

SIMBOLOGÍA UTILIZADA:

Nº	Símbolo	Descripción
1	[ABC]	Es una indicación que debe ser completada o eliminada por la entidad contratante durante la elaboración de las bases conforme a las instrucciones brindadas.
2	<u>[ABC]</u>	Es una indicación o información que debe ser completada por la entidad contratante con posterioridad al otorgamiento de la buena pro para el caso específico de la elaboración de la PROFORMA DEL CONTRATO; o por los proveedores, al completar los ANEXOS de la oferta.
3	<div>Advertencia</div> <div>• Abc</div>	Se refiere a advertencias a tener en cuenta por los evaluadores y los proveedores. No deben ser eliminadas.
4	<div>Importante para la entidad contratante</div> <div>• Xyz</div>	Se refiere a consideraciones importantes a tener en cuenta por los evaluadores y deben ser eliminadas una vez culminada la elaboración de las bases.

CARACTERÍSTICAS DEL DOCUMENTO:

Las bases deben ser elaboradas en formato WORD y deben tener las características del presente documento. De existir algún cambio en el formato como márgenes, fuente, tamaño de letra, entre otros, no acarrea su nulidad, salvo que por el tipo o tamaño de letra impida la lectura por parte de los proveedores.

INSTRUCCIÓN DE USO:

Una vez registrada la información solicitada dentro de los corchetes, el texto debe quedar en letra tamaño 10, con estilo normal, sin formato de negrita y sin sombrear.

UNIVERSIDAD NACIONAL “DANIEL ALCIDES CARRIÓN”

CERRO DE PASCO



BASES ESTÁNDAR SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA

**SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N°02-2025-
UNDAC/BIENES-1**

PRIMERA CONVOCATORIA

CONTRATACIÓN DE BIENES

**ADQUISICIÓN DE ABARROTES, VERDURAS, FRUTAS, CARNES Y
TUBÉRCULOS – BIENES COMUNES, PARA ATENCIÓN DE
ESTUDIANTES EN EL COMEDOR UNIVERSITARIO DE LA
UNIVERSIDAD NACIONAL DANIEL ALCIDES CARRIÓN PERIODO
2025 A Y B.**

MAYO - 2025



SECCIÓN GENERAL

DISPOSICIONES COMUNES DE LA SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA PARA BIENES O SERVICIOS COMUNES

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

CAPÍTULO I ASPECTOS GENERALES

1.1. REFERENCIAS

Cuando en el presente documento se mencione la palabra Ley, se entiende que se está haciendo referencia a la Ley N° 32069, Ley General de Contrataciones Públicas, y cuando se mencione la palabra Reglamento, se entiende que se está haciendo referencia al Reglamento de la Ley N° 32069, Ley General de Contrataciones Públicas, aprobado por Decreto Supremo N° 009-2025-EF. Las referidas normas incluyen sus respectivas modificaciones, de ser el caso.

1.2. ALCANCE

La presente base estándar correspondiente al procedimiento de selección de subasta inversa electrónica se utiliza por la entidad contratante para la contratación de bienes y servicios comunes que cuenten con ficha técnica, con independencia de su cuantía. Esta base no es aplicable para el caso de contratos de contingencia, en cuyo caso independientemente si el bien o servicio cuenta con ficha técnica, no se utiliza el procedimiento de selección de subasta inversa, utilizándose el procedimiento de selección que corresponda según su objeto y cuantía¹.

¹ El uso de la ficha técnica es obligatorio independientemente del tipo de procedimiento de selección que se convoque.

CAPÍTULO II DESARROLLO DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

2.1. ETAPAS DE LA SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA

Las etapas del procedimiento de selección de Subasta Inversa Electrónica son las siguientes:

ETAPA	CARACTERÍSTICAS	BASE LEGAL
a) Convocatoria	Se realiza a través del SEACE de la Pladicop en la fecha señalada en el cronograma.	Artículos 63 y 64 del Reglamento.
b) Registro de participantes	Aplica lista abierta, por lo que cualquier proveedor puede registrarse como participante en el procedimiento de selección.	Artículos 65 y 95 del Reglamento.
c) Evaluación de ofertas	<p><u>Registro de ofertas:</u></p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Registrar los datos de su representante legal en el formulario correspondiente en el SEACE de la Pladicop. De presentarse en consorcio, debe consignar los datos del consorcio, incluyendo los del representante legal común. 2. Adjuntar el archivo digital conteniendo los documentos escaneados de su oferta, de acuerdo con lo requerido en las bases y los requisitos de habilitación, exigidos en la Ficha Técnica y/o documentos de información complementaria publicados a través del SEACE de la Pladicop, así como en la normativa específica que regula el objeto de la convocatoria con carácter obligatorio, según corresponda. 3. Registrar el monto total de la oferta o respecto del ítem al cual se presenta, el cual será utilizado por el sistema para dar inicio al periodo de lances en línea. La oferta económica y sus subtotales se expresan en dos decimales y todos sus valores desagregados pueden ser expresados con más de dos decimales. <p><u>Presentación de Ofertas:</u></p> <ol style="list-style-type: none"> 1. La presentación de ofertas se realiza a través del SEACE de la Pladicop en un plazo no menor de seis días hábiles contabilizados desde la convocatoria. 2. Las ofertas son presentadas por los participantes desde las 00:01 horas hasta las 23:59 horas del día (hora peruana), según el cronograma del procedimiento de selección; adjuntando el archivo digitalizado que contenga los documentos que conforman la oferta de acuerdo con lo requerido en las bases. 3. Al momento de realizar la presentación de ofertas a través del SEACE de la Pladicop, el postor registra el monto total de la oferta o del ítem al cual se presente, el cual es utilizado por el sistema para dar inicio al periodo de lances en línea. 4. Si el procedimiento de selección se convoca según relación de ítems, la presentación de ofertas se efectúa en una sola oportunidad y por todos los ítems registrados. 5. En la subasta inversa electrónica no se realiza la evaluación técnica de las ofertas y la revisión de los requisitos de calificación se realiza posteriormente a la evaluación económica. <p><u>Apertura de ofertas y lances:</u></p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Apertura de las ofertas: El sistema realiza la apertura en la 	Artículos 68, 69, 74, 78 y 96 del Reglamento.

	<p>fecha y hora señalada en el cronograma publicado en el SEACE de la Pladicop. Para tal efecto, verifica el registro y presentación de dos ofertas como mínimo por ítem, para continuar con el ciclo de periodo de lances, caso contrario, el procedimiento es declarado desierto.</p> <p>2. Periodo de lances: La evaluación de la oferta económica se realiza mediante lances en línea a través del SEACE de la Pladicop. Consiste en establecer el orden de prelación de los postores considerando en el primer lugar a quien oferte el menor monto, de acuerdo con lo siguiente:</p> <ul style="list-style-type: none"> i. El sistema realiza esta etapa en la fecha y hora señalada en el cronograma publicado en el SEACE de la Pladicop, la cual debe tener una duración mínima de una hora. ii. El periodo de lances en el SEACE de la Pladicop, se realiza de la siguiente manera: <ul style="list-style-type: none"> a. El postor Ingresa al SEACE de la Pladicop con su usuario y contraseña en la fecha y hora programada b. Accede a la ficha del procedimiento y selecciona "Mejora de precios". c. Envía lances en línea, observando el monto de su oferta, en tanto el SEACE de la Pladicop le indicará si su oferta es la mejor o si está perdiendo o empatando la subasta en tiempo real. d. Los postores pueden mejorar su oferta dentro del plazo establecido, enviando montos inferiores a su última oferta. e. Cinco minutos antes del cierre, el sistema alertará sobre el fin del período de lances. Finalizado este plazo, no se admitirán más mejoras. <p><u>Revisión de requisitos de admisión y calificación:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> 1. Finalizado el período de lances, el sistema ordena a los postores por ítem según su último lance estableciendo el orden de prelación de los postores mediante un reporte. La entidad contratante puede visualizar el monto final ofertado y su registro en el sistema. En caso de empate, el sistema realiza un sorteo automático para establecer al postor que ocupa el primer lugar en el orden de prelación. 2. Una vez generado el reporte señalado en el párrafo anterior, el oficial de compra debe verificar que los postores que han obtenido el primer, segundo y tercer lugar hayan presentado la documentación correspondiente a la admisión de ofertas y los requisitos de calificación contemplados en las Bases, salvo existan solo dos postores, en cuyo caso solo se verifica a estos. 3. En caso de subsanación de ofertas, se procede de conformidad con lo señalado en el artículo 78 del Reglamento, quedando suspendido el otorgamiento de la buena pro. El plazo para la subsanación de ofertas se computa desde el día hábil siguiente de notificado el requerimiento al postor a través del SEACE de la Pladicop. La presentación de los documentos a ser subsanados se realizará por el mismo medio. 4. En caso de que la documentación reúna las condiciones requeridas por las Bases, el Oficial de compra otorga la 	
--	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--

	<p>buena pro al postor que ocupó el primer lugar.</p> <p>5. En caso de que no reúna tales condiciones, procede a descalificar la oferta y revisa las demás ofertas respetando el orden de prelación.</p> <p>6. Todos los actos se realizan a través del SEACE de la Pladiscop.</p>	
d. Otorgamiento de la buena pro	<p>Para otorgar la buena pro a la oferta de menor precio que reúna las condiciones exigidas en las Bases, el oficial de compra debe verificar la existencia, como mínimo, de dos ofertas válidas, de lo contrario declara desierto el procedimiento de selección.</p> <p>Definida la oferta ganadora, el oficial de compra, elabora el acta de otorgamiento de la buena pro con el resultado de los postores que ocuparon los primeros lugares obtenido por cada ítem, el sustento debido en los casos en que las ofertas sean descalificadas, detallando asimismo las subsanaciones que se hayan presentado.</p> <p>Dicha acta se publica en el SEACE de la Pladiscop el mismo día de otorgada la buena pro, incluyendo los documentos que sustenten los resultados de la evaluación, calificación y el otorgamiento de la buena pro.</p> <p>Únicamente en el caso de productos farmacéuticos y dispositivos médicos que cuenten con ficha técnica y que se convoquen por subasta inversa electrónica, es posible otorgar la buena pro con una sola oferta válida, siempre que se cumplan las condiciones establecidas en el artículo 301 del Reglamento.</p> <p>Cuando no se perfeccione el contrato por causa imputable al postor, la Entidad deberá seguir el procedimiento establecido en el artículo 91 del Reglamento.</p>	<p>Artículos 80, 82, 83, 84, 96 y 301 del Reglamento.</p>

2.2 EVALUACIÓN DE OFERTAS ECONÓMICAS QUE SUPEREN LA CUANTÍA DE LA CONTRATACIÓN

En caso la oferta económica del postor que obtiene el mejor puntaje total supera la cuantía de la contratación, se siguen los siguientes pasos:

- La DEC gestiona la solicitud de la ampliación de la certificación o previsión presupuestal correspondiente. De otorgarse la ampliación, se procede a adjudicar la buena pro.
- De no contar con la ampliación de la certificación o previsión presupuestal, los evaluadores negocian con el postor que obtuvo el mejor puntaje total la reducción del monto o la reducción de las prestaciones o condiciones del requerimiento, conforme al numeral 132.1 del artículo 132 del Reglamento. En el caso de la reducción de condiciones del requerimiento, estas no deben alterar la ficha técnica del bien o servicio.
- En caso el postor con el mejor puntaje no acepte, se procede a negociar con los siguientes postores en orden de prelación. Si el postor que procede en el orden de prelación ofertó un monto por debajo de la cuantía de la contratación, se le adjudica la buena pro.
- En caso el postor que obtuvo el mejor puntaje total reduzca su oferta económica pero la reducción no se encuentre dentro de la cuantía de la contratación, se solicita la ampliación de la certificación de crédito presupuestario y/o previsión presupuestal correspondiente. En caso se otorgue la ampliación, se adjudica la Buena Pro. Caso contrario, se puede optar por: negociar con los siguientes postores en el orden de prelación o declarar desierto el procedimiento de selección.
- Las decisiones adoptadas por los evaluadores en la negociación constan en actas que se publican en el SEACE de la Pladiscop y se sustentan en el principio de valor por dinero, priorizando el cumplimiento de la finalidad pública de la contratación.

2.3 CONSIDERACIONES PARA TODOS LOS PROVEEDORES

- 2.3.1 Para registrarse como participante en un procedimiento de selección convocado por una entidad contratante, es necesario que los proveedores cuenten con inscripción vigente ante el Registro Nacional de Proveedores (RNP) que administra el Organismo Especializado para las Contrataciones Públicas Eficientes (OECE). Para obtener más información se puede ingresar a la siguiente dirección electrónica: www.rnp.gob.pe.
- 2.3.2 Los proveedores que deseen registrar su participación deben ingresar al SEACE de la Pladicip utilizando su certificado (usuario y contraseña).
- 2.3.3 Las declaraciones juradas, formatos o formularios previstos en las bases que conforman la oferta deben estar debidamente firmados por el postor (firma manuscrita o digital, según la Ley N° 27269, Ley de Firmas y Certificados Digitales). No se acepta insertar la imagen de una firma. Las ofertas se presentan foliadas en todas sus hojas. El postor, el representante legal, apoderado o mandatario designado se hace responsable de la totalidad de los documentos que se incluyen en la oferta. El postor es responsable de verificar, antes de su envío, que el archivo pueda ser descargado y su contenido sea legible.
- 2.3.4 En el caso que el proveedor, al registrarse como participante, presente una declaración jurada de desafectación del impedimento debido a parentesco establecido en el inciso 2 del numeral 30.1 del artículo 30 de la Ley 32069, se debe incluir como requisito adicional de admisión de su oferta la acreditación documental de su condición de desafectación, conforme a lo señalado en el numeral 39.4 del artículo 39 del Reglamento.

2.4 CONSIDERACIONES ADICIONALES PARA LOS CONSORCIOS

- 2.4.1 En el caso de consorcios, basta que uno de sus integrantes se haya registrado como participante en el procedimiento de selección, para lo cual dicho integrante debe contar con inscripción vigente en el RNP como proveedor de bienes y/o servicios. Los demás integrantes del consorcio deben contar con inscripción vigente en el RNP en las demás etapas del procedimiento de selección. No se considera consorcio a la asociación de personas de duración ilimitada o indefinida que, denominándose consorcios, han sido constituidas como personas jurídicas en los Registros Públicos.
- 2.4.2 Los integrantes de un consorcio no pueden presentar ofertas individuales ni conformar más de un consorcio en un procedimiento de selección, o en un determinado ítem cuando se trate de procedimientos de selección según relación de ítems. Tratándose de un procedimiento por relación de ítems, los integrantes del consorcio pueden participar en ítems distintos al que se presentaron en consorcio, sea en forma individual o en consorcio.
- 2.4.3 Como parte de los documentos de su oferta el consorcio debe presentar la promesa de consorcio con firmas digitales de todos sus integrantes o, en su defecto, firmas legalizadas, de ser el caso, en la que se consigne lo siguiente:
- a) La identificación de los integrantes del consorcio. Se debe precisar el nombre completo o la denominación o razón social de los integrantes del consorcio, según corresponda.
 - b) La designación del representante común del consorcio.
 - c) El domicilio común del consorcio.
 - d) El correo electrónico común del consorcio, al cual se dirigirán todas las comunicaciones remitidas por la entidad contratante al consorcio durante el proceso de contratación, siendo éste el único válido para todos los efectos.
 - e) Las obligaciones que correspondan a cada uno de los integrantes del consorcio.
 - f) El porcentaje del total de las obligaciones de cada uno de los integrantes, respecto del objeto del contrato. Dicho porcentaje debe ser expresado en número entero, sin decimales.

2.4.4 La información contenida en los literales a), e) y f) precedentes no puede ser modificada, con ocasión de la suscripción del contrato de consorcio, ni durante la etapa de ejecución contractual. En tal sentido, no cabe variación alguna en la conformación del consorcio, por lo que no es posible que se incorpore, sustituya o separe a un integrante.

2.4.5 El representante común tiene facultades para actuar en nombre y representación del consorcio, en todos los actos referidos al procedimiento de selección, suscripción y ejecución del contrato, con poderes suficientes para ejercitar los derechos y cumplir las obligaciones que se deriven de su calidad de postor y de contratista hasta la conformidad o liquidación del contrato, según corresponda. El representante común no debe encontrarse impedido, inhabilitado ni suspendido para contratar con el Estado. Para cambiar al representante común, todos los integrantes del consorcio deben firmar (mediante firmas legalizadas o firmas digitales) el documento en el que conste el acuerdo, el cual surte efectos cuando es notificado a la entidad contratante.

Las declaraciones juradas, formatos o formularios previstos en las bases que conforman la oferta deben estar debidamente firmados por el postor (firma manuscrita o digital, según la Ley N° 27269, Ley de Firmas y Certificados Digitales y demás disposiciones legales sobre la materia).

2.4.6 En el caso de consorcios las declaraciones juradas, formatos o formularios previstos en las bases que conforman la oferta deben estar debidamente firmados por el representante común o por todos los integrantes del consorcio, según corresponda (firma manuscrita o digital, según la Ley N° 27269, Ley de Firmas y Certificados Digitales y demás disposiciones legales sobre la materia). En el caso de los documentos que deban suscribir todos los integrantes del consorcio, la firma es seguida de la razón social o denominación de cada uno de ellos. Lo mismo aplica en caso deban ser suscritos en forma independiente por cada integrante del consorcio, de acuerdo con lo establecido en los documentos del procedimiento de selección. En el caso de un consorcio integrado por una persona natural, bastará que la persona natural indique debajo de su firma sus nombres y apellidos completos.

2.4.7 En el caso de microempresas y pequeñas empresas, o en el caso de consorcios conformados en su totalidad por estas empresas, se acredita dicha condición con su inscripción en el Registro Nacional de la Micro y Pequeña Empresa - REMYPE.

2.4.8 Los integrantes de un consorcio se encuentran obligados solidariamente a responder frente a la entidad contratante por los efectos patrimoniales que ésta sufra como consecuencia de la actuación de dichos integrantes, ya sea individual o conjunta, durante el procedimiento de selección y la ejecución contractual.

CAPÍTULO III RECURSO DE APELACIÓN

3.1 ACCESO AL EXPEDIENTE DE CONTRATACIÓN

Una vez otorgada la buena pro, la DEC está en la obligación de permitir el acceso de los participantes y postores al expediente de contratación, con excepción de la información calificada como secreta, confidencial o reservada por la normativa de la materia y de aquella correspondiente a las ofertas que no fueron admitidas, a más tardar dentro del día hábil siguiente de haberse solicitado por escrito.

A efectos de recoger la información de su interés, los postores pueden valerse de distintos medios, tales como: (i) la lectura y/o toma de apuntes, (ii) la captura y almacenamiento de imágenes, e incluso (iii) pueden solicitar copia de la documentación obrante en el expediente, siendo que, en este último caso, la entidad contratante debe entregar dicha documentación en el menor tiempo posible, previo pago por tal concepto previsto en el Texto Único de Procedimientos Administrativos (TUPA) de la respectiva entidad contratante.

3.2 RECURSO DE APELACIÓN

A través del recurso de apelación se pueden impugnar los actos dictados durante el desarrollo del procedimiento de selección hasta antes del perfeccionamiento del contrato, incluyendo aquellos que declaren la nulidad de oficio, la cancelación del procedimiento de selección y otros actos emitidos por la entidad contratante que afecten la continuidad de éste.

El recurso de apelación se presenta ante la mesa de partes digital o física de la entidad contratante o del Tribunal de Contrataciones Públicas, según corresponda, y son resueltos por éstos.

3.3 PLAZOS DE INTERPOSICIÓN DEL RECURSO DE APELACIÓN

La apelación contra el otorgamiento de la buena pro o contra los actos dictados con anterioridad a ella se interpone, como máximo, dentro de los cinco días hábiles siguientes de haberse notificado el otorgamiento de la buena pro a través del SEACE de la Pladicop, salvo que su cuantía corresponda a la de una licitación pública o concurso público, en cuyo caso el plazo es de ocho días hábiles.

En el caso de la apelación contra los actos dictados con posterioridad al otorgamiento de la buena pro, contra la declaración de nulidad, cancelación y declaratoria de desierto del procedimiento de selección, el plazo indicado en el párrafo precedente se contabiliza desde que se toma conocimiento del acto que se desea impugnar. Se considera que se ha tomado conocimiento en el día de la publicación en el SEACE de la Pladicop del acto que se desea impugnar.

CAPÍTULO IV DEL CONTRATO

4.1 REQUISITOS PARA EL PERFECCIONAMIENTO DEL CONTRATO:

Para perfeccionar el contrato, el proveedor o proveedores adjudicados presentan lo siguiente, de conformidad con el artículo 88 del Reglamento:

REQUISITO	CONSIDERACIONES ADICIONALES	BASE LEGAL
a) Garantías, salvo casos de excepción.	<p>En los contratos de bienes y servicios el postor ganador de la buena pro presenta una garantía de fiel cumplimiento por una suma equivalente al 10% del monto del contrato original.</p> <p>La garantía de fiel cumplimiento puede ser: i) fideicomiso, solo en caso el plazo de ejecución del contrato supere los 90 días calendario, (ii) carta fianza financiera, (iii) contrato de seguro o (iv) retención de pago.</p> <p>Asimismo, en la sección específica de las bases pueden considerarse la presentación de garantía por adelantos directos, siempre que se cumplan las condiciones señaladas en el Reglamento.</p> <p>La retención de pago como garantía de fiel cumplimiento aplica para ítems cuya cuantía adjudicada sea igual o menor a S/ 480 000,00 (cuatrocientos ochenta mil y 00/100 soles) en el caso de bienes y servicios. En el caso de las micro y pequeñas empresas estas pueden otorgar como garantía de fiel cumplimiento la retención de pago por parte de la entidad contratante con independencia de la cuantía de la contratación.</p> <p><u>Excepciones:</u> Conforme a lo dispuesto en el literal a) del artículo 139 del Reglamento, en los contratos de bienes y servicios cuyos montos sean menores o iguales a 50 UIT, no corresponde presentar garantía de fiel cumplimiento de contrato ni garantía de fiel cumplimiento por prestaciones accesorias. Esta excepción no aplica cuando la sumatoria de los contratos derivados de procedimientos de selección por relación de ítems, adjudicados a un mismo postor, superen el monto señalado.</p>	<p>Numerales 61.4 y 61.5 del artículo 61 de la Ley.</p> <p>Artículos 88, 113, 114, 115, 116, 138 y 139 del Reglamento.</p>
b) Contrato de consorcio, de ser el caso.	<p>Cuando el postor ganador de la buena pro sea un consorcio, el contrato de consorcio se formaliza mediante documento privado, el cual debe cumplir con los siguientes requisitos:</p>	<p>Literal b) del artículo 88 del Reglamento</p>

	<p>a. Contener la información mínima indicada en el numeral 2.4.3 del Capítulo II de las presentes bases.</p> <p>b. Identificar al integrante del consorcio a quien se efectuará el pago y emitirá la respectiva factura o, en caso de llevar contabilidad independiente, señalar el Registro Único de Contribuyentes (RUC), del consorcio.</p> <p>c. Consignar las firmas legalizadas ante notario público de cada uno de los integrantes del consorcio, de sus apoderados o de sus representantes legales, según corresponda.</p> <p>Lo indicado no excluye la información adicional que pueda consignarse en el contrato de consorcio con el objeto de regular su administración interna, como es el régimen y los sistemas de participación en los resultados del consorcio, al que se refiere el artículo 448 de la Ley N° 26887, Ley General de Sociedades.</p> <p>En ningún caso puede aceptarse la presentación de la promesa de consorcio que fue parte de la oferta, independientemente de que dicha promesa contenga firmas legalizadas ante notario.</p>	
c) Código de cuenta interbancaria (CCI) o, en el caso de proveedores no domiciliados, el número de cuenta bancaria y nombre de la entidad bancaria en el exterior.	<p>El CCI es requisito indispensable para realizar una transferencia entre cuentas de bancos diferentes, siendo requerido para efectuar el pago a los proveedores domiciliados en el Perú.</p> <p>Para los proveedores no domiciliados, corresponde el número de cuenta bancaria y nombre de la entidad bancaria en el exterior.</p>	<p>Artículo 67 de la Ley.</p> <p>Artículo 88 del Reglamento.</p>
d) Documento que acredite que cuenta con facultades para perfeccionar el contrato, cuando corresponda.	<p>Corresponde a la vigencia de poder del representante legal que acredite que cuenta con facultades para perfeccionar el contrato. Asimismo, corresponde que el representante legal presente copia de su DNI.</p> <p>En el caso de personas naturales, se solicita la copia del DNI del postor.</p> <p>En el caso de consorcios, estos documentos deben ser presentados por cada uno de los integrantes del consorcio que suscriban la promesa de consorcio, según corresponda.</p>	<p>Literal d) del numeral 88.1 del artículo 88 del Reglamento.</p>
e) Institución Arbitral elegida por el postor, de corresponder.	Este requisito es obligatorio para todos los	<p>Artículos 77, 83 y 84, así como la Décima Disposición Complementaria</p>

	contratos que superen las 10 UIT ² . Desde el 1 de enero de 2026, la institución arbitral elegida debe encontrarse inscrita en el Registro de Instituciones Arbitrales y Centros de Administración de Juntas de Prevención y Resolución de Disputa (REGAJU).	Transitoria de la Ley. Artículo 88 del Reglamento
f) Centro de administración de la JPRD elegida por el postor, de corresponder	Solo procede este requisito cuando el contrato tenga como objeto el suministro de bienes, su monto supere los S/ 10 000 000,00 (diez millones y 00/100 soles) y, adicionalmente, se haya determinado la JPRD como medio de solución de controversias en la estrategia de contratación.	Artículos 77 y 79, así como la Décima Disposición Complementaria Transitoria de la Ley. Artículos 88 y 346 del Reglamento

4.2 PERFECCIONAMIENTO DEL CONTRATO

El postor ganador de la buena pro debe presentar los requisitos para perfeccionar el contrato dentro del plazo de ocho o cinco días hábiles, según corresponda, contabilizados desde el día siguiente al registro del consentimiento de la buena pro en el SEACE de la Pladiscop o de que ésta haya quedado administrativamente firme, de conformidad con el procedimiento y plazos dispuestos en los artículos 88, 89, 90 y 91 del Reglamento.

En los procesos convocados que utilicen la modalidad de pago de precios unitarios, el precio unitario se determina al momento del perfeccionamiento del contrato con base al monto final de la oferta ganadora.

Cabe indicar que el numeral 87.3 del artículo 87 del Reglamento establece que la entidad contratante suscribe el contrato mediante firma digital, en caso de que el postor adjudicado con la buena pro cuente con certificado digital emitido por una entidad de certificación, de acuerdo con la normativa de la materia. Excepcionalmente, la entidad contratante con el debido sustento puede proceder a la firma del contrato mediante medios manuales".

4.3 CONSIDERACIONES PARA LOS CONSORCIOS

4.3.1 Las garantías que presenten los consorcios para el perfeccionamiento del contrato durante la ejecución contractual y para la interposición de los recursos impugnativos, además de cumplir con las condiciones establecidas en la Ley y el Reglamento, deben consignar expresamente el nombre completo o la denominación o razón social de los integrantes del consorcio, en calidad de garantizados, de lo contrario no pueden ser aceptadas por las entidades contratantes o el Tribunal de Contrataciones Públicas. No se cumple el requisito antes indicado si se consigna únicamente la denominación del consorcio.

4.3.2 Para que un consorcio solicite la retención del 10% del monto del contrato original en calidad de garantía de fiel cumplimiento, según lo señalado en el artículo 114 del Reglamento, todos los integrantes del consorcio deben acreditar en su oferta la condición de micro o pequeña empresa, sin perjuicio que puedan acreditarlo al momento del perfeccionamiento del contrato.

4.4 CONSIDERACIONES PARA LAS GARANTÍAS FINANCIERAS

4.4.1. En caso de garantías financieras, estas deben ser incondicionales, solidarias, irrevocables y de realización automática en el país, al solo requerimiento de la respectiva entidad contratante

² De conformidad con el numeral 84.1 del artículo 84 de la Ley, el arbitraje puede ser ad hoc solo en los casos en los que el monto de la controversia no supere las diez UIT.

bajo responsabilidad de las empresas que las emiten. Las empresas que emitan garantías financieras deben encontrarse bajo la supervisión directa de la Superintendencia de Banca, Seguros y Administradoras Privadas de Fondos de Pensiones, contar con clasificación de riesgo B o superior, y deben estar autorizadas para emitir garantías o estar consideradas en la última lista de bancos extranjeros de primera categoría que periódicamente publica el Banco Central de Reserva del Perú.

- 4.4.2 La clasificadora de riesgo que asigna la clasificación a la empresa que emite la garantía debe encontrarse listada en el portal web de la SBS (<http://www.sbs.gob.pe/sistema-financiero/clasificadoras-de-riesgo>).
- 4.4.3 Se debe identificar en la página web de la clasificadora de riesgo respectiva, cuál es la clasificación vigente de la empresa que emite la garantía, considerando la vigencia a la fecha de emisión de la garantía. Para fines de lo establecido en el artículo 61 de la Ley, se requiere la clasificación de riesgo B o superior.
- 4.4.4. Si la empresa que otorga la garantía cuenta con más de una clasificación de riesgo emitida por distintas empresas listadas en la sede digital de la SBS, bastará que en una de ellas cumpla con la clasificación mínima establecida en la Ley.
- 4.4.5 En caso exista alguna duda sobre la clasificación de riesgo asignada a la empresa emisora de la garantía, se deberá consultar a la clasificadora de riesgos respectiva.
- 4.4.6 Además de cumplir con el requisito referido a la clasificación de riesgo, a efectos de verificar si la empresa emisora se encuentra autorizada por la SBS para emitir garantías, debe revisarse la sede digital de dicha entidad (<http://www.sbs.gob.pe/sistema-financiero/relacion-de-empresas-que-se-encuentran-autorizadas-a-emitar-cartas-fianza>).

4.5 CONSIDERACIONES PARA LOS DOCUMENTOS EXTENDIDOS EN EL EXTRANJERO

En el caso que los documentos para el perfeccionamiento del contrato incluyan documentos públicos extendidos en el exterior, a los que no sea aplicable el Convenio de la Apostilla, se debe tener en cuenta que, de conformidad con lo previsto en el artículo 137 del Reglamento Consular del Perú, aprobado mediante Decreto Supremo N° 032-2023-RE, para que estos surtan efectos legales en el Perú deben estar legalizados por los funcionarios consulares peruanos competentes, cuyas firmas deben ser autenticadas posteriormente por el área competente del órgano de línea consular, además de cumplir con los requisitos adicionales que contemple la legislación peruana para su validez en el Perú. Debe considerarse que el mencionado Convenio de la Apostilla contiene definición de documentos públicos.

Cuando se trate de documentos públicos emitidos en países que formen parte del Convenio de la Apostilla, basta con que estos cuenten con la Apostilla de la Haya que el dispositivo normativo establece. Sin perjuicio de lo anterior, se debe cumplir con los requisitos adicionales que contemple la normativa de la materia para la validez en el Perú de los documentos extendidos en el exterior.

En el caso de los documentos privados, es aplicable el artículo 138 del referido del Reglamento Consular del Perú, según el cual el funcionario consular sólo legaliza firmas en documentos privados cuando hayan sido suscritas en su presencia o cuando conste de modo indubitable su autenticidad, verificando en ambos casos la identidad de los firmantes.

4.6 DISPOSICIONES FINALES

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



SECCIÓN ESPECÍFICA CONDICIONES ESPECIALES DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

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

CAPÍTULO I GENERALIDADES

1.1. BASE LEGAL

- Ley N° 32069, Ley General de Contrataciones Públicas.
- Decreto Supremo N° 009-2025-EF, Decreto Supremo que aprueba el Reglamento de la Ley General de Contrataciones Públicas.
- Ley de Presupuesto del Sector Público para el año fiscal 2025
- Ley N.° 32186 Ley de Equilibrio Financiero del Presupuesto del Sector Público del año fiscal 2025.

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

1.2. ENTIDAD CONTRATANTE

Nombre : **UNIVERSIDAD NACIONAL DANIEL ALCIDES CARRIÓN**
RUC N° : **20154605046**
Domicilio legal : **EDIFICIO ESTATAL N° 4 URB. SAN JUAN – YANACANCHA - PASCO**
Teléfono: : **063 – 423564**
Correo electrónico: : abastecimientos@undac.edu.pe

1.3. OBJETO DE LA CONVOCATORIA

El presente procedimiento de selección tiene por objeto la **ADQUISICIÓN DE ABARROTES, VERDURAS, FRUTAS, CARNES Y TUBÉRCULOS – BIENES COMUNES, PARA ATENCIÓN DE ESTUDIANTES EN EL COMEDOR UNIVERSITARIO DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL DANIEL ALCIDES CARRIÓN PERIODO 2025 A Y B.**

ITEM	Nº	PRODUCTOS	TOTAL
PAQUETE	1	ACEITE VEGETAL COMESTIBLE	2220 L
	2	FIDEOS TALLARIN DELGADO	580 Kg
	3	FIDEOS SURTIDO PARA SOPA X 5Kg.	300 und
	4	QUINUA PERLADA	180 Kg
	5	ARROZ EXTRA	15100 Kg
	6	CHOCLO CATEGORIA EXTRA O PRIMERA	1368
	7	MAZORCA DE MAIZ MORADO CATEGORIA PRIMERA	330 Kg
	8	HARINA DE ARVEJA	270 Kg
	9	AZUCAR RUBIA DOMESTICA	3850 Kg
	10	CARNE DE POLO CON MENUDECIA	11000 Kg
	11	CARNE DE POLLO S/MENUDECIA	425 Kg
	12	CARNE DE CERDO	1620 Kg
	13	CARNE DE RES CON HUESO	1000 Kg
	14	MONDONGO	900 Kg
	15	CORAZON FILETIADO	427 Kg
	16	PESCADO BONITO (AL PESO)	2280 Kg
	17	ATUN EN FILETE EN ACEITE VEGETAL X 170g.	27 caj x 48
	18	SAL DE MESA X1Kg.	4 und x 25
	19	HOGUELAS DE AVENA	480 Kg
	20	HUEVO DE GALLINA CALIDAD PRIMERA	1503 Kg
	21	PERA DE AGUA (AL PESO)	900 Kg

22	MANGO HADEN (AL PESO)	1125 Kg
23	MANZANA DELICIA CATEGORIA I	590 Kg
24	CARAMBOLA CATEGORIA I	330 Kg
25	DURAZNO CATEGORIA EXTRA	1800 Kg
26	PAPAYA CATEGORIA I	1125 Kg
27	MANDARINA SATSUMA CATEGORIA I	1800 Kg
28	NARANJA VALENCIA CATEGORIA I	2250 Kg
29	NARANJA WASHINGTON NAVEL CATEGORIA EXTRA	1800 Kg
30	PALTA FUERTE CATEGORIA I	531 Kg
31	LIMON CATEGORIA I	230 Kg
32	UVA ITALIA CATEGORIA EXTRA	160 Kg
33	FRESA CALIDAD PRIMERA	80 Kg
34	MARACUYA CATEGORIA I	500 Kg
35	GRANADILLA CATEGORIA EXTRA	900 Kg
36	PLATANO DE SEDA CATEGORIA I	15000 und
37	PEPINILLO	1260 und
38	AJO PELADO A GRANEL	550 Kg
39	ZAPALLO MACRE CATEGORIA PRIMERA	2800 Kg
40	ARVEJA VERDE CATEGORIA PRIMERA	510 Kg
41	CAMOTE AMARILLO CALIDAD PRIMERA	270 Kg
42	YUCA CATEGORIA I	1026 Kg
43	PAPA SECA	150 Kg
44	FRIJOL CANARIO CALIDAD 1- EXTRA	100 Kg
45	GARBANZO CALIDAD 1- EXTRA	200 Kg
46	LENTEJA	200 Kg
47	MAIZ CANCHERO	150
48	HARINA DE TRIGO	150
49	PECHUGA DE POLLO SIN ALAS	500
50	CHULETA DE CERDO CON HUESO	400
51	VAINITA	96

1.4. EXPEDIENTE DE CONTRATACIÓN

El expediente de contratación fue aprobado mediante ANEXO N°02 FORMATO DE APROBACIÓN DE EXPEDIENTE DE CONTRATACIÓN con fecha 21 de mayo del 2025.

1.5. FUENTE DE FINANCIAMIENTO

00 – RECURSOS ORDINARIOS

CAPÍTULO II DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

2.1 CRONOGRAMA DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

Según el cronograma de la ficha de selección de la convocatoria publicada en el SEACE de la Pladiscop.

2.2 CONTENIDO DE LAS OFERTAS

La oferta contiene, además de un índice de documentos³, la siguiente documentación:

2.2.1 Documentación de presentación obligatoria

2.2.1.1 Documentación para la admisión de la oferta:

El oficial de compra verifica la presentación de los documentos señalados en el presente acápite.

- a) Declaración jurada de datos del postor. (**Anexo N° 1**)
- b) Pacto de integridad (**Anexo N° 2**)
- c) Documento que acredite la representación de quien suscribe la oferta.

En caso de persona jurídica, copia del certificado de vigencia de poder del representante legal, apoderado o mandatario designado para tal efecto.

En caso de persona natural, copia del documento nacional de identidad o documento análogo, o del certificado de vigencia de poder otorgado por persona natural, del apoderado o mandatario, según corresponda.

En el caso de consorcios, estos documentos deben ser presentados por cada uno de los integrantes del consorcio que suscriban la promesa de consorcio, según corresponda.

Advertencia

De acuerdo con el artículo 4 del Decreto Legislativo N° 1246, Decreto Legislativo que aprueba diversas medidas de simplificación administrativa, las entidades están prohibidas de exigir a los administrados o usuarios la información que puedan obtener directamente mediante la interoperabilidad a que se refieren los artículos 2 y 3 de dicho Decreto Legislativo. En esa medida, si la entidad contratante es usuaria de la Plataforma de Interoperabilidad del Estado – PIDE⁴ y siempre que el servicio web se encuentre activo en el Catálogo de Servicios de dicha plataforma, no corresponderá exigir el certificado de vigencia de poder y/o documento nacional de identidad.

- d) Declaración jurada declarando que: (i) es responsable de la veracidad de los documentos e información de la oferta, y (ii) no se encuentra impedido para contratar con el Estado, de acuerdo con el artículo 33 de la Ley. (**Anexo N° 3**)

³ La omisión del índice no determina la no admisión de la oferta.

⁴ Para mayor información de las Entidades usuarias y del Catálogo de Servicios de la Plataforma Nacional de Interoperabilidad – PIDE ingresar al siguiente enlace <https://www.gob.pe/741-plataforma-nacional-de-interoperabilidad>

- e) Promesa de consorcio con firmas digitales, o en su defecto, firmas legalizadas, de ser el caso, en la que se consigne los integrantes, el representante común, el domicilio común y las obligaciones a las que se compromete cada uno de los integrantes del consorcio, así como el porcentaje equivalente a dichas obligaciones. (**Anexo N° 4**)
- f) Documentación que acredite la desafectación del impedimento, en caso el proveedor al registrarse como participante hubiera presentado la Declaración Jurada de Desafectación del Impedimento (**Anexo N° 5**), de conformidad con el numeral 39.4 del artículo 39 del Reglamento.

Advertencia

El requisito indicado en el literal f) únicamente se solicitará al proveedor que al registrarse hubiera presentado la Declaración Jurada de Desafectación del Impedimento.

2.2.1.2. Documentos para acreditar los requisitos de calificación

Incorporar en la oferta los documentos que acreditan los “**Requisitos de Calificación**” que se detallan en el numeral 3.6 del Capítulo III de la presente sección de las bases

La entidad contratante únicamente incluye los requisitos de habilitación contemplados en la ficha técnica o en los documentos de información complementaria, salvo que la normativa específica que regula el objeto de la convocatoria exija algún requisito obligatorio.

2.2.2. Documentación de presentación facultativa

En el caso de que los proveedores que gocen del beneficio de la exoneración del IGV previsto en la Ley N° 27037, Ley de Promoción de la Inversión en la Amazonía, presentan una Declaración Jurada de cumplimiento de condiciones para la aplicación de la exoneración del IGV (**Anexo N° 10**).

Advertencia

El oficial de compra no puede exigir al postor la presentación de documentos que no hayan sido indicados en los acápite “Documentación de presentación obligatoria”, “Requisitos de calificación” y “Documentación de presentación facultativa”.

2.3 REQUISITOS PARA PERFECCIONAR EL CONTRATO

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

- a) Garantía de fiel cumplimiento del contrato, solicitud de retención (**Anexo 6**) o declaración jurada comprometiéndose a presentar la garantía mediante fideicomiso (**Anexo 7**), de ser el caso.
- b) Contrato de consorcio con firmas legalizadas ante notario de cada uno de los integrantes, de ser el caso.
- c) Código de cuenta interbancaria (CCI) o, en el caso de proveedores no domiciliados, el número de su cuenta bancaria y nombre de la entidad bancaria en el exterior.
- d) Copia de la vigencia del poder del representante legal de la empresa que acredite que cuenta con facultades para perfeccionar el contrato, cuando corresponda.
- e) Copia de DNI del postor en caso de persona natural, o de su representante legal en caso de persona jurídica.
- f) Autorización de notificaciones durante la ejecución del contrato al correo electrónico contemplado en el contrato (**Anexo N° 8**).

- g) Detalle del precio de la oferta de cada uno de los bienes que conforman el paquete
- h) Propuesta de la Institución Arbitral elegida por el postor (**Anexo N° 9**).

Advertencia

La Institución Arbitral es elegida por el postor ganador de la buena pro de la lista de instituciones arbitrales que haya propuesto la entidad contratante en las bases del procedimiento de selección. Para dicho efecto, al remitir los documentos para la suscripción del contrato, el postor ganador de la buena pro comunica a la entidad contratante la Institución Arbitral elegida de la referida lista, caso contrario, acuerda con la entidad contratante una Institución Arbitral distinta. En caso de falta de acuerdo, la Institución Arbitral es elegida de la mencionada lista por la entidad contratante de manera definitiva. Las partes pueden establecer estipulaciones adicionales o modificatorias del convenio arbitral, en la medida que no contravengan las disposiciones de la normativa de contrataciones públicas y/o las disposiciones especiales contenidas en la normativa general de arbitraje".

- i) Propuesta de Centro de Administración de JPRD elegida por el postor ganador de la buena pro, en caso se haya previsto la JPRD como medio de solución de controversias, caso contrario eliminar este literal (**Anexo N° 11**)
- j) Declaración Jurada actualizada de Desafectación de Impedimento (**Anexo N° 12**) y la documentación que acredite dicha desafectación.

Advertencia

- *El requisito indicado en el literal k) únicamente se solicitará si el postor adjudicado hubiera presentado la Declaración Jurada de desafectación del impedimento en el procedimiento de selección.*
- *De acuerdo con el artículo 4 del Decreto Legislativo N° 1246, las entidades están prohibidas de exigir a los administrados o usuarios la información que puedan obtener directamente mediante la interoperabilidad a que se refieren los artículos 2 y 3 de dicho Decreto Legislativo. En esa medida, si la entidad contratante es usuaria de la Plataforma de Interoperabilidad del Estado – PIDE⁵ y siempre que el servicio web se encuentre activo en el Catálogo de Servicios de dicha plataforma, no corresponderá exigir los documentos previstos en los literales d) y e) del presente numeral.*
- *En caso el postor declare la inaplicabilidad del impedimento Tipo 4.D del inciso 4 del numeral 30.1 del artículo 30 de la Ley, referido a las personas inscritas en el Registro de Deudores Alimentarios Morosos (REDAM) del Poder Judicial presenta la Declaración Jurada respectiva (Anexo N° 13).*

2.4 PERFECCIONAMIENTO DEL CONTRATO

En caso el contrato se perfeccione mediante un contrato, la entidad contratante suscribe el contrato mediante firma digital, en caso de que el postor adjudicado con la buena pro cuente con certificado digital emitido por una entidad de certificación, de acuerdo con la normativa de la materia. Excepcionalmente, la entidad contratante con el debido sustento puede proceder a la firma del contrato mediante medios manuales.

El contrato firmado digitalmente se remite a la siguiente dirección electrónica: abastecimientos@undac.edu.pe, en caso de no contar con firma digital, la suscripción del contrato se realiza en la Oficina de Abastecimiento, sito en Edificio Estatal N° 4 Urb. San Juan, Distritos de Yanacancha, Pasco, en el horario de 08:00 a 17:30 horas de lunes a viernes.

Importante para la entidad contratante

En caso de subasta inversa electrónica y de un procedimiento de selección por relación de ítems se puede perfeccionar el contrato con la recepción de una orden de servicio o de compra siempre que el monto de la contratación no supere el establecido para una licitación pública abreviada para bienes o concurso público abreviado y que la ejecución contractual no supere el año fiscal, en ese caso, se

⁵ Para mayor información de las entidades usuarias y del Catálogo de Servicios de la Plataforma de Interoperabilidad del Estado – PIDE ingresar al siguiente enlace <https://www.gob.pe/741-plataforma-nacional-de-interoperabilidad>

reemplaza este numeral por lo siguiente:

2.4.1 El contrato se perfecciona mediante la recepción de la orden de [INDICAR COMPRA O SERVICIO, SEGÚN CORRESPONDA].

Esta nota debe ser eliminada una vez culminada la elaboración de las bases.

2.5 FORMA DE PAGO

El pago se realiza de conformidad con lo establecido en el artículo 67 de la Ley, y conforme lo regulado en el respectivo objeto contractual y sistema de entrega que corresponda.

La entidad contratante paga las contraprestaciones pactadas a favor del contratista dentro de los diez días hábiles siguientes de otorgada la conformidad por parte del área usuaria, y es prorrogable, previa justificación de la demora, por cinco días hábiles.

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

La entidad contratante realiza el pago de la contraprestación pactada a favor del contratista en PAGOS A CUENTA, de acuerdo al cuadro de entrega de los productos por mes.

Para efectos del pago de las contraprestaciones ejecutadas por el contratista, la entidad contratante debe contar con la siguiente documentación:

- Documento de recepción y verificación del Jefe del Área de Almacén Central.
- Documento en el que conste la conformidad de la prestación efectuada suscrita por el servidor responsable de unidad de comedor universitario.
- Comprobante de pago.
- Guía de Remisión

Salvo los documentos que emite la entidad contratante, es decir, de recepción y verificación, así como de conformidad, el contratista debe presentar la documentación restante Oficina de Abastecimiento, sito en Edificio Estatal N° 4 Urb. San Juan, Distritos de Yanacancha, Pasco.

Advertencia

En caso se verifique que el proveedor tiene multas impagas que no se encuentren en procedimiento coactivo, se incorpora al contrato una cláusula de compromiso de pago de la multa, estableciéndose que durante la ejecución del contrato la entidad contratante retiene de forma prorrateada hasta el 10% del monto del contrato, para el pago o amortización de multas.

CAPÍTULO III REQUERIMIENTO

Advertencia

Al elaborar las bases, el Oficia de compra incluye en esta sección el requerimiento que forma parte del expediente de contratación aprobado. El área usuaria es responsable de formular adecuadamente el requerimiento, en coordinación con la dependencia encargada de las contrataciones, de conformidad con el artículo 20 del Reglamento. El requerimiento debe elaborarse de acuerdo con el formato consignado en este capítulo y estar incluido en el cuadro multianual de necesidades.

3.1 FINALIDAD PÚBLICA DE LA CONTRATACIÓN

El presente requerimiento busca contar con los suficientes insumos para asegurar la preparación de alimentos, para los estudiantes del comedor universitario de la Universidad Nacional Daniel Alcides Carrión, durante el periodo académico 2025 A y B dando cumplimiento a las funciones y actividades propias del comedor universitario.

3.2 DESCRIPCIÓN GENERAL DEL REQUERIMIENTO

ADQUISICIÓN DE ABARROTES, VERDURAS, FRUTAS, CARNES Y TUBÉRCULOS – BIENES COMUNES, PARA ATENCIÓN DE ESTUDIANTES EN EL COMEDOR UNIVERSITARIO DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL DANIEL ALCIDES CARRIÓN PERIODO 2025 A Y B.

ITEM	Nº	PRODUCTOS	TOTAL
PAQUETE	1	ACEITE VEGETAL COMESTIBLE	2220 L
	2	FIDEOS TALLARIN DELGADO	580 Kg
	3	FIDEOS SURTIDO PARA SOPA X 5Kg.	300 und
	4	QUINUA PERLADA	180 Kg
	5	ARROZ EXTRA	15100 Kg
	6	CHOCLO CATEGORIA EXTRA O PRIMERA	1368
	7	MAZORCA DE MAIZ MORADO CATEGORIA PRIMERA	330 Kg
	8	HARINA DE ARVEJA	270 Kg
	9	AZUCAR RUBIA DOMESTICA	3850 Kg
	10	CARNE DE POLO CON MENUDECIA	11000 Kg
	11	CARNE DE POLLO S/MENUDECIA	425 Kg
	12	CARNE DE CERDO	1620 Kg
	13	CARNE DE RES CON HUESO	1000 Kg
	14	MONDONGO	900 Kg
	15	CORAZON FILETIADO	427 Kg
	16	PESCADO BONITO (AL PESO)	2280 Kg
	17	ATUN EN FILETE EN ACEITE VEGETAL X 170g.	27 caj x 48
	18	SAL DE MESA X1Kg.	4 und x 25
	19	HOGUELAS DE AVENA	480 Kg
	20	HUEVO DE GALLINA CALIDAD PRIMERA	1503 Kg
	21	PERA DE AGUA (AL PESO)	900 Kg
	22	MANGO HADEN (AL PESO)	1125 Kg
	23	MANZANA DELICIA CATEGORIA I	590 Kg
	24	CARAMBOLA CATEGORIA I	330 Kg
	25	DURAZNO CATEGORIA EXTRA	1800 Kg
	26	PAPAYA CATEGORIA I	1125 Kg
	27	MANDARINA SATSUMA CATEGORIA I	1800 Kg
	28	NARANJA VALENCIA CATEGORIA I	2250 Kg
	29	NARANJA WASHINGTON NAVEL CATEGORIA EXTRA	1800 Kg

30	PALTA FUERTE CATEGORIA I	531 Kg
31	LIMON CATEGORIA I	230 Kg
32	UVA ITALIA CATEGORIA EXTRA	160 Kg
33	FRESA CALIDAD PRIMERA	80 Kg
34	MARACUYA CATEGORIA I	500 Kg
35	GRANADILLA CATEGORIAN EXTRA	900 Kg
36	PLATANO DE SEDA CATEGORIA I	15000 und
37	PEPINILLO	1260 und
38	AJO PELADO A GRANEL	550 Kg
39	ZAPALLO MACRE CATEGORIA PRIMERA	2800 Kg
40	ARVEJA VERDE CATEGORIA PRIMERA	510 Kg
41	CAMOTE AMARILLO CALIDAD PRIMERA	270 Kg
42	YUCA CATEGORIA I	1026 Kg
43	PAPA SECA	150 Kg
44	FRIJOL CANARIO CALIDAD 1- EXTRA	100 Kg
45	GARBANZO CALIDA1- EXTRA	200 Kg
46	LENTEJA	200 Kg
47	MAIZ CANCHERO	150
48	HARINA DE TRIGO	150
49	PECHUGA DE POLLO SIN ALAS	500
50	CHULETA DE CERDO CON HUESO	400
51	VAINITA	96

3.3 ESPECIFICACIONES TÉCNICAS O TÉRMINOS DE REFERENCIA SEGÚN EL OBJETO CONTRACTUAL

|

ESPECIFICACIONES TECNICAS

1. DENOMINACION DE LA CONTRATACION

Adquisición de Abarrotes, Verduras, Frutas, Carnes y Tubérculos – Bienes Comunes, para atención de estudiantes en el Comedor Universitario de la Universidad Nacional Daniel Alcides Carrión periodo 2025 A y B.

2. FINALIDAD PUBLICA

El presente requerimiento busca contar con los suficientes insumos para asegurar la preparación de alimentos, para los estudiantes del comedor universitario de la Universidad Nacional Daniel Alcides Carrión, durante el periodo académico 2025 A y B dando cumplimiento a las funciones y actividades propias del comedor universitario.

3. ANTECEDENTES

A través del comedor universitario, se brinda el servicio de alimentación balanceada a los estudiantes en base a un reglamento de servicio de asistencia alimentaria, cuya funciones y actividad principal es planificar, adquirir, preparar, almacenar y distribuir raciones alimentarias, asegurando la alimentación de los estudiantes de la universidad nacional Daniel Alcides Carrión.

4. OBJETIVOS

➤ OBJETIVO GENERAL

El objetivo del servicio del comedor universitario es brindar el servicio de alimentación balanceada a los estudiantes beneficiarios matriculados en el año académico que sean de escasos recursos económicos y con optimo rendimiento académico.

➤ OBJETIVO ESPECIFICOS

- Garantizar una alimentación de calidad.
- Apoyar a los estudiantes de buen rendimiento académico, de escaso recurso económico y de extrema pobreza.

5. DEL EMBALAJE Y TRANSPORTE DE PRODUCTO

El embalaje y transporte del producto debe cumplir con los siguientes requisitos:

Transporte en vehículos cerrados, limpios y desinfectados si se transportan alimentos que se requiere refrigeración estos deben contar como cámara de frío o recipientes adecuados para conservación de bajas temperaturas.

Uso de envases resistentes que garanticen la integridad, conservación y adecuado almacenamiento.

6. VIDA UTIL Y FORMA DE CONSERVACION

El producto no requiere refrigeración. Conservado en un ambiente fresco y seco, el periodo de vida útil del producto es de un día a partir de recibido los productos.

7. FORMA DE ENTREGA DE LA PRESTACION

Según la prestación y características de los productos requeridos se realizará en forma diaria previa coordinación con el área usuaria.

ROTULADO: el rotulado debe contener la siguiente información mínima

- Nombre del producto
- Peso neto

8. PLAZO DE EJECUCION CONTRACTUAL

Cinco (05) días calendarios computados a partir del siguiente día de recepcionado la orden de compra.

TRANSPORTE:

Los vehículos que transportan los productos deben de cumplir con los lineamientos que se establece en el decreto supremo numero 007-98-SA Reglamento sobre vigilancia y control sanitario de alimentos y bebidas y la Resolución directoral N° 154-2011- AG SENASA-DIAIA.

- Se debe de tomar en cuenta los requisitos y recomendaciones para el transporte de alimentos agropecuarios formulados en la guía sobre transportes
- Los vehículos son herméticamente cerrados con dispositivos de cierre de ventilación y circulación de aire.
- Los vehículos no deben permitir que se deposite en este, cualquier tipo de suciedad o contaminación y de igual manera deben estar libre de plagas.

9. LUGAR DE EJECUCION DE LA PRESTACION

Almacén de la unidad de comedor universitario sitio en la avenida Daniel Alcides Carrión Ciudad Universitaria urbanización San Juan distrito de Yanacancha, Provincia y Región Pasco.

10. FORMA DE PAGO

La entidad realizara el pago de la contraprestación opción pactada a favor del contratista en pago mensual. Para efectos del pago de la contraprestación ejecutada por el contratista, la entidad debe contar con la siguiente documentación:

- Recepción de almacén
- Conformidad de la prestación del servicio firmado por el funcionario (a) responsable del área usuaria.
- Comprobante de pago
- Guía de remisión de los productos internados

11. OTRAS CONDICIONES PARA CUMPLIR OBJETO DE A CONTRATACION

- El proveedor del servicio es el único responsable directo de las prestaciones frente a la entidad, así mismo es preciso indicar que no resulta procedente que el proveedor sub contrate ni siquiera parte de las prestaciones.
- Deberá presentar certificado de calidad al momento de la entrega del producto se realizará previa coordinación con el área usuaria.
- Se vera la integridad física y el adecuado estado de conservación de los productos.
- La calidad del producto se verá verificada al momento de la entrega – recepción por el encargado del área usuaria quien dará la conformidad de la prestación del bien.
- La conformidad de la recepción no invalida cualquier reclamo posterior que se pueda realizar por vicios ocultos, garantizándose el producto hasta su vida útil. En caso de observaciones a la calidad

del producto tendrá un plazo máximo del mismo día para la subsanación del mismo.

➤ La entidad no otorgara adelantos.

CUADRO DE ENTREGA DE LOS PRODUCTOS POR MES EN EL HORARIO 7.00 am

ADQUISICIÓN DE ABARROTES, VERDURAS, CARNES Y TUBERCULOS BIENES COMUNES											
N°	PRODUCTOS	ABR.	MAY.	JUN.	JUL.	AG.	SET.	OCT.	NOV.	DIC.	TOTAL
1	ACEITE VEGETAL COMESTIBLE	246	247	247	246	246	247	247	247	247	2220 l
2	FIDEOS TALLARIN DELGADO	64	64	65	64	64	65	65	65	64	580 Kg
3	FIDEOS SURTIDO PARA SOPA X 5Kg.	33	33	33	33	33	34	34	34	33	300 und
4	QUINUA PERLADA	20	20	20	20	20	20	20	20	20	180 Kg
5	ARROZ EXTRA	1678	1678	1678	1677	1677	1678	1678	1678	1678	15100 Kg
6	CHOCLO CATEGORIA EXTRA O PRIMERA	152	152	152	152	152	152	152	152	152	1368 Kg
7	MAZORCA DE MAIZ MORADO CATEGORIA PRIMERA	36	37	37	36	36	37	37	37	37	330 Kg
8	HARINA DE ARVEJA	30	30	30	30	30	30	30	30	30	270 Kg
9	AZUCAR RUBIA DOMESTICA	428	428	428	427	427	428	428	428	428	3850 Kg
10	CARNE DE POLO CON MENUDENCIA	1222	1222	1222	1222	1222	1223	1223	1222	1222	11000 Kg
11	CARNE DE POLLO S/MENUDENCIA	47	47	47	47	47	48	48	47	47	425 Kg
12	CARNE DE CERDO	180	180	180	180	180	180	180	180	180	1620 Kg
13	CARNE DE RES CON HUESO	111	111	111	111	111	112	111	111	111	1000 Kg
14	MONDONGO	100	100	100	100	100	100	100	100	100	900 Kg
15	CORAZON FILETIADO	47	48	47	47	47	48	48	48	47	427 Kg
16	PESCADO BONITO (AL PESO)	253	253	253	253	253	254	254	254	253	2280 Kg
17	ATUN EN FILETE EN ACEITE VEGETAL X 170g.	3	3	3	3	3	3	3	3	3	27 caj x 48
18	SAL DE MESA X1Kg.	0.4	0.5	0.4	0.4	0.4	0.5	0.5	0.5	0.4	4 und x 25
19	HOGUELAS DE AVENA	53	53	53	53	53	54	54	54	53	480 Kg
20	HUEVO DE GALLINA CALIDAD PRIMERA	167	167	167	167	167	167	167	167	167	1503 Kg
21	PERA DE AGUA (AL PESO)	100	100	100	100	100	100	100	100	100	900 Kg
22	MANGO HADEN (AL PESO)	125	125	125	125	125	125	125	125	125	1125 Kg
23	MANZANA DELICIA CATEGORIA I	65	66	66	65	65	66	66	66	65	590 Kg
24	CARAMBOLA CATEGORIA I	36	37	37	36	36	37	37	37	37	330 Kg
25	DURAZNO CATEGORIA EXTRA	200	200	200	200	200	200	200	200	200	1800 Kg
26	PAPAYA CATEGORIA I	125	125	125	125	125	125	125	125	125	1125 Kg
27	MANDARINA SATSUMA CATEGORIA I	200	200	200	200	200	200	200	200	200	1800 Kg
28	NARANJA VALENCIA CATEGORIA I	250	250	250	250	250	250	250	250	250	2250 Kg
29	NARANJA WASHINGTON NAVEL CATEGORIA EXTRA	200	200	200	200	200	200	200	200	200	1800 Kg
30	PALTA FUERTE CATEGORIA I	59	59	59	59	59	59	59	59	59	531 Kg
31	LIMON CATEGORIA I	25	26	26	25	25	26	26	26	25	230 Kg
32	UVA ITALIA CATEGORIA EXTRA	18	18	18	17	17	18	18	18	18	160 Kg
33	FRESA CALIDAD PRIMERA	9	9	9	9	8	9	9	9	9	80 Kg
34	MARACUYA CATEGORIA I	55	56	56	55	55	56	56	56	55	500 Kg
35	GRANADILLA CATEGORIAN EXTRA	100	100	100	100	100	100	100	100	100	900 Kg
36	PLATANO DE SEDA CATEGORIA I	1666	1667	1667	1666	1666	1667	1667	1667	1667	15000 und
37	PEPINILLO	140	140	140	140	140	140	140	140	140	1260 und
38	AJO PELADO A GRANEL	61	61	61	61	61	62	61	61	61	550 Kg
39	ZAPALLO MACRE CATEGORIA PRIMERA	311	311	311	311	311	312	311	311	311	2800 Kg
40	ARVEJA VERDE CATEGORIA PRIMERA	56	57	57	56	56	57	57	57	57	510 Kg
41	CAMOTE AMARILLO CALIDAD PRIMERA	30	30	30	30	30	30	30	30	30	270 Kg
42	YUCA CATEGORIA I	114	114	114	114	114	114	114	114	114	1026 Kg
43	PAPA SECA	16	17	17	16	16	17	17	17	17	150 Kg
44	FRIJOL CANARIO CALIDAD 1- EXTRA	11	11	11	11	11	12	11	11	11	100 Kg
45	GARBANZO CALIDA1- EXTRA	22	22	22	22	22	23	23	22	22	200 Kg
46	LENTEJA	22	22	22	22	22	23	23	22	22	200 Kg
47	MAIZ CANCHERO	20	20	20	20	10	20		20	20	150 Kg
48	HARINA DE TRIGO	20	20	20	20	10	20		20	20	150 Kg
49	PECHUGA DE POLLO SIN ALAS	50	50	50	50	50	50	50	50	50	500 Kg
50	CHULETA DE CERDO CON HUESO	200	0	0	0		200				400 Kg
51	VAINITA	10	1	10	1	10	1	1	1	1	90 Kg

12. PENALIDADES

Penalidad por mora en la ejecución de la prestación

En caso de retraso injustificado del proveedor 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: 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: = 0.40.
- b. Para plazos mayores de sesenta (60) días
 - b.1) para bienes, servicios y consultorías: $F = 0.25$
 - b.2) para obras: $F = 0.15$

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

Se considera justificado el retraso, cuando el proveedor 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

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

N°	FALTAS Y PENALIDADES DEL CONTRATISTA	CONDICION	APLICACION
1	Si el bien no es transportado en envases limpios.	Por ocurrencia	0.5% monto de la orden de compra y/o contrato
2	Si el personal de la empresa que entrega el bien no usa el uniforme adecuado y limpio.	Por ocurrencia	0.2% monto de la orden de compra y/o contrato
3	Si el bien no ingresa con las características y calidad en las especificaciones técnicas de cada producto.	Por ocurrencia	0.2% monto de la orden de compra y/o contrato

14. RESPONSABILIDAD POR VICIOS OCULTOS

El plazo máximo de responsabilidad del contratista es de un (01) año contratado a parte de la conformidad otorgada por la entidad.

15. REQUISITOS DE CALIFICACION

DOCUMENTOS DE HABILITACION

➤ Copia simple del Certificado de Autorización Sanitaria de Establecimiento vigente, otorgado por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, según indica el artículo 33 del Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 0042011-AG, y sus modificatorias.

Nota:

Para efectos del cumplimiento del presente requisito, bastará que en el Certificado de Autorización Sanitaria de Establecimiento indique: Nombre común (nombre científico) del bien correspondiente a contratar, según lo establecido por el SENASA.

➤ Copia del certificado de buenas prácticas de manipulación de alimentos de la empresa postora, emitida por una empresa acreditada ante INACAL.

➤ Copia del certificado de fumigación de la empresa postora mínimo desinfección, desratización, desinsectación y limpieza de ambientes, debe adjuntar con la ficha técnica evaluativa y ficha técnica de los productos utilizados.



Firmado digitalmente por
COLLANTES ROMERO Gladys
Consulte FAL 20154603046 soft
Motivo: Soy el autor del documento
Fecha: 09.05.2025 09:45:58 -05:00

**PRECISIONES SOLICITADAS POR CADA FICHA TECNICA
ACEITE VEGETAL COMESTIBLE**

Precisión 2:

Envase y embalaje

Envase primario : botella Plastico con tapón y rosca

Capacidad : 1 litro

Precisión 3:

Envase secundario : caja de cartón prensado contenido de 12 botellas

Capacidad : 12 litros

Precisión 4:

Según ficha técnica 2.4 Rotulado

AJO CATEGORÍA PRIMERA

Precisión 2:

Envase y embalaje

Envase primario : bolsa de polietileno de baja densidad

Capacidad : según requerimiento

Precisión 5:

Según ficha técnica 2.5 Etiquetado

ARROZ PILADO EXTRA

Precisión 1:

La clase de arroz es ARROZ PILADO EXTRA CLASE MEDIANO

Precisión 2:

Envase y embalaje

El envase primario : saco polipropileno cast (cpp)

Capacidad : 50 kilos

Precisión 4:

Según ficha técnica 2.4 Rotulado

ARVEJA VERDE CATEGORIA PRIMERA

Precisión 1:

Arveja Verde categoría I tamaño mediano

Precisión 2:

Envase y embalaje

Envase primario : bolsa de polietileno de baja densidad

Capacidad : según requerimiento

Precisión 5:

Según ficha técnica 2.5 Etiquetado

AZUCAR RUBIA DOMESTICA

Precisión 2:

Envase primario : saco de polipropileno

Capacidad : 50 kilos

Precisión 4:

Según ficha técnica 2.4 Rotulado

BONITO ENTERO REFRIGERADO CALIDAD A

Precisión 2:

Envase y/o embalaje

Envase primario : bolsa de polietileno de baja densidad

Capacidad : 5 kilos

Según ficha técnica 2.3 Rotulado

CAMOTE AMARILLO CALIDAD PRIMERA

Versión 10

Página 1 de

Precisión 2:
Envase primario : bolsa de polietileno de baja densidad
Capacidad : según requerimiento

Precisión 5

Según ficha técnica 2.5 Etiquetado

CARAMBOLA CATEGORIA I

Precisión 1:

Carambola Categoría I calibre B

Precisión 2:

Envase primario : bolsa de polietileno de baja densidad

Capacidad : según requerimiento

Precisión 5

Según ficha técnica 2.5 Etiquetado

CARCASA DE RES CALIDAD PRIMERA REFRIGERADA

Precisión 1:

Carcasa de res calidad primera refrigerada, categoría B, cuya temperatura no debe exceder de 4 °C.

CARNE DE PORCINO- CARCASA REFRIGERADA

Precisión 1:

Carne de porcino - Carcasa refrigerada, con peso de 150 - 160 kg, cuya temperatura no debe exceder de 4°C.

CHOCLO CATEGORIA PRIMERA

Precisión 1:

CHOCLO CATEGORIA PRIMERA CALIBRE MAYOR A 12.00 CM

Capacidad: unidad

DURAZNO CATEGORIA EXTRA

Precisión 1:

Durazno Categoría Extra calibre 4

Precisión 2:

Envase primario : bolsa de polietileno de baja densidad

Capacidad : según requerimiento

Precisión 5

Según ficha técnica 2.5 Etiquetado

FIDEOS CORTOS

Precisión 1:

Fideos cortos: canuto, tornillo, codito, caracol

Precisión 2:

Envase primario: bolsa de polipropileno biorientado

Capacidad 250 gramos aproximado.

Precisión 3:

Según ficha técnica 2.3 Rotulado

FIDEOS LARGOS

Precisión 1

Fideos largos delgados o espaguetis

Precisión 2:

Envase primario: bolsa de polipropileno biorientado

Capacidad 950 gramos aproximado.

Precisión 3:

Según ficha técnica 2.3 Rotulado

FILETE DE ATUN EN ACEITE VEGETAL

Versión 10

Página 1 de

Precisión 2:

Envase y embalaje

Envase primario : hojalata de costura electro soldado barnizado ½ lb
tuna con tapa abre fácil.

Envase secundario : caja de cartón corrugado por 48 unidades

Capacidad : 170 gr

Precisión 3:

Según ficha técnica 2.3 Rotulado

FRESA CALIDAD PRIMERA

Precisión 1:

Fresa Calidad Primera rango B

Precisión 2:

Envase primario : bolsa de polietileno de baja densidad

Capacidad : según requerimiento

Precisión 5:

Según ficha técnica 2.5 Etiquetado

FRIJOL CANARIO CALIDAD 1 EXTRA

Precisión 2:

Envase primario : bolsa de polietileno de baja densidad

Capacidad : 05 kilos

Precisión 5:

Según ficha técnica 2.5 Etiquetado

GARBANZO CALIDAD EXTRA

Precisión 1:

GARBANZO CALIDAD 1 EXTRA CALIBRE MEDIANO

Precisión 2:

Envase primario : bolsa de polietileno de baja densidad

Capacidad : 5 kilos

Precisión 5:

Según ficha técnica 2.5 Etiquetado

GRANDILLA CATEGORÍA EXTRA

Precisión 1:

Granadilla categoría extra calibre por peso E

Precisión 2:

Envase primario : bolsa de polietileno de baja densidad

Capacidad : según requerimiento

Precisión 5:

Según ficha técnica 2.5 Etiquetado

HARINA DE ARVEJA

Precisión 1:

HARINA DE ARVEJA

Precisión 2:

Envase primario : bolsa de polietileno

Capacidad : 5 kilos

Precisión 3:

Según ficha técnica 2.3 Rotulado

HOJUELAS DE AVENA PRECOCIDA

Precisión 1:

Hojuelas de avena precocida

Precisión 2:

Envase primario : polietileno

Capacidad : 5 kilos

Precisión 3:

Según ficha técnica 2.3 Rotulado

HUEVO DE GALLINA CALIDAD PRIMERA

Precisión 1:

HUEVO DE GALLINA CALIDAD PRIMERA TAMAÑO MEDIANO

Precisión 2:

Envase primario : bandeja de cartón

Capacidad : según requerimiento

Precisión 5:

Fecha de vencimiento y lote

La autorización sanitaria debe contener mínimo: envasado, limpiado, seleccionado

LENTEJA CALIDAD 1 EXTRA

Precisión 1:

LENTEJA CALIDAD 1 EXTRA CALIBRE 2

Precisión 2:

Envase y embalaje

Envase primario : bolsa de polietileno de baja densidad

Capacidad : 5 kilos

Precisión 5:

Según ficha técnica 2.3 Etiquetado

LIMON CATEGORIA I

Precisión 1:

Limón Categoría I calibre C

Precisión 2:

Envase primario : bolsa de polietileno de baja densidad

Capacidad : según requerimiento

Precisión 5:

Según ficha técnica 2.5 Etiquetado

MANDARINA SATSUMA CATEGORIA EXTRA

Precisión 1:

Mandarina satsuma categoría extra calibre Cal 5

Precisión 2:

Envase y embalaje

Envase primario : bolsa de polietileno de baja densidad

Capacidad : según requerimiento

Precisión 5:

Según ficha técnica 2.5 Etiquetado

MANGO HADEN CATEGORÍA I

Precisión 1:

Mango haden categoría I calibre 15

Precisión 2:

Envase primario : bolsa de polietileno de baja densidad

Capacidad : según requerimiento

Precisión 5:

Según ficha técnica 2.5 Etiquetado

MANZANA DELICIA CATEGORIA I

Precisión 2:

Envase primario : bolsa de polietileno de baja densidad

Capacidad : según requerimiento

Precisión 5:

Según ficha técnica 2.5 Etiquetado

MARACUYA CATEGORIA I

Versión 10

Página 1 de

Precisión 1:
Maracuyá categoría I calibre D >106 - 122
Precisión 2:
Envase primario : bolsa de polietileno de baja densidad
Capacidad : según requerimiento

Precisión 5:
Según ficha técnica 2.5 Etiquetado
MAZORCA DE MAIZ MORADO CATEGORIA PRIMERA

Precisión 1:
Mazorca de maíz morado categoría primera calibre II
Precisión 2:
Envase primario : bolsa de polietileno de baja densidad
Capacidad : según requerimiento

Precisión 5:
Según ficha técnica 2.5 Etiquetado

MENUDENCIA DE RES – CORAZON REFRIGERADO

Precisión 1:
Menudencia de Res - corazón refrigerado, cortado en cubos de 2 cm aproximadamente, cuya temperatura no debe exceder de 4 °C.

Precisión 2:
Envase y embalaje
Envase primario : bolsa de polietileno de baja densidad
Capacidad : 5 kilos
Precisión 5:
Según ficha técnica 2.5 Etiquetado

MENUDENCIA DE RES – MONDONGO CONGELADO

Precisión 1:
Menudencia de Res - mondongo congelado, cortado en cubos de 2 cm aproximadamente, cuya temperatura no debe exceder de -18 °C.
Precisión 2:
Envase y embalaje
Envase primario : bolsa de polietileno de baja densidad
Capacidad : 5 kilos
Precisión 5:
Según ficha técnica 2.5 Etiquetado

NARANJA VALENCIA CATEGORIA I

Precisión 1:
Naranja Valencia Categoría I calibre Cal 11
Precisión 2:
Envase primario : bolsa de polietileno de baja densidad
Capacidad : según requerimiento
Precisión 5:
Según ficha técnica 2.5 Etiquetado

NARANJA VALENCIA CATEGORIA I

Precisión 1:
Naranja Valencia Categoría I calibre Cal 11
Precisión 2:
Envase primario : bolsa de polietileno de baja densidad
Capacidad : según requerimiento
Precisión 5:
Según ficha técnica 2.5 Etiquetado

Versión 10

Página 1 de

NARANJA WASHINGTON NAVEL CATEGORIA EXTRA

Precisión 1:

Naranja Washington Navel Categoría Extra calibre Cal 11

Precisión 2:

Envase primario : bolsa de polietileno de baja densidad

Capacidad : según requerimiento

Precisión 5:

Según ficha técnica 2.5 Etiquetado

PALTA FUERTE CATEGORIA I

Precisión 1:

Palta fuerte categoría I calibre 16

Precisión 2:

Envase primario : bolsa de polietileno de baja densidad

Capacidad : según requerimiento

Precisión 5:

Según ficha técnica 2.5 Etiquetado

PAPA SECA

Precisión 2:

Envase primario : polipropileno biorientado

Capacidad : 5 kilos

Precisión 5:

Según ficha técnica 2.4 Rotulado

PAPAYA CATEGORIA I

Precisión 1:

Papaya Categoría I calibre A

Precisión 2:

Envase primario : bolsa de polietileno de baja densidad

Capacidad : según requerimiento

Precisión 5:

Según ficha técnica 2.5 Etiquetado

PEPINILLO CATEGORIA PRIMERA

Precisión 1:

Pepinillo categoría primera calibre C

Precisión 2:

Envase primario : bolsa de polietileno de baja densidad

Capacidad : según requerimiento

Precisión 4:

Según ficha técnica 2.5 Etiquetado

PERA CATEGORIA EXTRA (PESO)

Precisión 2:

Envase primario : bolsa de polietileno de baja densidad

Capacidad : según requerimiento

Precisión 5:

Según ficha técnica 2.5 Etiquetado

PLATANO DE SEDA CATEGORIA I

Precisión 1:

El plátano será entregado por unidad

Precisión 2:

Envase primario : bolsa de polietileno de baja densidad

Capacidad : según requerimiento

Precisión 5:

Según ficha técnica 2.5 Etiquetado

POLLO ENTERO CON MENUDENCIA REFRIGERADO

Precisión 1:

temperatura de recepción de las carcasas y de las menudencias, la cual no debe exceder de 4 °C

Precisión 2:

Envase primario : bolsa de polietileno de baja densidad

Capacidad : 5 kilos

Precisión 5:

Según ficha técnica 2.5 Etiquetado

QUINUA GRADO 1

Precisión 1:

QUINUA GRADO 1 GRANO MEDIANO

Precisión 2:

El envase primario : polietileno

Capacidad : 5 kilos

Precisión 4:

Según ficha técnica 2.4 Rotulado

SAL DE MESA

Precisión 2:

Envase primario : bolsa de polietileno

Capacidad : 1 kilo

Precisión 4:

Según ficha técnica 2.4 Rotulado

UVA ITALIA CATEGORIA EXTRA

Precisión 1:

Uva Categoría Extra calibre M

Precisión 2:

Envase primario : bolsa de polietileno de baja densidad

Capacidad : según requerimiento

Precisión 5:

Según ficha técnica 2.5 Rotulado

VAINITA CALIDAD EXTRA

Precisión 2:

Envase primario : bolsa de polietileno de baja densidad

Capacidad : según requerimiento

Precisión 5:

Según ficha técnica 2.5 Etiquetado

YUCA CATEGORIA I

Precisión 1:

Yuca categoría I calibre b

Precisión 2:

Envase primario : bolsa de polietileno de baja densidad

Capacidad : según requerimiento

Precisión 5:

Según ficha técnica 2.5 Etiquetado

ZAPALLO MACRE CATEGORIA I

Precisión 2:

Envase primario : bolsa de polietileno de baja densidad

Capacidad : según requerimiento

Precisión 5:

Según ficha técnica 2.5 Etiquetado

POLLO ENTERO SIN MENUDENCIA REFRIGERADO

Precisión 1:

temperatura de recepción de las carcasas y de las menudencias, la cual no debe exceder de 4 °C

Precisión 2:

Envase primario : bolsa de polietileno de baja densidad

Capacidad : 5 kilos

Precisión 5: Según ficha técnica 2.5 Etiquetado

PECHUGA ESPECIAL DE POLLO REFRIGERADA

Precisión 1:

temperatura de recepción de las carcasas y de las menudencias, la cual no debe exceder de 4 °C

Precisión 2:

Envase primario : bolsa de polietileno de baja densidad

Capacidad : 5 kilos

Precisión 5: Según ficha técnica 2.5 Etiquetado

El Certificado debe indicar el tipo de procesamiento primario correspondiente al bien a adquirir: cortado, limpiado, refrigerado

CARNE DE PORCINO – CARCASA CONGELADA

Precisión 1

que la temperatura de recepción de la carcasa congelada no debe exceder de -18 °C

Precisión 2:

Envase primario : bolsa de polietileno de baja densidad

Capacidad : 5 kilos

Precisión 5: Según ficha técnica 2.5 Etiquetado

MAIZ CANCHERO PARO CATEGORIA PRIMERA

Precisión 2:

El envase primario : polietileno

Capacidad : 5 kilos

Precisión 4: Según ficha técnica 2.6 Etiquetado

HARINA DE TRIGO

Precisión 2:

El envase primario : polietileno

Capacidad : 5 kilos

Precisión 4: Según ficha técnica 2.4 Rotulado

DOCUMENTOS DE HABILITACION

<ul style="list-style-type: none"> ➤ ACEITE VEGETAL COMESTIBLE ➤ ARROZ PILADO EXTRA ➤ AZUCAR RUBIA DOMESTICA ➤ FIDEOS CORTOS ➤ FIDEOS LARGOS ➤ HARINA DE ARVEJA ➤ HOJUELAS DE AVENA PRECOCIDA ➤ PAPA SECA ➤ SAL DE MESA ➤ HARINA DE TRIGO 	<p>Copia simple del Registro Sanitario vigente del bien correspondiente, expedido por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria – DIGESA, según lo indicado en los artículos 102 y 105 del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA, y sus modificatorias.</p> <p>Copia simple de la Resolución Directoral vigente que otorga Validación Técnica Oficial al Plan HACCP, emitida por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria - DIGESA, según Resolución Ministerial N° 449-2006/MINSA, Aprueban la Norma Sanitaria para la Aplicación del Sistema HACCP en la Fabricación de Alimentos y Bebidas. El Plan HACCP deberá aplicarse a la línea de producción del bien objeto de contratación o a una línea de producción dentro de la cual esté inmerso el bien requerido, en razón del artículo 4 de la norma sanitaria aprobada por la Resolución Ministerial N° 449-2006/MINSA.</p> <p>Nota:</p> <p>Los requisitos documentarios antes señalados están vigentes en tanto se emita la reglamentación que corresponda, según lo establecido por la primera y segunda Disposición Complementaria Final y la primera y segunda Disposición Complementaria Transitoria del Decreto Legislativo N° 1290, Decreto Legislativo que fortalece la inocuidad de los alimentos industrializados y productos pesqueros y acuícolas.</p> <p>La documentación solicitada deberá mantenerse vigente incluso hasta la culminación de las entregas del producto adquirido. Es responsabilidad exclusiva del proveedor tramitar oportunamente la renovación de dichos documentos.</p>
<p>FILETE DE ATUN EN ACEITE VEGETAL</p>	<p>Para producto nacional:</p> <p>Copia Simple del Protocolo Técnico para Registro Sanitario de productos pesqueros y acuícolas, otorgado por el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera – SANIPES, para cada bien a contratar.</p>

	<p>Copia simple del Protocolo Técnico de Habilitación Sanitaria de planta de procesamiento industrial, otorgado por el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera – SANIPES, para cada bien a contratar.</p> <p>En el caso de que los bienes hayan sido almacenados previamente a su comercialización:</p> <p>Copia simple del Protocolo Técnico de Habilitación Sanitaria de almacén de productos pesqueros y acuícolas, otorgado por el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera – SANIPES.</p> <p>Para productos importados:</p> <p>Copia Simple del Protocolo Técnico para Registro Sanitario de productos pesqueros y acuícolas, otorgado por el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera – SANIPES, para cada bien a contratar.</p> <p>Copia simple del Protocolo Técnico de Habilitación sanitaria de almacén de productos pesqueros y acuícolas, otorgada por el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera - SANIPES.</p>
<ul style="list-style-type: none"> ➤ LENTEJA CALIDAD 1 EXTRA ➤ FRIJOL CANARIO CALIDAD 1 EXTRA ➤ GARBANZO CALIDAD EXTRA ➤ QUINUA GRADO 1 ➤ MAIZ CANCHERO PARO CATEGORIA PRIMERA ➤ MAZORCA DE MAIZ MORADO CATEGORIA PRIMERA 	<p>Copia simple del Certificado de Autorización Sanitaria de Establecimiento vigente, otorgado por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, según indica el artículo 33 del Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 0042011-AG, y sus modificatorias.</p> <p>Nota:</p> <p>Para efectos del cumplimiento del presente requisito, bastará que en el Certificado de Autorización Sanitaria de Establecimiento indique: Nombre común (nombre científico) del bien correspondiente a contratar, según lo establecido por el SENASA.</p> <p>La documentación solicitada deberá mantenerse vigente incluso hasta la culminación de las entregas del producto adquirido. Es responsabilidad exclusiva del proveedor tramitar oportunamente la renovación de dichos documentos.</p>
HUEVO DE GALLINA CALIDAD PRIMERA	<p>Copia simple del Certificado de Autorización Sanitaria de Establecimiento vigente, otorgado por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, según indica el artículo 33 del Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto</p>

	<p>Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias.</p> <p>El Certificado debe indicar el tipo de procesamiento primario correspondiente al bien a adquirir.</p> <p>Nota: Para efectos del cumplimiento del presente requisito bastará que, en el Certificado de Autorización Sanitaria de Establecimiento dedicado al procesamiento primario de alimentos agropecuarios y piensos, se indique el tipo de alimento que corresponde al bien a contratar, según lo establecido por el SENASA.</p> <p>La documentación solicitada deberá mantenerse vigente incluso hasta la culminación de las entregas del producto adquirido. Es responsabilidad exclusiva del proveedor tramitar oportunamente la renovación de dichos documentos.</p>
<p>DURAZNO CATEGORIA EXTRA FRESA CALIDAD PRIMERA GRANDILLA CATEGORIA EXTRA MANDARINA SATSUMA CATEGORIA EXTRA MANGO HADEN CATEGORÍA I MANZANA DELICIA CATEGORIA I MARACUYA CATEGORIA I NARANJA VALENCIA CATEGORIA I NARANJA VALENCIA CATEGORIA I NARANJA WASHINGTON NAVEL CATEGORIA EXTRA PAPAYA CATEGORIA I PEPINILLO CATEGORIA PRIMERA PERA CATEGORIA EXTRA (PESO) PLATANO DE SEDA CATEGORIA I UVA ITALIA CATEGORIA EXTRA CARAMBOLA CATEGORIA I</p>	<p>Copia simple del Certificado de Autorización Sanitaria de Establecimiento vigente, otorgado por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, según indica el artículo 33 del Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 0042011-AG, y sus modificatorias.</p> <p>Nota: Para efectos del cumplimiento del presente requisito, bastará que en el Certificado de Autorización Sanitaria de Establecimiento indique: Nombre común (nombre científico) del bien correspondiente a contratar, según lo establecido por el SENASA. La documentación solicitada deberá mantenerse vigente incluso hasta la culminación de las entregas del producto adquirido. Es responsabilidad exclusiva del proveedor tramitar oportunamente la renovación de dichos documentos.</p>
<p>BONITO ENTERO REFRIGERADO CALIDAD A</p>	<p>Para producto nacional: Copia simple del Protocolo Técnico de Habilitación del Desembarcadero Pesquero Artesanal (DPA), muelle o sistemas de descarga, según corresponda, otorgado por el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera – SANIPES,</p> <p>O</p>

	<p>Copia simple del Protocolo Técnico de Habitación Sanitaria de planta de procesamiento industrial o planta de procesamiento primario o artesanal, según corresponda, otorgado por el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera – SANIPES.</p> <p>Copia simple del Protocolo Técnico de Habitación Sanitaria de transporte terrestre de productos pesqueros y acuícolas (vehículos isotérmicos, refrigerados y/o congelados), otorgado por el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera – SANIPES. En el caso de que los bienes hayan sido almacenados previamente a su comercialización:</p> <p>Copia simple del Protocolo Técnico de Habitación Sanitaria de almacén de productos pesqueros y acuícolas, otorgado por el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera - SANIPES.</p> <p>Para producto importado:</p> <p>Copia simple del Protocolo Técnico de Habitación Sanitaria de transporte terrestre de productos pesqueros y acuícolas (vehículos isotérmicos, refrigerados y/o congelados), otorgado por el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera – SANIPES.</p> <p>Copia simple del Protocolo Técnico de Habitación Sanitaria de almacén de productos pesqueros y acuícolas, otorgado por el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera - SANIPES.</p>
CARCASA DE RES CALIDAD PRIMERA REFRIGERADA	<p>Copia simple de la Autorización Sanitaria para el Funcionamiento de Mataderos Categoría 1, Categoría 2 o Categoría 3, vigente, otorgada por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria - SENASA; según lo establecido en el artículo 10 del Reglamento Sanitario del Faenado de Animales de Abasto, aprobado mediante Decreto Supremo N° 015-2012-AG.</p> <p>Nota:</p> <p>Los mataderos tipo 1 que no cuenten con infraestructura para la refrigeración o congelamiento de las carcasas o cuartos compensados, deben subcontratar estos servicios.</p> <p>En el caso de que el producto reciba servicio de refrigeración o congelamiento en un establecimiento diferente al Centro de Faenado antes de su entrega:</p>

	<p>Copia simple del Certificado de Autorización Sanitaria de Establecimiento vigente donde ha sido refrigerada o congelada la carne, otorgado por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, según indica el artículo 33 del Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias.</p> <p>En el caso de que el producto se almacene en una cámara frigorífica diferente a la del Centro de faenado antes de su entrega:</p> <p>Copia simple de la Autorización Sanitaria de cámaras frigoríficas vigente, otorgada por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, según indica el artículo 81 del Reglamento Sanitario del Faenado de Animales de Abasto, aprobado mediante Decreto Supremo N° 015 - 2012-AG, o según indica el artículo 33 del Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias.</p> <p>Para producto importado:</p> <p>Copia simple del Registro y Autorización de establecimiento de exportadores vigente, según lo establecido en los artículos 100, 103 y 104 del Reglamento Andino de Cuarentena para el Comercio o la Movilización Intrasubregional y con Terceros Países de Animales Terrestres y sus Productos, adoptado mediante la DECISIÓN 737 de la Comunidad Andina del 08/06/2010;</p> <p>Y,</p> <p>Para la cámara frigorífica donde se almacenará el producto importado:</p> <p>Copia simple de la Autorización Sanitaria de cámaras frigoríficas vigente, otorgada por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, según indica el artículo 81 del Reglamento Sanitario del Faenado de Animales de Abasto, aprobado mediante Decreto Supremo N° 0152012-AG, o según indica el artículo 33 del Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias.</p> <p>Nota:</p>
--	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

				La documentación solicitada deberá mantenerse vigente incluso hasta la culminación de las entregas del producto adquirido. Es responsabilidad exclusiva del proveedor tramitar oportunamente la renovación de dichos documentos.
				<p>Copia simple de la Autorización Sanitaria para el Funcionamiento de Mataderos Categoría 1, Categoría 2 o Categoría 3, vigente, otorgada por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria - SENASA; según lo establecido en el artículo 10 del Reglamento Sanitario del Faenado de Animales de Abasto, aprobado mediante Decreto Supremo N° 015-2012-AG.</p> <p>Nota:</p> <p>Los mataderos tipo 1 que no cuenten con infraestructura para la refrigeración o congelamiento de las carcasas, deben subcontratar estos servicios. En el caso de que el producto reciba servicio de refrigeración o congelamiento en un establecimiento diferente al Centro de Faenado antes de su entrega:</p> <p>Copia simple del Certificado de Autorización Sanitaria de Establecimiento vigente donde ha sido refrigerada o congelada la carne, otorgado por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, según indica el artículo 33 del Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias.</p> <p>En el caso de que el producto se almacene en una cámara frigorífica diferente a la del Centro de faenado antes de su entrega:</p> <p>Copia simple de la Autorización Sanitaria de cámaras frigoríficas vigente, otorgada por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, según indica el artículo 81 del Reglamento Sanitario del Faenado de Animales de Abasto, aprobado mediante Decreto Supremo N° 0152012-AG, o según indica el artículo 33 del Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias.</p> <p>Para producto importado:</p> <p>Copia simple del Registro y Autorización de establecimiento de exportadores vigente, según lo establecido en los artículos 100, 103 y 104 del Reglamento Andino de Cuarentena</p>
CARNE DE REFRIGERADA	PORCINO-	CARCASA		
CARNE DE CONGELADA	PORCINO –	CARCASA		

	<p>para el Comercio o la Movilización Intrasubregional y con Terceros Países de Animales Terrestres y sus Productos, adoptado mediante la DECISIÓN 737 de la Comunidad Andina del 08/06/2010;</p> <p>Y,</p> <p>Para la cámara frigorífica donde se almacenará el producto importado: Copia simple de la Autorización Sanitaria de cámaras frigoríficas vigente, otorgada por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, según indica el artículo 81 del Reglamento Sanitario del Faenado de Animales de Abasto, aprobado mediante Decreto Supremo N° 0152012-AG, o según indica el artículo 33 del Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias.</p> <p>Nota:</p> <p>La documentación solicitada deberá mantenerse vigente incluso hasta la culminación de las entregas del producto adquirido. Es responsabilidad exclusiva del proveedor tramitar oportunamente la renovación de dichos documentos.</p>
<p> AJO CATEGORÍA PRIMERA ARVEJA VERDE CATEGORIA PRIMERA CHOCLO CATEGORIA PRIMERA CAMOTE AMARILLO CALIDAD PRIMERA LIMON CATEGORIA I PALTA FUERTE CATEGORIA I VAINITA CALIDAD EXTRA YUCA CATEGORIA I ZAPALLO MACRE CATEGORIA I </p>	<p>Copia simple del Certificado de Autorización Sanitaria de Establecimiento vigente, otorgado por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, según indica el artículo 33 del Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 0042011-AG, y sus modificatorias.</p> <p>Nota:</p> <p>Para efectos del cumplimiento del presente requisito, bastará que en el Certificado de Autorización Sanitaria de Establecimiento indique: Nombre común (nombre científico) del bien correspondiente a contratar, según lo establecido por el SENASA.</p> <p>La documentación solicitada deberá mantenerse vigente incluso hasta la culminación de las entregas del producto adquirido. Es responsabilidad exclusiva del proveedor tramitar oportunamente la renovación de dichos documentos.</p>
<p> POLLO ENTERO CON MENUDENCIA REFRIGERADO POLLO ENTERO SIN MENUDENCIA REFRIGERADO </p>	<p>Copia simple del Certificado de Autorización Sanitaria de Establecimiento vigente, otorgado por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, según indica el artículo 33 del Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto</p>

	<p>Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias.</p> <p>Nota:</p> <p>Para efectos del cumplimiento del presente requisito, bastará que en el Certificado de Autorización Sanitaria de Establecimiento dedicado al procesamiento primario de alimentos agropecuarios y piensos se indique el tipo de alimento que corresponde al bien a contratar, según lo establecido por el SENASA.</p> <p>O,</p> <p>Copia simple de la Autorización Sanitaria de Apertura y Funcionamiento de Centro de faenamiento avícola vigente, otorgada por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria - SENASA, según indica el artículo 12 del Reglamento del Sistema Sanitario Avícola, aprobado mediante Decreto Supremo N° 029-2007-AG, y su modificatoria.</p> <p>Nota:</p> <p>La documentación solicitada deberá mantenerse vigente incluso hasta la culminación de las entregas del producto adquirido. Es responsabilidad exclusiva del proveedor tramitar oportunamente la renovación de dichos documentos.</p>
PECHUGA ESPECIAL DE POLLO REFRIGERADA	<p>Copia simple del Certificado de Autorización Sanitaria de Establecimiento vigente, otorgado por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, según indica el artículo 33 del Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias.</p> <p>El Certificado debe indicar el tipo de procesamiento primario correspondiente al bien a adquirir.</p> <p>Nota:</p> <p>Para efectos del cumplimiento del presente requisito bastará que, en el Certificado de Autorización Sanitaria de Establecimiento dedicado al procesamiento primario de alimentos agropecuarios y piensos, se indique el tipo de alimento que corresponde al bien a contratar, según lo establecido por el SENASA.</p> <p>La documentación solicitada deberá mantenerse vigente incluso hasta la culminación de las entregas del producto adquirido. Es responsabilidad exclusiva del</p>

	proveedor tramitar oportunamente la renovación de dichos documentos.
MENUDENCIA DE RES – CORAZON REFRIGERADO	<p>Copia simple del Certificado de Autorización Sanitaria de Establecimiento vigente de donde proviene el corte de carne o la menudencia, según corresponda; otorgado por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, según indica el artículo 33 del Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias.</p> <p>En el caso de que el producto se almacene en una cámara frigorífica diferente a la del Centro de corte antes de su entrega:</p> <p>Copia simple de la Autorización Sanitaria de cámaras frigoríficas vigente de donde proviene la carne, otorgada por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, según indica el artículo 81 del Reglamento Sanitario del Faenado de Animales de Abasto, aprobado mediante Decreto Supremo N° 015-2012-AG, o según indica el artículo 33 del Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias.</p> <p>Para producto importado:</p>
MENUDENCIA DE RES – MONDONGO CONGELADO	<p>Copia simple del Registro y Autorización de establecimiento de exportadores vigente, según lo establecido en los artículos 100, 103 y 104 del Reglamento Andino de Cuarentena para el Comercio o la Movilización Intrasubregional y con Terceros Países de Animales Terrestres y sus Productos, adoptado mediante la DECISIÓN 737 de la Comunidad Andina del 08/06/2010;</p> <p>Y,</p> <p>Para la cámara frigorífica donde se almacenará el producto importado:</p> <p>Copia simple de la Autorización Sanitaria de cámaras frigoríficas vigente, otorgada por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, según indica el artículo 81 del Reglamento Sanitario del Faenado de Animales de Abasto, aprobado mediante Decreto Supremo N° 015-2012-AG, o según indica el artículo 33 del Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias.</p> <p>Nota:</p>

	La documentación solicitada deberá mantenerse vigente incluso hasta la culminación de las entregas del producto adquirido. Es responsabilidad exclusiva del proveedor tramitar oportunamente la renovación de dichos documentos.
--	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------



Firmado digitalmente por
COLLANTES ROMERO Gladys
Consulto FAU 20154605046 soft
Motivo: Soy el autor del documento
Fecha: 09.05.2025 09:46:55 -05:00

**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	Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA, sus modificatorias y regulación complementaria.
INOCUIDAD	Cumplir con los requisitos establecidos por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria – DIGESA, Autoridad Nacional competente ¹ .	

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.



Firmado digitalmente por
COLLANTES ROMERO Gladys
Consulto FAU 20154505046 soft
Motivo: Soy el autor del documento
Fecha: 09.05.2025 09:47:49 -05:00

**FICHA TÉCNICA
APROBADA**

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

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.

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1. Del bien

Los fideos largos deben estar libres de suciedad (impurezas de origen animal, incluidos insectos muertos o vivos o en cualquiera de sus estadios) de tal manera que no presenten un peligro para la salud humana, según indica el numeral 6.1.3 de la NTP 206.010:2016, y su Corrigenda Técnica.

Los fideos largos deben ser elaborados con harina fortificada, según lo indicado en el artículo 5 del Reglamento de la Ley N° 28314, Ley que dispone la fortificación de harinas con micronutrientes, aprobado mediante Decreto Supremo 012-2006-SA.

Los fideos largos deben cumplir con las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
Humedad	Máximo 14,0 g/100g (Se tolera una unidad más del valor indicado como máximo)	NTP 206.010:2016 PASTAS O FIDEOS PARA CONSUMO HUMANO. Requisitos. 2ª Edición, y su Corrigenda Técnica NTP 206.010:2016/CT 1:2022 PASTAS O FIDEOS PARA CONSUMO HUMANO. Requisitos. CORRIGENDA TÉCNICA 1. 1ª Edición
Acidez titulable (se expresará como porcentaje de ácido láctico y sobre la base de 14 g/100g de humedad)	Máximo 0,46% de ácido láctico (se tolera 10 % sobre el valor máximo indicado)	
Color	Característico	
Sabor y olor	Característico al producto. Libre de sabores y olores indeseables como agrio, amargo y rancio.	
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: La entidad deberá precisar en las bases el tipo de fideos largos requerido de acuerdo con lo disponible en el mercado, por ejemplo: fideos largos delgados o "espaguetis", fideos largos gruesos o "linguini", fideos largos delgados o "cabellos de ángel", etc.

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.

2.2. Envase y/o 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 por envase. Además, podrá indicar las características del envase y embalaje tales como: material, tipo de cerrado, siempre que se haya verificado que estas características aseguren la pluralidad de postores.

2.3. Rotulado

El rotulado de los envases de los fideos largos debe cumplir con lo establecido 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. Asimismo, debe cumplir con 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, según lo señalado en el numeral 10.2 de la NTP 206.010:2016 y su Corrigenda Técnica.

El rotulado de los envases de fideos largos debe contener como mínimo la siguiente información:

- 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.

Además, el rotulado de los envases de fideos largos, debe indicar que la pasta fue elaborada con harina fortificada y el rotulado debe especificar la lista de micronutrientes de la harina, según lo indicado en el Reglamento de la Ley N° 28314 Ley que dispone la fortificación de harinas con micronutrientes, aprobado mediante Decreto Supremo 012-2006-SA.

Precisión 3: 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 numeral 2.1 de la presente ficha técnica.

2.4. Inserto

No aplica.

Precisión 4: No aplica.



Firmado digitalmente por
COLLANTES ROMERO Gladys
Consulto FAU 20154005046 soft
Motivo: Soy el autor del documento
Fecha: 09.05.2025 09:58:01 -05:00

**FICHA TÉCNICA
APROBADA**

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

Denominación del bien	: FIDEOS CORTOS (CORTADOS)
Denominación técnica	: PASTA O FIDEO SECO DE TRIGO CORTADO
Unidad de medida	: KILOGRAMO
Descripción general	: Es la pasta o fideo fabricados 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, sin características definidas de dimensión y cuyo contenido de humedad es igual o menor a 14 g/100 g. Son más pequeños que los largos.

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1. Del bien

Los fideos cortos deben estar libres de suciedad (impurezas de origen animal, incluidos insectos muertos o vivos o en cualquiera de sus estadios) de tal manera que no presenten un peligro para la salud humana, según indica el numeral 6.1.3 de la NTP 206.010:2016, y su Corrigenda Técnica.

Los fideos cortos deben ser elaborados con harina fortificada, según lo indicado en el artículo 5 del Reglamento de la Ley N° 28314 Ley que dispone la fortificación de harinas con micronutrientes, aprobado mediante Decreto Supremo 012-2006-SA.

Los fideos cortos deben cumplir con las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
Humedad	Máximo 14,0 g/100 g (Se tolera una unidad más del valor indicado como máximo)	NTP 206.010:2016 PASTAS O FIDEOS PARA CONSUMO HUMANO. Requisitos. 2ª Edición, y su Corrigenda Técnica NTP 206.010:2016/CT 1:2022 PASTAS O FIDEOS PARA CONSUMO HUMANO. Requisitos. CORRIGENDA TÉCNICA 1. 1ª Edición
Acidez titulable (se expresará como porcentaje de ácido láctico y sobre la base de 14 g/100 g de humedad)	Máximo 0,46% de ácido láctico (se tolera 10 % sobre el valor máximo indicado)	
Color	Característico	
Sabor y olor	Característico al producto. Libre de sabores y olores indeseables como agrio, amargo y rancio.	
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: La entidad deberá precisar en las bases el tipo de fideos cortos requerido, de acuerdo con lo disponible en el mercado, por ejemplo: fideos cortos "canuto rallado", "canuto liso", "tornillo", "coditos rallado", "codito liso", "munición", "caracol", etc.

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.

2.2. Envase y/o 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 por envase. Además, podrá indicar las características del envase y embalaje tales como: material, tipo de cerrado, siempre que se haya verificado que estas características aseguren la pluralidad de postores.

2.3. Rotulado

El rotulado de los envases de los fideos cortos debe cumplir con lo establecido 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. Asimismo, debe cumplir con 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, según lo señalado en el numeral 10.2 de la NTP 206.010:2016, y su Corrigenda Técnica.

El rotulado de los envases de fideos cortos debe contener como mínimo la siguiente información:

- 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.

Además, el rotulado de los envases de fideos cortos debe indicar que la pasta fue elaborada con harina fortificada y el rotulado debe especificar la lista de micronutrientes de la harina, según lo indicado en el Reglamento de la Ley N° 28314 Ley que dispone la fortificación de harinas con micronutrientes, aprobado mediante Decreto Supremo 012-2006-SA.

Precisión 3: 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 numeral 2.1 de la presente ficha técnica.

2.4. Inserto

No aplica.

Precisión 4: No aplica.



Firmado digitalmente por
COLLANTES ROMERO Gladys
Consulto FAU 20154805046 soft
Motivo: Soy el autor del documento
Fecha: 09.05.2025 09:37:33 -0500

**FICHA TÉCNICA
APROBADA**

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN COMÚN

Denominación del bien : QUINUA GRADO 1
Denominación técnica : QUINUA PROCESADA (BENEFICIADA) GRADO 1
Unidad de medida : KILOGRAMO
Descripción general : Quinoa procesada (beneficiada) son los granos de quinoa (género y especie *Chenopodium quinoa* Willd.) que han sido sometidos a operaciones o procesos de limpieza, escarificado, lavado, secado, despedrado, selección (clasificación) y eliminación de granos contrastantes (granos de color), resultando un producto apto para la comercialización y el consumo humano (alguna operación opcionalmente puede repetirse).

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN COMÚN

2.1 Del bien

El alimento debe presentar las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN		REFERENCIA
CALIDAD			
Requisitos mínimos de calidad	Los granos de quinua deben tener el color característico de la variedad o ecotipo utilizada como materia prima, deben estar exentas de olores extraños o desagradables.		NTP 205.062:2021 GRANOS ANDINOS. Quinoa en grano. Requisitos. 3ª Edición
	Su aspecto debe responder a un grado de homogeneidad respecto a características sensoriales.		
Requisitos químico proximales (Valores expresados en base seca)			
Humedad	Máximo 13,0 %		
Proteínas	Mínimo 10 %		
Cenizas	Máximo 3,5 %		
Grasa	Mínimo 4,0 %		
Fibra cruda	Mínimo 4,0 %		
Saponina	Menor que 0,12 %		
Tamaño del grano	Tamaño de los granos	Diámetro promedio de los granos (mm)	
	Grandes	Mayor a 1,70	
	Medianos	Entre 1,40 a 1,70	
	Pequeños	Mayor a 1,20	
Grado (tolerancias de calidad)			
Sensoriales			
Granos enteros	Mínimo 97 %		
Granos quebrados	Máximo 1,0 %		
Granos dañados (manchados)	Máximo 0,5 %		
Granos germinados	Máximo 0,25 %		

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
Granos recubiertos	0 %	NTP 205.062:2021 GRANOS ANDINOS. Quinua en grano. Requisitos. 3ª Edición
Granos inmaduros	Máximo 0,5 %	
Granos contrastantes	Máximo 0,5 %	
Impurezas totales	Máximo 0,25 %	
Físicos		
Piedrecillas en 100 g de muestra	Ausencia	
Insectos (enteros, partes o larvas)	Ausencia	
Homogeneidad	El contenido de cada envase debe ser homogéneo y estar constituido únicamente por granos de quinua procesada de la misma calidad. La parte visible de los granos en el envase debe ser representativa.	
INOCUIDAD	<ul style="list-style-type: none">Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, para alimentos de procesamiento primario²; o,	Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias.
Cumplir con los requisitos establecidos por la autoridad nacional competente ¹ .	<ul style="list-style-type: none">Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria – DIGESA para alimentos elaborados industrialmente (fabricados)³.	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: La entidad deberá precisar en las bases el tamaño del grano de quinua grado 1 requerido, de acuerdo a lo establecido en la presente Ficha Técnica; por ejemplo: Quinua grano grande - grado 1.

2.2 Envase

El alimento debe ser envasado de tal manera que el producto quede debidamente protegido. Los envases y embalajes deben ser nuevos, estar limpios y ser de calidad tal que evite cualquier daño externo o interno al producto. Los envases deben ser de primer uso y conservar sus características de calidad, higiene, ventilación y resistencia necesarias para asegurar y garantizar la inocuidad y aptitud del producto durante el transporte, la manipulación, conservación y comercialización apropiada de los granos de quinua, según lo indica el numeral 7.2 de la NTP 205.062:2021.

¹ La autoridad competente dependerá del proceso seguido para la obtención del bien; si la operación de secado es natural, es decir solo implica una transferencia de masa y no necesariamente se requiere control (como en el seco salado, deshidratación osmótica, etc.), la autoridad competente será el SENASA; en ese sentido, el bien y proveedor deberán cumplir con lo establecido en los documentos técnicos de referencia emitidos por el SENASA en materia de inocuidad alimentaria. Sin embargo, si el secado es de tipo industrial (secado por aire caliente, liofilización, atomización, etc.), la autoridad competente será la DIGESA; en ese sentido, el bien y proveedor deberán cumplir con lo establecido en los documentos técnicos de referencia emitidos por la DIGESA en materia de inocuidad alimentaria. La entidad no requerirá hacer dicha precisión, es responsabilidad del proveedor cumplir con lo establecido por la autoridad competente correspondiente según el proceso seguido para la obtención del bien de la presente Ficha Técnica.

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.

³ Según artículo 12 del Reglamento del Decreto Legislativo N° 1062, Ley de Inocuidad de los Alimentos, aprobado mediante Decreto Supremo N° 034-2008-AG.

En el caso de que el bien se encuentre controlado por la DIGESA, 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: En el caso de que el bien se encuentre controlado por el SENASA, 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.

En el caso de que el bien se encuentre controlado por la DIGESA, 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 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

Si al alimento le corresponde que sea controlado por la DIGESA, el rotulado debe cumplir con 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, con la NMP 001:2019 Requisitos para el etiquetado de preenvases. 5ª Edición y con el numeral 8 de la NTP 205.062:2021. El rotulado debe contener la siguiente información mínima en idioma español:

- nombre del producto;
- clasificación, tamaño y grado;
- declaración de los ingredientes;
- nombre y dirección del fabricante;
- nombre, razón social y dirección del importador, lo que podrá figurar en etiqueta adicional;
- número de Registro Sanitario;
- fecha de vencimiento, cuando el producto lo requiera con arreglo a lo que establece el Codex Alimentarius o la norma sanitaria peruana que le es aplicable;
- código o clave del lote;
- condiciones especiales de conservación, cuando el producto lo requiera, por ejemplo: "Manténgase protegido de la luz";
- peso neto en kilogramos 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

Si al alimento le corresponde que sea controlado por el SENASA, la etiqueta de su envase 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 y con el numeral 8 la NTP 205.062:2021. La etiqueta debe indicar lo siguiente en idioma español:

- nombre del alimento;
- clasificación, tamaño y grado;
- 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.



Firmado digitalmente por
COLLANTES ROMERO Gladys
Consulto FAU 2015400046 soft
Motivo: Soy el autor del documento
Fecha: 09.05.2025 10:13:40 -05:00

**FICHA TÉCNICA
APROBADA**

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN COMÚN

Denominación del bien : ARROZ PILADO EXTRA
Denominación técnica : ARROZ ELABORADO GRADO 1 - EXTRA
Unidad de medida : KILOGRAMO
Descripción general : Es el grano descascarado procedente de cualquier cultivar de la especie *Oryza sativa* L. del que se han eliminado, parcial o totalmente, por elaboración, el salvado y el germen.

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN COMÚN

2.1 Del bien

El arroz pilado debe ser inocuo y apropiado para el consumo humano, según indica el numeral 5.1.1 de la NTP 205.011:2023.

El arroz pilado debe presentar las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA	
CALIDAD			
Requisitos específicos y generales	<ul style="list-style-type: none">– Estar exento de sabores y olores extraños.– Estar exento de suciedad (impurezas de origen animal, incluidos insectos muertos) que representen un peligro para la salud humana.– No debe contener insectos vivos, muertos o en cualesquiera de sus estados fisiológicos; granos mohosos, germinados, sucios.– Estar exento de ñelén y polvillo.	NTP 205.011:2023 ARROZ. Arroz elaborado. Requisitos. 4ª Edición	
Clase y longitud	La clase se debe asignar cuando por lo menos el 80 % de los granos (en masa), están dentro de los límites de la clase correspondiente, y no más del 20 % (en masa), son mezcla con cultivares de clases contrastantes.		
	Clase		Longitud del grano entero
	Largo		De 6,6 mm o más
	Mediano		De 6,2 mm o más, pero menos de 6,6 mm
	Corto		Menos de 6,2 mm
Contenido de humedad	Máximo 14 %		
Grado (tolerancias)			
Granos rojos	0,0 %		
Granos tizosos totales	Máximo 2 %		
Granos tizosos parciales	Máximo 5 %		
Granos dañados	0,0 %		

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
Mezcla varietal contrastante	Máximo 2,5 %	NTP 205.011:2023 ARROZ. Arroz elaborado. Requisitos. 4ª Edición
Materia extraña (Se considera solo materia extraña orgánica. No se permite la presencia de materias extrañas inorgánicas)	Máximo 0,15 %	
Granos quebrados	Máximo 5 %	
Granos inmaduros	0,00 %	
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: La entidad deberá precisar en las bases la clase de arroz requerido, según lo establecido en la presente Ficha Técnica; por ejemplo: Arroz pilado extra largo, arroz pilado extra mediano o arroz pilado extra corto.

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.

El arroz pilado debe ser entregado en envases que cumplan con lo especificado en la NTP 399.163-1:2023 ENVASES Y ACCESORIOS PLÁSTICOS EN CONTACTO CON ALIMENTOS. Parte 1: Disposiciones generales y requisitos. 4ª Edición, y que salvaguarden las cualidades de calidad, higiénicas, nutricionales, tecnológicas y sensoriales del alimento; asimismo los envases deben ser fabricados con sustancias que sean inocuas y apropiadas para el uso al que se destinan. No deben transmitir al producto sustancias tóxicas ni olores o sabores desagradables, según indican los numerales 9 y 9.1 de la NTP 205.011:2023.

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 de la norma Codex CXC 1-1969 (2022) PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS.

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.

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

En el rotulado de los envases de arroz pilado, además de cumplir con lo establecido 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, debe cumplir con lo indicado en la NTP 209.038:2019 ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado de alimentos preenvasados. 8ª Edición, la NMP 001:2019 Requisitos para el etiquetado de preenvases. 5ª Edición y con el numeral 9.2 de la NTP 205.011:2023. Debe contener la siguiente información mínima en idioma español:

- nombre del producto;
- grado del arroz;
- 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;
- peso neto en kilogramos 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.



Firmado digitalmente por
COLLAÑTES ROMERO Gladys
Consulto FAU 20154905046 soft
Motivo: Soy el autor del documento
Fecha: 09.05.2025 09:51:25 -05:00

**FICHA TÉCNICA
 APROBADA**

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN COMÚN

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 *Zea mays* L. *amilácea* 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 COMÚN

2.1 Del bien

El alimento debe presentar las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
Requisitos generales	<ul style="list-style-type: none"> – Estar libre de lesiones causadas por contusiones o cualquier otra causa, así como de olores y sabores extraños. – La mazorca de choclo debe estar sana, fresca, limpia, bien cubierta y bien formada; con un grado de madurez tal que siendo apta para el consumo, le permita soportar el manipuleo, transporte y conservación en buenas condiciones. – Presentar pancas envoltentes sanas y propias de la variedad, se tolera una pequeña abertura que pueda haber en la punta. Cuando la mazorca se encuentra sin panca, sus granos deben estar: sanos, frescos, limpios, secos, bien formados de acuerdo a la variedad, con grano bien desarrollado o bien lleno. Los granos deben ser tiernos, turgentes y lechosos. 	NTP 011.105:2014 (revisada el 2019) MAÍZ AMILÁCEO. Choclo. Requisitos. 2ª Edición
Color de los granos	Los granos de choclo al estado fresco deben presentar color blanco en su totalidad. Se podrán aceptar mazorcas de choclo con granos de color cremoso, así como granos de otro color producto de la polinización, siempre que cumplan con las tolerancias establecidas en la presente Ficha Técnica.	
Forma del choclo y granos de choclo	<p>La forma del choclo es tipo cilíndrico, cónico; con disposición de sus granos en hileras lineales, desde la base hasta la punta.</p> <p>Los granos de choclo son anchos y achatados.</p>	

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN		REFERENCIA
CALIDAD			
Tamaño (calibre) (longitud de la mazorca sin panca, medida desde la base hasta el ápice)	Variedades de choclo que presentan mazorcas grandes y provienen de las razas Cusco y Pardo	Mayor a 14,00 cm	NTP 011.105:2014 (revisada el 2019) MAÍZ AMILÁCEO. Choclo. Requisitos. 2ª Edición
	Otras variedades de choclo	Mayor a 12,00 cm	
Categoría	Dentro de la categoría extra se clasifican las mazorcas de choclo de un mismo cultivar y tamaño y que cumplan con los requisitos mínimos establecidos en la presente Ficha Técnica.		
Tolerancias			
Tamaño	Hasta 10 % en número o masa de choclos que corresponda al calibre inmediato inferior al solicitado.		
Presencia de Indicios de podredumbre	0,0 %		
Presencia de insectos	0,0 %		
Defectos Deformaciones, lesiones, contusiones, granos fuera de color	Máximo 5,0 %		
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 deberá precisar en las bases el tamaño del choclo categoría extra o primera requerido, de acuerdo a lo establecido en la presente Ficha Técnica; por ejemplo: Choclo categoría extra o primera de tamaño mayor a 12 cm.

2.2 Envase

El alimento debe ser acondicionado de tal manera que quede protegido, bien presentado, homogéneo y debe estar constituido únicamente por mazorcas de choclo del mismo origen, calidad y tamaño. La parte visible del envase debe ser representativa de todo el contenido, según el numeral 7.1 de la NTP 011.105:2014 (revisada el 2019).

Los requisitos de los envases deben ser los indicados en la norma Codex CXC 44-1995 (2004) CÓDIGO DE PRÁCTICAS PARA EL ENVASADO Y TRANSPORTE DE FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS, de tal forma que garanticen la protección al producto durante su transporte y almacenamiento, deben ser nuevos, sanitariamente aptos, de grado alimentario, técnicamente adecuados, limpios, homogéneos en presentación, resistentes a la manipulación y al transporte.

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 aseguran 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

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.

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 7.2 de la NTP 011.105:2014 (revisada el 2019). Debe indicar lo siguiente en idioma español:

- nombre del alimento;
- categoría o grado;
- tamaño (calibre);
- cantidad de choclos;
- 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.



Firmado digitalmente por
COLLANTES ROMERO Gladys
Consulto FAU 20154905046 soft
Motivo: Soy el autor del documento
Fecha: 09.05.2025 09:59:32 -05:00

**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		NTP 011.601:2016 MAÍZ AMILÁCEO. Mazorcas de maíz morado. Requisitos. 1ª Edición	
Aspecto general	<ul style="list-style-type: none">– Entera o partida sin granos defectuosos.– Sana, sin pudrición, sin presencia de hongos.– Limpia.		
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		NTP 011.601:2016 MAÍZ AMILÁCEO. Mazorcas de maíz morado. Requisitos. 1ª Edición
Defectos de apariencia externa		
Apariencia de la mazorca	Mazorca entera con granos completos. Se tolera hasta el 5 % en peso en granos sueltos.	
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.



Firmado digitalmente por:
COLLANTES ROMERO Gladys
Consultorio FAU 20154005048 soft
Motivo: Soy el autor del documento
Fecha: 09.05.2025 10:06:52 -05:00

**FICHA TÉCNICA
APROBADA**

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

Denominación del bien	: HARINA INSTANTÁNEA DE ARVEJA
Denominación técnica	: HARINA INSTANTÁNEA DE ARVEJA
Unidad de medida	: KILOGRAMO
Descripción general	: Es el producto obtenido a partir de granos de arveja secos de la especie <i>Pisum sativum</i> L., que han pasado por un proceso de tratamiento térmico como cocción, tostado o extrusión y posterior molienda reduciéndolos a un polvo fino de determinados grados de granulometría, de tal manera que permiten su uso y consumo directo.

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1. Del bien

La harina instantánea de arveja debe provenir de granos de arveja sanos y limpios, además debe cumplir los requisitos establecidos en la NTP 205.025:2014 (revisada el 2019) LEGUMINOSAS. Arveja partida. Requisitos. 2ª Edición, según lo establecido en el numeral 4.1.1 de la NTP 106.102:2019.

Los aditivos alimentarios y los niveles máximos permitidos utilizados en la harina instantánea de arveja se sustentan en lo dispuesto por el Codex Alimentarius y en lo indicado en la Norma Sanitaria para la Fabricación de Alimentos a base de granos y otros, destinados a Programas Sociales de Alimentación, aprobada mediante Resolución Ministerial N° 451-2006/MINSA, y sus modificatorias.

La harina instantánea de arveja debe presentar las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
Requisitos sensoriales		NTP 106.102:2019 LEGUMINOSAS. Harina instantánea de arveja. Requisitos. 1ª Edición
Aspecto	Polvo homogéneo, libre de grumos considerando la compactación natural del envasado y estibado, exento de toda sustancia o cuerpo extraño a su naturaleza.	
Color	Verde claro o de acuerdo al color del cotiledón.	
Olor y sabor	Debe estar exenta de sabores y olores extraños, como los producidos a causa de mohos y/o rancidez.	
Textura	Suave al tacto.	
Requisitos fisicoquímicos		
Humedad	Máximo 5,00%	
Proteína	Mínimo 20,00%	
Cenizas	Máximo 2,80%	
Grasa total	Mínimo 2,00%	
Acidez (expresado en ácido sulfúrico)	Máximo 0,15%	
Índice de gelatinización	Mínimo 94,00%	
Índice de peróxido	Máximo 10,00 mEq/Kg de grasa	
Aflatoxina	No detectable en 5 ppb	

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
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, y sus modificatorias y regulación complementaria.
		Norma Sanitaria para la Fabricación de Alimentos a base de granos y otros, destinados a Programas Sociales de Alimentación, aprobada mediante Resolución Ministerial N° 451-2006/MINSA, y sus modificatorias.

Precisión 1: La entidad podrá precisar en las bases que se agreguen vitaminas y minerales a la harina instantánea de arveja según sus necesidades, siempre que se haya verificado que estas características aseguren la pluralidad de postores.

Por ejemplo: Harina instantánea de arveja enriquecida con vitaminas y minerales, según los valores mínimos establecidos en la Tabla 2 del numeral 7 de la Directiva Valores Nutricionales Mínimos de la Ración del Programa del Vaso de Leche, aprobada mediante Resolución Ministerial N° 711-2002-SA/DM.

2.2. Envase y/o 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 por envase y/o embalaje. Además, podrá indicar las características del envase y/o embalaje, tales como: material, tipo de cerrado, entre otras, siempre que se haya verificado que estas características aseguren la pluralidad de postores.

2.3. Rotulado

El rotulado de los envases de harina instantánea de arveja debe cumplir con lo establecido en la Norma Sanitaria para la Fabricación de Alimentos a base de granos y otros, destinados a Programas Sociales de Alimentación, aprobada mediante Resolución Ministerial N° 451-2006/MINSA, y sus modificatorias, así como en lo especificado en la NTP 209.038:2019 ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado de alimentos preenvasados. 8ª Edición y la NMP 001:2019 Requisitos para el etiquetado de preenvases. 5ª Edición. Debe contener la siguiente información mínima:

- nombre del producto;
- declaración de los ingredientes y aditivos (indicando su codificación internacional) que se han empleado en la elaboración del producto, expresados cualitativa y cuantitativamente y en orden decreciente según las proporciones empleadas;
- peso neto;
- nombre y dirección del fabricante;
- número de Registro Sanitario;

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.

- fecha de producción y fecha de vencimiento;
- código o clave de lote;
- condiciones especiales de conservación;
- instrucciones para el uso;
- valor nutricional por 100 gramos de producto.

Precisión 3: 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 numeral 2.1 de la presente ficha técnica.

2.4. Inserto
No aplica.

Precisión 4: No aplica.



Firmado digitalmente por:
COLLANTES ROMERO Gladys
Consulto: FAU 20154905046 soft
Motivo: Soy el autor del documento
Fecha: 09.05.2025 10:01:29 -05:00

**FICHA TÉCNICA
APROBADA**

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN COMÚN

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

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN COMÚN

2.1 Del bien

El azúcar rubia doméstica debe presentar las características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
Color, sabor, olor	Color amarillo pardo, sabor y olor característico.	NTP 207.007:2023 AZÚCAR. Azúcar rubia. Requisitos. 5ª Edición
Aspecto	No debe presentar insectos, arena, tierra u otras impurezas que indiquen una manipulación defectuosa del producto.	
Polarización a 20 °C	Mínimo 98,00 °Z	
Humedad	Máximo 0,40 g/100 g	
Cenizas conductimétricas	Máximo 0,50 g/100 g	
Color a 420 nm	Máximo 3500 UI	
Azúcares reductores	Máximo 0,70 g/100 g	
Sustancias insolubles (sedimentos)	Máximo 500 mg/kg	Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA, sus modificatorias y regulación complementarias.
Factor de seguridad	No debe ser mayor de 0,30 para una polarización mayor de 96 °Z. El factor de seguridad se determina mediante la siguiente ecuación: $F = \frac{\% \text{Humedad}}{100 - ^\circ \text{Pol}}$	
INOCUIDAD	Cumplir con los requisitos establecidos por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria – DIGESA, la autoridad nacional competente ¹ .	

Precisión 1: Ninguna.

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.

2.2 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.

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 CXG 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 del azúcar rubia doméstica debe cumplir con lo establecido 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, y las disposiciones especificadas en el numeral 8.2 de la NTP 207.007:2023, así como en la NTP 207.058:2014 AZÚCAR. Rotulado. 2ª 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;
- forma en que se presenta, por ejemplo: granulado;
- peso neto en kilogramos 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.

Versión 10



Firmado digitalmente por
COLLANTES ROMERO Gladys
Consulte FAU 20154805048 soft
Motivo: Soy el autor del documento
Fecha: 09.05.2025 09:52:00 -05:00

Página 2 de 2

**FICHA TÉCNICA
APROBADA**

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN COMÚN

Denominación del bien : POLLO ENTERO CON MENUDENCIA REFRIGERADO
Denominación técnica : POLLO ENTERO CON MENUDENCIA REFRIGERADO
Unidad de medida : KILOGRAMO
Descripción general : Pollo es el ave de la especie *Gallus domesticus*, que no ha llegado a su estado adulto y cuya extremidad del esternón es flexible. El pollo entero con menudencia refrigerado consiste en una carcasa (cuerpo entero desangrado, desplumado y eviscerado) con todas sus partes, incluyendo pecho, alas, muslos, piernas y espinazo. Contiene las menudencias (cuello o pescuezo, patas, cabeza, molleja, corazón e hígado). La carcasa y las menudencias deben haberse sometido a un proceso de enfriamiento hasta alcanzar una temperatura no mayor a 4 °C. Tanto la punta de la rabadilla como la grasa abdominal pueden o no estar presentes. La carcasa puede o no tener riñones o pulmones.

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN COMÚN

2.1 Del bien

El alimento debe proceder de aves sanas, faenadas en establecimientos autorizados o habilitados por la Autoridad Sanitaria y cuya carne ha sido declarada apta para el consumo humano bajo inspección sanitaria, según lo indicado en el numeral 5.1 de la NTP 201.054:2023 y en el Reglamento Sanitario del Faenado de Animales de Abasto, aprobado mediante Decreto Supremo N° 015-2012-AG.

Las menudencias deben estar presentadas de la siguiente manera y podrán ser colocadas dentro de la carcasa, según lo establecido en el numeral 4.5 de la NTP 201.054:2023:

PRODUCTO	PRESENTACIÓN
VÍSCERA	
Hígado	No debe tener la vesícula biliar
Corazón	Puede estar con o sin pericarpio
Molleja	Puede estar con o sin grasa, debe estar sin membrana, ni contenido
APÉNDICE	
Cuello o pescuezo	Comprende las vértebras cervicales, así como los tejidos blandos que las rodean
Patas	Comprenden los metatarsos y falanges, así como los tejidos blandos que los rodean y las uñas
Cabeza	Corresponde los huesos del cráneo y cara, así como los tejidos blandos que los rodean

Después del proceso de faenado, no debe haber demora en el enfriamiento de la carcasa y las menudencias, hasta lograr una temperatura interna de 0 °C a 4 °C en las mismas, según lo establecido en el numeral 5.6.1 de la NTP 201.054:2023.

El alimento debe presentar las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN			REFERENCIA
CALIDAD				
De la carcasa del pollo				
Aspecto general	<ul style="list-style-type: none">– Debe tener buena conformación, es decir que debe presentar una relación armoniosa entre la estructura ósea y los músculos.– Debe tener la cobertura de grasa bien distribuida.– Puede presentar incisiones o rasgaduras de la piel que afecten su apariencia, según las tolerancias indicadas en la presente Ficha Técnica.– Rotura de huesos: Puede presentar hasta una desarticulación en la pierna por unidad de pollo. El cartílago separado del hueso de la pechuga no se considera una desarticulación o una rotura.			
Tolerancias Pueden presentarse los siguientes defectos menores que afecten su apariencia	Tipo de defecto / Ubicación de defecto	Tamaño de tolerancia (lineal)	Cantidad de tolerancia (máxima)	NTP 201.054:2023 CARNE Y PRODUCTOS CÁRNICOS. Definiciones y requisitos de las carcasas y nomenclatura de cortes de aves de corral. 3ª Edición
	Mancha rosada ^a en: Pechuga, rabadilla, pierna o ala	3 cm ^b	4 defectos por pollo	
	Mancha rosada ^a en: Punta de ala	Segmento completo	6 defectos por pollo	
	Cañones en: Costillas, alas o rabadilla	0,5 cm	6 defectos por pollo	
	Plumillas en: Tarso, alas o rabadilla	1,5 cm	6 defectos por pollo	
	Rasgaduras superficiales con cutícula en: Pierna o espinazo	5 cm	4 defectos por pollo	
	Rasgaduras profundas ^c en: Pierna o espinazo	5 cm	1 defecto por pollo	
	Vena pronunciada roja ^d en: Pechuga central (quilla)	5 cm	1 defecto por pollo	
	Bolsas subcutáneas de agua ^e en: Pechuga o pierna	2 cm ^f	4 defectos por pollo	
	Despigmentación de cutícula en: Pollo completo	-	15 % superficie total por pollo	
<p>^a Vira a rojo brillante en temperaturas < 2 °C.</p> <p>^{b, f} Diámetro.</p> <p>^c Piel abierta sin afectar el músculo.</p> <p>^d Vira a rojo morado oscuro en temperaturas < 2 °C.</p> <p>^e Propio del enfriamiento en el chiller.</p> <p>Los defectos indicados se refieren a una unidad completa. La unidad de pollo con defectos que superen el tamaño y cantidad de tolerancia indicada en la tabla precedente se considera como no conforme.</p>				

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
Color	Característico del pollo	NTP 201.054:2023 CARNE Y PRODUCTOS CÁRNICOS. Definiciones y requisitos de las carcasas y nomenclatura de cortes de aves de corral. 3ª Edición
Olor	Sui generis y exento de cualquier olor anormal	
Consistencia	Firme y elástica al tacto, tanto el tejido muscular como la grasa	
pH	De 5,8 a 6,5	
De las menudencias		
Color	Característico	
Olor	Sui generis y exento de cualquier olor anormal	
Consistencia	Firme y elástica al tacto, tanto el tejido muscular como la grasa	
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 la temperatura de recepción de las carcasas y de las menudencias, la cual no debe exceder de 4 °C. Del mismo modo, deberá indicar si la carcasa del pollo podrá o no contener los riñones y pulmones, si el corazón contendrá o no el pericarpio y si la molleja presentará o no grasa. Asimismo, deberá indicar el peso promedio de cada carcasa de pollo, y si la punta de la rabadilla y la grasa abdominal deberán o no ser retiradas.

2.2 Envase

El envase debe ser de primer uso y estar limpio, inocuo y no debe comunicar olores o sabores extraños al producto; asimismo, debe ser impermeable, resistente y debe proteger al producto. Los materiales de envoltura deben ser limpios e higiénicos y al retirarse no deben dejar residuos sobre el producto, según lo establecido en el numeral 7 de la NTP 201.054:2023.

El diseño y los materiales de envasado deben ofrecer una protección adecuada de los productos para reducir al mínimo la contaminación, evitar daños y permitir un etiquetado apropiado. Los materiales para el envasado no deben ser tóxicos ni deben representar una amenaza para la inocuidad y la aptitud de los alimentos en las condiciones de almacenamiento y uso especificadas, según lo indicado en el numeral 7.2.9 de la norma Codex CXC 1-1969 (2022) PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS.

Precisión 2: La entidad deberá indicar en las bases si las carcasas de pollo entero refrigerado se despacharán embolsadas de manera individual o a granel en envases con tapa. Asimismo, deberá indicar si la menudencia se colocará envasada dentro de cada carcasa de manera individual o en un envase separado de ésta, todo esto 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 embalaje debe ser de primer uso y estar limpio, inocuo y no debe comunicar olores o sabores extraños al producto; asimismo, debe ser impermeable, resistente y debe proteger al producto, según lo establecido en el numeral 7 de la NTP 201.054:2023.

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

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.

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. 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.

El etiquetado también aplica para los envases en los que se presenten las menudencias.

Precisión 5: La entidad deberá indicar en las bases que la etiqueta deberá colocarse en los envases individuales (para el caso de solicitar las carcasas envasadas de manera individual) o en el envase a granel. Asimismo, deberá indicar 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.



Firmado digitalmente por
COLLANTES ROMERO Gladys
Consultorio FAU 20154403046 soft
Motivo: Soy el autor del documento
Fecha: 09.05.2025 10:12:45 -05:00

**FICHA TÉCNICA
 APROBADA**

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN COMÚN

Denominación del bien : POLLO ENTERO SIN MENUENCIA REFRIGERADO
 Denominación técnica : POLLO ENTERO SIN MENUENCIA REFRIGERADO
 Unidad de medida : KILOGRAMO
 Descripción general : Pollo es el ave de la especie *Gallus domesticus*, que no ha llegado a su estado adulto y cuya extremidad del esternón es flexible. El pollo entero sin menudencia refrigerado consiste en una carcasa (cuerpo entero desangrado, desplumado y eviscerado) con todas sus partes, incluyendo pecho, alas, muslos, piernas y espinazo. No contiene las menudencias (cabeza, cuello o pescuezo, patas, molleja, corazón e hígado). La carcasa debe haberse sometido a un proceso de enfriamiento hasta alcanzar una temperatura no mayor a 4 °C. Tanto la punta de la rabadilla como la grasa abdominal pueden o no estar presentes. La carcasa puede o no tener riñones o pulmones.

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN COMÚN

2.1 Del bien

El alimento debe proceder de aves sanas, faenadas en establecimientos autorizados o habilitados por la Autoridad Sanitaria y cuya carne ha sido declarada apta para el consumo humano bajo inspección sanitaria, según lo indicado en el numeral 5.1 de la NTP 201.054:2023 y en el Reglamento Sanitario del Faenado de Animales de Abasto, aprobado mediante Decreto Supremo N° 015-2012-AG.

Después del proceso de faenado, no debe haber demora en el enfriamiento de la carcasa hasta lograr una temperatura interna de 0 °C a 4 °C en la misma, según lo establecido en el numeral 5.6.1 de la NTP 201.054:2023.

El alimento debe presentar las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN			REFERENCIA
CALIDAD				
Aspecto general	<ul style="list-style-type: none">– Debe tener buena conformación, es decir que debe presentar una relación armoniosa entre la estructura ósea y los músculos.– Debe tener la cobertura de grasa bien distribuida.– Puede presentar incisiones o rasgaduras de la piel que afecten su apariencia, según las tolerancias indicadas en la presente Ficha Técnica.– Rotura de huesos: Puede presentar hasta una desarticulación en la pierna por unidad de pollo. El cartílago separado del hueso de la pechuga no se considera una desarticulación o una rotura.			NTP 201.054:2023 CARNE Y PRODUCTOS CÁRNICOS. Definiciones y requisitos de las carcasas y nomenclatura de cortes de aves de corral. 3ª Edición
Tolerancias Pueden presentarse los siguientes defectos menores que afecten su apariencia	Tipo de defecto / Ubicación de defecto	Tamaño de tolerancia (lineal)	Cantidad de tolerancia (máxima)	
	Mancha rosada ^a en: Pechuga, rabadilla, pierna o ala	3 cm ^b	4 defectos por pollo	
	Mancha rosada ^a en: Punta de ala	Segmento completo		
	Cañones en: Costillas, alas o rabadilla	0,5 cm	6 defectos por pollo	

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN			REFERENCIA
Tolerancias Pueden presentarse los siguientes defectos menores que afecten su apariencia	Tipo de defecto / Ubicación de defecto	Tamaño de tolerancia (lineal)	Cantidad de tolerancia (máxima)	NTP 201.054:2023 CARNE Y PRODUCTOS CÁRNICOS. Definiciones y requisitos de las carcasas y nomenclatura de cortes de aves de corral. 3ª Edición
	Plumillas en: Tarso, alas o rabadilla	1,5 cm	6 defectos por pollo	
	Rasgaduras superficiales con cutícula en: Pierna o espinazo	5 cm	4 defectos por pollo	
	Rasgaduras profundas ^c en: Pierna o espinazo	5 cm	1 defecto por pollo	
	Vena pronunciada roja ^d en: Pechuga central (quilla)	5 cm	1 defecto por pollo	
	Bolsas subcutáneas de agua ^e en: Pechuga o pierna	2 cm ^f	4 defectos por pollo	
	Despigmentación de cutícula en: Pollo completo	-	15 % superficie total por pollo	
	^a Vira a rojo brillante en temperaturas < 2 °C. ^{b, f} Diámetro. ^c Piel abierta sin afectar el músculo. ^d Vira a rojo morado oscuro en temperaturas < 2 °C. ^e Propio del enfriamiento en el chiller. Los defectos indicados se refieren a una unidad completa. La unidad de pollo con defectos que superen el tamaño y cantidad de tolerancia indicada en la tabla precedente se considera como no conforme.			
Color	Característico del pollo			
Olor	Sui generis y exento de cualquier olor anormal			
Consistencia	Firme y elástica al tacto, tanto el tejido muscular como la grasa			
pH	De 5,8 a 6,5			
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 la temperatura de recepción del pollo entero sin menudencia refrigerado, la cual no debe exceder de 4 °C. Del mismo modo, deberá indicar si la carcasa del pollo podrá o no contener los riñones y pulmones. Asimismo, deberá indicar el peso promedio de cada carcasa de pollo, y si la punta de la rabadilla y la grasa abdominal deberán o no ser retiradas.

2.2 Envase

El envase debe ser de primer uso y estar limpio, inocuo y no debe comunicar olores o sabores extraños al producto; asimismo, debe ser impermeable, resistente y debe proteger al producto. Los materiales de envoltura deben ser limpios e higiénicos y al retirarse no deben dejar residuos sobre el producto, según lo establecido en el numeral 7 de la NTP 201.054:2023.

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 diseño y los materiales de envasado deben ofrecer una protección adecuada de los productos para reducir al mínimo la contaminación, evitar daños y permitir un etiquetado apropiado. Los materiales para el envasado no deben ser tóxicos ni deben representar una amenaza para la inocuidad y la aptitud de los alimentos en las condiciones de almacenamiento y uso especificadas, según lo indicado en el numeral 7.2.9 de la norma Codex CXC 1-1969 (2022) PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS.

Precisión 2: La entidad deberá indicar en las bases el peso neto aproximado de 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 embalaje debe ser de primer uso y estar limpio, inocuo y no debe comunicar olores o sabores extraños al producto; asimismo, debe ser impermeable, resistente y debe proteger al producto, según lo establecido en el numeral 7 de la NTP 201.054:2023.

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. 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 que la etiqueta deberá colocarse en los envases individuales (para el caso de solicitar las carcasas envasadas de manera individual) o en el envase a granel. Asimismo, deberá indicar 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.



Firmado digitalmente por
COLLAÑTES ROMERO Gladys
Consulto FAU 20154805046 soft
Motivo: Soy el autor del documento
Fecha: 09.05.2025 10:13:14 -05:00

FICHA TÉCNICA
APROBADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN COMÚN

Denominación del bien : CARNE DE PORCINO - CARCASA CONGELADA
 Denominación técnica : CARCASA O CANAL DE MARRANA JOVEN O VERRACO JOVEN CONGELADA
 Unidad de medida : KILOGRAMO
 Descripción general : La carcasa o canal porcina congelada es el cuerpo del animal constituido por dos mitades, después de haber sido faenado, con piel, patas, cabeza y sin vísceras; el cual ha sido congelado hasta alcanzar una temperatura interna menor a -18°C . La carcasa provendrá de porcinos hembras de 7 a 12 meses de edad o hasta el primer parto, con mínimo 150 kg y menos de 180 kg de peso vivo; o de porcinos machos de 7 a 10 meses de edad, con más de 150 kg y menos de 180 kg de peso vivo.

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN COMÚN

2.1 Del bien

La carcasa de porcino debe proceder de animales sanos, faenados bajo inspección veterinaria y de plantas faenadoras o camales autorizados por la Autoridad Sanitaria, según se indica en los numerales 6.1.1 y 6.1.3 de la NTP 201.003:2012 (revisada el 2021), y en el artículo 10 del Reglamento Sanitario del Faenado de Animales de Abasto, aprobado mediante Decreto Supremo N° 015-2012-AG.

Las carcasas destinadas a la conservación por congelación se deben congelar a temperaturas menores de -30°C y lograr una temperatura interna del producto de -18°C , según lo indicado en el numeral 6.4.3 de la NTP 201.003:2012 (revisada el 2021).

La carcasa de porcino no debe contener residuos de sustancias de uso veterinario y aditivos alimentarios que no cumplan con lo dispuesto por la autoridad nacional competente; en caso de ausencia de ésta, se tomará como referencia lo dispuesto por el Codex Alimentarius, según lo indicado en el numeral 6.2.2 de la NTP 201.003:2012 (revisada el 2021), o en su defecto lo dispuesto por la FDA o Unión Europea, según indicaciones del SENASA.

La carcasa de porcino debe presentar las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
Aspecto general	Debe presentar un buen acabado y debe ser aprobado mediante inspección sanitaria. No debe presentar lesiones en niveles que pudieran comprometer la calidad de los cortes de carne.	NTP 201.003:2012 (revisada el 2021) CARNE Y PRODUCTOS CÁRNICOS. Definiciones, clasificación y requisitos de carcasas y carne de porcinos. 3ª Edición
Color	Característico de acuerdo a la especie.	
Olor	Sui generis y exento de cualquier olor anormal.	
Consistencia	Firme y elástica al tacto, tanto del tejido muscular como la grasa.	
pH	Entre 5,5 y 6,4	
INOCUIDAD	Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, autoridad nacional competente ¹ .	Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias.

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

Precisión 1: La entidad deberá precisar en las bases que la temperatura de recepción de la carcasa congelada no debe exceder de -18 °C. También podrá precisar el peso máximo de carcasa y si requiere que sea cortada en dos verticalmente a la altura de la columna. Por ejemplo: Carne de porcino - Carcasa congelada, con peso de 150 - 160 kg, cuya temperatura no debe exceder de -18 °C.

2.2 Envase

El alimento no requiere envase.

Precisión 2: Ninguna.

2.3 Embalaje

El alimento no requiere embalaje.

Precisión 3: Ninguna.

2.4 Rotulado

Refiérase al numeral 2.5 de la presente Ficha Técnica.

Precisión 4: Ninguna.

2.5 Etiquetado

La carcasa de porcino debe estar adecuadamente identificada para facilitar su rastreabilidad mediante etiquetado, documentación o información pertinente, según lo señalado en el artículo 27 del Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias.

Las carcasas aprobadas para el consumo humano deben estar selladas obligatoriamente con tinta de uso alimentario humano de color azul violeta, aprobada por la Autoridad competente. El sello debe ser de forma circular y de seis (06) centímetros de diámetro, aplicado en la cara externa de las paletas, según lo establecen los artículos 65, 66 y 67 del Reglamento Sanitario del Faenado de Animales de Abasto, aprobado mediante Decreto Supremo N° 015-2012-AG.

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.



Firmado digitalmente por
COLLANTES ROMERO Gladys
Consulte FAU 20154905546 soft
Motivo: Soy el autor del documento
Fecha: 09.05.2025 09:55:27 -05:00

**FICHA TÉCNICA
APROBADA**

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN COMÚN

Denominación del bien : CARCASA DE RES CALIDAD PRIMERA REFRIGERADA
Denominación técnica : CANAL O CARCASA DE BOVINO CALIDAD PRIMERA REFRIGERADA
Unidad de medida : KILOGRAMO
Descripción general : El bovino comprende a los animales de las especies *Bos taurus*, *Bos indicus* y del género *Bubalus* la especie *Bubalus bubalis* y sus híbridos. La carcasa refrigerada es el cuerpo del bovino después de haber sido faenado, sin piel ni menudencias, el cual ha sido enfriado hasta alcanzar una temperatura no mayor a 4 °C.

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN COMÚN

2.1 Del bien

La carcasa de res debe proceder de animales sanos, faenados bajo inspección veterinaria y de plantas faenadoras o camales autorizados por la Autoridad Sanitaria. Solo se podrán comercializar aquellas que hayan sido aprobadas como aptas para consumo humano en la inspección veterinaria, según lo señalado en el numeral 6.1.1 de la NTP 201.055:2021 y en el capítulo II del Reglamento Sanitario del Faenado de Animales de Abasto, aprobado mediante Decreto Supremo N° 015-2012-AG.

La clasificación de la carcasa de res debe ser realizada por la Autoridad Sanitaria de acuerdo a la Norma Técnica Peruana vigente, según lo señalado en el artículo 68 del Reglamento Sanitario del Faenado de Animales de Abasto, aprobado mediante Decreto Supremo N° 015-2012-AG.

La carcasa de res debe presentar las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
Clasificación en función de categoría, conformación y acabado (*)	Para la calidad Primera, la carcasa puede presentar las siguientes combinaciones de parámetros: AE2, AB2, AI3, CE2, CB2, CI3, UE2, UB2, UI3, NE2, NB2, NI3	NTP 201.055:2021 CARNE Y PRODUCTOS CÁRNICOS. Definiciones, clasificación y requisitos de carcasas y carne de bovinos. 3ª Edición
Aspecto general	Superficie brillante, acabado libre de defectos.	
Color	Característico, exento de colores extraños.	
Olor	Característico y exento de cualquier olor anormal u ofensivo.	
Consistencia	Firme y elástica al tacto, tanto la grasa como el tejido muscular.	
pH	Entre 5,5 y 6,4	
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.
(*) Las carcasas serán clasificadas considerando los parámetros de categoría, conformación y acabado, según lo establecido en el numeral 4 de la NTP 201.055:2021.		

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.

La Categoría se refiere a la clasificación según la edad del animal, y tendrá la siguiente nomenclatura según lo indicado en la Tabla 1 del numeral 4 de la NTP 201.055:2021:

Categoría			
Nomenclatura	Clase	Edad ² (años)	Cronometría dentaria
V	Ternero (a)	hasta 1 año	dientes de leche (hasta 150 kg)
A	Torete Novillito Vaquilla	de 1 a 2 años	dientes de leche – 2 dientes permanentes (más de 150 kg)
C	Toro joven Novillo joven Vaca joven / Vaquillona	de 2 a 3 años	4 dientes permanentes
U	Toro adulto Vaca adulta	de 3 a 4 años	6 dientes permanentes o más
N	Toro viejo Vaca vieja Buey	de 4 años a más	8 dientes permanentes o más

La Conformación se refiere a la clasificación de la carcasa según su condición muscular. Tendrá la siguiente nomenclatura según lo indicado en la Tabla 3 del numeral 4 de la NTP 201.055:2021:

Conformación	
Nomenclatura	Característica
E	EXCELENTE: Perfil general convexo; musculatura muy bien desarrollada.
B	BUENA: Perfil general recto; musculatura bien desarrollada.
I	INFERIOR: Perfiles a cóncavos de musculatura escasa.

El Acabado se refiere a la clasificación de las carcasas según la cantidad y distribución de la grasa de cobertura. Tendrá la siguiente nomenclatura según lo indicado en la Tabla 2 del numeral 4 de la NTP 201.055:2021:

Acabado	
Nomenclatura	Característica
1	ESCASA O POCA GRASA: Ninguna o muy escasa cobertura de grasa.
2	MODERADAMENTE GRASA: Ligera cobertura de grasa, musculatura visible en casi todas las zonas.
3	ENGRASADA: La musculatura está casi totalmente recubierta de grasa, con excepción de la pierna y de la espalda ³ que aún se pueden ver en parte; ligeros a algunos evidentes depósitos de grasa en la cavidad torácica.
4	EXCESIVAMENTE ENGRASADA: La musculatura está enteramente recubierta por grasa, grandes depósitos de grasa en la cavidad torácica.

Precisión 1: La entidad deberá precisar en las bases la categoría de la carcasa de res calidad primera refrigerada que desea adquirir y que la temperatura de recepción de dicho bien no debe exceder de 4 °C. Por ejemplo: Carcasa de res calidad primera refrigerada, categoría A, cuya temperatura no debe exceder de 4 °C.

² La edad biológica del animal es referencial, según lo señalado en la NTP 201.055:2021.

³ El término "espalda" se refiere a la zona correspondiente entre las paletas.

2.2 Envase

La carcasa de res no requiere envase.

Precisión 2: Ninguna.

2.3 Embalaje

La carcasa de res no requiere embalaje.

Precisión 3: Ninguna.

2.4 Rotulado

Refiérase al numeral 2.5 de la presente Ficha Técnica.

Precisión 4: Ninguna.

2.5 Etiquetado

La carcasa de res debe estar adecuadamente identificada para facilitar su rastreabilidad mediante etiquetado, documentación o información pertinente, según lo señalado en el artículo 27 del Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias.

Las carcasas aprobadas para el consumo humano deben estar selladas obligatoriamente con tinta de uso alimentario humano de color azul violeta, aprobada por la autoridad competente. El sello será de forma circular y de seis (06) centímetros de diámetro, aplicado en la cara externa de las paletas, según lo establecen los artículos 65, 66 y 67 del Reglamento Sanitario del Faenado de Animales de Abasto, aprobado mediante Decreto Supremo N° 015-2012-AG.

Asimismo, se debe colocar a cada carcasa un sello o etiqueta con la clasificación a la que pertenece (según los parámetros descritos en la NTP 201.055:2021, recogidos en el numeral 2.1 de la presente Ficha Técnica), con información de la planta faenadora de procedencia, la fecha de faenado y con el número y peso de la pieza; según lo señalado en el numeral 4 de la NTP 201.055:2021.

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.



Firmado digitalmente por:
COLLANTES ROMERO Gladys
Consuelo FAU 20154005046 soft
Motivo: Soy el autor del documento
Fecha: 09.05.2025 09:54:57 -05:00

**FICHA TÉCNICA
APROBADA**

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN COMÚN

Denominación del bien : MENUDENCIA DE RES – MONDONGO CONGELADO
Denominación técnica : MENUDENCIA DE BOVINO – MONDONGO CONGELADO
Unidad de medida : KILOGRAMO
Descripción general : El bovino comprende a los animales de las especies *Bos taurus*, *Bos indicus* y del género *Bubalus* la especie *Bubalus bubalis* y sus híbridos. El mondongo congelado corresponde al rumen, el cual ha sido sometido a un proceso de congelamiento rápido. Puede comercializarse con o sin retículo y debe estar semicocido y exento de mucosa.

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN COMÚN

2.1 Del bien

La menudencia debe proceder de animales sanos, faenados bajo inspección veterinaria y de plantas faenadoras o camales autorizados por la Autoridad Sanitaria. Solo se podrán comercializar aquellas menudencias que hayan sido aprobadas como aptas para consumo humano en la inspección veterinaria, según lo señalado en el numeral 6.1.1 de la NTP 201.055:2021 y en el capítulo II del Reglamento Sanitario del Faenado de Animales de Abasto, aprobado mediante Decreto Supremo N° 015-2012-AG.

El mondongo que se comercialice debe estar semicocido y exento de mucosa, según lo señalado en el artículo 79 del Reglamento Sanitario del Faenado de Animales de Abasto, aprobado mediante Decreto Supremo N° 015-2012-AG.

Las menudencias de res destinadas a la conservación por congelación deben ser sometidas a un proceso de congelamiento rápido hasta llegar a una temperatura de -18 °C o más baja en el núcleo, según lo indicado en el numeral 6.5.2 de la NTP 201.055:2021.

La menudencia de res debe presentar las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
Aspecto general	Superficie brillante, acabado libre de defectos.	NTP 201.055:2021 CARNE Y PRODUCTOS CÁRNICOS. Definiciones, clasificación y requisitos de carcasas y carne de bovinos. 3ª Edición
Color	Característico, exento de colores extraños.	
Olor	Característico y exento de cualquier olor anormal u ofensivo.	
Consistencia	Firme y elástica al tacto, tanto la grasa como el tejido muscular.	
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 señalar en las bases que la temperatura de recepción de la menudencia congelada no debe exceder de -18 °C. Del mismo modo, deberá indicar la forma de presentación del mondongo, como en piezas enteras o cortado en cubos pequeños o rectángulos alargados pequeños, entre otros; indicando las dimensiones aproximadas de cada presentación. Por ejemplo: Menudencia de Res - mondongo congelado, cortado en cubos de 2 cm aproximadamente, cuya temperatura no debe exceder de -18 °C.

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.

2.2 Envase

El envase debe ser inocuo, limpio e higiénico, de grado alimentario y no debe comunicar olores o sabores extraños al producto. Asimismo, debe ser impermeable, resistente, conservar las características del producto y, al eliminarse, no debe dejar residuos sobre la menudencia, según lo establecido en el numeral 9 de la NTP 201.055:2021.

Precisión 2: La entidad deberá indicar en las bases el peso neto aproximado de producto por envase. Además, podrá indicar las características del envase, tales como: material, tipo de cerrado o presentación a granel en envases con tapa, 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

Las menudencias de res deben estar adecuadamente identificadas para facilitar su rastreabilidad mediante etiquetado, documentación o información pertinente, según lo señalado en el artículo 27 del Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias.

En caso de estar envasadas, la etiqueta de los envases de las menudencias de res 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.



Firmado digitalmente por
COLLANTES ROMERO Gladys
Consulto FAU 20154805546 soft
Motivo: Soy el autor del documento
Fecha: 09.05.2025 10:07:52 -05:00

**FICHA TÉCNICA
APROBADA**

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN COMÚN

Denominación del bien : MENUDENCIA DE RES – CORAZÓN REFRIGERADO
Denominación técnica : MENUDENCIA DE BOVINO – CORAZÓN REFRIGERADO
Unidad de medida : KILOGRAMO
Descripción general : El bovino comprende a los animales de las especies *Bos taurus*, *Bos indicus* y del género *Bubalus* la especie *Bubalus bubalis* y sus híbridos. El corazón refrigerado es la menudencia roja a nivel torácico que puede o no estar provisto de pericardio, arterias, venas, aurículas y grasa, la cual ha sido enfiada hasta alcanzar una temperatura no mayor a 4 °C. Se recomienda expendirse abierto y libre de coágulos.

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN COMÚN

2.1 Del bien

La menudencia debe proceder de animales sanos, faenados bajo inspección veterinaria y de plantas faenadoras o camales autorizados por la Autoridad Sanitaria. Solo se podrán comercializar aquellas menudencias que hayan sido aprobadas como aptas para consumo humano en la inspección veterinaria, según lo señalado en el numeral 6.1.1 de la NTP 201.055:2021 y en el capítulo II del Reglamento Sanitario del Faenado de Animales de Abasto, aprobado mediante Decreto Supremo N° 015-2012-AG.

La menudencia de res debe presentar las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
Aspecto general	Superficie brillante, acabado libre de defectos.	NTP 201.055:2021 CARNE Y PRODUCTOS CÁRNICOS. Definiciones, clasificación y requisitos de carcasas y carne de bovinos. 3ª Edición
Color	Característico, exento de colores extraños.	
Olor	Característico y exento de cualquier olor anormal u ofensivo.	
Consistencia	Firme y elástica al tacto, tanto la grasa como el tejido muscular.	
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 señalar en las bases que la temperatura de recepción de la menudencia refrigerada no debe exceder de 4 °C. Del mismo modo, deberá indicar la forma de presentación del corazón, como en piezas enteras o cortado en trozos, entre otros; indicando las dimensiones y/o peso aproximado de cada presentación. Por ejemplo: Menudencia de Res - corazón refrigerado, cortado en cubos de 2 cm aproximadamente, cuya temperatura no debe exceder de 4 °C.

2.2 Envase

El envase debe ser inocuo, limpio e higiénico, de grado alimentario y no debe comunicar olores o sabores extraños al producto. Asimismo, debe ser impermeable, resistente, conservar las características del producto y, al eliminarse, no debe dejar residuos sobre la menudencia, según lo establecido en el numeral 9 de la NTP 201.055:2021.

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 aproximado de producto por envase. Además, podrá indicar las características del envase, tales como: material, tipo de cerrado o presentación a granel en envases con tapa, 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

Las menudencias de res deben estar adecuadamente identificadas para facilitar su rastreabilidad mediante etiquetado, documentación o información pertinente, según lo señalado en el artículo 27 del Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias.

En caso de estar envasadas, la etiqueta de los envases de las menudencias de res 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.



Firmado digitalmente por
COLLANTES ROMERO Gladys
Consuelo FAU 20154805046 soft
Motivo: Soy el autor del documento
Fecha: 09.05.2025 10:07:22 -05:00

**FICHA TÉCNICA
PROPUESTA**

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

Denominación del bien : BONITO ENTERO REFRIGERADO – CALIDAD A
Denominación técnica : PESCADO BONITO FRESCO ENTERO – CALIDAD A
Unidad de medida : KILOGRAMO
Descripción general : Es el pescado de la especie *Sarda chiliensis*, sanitariamente apto para consumo humano que no ha recibido ningún tratamiento de conservación fuera del enfriamiento, al que no se le ha extraído las vísceras, con o sin branquias.

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1 Del bien

El bonito entero refrigerado – calidad A debe presentar las condiciones de frescura de acuerdo con la especie; asimismo, debe ser limpio y fresco, sin ninguna clase de magulladuras, desgarramientos o coloraciones anormales, debe tener el olor característico de la especie y debe estar libre de olores anormales. El músculo debe estar firmemente adherido a la columna vertebral y debe presentar consistencia firme y elástica, las vísceras se deben presentar diferenciadas con color brillante y textura firme y las paredes abdominales se deben presentar sin daños y sin espinas desprendidas, según indican los numerales 5.2.1, 5.2.2, 5.2.4 y 5.2.5 de la NTP 041.001:2019.

El bonito entero refrigerado – calidad A debe ser preservado de manera tal que mantenga temperaturas menores a 4 °C de acuerdo a lo señalado en el literal a del numeral 11.7 de la Sección I del Anexo IV del Reglamento Sectorial de Inocuidad para las Actividades Pesqueras y Acuícolas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 020-2022-PRODUCE. Para regular la temperatura del pescado se rodeará con una cantidad adecuada y suficiente de hielo¹ picado, almacenándolo en bandejas poco profundas, según lo indicado en el numeral 4.1.2 de la norma NTP-CODEX CAC/RCP 52:2017 CÓDIGO DE PRÁCTICAS PARA EL PESCADO Y LOS PRODUCTOS PESQUEROS. 1ª Edición.

El bonito entero refrigerado – calidad A debe presentar las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
Color y aspecto	– Piel	NTP 041.001:2019 PESCADO FRESCO. Requisitos. 3ª Edición
	– Mucosidad	
	– Ojos	
	– Branquias	
	– Iridiscente, tornasolado – Brillante – Color uniforme	
	– Mucus transparente y acuoso	
	– Convexos – Córnea transparente – Pupila negra y brillante	
	– Color vivo – Color uniforme a rojo sangre – Brillante – Mucus ausente o trazos de agua limpia	

¹ El hielo utilizado en las actividades pesqueras debe ser elaborado con agua limpia y cumplir con la normativa vigente establecida por la Autoridad competente y debe ser manipulado y almacenado en condiciones sanitarias que eviten su contaminación, según lo establecido en el artículo 12 del Reglamento Sectorial de Inocuidad para las Actividades Pesqueras y Acuícolas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 020-2022-PRODUCE.

CARACTERÍSTICA		ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
	– Músculo	<ul style="list-style-type: none"> – Azulado – Rojo brillante o rosado – Translúcido – Liso – Brilloso 	
Olor		<ul style="list-style-type: none"> – Algas marinas – Aire oceánico – Pasto mojado – Ligeramente metálico – A pepino o melón – A carne roja (sangre) – A iodo 	
Textura del músculo		<ul style="list-style-type: none"> – Músculo muy firme o duro, rígido – Elástica – Músculo resistente a la presión del dedo – Músculo consistente 	
Tamaño mínimo (cm)		Longitud a la horquilla de 46 cm (tolerancia máxima 20%)	Resolución Ministerial N° 209-2001-PE, Aprueban relación de tallas mínimas de captura y tolerancia máxima de ejemplares juveniles de principales peces marinos e invertebrados, y sus modificatorias.
INOCUIDAD		Cumplir con los requisitos establecidos por el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera – Sanipes, autoridad nacional competente ² .	Manual Indicadores sanitarios y de inocuidad para los productos pesqueros y acuícolas para mercado nacional y de exportación, aprobado mediante Resolución de Dirección Ejecutiva N° 057-2016-SANIPES-DE, y su modificatoria.

Precisión 1: Ninguna.

2.2 Envase y/o embalaje

Los envases empleados deben proteger a los productos hidrobiológicos de la deshidratación y la contaminación y ser de materiales resistentes, que no alteren las características sensoriales ni transmitan sustancias tóxicas o nocivas, según lo indicado en el artículo 50 del Reglamento Sectorial de Inocuidad para las Actividades Pesqueras y Acuícolas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 020-2022-PRODUCE.

Las cajas, contenedores u otros recipientes utilizados para el transporte del pescado deben ser de materiales impermeables, resistentes, no corrosibles, que no transmitan olores, sabores extraños o sustancias tóxicas, y tener superficies lisas fáciles de limpiar y desinfectar. Asimismo, el diseño debe ser tal que permita manipular y acondicionar convenientemente los recursos y productos hidrobiológicos para evitar daños físicos. Del mismo modo, deben estar diseñados de tal manera que, al apilarse, el peso descansa sobre los propios recipientes y no sobre el pescado; asimismo debe presentar drenajes adecuados a fin de que el agua de fusión del hielo no se acumule, según lo indicado en los numerales 5.1, 5.2, 5.3 y 5.4 de la Sección I del ANEXO III del Reglamento Sectorial de Inocuidad para las Actividades Pesqueras y Acuícolas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 020-2022-PRODUCE.

² Según los artículos 1, 2 y 3 de la Ley N° 30063, Ley de creación del Organismo Nacional de Sanidad Pesquera, modificada mediante Decreto Legislativo N° 1402.

Precisión 2: La entidad deberá indicar en las bases el envase para recibir el pescado; por ejemplo: jaba plástica, caja térmica, entre otros, siempre que se haya verificado que estas características aseguren la pluralidad de postores.

2.3 Rotulado

Los envases de bonito entero refrigerado – calidad A deben asegurar la rastreabilidad del bien. Para ello, el sistema de rastreabilidad de los recursos y productos hidrobiológicos debe incluir como mínimo los registros de información respecto al nombre o denominación del proveedor y comprador, dirección del proveedor, tipo y cantidad de recursos y productos hidrobiológicos comprados y vendidos, fecha de recepción y comercialización, según lo establecido en el numeral 2.3 de la Sección I del Anexo IV del Reglamento Sectorial de Inocuidad para las Actividades Pesqueras y Acuícolas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 020-2022-PRODUCE.

Precisión 3: No aplica.

2.4 Inserto

No aplica.

Precisión 4: No aplica.



Firmado digitalmente por
COLLANTES ROMERO Gladys
Consuelo FAU 20154005040 soft
Motivo: Soy el autor del documento
Fecha: 09.05.2025 09:52:41 -05:00

**FICHA TÉCNICA
 APROBADA**

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

Denominación del bien : FILETE DE ATÚN EN ACEITE VEGETAL, EN ENVASE DE PESO NETO DE 170 g
 Denominación técnica : CONSERVA DE FILETE DE ATÚN EN ACEITE VEGETAL, EN ENVASE DE PESO NETO DE 170 g
 Unidad de medida : LATA
 Descripción general : Conserva elaborada a base de carne de pescado de las especies *Thunnus alalunga*, *Thunnus albacares*, *Thunnus atlanticus*, *Thunnus obesus*, *Thunnus maccoyii*, *Thunnus thynnus*, o *Thunnus tonggol*, precocida, con aceite vegetal como medio de relleno o líquido de gobierno, envasada en recipientes cerrados herméticamente, que han sido sometidos a esterilización comercial.

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1 Del bien

El filete de atún es el músculo longitudinal (dorsal y ventral) del pescado, separado del cuerpo mediante corte paralelo a la espina dorsal, sin piel ni espinas, según indica el numeral 3.3 de la NTP 204.002:2011 (revisada el 2016).

El tamaño de los filetes debe ser, de acuerdo al tipo del envase, de manera tal que ocupen el diámetro, ancho, largo o altura de forma completa, en los formatos cilíndricos o rectangulares, según corresponda, según lo indicado en el numeral 5.2 de la NTP 204.002:2011 (revisada el 2016).

El filete de atún en aceite vegetal debe presentar las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
Factores de calidad	<p>Un lote de conserva de filete de atún en aceite vegetal debe cumplir con todos los requisitos de esta Ficha Técnica, y los defectos que presenten se deben encontrar dentro de las siguientes tolerancias:</p> <ul style="list-style-type: none"> – El número total de unidades defectuosas no debe ser mayor que el número de aceptación (c) de un plan de muestreo apropiado con un NCA de 6,5; – el número total de unidades de muestra que no se ajustan a la forma de presentación (filete) no debe ser mayor que el número de aceptación (c) de un plan de muestreo apropiado con un NCA de 6,5; – el peso neto promedio o el peso escurrido promedio, según corresponda, de todas las unidades de muestra examinadas no deben ser inferiores al peso declarado, siempre que ninguno de los envases tomado por separado presente un déficit de peso excesivo. 	NTP-CODEX STAN 70:2019 NORMA PARA EL ATÚN Y BONITO EN CONSERVA. 3ª Edición

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
Defectos Una unidad de muestra se considerará defectuosa cuando presente cualquiera de las características que se determinan seguidamente		NTP-CODEX STAN 70:2019 NORMA PARA EL ATÚN Y BONITO EN CONSERVA. 3ª Edición
Materias extrañas	Cualquier materia presente en la unidad de muestra que no provenga del pescado o del medio de envasado, que no constituya un peligro para la salud humana, y se reconozca fácilmente a simple vista o se detecte mediante cualquier método, incluso mediante el uso de una lente de aumento, que revele el incumplimiento de las buenas prácticas de fabricación e higiene.	
Olor y sabor	Una unidad de muestra afectada por olores o sabores objetables persistentes e inconfundibles que sean signo de descomposición o ranciedad.	
Textura	<ul style="list-style-type: none"> Carne excesivamente blanda no característica de las especies que componen el producto. Carne excesivamente dura no característica de las especies que componen el producto. Presencia de orificios en la carne en más del 5% del contenido escurrido. 	
Alteraciones del color	Una unidad de muestra con claras alteraciones del color que sean signo de descomposición o ranciedad o con manchas de sulfuro que afecten a más del 5% del contenido escurrido.	
Materias objetables	Una unidad de muestra que presente uno o más cristales de estruvita de más de 5 mm de longitud.	Manual Indicadores sanitarios y de inocuidad para los productos pesqueros y acuícolas para mercado nacional y de exportación, aprobado mediante Resolución de Dirección Ejecutiva N° 057-2016-SANIPES-DE, y su modificatoria.
Presencia de parásitos visibles	Ausencia	
Contenido del envase	El contenido debe ocupar como mínimo el 95% de la capacidad del envase.	

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
INOCUIDAD	Cumplir con los requisitos establecidos por el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera – Sanipes, autoridad nacional competente ¹ .	Manual Indicadores sanitarios y de inocuidad para los productos pesqueros y acuícolas para mercado nacional y de exportación, aprobado mediante Resolución de Dirección Ejecutiva N° 057-2016-SANIPES-DE, y su modificatoria.

Precisión 1: Ninguna.

2.2 Envase y/o embalaje

Los envases empleados para la fabricación de conservas deben ser resistentes, no transmitir sustancias tóxicas o nocivas que alteren las características sensoriales y permitan un cierre hermético que proteja al producto hidrobiológico de la contaminación, así como no deben presentar signos de golpes y oxidación, según lo indicado en los numerales 52.1, 54.2 y 58.2 del Reglamento Sectorial de Inocuidad para las Actividades Pesqueras y Acuícolas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 020-2022-PRODUCE. El envase debe corresponder al autorizado en el Registro Sanitario, según indicaciones del Sanipes.

Asimismo, el doble cierre en los envases metálicos debe cumplir con los requisitos mínimos establecidos en el numeral 1.2.6 del Manual Indicadores sanitarios y de inocuidad para los productos pesqueros y acuícolas para mercado nacional y de exportación, aprobado mediante Resolución de Dirección Ejecutiva N° 057-2016-SANIPES-DE, y su modificatoria.

Del mismo modo, los envases metálicos deben cumplir con las especificaciones de vacío mínimo según el tipo de envase y capacidad, según lo establecido en el numeral 1.2.7 del Manual Indicadores sanitarios y de inocuidad para los productos pesqueros y acuícolas para mercado nacional y de exportación, aprobado mediante Resolución de Dirección Ejecutiva N° 057-2016-SANIPES-DE, y su modificatoria.

Precisión 2: La entidad deberá indicar en las bases tanto el peso escurrido del producto por envase, como el peso por embalaje requeridos. Asimismo, de ser necesario, podrá indicar el material del envase y/o embalaje, el tipo de cerrado (tapa simple o abrefácil) y la forma del envase (como tall, oval, etc.) sin indicar sus dimensiones, siempre que se haya verificado que estas características aseguren la pluralidad de postores.

2.3 Rotulado

Los envases de filete de atún en aceite vegetal deben estar etiquetados² y contener como mínimo la siguiente información, según lo indicado en los numerales 113.1 y 111.1 del Reglamento Sectorial de Inocuidad para las Actividades Pesqueras y Acuícolas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 020-2022-PRODUCE:

- nombre o denominación del producto de acuerdo con lo indicado en el registro sanitario emitido por SANIPES; que no incluyan como parte del mismo el nombre comercial u otras denominaciones de marca y/o calidad;
- nombre común, cuando difiera de la denominación del producto, y nombre científico del recurso hidrobiológico empleado. Cuando el producto contenga una mezcla de especies del mismo género, ello debe ser precisado;
- país de fabricación o producción;

¹ Según los artículos 1, 2 y 3 de la Ley N° 30063, Ley de creación del Organismo Nacional de Sanidad Pesquera, modificada mediante Decreto Legislativo N° 1402.

² Las mercancías que sean etiquetadas bajo las disposiciones de la Norma Sanitaria para las Actividades Pesqueras y Acuícolas aprobada mediante Decreto Supremo N° 040-2001-PE y/o sean puestas en venta antes de la entrada en vigencia del Reglamento Sectorial de Inocuidad para las Actividades Pesqueras y Acuícolas, pueden continuar en circulación y comercio, siempre y cuando se mantenga su aptitud para el consumo o uso al que se destine, según lo establecido en la segunda disposición complementaria transitoria del Reglamento Sectorial de Inocuidad para las Actividades Pesqueras y Acuícolas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 020-2022-PRODUCE.

- si el producto es perecible:
 - a. Fecha de vencimiento, duración mínima o límite de venta, según se requiera.
 - b. Condiciones de conservación o almacenamiento.
- fecha de producción;
- contenido neto del producto hidrobiológico;
- peso drenado o escurrido;
- en caso el producto hidrobiológico contenga algún insumo o materia prima que represente algún riesgo para el consumidor o usuario, debe ser declarado; acorde a lo dispuesto en los artículos 25 y 26 del Código de Protección y Defensa del Consumidor;
- listado de ingredientes y aditivos alimentarios ordenados de forma decreciente;
- identificación del lote, el cual también puede estar en el propio envase del producto;
- nombre o razón social y dirección legal de la empresa productora; y del importador, distribuidor y/o comercializador, según corresponda; código de habilitación o autorización sanitaria de la planta; y en caso de empresa(s) constituida(s) en Perú, indicar el número de Registro Único de Contribuyente (RUC);
- instrucciones para su uso;
- número de registro sanitario del producto hidrobiológico, según corresponda, el cual también puede estar en el propio envase del producto siempre y cuando la etiqueta contenga una referencia de su ubicación.

Asimismo, el etiquetado del producto debe cumplir las disposiciones aplicables establecidas en el artículo 113 del Reglamento Sectorial de Inocuidad para las Actividades Pesqueras y Acuícolas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 020-2022-PRODUCE.

El rotulado debe contener advertencias publicitarias, en caso corresponda, según lo indicado en el Manual de Advertencias Publicitarias en el marco de lo establecido en la Ley N° 30021, Ley de promoción de la alimentación saludable para niños, niñas y adolescentes, y su Reglamento aprobado por Decreto Supremo N° 017-2017-SA; aprobado mediante Decreto Supremo N° 012-2018-SA, y sus modificatorias. Dichas advertencias publicitarias deben ser consignadas de manera clara, legible, destacada y comprensible en la cara frontal de la etiqueta del producto; así mismo, el rotulado debe cumplir con todo lo establecido en el Manual indicado.

Precisión 3: La entidad podrá 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.

2.4 Inserto

No aplica.

Precisión 4: No aplica.



Firmado digitalmente por
COLLANTES ROMERO Gladys
Consulte FAU 20194005048 soft
Motivo: Soy el autor del documento
Fecha: 09.05.2025 09:58:51 -05:00

**FICHA TÉCNICA
APROBADA**

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN COMÚN

Denominación del bien : SAL DE MESA
Denominación técnica : SAL PARA CONSUMO HUMANO – SAL DE MESA
Unidad de medida : KILOGRAMO
Descripción general : Es la sal yodada y fluorada de venta directa para consumo humano, refinada, de granulometría uniforme, con o sin adición de antihumectantes que aseguren su conservación por un período mínimo de seis meses y que cumple con los requisitos de calidad e inocuidad establecidos.

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN COMÚN

2.1 Del bien

La sal de mesa 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 mesa 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 mesa debe presentar las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
Requisitos sensoriales		NTP 209.015:2006 SAL PARA CONSUMO HUMANO. 2ª Edición
Aspecto	Granuloso, fino, uniforme, libre de sustancias extrañas visibles.	
Color	Blanco	
Olor	Inodoro	
Sabor	Salado característico	
Requisitos físico químicos		
Humedad	Máximo 0,5 %	
Pureza	Mínimo 99,1 %	
Granulometría: debe pasar	<ul style="list-style-type: none">– Tamiz ITINTEC 595 μm (Nº 30): Mínimo 80 %– Tamiz ITINTEC 177 μm (Nº 80): Máximo 20 %	
Sustancias Impermeabilizantes totales agregadas	Máximo 1,0 %	
<u>Impurezas</u>		
Impurezas insolubles en agua	Máximo 0,10 %	
Sulfato (SO ₄)	Máximo 0,3 %	
Calcio (Ca ⁺⁺)	Máximo 0,15 %	
Magnesio (Mg ⁺⁺)	Máximo 0,15 %	
Cadmio (Cd)	Máximo 0,5 mg/Kg	
Cobre (Cu)	Máximo 2,0 mg/Kg	

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
Arsénico (As)	Máximo 0,5 mg/Kg	NTP 209.015:2006 SAL PARA CONSUMO HUMANO. 2ª Edición
Mercurio (Hg)	Máximo 0,1 mg/Kg	
Hierro (Fe)	Máximo 10 mg/Kg	
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

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.

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 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 mesa 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.



Firmado digitalmente por:
COLLANTES ROMERO Gladys
Consuelo FAU 20154805048 soft
Motivo: Soy el autor del documento
Fecha: 09.05.2025 10:14:04 -05:00

FICHA TÉCNICA APROBADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

Denominación del bien	: HOJUELA DE AVENA PRECOCIDA
Denominación técnica	: HOJUELAS DE AVENA PRECOCIDAS
Unidad de medida	: KILOGRAMO
Descripción general	: Es el producto obtenido de los granos de avena (<i>Avena sativa</i> , L o <i>Avena bizantina</i> , L) previamente limpiados, secados, estabilizados, descascarados, cortados transversalmente o no, precocidos y que han sido aplastados para formar las hojuelas, escamas o copos; pudiendo o no estar agregados de sustancias nutritivas y otros ingredientes permitidos por la Autoridad Sanitaria competente. Para ser consumido requiere de un proceso de cocción completa.

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1. Del bien

Las hojuelas de avena precocidas deben provenir de granos de avena enteros, limpios, sanos, libres de infestación por insectos y de cualquier otra materia extraña objetable, por lo que deben cumplir con los requisitos establecidos en la NTP 205.033:2018 CEREALES. Avena grano. Requisitos. 2ª Edición. Las hojuelas de avena deben ser preparadas, procesadas y envasadas bajo condiciones higiénico sanitarias acordes con la norma Codex CXC 1-1969 (2022) PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS y otros códigos de prácticas recomendados por el Codex que sean pertinentes para este producto, según lo establecido en el numeral 4.1 de la NTP 205.050:2019.

Los aditivos alimentarios y los niveles máximos permitidos utilizados en las hojuelas de avena precocidas se sustentan en lo dispuesto por el Codex Alimentarius y en lo indicado en la Norma Sanitaria para la Fabricación de Alimentos a base de granos y otros, destinados a Programas Sociales de Alimentación, aprobada mediante Resolución Ministerial N° 451-2006/MINSA, y sus modificatorias.

La hojuela de avena precocida debe presentar las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
Requisitos físicos		NTP 205.050:2019 HOJUELAS DE AVENA. Requisitos y métodos de ensayo. 3ª Edición
Tamaño de partícula	Como mínimo el 34% del producto quedará retenido sobre el tamiz N° 8 (2,38 mm); y no más del 15% pasará a través del tamiz N° 25 (707 µm).	
Materias extrañas	Máximo 1,0% en masa	
Requisitos sensoriales		
Color	Deben tener color cremoso, brillante y uniforme.	
Sabor y olor	Deben tener sabor u olor natural. Libre de sabores y olores indeseables como agrio, amargo, rancio y mohoso.	
Requisitos fisicoquímicos		
Humedad	Máximo 12,00%	
Proteína (base seca) (x 5,7)	Mínimo 10,50%	

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
Fibra cruda (base seca)	Máximo 1,80%	
Cenizas (base seca)	Máximo 2,30%	
Grasa (base seca)	Mínimo 6,00%	
Ácidos grasos libres (base seca)	Máximo 6,00%	
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.
		Norma Sanitaria para la Fabricación de Alimentos a base de granos y otros, destinados a Programas Sociales de Alimentación, aprobada mediante Resolución Ministerial N° 451-2006/MINSA, y sus modificatorias.

Precisión 1: La entidad podrá precisar en las bases que se agreguen vitaminas y minerales a las hojuelas de avena precocidas según sus necesidades, siempre que se haya verificado que estas características aseguren la pluralidad de postores.

Por ejemplo: Hojuela de avena precocida enriquecida con vitaminas y minerales, según los valores mínimos establecidos en la Tabla 2 del numeral 7 de la Directiva Valores Nutricionales Mínimos de la Ración del Programa del Vaso de Leche, aprobada mediante Resolución Ministerial N° 711-2002-SA/DM.

2.2. Envase y/o 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 por envase y/o embalaje. Además, podrá indicar las características del envase y/o embalaje, tales como: material, tipo de cerrado, entre otras, siempre que se haya verificado que estas características aseguren la pluralidad de postores.

2.3. Rotulado

El rotulado de los envases de hojuela de avena precocida debe cumplir con lo establecido en la Norma Sanitaria para la Fabricación de Alimentos a base de granos y otros, destinados a Programas Sociales de Alimentación, aprobada mediante Resolución Ministerial N° 451-2006/MINSA, y sus modificatorias, así como lo establecido en la NTP 209.038:2019 ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado de alimentos preenvasados. 8ª Edición y la NMP 001:2019 Requisitos para el etiquetado de preenvases. 5ª Edición; además de los requisitos aplicables especificados en la norma Codex CXS 1-1985 (2018) NORMA GENERAL PARA EL ETIQUETADO DE LOS ALIMENTOS PREENVASADOS, según lo establecido en el numeral 10 de la NTP 205.050:2019. Debe contener la siguiente información mínima:

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.

- nombre del producto;
- declaración de los ingredientes y aditivos (indicando su codificación internacional) que se han empleado en la elaboración del producto, expresados cualitativa y cuantitativamente y en orden decreciente según las proporciones empleadas;
- peso neto;
- nombre y dirección del fabricante;
- número de Registro Sanitario;
- fecha de producción y fecha de vencimiento;
- código o clave de lote;
- condiciones especiales de conservación;
- instrucciones para el uso;
- valor nutricional por 100 gramos de producto.

Precisión 3: La entidad podrá 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 numeral 2.1 de la presente ficha técnica.

2.4. Inserto
No aplica.

Precisión 4: No aplica.



Firmado digitalmente por
COLLANTES ROMERO Gladys
Consulte FAU 20154005048 soft
Motivo: Soy el autor del documento
Fecha: 09.05.2025 10:02:32 -05:00

**FICHA TÉCNICA
APROBADA**

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN COMÚN

Denominación del bien : HUEVO DE GALLINA CALIDAD PRIMERA
Denominación técnica : HUEVO DE GALLINA CALIDAD PRIMERA
Unidad de medida : KILOGRAMO
Descripción general : El huevo de gallina es el óvulo completamente evolucionado de la especie *Gallus gallus*, constituido por cascarrn, membranas, cámara de aire, clara, chalazas, yema y germen.

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN COMÚN

2.1 Del bien

El alimento debe presentar las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN		REFERENCIA
CALIDAD			
Color	Blanco o pardo en sus diferentes tonalidades.		NTP 011.219:2015 HUEVOS. Huevos de gallina. Requisitos y clasificación. 2ª Edición
Olor	Característico y libre de olores desagradables.		
Sabor	Característico		
Requisitos físicos	<ul style="list-style-type: none">– Cáscara libre de roturas y quiñaduras.– Sin cuerpos extraños ni manchas que alteren la apariencia.– Limpio y seco.– La yema debe tener forma casi esférica, de contorno ligeramente definido, ubicación céntrica vista a través del ovoscopio y firmemente sostenida por las chalazas.		
Tamaño	Tamaño	Peso	
	Súper chico	< 50 g	
	Chico	50 – 55,55 g	
	Mediano	55,55 – 62,5 g	
	Grande	62,5 – 68,88 g	
	Jumbo	68,88 – 72,22 g	
	Súper Jumbo	≥ 72,22	
	Tolerancia: Máximo 10 % de huevos de las clasificaciones de peso limítrofe.		
Cáscara	Íntegra, limpia, seca, lisa y de forma característica.		
Cámara de aire	Su altura no debe exceder los 5 mm		
Yema	Céntrica y fija		
Clara	Transparente, densa y fija		

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
Tolerancias		NTP 011.219:2015 HUEVOS. Huevos de gallina. Requisitos y clasificación. 2ª Edición
Categoría	Máximo 5 % de huevos de calidad segunda en primera.	
Huevos quiñados o rotos en destino	Máximo 2 %	
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 color y tamaño del huevo de gallina calidad primera requerido, de acuerdo a lo establecido en la presente Ficha Técnica; por ejemplo: Huevo de gallina calidad primera, de color pardo y tamaño mediano.

2.2 Envase

Los envases del alimento deben ser limpios, secos, de primer uso, resistentes, no deben transmitir olores, colores o sabores extraños, deben proteger al producto contra la rotura, deben permitir la ventilación del producto y colocarlos verticalmente, y en caso de ser reutilizables (sólo de material plástico), deben ser lavados y desinfectados antes de su uso con productos de grado alimentario, según el numeral 9.1 de la NTP 011.219:2015.

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 9.2 de la NTP 011.219:2015. Debe indicar lo siguiente en idioma español:

- nombre del producto;
- clasificación por peso o presentación;
- contenido neto;

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.

- fecha de producción y/o caducidad;
- 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;
- 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.



Firmado digitalmente por
COLLANTES ROMERO Gladys
Consulto FAU 20154405046 soft
Motivo: Soy el autor del documento
Fecha: 09.05.2025 10:03:00 -05:00

**FICHA TÉCNICA
APROBADA**

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN COMÚN

Denominación del bien : PERA CATEGORÍA EXTRA
Denominación técnica : PERA CATEGORÍA EXTRA
Unidad de medida : KILOGRAMO
Descripción general : La pera es el fruto de las variedades obtenidas de la especie *Pyrus communis* L. o los híbridos de esta especie con otras especies, en estado fresco. Deben ser lisas, lustrosas, sabor acidulo, algo azucarado. El pedúnculo situado en la extremidad superior del fruto, debe estar intacto y firme, y cortado a ras del fruto con grado de maduración adecuado.

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN COMÚN

2.1 Del bien

El alimento debe ser del mismo cultivar, debe presentarse fresco y limpio con un grado de madurez tal que le permita soportar su manipuleo, transporte y conservación, sin por ello afectar su calidad, sabor y aroma típico, según lo que indica el numeral 5.1.1 de la NTP 011.004:2014 (revisada el 2019).

El alimento debe presentar las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
<u>Requisitos mínimos</u>		NTP 011.004:2014 (revisada el 2019) FRUTAS FRESCAS. Peras. Requisitos. 2ª Edición
Forma	Típica del cultivar	
Pulpa	Suculenta y carnososa, no debe ser cremosa	
Color	Típico del cultivar	
Alteraciones y Sustancias extrañas	<ul style="list-style-type: none"> Libres de humedad externa Exentas de olores y sabores extraños Exentas de síntomas de deshidratación 	
Sanidad	Producto sano, sin alteraciones, exentas de daños causados por plagas.	
Grado de calidad	<ul style="list-style-type: none"> Las peras deben ser de calidad superior, presentarán las características de forma, desarrollo y color que sean propios de la variedad a las que pertenezcan y conservarán su pedúnculo intacto. La pulpa no debe haber sufrido ningún deterioro. No podrán presentar defectos, salvo ligerísimas alteraciones superficiales de la epidermis que no afecten el aspecto general del producto ni a su calidad, conservación y presentación en el envase. Las peras no deben ser pétreas. 	

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
Tolerancia de calidad	Se permite un 5 % en número o en peso de peras que no cumplan los requisitos de esta categoría pero que se ajusten a los de la categoría primera de la norma de la referencia.	NTP 011.004:2014 (revisada el 2019) FRUTAS FRESCAS. Peras. Requisitos. 2ª Edición
Calibre (diámetro de la máxima circunferencia ecuatorial)	Mínimo 60 mm	
Tolerancia de calibre	Máximo, el 10 % en número o en peso de peras que se ajusten al calibre inmediatamente inferior al indicado en el envase.	
Homogeneidad	El contenido de cada envase debe ser homogéneo, incluyendo únicamente peras del mismo origen, variedad, calidad, estado de madurez y calibre, además de la homogeneidad de coloración. La parte visible del contenido del envase, tendrá que ser representativa del conjunto.	
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

El alimento debe ser envasado tomando en consideración lo establecido en las normas Codex CXC 1-1969 (2022) PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS, CXC 44-1995 (2004) CÓDIGO DE PRÁCTICAS PARA EL ENVASADO Y TRANSPORTE DE FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS y CXC 53-2003 (2017) CÓDIGO DE PRÁCTICAS DE HIGIENE PARA LAS FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS. Además, el alimento debe envasarse de tal manera que el producto quede debidamente protegido, ventilado y bien presentado, según los numerales 7.2, 9.1 y 11.1 de la NTP 011.004:2014 (revisada el 2019).

Las peras deben comercializarse en cajas de madera, cartón corrugado o de otro material adecuado, que reúna las condiciones de higiene, ventilación, resistencia a la humedad, manipulación y transporte, de modo que garantice una adecuada conservación del producto, según se indica en el numeral 9.2 de la NTP 011.004:2014 (revisada el 2019).

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

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.

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 9.3 de la NTP 011.004:2014 (revisada el 2019). Debe indicar lo siguiente en idioma español:

- nombre del alimento;
- categoría de calidad del producto;
- 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 : MANGO HADEN CATEGORÍA I
Denominación técnica : MANGO HADEN CATEGORÍA I
Unidad de medida : KILOGRAMO
Descripción general : El mango Haden categoría I es una fruta obtenida de la especie *Mangifera indica* L. de la familia de las Anacardiáceas, que se suministra fresca al consumidor, después de su acondicionamiento y envasado.

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN COMÚN

2.1 Del bien

El desarrollo y condición del alimento deben ser tales que permitan asegurar la continuación del proceso de maduración hasta que alcancen el grado adecuado de madurez que corresponda a las características propias de la variedad, soportar el transporte y la manipulación y llegar en estado satisfactorio a su destino, según se indica en el numeral 4.1 de la NTP 011.010:2020, y su Corrigenda Técnica NTP 011.010:2020/CT 1:2023.

El alimento debe presentar las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
Requisitos mínimos	<ul style="list-style-type: none"> – Estar enteros. – Estar sanos; deben excluirse los productos afectados por podredumbre o deterioro que hagan que no sean aptos para el consumo. – Estar limpios y prácticamente exentos de cualesquiera materias extrañas visibles. – Estar prácticamente exentos de daños causados por plagas. – Estar exentos de humedad externa anormal, salvo la condensación consiguiente a su remoción de una cámara frigorífica. – Estar exentos de cualquier olor y/o sabor extraño. – Ser de consistencia firme. – Tener un aspecto fresco. – Estar exentos de daños causados por bajas y/o altas temperaturas. – Estar exentos de manchas necróticas o estrías. – Estar exentos de magulladuras. – Estar suficientemente desarrollados y presentar un grado de madurez satisfactorio. – Estar prácticamente exentos de secreción y quemaduras producidas por látex, daños por quemaduras de sol y defectos en la cáscara producidos por rozaduras. – Presentar formas y características propias de la variedad. – Tener pedúnculo no menor de 0,5 cm de longitud ni mayor a 1 cm. 	NTP 011.010:2020 MANGO. Mango fresco. Requisitos. 3ª Edición, y su Corrigenda Técnica NTP 011.010:2020/CT 1:2023 MANGO. Mango fresco. Requisitos. CORRIGENDA TÉCNICA 1

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN				REFERENCIA
CALIDAD					
Calidad	Los mangos de esta categoría deben ser de buena calidad y característicos de la variedad.				NTP 011.010:2020 MANGO. Mango fresco. Requisitos. 3ª Edición, y su Corrigenda Técnica NTP 011.010:2020/CT 1:2023 MANGO. Mango fresco. Requisitos. CORRIGENDA TÉCNICA 1
	Podrán permitirse, sin embargo, los siguientes defectos leves, siempre y cuando no afecten el aspecto general del producto, su calidad y estado de conservación y presentación en el envase: – defectos leves de forma; – defectos leves en la cáscara como rozaduras o quemaduras producidas por el sol (color anaranjado), manchas severizadas debido a la exudación de resina (incluidas estrías alargadas) y magulladuras que no excedan de 1 cm².				
	Se permite la presencia de lenticelas rojizas severizadas esparcidas, así como el amarillamiento de las variedades de color verde, debido a una exposición directa a la luz solar, pero sin que exceda el 10 % de la superficie, siempre y cuando no existan señales de necrosis (blanco amarillento).				
	Se tolera el 10 % en número o en peso en la unidad comercial de venta pactada, que no satisfagan los requisitos de esta categoría, pero satisfagan los de la categoría II, indicada en la norma de referencia.				
Calibre	Calibre	Peso promedio (g)	Peso Inferior (g)	Peso superior (g)	
	4	1000	875	1125	
	5	800	725	875	
	6	667	612	725	
	7	571	530	612	
	8	500	470	530	
	9	444	420	470	
	10	400	380	420	
	12	333	307	380	
	14	286	266	307	
	15	250	235	266	
	18	222	210	235	
	20	200	190	210	
	22	182	164	190	
	24	167	159	182	

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
Calibre	Notas: 1. El código de calibre indica el número de frutos que se pueden colocar en una caja de cartón de 4 kg neto (referencial). 2. Los rangos especificados incluyen la tolerancia de calibre, que es de $\pm 10\%$ en peso de la fruta contenida en cada envase.	NTP 011.010:2020 MANGO. Mango fresco. Requisitos. 3ª Edición, y su Corrigenda Técnica NTP 011.010:2020/CT 1:2023 MANGO. Mango fresco. Requisitos. CORRIGENDA TÉCNICA 1
Tolerancia de calibre	Máximo el 10 %, en número o en peso, de los mangos contenidos en cada envase puede no ajustarse a los límites de calibre del grupo en un 50 % de la diferencia máxima permisible para el grupo.	
Homogeneidad	El contenido de cada envase debe ser homogéneo y estar constituido únicamente por mangos del mismo origen, variedad calidad y calibre. La parte visible del contenido del envase debe ser representativa de todo el contenido.	
<u>Madurez fisiológica</u>		NTP 011.025:2010 MANGO. Mango fresco. Determinación de madurez fisiológica. 1ª Edición, y su Corrigenda Técnica NTP 011.025:2010/CT 1:2019 MANGO. Mango fresco. Determinación de madurez fisiológica. CORRIGENDA TÉCNICA 1. 1ª Edición
Sólidos solubles totales	Mínimo 7,5 °Brix	
Firmeza	11 – 16 kg/cm²	
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 del mango Haden categoría I que desea adquirir, según lo establecido en la presente Ficha Técnica; por ejemplo: Mango Haden categoría I - calibre 7.

2.2 Envase

El alimento debe ser envasado tomando en consideración lo establecido en las normas Codex CXC 1-1969 (2022) PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS y CXC 44-1995 (2004) CÓDIGO DE PRÁCTICAS PARA EL ENVASADO Y TRANSPORTE DE FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS. Asimismo, debe ser envasado de tal manera que el producto quede debidamente protegido, según lo indicado en el numeral 7.2 de la NTP 011.010:2020, y su Corrigenda Técnica NTP 011.010:2020/CT 1:2023.

Los materiales utilizados en el interior del envase deben ser de primer uso, estar limpios y ser de calidad tal que eviten cualquier daño externo o interno al producto. Se permite el uso de materiales, especialmente papel o sellos, que lleven especificaciones comerciales, siempre y cuando estén impresos o etiquetados con tinta o pegamento no tóxico, según indica el numeral 7.2 de la NTP 011.010:2020, y su Corrigenda Técnica NTP 011.010:2020/CT 1:2023.

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.

Los envases deben satisfacer las características de calidad, higiene, ventilación y resistencia necesarias para asegurar la manipulación, el transporte y la conservación apropiados de los mangos. Los envases deben estar exentos de cualquier materia y olor extraños, según indica el numeral 7.2.1 de la NTP 011.010:2020, y su Corrigenda Técnica NTP 011.010:2020/CT 1:2023.

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 8 de la NTP 011.010:2020, y su Corrigenda Técnica NTP 011.010:2020/CT 1:2023. Debe indicar lo siguiente en idioma español:

- nombre del alimento, incluyendo la variedad;
- categoría;
- calibre;
- número de unidades (facultativo);
- 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.



Firmado digitalmente por
COLLANTES ROMERO Gladys
Consuelo FAU 20154805048 soft
Motivo: Soy el autor del documento
Fecha: 09.05.2025 10:05:20 -05:00

**FICHA TÉCNICA
APROBADA**

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN COMÚN

Denominación del bien : MANZANA DELICIA CATEGORÍA I
Denominación técnica : MANZANA DELICIOUS DE VISCAS CATEGORÍA I
Unidad de medida : KILOGRAMO
Descripción general : La manzana es el fruto procedente de cualquier variedad de la especie *Malus doméstica* Borkhausen. La variedad de la manzana es la Delicious de Viscas.

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN COMÚN

2.1 Del bien

El alimento debe encontrarse en un estado y fase de desarrollo que le permita continuar el proceso de maduración y alcanzar el grado de madurez característico de la variedad, conservarse bien durante su transporte, manipulación y almacenamiento y llegar en condiciones satisfactorias a su destino, según indica el numeral 5.1 de la NTP 011.002:2014 (revisada el 2019).

El alimento debe presentar las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA									
CALIDAD											
Requisitos generales	<p>Los frutos contenidos en un mismo envase deben ser de la misma variedad y en ese sentido uniformes en tamaño, forma y color. Las manzanas deben estar:</p> <ul style="list-style-type: none">– Enteras, sanas, quedando excluidos los productos que presenten podredumbre u otras alteraciones que los hagan impropios para el consumo.– Limpias, es decir, prácticamente exentas de materias extrañas visibles.– Prácticamente exentas de plagas, magulladuras profundas y pudrición.– Prácticamente exentas de daños causados por plagas.– Exentas de un grado anormal de humedad exterior.– Exentas de olores y sabores extraños.	NTP 011.002:2014 (revisada el 2019) FRUTAS FRESCAS. Manzana. Requisitos. 4ª Edición									
Índice de madurez	El índice de madurez de la manzana está determinado básicamente por las características siguientes:										
	<table><tr><th>Características</th><th>Mínima</th><th>Máxima</th></tr><tr><td>Firmeza de la pulpa (Variedad Delicious de Viscas)</td><td>7,7 kgf</td><td>11,8 kgf</td></tr><tr><td>Sólidos solubles</td><td>11 °Brix</td><td>17 °Brix</td></tr></table>		Características	Mínima	Máxima	Firmeza de la pulpa (Variedad Delicious de Viscas)	7,7 kgf	11,8 kgf	Sólidos solubles	11 °Brix	17 °Brix
	Características	Mínima	Máxima								
Firmeza de la pulpa (Variedad Delicious de Viscas)	7,7 kgf	11,8 kgf									
Sólidos solubles	11 °Brix	17 °Brix									

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
Coloración	Las manzanas Delicious de Viscas pueden encontrarse entre los colores detallados a continuación:	
	Color Munsell	Color
	5R / 5 / 10	Rojo
	5R / 4 / 10	Rojo teja
	2,5R / 5 / 10	Rojo rosado
	2,5R / 4 / 10	Rojo carmín
	2,5R / 6 / 10	Rojo coral
	5R 3 / 6	Rojo vino
Calibre	El calibre se determina por el diámetro máximo de la sección ecuatorial, se tienen los siguientes calibres:	
	Clasificación	Calibre (mm)
	Calibre B: Primera	60,1 - 80
Categoría de calidad	<p>Las manzanas de esta categoría deben ser de buena calidad y presentarán las características de forma, desarrollo y color que sean propias de la variedad a la pertenezcan.</p> <p>La pulpa no debe haber sufrido ningún deterioro.</p> <p>Siempre que no se vean afectados su aspecto general ni su calidad, conservación y presentación en el envase, algunos frutos podrán presentar los defectos leves siguientes:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Una ligera malformación. - Un ligero defecto de desarrollo. - Un ligero defecto de coloración. - Ligeros defectos de la epidermis que no sobrepasen los límites siguientes: <ul style="list-style-type: none"> • 2 cm de longitud en el caso de los defectos de forma alargada; • 1 cm² de superficie total en el caso de los demás defectos, salvo la roña (Venturia inaequalis), cuya superficie no podrá exceder de 0,25 cm²; y • 1 cm² de superficie total en el caso de las magulladuras ligeras, excluidas las decoloradas. 	

NTP 011.002:2014
(revisada el 2019) FRUTAS
FRESCAS. Manzana.
Requisitos. 4ª Edición

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
Categoría de calidad	<p>Las manzanas de esta categoría pueden haber perdido el pedúnculo, siempre que la línea de la rotura sea limpia y que la epidermis adyacente no se halle deteriorada.</p> <p>Los defectos menores (herida cicatrizada, russet y mancha), y mayor (magulladuras), que presenten forma alargada, no deben exceder más de 2 cm de longitud, y para los defectos menores que presentan formas irregulares no deben ocupar más de 1 cm² de superficie, ya sea en forma individual o sumados.</p>	NTP 011.002:2014 (revisada el 2019) FRUTAS FRESCAS. Manzana. Requisitos. 4ª Edición
Tolerancias de Defectos Menores Los defectos se expresan en porcentaje de unidades defectuosas.		
Herida seca	Máximo 10 %	
Mancha	Máximo 10 %	
Russet	Máximo 10 %	
Acorchamiento	Máximo 10 %	
Deformación	Máximo 10 %	
Subtotal acumulado defectos menores	Máximo 10 %	
Tolerancias de Defectos Mayores Los defectos se expresan en porcentaje de unidades defectuosas.		
Herida húmeda	Máximo 5 %	
Escaldado	Máximo 1 %	
Daño por el sol	Máximo 5 %	
Magulladura	Máximo 5 %	
Bitter Pit	Máximo 1 %	
Corazón acuoso *	<p>Máximo 10 %</p> <p>* Si se presenta corazón acuoso durante la inspección se debe ampliar la muestra a 100 frutos de los cuales deben ser partidos en forma transversal. De esta nueva muestra se contabilizan los frutos que presentan el daño considerado severo.</p>	
Deshidratación	Máximo 5 %	
Pardeamiento interno	Máximo 1 %	
Pudrición	Máximo 1 %	
Subtotal acumulado defectos mayores	Máximo 5 %	

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
Total defectos acumulados	Máximo 10 % La suma de los subtotales acumulados no debe superar al total acumulado.	NTP 011.002:2014 (revisada el 2019) FRUTAS FRESCAS. Manzana. Requisitos. 4ª 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: Ninguna.

2.2 Envase

El envase del alimento debe ser de primer uso y garantizar la protección del producto durante el transporte y almacenamiento; las frutas deben ser acondicionadas de tal manera que queden protegidas, ventiladas y bien presentadas, según indica el numeral 8.2 de la NTP 011.002:2014 (revisada el 2019), además se debe tomar en consideración lo establecido en la norma Codex CXC 44-1995 (2004) CÓDIGO DE PRÁCTICAS PARA EL ENVASADO Y TRANSPORTE DE FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS.

Precisión 2: La entidad 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 8.1 de la NTP 011.002:2014 (revisada el 2019). Debe indicar lo siguiente en idioma español:

- nombre del alimento;
- grado de calidad;
- tamaño, en milímetros;
- contenido neto;
- país de origen o lugar de procedencia;

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

- nombre 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 : CARAMBOLA CATEGORÍA I
Denominación técnica : CARAMBOLA CATEGORÍA I
Unidad de medida : KILOGRAMO
Descripción general : La carambola es el fruto proveniente de la especie *Averrhoa carambola* L. de la familia Oxalidaceae.

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN COMÚN

2.1 Del bien

El alimento, de acuerdo a su desarrollo y condición, debe ser tal que permita soportar el transporte, manipulación y llegar en estado satisfactorio al lugar de destino, según indica el numeral 2.1.1 de la norma Codex CXS 187-1993 (2005).

El alimento debe cumplir las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
Requisitos mínimos	<ul style="list-style-type: none"> – Estar enteras. – Estar sanas, deben excluirse los productos afectados por podredumbre o deterioro que hagan que no sean aptos para el consumo. – Estar limpias, y prácticamente exentas de cualquier materia extraña visible. – Estar prácticamente exentas de daños causados por plagas. – Estar exentas de humedad externa anormal, salvo la condensación consiguiente a su remoción de una cámara frigorífica. – Estar exentas de cualquier olor y/o sabor extraños. – Ser de consistencia firme. – Tener un aspecto fresco. – Estar exentas de daños causados por bajas temperaturas. – Estar exentas de manchas pronunciadas. – Estar suficientemente desarrolladas y presentar un grado de madurez satisfactorio según la naturaleza del producto. 	CXS 187-1993 (2005) NORMA PARA LA CARAMBOLA
Clasificación	Las carambolas de esta categoría deben ser de buena calidad y características de la variedad, estar suficientemente bien formadas y suficientemente exentas de manchas. Podrán permitirse, sin embargo, defectos leves en la piel y nervaduras debidos a rozaduras y magulladuras, siempre y cuando no afecten al aspecto general del producto, su calidad, estado de conservación y presentación en el envase. La superficie total afectada no debe superar el 5 %.	

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN		REFERENCIA
CALIDAD			
Tolerancia de Calidad	El 10 %, en número o en peso, de las carambolas que no satisfagan los requisitos de esta categoría pero satisfagan los de la Categoría II o, excepcionalmente, que no superen las tolerancias establecidas para esta última.		CXS 187-1993 (2005) NORMA PARA LA CARAMBOLA
Calibre	El calibre se determina por el peso de la carambola, de acuerdo con el siguiente cuadro:		
	Calibre	Peso (en gramos)	
	A	80 - 129	
	B	130 - 190	
	C	> 190	
Tolerancias de Calibre	10 %, en número o peso, de las carambolas que no satisfagan los requisitos relativos al calibre, pero que entren en la categoría inmediatamente superior o inferior.		
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 carambola categoría I requerida, de acuerdo a lo establecido en la presente Ficha Técnica; por ejemplo: Carambola categoría I, calibre B.

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.

El contenido de cada envase debe ser homogéneo y estar constituido únicamente por carambolas del mismo origen, variedad, calidad y calibre. La parte visible del contenido del envase debe ser representativa de todo el contenido, según indica el numeral 5.1 de la norma Codex CXS 187-1993 (2005).

El alimento debe envasarse de tal manera que quede debidamente protegido. Los materiales utilizados en el interior del envase deben ser nuevos (incluye el material recuperado de calidad alimentaria), estar limpios y ser de calidad tal que evite cualquier daño externo o interno al producto. Se permite el uso de materiales, en particular papel o sellos, con indicaciones comerciales, siempre y cuando estén impresos o etiquetados con tinta o pegamento no tóxico, según indica el numeral 5.2 de la norma Codex CXS 187-1993 (2005).

Los envases deben satisfacer las características de calidad, higiene, ventilación y resistencia necesarias para asegurar la manipulación, el transporte y la conservación apropiada de la

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.

carambola categoría I, los envases deben estar exentos de cualquier materia y olores extraños, según indica el numeral 5.2.1 de la norma Codex CXS 187-1993 (2005).

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 6.2 de la norma Codex CXS 187-1993 (2005). Debe indicar lo siguiente en idioma español:

- nombre del alimento;
- categoría;
- calibre (código de calibre o gama de pesos en gramos);
- 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.



Firmado digitalmente por
COLLANTES ROMERO Gladys
Consulto PAU-2015-005046 soft
Motivo: Soy el autor del documento
Fecha: 09.05.2025 09:54:26 -05:00

**FICHA TÉCNICA
APROBADA**

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN COMÚN

Denominación del bien : DURAZNO CATEGORÍA EXTRA
Denominación técnica : DURAZNO O MELOCOTÓN CATEGORÍA EXTRA
Unidad de medida : KILOGRAMO
Descripción general : El durazno o melocotón es el fruto proveniente de la especie *Prunus persica* (L.) Batsch, de la familia de Rosaceae. Es una drupa de forma redondeada, piel con textura aterciopelada, pulpa de color blanco, amarillo, anaranjado o rosado según la variedad, que alberga un carozo en su interior que puede estar libre o adherido según la variedad.

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN COMÚN

2.1 Del bien

El alimento debe presentar las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
Requisitos generales	<ul style="list-style-type: none">– Estar enteros.– Presentar forma, textura, color y olor característico de la variedad.– Tener pulpa succulenta y carnosa.– Estar exento de sabores y olores extraños.– Estar sanos (excluidos los que presenten daños y/o defectos siguientes: carozo partido, grietas de crecimiento, heridas cicatrizadas, manchas, deformidades y defectos de color).– Estar limpios y exentos de materias extrañas visibles.– Estar exentos de daños físicos, tales como magulladuras, cortes, golpes, desprendimiento de la piel, entre otros.– Estar exentos de humedad externa, con excepción de la condensación natural que se genera inmediatamente después de la remoción de un ambiente refrigerado.– Haber alcanzado un grado apropiado de desarrollo y madurez fisiológica de acuerdo con las características del cultivar de la zona de producción, que permita soportar el transporte y la manipulación para llegar en estado satisfactorio a su lugar de destino.	NTP 011.650:2012 (revisada el 2018) FRUTAS FRESCAS. Durazno o melocotón. Requisitos. 1ª Edición
<u>Madurez</u>		
Firmeza de la pulpa	Entre 2,0 kg-f y 4,9 kg-f	
Sólidos solubles	Mínimo, el equivalente a 10 grados Brix a 20 °C	

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN		REFERENCIA
CALIDAD			
Tamaño o Calibre	El calibre se determina por el diámetro ecuatorial de la fruta:		NTP 011.650:2012 (revisada el 2018) FRUTAS FRESCAS. Durazno o melocotón. Requisitos. 1ª Edición
	Calibre	Diámetro ecuatorial (mm)	
	X	> 80	
	1	75 – 80	
	2	71 – 74	
	3	66 – 70	
	4	61 – 65	
	5	56 – 60	
Tolerancia de tamaño	Calibre mínimo 5 (56 mm). En un lote se tolera hasta 5 % de frutas de rango de tamaño inmediato inferior al indicado.		
Forma	Típica del cultivar. En un lote no se toleran frutas con deformidades.		
Color	No se toleran frutas que no alcancen la coloración típica de la variedad.		
Manchas	No se tolera frutas con manchas.		
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 del durazno categoría extra requerido, de acuerdo a lo establecido en la presente Ficha Técnica; por ejemplo: Durazno categoría extra, calibre 4.

2.2 Envase

El alimento debe ser envasado tomando en consideración 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 FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS y CXC 44-1995 (2004) CÓDIGO DE PRÁCTICAS PARA EL ENVASADO Y TRANSPORTE DE FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS, acomodado de tal manera que quede debidamente protegido.

El contenido de cada envase debe ser homogéneo y estar constituido por alimento del mismo origen, variedad, cultivar, categoría de calidad y tamaño. Las frutas visibles en la parte superior del envase que las contenga, deben ser representativas de todo el contenido del mismo, según indica el numeral 7.1 de la NTP 011.650:2012 (revisada el 2018).

Los envases deben satisfacer las características de calidad, limpieza, ventilación y resistencia necesarias para asegurar la manipulación, el transporte y la conservación de los productos. Se permite el uso de materiales, como papel, sellos y adhesivos con indicaciones comerciales, siempre y cuando estén elaborados con tinta o pegamento no tóxico, según indica el numeral 7.2 de la NTP 011.650:2012 (revisada el 2018).

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 8 de la NTP 011.650:2012 (revisada el 2018). Debe indicar lo siguiente en idioma español:

- nombre del alimento, nombre de la variedad, cultivar o cultivares cuando corresponda;
- nombre, dirección legal del productor o asociación de productores, del acopiador y/o distribuidor cuando sea aplicable, código de identificación del productor (facultativo);
- fecha de cosecha y facultativamente, nombre de la localidad, valle, distrito o región de producción;
- nombre y dirección del titular de la autorización sanitaria;
- categoría de calidad;
- calibre (tamaño);
- peso neto;
- Autorización Sanitaria de Establecimiento de Procesamiento Primario de Alimentos Agropecuarios;
- fecha de envasado;
- identificación de 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.



Firmado digitalmente por
COLLANTES ROMERO Gladys
Consulto FAU 20154805048 soft
Motivo: Soy el autor del documento
Fecha: 09.05.2025 09:58:57 -05:00

**FICHA TÉCNICA
APROBADA**

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN COMÚN

Denominación del bien : PAPAYA CATEGORÍA I
Denominación técnica : PAPAYA CATEGORÍA I
Unidad de medida : KILOGRAMO
Descripción general : Es el fruto proveniente de la especie *Carica papaya* L., de la familia Caricaceae.

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN COMÚN

2.1 Del bien

El alimento debe haber alcanzado un grado apropiado de desarrollo y madurez capaz de soportar el transporte, manipulación y llegar en estado satisfactorio al lugar de destino, según indica el numeral 2.1.1 de la norma Codex CXS 183-1993 (2011).

El contenido de cada envase de alimento debe ser homogéneo y estar constituido únicamente por papayas del mismo origen, variedad y/o tipo comercial, calidad y calibre. También deben ser homogéneos el color y la madurez. La parte visible del contenido del envase debe ser representativa de todo el contenido, según lo indicado en el numeral 5.1 de la norma Codex CXS 183-1993 (2011).

El alimento debe presentar las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
Requisitos mínimos	<ul style="list-style-type: none"> – Estar enteras. – Estar sanas y exentas de podredumbre o deterioro que hagan que no sean aptas para el consumo. – Estar limpias y prácticamente exentas de cualquier materia extraña visible. – Estar prácticamente exentas de plagas que afecten al aspecto general del producto. – Estar prácticamente exentas de daños causados por plagas. – Estar exentas de humedad externa anormal, salvo la condensación consiguiente a su remoción de una cámara frigorífica. – Estar exentas de cualquier olor y/o sabor extraños. – Ser de consistencia firme. – Tener un aspecto fresco. – Estar exentas de daños causados por bajas y/o altas temperaturas. – Cuando tengan pedúnculo, su longitud no debe ser superior a 1 cm. 	CXS 183-1993 (2011) NORMA PARA LA PAPAYA
Clasificación	<p>Las papayas de esta categoría deben ser de buena calidad y características de la variedad y/o tipo comercial. Podrán permitirse, sin 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. 	

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN		REFERENCIA
CALIDAD			
Clasificación	<p>– Defectos leves de la piel (como magulladuras mecánicas, quemaduras de sol y/o manchas de látex); la superficie total afectada no deberá superar el 10 %.</p> <p>En ningún caso los defectos deberán afectar a la pulpa del fruto.</p>		CXS 183-1993 (2011) NORMA PARA LA PAPAYA
Tolerancia de Calidad	El 10 %, en número o en peso, de las papayas que no satisfagan los requisitos de esta categoría pero satisfagan los de la Categoría II o, excepcionalmente, que no superen las tolerancias establecidas para esta última.		
Calibre	Calibre	Peso (g)	
	A	200 – 300	
	B	301 – 400	
	C	401 – 500	
	D	501 – 600	
	E	601 – 700	
	F	701 – 800	
	G	801 – 1100	
	H	1101 – 1500	
	I	1501 – 2000	
J	≥ 2001		
Tolerancias de Calibre	La tolerancia en el calibre será el 10 %, en número o en peso, de las papayas que correspondan al calibre inmediatamente superior y/o inferior al indicado en el envase, con un peso mínimo de 190 g para las papayas envasadas en la categoría del calibre más pequeño.		
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 papaya categoría I requerido, de acuerdo a lo establecido en la presente Ficha Técnica; por ejemplo: Papaya categoría I, calibre G.

2.2 Envase

El alimento debe ser acondicionado tomando en consideración 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

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.

ENVASADO Y TRANSPORTE DE FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS, de tal manera que el producto quede debidamente protegido.

Los envases deben satisfacer las características de calidad, higiene, ventilación y resistencia necesarias para asegurar la manipulación, el transporte y la conservación apropiados de las papayas, y deben estar exentos de cualquier materia y olor extraños, según indica el numeral 5.2.1 de la norma Codex CXS 183-1993 (2011).

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 6 de la norma Codex CXS 183-1993 (2011). Debe indicar lo siguiente en idioma español:

- nombre del alimento;
- categoría de calidad del producto;
- 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.



Firmado digitalmente por
COLLANTES ROMERO Gladys
Consulto FAU 20154005048 soft
Motivo: Soy el autor del documento
Fecha: 09.05.2025 10:10:17 -05:00

**FICHA TÉCNICA
APROBADA**

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN COMÚN

Denominación del bien : MANDARINA SATSUMA CATEGORÍA EXTRA
Denominación técnica : MANDARINA SATSUMA CATEGORÍA EXTRA
Unidad de medida : KILOGRAMO
Descripción general : La mandarina Satsuma es un fruto cítrico, de la familia Rutaceae, género Citrus, de nombre científico *Citrus unshiu* Marcovitch.

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. 	NTP 011.023:2024 CÍTRICOS. Cítricos dulces. Requisitos. 3ª Edición
Tolerancia respecto a la apariencia	<p>Se admite una tolerancia del 5 %, en número o en peso, de cítricos que no cumpla con los requisitos de esta categoría pero que se ajusten a los de la categoría I. Dentro de esta tolerancia, el total de productos que cumplan los requisitos de calidad de la categoría II no podrán sobrepasar un 1 %.</p> <p>Se admite hasta 1 % de fruta con pudrición.</p>	

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
Coloración	Muy bien coloreada, que tiene un color típico de la variedad. No está permitido el uso de sustancias químicas colorantes aplicadas sobre la superficie de la fruta	NTP 011.023:2024 CÍTRICOS. Cítricos dulces. Requisitos. 3ª Edición
Contenido de jugo (con relación al peso total del fruto)	Mínimo 35 %	
Tolerancia respecto a granulación	Se aceptará hasta un 2 % de fruta granulada. Se considera fruta granulada cuando, al hacer el corte en el diámetro ecuatorial, se observa esta condición (granulación) en un área cuyo diámetro es mayor al 40 % del diámetro ecuatorial de la fruta.	
<u>Madurez</u>		
°Brix	Mínimo 7,5 °Brix	
Acidez	Mínimo 0,5 % Máximo 1,5 %	
Índice de madurez (°Brix/Acidez)	Mínimo 6,5	
Tolerancia respecto al grado de madurez	No más del 5 % debe estar fuera del requerimiento mínimo.	
Categoría	Las frutas de esta categoría deben ser de calidad superior y de consistencia firme. Su forma, aspecto exterior, desarrollo y coloración (muy bien coloreada) deben ser característicos de la variedad a la que pertenezcan. Solo podrán permitirse defectos muy leves en su superficie, siempre y cuando estos no afecten al aspecto general del producto, su calidad, estado de conservación y presentación en el envase.	
Tolerancias de Defectos / daños	Defectos muy leves	
– Ácaros	-	
– Botritys y Thrips	-	
– Fumagina	-	
– Queresas	-	
– Cicatrices, rozaduras (rameado, russet) y manchas	Suaves, le restan a la apariencia no más que una decoloración permitida en la categoría.	
– Oleocelosis	-	
– Quemadura de sol	-	
– Bufado	-	
– Creasing	-	

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN			REFERENCIA
Tamaño Calibres según el diámetro (ecuatorial)	Calibre	Diámetro en mm		NTP 011.023:2024 CÍTRICOS. Cítricos dulces. Requisitos. 3ª Edición
		Mínimo	Máximo	
	Cal 5	45	50	
	Cal 4	50	54	
	Cal 3	54	58	
	Cal 2	58	63	
	Cal 1	63	68	
	Cal 1X	68	73	
	Cal 1XX (2X)	73	78	
	Cal 1XXX (3X)	78	A más	
Tolerancia respecto al tamaño	Se admitirá para la categoría, y para cualquier modo de presentación, un 10 % en número o en peso de cítricos que se ajusten al calibre inmediatamente inferior o superior al mencionado en el envase o en los documentos de transporte.			
Homogeneidad y presentación	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 del lote debe ser representativa del conjunto. Además, para la categoría extra se exige la homogeneidad de coloración. Los cítricos deben 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.			
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 mandarina Satsuma categoría extra requerida, de acuerdo a lo establecido en la presente Ficha Técnica; por ejemplo: Mandarina Satsuma categoría extra, 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.

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.

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.

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.



Firmado digitalmente por
COLLANTES ROMERO Gladys
Consulto FAU 20154805046 soft
Motivo: Soy el autor del documento
Fecha: 09.05.2025 10:04:54 -05:00

**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. 	NTP 011.023:2024 CÍTRICOS. Cítricos dulces. Requisitos. 3ª Edición
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 Botritys, 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 mm².			
– Botrytis y Thrips	Resta en algo la apariencia del fruto. En conjunto < 100 mm².			
– Fumagina	En conjunto menos de 25 mm².			
– 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: Claras: < 100 mm² Oscuras: < 50 mm²			
– Oleocelosis	Que en forma individual o agregada no supere 100 mm².			
– 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)	Calibre	Diámetro en mm		
		Mínimo	Máximo	
	Cal 11	58	61	
	Cal 10	60	63	
	Cal 9	62	65	
	Cal 8	64	68	
	Cal 7	67	71	
	Cal 6	70	74	
	Cal 5	73	78	
	Cal 4	77	82	
	Cal 3	81	86	
	Cal 2	84	90	
	Cal 1	87	A más	
Tolerancia respecto al tamaño	Se admitirá para la categoría, y para cualquier modo de presentación, un 10 % en número o en peso de cítricos que se ajusten al calibre inmediatamente inferior o superior al mencionado en el envase o en los documentos de transporte.			

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.

	UNIVERSIDAD NACIONAL DANIEL ALCIDES CARRIÓN (AVANZADA)
--	-----------------------------------------------------------------------------------

Firmado digitalmente por
COLLANTES ROMERO Gladys
Consulto FAU 20154805046 soft
Motivo: Soy el autor del documento
Fecha: 09.05.2025 10:08:59 -05:00

**FICHA TÉCNICA
 APROBADA**

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN COMÚN

Denominación del bien : NARANJA WASHINGTON NAVEL CATEGORÍA I
 Denominación técnica : NARANJA DEL GRUPO NAVEL 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. 	NTP 011.023:2024 CÍTRICOS. Cítricos dulces. Requisitos. 3ª Edición
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
Color	<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>	
Madurez		
°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 Botritys, 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 mm².			
– Botrytis y Thrips	Resta en algo la apariencia del fruto. En conjunto < 100 mm².			
– Fumagina	En conjunto menos de 25 mm².			
– 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: Claras: < 100 mm² Oscuras: < 50 mm²			
– Oleocelosis	Que en forma individual o agregada no supere 100 mm².			
– 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)	Calibre	Diámetro en mm		
		Mínimo	Máximo	
	Cal 11	58	61	
	Cal 10	60	63	
	Cal 9	62	65	
	Cal 8	64	68	
	Cal 7	67	71	
	Cal 6	70	74	
	Cal 5	73	78	
	Cal 4	77	82	
	Cal 3	81	86	
	Cal 2	84	90	
	Cal 1	87	A más	
Tolerancia respecto al tamaño	Se admitirá para la categoría, y para cualquier modo de presentación, un 10 % en número o en peso de cítricos que se ajusten al calibre inmediatamente inferior o superior al mencionado en el envase o en los documentos de transporte.			

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 Washington Navel categoría I requerida, de acuerdo a lo establecido en la presente Ficha Técnica; por ejemplo: Naranja Washington Navel 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 9.3 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

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.

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 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.



Firmado digitalmente por
COLLANTES ROMERO Gladys
Consuelo FAU 20154805046 soft
Motivo: Soy el autor del documento
Fecha: 09.05.2025 10:08:22 -05:00

FICHA TÉCNICA
APROBADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN COMÚN

Denominación del bien : PALTA FUERTE CATEGORÍA EXTRA
 Denominación técnica : PALTA FUERTE CATEGORÍA EXTRA
 Unidad de medida : KILOGRAMO
 Descripción general : La palta es un fruto proveniente de la especie *Persea americana* Mill, de la familia de las Lauraceae.

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN COMÚN

2.1 Del bien

El alimento debe mantener la forma característica de la variedad o cultivares. Asimismo, debe haber alcanzado una fase de desarrollo fisiológico que asegure la finalización del proceso de maduración (madurez de consumo). El desarrollo y condición de las paltas deben ser tales que les permitan soportar el transporte y la manipulación, y llegar en estado satisfactorio al lugar de destino, según indica el numeral 4.1 de la NTP 011.018:2019.

El alimento debe presentar las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
Requisitos mínimos	<ul style="list-style-type: none"> – Estar enteras. – Estar sanas, deben excluirse los productos afectados por podredumbre o deterioro que haga que no sean aptos para el consumo humano. – Estar limpias y exentas de cualquier materia extraña visible. – Estar prácticamente exentas de plagas que afecten al aspecto general del producto. – Estar prácticamente exentas de daños causados por plagas. – Estar exentas de humedad externa anormal, salvo la condensación consiguiente a su remoción de una cámara frigorífica. – Estar exentas de cualquier olor y/o sabores extraños. – Estar exentas de daños causados por bajas y/o altas temperaturas. – Tener un pedúnculo de longitud no superior a 10 mm, cortado limpiamente. Sin embargo, su ausencia no se considera defecto, siempre y cuando el lugar de inserción del pedúnculo esté seco e intacto. <p>Las paltas maduras no deben tener sabor amargo.</p>	NTP 011.018:2019 PALTA. Requisitos. 6ª Edición

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
Homogeneidad	El contenido de cada envase debe ser homogéneo y estar constituido únicamente por paltas del mismo origen, variedad, calidad y calibre. La parte visible del contenido del envase debe ser representativa de todo el contenido.	NTP 011.018:2019 PALTA. Requisitos. 6ª Edición
Categoría	Las paltas de esta categoría deben ser de calidad superior. Deben ser de aspecto característico de la variedad. No deben tener defectos, salvo defectos superficiales muy leves siempre y cuando no afecten el aspecto general del producto, su calidad, estado de conservación presentación en el envase. Debe presentar pedúnculo y estar intacto.	
Tolerancias de calidad por su aspecto externo	El 5 % en número o peso, de las paltas que no satisfagan los requisitos de esta categoría, pero satisfagan los de la Categoría I, o excepcionalmente, que no superen las tolerancias establecidas para esta última.	
Tolerancias sobre daños y defectos menores Los valores se expresan en porcentaje de unidades defectuosas en número		
Manchas	Máximo 5 %	
Decoloración	Máximo 5 %	
Rameado, rozadura o raspado	Máximo 5 %	
Daños por insectos (que no involucre la condición del fruto, afectándolo sólo superficialmente en la piel)	Máximo 5 %	
Desórdenes fisiológicos (su causa no se debe a daños mecánicos o fitopatógenos)	Máximo 1 %	
Cambio de color	Máximo 5 %	
Herida cicatrizada	0 %	
Contaminantes menores: fumagina, cal, pintura blanca	Máximo 5 %	
Subtotal de defectos menores	Máximo 5 %	
Tolerancias sobre daños y defectos mayores Los valores se expresan en porcentaje de unidades defectuosas en número		
Ausencia de pedúnculo (se considera defecto grave cuando afecta la piel en forma de herida)	0 %	
Magulladura o golpe	0 %	
Daños por heladas	0 %	

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN		REFERENCIA
CALIDAD			
Quemadura de sol	0 %		NTP 011.018:2019 PALTA. Requisitos. 6ª Edición
Pudrición	0 %		
Herida abierta	0 %		
Contaminantes mayores: excretas de aves	0 %		
Subtotal de defectos mayores	0 %		
Total de defectos acumulados	Máximo 5 %		
Calibre (tamaño)	Código por calibre	Peso (en gramos)	CXS 197-1995 (2013) NORMA PARA EL AGUACATE
	2	>1220	
	4	781 - 1220	
	6	576 - 780	
	8	456 - 576	
	10	364 - 462	
	12	300 - 371	
	14	258 - 313	
	16	227 - 274	
	18	203 - 243	
	20	184 - 217	
	22	165 - 196	
	24	151 - 175	
	26	144 - 157	
	28	134 - 147	
	30	123 - 137	
Tolerancias de calibre	El 10 % en peso de las paltas que correspondan al calibre inmediatamente superior o inferior al indicado en el envase.		
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 palta fuerte categoría extra requerida, de acuerdo a lo establecido en la presente Ficha Técnica; por ejemplo: Palta fuerte categoría extra calibre 18.

2.2 Envase

El alimento debe ser envasado tomando en consideración lo establecido en la norma Codex

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.

CXC 44-1995 (2004) CÓDIGO DE PRÁCTICAS PARA EL ENVASADO Y TRANSPORTE DE FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS, de tal manera que quede debidamente protegido.

Los materiales utilizados en el interior del envase deben ser nuevos, estar limpios y ser de calidad tal que evite cualquier daño externo o interno al producto. Se permite el uso de materiales, en particular papel o sellos, con indicaciones comerciales, siempre y cuando estén impresos o etiquetados con tinta o pegamento no tóxico, según el numeral 8.2 de la NTP 011.018:2019.

Los envases deben satisfacer las características de calidad, higiene, ventilación y resistencia necesarias para asegurar una manipulación, transporte y conservación apropiados de las paltas, y deben estar exentos de cualquier materia y olor extraños, según indica el numeral 8.2.1 de la NTP 011.018:2019.

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 9 de la NTP 011.018:2019. Debe indicar lo siguiente en idioma español:

- el nombre del alimento;
- la categoría de calidad del producto;
- 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 : 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 COMÚN

2.1 Del bien

El alimento debe 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 produce. El desarrollo y condición de los limones deben 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 contenido mínimo de jugo de limón debe ser del 40 % con relación al peso total del fruto, además su coloración debe ser típica de la variedad por lo menos en dos tercios de la superficie del fruto. El fruto debe ser verde pero podrá presentar decoloraciones (manchas amarillas) hasta el 30 % de su superficie, según indica el numeral 5.1.2 de la NTP 011.006:2005.

El alimento debe presentar las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
Requisitos mínimos	<ul style="list-style-type: none"> – Estar enteros. – Ser de consistencia firme. – Estar sanos, deben excluirse los productos afectados por podredumbre o deterioro que haga que no sean aptos para el consumo. – Estar limpios y prácticamente exentos de cualquier materia extraña visible. – Estar prácticamente exentos de plagas que afecten el aspecto general del producto. – Estar prácticamente exentos de daños causados por plagas. – Estar exentos de daños causados por bajas temperaturas. – Estar exentos de humedad externa anormal, salvo la condensación consiguiente a su remoción de una cámara frigorífica. – Estar exentos de cualquier olor y/o sabor extraño. 	NTP 011.006:2005 FRUTAS. Limón Sutil. Requisitos. 4ª Edición
Categoría	<p>Los limones de esta categoría deben ser de buena calidad y característicos de la variedad.</p> <p>Podrán permitirse, sin 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>	

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN			REFERENCIA
CALIDAD				
Categoría	<ul style="list-style-type: none"> – defectos leves de forma; – defectos leves de coloración; – defectos leves de la cáscara que no superen 1 cm². <p>En ningún caso los defectos deben afectar a la pulpa del fruto.</p> <p>Tolerancia: Diez por ciento, en número o en peso, de los limones que no satisfagan los requisitos de esta categoría, pero satisfagan los de la categoría II o, excepcionalmente, que no superen las tolerancias establecidas para esta última.</p>			NTP 011.006:2005 FRUTAS. Limón Sutil. Requisitos. 4ª Edición
Calibre (tamaño)	Calibre	Diámetro ecuatorial (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	
Tolerancia: Diez por ciento en número o en peso de los limones que correspondan al calibre inmediatamente superior y/o inferior al indicado en el envase.				
Homogeneidad	<p>El contenido de cada envase (o lote, para los productos presentados a granel) debe ser homogéneo y estar constituido únicamente por limones del mismo origen, variedad, calidad y calibre. La parte visible del contenido del envase (o lote, para productos presentados a granel) debe ser representativa de todo el contenido.</p>			
INOCUIDAD	<p>Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, autoridad nacional competente¹.</p>			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 del limón categoría I requerido, de acuerdo a lo establecido en la presente Ficha Técnica; por ejemplo: Limón categoría I de calibre C.

2.2 Envase

El alimento debe 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 deben satisfacer las características de calidad, higiene, ventilación y resistencia

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.

necesarias para asegurar una manipulación, transporte y conservación apropiados de los limones. Los empaques deben 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 deben 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 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 9 de la NTP 011.006:2005. Debe indicar lo siguiente en idioma español:

- nombre del alimento;
- categoría;
- 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 : UVA ITALIA CATEGORÍA EXTRA
Denominación técnica : UVA DE MESA ITALIA CATEGORÍA EXTRA
Unidad de medida : KILOGRAMO
Descripción general : La uva Italia es la variedad comercial de uva de mesa obtenida (por cultivar) de la especie *Vitis vinifera* L. de la familia Vitaceae, de color verde a amarillo que habrá de suministrarse fresca al consumidor, después de su acondicionamiento y envasado.

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN COMÚN

2.1 Del bien

El alimento debe contar con racimos y granos sanos y exentos de podredumbre o deterioro, que no sean aptos para el consumo; limpios y prácticamente exentos de cualquier materia extraña visible, de plagas y de daños causados por plagas que afecten su aspecto general, exentos de humedad externa anormal (salvo condensación consiguiente a su remoción de una cámara frigorífica), de cualquier olor y/o sabor extraños, prácticamente exentos de daños causados por temperaturas bajas y altas; además los granos de uva deben estar enteros, bien formados y normalmente desarrollados, según indica el numeral 4.1 de la NTP 011.012:2021.

El alimento debe estar suficientemente desarrollado y mostrar un grado de madurez satisfactorio de acuerdo con la variedad; su desarrollo y condición deben ser tales que les permitan soportar el transporte, manipulación y llegar en estado satisfactorio al lugar de destino, según se indica en los numerales 4.1.1 y 4.1.2 de la NTP 011.012:2021.

El alimento debe presentar las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN		REFERENCIA	
CALIDAD				
Grado de madurez		NTP 011.012:2021 UVAS DE MESA. Requisitos. 3ª Edición		
Sólidos solubles	Mínimo 15,5 °Brix			
Relación °Brix/acidez	20:1			
Calibre	Calibre			Diámetro (mm)
	M			21,0 – 23,0
	L			23,0 – 25,0
	XL			25,0 – 27,0
	J			27,0 – 29,0
	JJ			29,0 a más
Tolerancia: Se admite hasta un 10 % de bayas de menor calibre¹.				
Coloración de los granos	Código	Color		
	TS1	De acuerdo al patrón de colores mostrado en la Tabla 4 de la NTP 011.012:2021.		
	TS2			
	TS3			
	TS4			

¹ Ver Anexo B de la NTP 011.012:2021.

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA	
CALIDAD			
Clasificación y tolerancia de calidad	Las uvas de esta categoría deben ser de calidad superior.	NTP 011.012:2021 UVAS DE MESA. Requisitos. 3ª Edición	
	Los racimos deben presentar la forma, desarrollo y coloración característicos de la variedad tomando en consideración la zona en la que se cultivaron.		
	Las bayas de uva deben ser de pulpa firme, estar firmemente adheridas al raquis o escobajo, espaciados homogéneamente a través del mismo y tener su pruina intacta.		
	Deben estar libres de defectos, (ver especificaciones de tolerancias), salvo defectos superficiales muy leves, siempre y cuando no afecten el aspecto general del producto, su calidad, estado de conservación y presentación en el envase.		
	Tolerancia: el 5 % en peso de los racimos que no cumplan los requisitos de esta categoría, pero cumplan los de la Categoría I o, excepcionalmente, que no superen las tolerancias establecidas para esta última.		
	<u>Tolerancias de defectos menores</u>		
	Bayas con cicatrices, manchas y russet		Máximo 5 %
	Subtotal acumulado defectos menores		Máximo 5 %
	<u>Tolerancias de defectos mayores</u>		
	Partiduras y baya reventada		Máximo 2 %
	Blanqueamiento		Máximo 2 %
	Pardeamiento		Máximo 2 %
	Baya acuosa		Máximo 2 %
	Baya mojada		Máximo 2 %
Desgarro pedicelar	Máximo 2 %		
Subtotal acumulado defectos mayores	Máximo 5 %		
Defecto crítico: – Botritis (bayas aisladas)	Máximo 0,1 %		
Total acumulado	Máximo 5 %		

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
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 calibre de la uva Italia categoría extra requerida, de acuerdo a lo establecido en la presente Ficha Técnica; por ejemplo: Uva Italia categoría extra de calibre XL.

2.2 Envase

El alimento debe 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, de tal manera que el producto quede debidamente protegido, según indica el numeral 6.2 de la NTP 011.012:2021.

Los materiales utilizados en el interior del envase deben ser de primer uso (esto incluye el material reciclado de calidad alimentaria), estar limpios y ser de calidad tal que evite cualquier daño externo o interno al producto. Se permite el uso de impresiones en los materiales de empaque, siempre y cuando no contengan sustancias tóxicas; para el caso de la uva Italia categoría extra los racimos deben estar empacados en una sola capa, según indica el numeral 6.2 de la NTP 011.012:2021.

Los materiales de empaque deben satisfacer las características de calidad, higiene, ventilación y resistencia necesarias para asegurar una manipulación, transporte y conservación apropiados de las uvas de mesa, y estar exentos de cualquier materia y olor extraños, según lo indicado en el numeral 6.2.1 de la NTP 011.012:2021.

El contenido de cada envase debe ser homogéneo y estar constituido únicamente por racimos del mismo origen, variedad, calidad y grado de madurez; en la categoría Extra, los racimos deben ser más o menos idénticos en cuanto a tamaño y coloración. La parte visible del contenido del envase debe ser representativa de todo el contenido, según indica el numeral 6.1 de la NTP 011.012:2021.

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, además de las disposiciones establecidas en el numeral 7 de la NTP 011.012:2021. Debe indicar lo siguiente en idioma español:

- nombre del alimento y variedad;
- categoría;
- 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.

	UNIVERSIDAD NACIONAL DANIEL ALCIDES CARRIÓN (AVANZADA)
--	---------------------------------------------------------------

Firmado digitalmente por
COLLANTES ROMERO Gladys
Consulto FAU 20154803046 soft
Motivo: Soy el autor del documento
Fecha: 09.05.2025 10:14:34 -05:00

**FICHA TÉCNICA
APROBADA**

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN COMÚN

Denominación del bien : FRESA CALIDAD PRIMERA
Denominación técnica : FRESA CALIDAD PRIMERA
Unidad de medida : KILOGRAMO
Descripción general : La fresa es una fruta producida por los híbridos originarios de los cruces de las especies *Fragaria virginiana* y *Fragaria chiloensis*.

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN COMÚN

2.1 Del bien

Las fresas deben ser del mismo cultivar. Deben presentarse frescas y limpias, con un grado de madurez tal que les permita soportar su manipuleo, transporte y conservación, sin que ello afecte su calidad, sabor y aroma típico. Las fresas deben estar provistas del cáliz, según lo que indica el numeral 4.1.1 de la NTP 011.011:1975 (revisada el 2019).

El alimento debe presentar las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN		REFERENCIA
CALIDAD			
Forma	Típica		NTP 011.011:1975 (revisada el 2019) FRUTAS FRESCAS. Fresas. Requisitos. 1ª Edición
Pulpa	Suculenta y carnososa		
Pedúnculo	Presente		
Color	Típico		
Tamaño (diámetro o calibre)	Rango de tamaño	Diámetro (m)	
	A	44 o más	
	B	38 – 44	
	C	32 – 38	
	D	26 – 32	
Tolerancia de tamaño	Máximo el 10 % de frutas de rango inmediato inferior al indicado.		
Sanidad			
Daños serios: Indicios de pudrición	Se tolera 1 % de frutas con indicios de pudrición.		
Daños leves: Heridas cicatrizadas	Se tolera hasta 5 % en peso o número de frutos con magulladuras ligeras.		
Alteraciones y sustancias extrañas	Las frutas deben estar: <ul style="list-style-type: none">– Libres de toda humedad externa.– Exentas de olores y sabores extraños.– Libres de impurezas y cuerpos extraños.– Exentas de síntomas de deshidratación.		

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
Uniformidad	El contenido de cada envase debe pertenecer al rango de tamaño declarado con las tolerancias indicadas.	NTP 011.011:1975 (revisada el 2019) FRUTAS FRESCAS. Fresas. Requisitos. 1ª 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 tamaño (diámetro o calibre) de la fresa calidad primera que desee adquirir, según lo indicado en la presente Ficha Técnica; por ejemplo: Fresa calidad primera – rango de tamaño B.

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 y CXC 44-1995 (2004) CÓDIGO DE PRÁCTICAS PARA EL ENVASADO Y TRANSPORTE DE FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS y según lo indicado en los numerales 7.1 y 7.2 de la NTP 011.011:1975 (revisada el 2019), de tal manera que quede protegido, ventilado y bien presentado.

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 7.3 de la NTP 011.011:1975 (revisada el 2019). Debe indicar lo siguiente en idioma español:

- nombre del alimento;
- calidad;
- rango de tamaño;
- fecha de cosecha;

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

- 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.



Firmado digitalmente por:
COLLANTES ROMERO Gladys
Consulte FAU 20154005048 soft
Motivo: Soy el autor del documento
Fecha: 09.05.2025 09:59:30 -05:00

**FICHA TÉCNICA
APROBADA**

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN COMÚN

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

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN COMÚN

2.1 Del bien

El alimento debe presentar las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
Requisitos mínimos	<ul style="list-style-type: none"> - Estar enteras. - Presentar una apariencia fresca. - Ser de consistencia firme. - Estar sanas, y exentas de podredumbre o deterioro que hagan que no sean aptas para el consumo. - Estar limpias y exentas de cualquier materia extraña visible. - Estar prácticamente exentas de plagas y daños causados por ellas, que afecten al aspecto general del producto. - Estar exentas de humedad externa anormal, salvo la condensación consiguiente a su remoción de una cámara frigorífica. - Estar exentas de cualesquiera olores y/o sabores extraños. - Estar dotadas de un tallo/pedúnculo que debe llegar hasta el primer nudo. - Exentas de hundimientos. - Exentas de grietas. 	NTP-CODEX CXS 316:2019 NORMA PARA LAS FRUTAS DE LA PASIÓN. 1ª Edición
Grado de madurez	Coloración externa característica	
Categoría	<p>Las frutas deben ser de buena calidad y características de la variedad.</p> <p>Podrán permitirse, sin 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. 	

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN		REFERENCIA
CALIDAD			
Categoría	<ul style="list-style-type: none"> Defectos leves de la corteza como cicatrices. Estos defectos no deben superar el 10 % de la superficie total del fruto, y Defectos leves de coloración. <p>En ningún caso los defectos deben afectar a la pulpa del fruto.</p> <p>Se tolera el 10 % en número o en peso de las maracuyás que no satisfagan los requisitos de esta categoría, pero satisfagan los de la categoría II de la norma de la referencia.</p>		NTP-CODEX CXS 316:2019 NORMA PARA LAS FRUTAS DE LA PASIÓN. 1ª Edición
Calibre (se determina por el peso del fruto)	Código de calibre	Rango de peso (g)	
	A	>139	
	B	>128 - 139	
	C	>122 - 128	
	D	>106 - 122	
	E	>83 - 106	
	F	≥74 - 83	
Tolerancias de calibre	El 10 %, en número o en peso, del calibre inmediatamente inferior y/o superior al indicado en el envase.		
Homogeneidad	El contenido de cada envase debe ser homogéneo y estar constituido únicamente por maracuyá del mismo origen, variedad, calidad, color y calibre. La parte visible del contenido del envase debe ser representativa de todo el contenido.		
INOCUIDAD	Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, autoridad nacional competente ¹ .		Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias.

Precisión 1: La entidad deberá precisar en las bases el calibre de las maracuyás que desea adquirir, de acuerdo a lo establecido en la presente Ficha Técnica; por ejemplo: Maracuyá categoría I – calibre por peso D.

2.2 Envase

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

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.

Los materiales utilizados en el interior del envase deben ser nuevos, estar limpios y ser de calidad tal que evite cualquier daño externo o interno al producto. Se permite el uso de materiales, en particular papel o sellos y adhesivos con indicaciones comerciales, siempre y cuando estén impresos o etiquetados con tinta o pegamento no tóxico, según indica el numeral 5.2 de la NTP-CODEX CXS 316:2019.

Precisión 2: La entidad 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 6 de la NTP-CODEX CXS 316:2019. Debe indicar lo siguiente en idioma español:

- nombre del alimento;
- categoría de calidad;
- calibre (código de calibre por peso);
- 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.



Firmado digitalmente por
COLLANTES ROMERO Gladys
Consulta FAU 20154805048 soft
Motivo: Soy el autor del documento
Fecha: 09.05.2025 10:06:15 -05:00

**FICHA TÉCNICA
APROBADA**

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN COMÚN

Denominación del bien : GRANADILLA CATEGORÍA EXTRA
Denominación técnica : GRANADILLA CATEGORÍA EXTRA
Unidad de medida : KILOGRAMO
Descripción general : La granadilla (*Passiflora ligularis* Juss) es la fruta obtenida de la familia Passifloraceae, que se suministran frescas al consumidor, después de su preparación y envasado.

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN COMÚN

2.1 Del bien

El alimento debe presentar las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
Requisitos mínimos	<ul style="list-style-type: none"> – Estar enteras. – Presentar una apariencia fresca. – Ser de consistencia firme. – Estar sanas, y exentas de podredumbre o deterioro que hagan que no sean aptas para el consumo. – Estar limpias y exentas de cualquier materia extraña visible. – Estar prácticamente exentas de plagas y daños causados por ellas, que afecten al aspecto general del producto. – Estar exentas de humedad externa anormal, salvo la condensación consiguiente a su remoción de una cámara frigorífica. – Estar exentas de cualesquiera olores y/o sabores extraños. – Estar dotadas de un tallo/pedúnculo que debe llegar hasta el primer nudo. – Exentas de hundimientos. – Exentas de grietas. 	NTP-CODEX CXS 316:2019 NORMA PARA LAS FRUTAS DE LA PASIÓN. 1ª Edición
Grado de madurez	Coloración externa característica	
Categoría	<p>Las frutas deben ser de calidad superior y características de la variedad.</p> <p>No deben tener defectos, salvo defectos superficiales muy leves, siempre y cuando no afecten al aspecto general del producto, su calidad, estado de conservación y presentación en el envase.</p> <p>Se tolera el 5 % en número o en peso de las granadillas que no satisfagan los requisitos de esta categoría, pero satisfagan los de la categoría I de la norma de la referencia.</p>	

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN		REFERENCIA
CALIDAD			
Calibre (se determina por el peso del fruto)	Código de calibre	Rango de peso (g)	NTP-CODEX CXS 316:2019 NORMA PARA LAS FRUTAS DE LA PASIÓN. 1ª Edición
	A	>139	
	B	>128 - 139	
	C	>122 - 128	
	D	>106 - 122	
	E	>83 - 106	
	F	≥74 - 83	
Tolerancia de calibre	El 10 %, en número o en peso, del calibre inmediatamente inferior y/o superior al indicado en el envase.		
Homogeneidad	El contenido de cada envase debe ser homogéneo y estar constituido únicamente por granadilla del mismo origen, variedad, calidad, color y calibre. La parte visible del contenido del envase debe ser representativa de todo el contenido.		
INOCUIDAD	Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, autoridad nacional competente ¹ .		Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias.

Precisión 1: La entidad deberá precisar en las bases el calibre de las granadillas que desea adquirir, de acuerdo a lo establecido en la presente Ficha Técnica; por ejemplo: Granadilla categoría extra – calibre por peso D.

2.2 Envase

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

Los materiales utilizados en el interior del envase deben ser nuevos, estar limpios y ser de calidad tal que eviten cualquier daño externo o interno al producto. Se permite el uso de materiales, en particular papel o sellos y adhesivos con indicaciones comerciales, siempre y cuando estén impresos o etiquetados con tinta o pegamento no tóxico, según indica el numeral 5.2 de la NTP-CODEX CXS 316:2019.

Precisión 2: La entidad 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

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.

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 cerrador, 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 6 de la NTP-CODEX CXS 316:2019. Debe indicar lo siguiente en idioma español:

- nombre del alimento;
- categoría de calidad;
- calibre (código de calibre por peso);
- 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.

	UNIVERSIDAD NACIONAL DANIEL ALCIDES CARRIÓN (AVANZADA)	Firmado digitalmente por COLLANTES ROMERO Gladys Consulto FAU 20154805046 soft Motivo: Soy el autor del documento Fecha: 09.05.2025 10:00:55 -05:00
-------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

**FICHA TÉCNICA
APROBADA**

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN COMÚN

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

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN COMÚN

2.1 Del bien

El alimento debe presentar las siguientes características:

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

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
Madurez fisiológica	De conformidad con las características peculiares de la variedad.	NTP-CODEX CXS 205:2019 NORMA PARA EL BANANO (PLÁTANO). 1ª Edición
Calibre	Longitud mínima: 14,0 cm Grosor mínimo: 2,7 cm	
Tolerancia de calibre	El 10 %, en número o en peso, de los plátanos que no satisfagan los requisitos relativos al calibre, pero que entren en la categoría inmediatamente superior o inferior al calibre.	
Categoría	Los plátanos de esta categoría deben ser de buena calidad y característicos de la variedad. Podrán permitirse, sin 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: <ul style="list-style-type: none"> Defectos leves de forma y color; y defectos leves de la cáscara debido a rozaduras y otros defectos superficiales que no superen 2 cm² de la superficie total. En ningún caso los defectos deben afectar a la pulpa del fruto.	
Tolerancias de calidad	El 10 %, en número o en peso, de los plátanos que no satisfagan los requisitos de esta categoría, pero satisfagan los de la categoría II o, excepcionalmente, que no superen las tolerancias establecidas para esta última.	
Homogeneidad	El contenido de cada envase debe ser homogéneo y estar constituido únicamente por plátanos del mismo origen, variedad y calidad. La parte visible del contenido del envase debe ser representativa de todo el contenido.	
INOCUIDAD	Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, autoridad nacional competente ¹ .	Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias.

Precisión 1: La entidad deberá precisar en las bases si desea que los plátanos sean entregados en manos, racimos o gajos, o por unidad (dedos).

2.2 Envase

El alimento debe ser envasado tomando en consideración lo establecido en las normas Codex CXC 1-1969 (2022) PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS, CXC 44-1995 (2004) CÓDIGO DE PRÁCTICAS PARA EL ENVASADO Y TRANSPORTE DE FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS y CXC 53-2003 (2017) CÓDIGO DE PRÁCTICAS DE HIGIENE PARA LAS FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS. Además, deben ser envasados de tal

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.

manera que el producto quede debidamente protegido según indica el numeral 5.2 de la NTP-CODEX CXS 205:2019.

Los materiales utilizados en el interior del envase deben ser nuevos, estar limpios y ser de calidad tal que evite cualquier daño externo o interno al producto. Se permite el uso de materiales, en particular papel o sellos y adhesivos con indicaciones comerciales, siempre y cuando estén impresos o etiquetados con tinta o pegamento no tóxico, según indica el numeral 5.2 de la NTP-CODEX CXS 205:2019.

Los envases deben satisfacer las características de calidad, higiene, ventilación y resistencia necesarias para asegurar la manipulación, el transporte y la conservación apropiados de los plátanos. Los envases deben estar exentos de cualquier materia y olor extraños, según indica el numeral 5.2.1 de la NTP-CODEX CXS 205:2019.

Precisión 2: La entidad 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 6 de la NTP-CODEX CXS 205:2019. Debe indicar lo siguiente en idioma español:

- nombre del alimento;
- nombre de la variedad o tipo comercial (facultativo);
- categoría;
- 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.



Firmado digitalmente por
COLLANTES ROMERO Gladys
Consulte FAU 20154805948 soft
Motivo: Soy el autor del documento
Fecha: 09.05.2025 10:12:21 -05:00

**FICHA TÉCNICA
APROBADA**

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN COMÚN

Denominación del bien : PEPINILLO CALIDAD PRIMERA
Denominación técnica : PEPINO CALIDAD PRIMERA
Unidad de medida : UNIDAD
Descripción general : El pepinillo es el fruto de la hortaliza *Cucumis sativus* L. cuyo color va desde el verde oscuro al verde claro; de sabor y color característicos.

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN COMÚN

2.1. Del bien

El alimento se clasifica de acuerdo a su tamaño, según se indica en la siguiente tabla, de acuerdo a lo establecido en el numeral 4.1.3 de la NTP 011.113:2019 y su Corrigenda Técnica:

Código de calibre	Tamaño	
	Rango de longitud en cm	Rango de masa en g
B	20 – 25	500 – 600
C	15 – 19	300 – 500
D	10 – 14	≤ 300

El alimento debe presentar las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
Requisitos generales	<ul style="list-style-type: none"> – Estar enteros, sanos, frescos, limpios, de consistencia firme y cáscara razonablemente lisa. – Ser de forma, sabor y olor característicos de la variedad. – Ser de color verde oscuro a claro, pero homogéneo. – Estar prácticamente rectos. – Estar libres de defectos de origen meteorológico (granizo, quemaduras de sol, daños por frío), mecánico (rajaduras, magulladuras, cicatrices), entomológico (insectos) o genético-fisiológico (mosaicos). – Estar exentos de cualquier olor o sabor extraño. – Estar libres de humedad anormal externa. – Excluirse todos los que estén afectados por pudrición o deterioro, al grado que sean inadecuados para su consumo. 	<p>NTP 011.113:2019 HORTALIZAS. Pepino. Requisitos. 2ª Edición, y su Corrigenda Técnica NTP 011.113:2019/CT 1:2022 HORTALIZAS. Pepino. Requisitos. CORRIGENDA TÉCNICA 1. 1ª Edición</p>
Color	<p>Verde oscuro.</p> <p>Tolerancia: Máximo 10 % con coloración comercial mediana (es aquel que presenta un tercio de su superficie de un color verde claro o blanquecino).</p>	
Forma	Normal (prácticamente rectos con muy ligeras contracciones y gradualmente angostos en los extremos).	

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
Forma	Tolerancia: Máximo 10 % de frutos ligeramente deformes.	NTP 011.113:2019 HORTALIZAS. Pepino. Requisitos. 2ª Edición, y su Corrigenda Técnica NTP 011.113:2019/CT 1:2022 HORTALIZAS. Pepino. Requisitos. CORRIGENDA TÉCNICA 1. 1ª Edición
Tamaño (Relación entre la longitud y la masa del fruto)	Longitud: Máximo 25 cm Peso: Máximo 600 g Tolerancia: Máximo 5 % de frutos de calidad inmediata inferior.	
Diámetro (medida de mayor diámetro del fruto tomada en ángulo recto al eje longitudinal)	Máximo: 6,0 cm Tolerancia: Máximo 5 % de frutos de calidad inferior.	
Aspecto	Frescos, sin signos de deshidratación y/o lignificación. Tolerancia: Máximo 10 % de pérdida de peso por deshidratación.	
Sanidad	Sanos, libres de insectos, enfermedades u otras alteraciones que pueden perjudicar su conservación y consumo. Tolerancias: a) Daños entomológicos: - Comeduras (producidas generalmente por "gusano de tierra"): Máximo 1 % - Perforaciones (producidas generalmente por Diaphania nitidalis): 0 % b) Daños fitopatológicos (enfermedades): - Pudriciones: 0 %	
Grado de madurez	Incipiente formación de semilla y cáscara suave. Tolerancia: Máximo 5 % de frutos con semilla formada.	
Daños mecánicos	Exentos de magulladuras, cortes o rajaduras. Tolerancia: Máximo 5 %	
Tolerancia acumulativa	10 %	
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 código de calibre del pepinillo calidad primera, de acuerdo a lo establecido en la presente Ficha Técnica; por ejemplo: Pepinillo calidad primera – código de calibre B.

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.

2.2. Envase

El alimento debe ser envasado tomando en consideración lo establecido en las normas Codex CXC 1-1969 (2022) PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS y CXC 44-1995 (2004) CÓDIGO DE PRÁCTICAS PARA EL ENVASADO Y TRANSPORTE DE FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS. Asimismo, debe ser acondicionado de tal manera que quede protegido, ventilado y bien presentado, según se indica en los numerales 6 y 7.1.2 de la NTP 011.113:2019 y su Corrigenda Técnica.

Los envases y materiales de empaque deben ser nuevos, sanitariamente aptos, técnicamente adecuados, limpios, homogéneos en presentación, resistentes a la manipulación y al transporte. También pueden utilizarse envases reutilizables, que cumplan con todos los requisitos antes especificados, según se indica en el numeral 7.1.5 de la NTP 011.113:2019 y su Corrigenda Técnica.

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 7.2 de la NTP 011.113:2019 y su Corrigenda Técnica. Debe indicar lo siguiente en idioma español:

- nombre del alimento;
- grado de calidad;
- tamaño;
- número aproximado de pepinillos;
- 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 : AJO CATEGORÍA PRIMERA
Denominación técnica : AJO CATEGORÍA PRIMERA
Unidad de medida : KILOGRAMO
Descripción general : El ajo es el bulbo o cabeza conformado por dientes, perteneciente al género y especie *Allium sativum* L. de la familia *Amaryllidaceae*.

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN COMÚN

2.1 Del bien

El alimento debe presentar las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
Requisitos generales	<ul style="list-style-type: none">– Estar enteros, compactos y bien formados.– Ser de consistencia firme.– Estar exentos de pudriciones o daños físicos (heridas y rajaduras) que afecten la calidad del producto.– Estar exentos de cualquier materia extraña (tierra, piedra, arena u otro material extraño objetable).– Estar exentos de plagas (hongos, insectos, ácaros, nematodos, entre otros) que afecten la calidad del producto.– Estar exentos de humedad externa, salvo la condensación consiguiente a su remoción de una cámara frigorífica.– Estar exentos de cualquier olor, color o sabor no característicos del producto.– Los lotes de ajo deben estar conformados por bulbos de la forma típica de la variedad, compactos y constituidos por dientes ovoideos, carnosos.– Los bulbos deben estar completos, secos o curados, cubiertos con sus propias hojas envolventes secas y sin signos de desecación.– Cada lote de ajo debe estar conformado por una misma variedad.	NTP 011.101:2015 (revisada el 2021) HORTALIZAS. Ajo. Requisitos. 2ª Edición
<u>Categoría, sanidad y aspecto</u>		
Defectos menores* (cortes, cicatrices, manchas, mechones radiculares, dientes faltantes, comeduras o perforaciones) * Que no afecten la parte comestible.	Máximo 9 % (en masa del producto por unidad de envase)	

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
Defectos mayores* (mohos superficiales que no afecten a la parte comestible, bulbos brotados y bulbos abiertos) * Que no afecten la parte comestible.	Máximo 1 % (en masa del producto por unidad de envase)	NTP 011.101:2015 (revisada el 2021) HORTALIZAS. Ajo. Requisitos. 2ª Edición
Pudrición	0 %	
Calibre	30 g – 200 g	
Forma y color	Característicos de la variedad	
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

El alimento debe ser envasado tomando en consideración 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 bulbos de ajo deben ser envasados en sacos, bolsas u otros envases de grado alimentario, para el expendio al por menor en mallas, cajas, u otros envases de tamaño y peso variables; los envases deben estar limpios y compuestos por materiales que no causen alteraciones del producto, que reúnan las condiciones de higiene, limpieza y resistencia a la humedad, manipulación y transporte, de modo que garantice la conservación del producto, según indica el numeral 10 de la NTP 011.101:2015 (revisada el 2021).

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.

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 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 011.101:2015 (revisada el 2021). Debe indicar lo siguiente en idioma español:

- nombre y variedad del alimento;
- categoría;
- 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.



Firmado digitalmente por
COLLANTES ROMERO Gladys
Consuelo FAU 20154605046 soft
Motivo: Soy el autor del documento
Fecha: 09.05.2025 09:48:20 -05:00

**FICHA TÉCNICA
PROPUESTA**

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN COMÚN

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 *Cucurbita máxima* Duch, de la familia de las cucurbitáceas.

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN COMÚN

2.1 Del bien

El alimento debe pertenecer al mismo cultivar y debe tener el grado de madurez comercial que le permita soportar adecuadamente el manipuleo, transporte y conservación en buenas condiciones, según indica el numeral 5.1.1 de la NTP 011.114:2015.

El alimento debe 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. Requisitos. 2ª Edición
Sanidad	Los frutos deben presentarse sanos, es decir, libres de ataques de insectos y enfermedades, salvo las siguientes tolerancias: – Daños entomológicos: Se permiten daños superficiales que no comprometan la pulpa. – Daños fitopatológicos: 0 % Para el caso de los daños fitopatológicos, las pudriciones notoriamente marcadas determinan la eliminación del fruto.	
<u>Madurez</u>		
Dureza de cáscara	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 al ser penetrada con la uña; teniéndose que a mayor dureza, mayor debe ser su categorización. El zapallo macre categoría primera debe tener una dureza de cáscara de grado alta.	
Color de cáscara	Desde verde oscuro, verde plumizo, verde claro hasta crema. Con aspecto lustroso, liso o con hendiduras longitudinales.	

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
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.	NTP 011.114:2015 HORTALIZAS. Zapallo macre. Requisitos. 2ª Edición
Color de pulpa	El zapallo macre categoría primera debe tener color de pulpa amarillo fuerte.	
Tamaño	Peso mínimo 25 kg	
Tolerancia de Defectos		
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 competente¹.	Reglamento de Agroalimentaria, Inocuidad mediante Decreto aprobado N° 004-2011-AG, Supremo y sus modificatorias.

Precisión 1: Ninguna.

2.2 Envase

El alimento podrá ser no envasado, pero su manipulación debe tener en consideración lo establecido en la norma Codex CXC 1-1969 (2022) 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 alimento 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 deberá indicar en las bases el peso neto del producto por envase, en el caso de que se encuentre envasado. 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

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.

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

Los alimentos agropecuarios primarios deben estar adecuadamente identificados para facilitar su rastreabilidad mediante etiquetado, documentación o información pertinente según lo señalado en el artículo 27 del Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG y sus modificatorias.

En caso de estar envasados, la etiqueta de los envases del alimento debe cumplir con lo indicado en 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;
- nombre de la variedad, cultivar o tipo comercial;
- 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.

 **UNIVERSIDAD NACIONAL DANIEL ALCIDES CARRIÓN (AVANZADA)**
Firmado digitalmente por:
COLLANTES ROMERO Gladys
Consulto FAU 20154605046 soft
Motivo: Soy el autor del documento
Fecha: 09.05.2025 10:15:59 -05:00

**FICHA TÉCNICA
APROBADA**

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN COMÚN

Denominación del bien : ARVEJA VERDE CATEGORÍA PRIMERA
Denominación técnica : VAINAS DE ARVEJA VERDE CATEGORÍA PRIMERA
Unidad de medida : KILOGRAMO
Descripción general : La arveja verde es la semilla inmadura de la especie *Pisum sativum* L. La vaina es el fruto de las plantas de la familia Fabaceas (Leguminosas), que contiene las semillas de arveja verde.

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN COMÚN

2.1 Del bien

El alimento debe presentarse con la adecuada madurez comercial, limpio, fresco, entero y sano; debe pertenecer a la misma variedad y debe estar en condiciones adecuadas para su manipuleo, transporte y conservación en buenas condiciones, según lo especificado en el numeral 5.1.1 de la NTP 011.106:2016.

El contenido de cada unidad de empaque debe ser homogéneo y estar compuesto únicamente por arvejas frescas de la misma variedad, grado, color y calibre. La parte visible del contenido del empaque debe ser representativa del conjunto, según lo indicado en el numeral 8.1.3 de la NTP 011.106:2016.

El alimento debe presentar las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
Consistencia	Granos tiernos y consistentes, no harinosos.	NTP 011.106:2016 HORTALIZAS. Arveja verde. Requisitos. 2ª Edición
Llenado de vainas	Tolerable hasta el 90 % de vainas llenas.	
Color de vaina y granos	Verde brillante (claro u oscuro, según variedad).	
Tamaño del grano	Tamaño	
	Diámetro ecuatorial del grano	
	Pequeño	Entre 7,1 mm y 8,7 mm
	Mediano	Entre 8,7 mm y 10,3 mm
	Grande	Mayor a 10,3 mm
<u>Sanidad</u>		
Daños serios: Indicios de pudrición	No se tolera indicios de pudrición.	Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias.
Daños leves: manchas ligeras, heridas cicatrizadas	Se tolera 20 % de arvejas con defectos.	
INOCUIDAD	Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, autoridad nacional competente ¹ .	

Precisión 1: La entidad deberá precisar en las bases el tamaño de las arvejas verdes, de acuerdo a lo establecido en la presente Ficha Técnica; por ejemplo: Arveja verde categoría primera - tamaño grande.

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.

2.2 Envase

El alimento debe ser envasado tomando en consideración lo establecido en las normas Codex CXC 1-1969 (2022) PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS y CXC 44-1995 (2004) CÓDIGO DE PRÁCTICAS PARA EL ENVASADO Y TRANSPORTE DE FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS. Asimismo, debe ser acondicionado de tal manera que quede protegido, ventilado y bien presentado, según lo indicado en el numeral 8.1.1 de la NTP 011.106:2016.

Los empaques deben estar limpios y compuestos por materiales que no causen alteraciones al producto, y sean de material adecuado que reúna las condiciones de higiene, limpieza, ventilación y resistencia a la humedad, manipulación y al transporte, de modo que garantice una adecuada conservación del producto, según se indica en el numeral 8.1.4 de la NTP 011.106:2016.

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 8.2 de la NTP 011.106:2016. Debe indicar lo siguiente en idioma español:

- nombre del alimento;
- contenido neto;
- país de origen o lugar de procedencia;
- fecha de cosecha;
- 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 : CAMOTE AMARILLO CALIDAD PRIMERA
Denominación técnica : CAMOTE AMARILLO CALIDAD PRIMERA
Unidad de medida : KILOGRAMO
Descripción general : El camote es la raíz comestible proveniente del género y especie *Ipomoea batatas* L. de la familia de las Convolvuláceas, en estado fresco y destinada para el consumo humano.

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 camote amarillo debe estar conformado por una misma variedad (es decir, color, forma y piel).	NTP 011.120:1992 (revisada el 2012) TUBÉRCULOS Y RAÍCES. Camote amarillo. Requisitos. 1ª Edición
Alteraciones y sustancias extrañas	Exento de: – Humedad externa anormal (mojado). – Olores y sabores extraños. – Impurezas y materias extrañas visibles (tierra, piedras, etc.).	
Tamaño (diámetro perpendicular al eje de crecimiento)	Calibre de 60 mm a 100 mm Se aceptará por unidad de envase, un máximo de 15 % en peso del producto de tamaño diferente al establecido.	
Sanidad y aspecto (las tolerancias se refieren al porcentaje en peso del producto por unidad de envase)	Desprendimiento de la piel	0 %
	Cortes, cicatrices, magulladuras, grietas, rajaduras	Máximo 2 %
	Brotaamiento	0 %
	Pudrición seca	0 %
	Pudrición húmeda	0 %
	Perforaciones, galerías (daños causados por insectos)	Máximo 1 %
	Mezclas varietales	Máximo 2 %
	Máximo porcentaje acumulado	5 %
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.

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.

2.2 Envase

El alimento debe ser envasado tomando en consideración lo establecido en las normas Codex CXC 1-1969 (2022) PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS y CXC 44-1995 (2004) CÓDIGO DE PRÁCTICAS PARA EL ENVASADO Y TRANSPORTE DE FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS.

Los envases deben satisfacer las características de higiene, ventilación y resistencia necesarias para asegurar la manipulación, el transporte y la conservación apropiados de los camotes, y deben estar exentos de cualquier materia y olor extraños. Podrán ser sacos, bolsas u otros envases, que cumplan con los requisitos que se indican en las Normas Técnicas Peruanas correspondientes, según indica el numeral 11.1 de la NTP 011.120:1992 (revisada el 2012).

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 de la NTP 011.120:1992 (revisada el 2012). Debe indicar lo siguiente en idioma español:

- nombre del alimento;
- grado de calidad;
- 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.



Firmado digitalmente por
COLLANTES ROMERO Gladys
Consulto FAU 20154005048 soft
Motivo: Soy el autor del documento
Fecha: 09/05/2025 09:53:36 -05:00

**FICHA TÉCNICA
APROBADA**

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN COMÚN

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 *Manihot esculenta Crantz*, de la familia de las *Euphorbiaceae*.

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN COMÚN

2.1 Del bien

El alimento 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 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).

El alimento debe presentar las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
Requisitos mínimos	<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. - El corte en la parte distal (angosta) de la yuca no debe superar los 2 cm de diámetro. - El extremo del pedúnculo debe tener un corte limpio entre 1 cm y 1,25 cm de longitud. 	NTP-CODEX STAN 238:2014 (revisada el 2019) NORMA PARA LA YUCA (MANDIOCA) DULCE. 1ª Edición

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA							
CALIDAD									
Clasificación y tolerancia de calidad	<p>La yuca (mandioca) de categoría I debe ser de buena calidad y característica de la variedad y/o tipo comercial. Podrán permitirse, sin 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>Tolerancia: 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>	NTP-CODEX STAN 238:2014 (revisada el 2019) NORMA PARA LA YUCA (MANDIOCA) DULCE. 1ª Edición							
Calibre	<p>La yuca de esta categoría 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>Tolerancia: 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
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.							

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 1: La entidad deberá precisar en las bases 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

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.

El contenido de cada envase debe ser homogéneo en cuanto a la forma y estar constituido únicamente por yuca de la misma categoría, 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, 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 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 6.2 de la NTP-CODEX STAN 238:2014 (revisada el 2019). Debe indicar lo siguiente en idioma español:

- nombre del alimento y tipo (dulce);
- categoría;
- calibre (expresado como código de calibre o diámetro mínimo y máximo en cm);
- 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;
- instrucciones de preparación (incluir una leyenda que indique que la yuca deberá pelarse y cocerse antes de su consumo).

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.



Firmado digitalmente por:
COLLANTES ROMERO Gladys
Consuelo FAU 20154603046 soft
Motivo: Soy el autor del documento
Fecha: 09.05.2025 10:15:29 -05:00

**FICHA TÉCNICA
APROBADA**

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN COMÚN

Denominación del bien	: PAPA SECA
Denominación técnica	: PAPA SECA
Unidad de medida	: KILOGRAMO
Descripción general	: Cortes de los tubérculos de papa lavada, cocinada, pelada, cortada y secada. Los cortes provendrán de tubérculos cosechados que deben ser previamente seleccionados, lavados, pelados, cocinados, cortados, secados y luego dispuestos en envases nuevos.

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN COMÚN

2.1 Del bien

La papa seca debe presentar las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
Color	Uniforme, dependiendo de la variedad.	NTP 011.802:2017 PAPA Y SUS DERIVADOS. Papa seca. Requisitos. 1ª Edición
Olor y sabor	Estar libre de olores y sabores desagradables.	
Impurezas	Libre de impurezas en cantidades que puedan representar un peligro para la salud humana.	
Materias extrañas	Exenta de materias extrañas como: materia mineral u orgánica (polvo, pelos, piedrecillas, vidrios, ramitas, tegumentos, semillas de otras especies, insectos muertos, fragmentos o restos de insectos y otras impurezas de origen animal). No contener más de 1 % de materias extrañas, de las cuales no más de 0,25 % será de materia mineral y no más de 0,10 % de insectos muertos, fragmentos o restos de insectos y/u otras impurezas de origen animal.	
Humedad	Menor a 14 %	
Homogeneidad	El contenido de cada envase deberá ser homogéneo y estar constituido únicamente de papa seca del mismo origen, especie y calidad. La parte visible del contenido del envase deberá ser representativa de todo el contenido.	Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA, sus modificatorias, y regulación complementaria.
INOCUIDAD	Cumplir con los requisitos establecidos por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria – DIGESA, autoridad nacional competente ¹ .	

Precisión 1: Ninguna.

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.

2.2 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.

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 papa seca debe cumplir con lo establecido 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, 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 kilogramos, 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.

Versión 04



Firmado digitalmente por:
COLLANTES ROMERO Gladys
Consulto FAU 20154605046 soft
Motivo: Soy el autor del documento
Fecha: 09.05.2025 10:59:50 -05:00

Página 2 de 2

**FICHA TÉCNICA
APROBADA**

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN COMÚN

Denominación del bien : FRIJOL CANARIO CALIDAD 1 - EXTRA
Denominación técnica : FRIJOL CANARIO CAMANEJO/ FRIJOL CANARIO 2000 - INIAA
GRADO DE CALIDAD 1 - EXTRA
Unidad de medida : KILOGRAMO
Descripción general : El frijol canario calidad 1 - extra es el grano maduro procedente de la especie *Phaseolus vulgaris* (L.) o frijol común.

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN COMÚN

2.1 Del bien

El alimento se debe comercializar en su envase original, que permita mantener sus características de calidad e higiénicas, asegurando que el mismo no sea alterado, contaminado, adulterado o manipulado en condiciones no sanitarias que representen un peligro para la salud, según indica el último párrafo del numeral 10.1 de la NTP 205.015:2015, y su Corrigenda Técnica.

El alimento debe presentar las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
Uniformidad	Cada lote de frijol debe estar conformado por la misma variedad. Variedad contrastante: Máximo 1,00 %	NTP 205.015:2015 LEGUMINOSAS Frijol. Requisitos. 3ª Edición, y su Corrigenda Técnica NTP 205.015:2015/COR 1:2016 CORRIGENDA 1. LEGUMINOSAS. Frijol. Requisitos. 1ª Edición
Humedad	Máximo 15 %	
Sanidad	<ul style="list-style-type: none">– Ausencia de granos infestados, con insectos vivos en cualquiera de sus estadios.– Ausencia de granos con hongos.	
<u>Aspecto</u>		
Grano enfermo	0,00 %	
Grano picado	Máximo 1,00 %	
Grano partido o quebrado	Máximo 1,00 %	
Grano arrugado	Máximo 1,00 %	
Materias extrañas	Máximo 0,050 %	
INOCUIDAD	Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, autoridad nacional competente¹.	Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias.

Precisión 1: Ninguna.

2.2 Envase

El alimento debe ser envasado según lo establecido en la norma Codex CXC 1-1969 (2022) PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS y en la NTP 399.163-1:2023

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.

ENVASES Y ACCESORIOS PLÁSTICOS EN CONTACTO CON ALIMENTOS. Parte 1: Disposiciones generales y requisitos. 4ª Edición, de tal manera que el producto quede debidamente protegido, según indican los numerales 7 y 10.1 de la NTP 205.015:2015, y su Corrigenda Técnica.

El alimento se debe envasar en envases de primer uso, que salvaguarden sus cualidades de calidad, higiénicas (inocuas o no dañinas), nutricionales, tecnológicas y sensoriales. Los envases deben estar fabricados con sustancias que sean inocuas y apropiadas para el uso al que se destinan. No deben transmitir al producto sustancias tóxicas ni olores o sabores desagradables, además, cuando el producto se envase en sacos, estos deben estar limpios, ser resistentes y estar bien cosidos o sellados, según el numeral 10.1 de la NTP 205.015:2015, y su Corrigenda Técnica.

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 205.015:2015, y su Corrigenda Técnica. Debe indicar lo siguiente en idioma español:

- nombre del alimento;
- grado de calidad;
- 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	: GARBANZO CALIDAD 1 - EXTRA
Denominación técnica	: GARBANZO GRADO DE CALIDAD 1 - EXTRA
Unidad de medida	: KILOGRAMO
Descripción general	: El Garbanzo es el grano maduro procedente de la especie <i>Cicer arietinum</i> L.

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN COMÚN

2.1 Del bien

El alimento debe ser inocuo y apto para el consumo humano, y estar exento de materias extrañas inorgánicas y de semillas tóxicas o nocivas que representen un peligro para la salud humana, según indican los numerales 6.1 y 6.2.5 de la NTP 205.023:2014 (revisada el 2019).

El alimento debe presentar las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN		REFERENCIA
CALIDAD			
Calibre	Calibre (Tamaño del grano)	Número de granos de garbanzo contenidos en la masa de 28,5 g (onza americana)	NTP 205.023:2014 (revisada el 2019) LEGUMINOSAS. Garbanzo. Requisitos. 2ª Edición
	Grande	40 - 42	
		42 - 44	
		44 - 46	
		46 - 48	
		48 - 50	
	Mediano	50 - 55	
		55 - 60	
		60 - 65	
		65 - 70	
	Pequeño	70 - 75	
		75 - 80	
		80 - 90	
		90 - 100	
		100 o mayor	
	Requisitos generales	<ul style="list-style-type: none">– Estar exentos de sabores y olores extraños y de insectos vivos, muertos o en cualquiera de sus estadíos.– Estar exentos de materias extrañas inorgánicas que representen un peligro para la salud humana.– Cada lote debe estar conformado por una misma variedad (es decir un mismo color, forma y otras características varietales), de acuerdo a las tolerancias establecidas en la presente Ficha Técnica.	

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
Contenido de humedad	Máximo 15 %	NTP 205.023:2014 (revisada el 2019) LEGUMINOSAS. Garbanzo. Requisitos. 2ª Edición
Grado de calidad	No se acepta que presente granos infestados con insectos vivos en cualquiera de sus estadios, ni granos con hongos.	
Tolerancias de calidad		
Grano enfermo	0,00 %	
Grano picado	Máximo 0,25 %	
Grano partido o quebrado	Máximo 1,00 %	
Grano arrugado	Máximo 1,00 %	
Materias extrañas	Máximo 0,10 %	
Variedad contrastante y grano verdoso	Máximo 1,00 %	
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 (tamaño del grano) de garbanzo calidad 1 - extra requerido, de acuerdo a lo establecido en la presente Ficha Técnica; por ejemplo: Garbanzo calidad 1 - extra de calibre mediano.

2.2 Envase

El alimento debe ser envasado según lo establecido en la norma Codex CXC 1-1969 (2022) PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS, de tal manera que el producto quede debidamente protegido; además, los recipientes empleados deben ser tales que salvaguarden las cualidades higiénicas, nutritivas, tecnológicas y sensoriales del alimento.

El envase debe cumplir con lo especificado en la NTP 399.163-1:2023 ENVASES Y ACCESORIOS PLÁSTICOS EN CONTACTO CON ALIMENTOS. Parte 1: Disposiciones generales y requisitos. 4ª Edición. Los envases (incluido el material de envasado) deben estar fabricados con sustancias que sean inocuas y apropiadas para el uso al que se destinan; deben ser de material nuevo (incluye material recuperado de calidad alimentaria), no deben transmitir al producto sustancias tóxicas 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 indica el numeral 10.1 de la NTP 205.023:2014 (revisada el 2019).

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.

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 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 205.023:2014 (revisada el 2019). Debe indicar lo siguiente en idioma español:

- nombre del alimento;
- grado de calidad;
- 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.



Firmado digitalmente por
COLLANTES ROMERO Gladys
Consulto FAU 20154605046 soft
Motivo: Soy el autor del documento
Fecha: 09.05.2025 10:00:28 -05:00

**FICHA TÉCNICA
APROBADA**

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN COMÚN

Denominación del bien : LENTEJA CALIDAD 1 - EXTRA
Denominación técnica : LENTEJA GRADO DE CALIDAD 1 - EXTRA
Unidad de medida : KILOGRAMO
Descripción general : La lenteja es el grano maduro procedente de la especie *Lens culinaris* Medikus. Es una leguminosa de grano seco.

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN COMÚN

2.1 Del bien

El alimento debe ser inocuo y apto para el consumo humano, exento de semillas tóxicas o nocivas, según indican los numerales 6.1 y 6.2.3 de la NTP 205.022:2014 (revisada el 2019).

El alimento debe presentar las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN		REFERENCIA
CALIDAD			
Requisitos generales	<ul style="list-style-type: none">– Estar exentos de sabores y olores extraños y de insectos vivos, muertos o en cualquiera de sus estadios.– Estar exentos de materias extrañas inorgánicas que representen un peligro para la salud humana. Estar conformado por una misma variedad (es decir un mismo color, forma y otras características varietales). Se aceptarán granos y variedades contrastantes en las tolerancias establecidas en la presente Ficha Técnica.		NTP 205.022:2014 (revisada el 2019) LEGUMINOSAS. Lenteja. Requisitos. 2ª Edición
Contenido de humedad	Máximo 15 %		
Calibre (tamaño)	Calibre (tamaño)	Diámetro (mm)	
	1	Mayor o igual que 7,5	
	2	Menor que 7,5	
Grado de calidad (Tolerancias)			
Grano infectado	0,00 %		
Grano picado	0,00 %		
Grano partido o quebrado	Máximo 1,00 %		
Grano descascarado	Máximo 1,00 %		
Grano arrugado	Máximo 4,50 %		
Grano quemado	Máximo 0,20 %		
Materias extrañas	Máximo 0,10 %		
Variedad contrastante	Máximo 1,00 %		

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	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 deberá precisar en las bases el calibre de la lenteja calidad 1 - extra requerida, de acuerdo a lo establecido en la presente Ficha Técnica; por ejemplo: Lenteja calidad 1 - extra de calibre (tamaño) 2.

2.2 Envase

El alimento debe envasarse en envases de primer uso que cumplan con lo especificado en la NTP 399.163-1:2023 ENVASES Y ACCESORIOS PLÁSTICOS EN CONTACTO CON ALIMENTOS. Parte 1: Disposiciones generales y requisitos. 4ª Edición, que salvaguarden las cualidades de calidad, higiénicas, nutricionales, tecnológicas y sensoriales del producto. Los envases, 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 los numerales 10 y 10.1 de la NTP 205.022:2014 (revisada el 2019).

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 205.022:2014 (revisada el 2019). Debe indicar lo siguiente en idioma español:

- el nombre del alimento;
- el grado de calidad;
- 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

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.

- 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.



Firmado digitalmente por:
COLLANTES ROMERO Gladys
Consulto FAU 20154805048 soft
Motivo: Soy el autor del documento
Fecha: 09.05.2025 10:03:26 -05:00

**FICHA TÉCNICA
APROBADA**

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN COMÚN

Denominación del bien : MAÍZ CANCHERO PARO DE CATEGORÍA PRIMERA
Denominación técnica : MAÍZ AMILÁCEO VARIEDAD PARO DE CATEGORÍA PRIMERA
Unidad de medida : KILOGRAMO
Descripción general : El maíz amiláceo es el grano que pertenece al tipo de maíz harinoso, blando, suave; puede ser de color variado, y está comprendido en la especie *Zea mays* L. var. Amilácea. El maíz del grupo comercial canchero, clasificado así de acuerdo a la textura del grano, se caracteriza por tener embrión grande y presentar una diversidad de colores (según la raza o variedad), sus granos son suaves de forma alargada y 100 % harinosos.

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN COMÚN

2.1 Del bien

El alimento debe presentar las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
Características físicas por variedad/raza	<ul style="list-style-type: none"> Textura: harinosa Forma del grano: alargado Color de granos: rojo variegado, café. 	NTP 205.051:2009 (revisada el 2019) CEREALES Y LEGUMINOSAS. Maíz amiláceo. Grano seco. Definiciones, clasificación y requisitos. 2ª Edición
Humedad	Máximo 14 %	
Granos dañados (m/m)	Máximo 2 %	
Granos infestados (m/m)	0 %	
Materias extrañas (impurezas) (m/m)	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: Ninguna.

2.2 Envase

El alimento debe envasarse en recipientes que salvaguarden la higiene y las características físicas, nutritivas y organolépticas. Los recipientes, incluido el material de envasado, deben estar fabricados con sustancias que sean inocuas y adecuadas para el uso al que se destinan. No deben transmitir al producto ninguna sustancia tóxica ni olores o sabores ajenos al producto. Cuando el producto se envase en sacos, estos deben estar limpios, ser resistentes y estar cosidos y sellados, según el numeral 7 de la NTP 205.051:2009 (revisada el 2019).

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

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.

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 8 de la NTP 205.051:2009 (revisada el 2019). Debe indicar lo siguiente en idioma español:

- nombre del alimento;
- nombre del cultivar;
- categoría de calidad;
- 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.



Firmado digitalmente por
COLLANTES ROMERO Gladys
Consuelo FAU 20154805048 soft
Motivo: Soy el autor del documento
Fecha: 08.05.2025 10:04:29 -05:00

**FICHA TÉCNICA
APROBADA**

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN COMÚN

Denominación del bien	: HARINA DE TRIGO
Denominación técnica	: HARINA DE TRIGO PARA CONSUMO HUMANO
Unidad de medida	: KILOGRAMO
Descripción general	: Es el producto destinado al consumo humano que se obtiene de la molienda gradual y metódica de granos limpios de trigo de las especies <i>Triticum aestivum</i> o <i>Tricum durum</i> , durante el cual se retira el salvado y germen quedando principalmente el endospermo, el cual puede presentar diversos grados de extracción. Debe ser fortificada con micronutrientes, según normativa vigente. Puede tener agentes de tratamiento de harina y/u otros micronutrientes.

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN COMÚN

2.1 Del bien

El alimento debe contener los nutrientes que establezcan las normas vigentes. La harina de trigo debe estar exenta de suciedad (impurezas de origen animal, incluidos insectos muertos o vivos o en cualquiera de sus estadios) en cantidades que puedan representar un peligro para la salud humana. No se debe obtener a partir de granos fermentados o a partir de granos descompuestos como consecuencia del ataque de hongos, roedores o insectos, según numeral 6.1 de la NTP 205.064:2015 (revisada el 2020).

La harina de trigo debe presentar las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
Humedad	Máximo 15,00 %	NTP 205.064:2015 (revisada el 2020) TRIGO. Harina de trigo para consumo humano. Requisitos. 1ª Edición
Cenizas, (±5 %) en base seca	Máximo 0,75 %	
Acidez, (±10 %), (expresado como porcentaje de ácido sulfúrico)	Máximo 0,10 % El cumplimiento del requisito se debe determinar considerando una humedad de 15 % en la harina.	
Aspecto	Producto homogéneo, sin grumos considerando la compactación natural del envasado y estibado, exento de toda sustancia y cuerpo extraño a su naturaleza.	
Color	Blanco cremoso	
Olor	Característico, sin indicios de rancidez o enmohecimiento.	Reglamento de la Ley que dispone la fortificación de harinas con micronutrientes- Ley N° 28314, aprobado mediante Decreto Supremo N° 012-2006-SA.
MICRONUTRIENTES	Cumplir con lo establecido en el artículo 4 del documento de la referencia.	

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
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

Se deben emplear envases de primer uso y que constituyan suficiente protección para el contenido del producto en condiciones normales de manipuleo y transporte. Los envases, incluido el material de envasado, deben estar fabricados con sustancias inocuas y apropiadas al uso para el que se destinan. No deben transmitir al producto sustancias tóxicas ni olores ni sabores desagradables. Cuando el producto se envase en sacos, éstos deben estar limpios ser resistentes y estar bien cocidos. El peso debe tener una tolerancia de acuerdo a lo indicado en la NMP 002:2018 Cantidad de producto en preenvases. 3ª Edición, el peso se considera en base a la humedad máxima de 15 %, según numeral 12.1 de la NTP 205.064:2015 (revisada el 2020).

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 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 harina de trigo, además de lo contemplado 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 y en el artículo 5 del Reglamento de la Ley que dispone la fortificación de harinas con micronutrientes - Ley N° 28314, aprobado mediante Decreto Supremo N° 012-2006-SA, debe cumplir con lo establecido en 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; así mismo, se debe incluir la frase "contiene gluten", según el numeral 12.2 de la NTP 205.064:2015 (revisada el 2020). Debe contener la siguiente información mínima en idioma español:

- nombre del producto;
- declaración de los ingredientes y aditivos empleados en la elaboración del producto (rotular de manera expresa las proporciones de los micronutrientes indicados en el Reglamento de la Ley N° 28314, asimismo se debe incluir la frase "contiene gluten");

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

- 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;
- peso neto en kilogramos 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.



Firmado digitalmente por
COLLANTES ROMERO Gladys
Consuelo FAU 20154605046 soft
Motivo: Soy el autor del documento
Fecha: 09.05.2025 10:02:03 -05:00

**FICHA TÉCNICA
APROBADA**

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN COMÚN

Denominación del bien : MAÍZ CANCHERO PARO DE CATEGORÍA PRIMERA
Denominación técnica : MAÍZ AMILÁCEO VARIEDAD PARO DE CATEGORÍA PRIMERA
Unidad de medida : KILOGRAMO
Descripción general : El maíz amiláceo es el grano que pertenece al tipo de maíz harinoso, blando, suave; puede ser de color variado, y está comprendido en la especie *Zea mays* L. var. Amilácea. El maíz del grupo comercial canchero, clasificado así de acuerdo a la textura del grano, se caracteriza por tener embrión grande y presentar una diversidad de colores (según la raza o variedad), sus granos son suaves de forma alargada y 100 % harinosos.

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN COMÚN

2.1 Del bien

El alimento debe presentar las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
Características físicas por variedad/raza	<ul style="list-style-type: none"> Textura: harinosa Forma del grano: alargado Color de granos: rojo variegado, café. 	NTP 205.051:2009 (revisada el 2019) CEREALES Y LEGUMINOSAS. Maíz amiláceo. Grano seco. Definiciones, clasificación y requisitos. 2ª Edición
Humedad	Máximo 14 %	
Granos dañados (m/m)	Máximo 2 %	
Granos infestados (m/m)	0 %	
Materias extrañas (impurezas) (m/m)	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: Ninguna.

2.2 Envase

El alimento debe envasarse en recipientes que salvaguarden la higiene y las características físicas, nutritivas y organolépticas. Los recipientes, incluido el material de envasado, deben estar fabricados con sustancias que sean inocuas y adecuadas para el uso al que se destinan. No deben transmitir al producto ninguna sustancia tóxica ni olores o sabores ajenos al producto. Cuando el producto se envase en sacos, estos deben estar limpios, ser resistentes y estar cosidos y sellados, según el numeral 7 de la NTP 205.051:2009 (revisada el 2019).

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

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.

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 8 de la NTP 205.051:2009 (revisada el 2019). Debe indicar lo siguiente en idioma español:

- nombre del alimento;
- nombre del cultivar;
- categoría de calidad;
- 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.



Firmado digitalmente por
COLLANTES ROMERO Gladys
Consulto: PAU 20154005045 soft
Motivo: Soy el autor del documento
Fecha: 09.05.2025 10:04:29 -05:00

**FICHA TÉCNICA
APROBADA**

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN COMÚN

Denominación del bien	: HARINA DE TRIGO
Denominación técnica	: HARINA DE TRIGO PARA CONSUMO HUMANO
Unidad de medida	: KILOGRAMO
Descripción general	: Es el producto destinado al consumo humano que se obtiene de la molienda gradual y metódica de granos limpios de trigo de las especies <i>Triticum aestivum</i> o <i>Tricum durum</i> , durante el cual se retira el salvado y germen quedando principalmente el endospermo, el cual puede presentar diversos grados de extracción. Debe ser fortificada con micronutrientes, según normativa vigente. Puede tener agentes de tratamiento de harina y/u otros micronutrientes.

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN COMÚN

2.1 Del bien

El alimento debe contener los nutrientes que establezcan las normas vigentes. La harina de trigo debe estar exenta de suciedad (impurezas de origen animal, incluidos insectos muertos o vivos o en cualquiera de sus estadios) en cantidades que puedan representar un peligro para la salud humana. No se debe obtener a partir de granos fermentados o a partir de granos descompuestos como consecuencia del ataque de hongos, roedores o insectos, según numeral 6.1 de la NTP 205.064:2015 (revisada el 2020).

La harina de trigo debe presentar las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
Humedad	Máximo 15,00 %	NTP 205.064:2015 (revisada el 2020) TRIGO. Harina de trigo para consumo humano. Requisitos. 1ª Edición
Cenizas, (±5 %) en base seca	Máximo 0,75 %	
Acidez, (±10 %), (expresado como porcentaje de ácido sulfúrico)	Máximo 0,10 % El cumplimiento del requisito se debe determinar considerando una humedad de 15 % en la harina.	
Aspecto	Producto homogéneo, sin grumos considerando la compactación natural del envasado y estibado, exento de toda sustancia y cuerpo extraño a su naturaleza.	
Color	Blanco cremoso	
Olor	Característico, sin indicios de rancidez o enmohecimiento.	Reglamento de la Ley que dispone la fortificación de harinas con micronutrientes- Ley N° 28314, aprobado mediante Decreto Supremo N° 012-2006-SA.
MICRONUTRIENTES	Cumplir con lo establecido en el artículo 4 del documento de la referencia.	

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
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

Se deben emplear envases de primer uso y que constituyan suficiente protección para el contenido del producto en condiciones normales de manipuleo y transporte. Los envases, incluido el material de envasado, deben estar fabricados con sustancias inocuas y apropiadas al uso para el que se destinan. No deben transmitir al producto sustancias tóxicas ni olores ni sabores desagradables. Cuando el producto se envase en sacos, éstos deben estar limpios ser resistentes y estar bien cocidos. El peso debe tener una tolerancia de acuerdo a lo indicado en la NMP 002:2018 Cantidad de producto en preenvases. 3ª Edición, el peso se considera en base a la humedad máxima de 15 %, según numeral 12.1 de la NTP 205.064:2015 (revisada el 2020).

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 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 harina de trigo, además de lo contemplado 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 y en el artículo 5 del Reglamento de la Ley que dispone la fortificación de harinas con micronutrientes - Ley N° 28314, aprobado mediante Decreto Supremo N° 012-2006-SA, debe cumplir con lo establecido en 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; así mismo, se debe incluir la frase “contiene gluten”, según el numeral 12.2 de la NTP 205.064:2015 (revisada el 2020). Debe contener la siguiente información mínima en idioma español:

- nombre del producto;
- declaración de los ingredientes y aditivos empleados en la elaboración del producto (rotular de manera expresa las proporciones de los micronutrientes indicados en el Reglamento de la Ley N° 28314, asimismo se debe incluir la frase “contiene gluten”);

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

- 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;
- peso neto en kilogramos 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.



Firmado digitalmente por:
COLLANTES ROMERO Gladys
Consuelo FAU 20154605046 soft
Motivo: Soy el autor del documento
Fecha: 09.05.2025 10:02:03 -05:00

FICHA TÉCNICA APROBADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN COMÚN

Denominación del bien : PECHUGA ESPECIAL DE POLLO REFRIGERADA
Denominación técnica : PECHUGA ESPECIAL DE POLLO REFRIGERADA
Unidad de medida : KILOGRAMO
Descripción general : Pollo es el ave de la especie *Gallus domesticus*, que no ha llegado a su estado adulto y cuya extremidad del esternón es flexible. La pechuga especial de pollo refrigerada consta de la pechuga completa, con piel o sin piel, sin espinazo y sin alas, que ha sido enfriada hasta alcanzar una temperatura no mayor a 4 °C.

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN COMÚN

2.1 Del bien

El corte de carne de pollo debe proceder de aves sanas, faenadas en establecimientos autorizados o habilitados por la Autoridad Sanitaria y cuya carne ha sido declarada apta para el consumo humano bajo inspección sanitaria, según lo indicado en el numeral 5.1 de la NTP 201.054:2023 y en el Reglamento Sanitario del Faenado de Animales de Abasto, aprobado mediante Decreto Supremo N° 015-2012-AG.

Después del proceso de seccionado, no debe haber demora en el enfriamiento del corte hasta lograr una temperatura interna de 0 °C a 4 °C, según lo establecido en el numeral 5.6.1 de la NTP 201.054:2023.

El corte de carne de pollo debe presentar las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
Color	Característico del pollo	NTP 201.054:2023 CARNE Y PRODUCTOS CÁRNICOS. Definiciones y requisitos de las carcasas y nomenclatura de cortes de aves de corral. 3ª Edición
Olor	Sui generis y exento de cualquier olor anormal	
Consistencia	Firme y elástica al tacto, tanto el tejido muscular como la grasa	
pH	De 5,8 a 6,5	
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 la temperatura de recepción del corte de carne de pollo, la cual no debe exceder de 4 °C. Asimismo, deberá indicar el peso promedio de cada pieza de pollo, y si incluye o no la piel.

2.2 Envase

El envase debe ser de primer uso y estar limpio, inocuo y no debe comunicar olores o sabores extraños al producto; asimismo, debe ser impermeable, resistente y debe proteger al producto. Los materiales de envoltura deben ser limpios e higiénicos y al retirarse no deben dejar residuos sobre el producto, según lo establecido en el numeral 7 de la NTP 201.054:2023.

El diseño y los materiales de envasado deben ofrecer una protección adecuada de los productos para reducir al mínimo la contaminación, evitar daños y permitir un etiquetado apropiado. Los materiales para el envasado no deben ser tóxicos ni deben representar una amenaza para la inocuidad y la aptitud de los alimentos en las condiciones de almacenamiento y uso.

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.

especificadas, según lo indicado en el numeral 7.2.9 de la norma Codex CXC 1-1969 (2022) PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS.

Precisión 2: La entidad deberá indicar en las bases el peso neto aproximado de 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 de los cortes de carne de pollo 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 que la etiqueta deberá colocarse en los envases individuales (para el caso de solicitar los cortes envasados de manera individual) o en el envase a granel. Asimismo, deberá indicar 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.



Firmado digitalmente por
COLLANTES ROMERO Gladys
Consultor FAU 20154605046 soft
Motivo: Soy el autor del documento
Fecha: 09.05.2025 10:10:38 -05:00

**FICHA TÉCNICA
 APROBADA**

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN COMÚN

Denominación del bien : CARNE DE PORCINO - CARCASA REFRIGERADA
 Denominación técnica : CARCASA O CANAL DE MARRANA JOVEN O VERRACO JOVEN REFRIGERADA
 Unidad de medida : KILOGRAMO
 Descripción general : La carcasa o canal porcina refrigerada es el cuerpo del animal constituido por dos mitades, después de haber sido faenado, con piel, patas, cabeza y sin vísceras; el cual ha sido enfriado hasta alcanzar una temperatura interna entre 1 y 4 °C. La carcasa provendrá de porcinos hembras de 7 a 12 meses de edad o hasta el primer parto, con mínimo 150 kg y menos de 180 kg de peso vivo; o de porcinos machos de 7 a 10 meses de edad con más de 150 kg y menos de 180 kg de peso vivo.

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN COMÚN

2.1 Del bien

La carcasa de porcino debe proceder de animales sanos, faenados bajo inspección veterinaria y de plantas faenadoras o camales autorizados por la Autoridad Sanitaria, según se indica en los numerales 6.1.1 y 6.1.3 de la NTP 201.003:2012 (revisada el 2021), y en el artículo 10 del Reglamento Sanitario del Faenado de Animales de Abasto, aprobado mediante Decreto Supremo N° 015-2012-AG.

La carcasa de porcino no debe contener residuos de sustancias de uso veterinario y aditivos alimentarios que no cumplan con lo dispuesto por la autoridad nacional competente; en caso de ausencia de ésta, se tomará como referencia lo dispuesto por el Codex Alimentarius, según lo indicado en el numeral 6.2.2 de la NTP 201.003:2012 (revisada el 2021), o en su defecto lo dispuesto por la FDA o Unión Europea, según indicaciones del SENASA.

La carcasa de porcino debe presentar las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
Aspecto general	Debe presentar un buen acabado y debe ser aprobado mediante inspección sanitaria. No debe presentar lesiones en niveles que pudieran comprometer la calidad de los cortes de carne.	NTP 201.003:2012 (revisada el 2021) CARNE Y PRODUCTOS CÁRNICOS. Definiciones, clasificación y requisitos de carcasas y carne de porcinos. 3ª Edición
Color	Característico de acuerdo a la especie.	
Olor	Sui generis y exento de cualquier olor anormal.	
Consistencia	Firme y elástica al tacto, tanto del tejido muscular como la grasa.	
pH	Entre 5,5 y 6,4	
INOCUIDAD	Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, autoridad nacional competente ¹ .	Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias.

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

Precisión 1: La entidad deberá precisar en las bases que la temperatura de recepción de la carcasa refrigerada no debe exceder de 4 °C. También podrá precisar el peso máximo de carcasa y si requiere que sea cortada en dos verticalmente a la altura de la columna. Por ejemplo: Carne de porcino - Carcasa refrigerada, con peso de 150 - 160 kg, cuya temperatura no debe exceder de 4 °C.

2.2 Envase

El alimento no requiere envase.

Precisión 2: Ninguna.

2.3 Embalaje

El alimento no requiere embalaje.

Precisión 3: Ninguna.

2.4 Rotulado

Refiérase al numeral 2.5 de la presente Ficha Técnica.

Precisión 4: Ninguna.

2.5 Etiquetado

La carcasa de porcino debe estar adecuadamente identificada para facilitar su rastreabilidad mediante etiquetado, documentación o información pertinente, según lo señalado en el artículo 27 del Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias.

Las carcasas aprobadas para el consumo humano deben estar selladas obligatoriamente con tinta de uso alimentario humano de color azul violeta, aprobada por la Autoridad competente. El sello debe ser de forma circular y de seis (06) centímetros de diámetro, aplicado en la cara externa de las paletas, según lo establecen los artículos 65, 66 y 67 del Reglamento Sanitario del Faenado de Animales de Abasto, aprobado mediante Decreto Supremo N° 015-2012-AG.

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.



Firmado digitalmente por:
COLLANTES ROMERO Gladys
Consulto FAU 20154605046 soft
Motivo: Soy el autor del documento
Fecha: 09.05.2025 09:56:06 -05:00

**FICHA TÉCNICA
 APROBADA**

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN COMÚN

Denominación del bien : VAINITA CALIDAD EXTRA
 Denominación técnica : VAINITA CALIDAD EXTRA
 Unidad de medida : KILOGRAMO
 Descripción general : La vainita es una hortaliza, es el fruto inmaduro de la especie *Phaseolus vulgaris* L. Es de color verde, de forma alargada y ahusada.

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN COMÚN

2.1 Del bien

El alimento debe presentarse limpio, fresco, entero y sano; debe pertenecer al mismo cultivar, debe tener un grado de madurez comercial que le permita soportar el manipuleo, transporte y conservación en buenas condiciones, según indica el numeral 4.1.1 de la NTP 011.111:1974 (revisada el 2021).

El alimento debe presentar las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
Aspecto	Las vainitas deben estar frescas, sin síntomas de marchitez y/o lignificación.	NTP 011.111:1974 (revisada el 2021) HORTALIZAS. Vainita. Requisitos. 1ª Edición
Fibrosidad	Vainita con fibrosidad incipiente (grado 1: Identificable por el hecho de que no presenta dificultad al rompimiento, quedando las dos partes netamente separadas y no produciéndose rasgaduras en las paredes de la vainita). Tolerancia: 5 % de frutos ligeramente fibrosos (grado 2: Vainita ligeramente fibrosa, caracterizado por presentar ligera resistente al rompimiento, lo que da lugar a una separación neta de las partes, pero con producción de ligeras rasgaduras en la cara externa de las paredes de la vainita).	
Afriolamiento	Frutos no afriolados (grado 1: Vainita no afriolada, la que presenta una forma normal en huso y sin sinuosidad en su superficie. Al corte transversal se observa el desarrollo incipiente de la semilla y un tejido translúcido que llena la cavidad interna de la vainita). Tolerancia: Máximo 5 % de frutos ligeramente afriolados (grado 2: Vainita ligeramente afriolada la que presenta ligera sinuosidad en su superficie. Al corte transversal se observa la semilla ya desarrollada, ocupando un tercio de la sección transversal. El tejido translúcido no cubre totalmente la cavidad interna, quedando un pequeño espacio vacío).	

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
Daños mecánicos	0 %	NTP 011.111:1974 (revisada el 2021) HORTALIZAS. Vainita. Requisitos. 1ª Edición
Daños químicos (quemaduras)	0 %	
Forma	Las vainas deben tener una forma alargada y ahusada, sin sinuosidades superficiales, típico del cultivar considerado y con una madurez comercial conveniente. Se aceptan formas irregulares de acuerdo a la siguiente tolerancia: Máximo 5 % de frutos deformes.	
Color	La vainita debe ser color verde típico del cultivar y de acuerdo a las condiciones requeridas para su comercialización al estado fresco. No se permiten variaciones de color.	
Tamaño (Relación entre el diámetro menor y el peso)		
Diámetro menor	Máximo 0,8 cm	
Peso	Máximo 7 g	
Tolerancia	Máximo de 10 % de frutos de calidad inmediata inferior.	
Longitud	Máximo 11 cm Tolerancia: Máximo 5 % de frutos con longitudes de hasta 14 cm.	
Sanidad	Las vainitas deben presentarse sanas, libres de insectos, enfermedades u otras alteraciones capaces de perjudicar su conservación y consumo.	
Tolerancias de sanidad – Daños Entomológicos (Plagas)		
Perforaciones de la vainita (producida por <i>Laspeyresia sp</i>)	Máximo 1 % de vainitas con perforaciones.	
Comeduras de la vainita (producidas por <i>Pseudoplusia</i> y <i>Prodenia sp</i>)	0 %	
Pústulas en la vainita (producida por Roya)	Máximo 1 % de vainitas con pústulas.	
Pudrición seca (Antracnosis)	0 %	
Pudrición húmeda (Esclereotinirosis)	0 %	
Tolerancia acumulativa	Máximo 10 %	

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
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

El alimento debe ser acondicionado de tal manera que quede protegido, ventilado y bien presentado, según lo indicado en el numeral 7.1 de la NTP 011.111:1974 (revisada el 2021).

Los requisitos de los envases deben ser los indicados en la norma Codex 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.

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 7.3 de la NTP 011.111:1974 (revisada el 2021). Debe indicar lo siguiente en idioma español:

- designación de la hortaliza según: nombre, cultivar, calidad y tamaño;
- 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.

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 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.

	Firma Digital UNIVERSIDAD NACIONAL DANIEL ALCIDES CARRION (AVANZADA)	Firmado digitalmente por COLLANTES ROMERO Gladys Consulto FAU 20154809040 soft Motivo: Soy el autor del documento Fecha: 09.05.2025 10:15:03 -05:00
-----------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

3.4 CONDICIONES DE CONTRATACIÓN

Advertencia

Indicar las demás condiciones en las que debe ejecutarse la contratación, las cuales no deben desnaturalizar lo establecido en la ficha técnica del bien o servicio.

a. Modalidad de pago

El contrato se rige por la modalidad de PRECIO UNITARIO, de conformidad con el artículo 130 del Reglamento.

b. Plazo

ADQUISICIÓN DE ABARROTES, VERDURAS, FRUTAS, CARNES Y TUBÉRCULOS – BIENES COMUNES, PARA ATENCIÓN DE ESTUDIANTES EN EL COMEDOR UNIVERSITARIO DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL DANIEL ALCIDES CARRIÓN PERIODO 2025 A Y B, materia de la presente convocatoria se ENTREGARÁN, en el plazo de 275 DIAS CALENDARIOS, de acuerdo al cuadro de entrega de los productos, en concordancia con lo establecido en el expediente de contratación.

CUADRO DE ENTREGA DE LOS PRODUCTOS POR MES EN EL HORARIO 7.00 am

ADQUISICIÓN DE ABARROTES, VERDURAS, CARNES Y TUBERCULOS BIENES COMUNES											
N°	PRODUCTOS	ABR.	MAY.	JUN.	JUL.	AG.	SET.	OCT.	NOV.	DIC.	TOTAL
1	ACEITE VEGETAL COMESTIBLE	246	247	247	246	246	247	247	247	2220	L
2	FIDEOS TALLARIN DELGADO	64	64	65	64	64	65	65	65	64	580 Kg
3	FIDEOS SURTIDO PARA SOPA X 5Kg.	33	33	33	33	33	34	34	34	33	300 und
4	QUINUA PERLADA	20	20	20	20	20	20	20	20	20	180 Kg
5	ARROZ EXTRA	1678	1678	1678	1677	1677	1678	1678	1678	1678	15100 Kg
6	CHOCLO CATEGORIA EXTRA O PRIMERA	152	152	152	152	152	152	152	152	152	1368 Kg
7	MAZORCA DE MAIZ MORADO CATEGORIA PRIMERA	36	37	37	36	36	37	37	37	37	330 Kg
8	HARINA DE ARVEJA	30	30	30	30	30	30	30	30	30	270 Kg
9	AZUCAR RUBIA DOMESTICA	428	428	428	427	427	428	428	428	428	3850 Kg
10	CARNE DE POLO CON MENUENCIA	1222	1222	1222	1222	1222	1223	1223	1222	1222	11000 Kg
11	CARNE DE POLLO S/MENUENCIA	47	47	47	47	47	48	48	47	47	425 Kg
12	CARNE DE CERDO	180	180	180	180	180	180	180	180	180	1620 Kg
13	CARNE DE RES CON HUESO	111	111	111	111	111	112	111	111	111	1000 Kg
14	MONDONGO	100	100	100	100	100	100	100	100	100	900 Kg
15	CORAZON FILETIADO	47	48	47	47	47	48	48	48	47	427 Kg
16	PESCADO BONITO (AL PESO)	253	253	253	253	253	254	254	254	253	2280 Kg
17	ATUN EN FILETE EN ACEITE VEGETAL X 170g.	3	3	3	3	3	3	3	3	3	27 caj x 48
18	SAL DE MESA X1Kg.	0.4	0.5	0.4	0.4	0.4	0.5	0.5	0.5	0.4	4 und x 25
19	HOGUELAS DE AVENA	53	53	53	53	53	54	54	54	53	480 Kg
20	HUEVO DE GALLINA CALIDAD PRIMERA	167	167	167	167	167	167	167	167	167	1503 Kg
21	PERA DE AGUA (AL PESO)	100	100	100	100	100	100	100	100	100	900 Kg
22	MANGO HADEN (AL PESO)	125	125	125	125	125	125	125	125	125	1125 Kg
23	MANZANA DELICIA CATEGORIA I	65	66	66	65	65	66	66	66	65	590 Kg
24	CARAMBOLA CATEGORIA I	36	37	37	36	36	37	37	37	37	330 Kg
25	DURAZNO CATEGORIA EXTRA	200	200	200	200	200	200	200	200	200	1800 Kg
26	PAPAYA CATEGORIA I	125	125	125	125	125	125	125	125	125	1125 Kg
27	MANDARINA SATSUMA CATEGORIA I	200	200	200	200	200	200	200	200	200	1800 Kg
28	NARANJA VALENCIA CATEGORIA I	250	250	250	250	250	250	250	250	250	2250 Kg
29	NARANJA WASHINGTON NAVAL CATEGORIA EXTRA	200	200	200	200	200	200	200	200	200	1800 Kg
30	PALTA FUERTE CATEGORIA I	59	59	59	59	59	59	59	59	59	531 Kg
31	LIMON CATEGORIA I	25	26	26	25	25	26	26	26	25	230 Kg
32	UVA ITALIA CATEGORIA EXTRA	18	18	18	17	17	18	18	18	18	160 Kg
33	FRESA CALIDAD PRIMERA	9	9	9	9	8	9	9	9	9	80 Kg
34	MARACUYA CATEGORIA I	55	56	56	55	55	56	56	56	55	500 Kg
35	GRANADILLA CATEGORIAN EXTRA	100	100	100	100	100	100	100	100	100	900 Kg
36	PLATANO DE SEDA CATEGORIA I	1666	1667	1667	1666	1666	1667	1667	1667	1667	15000 und
37	PEPINILLO	140	140	140	140	140	140	140	140	140	1260 und
38	AJO PELADO A GRANEL	61	61	61	61	61	62	61	61	61	550 Kg
39	ZAPALLO MACRE CATEGORIA PRIMERA	311	311	311	311	311	312	311	311	311	2800 Kg
40	ARVEJA VERDE CATEGORIA PRIMERA	56	57	57	56	56	57	57	57	57	510 Kg
41	CAMOTE AMARILLO CALIDAD PRIMERA	30	30	30	30	30	30	30	30	30	270 Kg
42	YUCA CATEGORIA I	114	114	114	114	114	114	114	114	114	1026 Kg
43	PAPA SECA	16	17	17	16	16	17	17	17	17	150 Kg
44	FRIJOL CANARIO CALIDAD 1- EXTRA	11	11	11	11	11	12	11	11	11	100 Kg
45	GARBANZO CALIDA1- EXTRA	22	22	22	22	22	23	23	22	22	200 Kg
46	LENTEJA	22	22	22	22	22	23	23	22	22	200 Kg
47	MAIZ CANCHERO	20	20	20	20	10	20		20	20	150 Kg
48	HARINA DE TRIGO	20	20	20	20	10	20		20	20	150 Kg
49	PECHUGA DE POLLO SIN ALAS	55	55	60	55	55	55	55	55	55	500 Kg
50	CHULETA DE CERDO CON HUESO	200					200				400 Kg
51	VAINITA	10	1	10	1	10	1	1	1	1	90 Kg

c. Lugar

ADQUISICIÓN DE ABARROTES, VERDURAS, FRUTAS, CARNES Y TUBÉRCULOS – BIENES COMUNES, PARA ATENCIÓN DE ESTUDIANTES EN EL COMEDOR UNIVERSITARIO DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL DANIEL ALCIDES CARRIÓN PERIODO 2025 A Y B materia de la presente convocatoria se entregan en Almacén de la unidad de comedor universitario sitio en la avenida Daniel Alcides Carrión Ciudad Universitaria urbanización San Juan distrito de Yanacancha, Provincia y Región Pasco.

d. Penalidades

Penalidad por mora:

En caso de retraso injustificado del contratista en la ejecución de las prestaciones objeto del contrato, la entidad contratante le aplica automáticamente una penalidad por mora por cada día de atraso que le sea imputable, de conformidad con el artículo 120 del Reglamento.

OTRAS PENALIDADES:

Adicionalmente a la penalidad por mora, se aplican las siguientes penalidades:

Otras penalidades			
N°	Supuestos de aplicación de penalidad	Forma de cálculo	Procedimiento de verificación
01	Si el bien no es transportado en envases limpios.	0.5% monto de la orden de compra y/o contrato	Por ocurrencia
02	Si el personal de la empresa que entrega el bien no usa el uniforme adecuado y limpio.	0.2% monto de la orden de compra y/o contrato	Por ocurrencia
03	Si el bien no ingresa con las características y calidad en las especificaciones técnicas de cada producto.	0.2% monto de la orden de compra y/o contrato	Por ocurrencia

La suma de la aplicación de las penalidades por mora y otras penalidades no debe exceder el 10% del monto vigente del contrato o, de ser el caso, del ítem correspondiente.

La entidad contratante considera las particularidades de las otras penalidades y señala el plazo y forma en que se notifica al contratista el supuesto incurrido para que remita sus descargos, de corresponder. En dicho caso, también se debe precisar el plazo en que la entidad contratante evalúa dicho descargo y emite una decisión.

e. SOLUCIÓN DE CONTROVERSIAS CONTRACTUALES:

Las controversias que surjan entre las partes durante la ejecución del contrato se resuelven mediante conciliación, cuando se haya pactado, y arbitraje.

Para el arbitraje, el postor ganador de la buena pro selecciona a uno de las siguientes Instituciones Arbitrales para administrar el arbitraje:

- Centro de Arbitraje del Colegio de Abogados de Pasco
- Centro de Arbitraje de la Cámara de Comercio de Pasco.
- Entre otros.

3.5 REQUISITOS DE CALIFICACIÓN

3.5.1 REQUISITOS DE CALIFICACIÓN OBLIGATORIOS

A. CAPACIDAD LEGAL

Requisitos:

- Certificado de buenas prácticas de manipulación de alimentos de la empresa postora, emitida por una empresa acreditada ante INACAL.
- Certificado de fumigación de la empresa postora mínimo desinfección, desratización, desinsectación y limpieza de ambientes, debe adjuntar con la ficha técnica evaluativa y ficha técnica de los productos utilizados.

Acreditación:

Copia Simple, para efectos del cumplimiento del presente requisito, bastará que en el Certificado de Autorización Sanitaria de Establecimiento indique: Nombre común (nombre científico) del bien correspondiente a contratar, según lo establecido por el SENASA.

DOCUMENTOS DE HABILITACION

<ul style="list-style-type: none"> ➤ ACEITE VEGETAL COMESTIBLE ➤ ARROZ PILADO EXTRA ➤ AZUCAR RUBIA DOMESTICA ➤ FIDEOS CORTOS ➤ FIDEOS LARGOS ➤ HARINA DE ARVEJA ➤ HOJUELAS DE AVENA PRECOCIDA ➤ PAPA SECA ➤ SAL DE MESA ➤ HARINA DE TRIGO 	<p>Copia simple del Registro Sanitario vigente del bien correspondiente, expedido por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria – DIGESA, según lo indicado en los artículos 102 y 105 del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA, y sus modificatorias.</p> <p>Copia simple de la Resolución Directoral vigente que otorga Validación Técnica Oficial al Plan HACCP, emitida por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria - DIGESA, según Resolución Ministerial N° 449-2006/MINSA, Aprueban la Norma Sanitaria para la Aplicación del Sistema HACCP en la Fabricación de Alimentos y Bebidas. El Plan HACCP deberá aplicarse a la línea de producción del bien objeto de contratación o a una línea de producción dentro de la cual esté inmerso el bien requerido, en razón del artículo 4 de la norma sanitaria aprobada por la Resolución Ministerial N° 449-2006/MINSA.</p> <p>Nota:</p> <p>Los requisitos documentarios antes señalados están vigentes en tanto se emita la reglamentación que corresponda, según lo establecido por la primera y segunda Disposición Complementaria Final y la primera y segunda Disposición Complementaria Transitoria del Decreto Legislativo N° 1290, Decreto Legislativo que fortalece la inocuidad de los alimentos industrializados y productos pesqueros y acuícolas.</p> <p>La documentación solicitada deberá mantenerse vigente incluso hasta la culminación de las entregas del producto adquirido. Es responsabilidad exclusiva del proveedor tramitar oportunamente la renovación de dichos documentos.</p>
<p>FILETE DE ATUN EN ACEITE VEGETAL</p>	<p>Para producto nacional:</p> <p>Copia Simple del Protocolo Técnico para Registro Sanitario de productos pesqueros y acuícolas, otorgado por el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera – SANIPES, para cada bien a contratar.</p>

	<p>Copia simple del Protocolo Técnico de Habilitación Sanitaria de planta de procesamiento industrial, otorgado por el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera – SANIPES, para cada bien a contratar.</p> <p>En el caso de que los bienes hayan sido almacenados previamente a su comercialización:</p> <p>Copia simple del Protocolo Técnico de Habilitación Sanitaria de almacén de productos pesqueros y acuícolas, otorgado por el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera – SANIPES.</p> <p>Para productos importados:</p> <p>Copia Simple del Protocolo Técnico para Registro Sanitario de productos pesqueros y acuícolas, otorgado por el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera – SANIPES, para cada bien a contratar.</p> <p>Copia simple del Protocolo Técnico de Habilitación sanitaria de almacén de productos pesqueros y acuícolas, otorgada por el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera - SANIPES.</p>
<ul style="list-style-type: none"> ➤ LENTEJA CALIDAD 1 EXTRA ➤ FRIJOL CANARIO CALIDAD 1 EXTRA ➤ GARBANZO CALIDAD EXTRA ➤ QUINUA GRADO 1 ➤ MAIZ CANCHERO PARO CATEGORIA PRIMERA ➤ MAZORCA DE MAIZ MORADO CATEGORIA PRIMERA 	<p>Copia simple del Certificado de Autorización Sanitaria de Establecimiento vigente, otorgado por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, según indica el artículo 33 del Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 0042011-AG, y sus modificatorias.</p> <p>Nota:</p> <p>Para efectos del cumplimiento del presente requisito, bastará que en el Certificado de Autorización Sanitaria de Establecimiento indique: Nombre común (nombre científico) del bien correspondiente a contratar, según lo establecido por el SENASA.</p> <p>La documentación solicitada deberá mantenerse vigente incluso hasta la culminación de las entregas del producto adquirido. Es responsabilidad exclusiva del proveedor tramitar oportunamente la renovación de dichos documentos.</p>
HUEVO DE GALLINA CALIDAD PRIMERA	<p>Copia simple del Certificado de Autorización Sanitaria de Establecimiento vigente, otorgado por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, según indica el artículo 33 del Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto</p>

	<p>Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias.</p> <p>El Certificado debe indicar el tipo de procesamiento primario correspondiente al bien a adquirir.</p> <p>Nota: Para efectos del cumplimiento del presente requisito bastará que, en el Certificado de Autorización Sanitaria de Establecimiento dedicado al procesamiento primario de alimentos agropecuarios y piensos, se indique el tipo de alimento que corresponde al bien a contratar, según lo establecido por el SENASA.</p> <p>La documentación solicitada deberá mantenerse vigente incluso hasta la culminación de las entregas del producto adquirido. Es responsabilidad exclusiva del proveedor tramitar oportunamente la renovación de dichos documentos.</p>
<p>DURAZNO CATEGORIA EXTRA FRESA CALIDAD PRIMERA GRANDILLA CATEGORIA EXTRA MANDARINA SATSUMA CATEGORIA EXTRA MANGO HADEN CATEGORÍA I MANZANA DELICIA CATEGORIA I MARACUYA CATEGORIA I NARANJA VALENCIA CATEGORIA I NARANJA VALENCIA CATEGORIA I NARANJA WASHINGTON NAVEL CATEGORIA EXTRA PAPAYA CATEGORIA I PEPINILLO CATEGORIA PRIMERA PERA CATEGORIA EXTRA (PESO) PLATANO DE SEDA CATEGORIA I UVA ITALIA CATEGORIA EXTRA CARAMBOLA CATEGORIA I</p>	<p>Copia simple del Certificado de Autorización Sanitaria de Establecimiento vigente, otorgado por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, según indica el artículo 33 del Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 0042011-AG, y sus modificatorias.</p> <p>Nota: Para efectos del cumplimiento del presente requisito, bastará que en el Certificado de Autorización Sanitaria de Establecimiento indique: Nombre común (nombre científico) del bien correspondiente a contratar, según lo establecido por el SENASA. La documentación solicitada deberá mantenerse vigente incluso hasta la culminación de las entregas del producto adquirido. Es responsabilidad exclusiva del proveedor tramitar oportunamente la renovación de dichos documentos.</p>
<p>BONITO ENTERO REFRIGERADO CALIDAD A</p>	<p>Para producto nacional: Copia simple del Protocolo Técnico de Habilitación del Desembarcadero Pesquero Artesanal (DPA), muelle o sistemas de descarga, según corresponda, otorgado por el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera – SANIPES,</p> <p>O</p>

	<p>Copia simple del Protocolo Técnico de Habilitación Sanitaria de planta de procesamiento industrial o planta de procesamiento primario o artesanal, según corresponda, otorgado por el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera – SANIPES.</p> <p>Copia simple del Protocolo Técnico de Habilitación Sanitaria de transporte terrestre de productos pesqueros y acuícolas (vehículos isotérmicos, refrigerados y/o congelados), otorgado por el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera – SANIPES. En el caso de que los bienes hayan sido almacenados previamente a su comercialización:</p> <p>Copia simple del Protocolo Técnico de Habilitación Sanitaria de almacén de productos pesqueros y acuícolas, otorgado por el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera - SANIPES.</p> <p>Para producto importado:</p> <p>Copia simple del Protocolo Técnico de Habilitación Sanitaria de transporte terrestre de productos pesqueros y acuícolas (vehículos isotérmicos, refrigerados y/o congelados), otorgado por el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera – SANIPES.</p> <p>Copia simple del Protocolo Técnico de Habilitación Sanitaria de almacén de productos pesqueros y acuícolas, otorgado por el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera - SANIPES.</p>
CARCASA DE RES CALIDAD PRIMERA REFRIGERADA	<p>Copia simple de la Autorización Sanitaria para el Funcionamiento de Mataderos Categoría 1, Categoría 2 o Categoría 3, vigente, otorgada por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria - SENASA; según lo establecido en el artículo 10 del Reglamento Sanitario del Faenado de Animales de Abasto, aprobado mediante Decreto Supremo N° 015-2012-AG.</p> <p>Nota:</p> <p>Los mataderos tipo 1 que no cuenten con infraestructura para la refrigeración o congelamiento de las carcasas o cuartos compensados, deben subcontratar estos servicios.</p> <p>En el caso de que el producto reciba servicio de refrigeración o congelamiento en un establecimiento diferente al Centro de Faenado antes de su entrega:</p>

	<p>Copia simple del Certificado de Autorización Sanitaria de Establecimiento vigente donde ha sido refrigerada o congelada la carne, otorgado por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, según indica el artículo 33 del Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias.</p> <p>En el caso de que el producto se almacene en una cámara frigorífica diferente a la del Centro de faenado antes de su entrega:</p> <p>Copia simple de la Autorización Sanitaria de cámaras frigoríficas vigente, otorgada por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, según indica el artículo 81 del Reglamento Sanitario del Faenado de Animales de Abasto, aprobado mediante Decreto Supremo N° 015 - 2012-AG, o según indica el artículo 33 del Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias.</p> <p>Para producto importado:</p> <p>Copia simple del Registro y Autorización de establecimiento de exportadores vigente, según lo establecido en los artículos 100, 103 y 104 del Reglamento Andino de Cuarentena para el Comercio o la Movilización Intrasubregional y con Terceros Países de Animales Terrestres y sus Productos, adoptado mediante la DECISIÓN 737 de la Comunidad Andina del 08/06/2010;</p> <p>Y,</p> <p>Para la cámara frigorífica donde se almacenará el producto importado:</p> <p>Copia simple de la Autorización Sanitaria de cámaras frigoríficas vigente, otorgada por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, según indica el artículo 81 del Reglamento Sanitario del Faenado de Animales de Abasto, aprobado mediante Decreto Supremo N° 0152012-AG, o según indica el artículo 33 del Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias.</p> <p>Nota:</p>
--	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

				La documentación solicitada deberá mantenerse vigente incluso hasta la culminación de las entregas del producto adquirido. Es responsabilidad exclusiva del proveedor tramitar oportunamente la renovación de dichos documentos.
				<p>Copia simple de la Autorización Sanitaria para el Funcionamiento de Mataderos Categoría 1, Categoría 2 o Categoría 3, vigente, otorgada por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria - SENASA; según lo establecido en el artículo 10 del Reglamento Sanitario del Faenado de Animales de Abasto, aprobado mediante Decreto Supremo N° 015-2012-AG.</p> <p>Nota:</p> <p>Los mataderos tipo 1 que no cuenten con infraestructura para la refrigeración o congelamiento de las carcasas, deben subcontratar estos servicios. En el caso de que el producto reciba servicio de refrigeración o congelamiento en un establecimiento diferente al Centro de Faenado antes de su entrega:</p> <p>Copia simple del Certificado de Autorización Sanitaria de Establecimiento vigente donde ha sido refrigerada o congelada la carne, otorgado por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, según indica el artículo 33 del Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias.</p> <p>En el caso de que el producto se almacene en una cámara frigorífica diferente a la del Centro de faenado antes de su entrega:</p> <p>Copia simple de la Autorización Sanitaria de cámaras frigoríficas vigente, otorgada por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, según indica el artículo 81 del Reglamento Sanitario del Faenado de Animales de Abasto, aprobado mediante Decreto Supremo N° 0152012-AG, o según indica el artículo 33 del Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias.</p> <p>Para producto importado:</p> <p>Copia simple del Registro y Autorización de establecimiento de exportadores vigente, según lo establecido en los artículos 100, 103 y 104 del Reglamento Andino de Cuarentena</p>
CARNE DE REFRIGERADA	PORCINO-	CARCASA		
CARNE DE CONGELADA	PORCINO –	CARCASA		

	<p>para el Comercio o la Movilización Intrasubregional y con Terceros Países de Animales Terrestres y sus Productos, adoptado mediante la DECISIÓN 737 de la Comunidad Andina del 08/06/2010;</p> <p>Y,</p> <p>Para la cámara frigorífica donde se almacenará el producto importado: Copia simple de la Autorización Sanitaria de cámaras frigoríficas vigente, otorgada por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, según indica el artículo 81 del Reglamento Sanitario del Faenado de Animales de Abasto, aprobado mediante Decreto Supremo N° 0152012-AG, o según indica el artículo 33 del Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias.</p> <p>Nota:</p> <p>La documentación solicitada deberá mantenerse vigente incluso hasta la culminación de las entregas del producto adquirido. Es responsabilidad exclusiva del proveedor tramitar oportunamente la renovación de dichos documentos.</p>
<p>AJO CATEGORÍA PRIMERA ARVEJA VERDE CATEGORIA PRIMERA CHOCLO CATEGORIA PRIMERA CAMOTE AMARILLO CALIDAD PRIMERA LIMON CATEGORIA I PALTA FUERTE CATEGORIA I VAINITA CALIDAD EXTRA YUCA CATEGORIA I ZAPALLO MACRE CATEGORIA I</p>	<p>Copia simple del Certificado de Autorización Sanitaria de Establecimiento vigente, otorgado por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, según indica el artículo 33 del Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 0042011-AG, y sus modificatorias.</p> <p>Nota:</p> <p>Para efectos del cumplimiento del presente requisito, bastará que en el Certificado de Autorización Sanitaria de Establecimiento indique: Nombre común (nombre científico) del bien correspondiente a contratar, según lo establecido por el SENASA.</p> <p>La documentación solicitada deberá mantenerse vigente incluso hasta la culminación de las entregas del producto adquirido. Es responsabilidad exclusiva del proveedor tramitar oportunamente la renovación de dichos documentos.</p>
<p>POLLO ENTERO CON MENUDECIA REFRIGERADO</p> <p>POLLO ENTERO SIN MENUDECIA REFRIGERADO</p>	<p>Copia simple del Certificado de Autorización Sanitaria de Establecimiento vigente, otorgado por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, según indica el artículo 33 del Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto</p>

	<p>Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias.</p> <p>Nota:</p> <p>Para efectos del cumplimiento del presente requisito, bastará que en el Certificado de Autorización Sanitaria de Establecimiento dedicado al procesamiento primario de alimentos agropecuarios y piensos se indique el tipo de alimento que corresponde al bien a contratar, según lo establecido por el SENASA.</p> <p>O,</p> <p>Copia simple de la Autorización Sanitaria de Apertura y Funcionamiento de Centro de faenamiento avícola vigente, otorgada por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria - SENASA, según indica el artículo 12 del Reglamento del Sistema Sanitario Avícola, aprobado mediante Decreto Supremo N° 029-2007-AG, y su modificatoria.</p> <p>Nota:</p> <p>La documentación solicitada deberá mantenerse vigente incluso hasta la culminación de las entregas del producto adquirido. Es responsabilidad exclusiva del proveedor tramitar oportunamente la renovación de dichos documentos.</p>
PECHUGA ESPECIAL DE POLLO REFRIGERADA	<p>Copia simple del Certificado de Autorización Sanitaria de Establecimiento vigente, otorgado por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, según indica el artículo 33 del Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias.</p> <p>El Certificado debe indicar el tipo de procesamiento primario correspondiente al bien a adquirir.</p> <p>Nota:</p> <p>Para efectos del cumplimiento del presente requisito bastará que, en el Certificado de Autorización Sanitaria de Establecimiento dedicado al procesamiento primario de alimentos agropecuarios y piensos, se indique el tipo de alimento que corresponde al bien a contratar, según lo establecido por el SENASA.</p> <p>La documentación solicitada deberá mantenerse vigente incluso hasta la culminación de las entregas del producto adquirido. Es responsabilidad exclusiva del</p>

	<p>proveedor tramitar oportunamente la renovación de dichos documentos.</p>
<p>MENUDENCIA DE RES – CORAZON REFRIGERADO</p>	<p>Copia simple del Certificado de Autorización Sanitaria de Establecimiento vigente de donde proviene el corte de carne o la menudencia, según corresponda; otorgado por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, según indica el artículo 33 del Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias.</p> <p>En el caso de que el producto se almacene en una cámara frigorífica diferente a la del Centro de corte antes de su entrega:</p> <p>Copia simple de la Autorización Sanitaria de cámaras frigoríficas vigente de donde proviene la carne, otorgada por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, según indica el artículo 81 del Reglamento Sanitario del Faenado de Animales de Abasto, aprobado mediante Decreto Supremo N° 015-2012-AG, o según indica el artículo 33 del Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias.</p> <p>Para producto importado:</p>
<p>MENUDENCIA DE RES – MONDONGO CONGELADO</p>	<p>Copia simple del Registro y Autorización de establecimiento de exportadores vigente, según lo establecido en los artículos 100, 103 y 104 del Reglamento Andino de Cuarentena para el Comercio o la Movilización Intrasubregional y con Terceros Países de Animales Terrestres y sus Productos, adoptado mediante la DECISIÓN 737 de la Comunidad Andina del 08/06/2010;</p> <p>Y,</p> <p>Para la cámara frigorífica donde se almacenará el producto importado:</p> <p>Copia simple de la Autorización Sanitaria de cámaras frigoríficas vigente, otorgada por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, según indica el artículo 81 del Reglamento Sanitario del Faenado de Animales de Abasto, aprobado mediante Decreto Supremo N° 015-2012-AG, o según indica el artículo 33 del Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias.</p> <p>Nota:</p>



	La documentación solicitada deberá mantenerse vigente incluso hasta la culminación de las entregas del producto adquirido. Es responsabilidad exclusiva del proveedor tramitar oportunamente la renovación de dichos documentos.
--	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------



Firmado digitalmente por
COLLANTES ROMERO Gladys
Consuelo FAU 20154605046 soft
Motivo: Soy el autor del documento
Fecha: 09.05.2025 09:46:55 -05:00

Advertencia

La entidad contratante no puede incluir requisitos de habilitación adicionales o diferentes a aquellos contemplados en la ficha técnica o en los documentos de información complementaria, salvo que la normativa específica que regula el objeto de la convocatoria exija algún requisito obligatorio.

No debe exigirse la presentación de documentos para acreditar requisitos que no deriven de alguna norma que resulte aplicable específicamente al objeto materia de la contratación, como la inscripción en el Registro Único de Contribuyentes, en el Registro Nacional de Proveedores, vigencia de poder, entre otros documentos.

CAPÍTULO IV FACTORES DE EVALUACIÓN

El único factor de evaluación es el precio. La evaluación de ofertas económicas es mediante lances.

Para determinar la oferta con el menor precio y el orden de prelación de los postores, se considera lo siguiente:

FACTOR DE EVALUACIÓN ÚNICO	PUNTAJE / METODOLOGÍA PARA SU ASIGNACIÓN
OFERTA ECONÓMICA	
<p><u>Evaluación:</u> Se evalúa considerando el menor precio ofertado por el postor mediante lances en línea a través del SEACE de la Pladicop.</p> <p><u>Acreditación:</u> El participante registra el monto total de la oferta o respecto del ítem al cual se presenta en el SEACE de la Pladicop.</p>	<p>Una vez culminada la etapa de apertura de ofertas y período de lances, el sistema procesa los lances recibidos del ítem o ítems de la Subasta Inversa Electrónica, ordenando a los postores por cada ítem según el monto de su último lance, estableciendo el orden de prelación de los postores.</p>

CAPÍTULO V PROFORMA DEL CONTRATO

Advertencia

Dependiendo del objeto de la contratación, de resultar indispensable, puede incluirse cláusulas adicionales o la adecuación de las propuestas en el presente documento, las que en ningún caso pueden contemplar disposiciones contrarias a la normativa vigente ni a lo señalado en este capítulo.

Conste por el presente documento, la contratación de **[CONSIGNAR LA DENOMINACIÓN DE LA CONVOCATORIA]**, que celebra de una parte **[CONSIGNAR EL NOMBRE DE LA ENTIDAD CONTRATANTE]**, en adelante LA ENTIDAD CONTRATANTE, con RUC N° [.....], con domicilio legal en [.....], representada por [.....], identificado con DNI N° [.....], y de otra parte [.....], con RUC N° [.....], con domicilio legal en [.....], inscrita en la Ficha N° [.....] Asiento N° [.....] del Registro de Personas Jurídicas de la ciudad de [.....], debidamente representado por su Representante Legal, [.....], con DNI N° [.....], según poder inscrito en la Ficha N° [.....] Asiento N° [.....] del Registro de Personas Jurídicas de la ciudad de [.....], a quien en adelante se le denominará EL CONTRATISTA en los términos y condiciones siguientes:

CLÁUSULA PRIMERA: ANTECEDENTES

Con fecha [.....], el oficial de compra adjudicó la buena pro de la **SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N° [CONSIGNAR NOMENCLATURA DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN]** para la contratación de **[CONSIGNAR LA DENOMINACIÓN DE LA CONVOCATORIA]**, a **[INDICAR NOMBRE DEL GANADOR DE LA BUENA PRO]**, cuyos detalles e importe constan en los documentos integrantes del presente contrato.

CLÁUSULA SEGUNDA: OBJETO

El presente contrato tiene por objeto **[CONSIGNAR EL OBJETO DE LA CONTRATACIÓN]**.

CLÁUSULA TERCERA: MONTO CONTRACTUAL

El monto total del presente contrato asciende a **[CONSIGNAR MONEDA Y MONTO]**, que incluye todos los impuestos de ley.

Este monto comprende el costo del **[CONSIGNAR EL OBJETO CONTRACTUAL]**, todos los tributos, seguros, transporte, inspecciones, pruebas, y, de ser el caso, los costos laborales conforme a la legislación vigente, así como cualquier otro concepto que pueda tener incidencia sobre la ejecución de la prestación materia del presente contrato.

CLÁUSULA CUARTA: DEL PAGO⁶

LA ENTIDAD CONTRATANTE se obliga a pagar la contraprestación a EL CONTRATISTA en **[INDICAR MONEDA]**, en **[INDICAR EL DETALLE DEL PAGO ÚNICO O PAGOS A CUENTA, SEGÚN CORRESPONDA]**, 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 mediante Decreto Supremo N° 009-2025-EF.

Para tal efecto, el responsable de otorgar la conformidad de la prestación debe hacerlo en un plazo que no excederá de los siete (7) días del día siguiente de producida la recepción, salvo que se requiera efectuar pruebas que permitan verificar el cumplimiento de la obligación, en cuyo caso la conformidad se emite en un plazo máximo de veinte (20) días, bajo responsabilidad de dicho

⁶ En cada caso concreto, dependiendo de la naturaleza del contrato, podrá adicionarse la información que resulte pertinente a efectos de generar el pago.

servidor.

LA ENTIDAD CONTRATANTE debe efectuar el pago dentro de los diez (10) días hábiles siguientes de otorgada la conformidad [DE LOS BIENES] [DEL SERVICIO], siempre que se verifiquen las condiciones establecidas en el contrato para ello, bajo responsabilidad del funcionario competente.

En caso de retraso en el pago por parte de LA ENTIDAD CONTRATANTE, salvo que se deba a caso fortuito o fuerza mayor, EL CONTRATISTA tendrá derecho al pago de intereses legales conforme a lo establecido en el artículo 67 de la Ley General de Contrataciones Públicas.

Importante para la entidad contratante

En caso de que la ENTIDAD CONTRATANTE verifique en la Pladicop que el CONTRATISTA tiene multas impagas que no se encuentren en procedimiento coactivo, se debe incluir la siguiente cláusula:

CLÁUSULA [.....]: COMPROMISO DE PAGO DE MULTA

Durante la ejecución del contrato la ENTIDAD CONTRATANTE retiene al CONTRATISTA de forma prorrateada desde el primer o único pago que se realice, según corresponda, hasta el 10% del monto del contrato, para el pago o amortización de multas impagas en el marco de lo previsto en el artículo 89 de la Ley N° 32069, que no se encuentran en procedimiento coactivo.

- En el caso que, adicionalmente, el proveedor presente la DECLARACIÓN JURADA SOBRE INAPLICACIÓN DEL IMPEDIMENTO TIPO 4.D DEL INCISO 4 DEL NUMERAL 30.1 DEL ARTÍCULO 30 DE LA LEY N° 32069 REFERIDO A LA INSCRIPCIÓN EN EL REGISTRO DE DEUDORES ALIMENTARIOS MOROSOS – REDAM que autoriza descuento para el pago de deuda alimentaria, se debe indicar la siguiente cláusula:*

CLÁUSULA [.....] : AUTORIZACIÓN DE DESCUENTO DE PENSIÓN ALIMENTARIA

EL CONTRATISTA autoriza que se le descuenta del pago de su contraprestación el monto de la pensión mensual fijada en el proceso de alimentos ascendiente a [CONSIGNAR MONTO] seguido por [CONSIGNAR LOS DATOS DE LA PARTE DEMANDANTE DEL PROCESO DE ALIMENTOS] ante el [CONSIGNAR LOS DATOS DE IDENTIFICACIÓN DEL JUZGADO CORRESPONDIENTE] en el trámite del expediente [CONSIGNAR EL NÚMERO DE EXPEDIENTE JUDICIAL].

Esta nota debe ser eliminada una vez culminada la elaboración de las bases.

CLÁUSULA QUINTA: DEL PLAZO DE LA EJECUCIÓN DE LA PRESTACIÓN

El plazo de ejecución del presente contrato es de [.....], el mismo que se computa desde [CONSIGNAR SI ES DESDE EL DÍA SIGUIENTE DEL PERFECCIONAMIENTO DEL CONTRATO O DESDE LA NOTIFICACIÓN DE LA ORDEN DE COMPRA O DESDE LA FECHA QUE SE ESTABLEZCA EN EL CONTRATO O DESDE LA FECHA EN QUE SE CUMPLAN LAS CONDICIONES PREVISTAS EN EL CONTRATO PARA EL INICIO DE LA EJECUCIÓN, DEBIENDO INDICAR LAS MISMAS EN ESTE ÚLTIMO CASO. EN CASO DE SISTEMA DE ENTREGA DE LLAVE EN MANO O LLAVE EN MANO CON MANTENIMIENTO DETALLAR EL PLAZO DE ENTREGA, SU INSTALACIÓN, PUESTA EN FUNCIONAMIENTO Y MANTENIMIENTO, SEGÚN CORRESPONDA].

CLÁUSULA SEXTA: PARTES INTEGRANTES DEL CONTRATO

El presente contrato está conformado por las bases integradas, la oferta ganadora, así como los documentos derivados del procedimiento de selección que establezcan obligaciones para las partes, incluyendo las modificaciones contractuales y adendas aprobadas por la entidad contratante, de ser el caso.

CLÁUSULA SÉTIMA: GARANTÍAS

EL CONTRATISTA entregó al perfeccionamiento del contrato la respectiva garantía incondicional, solidaria, irrevocable, y de realización automática en el país al solo requerimiento, a favor de LA ENTIDAD CONTRATANTE, por los conceptos, montos y vigencias siguientes:

- Garantía de fiel cumplimiento del contrato:** Por la suma de [CONSIGNAR EL MONTO], a

través de la **INDICAR EL MECANISMO DE GARANTÍA PRESENTADA: CONTRATO DE SEGURO/CARTA FIANZA FINANCIERA/RETENCIÓN DE PAGO/DECLARACIÓN JURADA DE CONSTITUCIÓN DE FIDEICOMISO**] N° **INDICAR NÚMERO DEL DOCUMENTO** emitida por **SEÑALAR EMPRESA QUE LA EMITE**, la misma que debe mantenerse vigente hasta la conformidad de la conformidad de la prestación. El monto señalado es equivalente al diez por ciento (10%) del monto del contrato original.

Importante para la entidad contratante

Conforme a lo dispuesto en el literal a) del artículo 139 del Reglamento, en los contratos de bienes y servicios cuyos montos sean menores o iguales a 50 UIT, no corresponde presentar garantía de fiel cumplimiento de contrato. Esta excepción no aplica cuando la sumatoria de los contratos derivados de procedimientos de selección por relación de ítems, adjudicados a un mismo postor, superen el monto señalado.

De acuerdo con lo señalado en el numeral 4 del artículo 138 del Reglamento, en los contratos para la adquisición de bienes y servicios, la constitución de fideicomiso como garantía de fiel cumplimiento solo procede cuando el plazo de ejecución contractual es mayor a noventa días calendario.

Esta nota debe ser eliminada una vez culminada la elaboración de las bases.

CLÁUSULA OCTAVA: EJECUCIÓN DE GARANTÍAS POR FALTA DE RENOVACIÓN

LA ENTIDAD CONTRATANTE puede solicitar la ejecución de las garantías cuando EL CONTRATISTA no las hubiere renovado antes de la fecha de su vencimiento, conforme a lo dispuesto en el artículo 118 del Reglamento de la Ley N° 32069, Ley General de Contrataciones Públicas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 009-2025-EF.

Importante para la entidad contratante

Sólo en el caso que la entidad contratante hubiese previsto otorgar adelanto directo en el caso de bienes de alta complejidad que se ejecuten bajo el sistema de entrega de llave en mano o llave en mano con mantenimiento o en el caso de servicios que lo requieran por condiciones de mercado conforme lo sustentado en la estrategia de contratación, se debe incluir la siguiente cláusula:

CLÁUSULA NOVENA: ADELANTO DIRECTO

*“LA ENTIDAD CONTRATANTE otorgará **CONSIGNAR NÚMERO DE ADELANTOS A OTORGARSE** adelantos directos por el **CONSIGNAR PORCENTAJE QUE NO DEBE EXCEDER DEL 30% DEL MONTO DEL CONTRATO ORIGINAL** del monto del contrato original.*

*EL CONTRATISTA debe solicitar los adelantos dentro de **CONSIGNAR EL PLAZO Y OPORTUNIDAD PARA LA SOLICITUD SEGÚN LAS BASES**, adjuntando a su solicitud la garantía por adelantos mediante carta fianza o contrato de seguro acompañada del comprobante de pago correspondiente. Vencido dicho plazo no procederá la solicitud.*

*LA ENTIDAD CONTRATANTE debe entregar el monto solicitado dentro de **CONSIGNAR EL PLAZO SEGÚN LAS BASES** siguientes a la presentación de la solicitud del contratista.”*

Esta nota debe ser eliminada una vez culminada la elaboración de las bases.

CLÁUSULA DÉCIMA: RECEPCIÓN Y CONFORMIDAD DE LA PRESTACIÓN

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 **CONSIGNAR EL ÁREA O UNIDAD ORGÁNICA DE ALMACÉN O LA QUE HAGA SUS VECES**] y la conformidad será otorgada por **CONSIGNAR EL ÁREA O UNIDAD ORGÁNICA QUE OTORGARÁ LA CONFORMIDAD** en el plazo máximo de **CONSIGNAR PLAZO MÁXIMO DE SIETE (7) DÍAS O DE VEINTE (20) DÍAS, ESTO ÚLTIMO EN CASO SE REQUIERA EFECTUAR PRUEBAS QUE PERMITAN VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LA OBLIGACIÓN**] días computados desde el día siguiente de producida la recepción.

De existir observaciones, LA ENTIDAD CONTRATANTE las comunica al CONTRATISTA, indicando claramente el sentido de estas, otorgándole un plazo para subsanar el cual no debe ser

mayor al 30% del plazo del entregable⁷ correspondiente, dependiendo de la complejidad o sofisticación de las subsanaciones a realizar. Si pese al plazo otorgado, EL CONTRATISTA no cumpliera a cabalidad con la subsanación, LA ENTIDAD CONTRATANTE puede otorgar al CONTRATISTA periodos adicionales para las correcciones pertinentes. En este supuesto corresponde aplicar la penalidad por mora desde el vencimiento del plazo para subsanar sin considerar los días en los que pudiera incurrir la entidad contratante para efectuar las revisiones y notificar las observaciones correspondientes.

Este procedimiento no resulta aplicable cuando los bienes manifiestamente no cumplan con las características y condiciones ofrecidas, en cuyo caso LA ENTIDAD CONTRATANTE no efectúa la recepción o no otorga la conformidad, según corresponda, debiendo considerarse como no ejecutada la prestación, aplicándose la penalidad que corresponda por cada día de atraso.

CLÁUSULA UNDÉCIMA: GESTIÓN DE RIESGOS

LAS PARTES realizan la gestión de riesgos de acuerdo con lo establecido en el presente contrato y los documentos que lo conforman, 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.

CLÁUSULA DUODÉCIMA: RESPONSABILIDAD POR VICIOS OCULTOS

La recepción conforme de la prestación por parte de LA ENTIDAD CONTRATANTE no enerva su derecho a reclamar posteriormente por defectos o vicios ocultos, conforme a lo dispuesto por los artículos 69 de la Ley N° 32069, Ley General de Contrataciones Públicas y el artículo 144 de su Reglamento.

El plazo máximo de responsabilidad del contratista es de **[CONSIGNAR TIEMPO EN AÑOS, NO MENOR DE UN (1) AÑO]** año(s) contado a partir de la conformidad otorgada por LA ENTIDAD CONTRATANTE.

CLÁUSULA DÉCIMA TERCERA: PENALIDADES

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

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

Donde:

F = 0.40

El retraso se justifica a través de la solicitud de ampliación de plazo debidamente aprobado. Adicionalmente, se considera justificado el retraso y en consecuencia no se aplica penalidad, 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 CONTRATANTE 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 mediante Decreto Supremo N° 009-2025-EF.

Importante para la entidad contratante

En caso se haya incluido otras penalidades, se agrega el siguiente párrafo:

“Adicionalmente a la penalidad por mora se aplicarán las siguientes penalidades:

Otras penalidades

⁷ En caso de que el plazo obtenido como resultado de la aplicación del porcentaje sea una cifra decimal, corresponde que la entidad contratante efectúe el redondeo a favor del contratista, computándose como un día completo adicional en dicho supuesto.

N°	Supuesto de aplicación de penalidad	Forma de cálculo	Procedimiento de verificación
1	[[RELLENAR ESTE CUADRO SEGÚN EL LITERAL e) DEL NUMERAL 3.5 DEL CAPÍTULO III REQUERIMIENTO DE LA SECCIÓN ESPECÍFICA DE LAS BASES]		
2			

La suma de la aplicación de estos dos tipos de penalidades no debe exceder el 10% del monto vigente del contrato, o de ser el caso, del ítem correspondiente.

La entidad contratante considera las particularidades de las otras penalidades y señala el plazo y forma en que se notifica al contratista el supuesto incurrido para que remita sus descargos, de corresponder. En dicho caso, también se debe precisar el plazo en que la entidad contratante evalúa dicho descargo y emite una decisión.

Esta nota debe ser eliminada una vez culminada la elaboración de las bases.

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

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

CLÁUSULA DÉCIMA CUARTA: RESOLUCIÓN DEL CONTRATO

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

De encontrarse en alguno de los supuestos de resolución del contrato, LAS PARTES proceden 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.

Importante para la entidad contratante

Sólo en el caso que la entidad contratante hubiese previsto durante la estrategia de contratación, la aplicación de la figura de resolución por terminación anticipada, se debe incluir la siguiente cláusula:

CLÁUSULA [...]: RESOLUCIÓN POR TERMINACIÓN ANTICIPADA

Las partes acuerdan la resolución por terminación anticipada del contrato el resultado de algún hito impida o haga innecesaria la continuidad del siguiente, sin que resulte atribuible a alguna de las partes, de acuerdo con lo previsto en el artículo 121 del Reglamento de la Ley N° 32069, Ley General de Contrataciones Públicas.

Los hitos del contrato son [INCLUIR EL DETALLE DE LOS HITOS DEL CONTRATO]

Esta nota deberá ser eliminada una vez culminada la elaboración de las bases.

CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA: RESPONSABILIDAD DE LAS PARTES

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

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

CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA: 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 contratante.

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.

Aunado 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 contratación⁸ y/o cualquier servidor de la entidad contratante, 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 CONTRATANTE.

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 CONTRATANTE el derecho de resolver total o parcialmente el contrato⁹. 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 Marco¹⁰. En ningún caso, dichas medidas impiden el inicio de las acciones civiles, penales y administrativas a que hubiera lugar¹¹.

CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA: MARCO LEGAL DEL CONTRATO

El marco legal comprende la Ley N° 32069, Ley General de Contrataciones Públicas y su Reglamento aprobado por Decreto Supremo N° 009-2025-EF, las directivas que emita la Dirección General de Abastecimiento del Ministerio de Economía y Finanzas, así como el OECE y demás normativa especial que resulte aplicable.

CLÁUSULA DÉCIMA OCTAVA: SOLUCIÓN DE CONTROVERSIAS¹²

Las controversias que surjan entre las partes durante la ejecución del contrato se resuelven mediante **[CONSIGNAR EL MECANISMO DE SOLUCIÓN DE CONTROVERSIAS]**, según el acuerdo de las partes.

Cualquiera de las partes tiene derecho a iniciar el arbitraje a fin de resolver dichas controversias dentro del plazo de caducidad previsto en la Ley N° 32069, Ley General de Contrataciones Públicas y su Reglamento.

Importante para la entidad contratante

⁸ Artículo 9 de la Ley N°32069, Ley General de Contrataciones Públicas.

⁹ Literal d) del Numeral 68.1 del Artículo 68 de la Ley N°32069, Ley General de Contrataciones Públicas.

¹⁰ Literal d) del artículo 274 del Reglamento de la Ley N°32069, Ley General de Contrataciones Públicas

¹¹ Numeral 122.6 del artículo 122 del Reglamento de la Ley N°32069, Ley General de Contrataciones Públicas.

¹² De acuerdo con el numeral 84.1 del artículo 84 de la Ley General de Contrataciones Públicas, las partes pueden recurrir al arbitraje ad hoc solo cuando el monto de la controversia no supere las diez UIT.

En caso de haberse pactado la conciliación como medio de solución de controversias, previo al inicio del arbitraje, debe incorporarse el siguiente texto:

*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 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.*

En caso las partes opten por la Junta de Prevención Y Resolución de Disputas (JPRD), como medio de solución de Controversias, previo al inicio del arbitraje, debe considerarse lo siguiente:

- Los adjudicadores que conforman la JPRD deben cumplir los requisitos establecidos en el artículo 329 del Reglamento y aquellos referidos a la experiencia específica establecida en las bases del procedimiento de selección, de ser el caso.

- Una vez establecido el centro de administración de la JPRD, las partes tramitan el contrato tripartito.

- El procedimiento ante la junta de prevención y resolución de disputas es un presupuesto de arbitralidad en aquellos contratos en los que se haya contemplado la inclusión de una cláusula de sometimiento a esta junta.

Esta nota deberá ser eliminada una vez culminada la elaboración de las bases.

El Laudo arbitral emitido es inapelable, definitivo y obligatorio para las partes desde el momento de su notificación, según lo previsto en el numeral 84.9 del artículo 84 de la Ley N° 32069, Ley General de Contrataciones Públicas.

CLÁUSULA DÉCIMA NOVENA: CONVENIO ARBITRAL

Las partes acuerdan que todo litigio y controversia resultante de este contrato o relativo a éste, se resolverá mediante arbitraje de acuerdo con los artículos 332 y 333 del Reglamento de la Ley N° 32069, Ley General de Contrataciones Públicas, aprobado por Decreto Supremo N° 009-2025-EF. El arbitraje es organizado y administrado por **[CONSIGNAR LA INSTITUCIÓN ARBITRAL, CORTE ARBITRAL CONSTITUÍDA EN OTRO PAÍS O UN FORO DE REPUTACIÓN RECONOCIDA INTERNACIONALMENTE, SEGÚN CORRESPONDA]** de conformidad con sus reglamentos y estatutos vigentes, a los cuales las partes se someten libremente y considerando **[INDICAR LAS ESTIPULACIONES ADICIONALES QUE LAS PARTES HAYAN ACORDADO SEGÚN EL NUMERAL 332.3 DEL ARTÍCULO 332 DEL REGLAMENTO DE LA LEY N° 32069, LEY GENERAL DE CONTRATACIONES PÚBLICAS, APROBADO POR DECRETO SUPREMO N° 009-2025-EF].**

Advertencia

La Institución Arbitral es elegida por el postor ganador de la buena pro de la lista de instituciones arbitrales que haya propuesto la entidad contratante en las bases del procedimiento de selección. Para dicho efecto, al remitir los documentos para la suscripción del contrato, el postor ganador de la buena pro comunica la Institución Arbitral elegida de la referida lista, caso contrario, acuerda con la entidad contratante una Institución Arbitral distinta. En caso de falta de acuerdo, la Institución Arbitral es elegida de la mencionada lista por la entidad contratante de manera definitiva.

Las partes pueden establecer estipulaciones adicionales o modificatorias del convenio arbitral, en la medida que no contravengan las disposiciones de la normativa de contrataciones públicas y/o las disposiciones especiales contenidas en la normativa general de arbitraje.

El arbitraje es resuelto por árbitro único o por un tribunal arbitral conformado por tres árbitros, según el acuerdo de las partes, conforme a lo dispuesto en numeral 84.2 del artículo 84 de la Ley. En caso de duda o falta de acuerdo, el arbitraje es resuelto por árbitro único, a no ser que la complejidad o cuantía de las controversias justifique la conformación de un tribunal arbitral, lo cual es determinado por las partes o conforme al Reglamento de la institución arbitral competente. En el caso de los arbitrajes ad hoc, la controversia es resuelta por árbitro único.

CLÁUSULA VIGÉSIMA: FACULTAD DE ELEVAR A ESCRITURA PÚBLICA

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

CLÁUSULA VIGÉSIMA PRIMERA: NOTIFICACIONES DURANTE LA EJECUCIÓN CONTRACTUAL

Las partes declaran el siguiente domicilio para efecto de las notificaciones que se realicen vía notarial conforme la Décimo Tercera Disposición Complementaria Transitoria del Reglamento:

DOMICILIO DE LA ENTIDAD CONTRATANTE: [.....]

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

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

El CONTRATISTA señala el siguiente correo electrónico para efectos de las notificaciones que se realicen durante la ejecución del presente contrato, que no se realicen a través del SEACE de la Pladipoc:

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

La variación del correo electrónico aquí declarado debe ser comunicada a la entidad contratante, formalmente y por escrito, con una anticipación no menor de cinco días calendario

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

"LA ENTIDAD CONTRATANTE"

"EL CONTRATISTA"

Advertencia

La entidad contratante suscribe el contrato mediante firma digital, en caso de que el postor adjudicado con la buena pro cuente con certificado digital emitido por una entidad de certificación, de acuerdo con la normativa de la materia. Excepcionalmente, la entidad contratante con el debido sustento puede proceder a la firma del contrato mediante medios manuales, de acuerdo con el numeral 87.3 del artículo 87 del Reglamento.



ANEXOS

ANEXO N° 1

DECLARACIÓN JURADA DE DATOS DEL POSTOR

Señor

OFICIAL DE COMPRA

SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N° [CONSIGNAR NOMENCLATURA DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN]

Presente.-

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

Nombre, Denominación o Razón Social:			
Domicilio Legal:			
RUC:	Teléfono(s):		
MYPE ¹³	SI ()	NO ()	
Correo electrónico:			

Autorización de notificación por correo electrónico:

Autorizo que se notifiquen al correo electrónico indicado las siguientes actuaciones:

1. Solicitud de la descripción a detalle de todos los elementos constitutivos de la oferta.
2. Solicitud de negociación regulado en el artículo 132 del Reglamento de la Ley N° 32069, Ley General de Contrataciones Públicas, aprobado por Decreto Supremo N° 009-2025-EF.
3. Solicitud de subsanación de los requisitos para perfeccionar el contrato.
4. Solicitud para presentar los documentos para perfeccionar el contrato, según orden de prelación, de conformidad con lo previsto en el artículo 91 del Reglamento de la Ley N° 32069, Ley General de Contrataciones Públicas, aprobado por Decreto Supremo N° 009-2025-EF.
5. Respuesta a la solicitud de acceso al expediente de contratación.
6. Notificación de la orden de compra, de ser el caso.

Asimismo, me comprometo a remitir la confirmación de recepción del correo electrónico, en el plazo máximo de dos días hábiles de recibida la comunicación.

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

.....
Firma, nombres y apellidos del postor o representante legal, según corresponda

Advertencia

La notificación dirigida a la dirección de correo electrónico consignada se entenderá válidamente efectuada cuando la entidad contratante reciba acuse de recepción.

¹³ Esta información será verificada por la entidad contratante en la página web del Ministerio de Trabajo y Promoción del Empleo en la sección consulta de empresas acreditadas en el REMYPE en el link: <http://www2.trabajo.gob.pe/servicios-en-linea-2-2/> y se tendrá en consideración, en caso el consorcio ganador de la buena pro solicite la retención del diez por ciento (10%) del monto del contrato, en calidad de garantía de fiel cumplimiento, según lo señalado en el artículo 114, del Reglamento.

Advertencia

Cuando se trate de consorcios, la declaración jurada es la siguiente:

ANEXO N° 1

DECLARACIÓN JURADA DE DATOS DEL POSTOR EN CONSORCIO

Señor

OFICIAL DE COMPRA

SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N° [CONSIGNAR NOMENCLATURA DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN]

Presente.-

El que se suscribe, [...], representante común del consorcio **[CONSIGNAR EL NOMBRE DEL CONSORCIO]**, identificado con **[CONSIGNAR TIPO DE DOCUMENTO DE IDENTIDAD] N° [CONSIGNAR NÚMERO DE DOCUMENTO DE IDENTIDAD]**, DECLARO BAJO JURAMENTO que la siguiente información se sujeta a la verdad:

Datos del consorciado 1					
Nombre, Denominación o Razón Social:					
Domicilio Legal:					
RUC:		Teléfono(s) :			
MYPE ¹⁴ :		Sí		No	
Correo electrónico:					

Datos del consorciado 2					
Nombre, Denominación o Razón Social:					
Domicilio Legal:					
RUC:		Teléfono(s) :			
MYPE ¹⁵ :		Sí		No	
Correo electrónico:					

Datos del consorciado 3					
Nombre, Denominación o Razón Social:					
Domicilio Legal:					
RUC:		Teléfono(s) :			
MYPE ¹⁶ :		Sí		No	
Correo electrónico:					

Autorización de notificación por correo electrónico:

Correo electrónico del consorcio:

Autorizo que se notifiquen al correo electrónico indicado las siguientes actuaciones:

1. Solicitud de la descripción a detalle de todos los elementos constitutivos de la oferta.

¹⁴ Esta información será verificada por la entidad contratante en la página web del Ministerio de Trabajo y Promoción del Empleo en la sección consulta de empresas acreditadas en el REMYPE en el link: <http://www2.trabajo.gob.pe/servicios-en-linea-2-2/> y se tendrá en consideración, en caso el consorcio ganador de la buena pro solicite la retención del diez por ciento (10%) del monto del contrato, en calidad de garantía de fiel cumplimiento, según lo señalado en el artículo 114,. Para dicho efecto, todos los integrantes del consorcio deben acreditar la condición de micro o pequeña empresa

¹⁵ Ibidem

¹⁶ Ibidem

2. Solicitud de negociación regulado en el artículo 132 del Reglamento de la Ley N° 32069, Ley General de Contrataciones Públicas, aprobado por Decreto Supremo N° 009-2025-EF.
3. Solicitud de subsanación de los requisitos para perfeccionar el contrato.
4. Solicitud para presentar los documentos para perfeccionar el contrato, según orden de prelación, de conformidad con lo previsto en el artículo 91 del Reglamento de la Ley N° 32069, Ley General de Contrataciones Públicas, aprobado por Decreto Supremo N° 009-2025-EF.
5. Respuesta a la solicitud de acceso al expediente de contratación.
6. Notificación de la orden de compra, de ser el caso.

Asimismo, me comprometo a remitir la confirmación de recepción del correo electrónico, en el plazo máximo de dos días hábiles de recibida la comunicación.

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

.....
**Firma, nombres y apellidos del representante
común del consorcio**

Advertencia

La notificación dirigida a la dirección de correo electrónico consignada se entenderá válidamente efectuada cuando la entidad contratante reciba acuse de recepción.

ANEXO N° 2

PACTO DE INTEGRIDAD¹⁷

Señor

OFICIAL DE COMPRA

SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N° [CONSIGNAR NOMENCLATURA DEL PROCEDIMIENTO]
Presente.-

El que suscribe, [...], postor y/o representante legal de **[CONSIGNAR EN CASO DE SER PERSONA JURÍDICA]**, identificado con **[CONSIGNAR TIPO DE DOCUMENTO DE IDENTIDAD] N° [CONSIGNAR NÚMERO DE DOCUMENTO DE IDENTIDAD]**, con poder inscrito en la localidad de **[CONSIGNAR EN CASO DE SER PERSONA JURÍDICA]** en la Ficha N° **[CONSIGNAR EN CASO DE SER PERSONA JURÍDICA]**, Asiento N° **[CONSIGNAR EN CASO DE SER PERSONA JURÍDICA]**, en su calidad de proveedor en el ámbito de aplicación de la normativa de contratación pública, **suscribo el presente Pacto de Integridad** bajo los siguientes términos y condiciones:

PRIMERO: Declaro, bajo juramento:

1. Que conozco los impedimentos para ser participante, postor, contratista o subcontratista, establecidos en el artículo 30 de la Ley N° 32069, Ley General de Contrataciones Públicas.
2. Que los recursos que componen mi patrimonio o el patrimonio de la persona jurídica a la que represento no provienen de lavado de activos, narcotráfico, minería ilegal, financiamiento del terrorismo, y/o de cualquier actividad ilícita.
3. Que conozco la obligación de denunciar cualquier acto de corrupción cometido por los actores del proceso de contratación, así como las medidas de protección que le asisten a los denunciantes¹⁸; además de las consecuencias administrativas y legales que de estos se derivan.
4. Que conozco el alcance de la Ley N° 28024, Ley que regula la gestión de intereses en la administración pública y su reglamento, aprobado por Decreto Supremo N° 120-2019-PCM, así como el marco de aplicación de la Ley N° 31564, Ley de prevención y mitigación del conflicto de intereses en el acceso y salida de personal del servicio público, y su reglamento aprobado por Decreto Supremo N° 082-2023-PCM¹⁹.
5. Que conozco el alcance de la cláusula anticorrupción y antisoborno de los contratos suscritos en el marco del proceso de contratación y las consecuencias derivadas de su incumplimiento²⁰.

¹⁷ De conformidad con el literal b del numeral 69.1 del artículo 69 y el numeral 57 del Anexo I Definiciones del Reglamento de la Ley N° 32069, Ley General de Contrataciones Públicas, aprobado por Decreto Supremo N° 009-2025-EF.

¹⁸ Decreto Legislativo N° 1327, Decreto Legislativo que establece medidas de protección para el denunciante de actos de corrupción y sanciona las denuncias realizadas de mala fe, y su Reglamento aprobado por Decreto Supremo N° 010-2017-JUS, modificado por Decreto Supremo N° 002-2020-JUS, en concordancia con la Directiva N° 002-2023-PCM-SIP: Directiva para la gestión de denuncias y solicitudes de medidas de protección al denunciante de actos de corrupción recibidas a través de la plataforma digital única de denuncias del ciudadano, aprobada por Resolución de Secretaría de Integridad Pública N° 005-2023-PCM-SIP.

¹⁹ **Artículo 24.- Inhabilitación de ex funcionarios, ex servidores públicos, empresas e instituciones privadas**

El incumplimiento de los impedimentos señalados en el numeral 4.2 del artículo 4 de la Ley por parte de las personas, las empresas e instituciones privadas involucradas en dicho incumplimiento, es sancionado con la inhabilitación por cinco años para contratar o prestar servicios al Estado, bajo cualquier modalidad, sin perjuicio de las acciones civiles y penales a que hubiera lugar conforme al numeral 7.7 del artículo 7 de la Ley. En caso de ex funcionarios y ex servidores públicos se aplica el procedimiento administrativo disciplinario sujeto a la Ley N° 30057, Ley del Servicio Civil o normas específicas. En caso de empresas e instituciones privadas se aplica el procedimiento administrativo sancionador sujeto a la Ley N° 30225, Ley de Contrataciones del Estado.

²⁰ Conforme a lo establecido en el artículo 68 de la Ley General de Contrataciones Públicas, así como en el artículo 274 numeral d), de su Reglamento:

Artículo 68. Resolución del contrato

68.1. Cualquiera de las partes puede resolver, total o parcialmente, el contrato en los siguientes supuestos:

d) Por incumplimiento de la cláusula anticorrupción.

SEGUNDO: Dentro de ese marco, asumo los siguientes compromisos:

1. Mantener una conducta proba e íntegra en todas las actividades del proceso de contratación, lo que supone actuar con honestidad y veracidad, sin cometer actos ilícitos, directa o indirectamente, así como respetar la libertad de concurrencia y las condiciones de competencia efectiva en el proceso de contratación y abstenerme de realizar prácticas que la restrinjan o afecten.

[Solo para personas jurídicas] Lo anterior se hace extensivo, para conocimiento, a los socios, accionistas, participacionistas, integrantes de los órganos de administración, apoderados, representantes legales, funcionarios, asesores y personas vinculadas a la persona jurídica que represento.

2. Abstenerme de ofrecer, dar o prometer regalos, cortesías, invitaciones, donativos u otros beneficios similares, a funcionarios o servidores públicos de la dependencia encargada de las contrataciones, actores del proceso de contratación y personal de la entidad contratante.
3. Denunciar ante las autoridades competentes, de manera oportuna, los actos de corrupción, conducta funcional, conflicto de intereses u otro de naturaleza similar, respecto de lo cual tuviera conocimiento en el marco del proceso de contratación (<https://denuncias.servicios.gob.pe/>).
4. Facilitar las acciones o mecanismos implementados por la entidad pública responsable del proceso de contratación para fortalecer la transparencia, promover la lucha contra la corrupción y fomentar la rendición de cuentas.

TERCERO: Este pacto de integridad tiene vigencia desde el momento de su suscripción hasta la culminación de la fase de selección²¹; y, en caso de resultar adjudicado con la buena pro, este mantiene su vigencia hasta la culminación del contrato.

CUARTO: Para efectos de salvaguardar el contenido del Pacto de Integridad frente a eventuales incumplimientos de los compromisos asumidos, me someto a las acciones de debida diligencia, supervisión, fiscalización posterior u otros que correspondan; así como a las responsabilidades administrativas, civiles y/o penales que se deriven de estos, conforme al marco legal vigente.

En señal de conformidad, suscribo el presente pacto de integridad, a los () días del mes () de 20(), manifestando que la información declarada se sujeta al principio de presunción de veracidad, conforme a lo dispuesto en el artículo IV del Título Preliminar de la Ley N° 27444, Ley del Procedimiento Administrativo General²².

Firma

N° de DNI:

Artículo 274. Causales de exclusión de proveedores adjudicatarios de los catálogos electrónicos de acuerdo marco

Un proveedor adjudicatario es excluido de los Catálogos Electrónicos de Acuerdo Marco, en los siguientes casos:

d) Por incumplimiento de la cláusula anticorrupción y antisoborno.

²¹ **Artículo 92. Culminación de la fase de selección**, del Decreto Supremo N°009-2025-EF:

La fase de selección culmina cuando: a) Se perfecciona el contrato, b) Se cancela el procedimiento de selección, c) Se deja sin efecto el otorgamiento de la buena pro por causa imputable a la entidad contratante, d) No se perfeccione el contrato por los supuestos establecidos en el artículo 91.

²² **1.7 Principio de Presunción de Veracidad.** - *En la tramitación del procedimiento administrativo, se presume que los documentos y declaraciones formulados por los administrados en la forma prescrita por esta Ley, responden a la verdad de los hechos que ellos afirman. Esta presunción admite prueba en contrario.*

ANEXO N° 3

DECLARACIÓN JURADA

Señor

OFICIAL DE COMPRA

SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N° [CONSIGNAR NOMENCLATURA DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN]

Presente.-

Mediante el presente el suscrito, postor y/o Representante Legal de **[CONSIGNAR EN CASO DE SER PERSONA JURÍDICA]**, declaro bajo juramento:

- i. No tener impedimento para postular en el procedimiento de selección ni para contratar con el Estado, conforme al artículo 30 de la Ley N° 32069, Ley General de Contrataciones Públicas.
- ii. Conocer las sanciones contenidas en la Ley N° 32069, Ley General de Contrataciones Públicas y su Reglamento, así como las disposiciones aplicables de la Ley N° 27444, Ley del Procedimiento Administrativo General.
- iii. Participar en el presente proceso de contratación en forma independiente sin mediar consulta, comunicación, acuerdo, arreglo o convenio con ningún proveedor; y, conocer las disposiciones del Decreto Legislativo N° 1034, Decreto Legislativo que aprueba la Ley de Represión de Conductas Anticompetitivas.
- iv. Conocer, aceptar y someterme a las bases, condiciones y reglas del procedimiento de selección.
- v. Ser responsable de la veracidad de los documentos e información que presento en el presente procedimiento de selección.
- vi. Comprometerme a mantener la oferta presentada durante el procedimiento de selección y a perfeccionar el contrato, en caso de resultar favorecido con la buena pro.

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

.....
Firma, nombres y apellidos del postor o representante legal, según corresponda

Advertencia

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

ANEXO N° 4

PROMESA DE CONSORCIO

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

Señor

OFICIAL DE COMPRA

SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N° [CONSIGNAR NOMENCLATURA DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN]

Presente.-

Los suscritos declaramos expresamente que hemos convenido en forma irrevocable, durante el lapso que dure el procedimiento de selección, para presentar una oferta conjunta a la **SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N° [CONSIGNAR NOMENCLATURA DEL PROCEDIMIENTO]**.

Asimismo, en caso de obtener la buena pro, nos comprometemos a formalizar el contrato de consorcio, de conformidad con lo establecido por los artículos 88 y 89 del Reglamento de la Ley N° 32069, Ley General de Contrataciones Públicas, aprobado por Decreto Supremo N° 009-2025-EF bajo las siguientes condiciones:

a) Integrantes del consorcio

1. **[NOMBRE, DENOMINACIÓN O RAZÓN SOCIAL DEL CONSORCIADO 1]**.
2. **[NOMBRE, DENOMINACIÓN O RAZÓN SOCIAL DEL CONSORCIADO 2]**.

b) Designamos a **[CONSIGNAR NOMBRES Y APELLIDOS DEL REPRESENTANTE COMÚN]**, identificado con **[CONSIGNAR TIPO DE DOCUMENTO DE IDENTIDAD] N° [CONSIGNAR NÚMERO DE DOCUMENTO DE IDENTIDAD]**, como representante común del consorcio para efectos de participar en todos los actos referidos al procedimiento de selección, suscripción y ejecución del contrato correspondiente con **[CONSIGNAR NOMBRE DE LA ENTIDAD]**.

Asimismo, declaramos que el representante común del consorcio no se encuentra impedido, inhabilitado ni suspendido para contratar con el Estado.

c) Fijamos nuestro domicilio legal común en [.....] y nuestro correo electrónico común: [.....], al cual se notificarán todas las comunicaciones dirigidas al Consorcio durante el procedimiento de selección hasta la suscripción del contrato.

d) Las obligaciones que corresponden a cada uno de los integrantes del consorcio son las siguientes:

1. OBLIGACIONES DE **[NOMBRE, DENOMINACIÓN O RAZÓN SOCIAL DEL CONSORCIADO 1]** [%]²³

[DESCRIBIR LAS OBLIGACIONES DEL CONSORCIADO 1]

2. OBLIGACIONES DE **[NOMBRE, DENOMINACIÓN O RAZÓN SOCIAL DEL CONSORCIADO 2]** [%]²⁴

[DESCRIBIR LAS OBLIGACIONES DEL CONSORCIADO 2]

²³ Consignar únicamente el porcentaje total de las obligaciones, el cual debe ser expresado en número entero, sin decimales.

²⁴ Consignar únicamente el porcentaje total de las obligaciones, el cual debe ser expresado en número entero, sin decimales.



TOTAL OBLIGACIONES

100%²⁵

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

.....
Consortiado 1
Nombres, apellidos y firma del consorciado 1
o de su Representante Legal
tipo y N° de documento de identidad

.....
Consortiado 2
Nombres, apellidos y firma del consorciado 2
o de su representante legal
tipo y N° de documento de identidad

.....
Consortiado 3
Nombres, apellidos y firma del consorciado 3
o de su Representante Legal
Tipo y N° de Documento de Identidad

²⁵ Este porcentaje corresponde a la sumatoria de los porcentajes de las obligaciones de cada uno de los integrantes del consorcio.

Advertencia

El Anexo N° 5 únicamente es presentado por los postores que, si bien son parientes de los impedidos referidos en el numeral 1 del párrafo 30.1 de la Ley N° 32069, no le son aplicables los impedimentos en razón de parentesco del numeral 2 del citado artículo, debido a que cumplen alguna de las siguientes condiciones: i) Han suscrito un contrato derivado de un procedimiento de selección competitivo o no competitivo o, ii) han ejecutado cuatro contratos menores en el mismo tipo de objeto al que postula. Para el caso de bienes y obras, el pariente debe haber ejecutado los contratos dentro de los dos años previos a la convocatoria del procedimiento de selección, contratación directa o a la adjudicación de un contrato menor. Para el caso de servicios, los dos años de experiencia son consecutivos.

ANEXO N° 5²⁶ DECLARACIÓN JURADA DE DESAFECTACIÓN DE IMPEDIMENTO

Señor
OFICIAL DE COMPRA
SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N° [CONSIGNAR NOMENCLATURA DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN]
Presente. -

El que suscribe, [...], postor y/o representante legal de **[CONSIGNAR EN CASO DE SER PERSONA JURÍDICA]**, identificado con **[CONSIGNAR TIPO DE DOCUMENTO DE IDENTIDAD] N° [CONSIGNAR NÚMERO DE DOCUMENTO DE IDENTIDAD]**, con poder inscrito en la Sede Registral de **[CONSIGNAR EN CASO DE SER PERSONA JURÍDICA]** en la Ficha N° **[CONSIGNAR EN CASO DE SER PERSONA JURÍDICA]** Asiento N° **[CONSIGNAR EN CASO DE SER PERSONA JURÍDICA]**, **declaro que tengo los siguientes parientes²⁷, los cuales cuentan con impedimento de carácter personal²⁸ de conformidad con el inciso 1 del numeral 30.1 del artículo 30 de la Ley N° 32069, Ley General de Contrataciones Públicas, de acuerdo a lo siguiente:**

[NOMBRE DEL PARIENTE 1] con DNI [...] con CARGO [...] en la ENTIDAD [...] que a la fecha de la presente declaración cuenta con impedimento de carácter personal de Tipo **[CONSIGNAR 1A, 1B, 1C, 1D, 1E, 1F, y 1G, según corresponda]** de conformidad con el inciso 1 del numeral 30.1 del artículo 30 de la Ley N° 32069 Ley General de Contrataciones Públicas.

[NOMBRE DEL PARIENTE 2] con DNI [...] con cargo [...] en la entidad [...] que a la fecha de la presente declaración cuenta con impedimento de carácter personal de Tipo **[CONSIGNAR 1A, 1B, 1C, 1D, 1E, 1F, y 1G, SEGÚN CORRESPONDA]** de conformidad con el inciso 1 del numeral 30.1 del artículo 30 de la Ley N° 32069 Ley General de Contrataciones Públicas.

Sin perjuicio de ello, **DECLARO BAJO JURAMENTO** lo siguiente:

Me encuentro exceptuado del impedimento por razón de parentesco, en razón de [INDICAR SUPUESTO: HABER EJECUTADO UN CONTRATO DERIVADO DE UN PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN COMPETITIVO O NO COMPETITIVO / HABER EJECUTADO CUATRO CONTRATOS MENORES EN EL MISMO TIPO DE OBJETO AL QUE POSTULA] dentro de los dos años previos a la convocatoria del procedimiento de selección, contratación directa o a la adjudicación de un contrato menor] conforme al inciso 2 del numeral 30.1 del artículo 30 de la Ley N° 32069²⁹, Ley General de Contrataciones Públicas, lo cual acreditaré documentalmente para la presentación de ofertas, de conformidad con el numeral 39.4 del artículo 39 del Reglamento de la Ley N°

²⁶ Numeral 39.4 del artículo 39 del Reglamento de la Ley N° 32069, Ley General de Contrataciones Públicas, aprobado por Decreto Supremo N° 009-2025-EF.

²⁷ Se entiende pariente a aquellos hasta el segundo grado de consanguinidad y segundo de afinidad, lo que incluye al cónyuge, al conviviente, y al progenitor del hijo.

²⁸ Aplicables a autoridades, funcionarios o servidores públicos de acuerdo con lo que señala la Ley N° 32069, Ley General de Contrataciones Públicas.



32069, Ley General de Contrataciones del Públicas, aprobado por Decreto Supremo N° 009-2025-EF.

[CONSIGNAR EL DETALLE DE LOS DOCUMENTOS CORRESPONDIENTES]

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

.....
Firma, nombres y apellidos del postor o
representante legal, según corresponda

ANEXO N° 6

AUTORIZACIÓN DE RETENCIÓN COMO GARANTÍA DE FIEL CUMPLIMIENTO DEL CONTRATO – PROVEEDORES NO MYPES

(DOCUMENTO A PRESENTAR PARA EL PERFECCIONAMIENTO DEL CONTRATO)

Señor

OFICIAL DE COMPRA

SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N° [CONSIGNAR NOMENCLATURA DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN]

Presente. -

El que se suscribe, [.....], postor adjudicado y/o representante legal de **[CONSIGNAR EN CASO DE SER PERSONA JURÍDICA]**, identificado con **[CONSIGNAR TIPO DE DOCUMENTO DE IDENTIDAD]** N° **[CONSIGNAR NÚMERO DE DOCUMENTO DE IDENTIDAD]**, autorizo que durante la ejecución del contrato, en la primera mitad del número total de pagos a realizarse, se me aplique la retención de forma prorrateada en cada pago, con cargo a ser devuelto al finalizar el contrato, como mecanismo de garantía de fiel cumplimiento del contrato, en el marco del numeral 61.8 del artículo 61 de la Ley N° 32069, Ley General de Contrataciones Públicas y el artículo 114 de su Reglamento.

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

.....
**Firma, nombres y apellidos del postor o
representante legal o común, según
corresponda**

Advertencia

La retención como mecanismo de garantía de fiel cumplimiento es aplicable, de acuerdo con los numerales 61.8 y 61.9 del artículo 61 de la Ley N° 32069 y el artículo 114 de su Reglamento siempre que:

- El plazo de la prestación sea igual o mayor de sesenta días calendario.*
- Se consideren, según corresponda, al menos dos pagos a favor del contratista o dos valorizaciones periódicas en función del avance de obra.*
- La cuantía adjudicada sea igual o menor a S/ 480 000,00 (cuatrocientos ochenta mil y 00/100 soles).*

ANEXO N° 6

**AUTORIZACIÓN DE RETENCIÓN COMO GARANTÍA DE FIEL CUMPLIMIENTO DEL CONTRATO
– PROVEEDORES MYPES**

(DOCUMENTO A PRESENTAR PARA EL PERFECCIONAMIENTO DEL CONTRATO)

Señor

OFICIAL DE COMPRA

**SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N° [CONSIGNAR NOMENCLATURA DEL
PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN]**

Presente. -

El que se suscribe, [.....], postor adjudicado y/o representante legal de **[CONSIGNAR EN CASO DE SER PERSONA JURÍDICA]**, identificado con **[CONSIGNAR TIPO DE DOCUMENTO DE IDENTIDAD] N° [CONSIGNAR NÚMERO DE DOCUMENTO DE IDENTIDAD]**, autorizo que durante la ejecución del contrato, del número total de pagos a realizarse, se me aplique la retención de forma prorrateada en cada pago, con cargo a ser devuelto al finalizar el contrato, como mecanismo de garantía de fiel cumplimiento del contrato, en el marco del numeral 61.8 del artículo 61 de la Ley N° 32069, Ley General de Contrataciones Públicas, y el artículo 114 de su Reglamento, así como el artículo 3 de la Ley N° 32077, Ley que establece un medio alternativo de garantías de cumplimiento en los procesos de contratación pública de las MYPE.

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

.....
**Firma, nombres y apellidos del postor o
representante legal o común, según
corresponda**

Advertencia

La retención como mecanismo de garantía de fiel cumplimiento es aplicable, de acuerdo con los numerales 61.8 y 61.9 del artículo 61 de la Ley N° 32069, Ley General de Contrataciones Públicas y el artículo 114 del Reglamento, así como el artículo 3 de la Ley N° 32077, Ley que establece un medio alternativo de garantías de cumplimiento en los procesos de contratación pública de las MYPE, siempre que:

- El plazo de la prestación sea igual o mayor de sesenta días calendario.*
- Se consideren, según corresponda, al menos dos pagos a favor del contratista o dos valorizaciones periódicas en función del avance de obra.*
- Cuando se adjudique la buena pro a un proveedor que califique como micro o pequeña empresa, procede la retención con independencia del monto de la contratación.*

ANEXO N° 7

DECLARACIÓN JURADA DE PRESENTACIÓN DE FIDEICOMISO COMO GARANTÍA DE FIEL CUMPLIMIENTO DEL CONTRATO

(DOCUMENTO A PRESENTAR PARA EL PERFECCIONAMIENTO DEL CONTRATO)

Señor

OFICIAL DE COMPRA

SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N° [CONSIGNAR NOMENCLATURA DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN]

Presente. -

El que se suscribe, [.....], postor adjudicado y/o representante legal de **[CONSIGNAR EN CASO DE SER PERSONA JURÍDICA]**, identificado **con [CONSIGNAR TIPO DE DOCUMENTO DE IDENTIDAD] N° [CONSIGNAR NÚMERO DE DOCUMENTO DE IDENTIDAD]**, declaro bajo juramento el compromiso de presentar la constitución de un fideicomiso como mecanismo de garantía de fiel cumplimiento del contrato, en un plazo no mayor a veinte días hábiles contabilizados desde el día siguiente de perfeccionado el mismo, en el marco de los artículos 116 y 138 del Reglamento de la Ley N° 32069 Ley General de Contrataciones Públicas, aprobado por Decreto Supremo N° 009-2025-EF..

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

.....
Firma, nombres y apellidos del postor o
representante legal o común, según
corresponda

Advertencia

El fideicomiso es aplicable, de acuerdo con los artículos 116 y 138 del Reglamento de la Ley N° 32069, siempre que el plazo de la ejecución contractual sea mayor a noventa días calendario.

ANEXO N° 8

AUTORIZACIÓN DE NOTIFICACIÓN DE LA DECISIÓN DE LA ENTIDAD SOBRE SOLICITUDES PRESENTADAS DURANTE LA EJECUCIÓN CONTRACTUAL MEDIANTE CORREO ELECTRÓNICO

(DOCUMENTO A PRESENTAR PARA EL PERFECCIONAMIENTO DEL CONTRATO)

Señor

OFICIAL DE COMPRA

**SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N° [CONSIGNAR NOMENCLATURA DEL PROCEDIMIENTO
DE SELECCIÓN]**

Presente. -

El que se suscribe, [.....], postor adjudicado y/o representante legal de **[CONSIGNAR EN
CASO DE SER PERSONA JURÍDICA]**, identificado con **[CONSIGNAR TIPO DE DOCUMENTO DE
IDENTIDAD]** N° **[CONSIGNAR NÚMERO DE DOCUMENTO DE IDENTIDAD]**, autorizo que durante la
ejecución del contrato se me notifique al correo electrónico **[INDICAR EL CORREO ELECTRÓNICO]**.

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

.....
Firma, nombres y apellidos del postor o
representante legal o común, según
corresponda

ANEXO N° 9

ELECCIÓN DE INSTITUCIÓN ARBITRAL³⁰

(DOCUMENTO A PRESENTAR PARA EL PERFECCIONAMIENTO DEL CONTRATO)

Señor

OFICIAL DE COMPRA

SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N° [CONSIGNAR NOMENCLATURA DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN]

Presente. -

El que se suscribe, [.....], postor adjudicado y/o representante legal de **[CONSIGNAR EN CASO DE SER PERSONA JURÍDICA]**, identificado con **[CONSIGNAR TIPO DE DOCUMENTO DE IDENTIDAD] N° [CONSIGNAR NÚMERO DE DOCUMENTO DE IDENTIDAD]**, elijo la institución arbitral del listado proporcionado por la entidad contratante:

[INDICAR LA RAZON SOCIAL DE LA INSTITUCIÓN ARBITRAL ELEGIDA, DE ACUERDO AL LISTADO DEL LITERAL i) DEL NUMERAL 3.5 DEL CAPÍTULO III DE LA SECCIÓN ESPECÍFICA DE LAS BASES]

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

.....
Firma, nombres y apellidos del postor o
representante legal o común, según
corresponda

³⁰ Para la elección de la institución arbitral, la entidad contratante debe tomar en cuenta, como aspectos relevantes, lo previsto en el literal d) del numeral 77.6 del artículo 77 (Requisitos para resolver controversias en contrataciones públicas) y el numeral 84.1 del artículo 84 (Reglas aplicables al arbitraje) de la Ley.

ANEXO N° 10

DECLARACIÓN JURADA DE CUMPLIMIENTO DE CONDICIONES PARA LA APLICACIÓN DE LA EXONERACIÓN DEL IGV

Señor

OFICIAL DE COMPRA

SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N° [CONSIGNAR NOMENCLATURA DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN]

Presente.-

Mediante el presente el suscrito, postor y/o representante legal de **[CONSIGNAR EN CASO DE SER PERSONA JURÍDICA]**, declaro bajo juramento que gozo del beneficio de la exoneración del IGV previsto en la Ley N° 27037, Ley de Promoción de la Inversión en la Amazonía, dado que cumplo con las condiciones siguientes:

- 1.- Que el domicilio fiscal de la empresa³¹ se encuentra ubicada en la Amazonía y coincide con el lugar establecido como sede central (donde tiene su administración y lleva su contabilidad);
- 2.- Que la empresa se encuentra inscrita en las Oficinas Registrales de la Amazonía (exigible en caso de personas jurídicas);
- 3.- Que, al menos el setenta por ciento (70%) de los activos fijos de la empresa se encuentran en la Amazonía; y
- 4.- Que la empresa no tiene producción fuera de la Amazonía.³²

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

.....
Firma, nombres y apellidos del postor o representante legal, según corresponda

Advertencia

Quando se trate de consorcios, esta declaración jurada será presentada por cada uno de los integrantes del consorcio, salvo que se trate de consorcios con contabilidad independiente, en cuyo caso debe ser suscrita por el representante común, debiendo indicar su condición de consorcio con contabilidad independiente y el número de RUC del consorcio, así como adjuntar el contrato de consorcio con firmas legalizadas.

³¹ En el artículo 1 del “Reglamento de las Disposiciones Tributarias contenidas en la Ley de Promoción de la Inversión en la Amazonía”, aprobado por Decreto Supremo N° 103-99-EF, se define como “empresa” a las “Personas naturales, sociedades conyugales, sucesiones indivisas y personas consideradas jurídicas por la Ley del Impuesto a la Renta, generadoras de rentas de tercera categoría, ubicadas en la Amazonía. Las sociedades conyugales son aquellas que ejerzan la opción prevista en el Artículo 16 de la Ley del Impuesto a la Renta.”

³² En caso de empresas de comercialización, no consignar esta condición.

ANEXO N° 11

ELECCIÓN DEL CENTRO DE JUNTA DE PREVENCIÓN Y RESOLUCIÓN DE DISPUTAS

(Documento a presentar para el perfeccionamiento del contrato)

Señor

OFICIAL DE COMPRA

SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N° [CONSIGNAR NOMENCLATURA DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN]

Presente. -

El que se suscribe, [.....], postor adjudicado y/o representante legal de **[CONSIGNAR EN CASO DE SER PERSONA JURÍDICA]**, identificado con **[CONSIGNAR TIPO DE DOCUMENTO DE IDENTIDAD] N° [CONSIGNAR NÚMERO DE DOCUMENTO DE IDENTIDAD]**, elijo el Centro de Administración de la Junta de Resolución de Disputas del listado proporcionado por la entidad contratante:

[INDICAR LA RAZON SOCIAL DEL CENTRO DE ADMINISTRACIÓN DE JUNTA DE RESOLUCIÓN DE DISPUTAS ELEGIDA, DE ACUERDO AL LISTADO DEL LITERAL i) DEL NUMERAL 3.5 DEL CAPÍTULO III DE LA SECCIÓN ESPECÍFICA DE LAS BASES]

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

.....
Firma, nombres y apellidos del postor o representante legal, según corresponda

ANEXO N° 12³³

DECLARACIÓN JURADA DE ACTUALIZACIÓN DE DESAFECTACIÓN DE IMPEDIMENTO

(Documento a presentar para el perfeccionamiento del contrato)

Señor

OFICIAL DE COMPRA

SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N° [CONSIGNAR NOMENCLATURA DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN]

Presente.-

El que suscribe, [...], postor y/o representante legal de [CONSIGNAR EN CASO DE SER PERSONA JURÍDICA], identificado con **[CONSIGNAR TIPO DE DOCUMENTO DE IDENTIDAD] N° [CONSIGNAR NÚMERO DE DOCUMENTO DE IDENTIDAD]**, con poder inscrito en Sede Registral de [CONSIGNAR EN CASO DE SER PERSONA JURÍDICA] en la Ficha N° **[CONSIGNAR EN CASO DE SER PERSONA JURÍDICA]** Asiento N° **[CONSIGNAR EN CASO DE SER PERSONA JURÍDICA]**, **declaro que tengo los siguientes parientes³⁴, los cuales cuentan con impedimento de carácter personal³⁵ de conformidad con el numeral 1 del numeral 30.1 del artículo 30 de la Ley N° 32069, Ley General de Contrataciones Públicas, de acuerdo a lo siguiente:**

NOMBRE DEL PARIENTE 1 [...] con DNI [...] con CARGO [...] en la ENTIDAD [...] que a la fecha de la presente declaración es un impedido de carácter personal del Tipo [CONSIGNAR 1A, 1B, 1C, 1D, 1E, 1F, y 1G, según corresponda].

NOMBRE DEL PARIENTE 2 [...] con DNI [...] con CARGO [...] en la ENTIDAD [...] que a la fecha de la presente declaración es un impedido de carácter personal del Tipo [CONSIGNAR 1A, 1B, 1C, 1D, 1E, 1F, y 1G, según corresponda].

Sin perjuicio de ello, **DECLARO BAJO JURAMENTO** lo siguiente:

A la fecha me encuentro exceptuado del impedimento por razón de parentesco, en razón de [INDICAR SUPUESTO: HABER SUSCRITO UN CONTRATO DERIVADO DE UN PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN COMPETITIVO O NO COMPETITIVO / HABER EJECUTADO CUATRO CONTRATOS MENORES EN EL MISMO TIPO DE OBJETO AL QUE POSTULA] dentro de los dos años previos a la convocatoria del procedimiento de selección, contratación directa o a la adjudicación de un contrato menor] conforme al inciso 2 del numeral 30.1 del artículo 30 de la Ley N° 32069³⁶, Ley General de Contrataciones Públicas, lo cual acredito de conformidad con el numeral 39.4 del artículo 39 del Reglamento de la Ley N° 32069, Ley General de Contrataciones del Públicas, aprobado por Decreto Supremo N° 009-2025-EF.

En ese sentido, mediante el presente cumplo con presentar la acreditación documental correspondiente:

[CONSIGNAR EL DETALLE DE LOS DOCUMENTOS CORRESPONDIENTES]

³³ De conformidad con lo previsto en el numeral 39.2 del artículo 39 del Reglamento de la Ley N° 32069, Ley General de Contrataciones Públicas.

³⁴ Se entiende pariente a aquellos hasta el segundo grado de consanguinidad y segundo de afinidad, lo que incluye al cónyuge, al conviviente, y al progenitor del hijo.

³⁵ Aplicables a autoridades, funcionarios o servidores públicos de acuerdo con lo que señala la Ley N° 32069, Ley General de Contrataciones Públicas.

³⁶ Conforme el numeral 2 "Impedimentos en razón del parentesco" del numeral 30.1 del artículo 30 de la Ley N° 32069, Ley General de Contrataciones Públicas.



[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

.....
**Firma, nombres y apellidos del postor o
representante legal, según corresponda**

ANEXO N° 13

DECLARACIÓN JURADA SOBRE INAPLICACIÓN DEL IMPEDIMENTO TIPO 4.D DEL INCISO 4 DEL NUMERAL 30.1 DEL ARTÍCULO 30 DE LA LEY N° 32069 REFERIDO A LA INSCRIPCIÓN EN EL REGISTRO DE DEUDORES ALIMENTARIOS MOROSOS – REDAM

(Documento a presentar para el perfeccionamiento del contrato en caso de proveedores con procesos de alimentos en ejecución de sentencia)

Señor

OFICIAL DE COMPRA

SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N° [CONSIGNAR NOMENCLATURA DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN]

Presente. -

El que suscribe, [.....], postor y/o apoderado de **[CONSIGNAR EL NOMBRE DE LA PERSONA NATURAL QUE OTORGA EL PODER, DE SER EL CASO]**, identificado con **[CONSIGNAR TIPO DE DOCUMENTO DE IDENTIDAD] N° [CONSIGNAR NÚMERO DE DOCUMENTO DE IDENTIDAD]**, con poder inscrito en la Sede Registral de **[CONSIGNAR EN CASO DE CONTAR CON APODERADO]** en la Ficha N° **[CONSIGNAR EN CASO DE CONTAR CON APODERADO]** Asiento N° **[CONSIGNAR EN CASO DE CONTAR CON APODERADO]**, **DECLARO BAJO JURAMENTO** que no me resulta aplicable el impedimento Tipo 4.D del inciso 4 del numeral 30.1 del artículo 30 de la Ley, referido a las personas inscritas en el Registro de Deudores Alimentarios Morosos del Poder Judicial (REDAM), considerando lo siguiente:

[EL PROVEEDOR DEBE CONSIGNAR SÓLO UNA DE LAS OPCIONES QUE SE ESTABLECEN A CONTINUACIÓN, SEGÚN SEA EL CASO]:

- Que, se ha remitido el/la **[CONSIGNAR LA DENOMINACIÓN EXACTA DEL DOCUMENTO REMITIDO POR EL PROVEEDOR AL JUZGADO A CARGO DEL PROCESO DE ALIMENTOS]** con fecha de recepción **[CONSIGNAR FECHA DE RECEPCIÓN]** dirigido/a al **[CONSIGNAR LOS DATOS DE IDENTIFICACIÓN DEL JUZGADO A CARGO DEL PROCESO DE ALIMENTOS QUE CORRESPONDA]**, mediante el cual se informó la cancelación de la deuda alimentaria derivada del proceso de alimentos seguido por **[CONSIGNAR LOS DATOS DE LA PARTE DEMANDANTE DEL PROCESO DE ALIMENTOS]**, para lo cual me sujeto al principio de presunción de veracidad. Se adjunta el cargo de recepción del indicado documento.
- Que, sí me encuentro en el REDAM, por lo que; autorizo se me descuenta del pago que me corresponde como contraprestación del contrato derivado del presente procedimiento de selección, el monto de la pensión mensual fijada en el proceso de alimentos seguido por **[CONSIGNAR LOS DATOS DE LA PARTE DEMANDANTE DEL PROCESO DE ALIMENTOS]** ante el **[CONSIGNAR LOS DATOS DE IDENTIFICACIÓN DEL JUZGADO CORRESPONDIENTE]**, para lo cual adjunto:

a) La sentencia emitida por el **[CONSIGNAR LOS DATOS DE IDENTIFICACIÓN DEL JUZGADO A CARGO DEL PROCESO DE ALIMENTOS QUE CORRESPONDA]** en el trámite del proceso de alimentos seguido en el expediente **[CONSIGNAR EL NÚMERO DE EXPEDIENTE JUDICIAL]**

b) La información complementaria solicitada por la entidad contratante para realizar el descuento, la que comprende lo siguiente: **[LA ENTIDAD CONTRATANTE DEBE CONSIGNAR LA INFORMACIÓN QUE REQUIERA DEL PROVEEDOR PARA HACER EFECTIVO EL DESCUENTO]**



[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

.....
**Firma, nombres y apellidos del postor o
apoderado, según corresponda**