lineales, desde la base a la punta, los granos serán anchos y achatados, según los numerales 5.1, 5.2, 5.3 y 5.4 de la NTP 011.105:2014.

Los choclos categoría extra o primera serán de tamaño (calibre) mayor a 12,00 cm, según el numeral 6.2 (para otras variedades de choclo) de la NTP 011.105:2014.

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
Requisitos generales	Cumplir con lo indicado en el numeral 5.1 de la NTP de la referencia	NTP 011.105:2014 MAÍZ AMILÁCEO. Choclo. Requisitos
Color de los granos	Cumplir con lo indicado en el numeral 5.2 de la NTP de la referencia	
Forma del choclo y granos de choclo	Cumplir con lo indicado en los numerales 5.3 y 5.4 de la NTP de la referencia	
Tamaño (calibre)	Cumplir con lo indicado en los numerales 5.5, 6.2 (para otras variedades de choclo) según la categoría extra o primera de la NTP de la referencia	
Categoría	Cumplir con lo indicado en el numeral 6.1.1 de la NTP de la referencia	
Tolerancias	Cumplir con lo indicado en el numeral 6.3 (para otras variedades de choclo) de la NTP de la referencia	Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG y sus modificatorias.
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 proforma del contrato) el tamaño del Choclo Categoría Extra o Primera

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.

requerido de acuerdo a lo establecido en la norma NTP 011.105:2014, por ejemplo: Choclo categoría extra o primera de tamaño mayor a 12 cm.

2.2. Envase

Los requisitos de los envases serán los indicados en la norma Codex CAC/RCP 44-1995(2004) de tal forma que garanticen la protección al producto durante su transporte y almacenamiento, deberán ser nuevos, sanitariamente aptos, de grado alimentario, técnicamente adecuados, limpios, homogéneos en presentación, resistentes a la manipulación y al transporte.

Los choclos categoría extra o primera deberán ser acondicionados de tal manera que queden protegidos, bien presentados, homogéneo y deberá estar constituido únicamente por mazorcas de choclo del mismo origen, calidad y tamaño. La parte visible del envase deberá ser representativa de todo el contenido, según el numeral 7.1 de la NTP 011.105:2014.

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 choclo categoría extra o primera o bien los documentos que acompañen el envío, deberán cumplir con lo siguiente, según el numeral 7.2 de la NTP 011.105:2014:

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

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

MINISTERIO DE SALUD
HOSP. NAC. SERGIO EL BERNALES
LIC. ROSA EVELYN CORDERO ZAMORA
NUTRICIONISTA
CNP 2960 RNE 999
JEFE DEL DEPTO. DE NUTRICION Y DIETETICA

**FICHA TÉCNICA
APROBADA**

CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

Denominación del bien	: COL CRESPA CALIDAD PRIMERA
Denominación técnica	: COL CRESPA CALIDAD PRIMERA
Unidad de medida	: KILOGRAMO
Descripción General	: Hortaliza de la familia de las crucíferas correspondiente a la especie <i>Brassica oleracea</i> var. capitata.

CATÁLOGO ÚNICO DE BIENES, SERVICIOS Y OBRAS - CUBSO

Segmento/Familia/Clase/Commodity	: Alimentos, bebidas y productos de tabaco/Verduras frescas/Col verde/Coles verdes rizadas
Ítem	: COL CRESPA CALIDAD PRIMERA
Código	: 5040420100330386

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS DEL BIEN

A. CARACTERÍSTICAS

A.1. Del bien

La Col Crespa Calidad Primera deberá presentarse limpia y fresca, pertenecerá al mismo cultivar y deberá tener un grado de madurez comercial que les permita soportar el manipuleo, transporte y conservación en buenas condiciones, según indica el numeral 3.1.1 de la NTP 011.108.

De acuerdo al tamaño, la Col Crespa Calidad Primera presentará la siguiente clasificación según indica el numeral 3.1.5 y la Tabla 2 de la NTP 011.108:

Tamaño	Relación diámetro/peso
A	Más de 31 cm; más de 6 000 g
B	Más de 23 a 31 cm; más de 3 500 a 6 000 g

Nota: La Entidad Convocante deberá precisar en las bases (especificaciones técnicas y/o proforma del contrato) el tamaño de Col Crespa Calidad Primera requerida de acuerdo a lo establecido en la NTP 011.108, por ejemplo: Col Crespa de Calidad Primera, de tamaño B.

A.2. Envase

La Col Crespa Calidad Primera deberá ser envasada tomando en consideración lo establecido en las Normas Codex: "CAC/RCP 1-1969. Principios Generales de Higiene de los Alimentos", "CAC/RCP 53-2003. Código de Prácticas de Higiene para las Frutas y Hortalizas Frescas" y "CAC/RCP 44-1995. Código de Prácticas para el Envasado y Transporte de Frutas y Hortalizas Frescas", de tal manera que el producto quede debidamente protegido, ventilado y bien presentado.

La Col Crespa Calidad Primera deberá ser acondicionada de tal manera que queden protegidas, ventiladas y bien presentadas, según indica el numeral 6.1 de la NTP 011.108.

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

A.3. Rotulado

El rotulado de la Col Crespa Calidad Primera deberá cumplir con lo indicado en la NTP 209.038 y las disposiciones especificadas en el numeral 6.3 de la NTP 011.108

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



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

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

B. REQUISITOS

B.1. Documentación

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

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

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

Para efectos del cumplimiento del presente requisito, bastara que el Certificado de Autorización Sanitaria indique: Col crespita (*Brassica oleracea var. capitata*), según lo establecido por el SENASA.

B.2. Atributos del bien

Deberá presentar lo siguiente:

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



C. CERTIFICACIÓN

Opcional.

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

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

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

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

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

C.1 Muestreo

Se realizará de acuerdo a lo establecido en el numeral 4 de la NTP 011.108 y su Corrigendum.

C.2. Ensayos

Para determinar los requisitos establecidos en esta Ficha Técnica, se utilizarán los métodos de ensayo indicados en el numeral 5 de la NTP 011.108 y su Corrigendum.

D. OTROS

D.1. Transporte

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


MINISTERIO DE SALUD
HOSP. MAC SERGIO E. BERNALES
LIC. ROSA EVELIA CHUMPENAMARO
NUTRICIONISTA
CNP. 2960 RNE. 524
JEFA DEL DPTO. DE NUTRICION Y DIETETICA

FICHA TÉCNICA APROBADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

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

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1. Del bien

El limón categoría I deberá estar entero, ser de consistencia firme, sano (excluirse los afectados por podredumbre o deterioro que impida su consumo) y limpio; prácticamente exento de cualquier materia extraña visible, de plagas (que afecten aspecto general), de daños causados por plagas, por bajas temperaturas, exento de humedad (salvo condensación consiguiente a su remoción de una cámara frigorífica), de cualquier olor y/o sabor extraño, según indica el numeral 5.1 de la NTP 011.006:2005.

El limón categoría I deberá haberse recolectado cuidadosamente, haber alcanzado un grado apropiado de desarrollo y madurez de acuerdo con los criterios peculiares de la variedad y la zona en que se producen. El desarrollo y condición de los limones deberán ser tales que les permitan soportar el transporte y la manipulación, y llegar en estado satisfactorio al lugar de destino, según indica el numeral 5.1.1 de la NTP 011.006:2005.

El limón categoría I, de acuerdo a su diámetro se clasifica en los siguientes calibres, según indica el numeral 6 de la NTP 011.006:2005:

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

Y presentará las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
Requisitos mínimos	Cumplir con lo indicado en el numeral 5.1 de la NTP de la referencia.	NTP 011.006:2005 FRUTAS. Limón Sutil. Requisitos. 4ª Edición
Categoría	Cumplir con lo indicado en los numerales 5.2.1 y 7.1.1 para Limón Categoría I de la NTP de la referencia.	
Calibre (tamaño)	Cumplir con lo indicado en los numerales 6 y 7.2 para Limón Categoría I de la NTP de la referencia.	
Homogeneidad	Cumplir con lo indicado en el numeral 8.1 de la NTP de la referencia.	
INOCUIDAD	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 del limón categoría I requerido, de acuerdo a lo establecido en la norma NTP 011.006:2005, por ejemplo: Limón categoría I calibre C.

2.2. Envase y/o embalaje

El contenido de cada envase deberá ser homogéneo y estar constituido únicamente por limones del mismo origen, variedad, calidad y calibre; en la categoría I, el color deberá ser homogéneo. La parte visible del contenido del envase deberá ser representativa de todo el contenido, según indica el numeral 8.1 de la NTP 011.006:2005.

El limón categoría I deberá ser envasado 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 8.2. de la NTP 011.006:2005.

Los empaques deberán satisfacer las características de calidad, higiene, ventilación y resistencia necesarias para asegurar una manipulación, transporte y conservación apropiados de los limones. Los empaques deberán estar exentos de cualquier materia y olor extraño, según indica el numeral 8.2.1 de la NTP 011.006:2005.

Podrán ser cajas de cartón, plástico, mallas u otros (evitar el uso de cajas de madera) de tal manera que el producto quede debidamente protegido. Los materiales utilizados en el interior del envase deberán ser nuevos (se incluye material recuperado de calidad alimentaria), estar limpios y ser de calidad tal que evite cualquier daño externo o interno al producto. Se permiten el uso de materiales, en particular papel o sellos con indicaciones comerciales, siempre y cuando estén impresos o etiquetados con tinta o pegamento no tóxico, según indica el numeral 8.2 de la NTP 011.006:2005.

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 del limón categoría I deberá cumplir con las disposiciones establecidas en la NTP 209.038:2019 ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado de alimentos preenvasados. 8ª Edición y demás disposiciones establecidas en el numeral 9 de la NTP 011.006:2005:

- nombre del producto y nombre de la variedad;
- nombre/razón social del productor, envasador y/o distribuidor comercializador;
- origen del producto;
- categoría;
- calibre;
- peso neto;
- fecha de envasado;
- lote;
- número de Autorización Sanitaria del Establecimiento emitido por el SENASA;
- código de rastreabilidad generado en el procesamiento del alimento.

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.

MINISTERIO DE SALUD
HOSP. NAC. SÉRGIO E. BERNALES
LIC. ROSA EVILIA CHUMPEÑAMARCO
NUTRICIONISTA
CNP. 9980 RNE. 524
JEFE DEL QTO. DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA

**FICHA TÉCNICA
APROBADA**

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

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

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1. Del bien

De acuerdo a su tamaño, la papa Yungay calidad extra, se clasificará en los siguientes calibres, según el numeral 5.2 de la NTP 011.119:2016:

- a) calibre extra
- b) calibre primera
- c) calibre segunda

Y presentará las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
Uniformidad	Cumplir lo indicado en el numeral 5.1 de la NTP de la referencia, para la variedad Yungay.	NTP 011.119:2016 PAPA Y SUS DERIVADOS. Papa. Definiciones y requisitos. 3ª Edición
Sanidad y aspecto	Cumplir con lo indicado en el numeral 5.3 de la NTP de la referencia.	
Tamaño	Cumplir con lo indicado en el numeral 5.2 de la NTP de la referencia, según el calibre de papa Yungay calidad extra a contratar.	
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 papa Yungay calidad extra requerido, de acuerdo a lo establecido en la Tabla 1 de la norma NTP 011.119:2016, por ejemplo: papa Yungay calidad extra de calibre primera.

2.2. Envase y/o embalaje

La papa Yungay calidad extra deberá ser envasada según lo establecido en las normas Codex: CXC 1-1969 (2020) 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 deberán satisfacer las características de higiene, ventilación y resistencia necesarias para asegurar la manipulación, el transporte y la conservación apropiada de las papas, y deberán estar exentos de cualquier materia y olor extraños. Podrán ser sacos, bolsas u otros envases del

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.



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 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

Los envases, o bien los documentos que acompañan el envío, además de los requisitos aplicables especificados en la NTP 209.038:2019 ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado de alimentos preenvasados. 8ª Edición, deberán indicar lo siguiente:

- número de Autorización Sanitaria de Establecimientos emitido por el SENASA,
- código de rastreabilidad generado en el procesamiento primario del alimento.

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.



MINISTERIO DE SALUD
HOSP. NAC. SERGIO BERNALES
DRA. ROSA EVELIA CHUMPENAMARO
NUTRICIONISTA
CNP. 2960 RNE. 524
JEFE DEL DPTO. DE NUTRICION Y DIETETICA

FICHA TÉCNICA APROBADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN


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


2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1. Del bien

La yuca categoría I debe haber alcanzado un grado apropiado de desarrollo fisiológico, teniendo en cuenta las características de la variedad y la zona en que se produce. El desarrollo y condición de la yuca categoría I deben ser tales que le permitan soportar el transporte y la manipulación y llegar en estado satisfactorio al lugar de destino, según indica el numeral 2.1.1 de la NTP-CODEX STAN 238:2014 (revisada el 2019).

La yuca categoría I debe presentar las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
Requisitos mínimos	<p>La yuca debe:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Estar entera. - Estar sana, deben excluirse los productos afectados por podredumbre, moho o deterioro que hagan que no sean aptos para el consumo. - Estar limpia, y prácticamente exenta de cualquier materia extraña visible, excepto aquellas sustancias permitidas que prolonguen su vida útil. - Estar prácticamente exenta de plagas que afecten al aspecto general del producto. - Estar prácticamente exenta de daños causados por plagas. - Estar exenta de humedad externa anormal, salvo la condensación consiguiente a su remoción de una cámara frigorífica. - Estar exenta de cualquier olor y/o sabor extraños. - Ser de consistencia firme. - Estar prácticamente exenta de daños mecánicos y magulladuras. - Estar exenta de pérdida de color en la pulpa. <p>El corte en la parte distal (angosta) de la yuca no debe superar los 2 cm de diámetro.</p> <p>El extremo del pedúnculo debe tener un corte limpio entre 1 cm y 1,25 cm de longitud.</p>	<p>NTP-CODEX STAN 238:2014 (revisada el 2019) NORMA PARA LA YUCA (MANDIOCA) DULCE. 1ª Edición</p> 
Clasificación y tolerancia de calidad	La yuca (mandioca) de esta categoría debe ser de buena calidad y característica de la variedad y/o tipo comercial. Podrán permitirse, sin	

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA								
	<p>embargo, los siguientes defectos leves, siempre y cuando no afecten al 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.- Heridas o daños cicatrizados, siempre y cuando no superen el 5% de la superficie del producto.- Raspaduras, siempre y cuando no superen el 10% de la superficie del producto. <p>En ningún caso los defectos deben afectar a la pulpa del producto.</p> <p><u>Tolerancia:</u> El 10%, en número o en peso, de la yuca (mandioca) que no satisfaga los requisitos de esta categoría pero satisfaga los de la Categoría II o, excepcionalmente, que no supere las tolerancias establecidas para esta última.</p>									
Calibre	<p>La yuca categoría I se clasifica en los siguientes calibres, de acuerdo al diámetro en la sección transversal más gruesa de la raíz, de acuerdo con el siguiente cuadro:</p> <table><tr><th>Calibre</th><th>Diámetro (cm)</th></tr><tr><td>A</td><td>3,5 - 6,0</td></tr><tr><td>B</td><td>6,1 - 8,0</td></tr><tr><td>C</td><td>> 8,0</td></tr></table> <p><u>Tolerancia:</u> El 10%, en número o en peso, de las yucas (mandiocas) que correspondan al calibre inmediatamente superior y/o inferior al indicado en el envase.</p>	Calibre	Diámetro (cm)	A	3,5 - 6,0	B	6,1 - 8,0	C	> 8,0	
Calibre	Diámetro (cm)									
A	3,5 - 6,0									
B	6,1 - 8,0									
C	> 8,0									
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 yuca categoría I requerido de acuerdo a lo establecido en la presente Ficha Técnica, por ejemplo: yuca categoría I, calibre B.

2.2. Envase y/o embalaje

La yuca categoría I debe ser envasada según lo establecido en las normas Codex CXC 1-1969 (2020) 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.

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.

El contenido de cada envase debe ser homogéneo en cuanto a la forma y estar constituido únicamente por yuca categoría I del mismo origen, variedad y/o tipo comercial y calibre. La parte visible del contenido del envase debe ser representativa de todo el contenido, según indica el numeral 5.1 de la NTP-CODEX STAN 238:2014 (revisada el 2019).

Los materiales utilizados en el interior del envase deben ser nuevos (esto incluye el material recuperado de calidad alimentaria), estar limpios y ser de calidad tal que evite cualquier daño externo o interno al producto. Se permite el uso de materiales, en particular papel o sellos, con indicaciones comerciales, siempre y cuando estén impresos o etiquetados con tinta o pegamento no tóxico, según indica el numeral 5.2 de la NTP-CODEX STAN 238:2014 (revisada el 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 la yuca categoría I, y deben estar exentos de cualquier materia y olor extraños, según indica el numeral 5.2.1 de la NTP-CODEX STAN 238:2014 (revisada el 2019).

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 de yuca categoría I debe llevar las siguientes indicaciones en letras agrupadas en el mismo lado, marcadas de forma legible e indeleble y visible desde el exterior, o bien en los documentos que acompañen el envío, según indica el numeral 6.2 de la NTP-CODEX STAN 238:2014 (revisada el 2019):

- nombre del producto y tipo (dulce) si el contenido no es visible desde el exterior;
- nombre de la variedad (facultativo);
- nombre y dirección del envasador y/o expedidor;
- país de origen y, facultativamente, nombre del lugar, distrito o región de producción;
- categoría I;
- calibre (expresado como código de calibre o diámetro mínimo y máximo en cm);
- peso neto;
- instrucciones de preparación (incluir una leyenda que indique que la yuca deberá pelarse y cocerse antes de su consumo);
- número de Autorización Sanitaria de Establecimiento 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.

MINISTERIO DE SALUD
HOSP. NAC. SERGIO E. BERNALLES
LIC. ROSA EVELIA CHUMPENAMARO
NUTRICIONISTA
CNP 2960, RNE 894
DPTO. DE NUTRICION Y DIETETICA

FICHA TÉCNICA APROBADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

Denominación del bien	:	ZAPALLO MACRE CATEGORÍA PRIMERA
Denominación técnica	:	ZAPALLO MACRE CATEGORÍA PRIMERA
Unidad de medida	:	KILOGRAMO
Descripción general	:	Zapallo macre, es el fruto de la especie <i>Cucurbita máxima</i> Duch, de la familia de las cucurbitáceas.

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN


2.1. Del bien

Los zapallos macre categoría primera deben pertenecer al mismo cultivar y deben tener el grado de madurez comercial que les permita soportar adecuadamente el manipuleo, transporte y conservación en buenas condiciones, según indica el numeral 5.1.1 de la NTP 011.114:2015.

Los zapallos macre categoría primera deben presentar las siguientes características:

CARACTERÍSTICA		ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD			
Presentación		Los frutos de zapallo deben presentarse maduros, limpios, frescos, enteros y sanos.	NTP 011.114:2015 HORTALIZAS. Zapallo macre. 2ª Edición
Sanidad		<p>Los frutos deben presentarse sanos, es decir, libres de ataques de insectos y enfermedades, salvo las siguientes tolerancias:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Daños entomológicos: Se permiten daños superficiales que no comprometan la pulpa. - Daños fitopatológicos: 0% <p>Para el caso de los daños fitopatológicos, las pudriciones notoriamente marcadas determinan la eliminación del fruto.</p>	
Madurez	Dureza de cáscara	<p>Los frutos deben presentar la suficiente dureza de cáscara que asegure que el manejo post-cosecha no deteriorará su calidad física. La dureza se debe evaluar de acuerdo a la resistencia que presente a ser penetrada con la uña; teniéndose que a mayor dureza, mayor debe ser su categorización.</p> <p>El zapallo macre categoría primera debe tener una dureza de cáscara de grado alta.</p>	
	Color de cáscara	Desde verde oscuro, verde plumizo, verde claro hasta crema. Con aspecto lustroso, liso o con hendiduras longitudinales.	



CARACTERÍSTICA		ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
	Textura de pulpa	Los frutos deben presentar la textura de pulpa lo suficientemente firme que asegure que el manejo post-cosecha no debe deteriorar su calidad física. Este parámetro se debe evaluar de acuerdo a la resistencia que la pulpa oponga al tacto. El zapallo macre categoría primera debe tener una textura de pulpa de grado firme.	
	Color de pulpa	El zapallo macre categoría primera debe tener color de pulpa amarillo fuerte.	
Tamaño		Peso mínimo 25 kg	
<u>Tolerancia de Defectos</u>			
- Magulladuras y rajaduras		Se permiten daños superficiales que no comprometan la pulpa o muestren daños de pudrición.	
- Cortes		0%	
Tolerancia acumulativa		No comprometa el estado de la pulpa. Sin pudriciones.	
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

El zapallo macre categoría primera podrá ser no envasado, pero su manipulación debe tener en consideración lo establecido en la norma Codex CXC 1-1969 (2020) PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS y otros textos pertinentes del Codex, así como la reglamentación nacional vigente, según indica el numeral 10.1 de la NTP 011.114:2015.

El zapallo macre categoría primera se transporta a granel y se comercializa de acuerdo al peso de cada unidad. Los zapallos también deben ser acondicionados de tal manera que estén protegidos de daños mecánicos y adecuadamente ventilados, según los numerales 8.1 y 8.2 de la NTP 011.114:2015.

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

Los documentos que acompañen el envío del zapallo macre categoría primera, además de los requisitos aplicables especificados en la NTP 209.038:2019 ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado de alimentos preenvasados. 8ª Edición, deben indicar, en idioma español, lo siguiente:

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.

- el nombre del producto;
- nombre de la variedad, cultivar o tipo comercial;
- peso neto, en kilogramos;
- nombre y domicilio legal del productor, envasador, distribuidor, importador o vendedor;
- 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.

MINISTERIO DE SALUD
HOSP. MAC SERGIO E. BERNALES
LIC. ROSA EVELIA CHAMPENAMARO
NUTRICIONISTA
CNP. 2960 RNE. 381
JEFA DEL DPTO. DE NUTRICION Y DIETETICA