

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 | [ABC] | 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 | <table><tr><td>Advertencia</td></tr><tr><td>• Abc</td></tr></table> | Advertencia | • Abc | Se refiere a advertencias a tener en cuenta por los evaluadores y los proveedores. No deben ser eliminadas. |
| Advertencia | | | | |
| • Abc | | | | |
| 4 | <table><tr><td>Importante para la entidad contratante</td></tr><tr><td>• Xyz</td></tr></table> | Importante para la entidad contratante | • Xyz | Se refiere a consideraciones importantes a tener en cuenta por los evaluadores y deben ser eliminadas una vez culminada la elaboración de las bases. |
| Importante para la entidad contratante | | | | |
| • Xyz | | | | |

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.

The image shows four distinct handwritten signatures in blue ink. The first signature on the left is a simple, stylized mark. The second signature is more complex, featuring a large loop and a horizontal stroke. The third signature is a large, sweeping, and somewhat abstract mark. The fourth signature is a tall, narrow, and stylized mark.

**BASES ESTÁNDAR
SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA**

**SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA
N°3-2025-MIMP – 01**

CONTRATACIÓN DE BIENES O SERVICIOS COMUNES

**ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS VÍVERES FRESCOS CON
FICHA OECE PARA LOS CENTROS DE ATENCIÓN DE LIMA
Y CALLAO DE LA UNIDAD DE SERVICIOS DE CUIDADOS –
USC DEL PROGRAMA NACIONAL DE SERVICIOS
ESPECIALIZADOS GRATITUD**

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>Registro de ofertas:</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>Presentación de Ofertas:</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. | Artículos 68, 69, 74, 78 y 96 del Reglamento. |

Apertura de ofertas y lances:

1. **Apertura de las ofertas:** El sistema realiza la apertura en la 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.
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:
 - 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:
 - 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.

Revisión de requisitos de admisión y calificación:

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.

| | | |
|--|--|--|
| | <p>4. En caso de que la documentación reúna las condiciones requeridas por las Bases, el Oficial de compra otorga la 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 Pladicop.</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 Pladicop 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> | Artículos 80, 82, 83, 84, 96 y 301 del Reglamento. |

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 Pladicop 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 Pladicop 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>Excepciones: 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 | Artículos 77, 83 y 84, así como la Décima Disposición Complementaria |

| | | |
|---|--|--|
| | 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 Pladipoc 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 de Equilibrio Financiero del Presupuesto del Sector Público del año fiscal 2025.
- Resolución Directoral N° 0015-2025- EF/54.01, Aprobación de Directiva que establece las bases estándar para los procedimientos de selección en el marco de la Ley N° 32069, Ley General de Contrataciones Públicas.
- Decreto Supremo N° 009 – 2025 – EF, Decreto Supremo que aprueba el Reglamento de la Ley N° 32069
- Ley N° 27806, Ley de Transparencia y de Acceso a la Información Pública. - Texto Único Ordenado de la Ley N° 27806, Ley de Transparencia y de Acceso a la Información Pública, aprobado por Decreto Supremo N° 043-2003-PCM. - Ley N° 27444, Ley del Procedimiento Administrativo General y sus modificatorias

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

1.2. ENTIDAD CONTRATANTE

Nombre : Ministerio de la Mujer y Poblaciones Vulnerables
RUC N° : 20336951527
Domicilio legal : Jr. Camaná Nro 616 – Cercado de Lima – Lima
Teléfono: : 01 626-1600 – anexo 4170
Correo electrónico: : OAS28@MIMP.GOB.PE

1.3. OBJETO DE LA CONVOCATORIA

El presente procedimiento de selección tiene por objeto la contratación de **ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS VÍVERES FRESCOS CON FICHA OECE PARA LOS CENTROS DE ATENCIÓN DE LIMA Y CALLAO DE LA UNIDAD DE SERVICIOS DE CUIDADOS – USC DEL PROGRAMA NACIONAL DE SERVICIOS ESPECIALIZADOS GRATITUD**

| ITEM PAQUETE | ALIMENTOS | VERSION FICHA OECE | FECHA PUBLICACION FICHA OECE |
|---|--|--------------------------|---------------------------------------|
| ITEM PAQUETE I: HUEVOS, POLLO E HIGADO DE POLLO | HUEVO DE GALLINA CALIDAD PRIMERA | 6 | 4/09/2024 |
| | POLLO ENTERO S/ MENUDENCIA REFRIGERADO | 5 | 4/09/2024 |
| | MENUDENCIA DE POLLO - HÍGADO REFRIGERADO | 1 | 4/09/2024 |
| ITEM PAQUETE II: CARNE ROJAS Y VISCERAS | CARNE DE PORCINO - PIERNA ENTERA REFRIGERADA | 2 | 4/09/2024 |
| | CARNE DE RES TAPA REFRIGERADO | 2 | 4/09/2024 |
| | MENUDENCIA DE RES - HÍGADO CONGELADO | 2 | 4/09/2024 |
| | MENUDENCIA DE RES - MONDONGO | 2 | 4/09/2024 |
| | MENUDENCIA DE RES - PULMÓN CONGELADO | 2 | 4/09/2024 |
| ITEM PAQUETE III: PESCADO | FILETE PESCADO BONITO REFRIGERADO | 4 | 17/10/2023 |
| ITEM PAQUETE IV: FRUTAS FRESCAS | GRANADILLA CATEGORIA I | 2 | 4/09/2024 |
| | LIMON SUTIL CATEGORIA PRIMERA | 5 | 4/09/2024 |
| | MANDARINA SATSUMA CATEGORIA I | 5 | 4/09/2024 |
| | MANGO EDWARDS CATEGORÍA I | 2 | 4/09/2024 |
| | MARACUYA CATEGORIA I | 2 | 4/09/2024 |
| | MELON CATEGORIA I | 9 | 4/09/2024 |
| | NARANJA VALENCIA CATEGORÍA I | 5 | 4/09/2024 |
| | PALTA FUERTE CATEGORÍA I | 6 | 4/09/2024 |
| | PAPAYA CATEGORIA I | 6 | 4/09/2024 |
| | PLATANO SEDA CATEGORIA I | 2 | 4/09/2024 |



1 Firmado digitalmente por
MOQUILLAZA RISCO Martha
Marlene FAU 20336951527 soft
Motivo: Day V^a B^a
Fecha: 25.04.2025 14:52:10 -05:00



Firmado digitalmente por
GUERRERO TREJO Libia Albina
FAU 20336951527 soft
Motivo: Day V^a B^a
Fecha: 24.04.2025 17:40:51 -05:00



Firmado digitalmente por
PONCE Maris
20336951527
Motivo: Day V^a
Fecha: 24.04.



PERÚ Ministerio de la Mujer y Poblaciones Vulnerables

UNIDAD DE SERVICIOS DE CUIDADO DEL PROGRAMA NACIONAL GRATITUD

| | | | |
|---|--|---|-----------|
| ITEM PAQUETE V: VERDURAS, HORTALIZAS, TUBERCULOS Y RAICES | SANDIA CATEGORIA PRIMERA | 9 | 4/09/2024 |
| | TANGELO CATEGORIA I | 5 | 4/09/2024 |
| | AJO CATEGORIA PRIMERA | 9 | 4/09/2024 |
| | ARVEJA VERDE CATEGORIA PRIMERA | 2 | 4/09/2024 |
| | CAMOTE AMARILLO CALIDAD PRIMERA | 2 | 4/09/2024 |
| | CHOCLO CATEGORIA EXTRA O PRIMERA | 5 | 4/09/2024 |
| | MAZORCA DE MAÍZ MORADO CATEGORÍA PRIMERA | 2 | 4/09/2024 |
| | PAPA PERUANITA CALIDAD PRIMERA | 9 | 4/09/2024 |
| | PAPA YUNGAY CALIDAD PRIMERA | 9 | 4/09/2024 |
| | PEPINILLO CALIDAD PRIMERA | 2 | 4/09/2024 |
| | VAINITA CALIDAD PRIMERA | 8 | 4/09/2024 |
| | YUCA CATEGORIA I | 8 | 4/09/2024 |
| | ZAPALLO MACRE CATEGORIA PRIMERA | 5 | 4/09/2024 |

3. CARACTERÍSTICAS DEL BIEN O SERVICIO COMÚN A CONTRATAR

| CONSOLIDADO DE CANTIDADES TOTALES PROYECTADAS - CAR DE LA USC DEL PN GRATITUD-2025 | | | | | | |
|--|-----|-----------------------|-----------------|------------------|----------------|----------------|
| DESCRIPCION | U/M | CAR VIRGEN DEL CARMEN | CAR CIENEGUILLA | CAR ROSA DE LIMA | CAR SAN MIGUEL | CANTIDAD TOTAL |
| HUEVO DE GALLINA CALIDAD PRIMERA | KG | 1300 | 2600 | 832 | 1768 | 6500 |
| POLLO ENTERO S/ MENUDENCIA REFRIGERADO | KG | 5980 | 11180 | 3432 | 9880 | 30472 |
| MENUDENCIA DE POLLO - HÍGADO REFRIGERADO | KG | 156 | 208 | 312 | 364 | 1040 |
| CARNE DE PORCINO - PIERNA ENTERA REFRIGERADA | KG | 260 | 520 | 260 | 416 | 1456 |
| CARNE DE RES TAPA REFRIGERADO | KG | 312 | 520 | 260 | 416 | 1508 |
| MENUDENCIA DE RES - HÍGADO CONGELADO | KG | 90 | 0 | 162 | 416 | 668 |
| MENUDENCIA DE RES - MONDONGO | KG | 90 | 520 | 100 | 234 | 944 |
| MENUDENCIA DE RES - PULMÓN CONGELADO | KG | 85 | 416 | 100 | 0 | 601 |
| FILETE PESCADO BONITO REFRIGERADO | KG | 364 | 624 | 364 | 520 | 1872 |
| GRANADILLA CATEGORIA I | KG | 416 | 1300 | 260 | 676 | 2652 |
| LIMON CATEGORIA I | KG | 468 | 416 | 156 | 468 | 1508 |
| MANDARINA SATSUMA CATEGORIA I | KG | 832 | 1820 | 208 | 1040 | 3900 |
| MANGO EDWARDS CATEGORÍA I | KG | 728 | 1300 | 260 | 676 | 2964 |
| MARACUYA CATEGORIA I | KG | 364 | 520 | 208 | 728 | 1820 |
| MELON CATEGORIA I | KG | 1352 | 1560 | 312 | 1924 | 5148 |
| NARANJA VALENCIA CATEGORÍA I | KG | 676 | 1560 | 208 | 520 | 2964 |
| PALTA FUERTE CATEGORÍA I | KG | 364 | 364 | 208 | 364 | 1300 |
| PAPAYA CATEGORIA I | KG | 2080 | 5980 | 416 | 5720 | 14196 |
| PLATANO SEDA CATEGORIA I | UND | 2080 | 4420 | 1248 | 3900 | 11648 |
| SANDIA CATEGORIA PRIMERA | KG | 1144 | 1300 | 200 | 0 | 2644 |
| TANGELO CATEGORIA I | KG | 416 | 780 | 208 | 520 | 1924 |
| AJO CATEGORIA PRIMERA | KG | 52 | 104 | 43.9 | 78 | 277.9 |
| ARVEJA CATEGORIA PRIMERA | KG | 208 | 260 | 156 | 208 | 832 |
| CAMOTE AMARILLO CALIDAD PRIMERA | KG | 520 | 1560 | 104 | 1560 | 2704 |

2 Firmado digitalmente por
MOQUILLAZA RISCO Martha
Marlene FAU 20339951527 soft
Motivo: Day V° B°
Fecha: 25.04.2025 14:52:10 -05:00

Firmado digitalmente por
GUERRERO TREJO Lilia Albina
FAU 20339951527 soft
Motivo: Day V° B°
Fecha: 24.04.2025 17:40:51 -05:00

Firmado digitalmente por VIVAR
PONCE Mansel Rocio FAU
20339951527 soft
Motivo: Day V° B°
Fecha: 24.04.2025 15:25:52 -05:00



PERÚ Ministerio
de la Mujer y
Poblaciones Vulnerables

UNIDAD DE SERVICIOS DE CUIDADO DEL
PROGRAMA NACIONAL GRATITUD

| | | | | | | |
|----------------------------------|-----|------|------|-----|------|------|
| CHOCLO CATEGORIA EXTRA O PRIMERA | UND | 442 | 1872 | 300 | 728 | 3342 |
| MAZORCA DE MAIZ MORADO | KG | 260 | 520 | 130 | 416 | 1326 |
| PAPA PERUANITA CALIDAD PRIMERA | KG | 832 | 1040 | 208 | 1560 | 3640 |
| PAPA YUNGAY CALIDAD PRIMERA | KG | 1560 | 2080 | 728 | 1300 | 5668 |
| PEPINILLO CALIDAD PRIMERA | UND | 416 | 312 | 416 | 624 | 1768 |
| VAINITA CALIDAD PRIMERA | KG | 130 | 416 | 156 | 130 | 832 |
| YUCA CATEGORIA I | KG | 312 | 520 | 27 | 312 | 1171 |
| ZAPALLO MACRE CATEGORIA PRIMERA | KG | 676 | 2600 | 468 | 2080 | 5824 |

1.4. EXPEDIENTE DE CONTRATACIÓN

El expediente de contratación fue aprobado el 10.06.2025 con FORMATO DE APROBACION DEE EXPEDIENTE, remitido con PROVEIDO N° D009227-2025-MIMP-OGA.

1.5. FUENTE DE FINANCIAMIENTO

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 Pladipop.

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>

- a. 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**)
- b. 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 acápites “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 de los precios unitarios del precio ofertado
 - h) Detalle del precio de la oferta de cada uno de los bienes que conforman el paquete
 - i) 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".

- j) 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**)
- k) 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: página web del MIMP - www.mimp.gob.pe (opción: Mesa de Partes) o ingresando directamente a <https://sgd.mimp.gob.pe/mpde> en el horario de 08:30 horas a 16:30 horas, Jr. Camaná 616 – Cercado de Lima, Lima, en el horario de 08:30, horas a 16:30 horas

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>

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.
El pago se realizará de manera mensual, previa conformidad.

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

- Informes de verificación suscritos por el director o Administrador de los Centros
- Factura (original y copia SUNAT).
- Guía de Remisión suscritas por el director o Administrador de los Centros
- Orden de Compra.

La documentación será presentada en mesa de partes en la Entidad en la sito Jr. Camaná 616. Cercado de Lima.

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.



UNIDAD DE SERVICIOS DE CUIDADO DEL
PROGRAMA NACIONAL GRATITUD

REQUERIMIENTO

1. FINALIDAD PÚBLICA:

La adquisición de alimentos víveres frescos, para los Centros de Atención de Lima y Callao de la Unidad de Servicios de Cuidados – USC, tiene como finalidad brindar una alimentación balanceada para las personas adultas mayores de los centros administrados por la USC del PN GRATITUD.

El suministro de víveres frescos para los Centros de Atención de Lima y Callao de la Unidad de Servicios de Cuidados – USC del Programa Nacional de Servicios Especializados para Personas Adultas Mayores “GRATITUD”, que tiene como objetivo la atención alimentaria en óptimas condiciones de calidad, higiene y seguridad, la misma que conllevará a garantizar la vida y salud de las personas de los Centros de Atención administrados por la USC.

Las áreas usuarias que requieren el suministro de víveres frescos, son los Centros de Atención de Lima y Callao de la Unidad de Servicios de Cuidados – USC del Programa Nacional de Servicios Especializados para Personas Adultas Mayores “GRATITUD”, como se describen a continuación:

- CAR MIXTO VIRGEN DEL CARMEN
- CAR MIXTO CIENEGUILLA
- CAR MIXTO ROSA DE LIMA
- CAR MIXTO SAN MIGUEL

2. DESCRIPCIÓN GENERAL DEL REQUERIMIENTO

Adquisición de alimentos víveres frescos, ara los Centros de Atención de Lima y Callao de la Unidad de Servicios de Cuidados – USC del Programa Nacional de Servicios Especializados GRATITUD, tal como se describe a continuación:

| ITEM PAQUETE | ALIMENTOS | VERSION FICHA OECE | FECHA PUBLICACION FICHA OECE |
|---|--|--------------------------|---------------------------------------|
| ITEM PAQUETE I: HUEVOS, POLLO E HIGADO DE POLLO | HUEVO DE GALLINA CALIDAD PRIMERA | 6 | 4/09/2024 |
| | POLLO ENTERO S/ MENUDENCIA REFRIGERADO | 5 | 4/09/2024 |
| | MENUDENCIA DE POLLO - HÍGADO REFRIGERADO | 1 | 4/09/2024 |
| ITEM PAQUETE II: CARNE ROJAS Y VISCERAS | CARNE DE PORCINO - PIERNA ENTERA REFRIGERADA | 2 | 4/09/2024 |
| | CARNE DE RES TAPA REFRIGERADO | 2 | 4/09/2024 |
| | MENUDENCIA DE RES - HÍGADO CONGELADO | 2 | 4/09/2024 |
| | MENUDENCIA DE RES - MONDONGO | 2 | 4/09/2024 |
| | MENUDENCIA DE RES - PULMÓN CONGELADO | 2 | 4/09/2024 |
| ITEM PAQUETE III: PESCADO | FILETE PESCADO BONITO REFRIGERADO | 4 | 17/10/2023 |
| ITEM PAQUETE IV: FRUTAS FRESCAS | GRANADILLA CATEGORIA I | 2 | 4/09/2024 |
| | LIMON SUTIL CATEGORIA PRIMERA | 5 | 4/09/2024 |
| | MANDARINA SATSUMA CATEGORIA I | 5 | 4/09/2024 |
| | MANGO EDWARDS CATEGORIA I | 2 | 4/09/2024 |
| | MARACUYA CATEGORIA I | 2 | 4/09/2024 |
| | MELON CATEGORIA I | 9 | 4/09/2024 |
| | NARANJA VALENCIA CATEGORIA I | 5 | 4/09/2024 |
| | PALTA FUERTE CATEGORIA I | 6 | 4/09/2024 |
| | PAPAYA CATEGORIA I | 6 | 4/09/2024 |
| | PLATANO SEDA CATEGORIA I | 2 | 4/09/2024 |

Firmado digitalmente por
JOAQUINA RISCO Martha
FAU 20330951527 soft
Motivo: Day V° B°
Fecha: 25.04.2025 14:52:10 -05:00

Firmado digitalmente por
GUERRERO TREJO Lisa Aislin
FAU 20330951527 soft
Motivo: Day V° B°
Fecha: 24.04.2025 17:40:31 -05:00

Firmado digitalmente por VIVAR
PONCE Mariscal Pardo FAU
20330951527 soft
Motivo: Day V° B°
Fecha: 24.04.2025 15:25:52 -05:00



UNIDAD DE SERVICIOS DE CUIDADO DEL
PROGRAMA NACIONAL GRATITUD

| | | | |
|---|--|---|-----------|
| ITEM PAQUETE V: VERDURAS, HORTALIZAS, TUBERCULOS Y RAICES | SANDIA CATEGORIA PRIMERA | 9 | 4/09/2024 |
| | TANGELO CATEGORIA I | 5 | 4/09/2024 |
| | AJO CATEGORIA PRIMERA | 9 | 4/09/2024 |
| | ARVEJA VERDE CATEGORIA PRIMERA | 2 | 4/09/2024 |
| | CAMOTE AMARILLO CALIDAD PRIMERA | 2 | 4/09/2024 |
| | CHOCLO CATEGORIA EXTRA O PRIMERA | 5 | 4/09/2024 |
| | MAZORCA DE MAÍZ MORADO CATEGORÍA PRIMERA | 2 | 4/09/2024 |
| | PAPA PERUANITA CALIDAD PRIMERA | 9 | 4/09/2024 |
| | PAPA YUNGAY CALIDAD PRIMERA | 9 | 4/09/2024 |
| | PEPINILLO CALIDAD PRIMERA | 2 | 4/09/2024 |
| | VAINITA CALIDAD PRIMERA | 8 | 4/09/2024 |
| | YUCA CATEGORIA I | 8 | 4/09/2024 |
| | ZAPALLO MACRE CATEGORIA PRIMERA | 5 | 4/09/2024 |

3. CARACTERÍSTICAS DEL BIEN O SERVICIO COMÚN A CONTRATAR

| CONSOLIDADO DE CANTIDADES TOTALES PROYECTADAS - CAR DE LA USC DEL PN GRATITUD-2025 | | | | | | |
|--|-----|-----------------------|-----------------|------------------|----------------|----------------|
| DESCRIPCION | U/M | CAR VIRGEN DEL CARMEN | CAR CIENEGUILLA | CAR ROSA DE LIMA | CAR SAN MIGUEL | CANTIDAD TOTAL |
| HUEVO DE GALLINA CALIDAD PRIMERA | KG | 1300 | 2600 | 832 | 1768 | 6500 |
| POLLO ENTERO S/ MENUDENCIA REFRIGERADO | KG | 5980 | 11180 | 3432 | 9880 | 30472 |
| MENUDENCIA DE POLLO - HÍGADO REFRIGERADO | KG | 156 | 208 | 312 | 364 | 1040 |
| CARNE DE PORCINO - PIERNA ENTERA REFRIGERADA | KG | 260 | 520 | 260 | 416 | 1456 |
| CARNE DE RES TAPA REFRIGERADO | KG | 312 | 520 | 260 | 416 | 1508 |
| MENUDENCIA DE RES - HÍGADO CONGELADO | KG | 90 | 0 | 162 | 416 | 668 |
| MENUDENCIA DE RES - MONDONGO | KG | 90 | 520 | 100 | 234 | 944 |
| MENUDENCIA DE RES - PULMÓN CONGELADO | KG | 85 | 416 | 100 | 0 | 601 |
| FILETE PESCADO BONITO REFRIGERADO | KG | 364 | 624 | 364 | 520 | 1872 |
| GRANADILLA CATEGORIA I | KG | 416 | 1300 | 260 | 676 | 2652 |
| LIMON CATEGORIA I | KG | 468 | 416 | 156 | 468 | 1508 |
| MANDARINA SATSUMA CATEGORIA I | KG | 832 | 1820 | 208 | 1040 | 3900 |
| MANGO EDWARDS CATEGORIA I | KG | 728 | 1300 | 260 | 676 | 2964 |
| MARACUYA CATEGORIA I | KG | 364 | 520 | 208 | 728 | 1820 |
| MELON CATEGORIA I | KG | 1352 | 1560 | 312 | 1924 | 5148 |
| NARANJA VALENCIA CATEGORIA I | KG | 676 | 1560 | 208 | 520 | 2964 |
| PALTA FUERTE CATEGORIA I | KG | 364 | 364 | 208 | 364 | 1300 |
| PAPAYA CATEGORIA I | KG | 2080 | 5980 | 416 | 5720 | 14196 |
| PLATANO SEDA CATEGORIA I | UND | 2080 | 4420 | 1248 | 3900 | 11648 |
| SANDIA CATEGORIA PRIMERA | KG | 1144 | 1300 | 200 | 0 | 2644 |
| TANGELO CATEGORIA I | KG | 416 | 780 | 208 | 520 | 1924 |
| AJO CATEGORIA PRIMERA | KG | 52 | 104 | 43.9 | 78 | 277.9 |
| ARVEJA CATEGORIA PRIMERA | KG | 208 | 260 | 156 | 208 | 832 |
| CAMOTE AMARILLO CALIDAD PRIMERA | KG | 520 | 1560 | 104 | 1560 | 3706 |

2. Firmado digitalmente por
MOQUILLAZA RISCO Martha
Marlene FAU 20336951527 soft
Motivo: Doy Vº Bº
Fecha: 25.04.2025 14:52:10 -05:00

Firmado digitalmente por
GUERRERO TREJO Lilia Albina
FAU 20336951527 soft
Motivo: Doy Vº Bº
Fecha: 24.04.2025 17:40:51 -05:00

Firmado digitalmente por VIVAR
PONCE Mañol Rocio FAU
20336951527 soft
Motivo: Doy Vº Bº
Fecha: 24.04.2025 15:25:52 -05:00



PERÚ Ministerio de la Mujer y Poblaciones Vulnerables

UNIDAD DE SERVICIOS DE CUIDADO DEL PROGRAMA NACIONAL GRATITUD

| | | | | | | |
|----------------------------------|-----|------|------|-----|------|------|
| CHOCLO CATEGORIA EXTRA O PRIMERA | UND | 442 | 1872 | 300 | 728 | 3342 |
| MAZORCA DE MAIZ MORADO | KG | 260 | 520 | 130 | 416 | 1326 |
| PAPA PERUANITA CALIDAD PRIMERA | KG | 832 | 1040 | 208 | 1560 | 3640 |
| PAPA YUNGAY CALIDAD PRIMERA | KG | 1560 | 2080 | 728 | 1300 | 5668 |
| PEPINILLO CALIDAD PRIMERA | UND | 416 | 312 | 416 | 624 | 1768 |
| VAINITA CALIDAD PRIMERA | KG | 130 | 416 | 156 | 130 | 832 |
| YUCA CATEGORIA I | KG | 312 | 520 | 27 | 312 | 1171 |
| ZAPALLO MACRE CATEGORIA PRIMERA | KG | 676 | 2600 | 468 | 2080 | 5824 |

4. ESPECIFICACIONES TECNICAS SEGÚN EL OBJETO CONTRACTUAL

ITEM PAQUETE: HUEVOS, POLLO E HIGADO DE POLLO

| BIEN | U.M. | CARACTERÍSTICAS | DETALLE DE LA CARACTERÍSTICA |
|----------------------------------|------|-----------------|---|
| HUEVO DE GALLINA CALIDAD PRIMERA | KG | TIPO | HUEVO DE GALLINA DE CALIDAD PRIMERA (Huevos frescos) |
| | | PRESENTACIÓN | En kilos, en jabas de cartón o plástico o madera (que permita la ventilación y protejan al producto). Dentro de las cuales irán las bandejas de cartón prensado o plástico que contiene los huevos con separación entre uno y otro huevo. Rotulado de acuerdo al numeral 2.4) de la Ficha Técnica OECE HUEVO DE GALLINA CALIDAD PRIMERA. Versión 06. Los huevos de gallina con cascara deberán ser acondicionados de tal manera que queden protegidos, ventilados y bien presentado. |
| | | CALIDAD | Cumplir con la Ficha Técnica OECE HUEVO DE GALLINA CALIDAD PRIMERA. Versión 06. Tamaño: Mediano Color: Pardo |
| | | SEGURIDAD | Al internar el producto: 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. El Certificado debe indicar el tipo de procesamiento primario correspondiente al bien a adquirir*. <i>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</i> La fecha de vencimiento en rotulo, deberá ser como mínimo de 10 días desde el ingreso al almacén. |
| | | CARACTERÍSTICAS | Olor característico y libre de olores desagradables, sabor característico, las características de un huevo apto contemplan cáscara libre de roturas y quiebras, sin cuerpos extraños ni manchas que alteren la apariencia, limpios y secos, según la Ficha Técnica OECE HUEVO DE GALLINA CALIDAD PRIMERA. Versión 06. |

| BIEN | U.M. | CARACTERÍSTICAS | DETALLE DE LA CARACTERÍSTICA |
|---|------|-----------------|--|
| POLLO ENTERO SIN MENUDENCIA REFRIGERADO | KG | TIPO | POLLO ENTERO SIN MENUDENCIA REFRIGERADO |
| | | PRESENTACIÓN | Por kilos, pollo entero sin menudencia refrigerado, entero, la carcasa del pollo no podrá contener los riñones y pulmones, así mismo la punta de la rabadilla y la grasa abdominal deberán ser retiradas. Embolsados por unidad de 1.7 kg. a 2.0 kg, cuya temperatura de 4°C y con |

3 Firmado digitalmente por
MODULAZA RISOZO Martha
FAU 20336951527 soft
Motivo: Day V° B°
Fecha: 25.04.2025 14:52:10 -05:00

Firmado digitalmente por
GUERRERO TREJO Leila Albina
FAU 20336951527 soft
Motivo: Day V° B°
Fecha: 24.04.2025 17:40:51 -05:00

Firmado digitalmente por VIVAR
PONCE Mansel Rocio FAU
20336951527 soft
Motivo: Day V° B°
Fecha: 24.04.2025 15:25:52 -05:00



PERÚ

Ministerio
de la Mujer y
Poblaciones Vulnerables

UNIDAD DE SERVICIOS DE CUIDADO DEL
PROGRAMA NACIONAL GRATITUD

| BIEN | U.M. | CARACTERÍSTICAS | DETALLE DE LA CARACTERÍSTICA |
|---|------|-----------------|--|
| | | | lo establecido en la Ficha Técnica del OECE para POLLO ENTERO SIN MENUDENCIA REFRIGERADO. Versión 05. |
| | | CALIDAD | Cumplir con la Ficha Técnica OECE POLLO ENTERO SIN MENUDENCIA REFRIGERADO. Versión 05 VEHÍCULOS que se utilicen en el transporte de las carcasas, cortes y menudencias deberán ser de material aislante e impermeables que permitan su fácil limpieza, deberán estar provistos de sistemas de refrigeración y ser isotérmicos de manera que asegure que el producto mantenga una temperatura menor a 4°C. |
| | | SEGURIDAD | Al internar el producto: 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. O 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*. <i>Nota: 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.</i> |
| | | CARACTERÍSTICAS | Carne de olor y color característico, firme y elástica al tacto, sin hielo, sin cabeza, sin plumas, no debe presentar incisiones o rasgaduras de la piel que afecten su apariencia, ni presentar lesiones por frío o escaldado. La carcasa 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 cartilago separado del hueso de la pechuga no se considera una desarticulación o una rotura. |
| MENUDENCIA DE POLLO REFRIGERADA (HIGADO DE POLLO) | KG | TIPO | MENUDENCIA DE POLLO REFRIGERADA (Hígado De Pollo Fresco Refrigerado) |
| | | PRESENTACIÓN | EN KILOS, EMBOLSADOS POR PRESENTACIÓN DE 1.0 KG. – EL HÍGADO DE POLLO NO DEBE TENER LA VESÍCULA BILIAR, y cuya temperatura no debe exceder de 4 °C, y rotulado que cumplan con lo establecido en el numeral 2.4) de la Ficha Técnica del OECE MENUDENCIA DE POLLO REFRIGERADA, versión 01. |
| | | CALIDAD | Cumplir con la Ficha Técnica OECE MENUDENCIA DE POLLO REFRIGERADA, versión 01. Refrigeración entre 0°C a 4°C. Los vehículos que se utilizan en el transporte de las carcasas, cortes y menudencias deberán ser de material aislante e impermeables que permitan su fácil limpieza, deberán estar provistos de sistemas de refrigeración y ser isotérmicos de manera que asegure que el producto se mantenga a una temperatura menor a 4°C. |
| | | SEGURIDAD | AL INTERNAR EL PRODUCTO 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. |

4 Firmado digitalmente por
MOQUILLAZA RISCO Martha
Marlene FAU 20336951527 soft
Motivo: Day V° B°
Fecha: 25.04.2025 14:52:10 -05:00

Firmado digitalmente por
GUERRERO TREJO Liza Aleina
FAU 20336951527 soft
Motivo: Day V° B°
Fecha: 24.04.2025 17:40:51 -05:00

Firmado digitalmente por VIVAR
PONCE Mansal Rodolfo FAU
20336951527 soft
Motivo: Day V° B°
Fecha: 24.04.2025 15:25:52 -05:00



PERÚ
Ministerio
de la Mujer y
Poblaciones Vulnerables

UNIDAD DE SERVICIOS DE CUIDADO DEL
PROGRAMA NACIONAL GRATITUD

| BIEN | U.M. | CARACTERÍSTICAS | DETALLE DE LA CARACTERÍSTICA |
|------|------|-----------------|---|
| | | | El Certificado debe indicar el tipo de procesamiento primario correspondiente al bien a adquirir*. <i>Nota: 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.</i> |
| | | CARACTERÍSTICAS | Carne de olor y color característico, firme y elástica al tacto, tanto el tejido muscular como la grasa. |

ITEM PAQUETE II: CARNE ROJAS Y VISCERAS

| BIEN | U.M. | CARACTERÍSTICAS | DETALLE DE LA CARACTERÍSTICA |
|--|------|-----------------|---|
| CARNE DE PORCINO - PIERNA SIN PIEL SIN HUESO REFRIGERADA | KG | TIPO | CARNE DE PORCINO - PIERNA SIN PIEL SIN HUESO REFRIGERADA |
| | | PRESENTACIÓN | Carne de porcino - pierna sin piel sin hueso refrigerada, en corte entero en piezas de 1 a 2 kg aproximadamente, cuya temperatura no debe exceder de 4 °C, en bolsas de polietileno y transportado en jabas de plástico, y rotulado que cumplan con lo establecido en la Ficha Técnica del OECE para CARNE DE PORCINO - PIERNA SIN PIEL SIN HUESO REFRIGERADA. Versión 02 |
| | | CALIDAD | Cumplir con la Ficha Técnica OECE CARNE DE PORCINO - PIERNA SIN PIEL SIN HUESO REFRIGERADA. Versión 02 VEHÍCULOS que cuenten con sistemas de refrigeración adecuado o ser isotérmicos que permitan mantener temperaturas no mayores a 4°C y en el producto. |
| | | SEGURIDAD | AL INTERNAR EL PRODUCTO Copia simple del Certificado de Autorización Sanitaria de Establecimiento vigente de donde proviene el corte de 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. <i>*Nota: 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.</i> |
| CARNE DE RES – CORTE TAPA REFRIGERADO | KG | CARACTERÍSTICAS | 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. 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. |
| | | TIPO | CARNE DE RES – CORTE TAPA REFRIGERADO |
| | | PRESENTACIÓN | Por kilos, Carne de Res - Corte tapa refrigerado, corte entero, cuya temperatura no debe exceder de 4 °C. En bolsas de polietileno por 1 kg. a 2 kg y transportado en jabas de plástico, y rotulado que cumplan con lo establecido en la Ficha Técnica del OECE para CARNE DE RES –CORTE TAPA REFRIGERADO. Versión 02. |
| | | CALIDAD | Cumplir con la Ficha Técnica OECE para CARNE DE RES – CORTE TAPA REFRIGERADO. Versión 02. VEHÍCULOS que cuenten con sistemas de refrigeración adecuado o ser isotérmicos que permitan mantener temperaturas no mayores a 4°C en el producto. |
| | | SEGURIDAD | AL INTERNAR EL PRODUCTO 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. |



5 Firmado digitalmente por
JOSQUILLAZA RISCO Martha
Matrícula FAU 20339951527 soft
Motivo: Day V° B°
Fecha: 25.04.2025 14:52:10 -05:00



Firmado digitalmente por
GUERRERO TREJO Libia Albina
FAU 20339951527 soft
Motivo: Day V° B°
Fecha: 24.04.2025 17:40:51 -05:00



Firmado digitalmente por VIVAR
PONCE Mansori Rocio FAU
20339951527 soft
Motivo: Day V° B°
Fecha: 24.04.2025 15:25:52 -05:00



PERÚ

Ministerio
de la Mujer y
Poblaciones Vulnerables

UNIDAD DE SERVICIOS DE CUIDADO DEL
PROGRAMA NACIONAL GRATITUD

| | | | |
|---|----|-----------------|---|
| MENUDENCIA DE RES - HÍGADO CONGELADO | KG | | <p><u>En el caso de que el producto se almacene en una cámara frigorífica diferente a la del Centro de corte antes de su entrega:</u></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><i>Nota: 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.</i></p> |
| | | CARACTERÍSTICAS | <p>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.</p> <p>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.</p> |
| | | TIPO | HÍGADO CONGELADO |
| | | PRESENTACIÓN | <p>Por kilos, Menudencia de Res - hígado congelado, pieza entera, cuya temperatura no debe exceder de -18 °C. Embolsado por 1 kg. a 2 kg. en bolsas de polietileno y transportado en jabas de plástico, y rotulado que cumplan con lo establecido en la Ficha Técnica del OECE versión 02 para MENUDENCIA DE RES – HÍGADO CONGELADO</p> |
| | | SEGURIDAD | <p>Cumplir con la Ficha Técnica OECE para Versión 02, MENUDENCIA DE RES - HÍGADO CONGELADO.</p> <p>VEHÍCULOS que cuenten con sistemas de congelación adecuado o ser isotérmicos cuya temperatura no debe exceder de - 18°C en el producto.</p> <p><u>AL INTERNAR PRODUCTO</u></p> <p><u>Para producto nacional</u></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><u>En el caso de que el producto se almacene en una cámara frigorífica diferente a la del Centro de corte antes de su entrega:</u></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><u>Para producto importado:</u></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><u>Para la cámara frigorífica donde se almacenará el producto importado:</u></p> <p>Copia simple de la Autorización Sanitaria de cámaras frigoríficas vigente, otorgada por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, según</p> |

6 Firmado digitalmente por
MOQUILLAZA RISCO Martha
Marlene FAU 20336951527 soft
Motivo: Day Vº Bº
Fecha: 23.04.2025 14:52:10 -05:00

Firmado digitalmente por
QUERRERO TREJO Livia Albina
FAU 20336951527 soft
Motivo: Day Vº Bº
Fecha: 24.04.2025 17:40:51 -05:00

Firmado digitalmente por VIVAR
PONCE Mensal Rocio FAU
20336951527 soft
Motivo: Day Vº Bº
Fecha: 24.04.2025 15:25:52 -05:00



PERÚ Ministerio de la Mujer y Poblaciones Vulnerables

UNIDAD DE SERVICIOS DE CUIDADO DEL PROGRAMA NACIONAL GRATITUD

| | | | |
|--------------------------------------|----|-----------------|--|
| | | | <p>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><i>Nota: 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.</i></p> <p>Fecha de vencimiento mínimo de 2 meses (al momento del internamiento).</p> |
| | | CARACTERÍSTICAS | <p>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.</p> |
| | | TIPO | MONDONGO REFRIGERADO |
| | | PRESENTACIÓN | <p>Por kilos, menudencia de res – mondongo refrigerado, pieza entera, cuya temperatura no debe exceder de 4 °C. Embolsado por 1 kg. a 2 kg, en bolsas de polietileno y transportado en jabas de plástico, y rotulado que cumplan con lo establecido en la Ficha Técnica del OECE para MENUDENCIA DE RES – MONDONGO REFRIGERADO. Versión 02.</p> |
| MENUDENCIA DE RES - MONDONGO | KG | CALIDAD | <p>Cumplir con la Ficha Técnica OECE MENUDENCIA DE RES – MONDONGO REFRIGERADO. Versión 02.</p> <p>VEHÍCULOS que cuenten con sistemas de refrigeración adecuado o ser isotérmicos que permitan mantener temperaturas no mayores a 4°C en el producto.</p> |
| | | SEGURIDAD | <p><u>Al internar el producto:</u></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><u>En el caso de que el producto se almacene en una cámara frigorífica diferente a la del Centro de corte antes de su entrega:</u></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><i>Nota: 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.</i></p> |
| | | CARACTERÍSTICAS | <p>Aspecto general: superficie brillante, acabado libre de defectos. Color característico, exento de colores extraños. Olor característico, exento de cualquier olor anormal u ofensivo. Consistencia firme y elástica al tacto, tanto la grasa como el tejido muscular.</p> |
| | | TIPO | PULMÓN CONGELADO |
| MENUDENCIA DE RES - PULMÓN CONGELADO | KG | PRESENTACIÓN | <p>Por kilos, menudencia de res – pulmón congelado, pieza entera, cuya temperatura no debe exceder de -18 °C. Embolsado por 1 kg. a 2 kg, en bolsas de polietileno y transportado en jabas de plástico, y rotulado que cumplan con lo establecido en la Ficha Técnica del OECE versión 02, para MENUDENCIA DE RES – PULMÓN CONGELADO</p> |
| | | CALIDAD | <p>Cumplir con la Ficha Técnica OECE para MENUDENCIA DE RES – PULMÓN CONGELADO, versión 02.</p> <p>VEHÍCULOS que cuenten con sistemas de congelación adecuado o ser isotérmicos cuya temperatura no debe exceder de -18°C en el producto</p> |
| | | | |



7 Firmado digitalmente por
MOQUILAZA RISCO Martha
Módulo FAU 20336951527 soft
Motivo: Day V° B°
Fecha: 25.04.2025 14:52:10 -05:00



Firmado digitalmente por
GUERRERO TREJO Leila Albina
FAU 20336951527 soft
Motivo: Day V° B°
Fecha: 24.04.2025 17:40:51 -05:00



Firmado digitalmente por: VIVAR
PONCE Mariol Rocio FAU
20336951527 soft
Motivo: Day V° B°
Fecha: 24.04.2025 15:25:52 -05:00



UNIDAD DE SERVICIOS DE CUIDADO DEL
PROGRAMA NACIONAL GRATITUD

| | | |
|--|-----------------|--|
| | SEGURIDAD | <p>AL INTERNAR PRODUCTO</p> <p>Para producto nacional 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>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 Intraregional 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><i>Nota: 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.</i></p> <p>Fecha de vencimiento mínimo de 2 meses (al momento del internamiento).</p> |
| | CARACTERÍSTICAS | <p>Aspecto general Superficie brillante, acabado libre 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.</p> |

ITEM PAQUETE III: PESCADO

| BIEN | U.M. | CARACTERÍSTICAS | DESCRIPCIÓN |
|------------------------------|------|-----------------|---|
| FILETE DE BONITO REFRIGERADO | KG | TIPO | FILETE DE BONITO REFRIGERADO |
| | | PRESENTACIÓN | <p>Por kilos, filete de bonito refrigerado, en filetes sin piel y sin espinas, debe ser preservado de manera tal que mantenga temperaturas menores a 4 °C, y estar permanentemente en hielo. En bolsas de polietileno y transportado en jabas de plástico, cubiertas de hielo, y rotulado que cumpla con lo establecido en la Ficha Técnica del OECE para FILETE DE BONITO REFRIGERADO. Versión 04.</p> |
| | | CALIDAD | <p>Cumplir con la Ficha Técnica OECE FILETE DE BONITO REFRIGERADO. Versión 04.</p> <p>VEHÍCULOS de transporte frigoríficos o isotérmicos en buen funcionamiento (para la distribución), que permitan mantener temperaturas menores a 4 °C, y estar permanentemente en hielo.</p> |

S Firmado digitalmente por
MOGULLAZA RISCO Martha
Matrícula FAU 20338951927 soft
Motivo: Day V B
Fecha: 25.04.2025 14:32:10 -05:00

Firmado digitalmente por
GUERRERO TREJO Liza Alina
FAU 20336951527 soft
Motivo: Day V B
Fecha: 24.04.2025 17:40:51 -05:00

Firmado digitalmente por VIVAR
PONCE Marisol Rocio FAU
20338951527 soft
Motivo: Day V B
Fecha: 24.04.2025 15:25:52 -05:00



UNIDAD DE SERVICIOS DE CUIDADO DEL
PROGRAMA NACIONAL GRATITUD

| BIEN | U.M. | CARACTERÍSTICAS | DESCRIPCIÓN |
|------|------|-----------------|---|
| | | SEGURIDAD | <p>Al internar el producto:</p> <p>Copia simple del Protocolo Técnico de Habilitación Sanitaria de planta de procesamiento industrial o planta de procesamiento primario o artesanal en la que fue producido el bien, 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 o congelados), otorgado por el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera – SANIPES.</p> <p><i>Nota: 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.</i></p> |
| | | CARACTERÍSTICAS | <p>Frescura: Debe presentar las condiciones de frescura de acuerdo con la especie. El pescado debe ser limpio y fresco, sin ninguna clase de magulladuras, desgarramientos o coloraciones anormales. Olor: El pescado debe tener el olor característico de la especie y debe estar libre de olores anormales. Presencia de parásitos: Ausencia.</p> |

ITEM PAQUETE IV: FRUTAS FRESCAS

| BIEN | U.M. | CARACTERÍSTICAS | DETALLE DE LA CARACTERÍSTICA |
|------------|------|-----------------|--|
| GRANADILLA | KG | TIPO | GRANADILLA CATEGORÍA I (Passiflora ligularis Juss) |
| | | PRESENTACION | Por kilos, granadilla categoría I, calibre por peso D, en bolsa de polietileno para entregas menores de 10 kg. y para entregas mayores a 10 kg en cajas o jabas, y rotulado que cumplan con lo establecido en la Ficha Técnica del OECE para GRANADILLA CATEGORÍA I. Versión 02. |
| | | CALIDAD | Cumplir con la Ficha Técnica OECE para GRANADILLA CATEGORÍA I. Versión 02 |
| | | SEGURIDAD | <p>Al internar el producto</p> <p>Copia del Certificado de Autorización Sanitaria del establecimiento que realizó el procesamiento primario otorgado por el SENASA, según el art. 33º del D.S. N°004-2011-AG, y sus modificatorias.</p> <p><i>Nota: 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.</i></p> |
| LIMÓN | KG | CARACTERÍSTICAS | <p>Requisitos mínimos: 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. Grado de madurez: Coloración externa característica.</p> |
| | | TIPO | LIMÓN SUTIL CATEGORÍA I (Citrus aurantifolia (Christmann) Swingle) |
| | | PRESENTACIÓN | POR KILOS, en BOLSA DE POLIETILENO para entregas menores de 10 kg. y para entregas mayores a 10 kg en CAJAS O JABAS y rotulado que cumplan con lo establecido en la Ficha Técnica del OECE para LIMÓN SUTIL CATEGORÍA I. Versión 05. |
| | | CALIDAD | <p>Cumplir con Ficha OECE para LIMÓN CATEGORÍA I versión 05</p> <p>CALIBRE: Código de Calibre B (41 a 43.9 mm de diámetro). Aprox. 23 a 27 unidades por Kilo.</p> <p>CATEGORÍA I: Deberán ser de buena calidad y características de la variedad.</p> |



9 Firmado digitalmente por
MOQUILLAZA RISCO Martha
Marlene FAU 20336951527 soft
Motivo: Day V° B°
Fecha: 25.04.2025 14:52:10 -05:00



Firmado digitalmente por
GUERRERO TREJO Libia Albina
FAU 20336951527 soft
Motivo: Day V° B°
Fecha: 24.04.2025 17:40:51 -05:00



Firmado digitalmente por VIVAR
PONCE Macsol Rocio FAU
20336951527 soft
Motivo: Day V° B°
Fecha: 24.04.2025 15:29:52 -05:00



PERÚ Ministerio de la Mujer y Poblaciones Vulnerables

UNIDAD DE SERVICIOS DE CUIDADO DEL PROGRAMA NACIONAL GRATITUD

| BIEN | U.M. | CARACTERÍSTICAS | DETALLE DE LA CARACTERÍSTICA |
|-----------|------|-----------------|---|
| | | SEGURIDAD | Al internar el producto Copia del Certificado de Autorización Sanitaria del establecimiento que realizó el procesamiento primario otorgado por el SENASA, según el art. 33º del D.S. N°004-2011-AG, y sus modificatorias. <i>Nota: 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.</i> |
| | | CARACTERÍSTICAS | Entero, ser de consistencia firme, sanos (excluirse los afectados por podredumbre o deterioro que impida su consumo) y limpios; prácticamente exentos de cualquier materia extraña visible, de plagas (que afecten aspecto general), de daños causados por plagas, por bajas temperaturas, exentos de humedad (salvo condensación consiguiente a su remoción de una cámara frigorífica), de cualquier olor y/o sabor extraño |
| MANDARINA | KG | TIPO | MANDARINA SATSUMA CATEGORÍA I (Citrus unshiu Marcovitch) |
| | | PRESENTACIÓN | POR KILOS, en BOLSA DE POLIETILENO para entregas menores de 10 kg, y para entregas mayores a 10 kg en CAJAS O JABAS y rotulado que cumplan con lo establecido en la Ficha Técnica del OECE para MANDARINA SATSUMA CATEGORÍA I. Versión 05. |
| | | CALIDAD | Cumplir con Ficha OECE para MANDARINA SATSUMA CATEGORÍA I Requisitos, como mínimo en lo siguiente: Calibre CAL 1X al 1XX: 68 a 78 mm de diámetro. |
| | | SEGURIDAD | Al internar el producto: Copia del Certificado de Autorización Sanitaria del establecimiento que realizó el procesamiento primario otorgado por el SENASA, según el art. 33º del D.S. N° 004-2011-AG, y sus modificatorias <i>Nota: 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.</i> |
| | | CARACTERÍSTICAS | Enteras, sanas (se excluye a los productos con podredumbre u otras alteraciones que hagan impropio su consumo), prácticamente exentas de magulladuras y/o amplias cicatrificaciones (por cortes en la cáscara), de plagas, exentas de daños causados por plagas y enfermedades que afecten la pulpa, prácticamente exentas de daños causados por quemaduras de sol, heladas y/o bajas temperaturas, limpias, de materias extrañas visibles, exentas de humedad externa anormal (salvo condensación consiguiente a su remoción de una cámara frigorífica), de olores y/o sabores extraños, de desecación o deshidratación. |
| MANGO | KG | TIPO | MANGO EDWARDS CATEGORÍA I (Mangifera indica L.) |
| | | PRESENTACIÓN | POR KILOS, en BOLSA DE POLIETILENO para entregas menores de 10 Kg, y para entregas mayores a 10 kg en CAJAS O JABAS y rotuladas que cumplan con lo establecido en la Ficha Técnica del OECE para MANGO EDWARDS CATEGORÍA I. Versión 2. |
| | | CALIDAD | Cumplir con Ficha OECE MANGO EDWARDS CATEGORÍA I. Versión 02. |
| | | SEGURIDAD | Al internar el producto: Copia del Certificado de Autorización Sanitaria del establecimiento que realizó el procesamiento primario otorgado por el SENASA, según el art. 33º del D.S. N°0042011-AG y sus modificatorias. <i>Nota: 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.</i> |
| | | CARACTERÍSTICAS | Enteros y sanos (libre de pudrición), consistencia firme, exento de magulladuras, limpios, exento de plagas y daños, exento de olores y sabores extraños, presentar un grado de madurez satisfactorio, presentar forma y característica propia de la variedad, tener pedúnculo no menor de 0.5 cm de longitud ni mayor a 1 cm. |
| MARACUYÁ | KG | TIPO | MARACUYÁ CATEGORÍA I (Passiflora edulis Sims) |
| | | PRESENTACIÓN | POR KILOS, en BOLSA DE POLIETILENO para entregas menores de 10 kg, y para entregas mayores a 10 kg en CAJAS O JABAS y rotulado que cumplan con lo establecido en la Ficha Técnica del OECE para MARACUYÁ CATEGORÍA I, Versión 02. |

10 Firmado digitalmente por:
NIOQUILLAZA RISCO Mariana
Mariane FAU 20336951527 soft
Motivo: Day V1 B1
Fecha: 25.04.2025 14:52:10 -05:00

Firmado digitalmente por:
GUERRERO TREJO Lilia Albina
FAU 20336951527 soft
Motivo: Day V1 B1
Fecha: 24.04.2025 17:40:51 -05:00

Firmado digitalmente por VIVAR
PONCE Mansel Robio FAU
20336951527 soft
Motivo: Day V1 B1
Fecha: 24.04.2025 15:25:52 -05:00



PERÚ Ministerio de la Mujer y Poblaciones Vulnerables

UNIDAD DE SERVICIOS DE CUIDADO DEL PROGRAMA NACIONAL GRATITUD

| BIEN | U.M. | CARACTERÍSTICAS | DETALLE DE LA CARACTERÍSTICA |
|------------------|------|-----------------|---|
| MELÓN | KG | CALIDAD | Cumplir con Ficha OECE para MARACUYÁ CATEGORÍA I Requisitos, como mínimo en lo siguiente: Calibre A: > 139 g. |
| | | SEGURIDAD | Al internar el producto Copia del Certificado de Autorización Sanitaria del establecimiento que realizó el procesamiento primario otorgado por el SENASA, según el art. 33º del D.S. N°0042011-AG, y sus modificatorias. <i>Nota: 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.</i> |
| | | CARACTERÍSTICAS | Estar enteras. Presentar una apariencia fresca. Ser de consistencia firme. Estar sanas, y exentas de podredumbre o deterioro que hagan que no sean aptas para el consumo. Estar limpias y exentas de cualquier materia extraña visible. – Estar prácticamente exentas de plagas y daños causados por ellas, que afecten al aspecto general del producto. Estar exentas de humedad externa anormal, salvo la condensación consiguiente a su remoción de una cámara frigorífica. Estar exentas de cualesquiera olores y/o sabores extraños. Estar dotadas de un tallo/pedúnculo que debe llegar hasta el primer nudo. Exentas de hundimientos. Exentas de grietas. Coloración externa característica. |
| | | TIPO | MELÓN CATEGORÍA PRIMERA (Cucumis melo) |
| | | PRESENTACIÓN | POR KILOS, en BOLSA DE POLIETILENO para entregas menores de 10 kg, y para entregas mayores a 10 kg en CAJAS O JABAS y rotuladas que cumplan con lo establecido en la Ficha Técnica del OECE para MELÓN CATEGORÍA PRIMERA. Versión 09. |
| NARANJA VALENCIA | KG | CALIDAD | DE PRIMERA. CUMPLIR Ficha OECE versión 09 Calidad Interna (% de sólidos solubles) Buena calidad interna (mayor o igual a 9 y menor de 11) |
| | | SEGURIDAD | Al internar el producto Copia del Certificado de Autorización Sanitaria del establecimiento que realizó el procesamiento primario otorgado por el SENASA, según el art. 33º del D.S. N°004-2011-AG, y sus modificatorias. <i>Nota: 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.</i> |
| | | CARACTERÍSTICAS | Deben estar enteros bien desarrollados, ser de consistencia firme, estar sanos interior y exteriormente, limpios, exentos de cualquier materia extraña, plagas o de daños producidos por estas incluyendo señales de enfermedades, libre de humedad externa anormal, exento de olor y sabor anormal o extraño, presentar un desarrollo y condición que permita soportar el transporte, el manejo y la llegada a su destino en estado satisfactorio. |
| | | TIPO | NARANJA VALENCIA CATEGORÍA I (Citrus sinensis (L.) Osbeck) |
| | | PRESENTACIÓN | POR KILOS, en BOLSA DE POLIETILENO para entregas menores de 10 kg, y para entregas mayores a 10 kg en CAJAS O JABAS rotuladas, que cumplan con lo establecido en la Ficha Técnica del OECE para NARANJA VALENCIA CATEGORÍA. Versión 05 |
| | | CALIDAD | Cumplir con Ficha OECE para NARANJA VALENCIA CATEGORÍA I. Versión 05 |
| | | SEGURIDAD | Al internar el producto Copia del Certificado de Autorización Sanitaria del establecimiento que realizó el procesamiento primario otorgado por el SENASA, según el art. 33º del D.S. N°004-2011-AG, y sus modificatorias. <i>Nota: 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.</i> |
| | | CARACTERÍSTICAS | Enteras, sanas (se excluye a los productos con podredumbre u otras alteraciones que hagan impropio su consumo), prácticamente exentas de magulladuras y/o amplias cicatrizaciones (por cortes en la cáscara), de plagas, exentas de daños causados por plagas y enfermedades que afecten la pulpa, prácticamente exentas de daños causados por quemaduras de sol, heladas y/o bajas temperaturas, limpias, de materias extrañas visibles, exentas de hum |

11 Firmado digitalmente por
MOQUILLAZA RISO O Martha
Mafare FAU 2033951527 s.cif
Motivo: Day V° B°
Fecha: 25.04.2025 14:52:10 -05:00

Firmado digitalmente por
GUERRERO TREJO Lora Abina
FAU 2033951527 s.cif
Motivo: Day V° B°
Fecha: 24.04.2025 17:40:51 -05:00

Firmado digitalmente por VIVAR
PONCE Mansol Rocio FAU
2033951527 s.cif
Motivo: Day V° B°
Fecha: 24.04.2025 16:25:52 -05:00



PERÚ
Ministerio
de la Mujer y
Poblaciones Vulnerables

UNIDAD DE SERVICIOS DE CUIDADO DEL
PROGRAMA NACIONAL GRATITUD

| BIEN | U.M. | CARACTERÍSTICAS | DETALLE DE LA CARACTERÍSTICA |
|-----------------|------|-----------------|---|
| | | | remoción de una cámara frigorífica), de olores y/o sabores extraños, de desecación o deshidratación. |
| PALTA FUERTE | KG | TIPO | PALTA FUERTE CATEGORÍA I (Persea americana Mill) |
| | | PRESENTACIÓN | POR KILOS, en BOLSA DE POLIETILENO para entregas menores de 10 kg, y para entregas mayores a 10 kg en CAJAS O JABAS y rotuladas, que cumplan con lo establecido en la Ficha Técnica del OECE para PALTA FUERTE CATEGORÍA I, Versión 06. |
| | | CALIDAD | Cumplir con Ficha Técnica OECE para PALTA FUERTE CATEGORÍA I Versión 06. |
| | | SEGURIDAD | Al internar el producto Copia del Certificado de Autorización Sanitaria del establecimiento que realizó el procesamiento primario otorgado por el SENASA, según el art. 33º del D.S. N°004-2011-AG, y sus modificatorias. <i>Nota: 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.</i> |
| | | CARACTERÍSTICAS | Enteras, sanas (excluir frutos afectados por podredumbre o deterioro que haga que no sean aptos para el consumo), limpias, exentas de materia extraña visible, prácticamente exentas de plagas, daños causados por plagas (que afecten el aspecto general del producto), exentas de humedad externa anormal (salvo condensación consiguiente a su remoción de una cámara frigorífica), de olor y/o sabor extraño, de daños causados por bajas y/o altas temperaturas, tener pedúnculo no superior a 10 m m. Las paltas maduras no deben tener sabor amargo. |
| PAPAYA | KG | TIPO | PAPAYA CATEGORÍA I (Carica papaya L.) |
| | | PRESENTACIÓN | POR KILOS, en BOLSA DE POLIETILENO para entregas menores de 10 kg, y para entregas mayores a 10 kg en CAJAS O JABAS y rotuladas, que cumplan con lo establecido en la Ficha Técnica del OECE para PAPAYA CATEGORÍA I, Versión 06. |
| | | CALIDAD | Cumplir con Ficha Técnica OECE para PAPAYA CATEGORÍA I versión 06. CALIBRE: H a I = 1101 a 2000 gr por unidad (peso promedio) |
| | | SEGURIDAD | Al internar el producto Copia del Certificado de Autorización Sanitaria del establecimiento que realizó el procesamiento primario otorgado por el SENASA, según el art. 33º del D.S. N° 004-2011-AG, y sus modificatorias. <i>Nota: 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.</i> |
| | | CARACTERÍSTICAS | Enteras, sanas, limpias y exentas de podredumbre o deterioro que hagan que no sean aptas para el consumo; exentas de cualquier materia extraña visible; exentas de plagas que afecten al aspecto general del producto; exentas de daños causados por plagas; exentas de humedad externa anormal, salvo la condensación consiguiente a su remoción de una cámara frigorífica; exentas de cualquier olor y/o sabor extraños, estar exentas de daños causados por bajas y/o altas temperaturas. De consistencia firme; aspecto fresco; Cuando tengan pedúnculo, su longitud no deberá ser superior a 1 cm. |
| PLÁTANO DE SEDA | UND | TIPO | PLÁTANO DE SEDA CATEGORÍA I (Musa Spp (AAA)) |
| | | PRESENTACIÓN | En racimos de 5 unidades, los plátanos deberán disponerse en envases que se ajusten a la norma CAC/RCP44:1995 y rotuladas, que cumplan con lo establecido en la Ficha Técnica del OECE para PLÁTANO DE SEDA CATEGORÍA I, Versión 02. |
| | | CALIDAD | Cumplir con Ficha Técnica OECE para PLÁTANO DE SEDA CATEGORÍA I, Versión 02. Longitud mínima por unidad de 14.0 cm y un grosor no menor de 2.7 cm. |
| | | SEGURIDAD | Al internar el producto Copia del Certificado de Autorización Sanitaria del establecimiento que realizó el procesamiento primario otorgado por el SENASA, según el art. 33º del D.S. N° 004-2011-AG, y sus modificatorias. |
| | | | |

12 Firmado digitalmente por
MCQUILAZA RISCO Martha
Martha FAU 20336951527 soft
Motivo: Day V° B°
Fecha: 25.04.2025 14:52:10 -05:00

Firmado digitalmente por
GUERRERO TREJO Lela Albina
FAU 20336951527 soft
Motivo: Day V° B°
Fecha: 24.04.2025 17:40:51 -05:00

Firmado digitalmente por VIVAR
POVUCE Mangel Rocio FAU
20336951527 soft
Motivo: Day V° B°
Fecha: 24.04.2025 15:25:52 -05:00



PERÚ
Ministerio
de la Mujer y
Poblaciones Vulnerables

UNIDAD DE SERVICIOS DE CUIDADO DEL
PROGRAMA NACIONAL GRATITUD

| BIEN | U.M. | CARACTERÍSTICAS | DETALLE DE LA CARACTERÍSTICA |
|---------|------|-----------------|--|
| SANDIA | KG | | <i>Nota: 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.</i> |
| | | CARACTERÍSTICAS | Enteros y sanos (libre de pudrición), consistencia firme, exento de magulladuras, consistencia firme, limpios, exento de plagas y daños, exento de olores y sabores extraños, con el pedúnculo intacto. |
| | | TIPO | SANDÍA CATEGORÍA PRIMERA (Citrullus vulgaris) |
| | | PRESENTACIÓN | POR KILOS, en BOLSA DE POLIETILENO para entregas menores de 10 kg, y para entregas mayores a 10 kg en CAJAS O JABAS y rotuladas, que cumplan con lo establecido en la Ficha Técnica del OECE para SANDÍA CATEGORÍA PRIMERA, versión 09 |
| | | CALIDAD | Debe Cumplir con Ficha Técnica OECE para SANDÍA CATEGORÍA PRIMERA, versión 09 |
| TANGALO | KG | SEGURIDAD | Al internar el producto Copia del Certificado de Autorización Sanitaria del establecimiento que realizó el procesamiento primario otorgado por el SENASA, según el art. 33º del D.S. N°004-2011-AG, y sus modificatorias. <i>Nota: 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.</i> |
| | | CARACTERÍSTICAS | Intactas, limpias, exentos de cualquier materia extraña visible, prácticamente libre de plagas y enfermedades, libre de daño causado por plagas y enfermedades que afecten la pulpa, libre de humedad externa anormal, firmes y suficientemente maduras, exentos de coloración externa anormal, de cualquier olor y sabor extraño, presentar un desarrollo y condición que permita soportar el transporte, el manejo y la llegada a su destino en estado satisfactorio, aquellos frutos que presenten pudrición o deterioro serán excluidos. |
| | | TIPO | TANGALO CATEGORÍA I (Citrus reticulata Blanco con Citrus paradisi Macfadyen, variedad Mineola) |
| | | PRESENTACIÓN | POR KILOS, en BOLSA DE POLIETILENO para entregas menores de 10 kg, y para entregas mayores a 10 kg en CAJAS O JABAS y rotuladas que cumplan con lo establecido en la Ficha Técnica del OECE para TANGALO CATEGORÍA I. Versión 05. |
| | | CALIDAD | Cumplir con Ficha OECE para NARANJA TANGALO CATEGORÍA I versión 05. Requisitos, como mínimo en lo siguiente: Calibre CAL 4X a 5X: 81 a 93 mm de diámetro y coloración característico de la variedad. |
| | | SEGURIDAD | Al internar el producto Copia del Certificado de Autorización Sanitaria del establecimiento que realizó el procesamiento primario otorgado por el SENASA, según el art. 33º del D.S. N° 004-2011-AG, y sus modificatorias. <i>Nota: 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.</i> |
| | | CARACTERÍSTICAS | 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. |



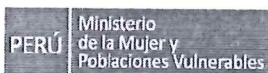
13 Firmado digitalmente por
MOQUILLAZA RISCO Martha
Motivo: FAU 20336951527 soft
Fecha: 25.04.2025 14:52:10 -05:00



Firmado digitalmente por
GUERRERO TREJO Lilia Albina
Motivo: FAU 20336951527 soft
Fecha: 25.04.2025 17:40:51 -05:00



Firmado digitalmente por VIVAR
POLICE Mariol Razo FAU
Motivo: FAU 20336951527 soft
Fecha: 24.04.2025 15:25:52 -05:00



UNIDAD DE SERVICIOS DE CUIDADO DEL
PROGRAMA NACIONAL GRATITUD

ITEM PAQUETE V: VERDURAS, HORTALIZAS, TUBERCULOS Y RAICES

| BIEN | U.M. | CARACTERÍSTICAS | DETALLE DE LA CARACTERÍSTICA |
|-----------------|------|-----------------|--|
| AJO | KG | TIPO | AJO CATEGORÍA PRIMERA (<i>Allium sativum</i> L.) |
| | | PRESENTACIÓN | Por kilos, ajo categoría primera, en bolsa de polietileno envasado por 0.5 kg a 1.0 kg, y rotulado que cumplan con lo establecido en la Ficha Técnica del OECE para AJO CATEGORÍA PRIMERA. Versión 09 |
| | | CALIDAD | Cumplir Ficha Técnica OECE para AJO CATEGORÍA PRIMERA. Versión 09. Calibre 30 g a 200 g |
| | | SEGURIDAD | Al internar el producto Copia del Certificado de Autorización Sanitaria del establecimiento que realizó el procesamiento primario otorgado por el SENASA, según el art. 33º del D.S. N.º 004-2011-AG, y sus modificatorias. <i>Nota: 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.</i> |
| | | CARACTERÍSTICAS | Los ajos deben: 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. |
| ARVEJA VERDE | KG | TIPO | ARVEJA VERDE CATEGORÍA PRIMERA (<i>Pisum sativa</i> L.) |
| | | PRESENTACIÓN | Por kilos, arveja verde categoría primera, tamaño grande, envasado en bolsa de polietileno de primer uso resistente para entregas menores de 10 kg; y para entregas mayores a 10 kg en cajas o jabas y rotulado que cumplan con lo establecido en la Ficha Técnica del OECE para ARVEJA VERDE CATEGORÍA PRIMERA. Versión 02. |
| | | CALIDAD | Cumplir Ficha Técnica OSEE para ARVEJA VERDE CATEGORÍA PRIMERA. Versión 02. Tamaño Mediano (entre 8.7 mm y 10.3 mm) |
| | | SEGURIDAD | Al internar el producto Copia del Certificado de Autorización Sanitaria del establecimiento que realizó el procesamiento primario otorgado por el SENASA, según el art. 33º del D.S. N.º 004-2011-AG, y sus modificatorias. <i>Nota: 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.</i> |
| | | CARACTERÍSTICAS | Consistencia: granos tiernos y consistentes, no harinosos. Color de vaina y granos: verde brillante (claro u oscuro, según variedad). |
| CAMOTE AMARILLO | KG | TIPO | CAMOTE AMARILLO CALIDAD PRIMERA (<i>Ipomoea batatas</i> L.) |
| | | PRESENTACIÓN | Por kilos, camote amarillo calidad primera en bolsas de polietileno para entregas menores de 25 kg, y en sacos de polietileno de 25 a 50 kg, y rotulado que cumplan con lo establecido en la Ficha Técnica del OECE para CAMOTE AMARILLO CALIDAD PRIMERA. Versión 02. |
| | | CALIDAD | Cumplir con la Ficha Técnica OECE para CAMOTE AMARILLO CALIDAD PRIMERA Tamaño (diámetro perpendicular al eje de crecimiento) Calibre: De 60 a 100 mm |



14 Firmado digitalmente por
INOCENCIA RISCO Martha
Martha FAU 20336951527 soft
Motivo: Day Vº Bº
Fecha: 25.04.2025 14:52:10 -05:00



Firmado digitalmente por
GUERRERO TREJO Lilia Alhija
FAU 20336951527 soft
Motivo: Day Vº Bº
Fecha: 24.04.2025 17:40:51 -05:00



Firmado digitalmente por VIVAR
PONCE Martel Rocio FAU
20336951527 soft
Motivo: Day Vº Bº
Fecha: 24.04.2025 15:25:52 -05:00



PERÚ Ministerio de la Mujer y Poblaciones Vulnerables

UNIDAD DE SERVICIOS DE CUIDADO DEL PROGRAMA NACIONAL GRATITUD

| BIEN | U.M. | CARACTERÍSTICAS | DETALLE DE LA CARACTERÍSTICA |
|------------------------|------|-----------------|--|
| CHOCLO ENTERO | UND | SEGURIDAD | <p>Al internar el producto</p> <p>Copia del Certificado de Autorización Sanitaria del establecimiento que realizó el procesamiento primario otorgado por el SENASA, según el art. 33º del D.S. N°004-2011-AG, y sus modificatorias.</p> <p><i>Nota: 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.</i></p> |
| | | CARACTERÍSTICAS | <p>Cada lote de camote amarillo debe estar conformado por una misma variedad (es decir, color, forma y piel). Exento de:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Humedad externa anormal (mojado). - Olores y sabores extraños. - Impurezas y materias extrañas visibles (tierra, piedras, etc.). |
| | | TIPO | CHOCLO CATEGORÍA EXTRA O PRIMERA (Zea mays L. amilácea St) |
| | | PRESENTACION | <p>POR UNIDADES, para CHOCLO CATEGORIA EXTRA O PRIMERA, en bolsas para entregas menores de 12 kg (<20 UNIDADES aprox.), y para entregas mayores a 12 kg (>20 UNIDADES aprox.) en CAJAS O JABAS, y rotulado que cumplan con lo establecido en la Ficha Técnica del OECE para CHOCLO CATEGORIA EXTRA O PRIMERA. Versión 05.</p> |
| MAZORCA DE MAIZ MORADO | KG | CALIDAD | <p>Cumplir con la Ficha Técnica OECE CHOCLO CATEGORIA EXTRA O PRIMERA, para Los granos de choclo al estado fresco deben presentar color blanco en su totalidad. La forma del choclo es tipo cilíndrico, cónico; con disposición de sus granos en hileras lineales, desde la base hasta la punta. Los granos de choclo son anchos y achatados. Tamaño (calibre) (longitud de la mazorca sin panca, medida desde la base hasta el ápice): Mayor a 14,00 cm.</p> |
| | | SEGURIDAD | <p>Al internar el producto</p> <p>Copia del Certificado de autorización sanitaria del establecimiento que realizó el procesamiento primario otorgado por SENASA según el art 33 del D.S. N°044-2011-AG, y sus modificatorias.</p> <p><i>Nota: 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.</i></p> |
| | | CARACTERÍSTICAS | <p>La mazorca de choclo debe:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Estar libre de lesiones causadas por contusiones o cualquier otra causa, así como de olores y sabores extraños. • 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 envolventes 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. |
| | | TIPO | MAZORCA DE MAIZ MORADO CATEGORIA DE PRIMERA (Zea mays) |
| MAZORCA DE MAIZ MORADO | KG | PRESENTACION | <p>Por kilos, mazorca de maíz morado categoría de primera, CALIBRE I, envasado en bolsa de polietileno de primer uso, resistente para entrega menores a 10 kg y para entregas mayores a 10 kg en cajas o jabas y rotulado que cumplan con lo establecido en la Ficha Técnica del OECE para MAZORCA DE MAIZ MORADO CATEGORIA DE PRIMERA.</p> |
| | | CALIDAD | <p>Cumplir con ficha OECE para MAZORCA DE MAIZ MORADO CATEGORIA DE PRIMERA. Versión 2.</p> <p>CALIBRE I</p> <p>COLOR PROMEDIO</p> |
| | | SEGURIDAD | <p>Al internar el producto</p> <p>Copia del Certificado de autorización sanitaria del establecimiento que realizó el procesamiento primario otorgado por SENASA según el art 33 del D.S. N°044-2011-AG, y sus modificatorias.</p> |
| | | TIPO | MAZORCA DE MAIZ MORADO CATEGORIA DE PRIMERA (Zea mays) |

15 Firmado digitalmente por
MAYRA FAU 20339951927 soft
Módulo: Dpy V- S1
Fecha: 25.04.2025 14:52:10 -05:00

Firmado digitalmente por
GUERRERO TREJO Lilia Alina
FAU 20339951927 soft
Módulo: Dpy V- S1
Fecha: 24.04.2025 17:40:51 -05:00

Firmado digitalmente por VIVAR
PONCE Mansol Rocio FAU
20339951927 soft
Módulo: Dpy V- S1
Fecha: 24.04.2025 15:25:52 -05:00



PERÚ
Ministerio
de la Mujer y
Poblaciones Vulnerables

UNIDAD DE SERVICIOS DE CUIDADO DEL
PROGRAMA NACIONAL GRATITUD

| BIEN | U.M. | CARACTERÍSTICAS | DETALLE DE LA CARACTERÍSTICA |
|----------------|------|-----------------|--|
| | | | <i>Nota: 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.</i> |
| | | CARACTERÍSTICAS | Aspecto General: Entera o partida sin granos defectuosos, sana, sin pudrición, sin presencia de hongos, limpia. Olor: Característicos a maíz morado sano, sin olores extraños (como humedad, rancidez, enmohecimiento, entre otros). Sabor: Característico, sin sabores extraños. Color: Promedio. |
| PAPA PERUANITA | KG | TIPO | PAPA PERUANITA CALIDAD PRIMERA |
| | | PRESENTACION | Por kilos, papa peruanita calidad primera en bolsas de polietileno para entregas menores de 25 kg, y en sacos de polietileno de 25 a 50 kg, y rotulado que cumplan con lo establecido en la Ficha Técnica del OECE para PAPA PERUANITA CALIDAD PRIMERA. Versión 09. |
| | | CALIDAD | Cumplir con la Ficha Técnica OECE para PAPA PERUANITA CALIDAD PRIMERA. Tamaño: Diámetro D mayor (Primera): 87 mm – 60 mm y Peso 264 g – 55 g |
| | | SEGURIDAD | Al internar el producto Copia del Certificado de Autorización Sanitaria del establecimiento que realizó el procesamiento primario otorgado por el SENASA, según el art. 33º del D.S. N°004-2011-AG, y sus modificatorias. <i>Nota: 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.</i> |
| | | CARACTERÍSTICAS | Cada lote de papa debe estar conformado por la misma variedad. Las papas variedad peruanita deben presentar las siguientes características: Forma oblonga. Piel de 2 colores: rojo-morado y amarillo, ojos semi-profundos. Pulpa de color amarilla. |
| PAPA YUNGAY | KG | TIPO | PAPA YUNGAY GRADO DE CALIDAD PRIMERA |
| | | PRESENTACION | Por kilos, papa yungay calidad primera en bolsas de polietileno para entregas menores de 25 kg, y en sacos de polietileno de 25 a 50 kg, y rotulado que cumplan con lo establecido en la Ficha Técnica del OECE para PAPA YUNGAY CALIDAD PRIMERA. Versión 09. |
| | | CALIDAD | CUMPLIR CON FICHA TECNICA OECE PARA PAPA BLANCA YUNGAY versión 09. Tamaño: Diámetro D mayor (Primera): 103 mm – 73 mm y Peso 320 g – 132 g |
| | | SEGURIDAD | Al internar el producto Copia del Certificado de Autorización Sanitaria del establecimiento que realizó el procesamiento primario otorgado por el SENASA, según el art. 33º del D.S. N°004-2011-AG, y sus modificatorias. <i>Nota: 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.</i> |
| | | CARACTERÍSTICAS | Cada lote de papa debe estar conformado por la misma variedad. Las papas variedad Yungay deben presentar las siguientes características: Forma oval – chatos tamaño grande y compactas. Piel amarillenta con jaspes rojizos, ojos superficiales y en poco número. Pulpa cremosa amarillenta. |
| PEPINILLO | UND | TIPO | PEPINILLO CALIDAD PRIMERA (Cucumis sativus L.) |
| | | PRESENTACION | POR UNIDADES, PEPINILLO CALIDAD PRIMERA, en bolsas para entregas menores de 12 kg (<20 UNIDADES aprox.), y para entregas mayores a 12 kg (>20 UNIDADES aprox.) en CAJAS O JABAS, y rotulado que cumplan con lo establecido en la Ficha Técnica del OECE para PEPINILLO CALIDAD PRIMERA. Versión 02. |
| | | CALIDAD | Cumplir Ficha Técnica OECE para PEPINILLO CALIDAD PRIMERA. Versión 02. CALIBRE B (Longitud: 20 a 25 g y Peso: 300 g a 500 g) <ul style="list-style-type: none"> • Forma: Normal (prácticamente rectos con muy ligeras contracciones y gradualmente angostos en los extremos). • Tamaño (Relación entre la longitud y la masa del fruto): Longitud: Máximo 25 cm, Peso: Máximo 600 g • Diámetro (medida de mayor diámetro del fruto tomada en ángulo recto al eje longitudinal): Máximo: 6,0 cm. • Color: Verde oscuro • Grado de madurez: Incipiente formación de semilla y cáscara suave. |

16 Firmado digitalmente por
MOQUILLAZA RISCO Mariana
Mariane FAU 20336951527 soft
Motivo: Dey V° B°
Fecha: 25.04.2025 14:52:10 -05:00

Firmado digitalmente por
GUERRERO TREJO Lilia Aleina
FAU 20336951527 soft
Motivo: Dey V° B°
Fecha: 24.04.2025 17:40:51 -05:00

Firmado digitalmente por VIVAR
PONCE Mansel Robt FAU
20336951527 soft
Motivo: Dey V° B°
Fecha: 24.04.2025 15:25:52 -05:00



PERÚ Ministerio de la Mujer y Poblaciones Vulnerables

UNIDAD DE SERVICIOS DE CUIDADO DEL PROGRAMA NACIONAL GRATITUD

| BIEN | U.M. | CARACTERÍSTICAS | DETALLE DE LA CARACTERÍSTICA |
|---------|------|-----------------|--|
| | | SEGURIDAD | Al internar el producto Copia del Certificado de Autorización Sanitaria del establecimiento que realizó el procesamiento primario otorgado por el SENASA, según el art. 33º del D.S. N.º 004-2011-AG, y sus modificatorias. <i>Nota: 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.</i> |
| | | CARACTERÍSTICAS | 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. Exentos de magulladuras, cortes o rajaduras. |
| VAINITA | KG | TIPO | VAINITA CALIDAD PRIMERA (Phaseolus vulgaris L.) |
| | | PRESENTACIÓN | Por kilos, Vainita Calidad Primera, en bolsa de polietileno para entregas menores de 10 kg, y para entregas mayores a 10 kg en cajas o jabas, y rotulado que cumplan con lo establecido en la Ficha Técnica del OECE para VAINITA CALIDAD PRIMERA. Versión 08. |
| | | CALIDAD | Cumplir con Ficha OECE para VAINITA CALIDAD PRIMERA. Versión 08. Diámetro menor: Tamaño B: más de 0.8 cm a 1.0 cm; Peso: Tamaño B: Más de 7 g a 10 g, Longitud: Máximo 14 cm. |
| | | SEGURIDAD | Al internar el producto Copia del Certificado de Autorización Sanitaria del establecimiento que realizó el procesamiento primario otorgado por el SENASA, según el art. 33º del D.S. N.º 004-2011-AG, y sus modificatorias. <i>Nota: 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.</i> |
| | | CARACTERÍSTICAS | Las vainitas deben estar frescas, sin síntomas de marchitez y/o lignificación. Las vainas deben tener una forma alargada y ahusada, sin sinuosidades superficiales, típico del cultivar considerado y con una madurez comercial conveniente. La vainita debe ser color verde típico del cultivar y de acuerdo a las condiciones requeridas para su comercialización al estado fresco. |
| YUCA | KG | TIPO | YUCA CATEGORÍA I (Manihot esculenta Crantz) |
| | | PRESENTACIÓN | Por kilos, yuca categoría I, en bolsas de polietileno para entregas menores de 25 kg, y en sacos de polietileno de 25 a 50 kg, y rotulado que cumplan con lo establecido en la Ficha Técnica del OECE para YUCA CATEGORÍA I. Versión 08. |
| | | CALIDAD | Cumplir con Ficha Técnica OECE para YUCA CATEGORÍA I. Versión 08. Calibre B: Diámetro de 6.1 cm a 8.0 cm. |
| | | SEGURIDAD | Al internar el producto Copia del Certificado de Autorización Sanitaria del establecimiento que realizó el procesamiento primario otorgado por el SENASA, según el art. 33º del D.S. N.º 004-2011-AG, y sus modificatorias. <i>Nota: 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.</i> |
| | | CARACTERÍSTICAS | La yuca debe: 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 sabores extraños. Ser de consistencia firme. Estar prácticamente exenta de daños mecánicos y magulladuras. Estar exenta de pérdida de |

17 Firmado digitalmente por:
MAQUILLAZA RISCO Martha
Materia: FAU 20336951527 soft
Motivo: Day Vº Bº
Fecha: 25.04.2025 14:52:10 -05:00

Firmado digitalmente por:
GUERRERO TREJO Lilia Alicia
FAU 20336951527 soft
Motivo: Day Vº Bº
Fecha: 24.04.2025 17:40:51 -05:00

Firmado digitalmente por: VIVAR
PONCE Manóel Roso FAU
20336951527 soft
Motivo: Day Vº Bº
Fecha: 24.04.2025 15:25:52 -05:00



UNIDAD DE SERVICIOS DE CUIDADO DEL
PROGRAMA NACIONAL GRATITUD

| BIEN | U.M. | CARACTERÍSTICAS | DETALLE DE LA CARACTERÍSTICA |
|---------------|------|-----------------|--|
| ZAPALLO MACRE | KG | TIPO | ZAPALLO MACRE CATEGORÍA PRIMERA (Cucurbita máxima Duch) |
| | | PRESENTACIÓN | Por kilos, zapallo macre categoría primera, como mínimo 25 kg por unidad, y rotulado que cumpla con lo establecido en la Ficha Técnica del OECE para ZAPALLO MACRE CATEGORÍA PRIMERA. Versión 05. |
| | | CALIDAD | Cumplir con Ficha Técnica OECE para ZAPALLO MACRE CATEGORÍA PRIMERA. Versión 05. Debe tener una dureza de cáscara de grado alta. Desde verde oscuro, verde plomizo, verde claro hasta crema. Con aspecto lustroso, liso o con hendiduras longitudinales. El zapallo macre categoría primera debe tener una textura de pulpa de grado firme. El zapallo macre categoría primera debe tener color de pulpa amarillo fuerte. |
| | | SEGURIDAD | Al internar el producto Copia del Certificado de Autorización Sanitaria del establecimiento que realizó el procesamiento primario otorgado por el SENASA, según el art. 33º del D.S. N.º 004-2011-AG, y sus modificatorias. <i>Nota: 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.</i> |
| | | CARACTERÍSTICAS | Maduros, limpios, frescos, enteros y sanos, pertenecerán al mismo cultivar y deberán tener el grado de madurez comercial que les permita soportar adecuadamente el manipuleo, transporte y conservación en buenas condiciones. |

Las cantidades son según el ANEXO: Las Cantidades con Estimadas por cada Centro de Atención, las cuales pueden variar con el tiempo por el movimiento poblacional de las personas vulnerables que se atiende.

5. CONDICIONES DE CONTRATACIÓN

a MODALIDAD DE PAGO

- El contrato se rige por la modalidad a **PRECIOS UNITARIOS**, de conformidad con el artículo 130° del Reglamento D.S. N°009-2025-EF de la Ley General de Contrataciones Públicas N°32069.
- El pago se realizará de manera mensual, previa conformidad.
- Para efectos del pago mensual de las contraprestaciones ejecutadas por el contratista, la entidad deberá contar con la siguiente documentación:
 - Informes de verificación suscritos por el director o Administrador de los Centros
 - Factura (original y copia SUNAT).
 - Guía de Remisión suscritas por el director o Administrador de los Centros
 - Orden de Compra.
- La documentación será presentada en mesa de partes en la Entidad en la sito Jr. Camaná 616. Cercado de Lima.

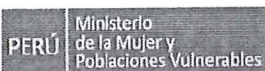
b PLAZO DE EJECUCION CONTRACTUAL:

- El plazo de ejecución contractual es por 365 días calendario (12 meses), sin embargo, en caso culminado dicho plazo existiera saldo contractual, se procederá hasta el agotamiento del mismo., en concordancia con lo establecido en el expediente de contratación.
- El Plazo de ejecución contractual se inicia al día siguiente de la suscripción del contrato.
- Los víveres frescos serán entregados semanalmente a los centros, en las direcciones señaladas en el cuadro Directorio, de acuerdo con los siguientes plazos de entrega:
 - La programación de entregas y las órdenes de compra se notificarán

13 Firmado digitalmente por
MOQUILLACA RISCO Martha
Marlene FAU 20336951527 soft
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 25.04.2025 14:52:10 -05:00

Firmado digitalmente por
GUERRERO TREJO Lilia Alina
FAU 20336951527 soft
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 25.04.2025 17:40:51 -05:00

Firmado digitalmente por VIVAR
PONCE Mansol Rocio FAU
20336951527 soft
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 24.04.2025 15:25:52 -05:00



UNIDAD DE SERVICIOS DE CUIDADO DEL
PROGRAMA NACIONAL GRATITUD

viernes de la semana anterior a la entrega de los alimentos. La notificación se efectuará a través de correo electrónico a la dirección señalada por los contratistas al momento de la firma de contrato debiendo el contratista confirmar su recepción en el día, bajo apercibimiento de tenerse por válida la misma.

- La entrega de los alimentos frescos los días miércoles para los Centros de Atención Residencial -CAR de la USC del PN GRATITUD, según se detalla en el Cuadro de Directorio.
- En el caso que el día de entrega sea no laborable, la entrega será efectuada el primer día hábil siguiente, en el horario establecido. En casos excepcionales se efectuará previa coordinación entre el usuario y el Contratista.

c. LUGAR

- Los víveres frescos serán entregados a los Centros, respectivamente según se detalla en el Cuadro de Directorio (los que pueden estar sujetos a modificación por traslado de alguno de ellos):

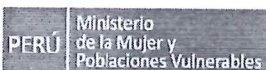
| CUADRO DIRECTORIO CAR- USC-PN GRATITUD | | | | |
|--|---|--|----------------------------------|-------------|
| CENTRO DE ATENCION | DIRECCION DEL CENTRO | CORREO INSTITUCIONAL | NOMBRE DIRECTOR / COORDINADOR | CELULAR |
| CAR CIENEGUILLA | JR. IQUITOS S/N SEGUNDA CUADRA - URB. SANTA ROSA - CALLAO - CALLAO/STA TEODOSIA 450 CERCADO DE LIMA | car.vcarmen@mimp.gob.pe | VASQUEZ CASTAÑEDA GIOVANNA ROCIO | 970 730 100 |
| CAR VIRGEN DEL CARMEN | JR. MARISCAL RAMON CASTILLA 509 - SAN MIGUEL | car.cieneguilla@mimp.gob.pe | CHAVEZ BEDOYA SOLEDAD | 967 461 227 |
| CARPAM ROSA DE LIMA | AV. PACHACAMAC MZ. L LT. 3 - CIENEGUILLA | car.rosalima@mimp.gob.pe | SILVERIO CAPCHA ISIDORA | 980 420 731 |
| CARPAM SAN MIGUEL | JR. MARISCAL RAMON CASTILLA 501 - SAN MIGUEL | car.mixtosanmiguel@mimp.gob.pe | HECTOR HENRY ZEGARRA JUMANGA | 963 221 244 |

- La entrega de víveres frescos incluye el ordenamiento de estos en cada almacén, tarimas, anaqueles, jabas dispuestas para el almacenamiento y conservación.
- El proveedor se compromete a la entrega de los productos, el transporte de estos, la manipulación y demás actos relacionados, de manera que se prevenga su contaminación o alteración, según la normativa sanitaria vigente:
- El transporte de los víveres, deberán contar con vehículos acondicionados para el traslado de los víveres, considerando las especificaciones detalladas en el artículo 75° al 77°, del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos aprobado mediante D.S. N°007-98-SA y sus modificatorias.
- El transporte del alimento agropecuario de procesamiento primario debe cumplir con lo establecido en la Guía sobre Transporte (requisitos y recomendaciones para el transporte de alimentos agropecuarios primarios y piensos), aprobada a través de la Resolución Directoral N°154-2011-AG- SENASA-DIAIA, Aprueban las Guías de Buenas Prácticas de Producción e Higiene, bajo el marco del Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria aprobado mediante el Decreto Supremo N°004-2011-AG y sus modificatorias.

 
19 Firmado digitalmente por
ISQUIILAZA RISCO Martha
Martha FAU 20336951527 soft
Motivo: Day V 5
Fecha: 25.04.2025 14:52:10 -05:00

 
Firmado digitalmente por
GUERRERO TRIEJO Lisa Alina
FAU 20336951527 soft
Motivo: Day V 5
Fecha: 24.04.2025 17:40:51 -05:00

 
Firmado digitalmente por VIVAR
POINCE Mantol Poso FAU
20336951527 soft
Motivo: Day V 5
Fecha: 24.04.2025 15:25:52 -05:00



UNIDAD DE SERVICIOS DE CUIDADO DEL
PROGRAMA NACIONAL GRATITUD

- Para el transporte de Cárnicos y Menudencias Refrigerados y/o Congelados, los VEHÍCULOS de Transporte deberán contar con sistemas de refrigeración y congelación adecuado o ser isotérmicos que permitan mantener temperaturas no mayores a 4°C y temperatura que no deban exceder de - 18°C, en los productos, según corresponda y de acuerdo a las normativas vigentes.
- Los vehículos destinados al transporte de carne de vacuno o porcino refrigerada deberán estar provistos de sistemas de refrigeración o ser isotérmicos de manera que asegure una temperatura de refrigeración no mayor a 4 °C; y en el caso del transporte de carne de vacuno o porcino congelada, los vehículos deberán contar con un sistema de refrigeración adecuado que permita mantener temperaturas de congelación (-18 °C o más baja) en el producto, de acuerdo a lo señalado en el numeral 12) de la NTP 201.055:2021 CARNE Y PRODUCTOS CÁRNICOS. Definiciones, clasificación y requisitos de carcasas y carne de bovinos. 3ª Edición y en el numeral 6.5) de la NTP 201.003:2012 (revisada el 2021) CARNE Y PRODUCTOS CÁRNICOS. Definiciones, clasificación y requisitos de carcasas y carne de porcinos. 3ª Edición.
- Para carcasas y menudencias de pollo, adicionalmente se debe cumplir con lo indicado en el artículo 60° del Reglamento del Sistema Avícola, aprobado por el Decreto Supremo N°029-2007-AG, y su modificatoria.
- Los vehículos transporte terrestre de productos pesqueros y acuícolas deben cumplir con los requerimientos sanitarios del Reglamento Sectorial de Inocuidad para las Actividades Pesqueras y Acuícolas, aprobado mediante, Decreto Supremo N°020-2022-PRODUCE (vehículos isotérmicos, refrigerados o congelados), otorgado por el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera – SANIPES.
- Los víveres frescos serán entregados en el Almacén Central del INABIF de lunes a viernes en el horario de las 08:00 a 13:00 horas y de 14:00 a 16:00 horas.
- Los alimentos que se internen en los Centros de Atención de la USC del PN GRATITUD, deben reunir las mismas características físicas y organolépticas propias de la variedad del producto ofertado y licitado, no siendo posible cambiarlos por bienes similares o de otras características.
- El control de la cantidad y la verificación de calidad de los alimentos estará a cargo del responsable del Centro de Atención (director o Administrador) o quién haga sus veces, quién firmará y sellará la guía de remisión en señal de recepción conforme de los alimentos, según lo requerido por la Unidad de Servicios de Cuidados – USC de los requerimientos generados por los Centros de Atención.
- El contratista se compromete a la entrega de los víveres frescos, el transporte de los mismos, la manipulación y demás actos relacionados, de manera que se prevenga su contaminación o alteración, según la normativa sanitaria vigente. En ese sentido:
 - Para el transporte de los víveres frescos, deberá contar con vehículos acondicionados para el traslado de estos, considerando las especificaciones detalladas en el artículo 75° al 77 °, del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos aprobado mediante D.S. N°007-98-SA y sus modificatorias; y de acuerdo a las normativas vigentes propias de los bienes.
 - La manipulación y demás actos relacionados durante la entrega de los víveres frescos, deben realizarse acorde con las di:


Firmado digitalmente por
LUQUILLAZA RISCO Maria
Matróna FAU 20330951527 soft
Motivo: Day V° B°
Fecha: 25.04.2025 14:52:10 -05:00


Firmado digitalmente por
GUERRERO TREJO Lilia Albina
FAU 20330951527 soft
Motivo: Day V° B°
Fecha: 25.04.2025 17:49:51 -05:00


Firmado digitalmente por VIVAR
POINCE Mansur Pazo o FAU
20330951527 soft
Motivo: Day V° B°
Fecha: 24.04.2025 15:25:52 -05:00



UNIDAD DE SERVICIOS DE CUIDADO DEL
PROGRAMA NACIONAL GRATITUD

- modificatorias que aprueba el Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas; y demás normatividad sanitaria vigente.
- El personal encargado de la entrega y distribución de los víveres frescos (manipulador de alimentos) debe contar con certificado o carné de salud o carné de sanidad visible y vigente, estar debidamente aseado y usará ropa de trabajo exclusiva para su labor en buen estado de conservación y aseo, dicha ropa consta de: gorra, zapatos, overol o chaqueta y pantalón, y será de color claro según lo defina el contratista.
 - En caso se incorpore un nuevo personal distribuidor al propuesto, el contratista deberá presentar los datos del nuevo personal y la copia del certificado o carnet de salud vigente al INABIF y cumplir con lo antes mencionado; asimismo, en caso se incorporen nuevos vehículos para atender, el contratista enviará la información de dichos vehículos a la ENTIDAD.
 - El contratista deberá asegurar que el personal que entrega los bienes cuente con equipos de protección personal según corresponda debido que la atención será destinada a la población vulnerable que atiende la USC del PN GRATITUD, según la normativa vigente.
- De existir observaciones, el director y/o Administrador de los CAR de la USC del PN GRATITUD, deberá elaborar un Acta de Observaciones indicando claramente el sentido de estas, otorgándole al contratista un plazo para subsanar de dos (2) días. Si pese al plazo otorgado, el contratista no cumpliera a cabalidad con la subsanación, la Entidad puede resolver el contrato, sin perjuicio de aplicar las penalidades que correspondan, desde el vencimiento del plazo para subsanar. Dicha Acta deberá ser remitida a la Unidad de Servicios de Cuidados – USC y a la Unidad de Gestión Administrativa – UGA del PN GRATITUD.
- Este procedimiento no resulta aplicable cuando los bienes manifiestamente no cumplan con las características y condiciones ofrecidas, en cuyo caso la Entidad no efectúa la recepción o no otorga la conformidad, según corresponda, debiendo considerarse como no ejecutada la prestación, aplicándose las penalidades respectivas.
- La recepción conforme de los alimentos, por parte del responsable del Almacén Central, no enerva el derecho a reclamar posteriormente por defectos o vicios ocultos, conforme al artículo 173° del Reglamento de la Ley General de Contrataciones Públicas.
- La recepción se realiza en los Centros de Atención de la USC del PN GRATITUD, dentro de las horas estipuladas y está a cargo del responsable del mismo.
- El director y/o administrador del Centro de Atención o quien haga sus veces, deberá verificar en la recepción de los víveres frescos que los vehículos estén acondicionados y provistos de medios suficientes para proteger a los víveres frescos y que el personal a cargo del contratista cuente con los equipos de protección personal que correspondan.
- El director y/o administrador de los Centros de Atención o quien haga sus veces, deberá realizar la verificación cuantitativa para comprobar que las cantidades recibidas sean iguales a las que se consignan en las guías de remisión.
- El director y/o administrador de los Centros de Atención, deberán realizar la verificación cualitativa (control de calidad) de los productos recibidos que deberán estar de acuerdo con las especificaciones técnicas, luego elaborará y emitirá el informe de verificación respectivo para que sea emitida a la Unidad de Servicios de Cuidados – USC con copia a la Unidad de Gestión Administrativa – UGA del PN Gratitud.

Firmado digitalmente por
MOQUILLAZA RISCO Martha
Marlene FAU 20336951527 soft
Motivo: Dey V B
Fecha: 25.04.2025 14:52:10 -05:00

Firmado digitalmente por
GUERRERO TREJO Leticia Albina
FAU 20336951527 soft
Motivo: Dey V B
Fecha: 24.04.2025 17:40:51 -05:00

Firmado digitalmente por VIVAR
PONCE Mansel Rocio FAU
20336951527 soft
Motivo: Dey V B
Fecha: 24.04.2025 15:25:52 -05:00



UNIDAD DE SERVICIOS DE CUIDADO DEL
PROGRAMA NACIONAL GRATITUD

- Si los víveres frescos manifiestamente no cumplan con las características y condiciones ofrecidas, no se efectúa el informe de verificación, debiéndose emitir un Acta de Observación, para que sea emitida a la Unidad de Servicios de Cuidados – USC con copia a la Unidad de Gestión Administrativa – UGA, para las acciones correspondientes
- El responsable de la verificación de la cantidad será el responsable del Almacén, quien firmará en el rubro de “RECIBI CONFORME” de la orden de compra, sobre la base de la información consignada en las Guías de Remisión y el Informe de Verificación Técnica suscritas por el director o Administrador o quien haga sus veces.

d. ADELANTOS

No aplica

e. 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 D.S. N°009-2025-EF de la Ley General de Contrataciones Públicas N°32069

Penalidad diaria = $0.10 \times \text{monto}$

F x plazo en días

Donde F tiene los siguientes valores:

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

Para el presente caso, considerando que las entregas son semanales a los Centros, los responsables de dichos Centros informarán el levantamiento de observaciones al día siguiente de concluido el plazo de subsanación otorgado, las misma que se efectuara a través del correo electrónico a la Unidad de Línea correspondiente y a la Oficina de Abastecimiento y Servicios - OAS.

Por lo que, para el cálculo de la penalidad se aplicará por el monto semanal de la prestación materia de retraso en los centros y a los plazos de entrega previstos.

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 no da lugar al pago de gastos generales ni costos directos de ningún tipo, conforme el numeral 120.4) del artículo 120 del Reglamento de la Ley General de Contrataciones Públicas.

OTRAS PENALIDADES

| NI | SUPUESTOS DE APLICACIÓN DE PENALIDAD | FORMA DE CÁLCULO | PROCEDIMIENTO DE VERIFICACION |
|----|--|---|---|
| 1 | No contar con vehículos acondicionado y autorizados por la ENTIDAD, según propuesta del contratista. | Por cada ocurrencia la Entidad le aplicará automáticamente una penalidad del 0.5% de la UIT vigente al momento de | Verificación en el lugar con Acta de Observación, firmada por firmada por el director o administrador y el representante del contratista y el |

22 Firmado digitalmente por
INOQUILLAZA RISCO Marina
Marlene FAU 20336951527 soft
Motivo: Day V° B°
Fecha: 25.04.2025 14:52:10 -05:00

Firmado digitalmente por
GUERRERO TREJO Liza Albina
FAU 20336951527 soft
Motivo: Day V° B°
Fecha: 25.04.2025 17:40:51 -05:00

Firmado digitalmente por VIVAR
PONCE Mansel Peco FAU
20336951527 soft
Motivo: Day V° B°
Fecha: 24.04.2025 15:25:52 -05:00



PERÚ
Ministerio
de la Mujer y
Poblaciones Vulnerables

UNIDAD DE SERVICIOS DE CUIDADO DEL
PROGRAMA NACIONAL GRATITUD

| | | | |
|---|--|---|---|
| | | | caso que el representante del Contratista se niegue a firmar, se dejará constancia en el Acta de Observación. |
| 2 | En caso que el personal encargado de la distribución de los víveres frescos no cuente con certificado o carnet de salud o carnet de sanidad visible y vigente. | Por cada ocurrencia la Entidad le aplicará automáticamente una penalidad del 0.5% de la UIT vigente al momento de cometida la infracción. | Verificación en el lugar con Acta de Observación, firmada por el director o administrador y el representante del contratista y el representante del contratista. En caso que el representante del Contratista se niegue a firmar, se dejará constancia en el Acta de Observación. |
| 3 | Los distribuidores no cuentan con ropa protectora en buen estado de conservación e higiene, y no cuente con los Equipos de Protección Personal que correspondan según normativa vigente. | Por cada ocurrencia la Entidad le aplicará automáticamente una penalidad del 0.5% de la UIT vigente al momento de cometida la infracción. | Verificación en el lugar con Acta de Observación, firmada por el director o administrador y el representante del contratista. En caso que el representante del Contratista se niegue a firmar, se dejará constancia en el Acta de Observación. |

f. SUBCONTRATACION

Se encuentra prohibida la subcontratación de las prestaciones objeto del contrato

g. REAJUSTE DE LOS PRECIOS

De producirse un reajuste en el mercado específico, se procederá conforme a lo establecido en el numeral 44.2) del Artículo 44° del Reglamento de la Ley General de Contrataciones Públicas, conforme a la variación del Índice de Precios al Consumidor que establece el Instituto Nacional de Estadística e Informática - INEI, correspondiente al mes en que se efectúa el pago, los precios unitarios podrán ser reajustados de acuerdo lo establecido en el artículo citado. Para tal efecto, se debe considerarla siguiente fórmula de reajuste:

| ITEM | DESCRIPCION | CANTIDAD SEGÚN PERIODO (MENSUAL) | PRECIO UNITARIO SEGÚN CONTRATO, INC. IG | IPCI | IPCP | FACTOR DE REAJUSTE | PRECIO UNITARIO REAJUSTADO, INC. IG | MONTO REAJUSTADO |
|------|-------------|----------------------------------|---|------|------|--------------------|-------------------------------------|------------------|
| ... | | A | B | C | D | $E = D/C$ | $F = B \times E$ | $G = A \times F$ |

Donde:

IPCP : Índice de Precios al Consumidor correspondiente al mes de pago.

IPCI : Índice de Precios al Consumidor correspondiente al mes de suscripción de contrato.

Medida : Índice Base vigente al momento de su aplicación

Frecuencia: Mensual

Cobertura : Lima Metropolitana

Fuente : INEI

h. MÉTODOS DE MUESTREO, ENSAYOS O PRUEBAS, CERTIFICADOS Y OTROS

Si durante la ejecución contractual, se presente alguna observación sobre la calidad de los alimentos, se solicitará a la Unidad de Gestión Administrativa – UGA del PN GRATITUD, un análisis de calidad, a un laboratorio de ensayo, requiriendo el certificado respectivo o algún otro tipo de prueba, a cuenta del PN GRATITUD; de resultar el producto con deficiencias, la Entidad no otorga la conformidad o la invalida en caso haya sido otorgada, debiendo considerarse como no ejecutada la prestación, aplicándose las penalidades respectivas; a su vez de considerarlo la Entidad puede resolver el contrato.

PERÚ
MIMP
Firmado digitalmente por
MONSIELA RISCO Martha
Matem FAU 20336951527 soft
Motivo: Day V° B°
Fecha: 25.04.2025 14:52:10 -05:00

PERÚ
MIMP
Firmado digitalmente por
GUERRERO TREJO Lilia Albina
FAU 20336951527 soft
Motivo: Day V° B°
Fecha: 25.04.2025 17:40:51 -05:00

PERÚ
MIMP
Firmado digitalmente por
VIVAR Ponce Marisol Paz FAU
20336951527 soft
Motivo: Day V° B°
Fecha: 24.04.2025 15:25:52 -05:00



UNIDAD DE SERVICIOS DE CUIDADO DEL
PROGRAMA NACIONAL GRATITUD

I. 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.



UNIDAD DE SERVICIOS DE CUIDADO DEL
PROGRAMA NACIONAL GRATITUD

**ANEXO: CANTIDADES REQUERIDAS
CANTIDADES (ESTIMADAS)**

| CONSOLIDADO DE CANTIDADES TOTALES PROYECTADAS - CAR DE LA USC DEL PN GRATITUD-2025 | | | | | | |
|--|-----|-----------------------|-----------------|------------------|----------------|---------|
| DESCRIPCION | U/M | CAR VIRGEN DEL CARMEN | CAR CIENEGUILLA | CAR ROSA DE LIMA | CAR SAN MIGUEL | TOTALES |
| HUEVO DE GALLINA CALIDAD PRIMERA | KG | 1300 | 2600 | 832 | 1768 | 6500 |
| POLLO ENTERO S/ MENUDENCIA REFRIGERADO | KG | 5980 | 11180 | 3432 | 9980 | 30472 |
| MENUDENCIA DE POLLO - HIGADO REFRIGERADO | KG | 156 | 208 | 312 | 364 | 1040 |
| CARNE DE PORCINO - PIERNA ENTERA REFRIGERADA | KG | 260 | 520 | 260 | 416 | 1456 |
| CARNE DE RES TAPA REFRIGERADO | KG | 312 | 520 | 260 | 416 | 1508 |
| MENUDENCIA DE RES - HIGADO CONGELADO | KG | 90 | 0 | 162 | 416 | 668 |
| MENUDENCIA DE RES - MONDONGO | KG | 90 | 520 | 100 | 234 | 944 |
| MENUDENCIA DE RES - PULMON CONGELADO | KG | 85 | 416 | 100 | 0 | 601 |
| FILETE PESCADO BONITO REFRIGERADO | KG | 364 | 624 | 364 | 520 | 1872 |
| GRANADILLA CATEGORIA I | KG | 416 | 1300 | 260 | 676 | 2652 |
| LIMON CATEGORIA I | KG | 468 | 416 | 156 | 468 | 1508 |
| MANDARINA SATSUMA CATEGORIA I | KG | 832 | 1820 | 208 | 1040 | 3900 |
| MANGO EDWARDS CATEGORIA I | KG | 728 | 1300 | 260 | 676 | 2964 |
| MARACUYA CATEGORIA I | KG | 364 | 520 | 208 | 728 | 1820 |
| MELON CATEGORIA I | KG | 1352 | 1560 | 312 | 1924 | 5148 |
| NARANJA VALENCIA CATEGORIA I | KG | 676 | 1560 | 208 | 520 | 2964 |
| PALTA FUERTE CATEGORIA I | KG | 364 | 364 | 208 | 364 | 1300 |
| PAPAYA CATEGORIA I | KG | 2080 | 5980 | 416 | 5720 | 14196 |
| PLATANO SEDA CATEGORIA I | UND | 2080 | 4420 | 1248 | 3900 | 11648 |
| SANDIA CATEGORIA PRIMERA | KG | 1144 | 1300 | 200 | 0 | 2644 |
| TANGELO CATEGORIA I | KG | 416 | 780 | 208 | 520 | 1924 |
| AJO CATEGORIA PRIMERA | KG | 52 | 104 | 43.9 | 78 | 277.9 |
| ARVEJA CATEGORIA PRIMERA | KG | 208 | 260 | 156 | 208 | 832 |
| CAMOTE AMARILLO CALIDAD PRIMERA | KG | 572 | 1560 | 104 | 1560 | 3796 |
| CHOCLO CATEGORIA EXTRA O PRIMERA | UND | 442 | 1872 | 300 | 728 | 3342 |
| MAZORCA DE MAIZ MORADO | KG | 260 | 520 | 130 | 416 | 1326 |
| PAPA PERUANITA CALIDAD PRIMERA | KG | 832 | 1040 | 208 | 1560 | 3640 |
| PAPA YUNGAY CALIDAD PRIMERA | KG | 1560 | 2080 | 728 | 1300 | 5668 |
| PEPINILLO CALIDAD PRIMERA | UND | 416 | 312 | 416 | 624 | 1768 |
| VAINITA CALIDAD PRIMERA | KG | 130 | 416 | 156 | 130 | 832 |
| YUCA CATEGORIA I | KG | 312 | 520 | 27 | 312 | 1171 |
| ZAPALLO MACRE CATEGORIA PRIMERA | KG | 676 | 2600 | 468 | 2080 | 5824 |



Firmado digitalmente por
MOQUELLA RISCO Yanna
Módulo FAU 20336951527 sch
Módulo: Day V B
Fecha: 25.04.2025 14:52:10 -05:00



Firmado digitalmente por
QUERREDO TREJO Lisa Albina
FAU 20336951527 sch
Módulo: Day V B
Fecha: 24.04.2025 17:40:51 -05:00



Firmado digitalmente por VIVAR
POLICE Mansal Rocio FAU
20336951527 sch
Módulo: Day V B
Fecha: 24.04.2025 15:25:52 -05:00

MINISTERIO DE LA MUJER Y POBLACIONES VULNERABLES
SUBASTA INVERSA ELECTRONICA N°3- 2025 – MIMP-1



PERÚ Ministerio de la Mujer y Poblaciones Vulnerables

UNIDAD DE SERVICIOS DE CUIDADO DEL PROGRAMA NACIONAL GRATITUD

| PROYECTADO DE ALIMENTOS FRESCOS - CAR VIRGEN DEL CARMEN (meta 163) - USC- PN GRATITUD - 2025 | | | | | | | | | | | | | | |
|--|-----|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|--------|--------|--------|-------|
| DESCRIPCION | U/M | MES 1 | MES 2 | MES 3 | MES 4 | MES 5 | MES 6 | MES 7 | MES 8 | MES 9 | MES 10 | MES 11 | MES 12 | TOTAL |
| HUEVO DE GALLINA CALIDAD PRIMERA | KG | 125 | 100 | 125 | 100 | 100 | 100 | 125 | 100 | 100 | 125 | 100 | 100 | 1300 |
| POLLO ENTERO S/ MENUDENCIA REFRIGERADO | KG | 575 | 460 | 575 | 460 | 460 | 460 | 575 | 460 | 460 | 575 | 460 | 460 | 5980 |
| MENUDENCIA DE POLLO - HÍGADO REFRIGERADO | KG | 15 | 12 | 15 | 12 | 12 | 12 | 15 | 12 | 12 | 15 | 12 | 12 | 156 |
| CARNE DE PORCINO - PIERNA ENTERA REFRIGERADA | KG | 25 | 20 | 25 | 20 | 20 | 20 | 25 | 20 | 20 | 25 | 20 | 20 | 260 |
| CARNE DE RES TAPA REFRIGERADO | KG | 30 | 24 | 30 | 24 | 24 | 24 | 30 | 24 | 24 | 30 | 24 | 24 | 312 |
| MENUDENCIA DE RES - HÍGADO CONGELADO | KG | 10 | 5 | 10 | 5 | 10 | 5 | 10 | 5 | 5 | 10 | 5 | 10 | 90 |
| MENUDENCIA DE RES - MONDONGO | KG | 10 | 5 | 10 | 5 | 5 | 10 | 5 | 10 | 5 | 10 | 5 | 10 | 90 |
| MENUDENCIA DE RES - PULMÓN CONGELADO | KG | 5 | 10 | 5 | 10 | 5 | 5 | 10 | 5 | 10 | 5 | 10 | 5 | 85 |
| FILETE PESCADO BONITO REFRIGERADO | KG | 35 | 28 | 35 | 28 | 28 | 28 | 35 | 28 | 28 | 35 | 28 | 28 | 364 |
| GRANADILLA CATEGORIA I | KG | 40 | 32 | 40 | 32 | 32 | 32 | 40 | 32 | 32 | 40 | 32 | 32 | 416 |
| LIMON CATEGORIA I | KG | 45 | 36 | 45 | 36 | 36 | 36 | 45 | 36 | 36 | 45 | 36 | 36 | 468 |
| MANDARINA SATSUMA CATEGORIA I | KG | 80 | 64 | 80 | 64 | 64 | 64 | 80 | 64 | 64 | 80 | 64 | 64 | 832 |
| MANGO EDWARDS CATEGORIA I | KG | 70 | 56 | 70 | 56 | 56 | 56 | 70 | 56 | 56 | 70 | 56 | 56 | 728 |
| MARACUYA CATEGORIA I | KG | 35 | 28 | 35 | 28 | 28 | 28 | 35 | 28 | 28 | 35 | 28 | 28 | 364 |
| MELON CATEGORIA I | KG | 130 | 104 | 130 | 104 | 104 | 104 | 130 | 104 | 104 | 130 | 104 | 104 | 1352 |
| NARANJA VALENCIA CATEGORIA I | KG | 65 | 52 | 65 | 52 | 52 | 52 | 65 | 52 | 52 | 65 | 52 | 52 | 676 |
| PALTA FUERTE CATEGORIA I | KG | 35 | 28 | 35 | 28 | 28 | 28 | 35 | 28 | 28 | 35 | 28 | 28 | 364 |
| PAPAYA CATEGORIA I | KG | 200 | 160 | 200 | 160 | 160 | 160 | 200 | 160 | 160 | 200 | 160 | 160 | 2080 |
| PLATANO SEDA CATEGORIA I | UND | 200 | 160 | 200 | 160 | 160 | 160 | 200 | 160 | 160 | 200 | 160 | 160 | 2080 |
| SANDIA CATEGORIA PRIMERA | KG | 110 | 88 | 110 | 88 | 88 | 88 | 110 | 88 | 88 | 110 | 88 | 88 | 1144 |
| TANGELO CATEGORIA I | KG | 40 | 32 | 40 | 32 | 32 | 32 | 40 | 32 | 32 | 40 | 32 | 32 | 416 |
| AJO CATEGORIA PRIMERA | KG | 5 | 4 | 5 | 4 | 4 | 4 | 5 | 4 | 4 | 5 | 4 | 4 | 52 |
| ARVEJA CATEGORIA PRIMERA | KG | 20 | 16 | 20 | 16 | 16 | 16 | 20 | 16 | 16 | 20 | 16 | 16 | 208 |
| CAMOTE AMARILLO CALIDAD PRIMERA | KG | 55 | 44 | 55 | 44 | 44 | 44 | 55 | 44 | 44 | 55 | 44 | 44 | 572 |
| CHOCLO CATEGORIA EXTRA O PRIMERA | UND | 37 | 34 | 37 | 34 | 34 | 34 | 37 | 34 | 34 | 37 | 34 | 34 | 442 |
| MAZORCA DE MAIZ MORADO | KG | 25 | 20 | 25 | 20 | 20 | 20 | 25 | 20 | 20 | 25 | 20 | 20 | 260 |
| PAPA PERUANITA CALIDAD PRIMERA | KG | 80 | 64 | 80 | 64 | 64 | 64 | 80 | 64 | 64 | 80 | 64 | 64 | 832 |
| PAPA YUNGAY CALIDAD PRIMERA | KG | 150 | 120 | 150 | 120 | 120 | 120 | 150 | 120 | 120 | 150 | 120 | 120 | 1560 |
| PEPINILLO CALIDAD PRIMERA | UND | 40 | 32 | 40 | 32 | 32 | 32 | 40 | 32 | 32 | 40 | 32 | 32 | 416 |
| VAINITA CALIDAD PRIMERA | KG | 11 | 10 | 14 | 10 | 10 | 10 | 11 | 10 | 10 | 14 | 10 | 10 | 130 |
| YUCA CATEGORIA I | KG | 30 | 24 | 30 | 24 | 24 | 24 | 30 | 24 | 24 | 30 | 24 | 24 | 312 |
| ZAPALLO MACRE CATEGORIA PRIMERA | KG | 68 | 52 | 62 | 52 | 52 | 52 | 68 | 52 | 52 | 62 | 52 | 52 | 676 |



Firmado digitalmente por
IACQUILLAZA RISCO Martha
Matemática FAU 20336951827 soft
Motivo: Day V° B°
Fecha: 25.04.2025 14:52:10 -05:00



Firmado digitalmente por
GUERRERO TREJO Lilia Albina
FAU 20336951827 soft
Motivo: Day V° B°
Fecha: 24.04.2025 17:40:51 -05:00



Firmado digitalmente por VIVAR
PONCE Mansal Rocio FAU
20336951827 soft
Motivo: Day V° B°
Fecha: 24.04.2025 15:25:52 -05:00



UNIDAD DE SERVICIOS DE CUIDADO DEL
PROGRAMA NACIONAL GRATITUD

| PROYECTADO DE ALIMENTOS FRESCOS - CAR CIENEGUILLA (meta 168) - USC- PN GRATITUD - 2025 | | | | | | | | | | | | | | TOTAL |
|--|-----|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|--------|--------|--------|-------|
| DESCRIPCION | U/M | MES 1 | MES 2 | MES 3 | MES 4 | MES 5 | MES 6 | MES 7 | MES 8 | MES 9 | MES 10 | MES 11 | MES 12 | |
| HUEVO DE GALLINA CALIDAD PRIMERA | KG | 250 | 200 | 250 | 200 | 200 | 200 | 250 | 200 | 200 | 250 | 200 | 200 | 2600 |
| POLLO ENTERO S/ MENUDENCIA REFRIGERADO | KG | 1075 | 860 | 1075 | 860 | 860 | 860 | 1075 | 860 | 860 | 1075 | 860 | 860 | 11180 |
| MENUDENCIA DE POLLO - HÍGADO REFRIGERADO | KG | 20 | 16 | 20 | 16 | 16 | 16 | 20 | 16 | 16 | 20 | 16 | 16 | 208 |
| CARNE DE PORCINO - PIERNA ENTERA REFRIGERADA | KG | 50 | 40 | 50 | 40 | 40 | 40 | 50 | 40 | 40 | 50 | 40 | 40 | 520 |
| CARNE DE RES TAPA REFRIGERADO | KG | 50 | 40 | 50 | 40 | 40 | 40 | 50 | 40 | 40 | 50 | 40 | 40 | 520 |
| MENUDENCIA DE RES - HÍGADO CONGELADO | KG | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| MENUDENCIA DE RES - MONDONGO | KG | 50 | 40 | 50 | 40 | 40 | 40 | 50 | 40 | 40 | 50 | 40 | 40 | 520 |
| MENUDENCIA DE RES - PULMÓN CONGELADO | KG | 40 | 32 | 40 | 32 | 32 | 32 | 40 | 32 | 32 | 40 | 32 | 32 | 416 |
| FILETE PESCADO BONITO REFRIGERADO | KG | 60 | 48 | 60 | 48 | 48 | 48 | 60 | 48 | 48 | 60 | 48 | 48 | 624 |
| GRANADILLA CATEGORIA I | KG | 125 | 100 | 125 | 100 | 100 | 100 | 125 | 100 | 100 | 125 | 100 | 100 | 1300 |
| LIMON CATEGORIA I | KG | 40 | 32 | 40 | 32 | 32 | 32 | 40 | 32 | 32 | 40 | 32 | 32 | 416 |
| MANDARINA SATSUMA CATEGORIA I | KG | 175 | 140 | 175 | 140 | 140 | 140 | 175 | 140 | 140 | 175 | 140 | 140 | 1820 |
| MANGO EDWARDS CATEGORIA I | KG | 125 | 100 | 125 | 100 | 100 | 100 | 125 | 100 | 100 | 125 | 100 | 100 | 1300 |
| MARACUYA CATEGORIA I | KG | 50 | 40 | 50 | 40 | 40 | 40 | 50 | 40 | 40 | 50 | 40 | 40 | 520 |
| MELON CATEGORIA I | KG | 150 | 120 | 150 | 120 | 120 | 120 | 150 | 120 | 120 | 150 | 120 | 120 | 1560 |
| NARANJA VALENCIA CATEGORIA I | KG | 150 | 120 | 150 | 120 | 120 | 120 | 150 | 120 | 120 | 150 | 120 | 120 | 1560 |
| PALTA FUERTE CATEGORIA I | KG | 35 | 28 | 35 | 28 | 28 | 28 | 35 | 28 | 28 | 35 | 28 | 28 | 364 |
| PAPAYA CATEGORIA I | KG | 575 | 460 | 575 | 460 | 460 | 460 | 575 | 460 | 460 | 575 | 460 | 460 | 5980 |
| PLATANO SEDA CATEGORIA I | UND | 425 | 340 | 425 | 340 | 340 | 340 | 425 | 340 | 340 | 425 | 340 | 340 | 4420 |
| SANDIA CATEGORIA PRIMERA | KG | 125 | 100 | 125 | 100 | 100 | 100 | 125 | 100 | 100 | 125 | 100 | 100 | 1300 |
| TANGELO CATEGORIA I | KG | 75 | 60 | 75 | 60 | 60 | 60 | 75 | 60 | 60 | 75 | 60 | 60 | 780 |
| AJO CATEGORIA PRIMERA | KG | 10 | 8 | 10 | 8 | 8 | 8 | 10 | 8 | 8 | 10 | 8 | 8 | 104 |
| ARVEJA CATEGORIA PRIMERA | KG | 25 | 20 | 25 | 20 | 20 | 20 | 25 | 20 | 20 | 25 | 20 | 20 | 260 |
| CAMOTE AMARILLO CALIDAD PRIMERA | KG | 150 | 120 | 150 | 120 | 120 | 120 | 150 | 120 | 120 | 150 | 120 | 120 | 1560 |
| CHOCLO CATEGORIA EXTRA O PRIMERA | UND | 180 | 144 | 180 | 144 | 144 | 144 | 180 | 144 | 144 | 180 | 144 | 144 | 1872 |
| MAZORCA DE MAIZ MORADO | KG | 50 | 40 | 50 | 40 | 40 | 40 | 50 | 40 | 40 | 50 | 40 | 40 | 520 |
| PAPA PERUANITA CALIDAD PRIMERA | KG | 100 | 80 | 100 | 80 | 80 | 80 | 100 | 80 | 80 | 100 | 80 | 80 | 1040 |
| PAPA YUNGAY CALIDAD PRIMERA | KG | 200 | 160 | 200 | 160 | 160 | 160 | 200 | 160 | 160 | 200 | 160 | 160 | 2080 |
| PEPINILLO CALIDAD PRIMERA | UND | 30 | 24 | 30 | 24 | 24 | 24 | 30 | 24 | 24 | 30 | 24 | 24 | 312 |
| VAINITA CALIDAD PRIMERA | KG | 40 | 32 | 40 | 32 | 32 | 32 | 40 | 32 | 32 | 40 | 32 | 32 | 416 |
| YUCA CATEGORIA I | KG | 50 | 40 | 50 | 40 | 40 | 40 | 50 | 40 | 40 | 50 | 40 | 40 | 520 |
| ZAPALLO MACRE CATEGORIA PRIMERA | KG | 250 | 200 | 250 | 200 | 200 | 200 | 250 | 200 | 200 | 250 | 200 | 200 | 2600 |

Firmado digitalmente por
MOQUILLAZA RISCO Marina
Marina FAU 20336951527 soft
Motivo: Day V° B°
Fecha: 25.04.2025 14:52:10 -05:00

Firmado digitalmente por
GUERRERO TREJO Leticia Albina
FAU 20336951527 soft
Motivo: Day V° B°
Fecha: 24.04.2025 17:40:51 -05:00

Firmado digitalmente por VIVAR
PONCE Mantal Poo FAU
20336951527 soft
Motivo: Day V° B°
Fecha: 24.04.2025 15:25:52 -05:00

MINISTERIO DE LA MUJER Y POBLACIONES VULNERABLES
SUBASTA INVERSA ELECTRONICA N°3- 2025 – MIMP-1



PERÚ
Ministerio
de la Mujer y
Poblaciones Vulnerables

UNIDAD DE SERVICIOS DE CUIDADO DEL
PROGRAMA NACIONAL GRATITUD

| PROYECTADO DE ALIMENTOS FRESCOS - CAR ROSA DE LIMA (meta 165) - USC- PN GRATITUD - 2025 | | | | | | | | | | | | | | TOTAL |
|---|-----|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|--------|--------|--------|-------|
| DESCRIPCION | U/M | MES 1 | MES 2 | MES 3 | MES 4 | MES 5 | MES 6 | MES 7 | MES 8 | MES 9 | MES 10 | MES 11 | MES 12 | |
| HUEVO DE GALLINA CALIDAD PRIMERA | KG | 80 | 64 | 80 | 64 | 64 | 64 | 80 | 64 | 64 | 80 | 64 | 64 | 832 |
| POLLO ENTERO S/ MENUDENCIA REFRIGERADO | KG | 330 | 264 | 330 | 264 | 264 | 264 | 330 | 264 | 264 | 330 | 264 | 264 | 3432 |
| MENUDENCIA DE POLLO - HÍGADO REFRIGERADO | KG | 30 | 24 | 30 | 24 | 24 | 24 | 30 | 24 | 24 | 30 | 24 | 24 | 312 |
| CARNE DE PORCINO - PIERNA ENTERA REFRIGERADA | KG | 25 | 20 | 25 | 20 | 20 | 20 | 25 | 20 | 20 | 25 | 20 | 20 | 260 |
| CARNE DE RES TAPA REFRIGERADO | KG | 25 | 20 | 25 | 20 | 20 | 20 | 25 | 20 | 20 | 25 | 20 | 20 | 260 |
| MENUDENCIA DE RES - HÍGADO CONGELADO | KG | 18 | 12 | 12 | 12 | 12 | 12 | 18 | 12 | 12 | 18 | 12 | 12 | 162 |
| MENUDENCIA DE RES - MONDONGO | KG | 8 | 8 | 12 | 8 | 8 | 8 | 8 | 8 | 8 | 8 | 8 | 8 | 100 |
| MENUDENCIA DE RES - PULMÓN CONGELADO | KG | 8 | 8 | 12 | 8 | 8 | 8 | 8 | 8 | 8 | 8 | 8 | 8 | 100 |
| FILETE PESCADO BONITO REFRIGERADO | KG | 35 | 28 | 35 | 28 | 28 | 28 | 35 | 28 | 28 | 35 | 28 | 28 | 364 |
| GRANADILLA CATEGORIA I | KG | 25 | 20 | 25 | 20 | 20 | 20 | 25 | 20 | 20 | 25 | 20 | 20 | 260 |
| LIMON CATEGORIA I | KG | 15 | 12 | 15 | 12 | 12 | 12 | 15 | 12 | 12 | 15 | 12 | 12 | 156 |
| MANDARINA SATSUMA CATEGORIA I | KG | 20 | 16 | 20 | 16 | 16 | 16 | 20 | 16 | 16 | 20 | 16 | 16 | 208 |
| MANGO EDWARDS CATEGORIA I | KG | 25 | 20 | 25 | 20 | 20 | 20 | 25 | 20 | 20 | 25 | 20 | 20 | 260 |
| MARACUYA CATEGORIA I | KG | 20 | 16 | 20 | 16 | 16 | 16 | 20 | 16 | 16 | 20 | 16 | 16 | 208 |
| MELON CATEGORIA I | KG | 30 | 24 | 30 | 24 | 24 | 24 | 30 | 24 | 24 | 30 | 24 | 24 | 312 |
| NARANJA VALENCIA CATEGORIA I | KG | 20 | 16 | 20 | 16 | 16 | 16 | 20 | 16 | 16 | 20 | 16 | 16 | 208 |
| PALTA FUERTE CATEGORIA I | KG | 20 | 16 | 20 | 16 | 16 | 16 | 20 | 16 | 16 | 20 | 16 | 16 | 208 |
| PAPAYA CATEGORIA I | KG | 40 | 32 | 40 | 32 | 32 | 32 | 40 | 32 | 32 | 40 | 32 | 32 | 416 |
| PLATANO SEDA CATEGORIA I | UND | 120 | 96 | 120 | 96 | 96 | 96 | 120 | 96 | 96 | 120 | 96 | 96 | 1248 |
| SANDIA CATEGORIA PRIMERA | KG | 16 | 16 | 24 | 16 | 16 | 16 | 16 | 16 | 16 | 16 | 16 | 16 | 200 |
| TANGELO CATEGORIA I | KG | 20 | 16 | 20 | 16 | 16 | 16 | 20 | 16 | 16 | 20 | 16 | 16 | 208 |
| AJO CATEGORIA PRIMERA | KG | 4.1 | 3.4 | 4.4 | 3.4 | 3.4 | 3.4 | 4.1 | 3.4 | 3.4 | 4.1 | 3.4 | 3.4 | 43.9 |
| ARVEJA CATEGORIA PRIMERA | KG | 15 | 12 | 15 | 12 | 12 | 12 | 15 | 12 | 12 | 15 | 12 | 12 | 156 |
| CAMOTE AMARILLO CALIDAD PRIMERA | KG | 10 | 8 | 10 | 8 | 8 | 8 | 10 | 8 | 8 | 10 | 8 | 8 | 104 |
| CHOCLO CATEGORIA EXTRA O PRIMERA | UND | 24 | 24 | 36 | 24 | 24 | 24 | 24 | 24 | 24 | 24 | 24 | 24 | 300 |
| MAZORCA DE MAIZ MORADO | KG | 12.5 | 10 | 12.5 | 10 | 10 | 10 | 12.5 | 10 | 10 | 12.5 | 10 | 10 | 130 |
| PAPA PERUANITA CALIDAD PRIMERA | KG | 20 | 16 | 20 | 16 | 16 | 16 | 20 | 16 | 16 | 20 | 16 | 16 | 208 |
| PAPA YUNGAY CALIDAD PRIMERA | KG | 70 | 56 | 70 | 56 | 56 | 56 | 70 | 56 | 56 | 70 | 56 | 56 | 728 |
| PEPINILLO CALIDAD PRIMERA | UND | 40 | 32 | 40 | 32 | 32 | 32 | 40 | 32 | 32 | 40 | 32 | 32 | 416 |
| VAINITA CALIDAD PRIMERA | KG | 15 | 12 | 15 | 12 | 12 | 12 | 15 | 12 | 12 | 15 | 12 | 12 | 156 |
| YUCA CATEGORIA I | KG | 3 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 3 | 2 | 2 | 3 | 2 | 2 | 27 |
| ZAPALLO MACRE CATEGORIA PRIMERA | KG | 45 | 36 | 45 | 36 | 36 | 36 | 45 | 36 | 36 | 45 | 36 | 36 | 468 |



Firmado digitalmente por
MOQUILLAZA RISCO Martha
Martha FAU 20036951927 soft
Motivo: Day V° B°
Fecha: 25.04.2025 14:52:10 -05:00



Firmado digitalmente por
GUERRERO TREJO Lilia Alina
FAU 20036951927 soft
Motivo: Day V° B°
Fecha: 24.04.2025 17:40:51 -05:00



Firmado digitalmente por VIVAR
PONCE Mansel Rocio FAU
20036951927 soft
Motivo: Day V° B°
Fecha: 24.04.2025 15:25:52 -05:00



UNIDAD DE SERVICIOS DE CUIDADO DEL
PROGRAMA NACIONAL GRATITUD

| PROYECTADO DE ALIMENTOS FRESCOS - CAR SAN MIGUEL (meta 95) - USC- PN GRATITUD - 2025 | | | | | | | | | | | | | | |
|--|-----|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|--------|--------|--------|-------|
| DESCRIPCION | U/M | MES 1 | MES 2 | MES 3 | MES 4 | MES 5 | MES 6 | MES 7 | MES 8 | MES 9 | MES 10 | MES 11 | MES 12 | TOTAL |
| HUEVO DE GALLINA CALIDAD PRIMERA | KG | 170 | 136 | 170 | 136 | 136 | 136 | 170 | 136 | 136 | 170 | 136 | 136 | 1768 |
| POLLO ENTERO S/ MENUDENCIA REFRIGERADO | KG | 950 | 760 | 950 | 760 | 760 | 760 | 950 | 760 | 760 | 950 | 760 | 760 | 9880 |
| MENUDENCIA DE POLLO - HÍGADO REFRIGERADO | KG | 35 | 28 | 35 | 28 | 28 | 28 | 35 | 28 | 28 | 35 | 28 | 28 | 364 |
| CARNE DE PORCINO - PIERNA ENTERA REFRIGERADA | KG | 40 | 32 | 40 | 32 | 32 | 32 | 40 | 32 | 32 | 40 | 32 | 32 | 416 |
| CARNE DE RES TAPA REFRIGERADO | KG | 40 | 32 | 40 | 32 | 32 | 32 | 40 | 32 | 32 | 40 | 32 | 32 | 416 |
| MENUDENCIA DE RES - HÍGADO CONGELADO | KG | 40 | 32 | 40 | 32 | 32 | 32 | 40 | 32 | 32 | 40 | 32 | 32 | 416 |
| MENUDENCIA DE RES - MONDONGO | KG | 27 | 18 | 18 | 18 | 18 | 18 | 27 | 18 | 18 | 18 | 18 | 18 | 234 |
| MENUDENCIA DE RES - PULMÓN CONGELADO | KG | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| FILETE PESCADO BONITO REFRIGERADO | KG | 50 | 40 | 50 | 40 | 40 | 40 | 50 | 40 | 40 | 50 | 40 | 40 | 520 |
| GRANADILLA CATEGORIA I | KG | 65 | 52 | 65 | 52 | 52 | 52 | 65 | 52 | 52 | 65 | 52 | 52 | 676 |
| LIMON CATEGORIA I | KG | 45 | 36 | 45 | 36 | 36 | 36 | 45 | 36 | 36 | 45 | 36 | 36 | 468 |
| MANDARINA SATSUMA CATEGORIA I | KG | 100 | 80 | 100 | 80 | 80 | 80 | 100 | 80 | 80 | 100 | 80 | 80 | 1040 |
| MANGO EDWARDS CATEGORIA I | KG | 65 | 52 | 65 | 52 | 52 | 52 | 65 | 52 | 52 | 65 | 52 | 52 | 676 |
| MARACUYA CATEGORIA I | KG | 70 | 56 | 70 | 56 | 56 | 56 | 70 | 56 | 56 | 70 | 56 | 56 | 728 |
| MELON CATEGORIA I | KG | 185 | 148 | 185 | 148 | 148 | 148 | 185 | 148 | 148 | 185 | 148 | 148 | 1924 |
| NARANJA VALENCIA CATEGORIA I | KG | 50 | 40 | 50 | 40 | 40 | 40 | 50 | 40 | 40 | 50 | 40 | 40 | 520 |
| PALTA FUERTE CATEGORIA I | KG | 35 | 28 | 35 | 28 | 28 | 28 | 35 | 28 | 28 | 35 | 28 | 28 | 364 |
| PAPAYA CATEGORIA I | KG | 550 | 440 | 550 | 440 | 440 | 440 | 550 | 440 | 440 | 550 | 440 | 440 | 5720 |
| PLATANO SEDA CATEGORIA I | UND | 375 | 300 | 375 | 300 | 300 | 300 | 375 | 300 | 300 | 375 | 300 | 300 | 3900 |
| SANDIA CATEGORIA PRIMERA | KG | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| TANGELO CATEGORIA I | KG | 50 | 40 | 50 | 40 | 40 | 40 | 50 | 40 | 40 | 50 | 40 | 40 | 520 |
| AJO CATEGORIA PRIMERA | KG | 7.5 | 6 | 7.5 | 6 | 6 | 6 | 7.5 | 6 | 6 | 7.5 | 6 | 6 | 78 |
| ARVEJA CATEGORIA PRIMERA | KG | 20 | 16 | 20 | 16 | 16 | 16 | 20 | 16 | 16 | 20 | 16 | 16 | 208 |
| CAMOTE AMARILLO CALIDAD PRIMERA | KG | 150 | 120 | 150 | 120 | 120 | 120 | 150 | 120 | 120 | 150 | 120 | 120 | 1560 |
| CHOCLO CATEGORIA EXTRA O PRIMERA | UND | 70 | 56 | 70 | 56 | 56 | 56 | 70 | 56 | 56 | 70 | 56 | 56 | 728 |
| MAZORCA DE MAÍZ MORADO | KG | 40 | 32 | 40 | 32 | 32 | 32 | 40 | 32 | 32 | 40 | 32 | 32 | 416 |
| PAPA PERUANITA CALIDAD PRIMERA | KG | 150 | 120 | 150 | 120 | 120 | 120 | 150 | 120 | 120 | 150 | 120 | 120 | 1560 |
| PAPA YUNGAY CALIDAD PRIMERA | KG | 125 | 100 | 125 | 100 | 100 | 100 | 125 | 100 | 100 | 125 | 100 | 100 | 1300 |
| PEPINILLO CALIDAD PRIMERA | UND | 60 | 48 | 60 | 48 | 48 | 48 | 60 | 48 | 48 | 60 | 48 | 48 | 624 |
| VAINITA CALIDAD PRIMERA | KG | 15 | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 | 15 | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 | 130 |
| YUCA CATEGORIA I | KG | 30 | 24 | 30 | 24 | 24 | 24 | 30 | 24 | 24 | 30 | 24 | 24 | 312 |
| ZAPALLO MACRE CATEGORIA PRIMERA | KG | 200 | 160 | 200 | 160 | 160 | 160 | 200 | 160 | 160 | 200 | 160 | 160 | 2080 |

Firmado digitalmente por
RICQUILLAZ RISCO Marina
Marina FAU 2031851927 soft
Motivo: Day V° B°
Fecha: 25.04.2025 14:52:10 -05:00

Firmado digitalmente por
GUERRERO TREJO Lilia Alicia
FAU 2031851927 soft
Motivo: Day V° B°
Fecha: 24.04.2025 17:40:51 -05:00

Firmado digitalmente por VIVAR
PONCE Mansel Rocio FAU
2031851927 soft
Motivo: Day V° B°
Fecha: 24.04.2025 15:25:52 -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 cascarón, 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 quijaduras.– 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 | | |

Versión 06


Firmado digitalmente por
MOQUILLAZA RISCO Martha
Martina FAU 20339651527 soft
Motivo: Day V° B°
Fecha: 25.04.2025 14:52:10 -05:00


Firmado digitalmente por
GUERRERO TREJO Lilia Albina
FAU 20339651527 soft
Motivo: Day V° B°
Fecha: 24.04.2025 17:40:51 -05:00


Firmado digitalmente por VIVAR
PONCE Marisol Rocio FAU
20339651527 soft
Motivo: Day V° B°
Fecha: 24.04.2025 15:25:52 -05:00

| 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° 1171, Decreto Supremo N° 034-2008-AG.

Versión 06

Firmado digitalmente por
MOQUILLAZA RISCO Maria
Marlene FAU 20336951527 soft
Motivo: Day V1 B1
Fecha: 25/04/2025 14:52:10 -05:00

Firmado digitalmente por
GUERRERO TREJO Liza Albina
FAU 20336951527 soft
Motivo: Day V1 B1
Fecha: 24/04/2025 17:40:51 -05:00

Firmado digitalmente por VIVAR
PONCE Marisol Rocio FAU
20336951527 soft
Motivo: Day V1 B1
Fecha: 24/04/2025 15:25:52 -05:00

- 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.

Versión 06



Firmado digitalmente por
MOQUILLAZA RISCO Martha
Marlene FAU 20338951927 soft
Motivo: Day V1 B1
Fecha: 25.04.2025 14:52:10 -05:00



Firmado digitalmente por
GUERRERO TREJO Liba Albina
FAU 20338951527 soft
Motivo: Day V1 B1
Fecha: 24.04.2025 17:40:51 -05:00



Firmado digitalmente por VIVAR
PONCE Marisol Rocio FAU
20338951527 soft
Motivo: Day V1 B1
Fecha: 24.04.2025 15:25:52 -05:00

FICHA TÉCNICA
APROBADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN COMÚN

Denominación del bien : MENUDENCIA DE POLLO – HÍGADO REFRIGERADO
Denominación técnica : MENUDENCIA DE POLLO – HÍGADO REFRIGERADO
Unidad de medida : Kilogramo
Descripción general : El hígado de pollo forma parte de las vísceras de pollo que ha sido enfriado hasta alcanzar una temperatura no mayor a 4 °C. El hígado debe estar sin la vesícula biliar.

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN COMÚN

2.1 Del bien

Las menudencias de pollo deben 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.

La menudencia, luego de higienizarse debidamente, debe enfriarse a 4 °C o menos, en dos horas a partir del momento en que se separen del ave y mantenerse en refrigeración, según lo indicado en el numeral 5.6.1 de la NTP 201.054:2023.

Las menudencias de pollo deben presentar las siguientes características:

| CARACTERÍSTICA | ESPECIFICACIÓN | REFERENCIA |
|------------------|---|---|
| CALIDAD | | |
| Color | Característico | 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 | |
| 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 menudencias de pollo, la cual no debe exceder de 4 °C.

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.

Si el alimento se encuentra envasado y lleva la indicación del contenido neto constante declarado en la etiqueta, debe cumplir con los requisitos metrológicos para productos

¹ Según artículo 10 del Reglamento del Decreto Legislativo N° 11
Decreto Supremo N° 034-2008-AG.

Versión 01


Firmado digitalmente por
MOQUILLAZA RISCO Martha
Marlene FAU 20338951527 soft
Motivo: Day V1 B1
Fecha: 25.04.2025 14:52:10 -05:00

d de los Alir

Firmado digitalmente por
GUERRERO TREJO Liza Alborn
FAU 20338951527 soft
Motivo: Day V1 B1
Fecha: 24.04.2025 17:40:51 -05:00

diar
le 2

Firmado digitalmente por VIVAR
PONCE Marisol Rocío FAU
20338951527 soft
Motivo: Day V1 B1
Fecha: 24.04.2025 15:25:52 -05:00

preenvasados establecidos en los numerales 3.2 y 3.3 de la NMP 002:2018 Cantidad de producto en preenvases. 3ª Edición.

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 1-1989 (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 la menudencia de pollo debe cumplir con lo indicado en los numerales 3, 4 y 5 de la NMP 001:2019 Requisitos para el etiquetado de preenvases. 5ª Edición; además, 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 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.

Versión 01


Firmado digitalmente por
MOQUILLAZA RISCO Maria
Mariane FAU 2033661527 soft
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 25.04.2025 14:52:10 -05:00


Firmado digitalmente por
GUERRERO TREJO Liba Albina
FAU 2033661527 soft
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 24.04.2025 17:40:51 -05:00


Firmado digitalmente por VIVAR
PONCE Marsel Rocio FAU
2033661527 soft
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 24.04.2025 15:25:52 -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 cartilago 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 | 6 defectos por | |

Versión 05



Firmado digitalmente por
RODOLFA RISCO Marín
FAU 2033061527 soft
Motivo: Day V° B°
Fecha: 25.04.2025 14:52:10 -05:00



Firmado digitalmente por
GUERRERO TREJO Lina Alina
FAU 2033061527 soft
Motivo: Day V° B°
Fecha: 24.04.2025 17:49:51 -05:00



Firmado digitalmente por VIVAR
PONCE Marisol Roco FAU
2033061527 soft
Motivo: Day V° B°
Fecha: 24.04.2025 15:25:52 -05:00

| 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 ^a 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° 1
Decreto Supremo N° 034-2008-AG.

Versión 05



 Firmado digitalmente por
 MOQUILLACARISCO Martha
 Mafre FAU 20336951527 soft
 Motivo: Day V° B°
 Fecha: 25.04.2025 14:52:10 -05:00

d de los Alir


 Firmado digitalmente por
 GUERRERO TREJO Liba Albrina
 FAU 20336951527 soft
 Motivo: Day V° B°
 Fecha: 24.04.2025 17:40:51 -05:00

dian
 de 3


 Firmado digitalmente por VIVAR
 PONCE Marisol Rocío FAU
 20336951527 soft
 Motivo: Day V° B°
 Fecha: 24.04.2025 15:29:52 -05:00

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.

Versión 05


Firmado digitalmente por
RODOLFA RISCO Marín
Matróna FAU 20336951527 soft
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 26.04.2025 14:52:10 -0500


Firmado digitalmente por
GUERRERO TREJO Liza Alina
FAU 20336951527 soft
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 24.04.2025 17:40:51 -0500

le 3 
Firmado digitalmente por VIVAR
PONCE Marcel Roca FAU
20336951527 soft
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 24.04.2025 15:25:52 -0500

FICHA TÉCNICA
APROBADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN COMÚN

Denominación del bien : CARNE DE PORCINO - PIERNA SIN PIEL SIN HUESO REFRIGERADA
Denominación técnica : CARNE DE PORCINO - PIERNA SIN PIEL SIN HUESO REFRIGERADA
Unidad de medida : KILOGRAMO
Descripción general : Corte secundario de la carcasa de cerdo que corresponde a la pierna entera, a la cual se le ha removido la piel y el hueso, pudiendo quedar con o sin una capa de grasa; el cual ha sido enfriado hasta alcanzar una temperatura no mayor a 4 °C.

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN COMÚN

2.1 Del bien

El corte de carne 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.

El corte de carne 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.


El corte de carne 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 | Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias. |
| INOCUIDAD | Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, autoridad nacional competente ¹ . | |

Precisión 1: La entidad deberá señalar en las bases que la temperatura de recepción del corte de carne de porcino no debe exceder de 4 °C. Asimismo, deberá indicar la forma de presentación del corte de porcino (como en corte entero o en porciones individuales, entre otras), si presentará o no capa de grasa e indicando el peso aproximado de cada presentación.

¹ Según artículo 10 del Reglamento del Decreto Legislativo N° 1171, Decreto Supremo N° 034-2008-AG.

Versión 02


Firmado digitalmente por
MOQUILLACA RISCO Martha
Mariane FAU 2033661627 soft
Motivo: Day V° B°
Fecha: 25.04.2025 14:52:10 -05:00


Firmado digitalmente por
GUERRERO TREJO Liba Albina
FAU 2033661627 soft
Motivo: Day V° B°
Fecha: 24.04.2025 17:40:51 -05:00


Firmado digitalmente por VIVAR
PONCE Marsel Rocio FAU
2033661627 soft
Motivo: Day V° B°
Fecha: 24.04.2025 15:25:52 -05:00

Por ejemplo: Carne de porcino - pierna sin piel sin hueso refrigerada, sin capa de grasa, troceado en porciones individuales (corte tipo guiso) de 150 g aproximadamente cada uno, cuya temperatura no debe exceder de 4 °C.

2.2 Envase

El envase que contiene el corte de carne de porcino debe ser de material inocuo, estar libre de sustancias que se puedan transferir al producto, afectando su inocuidad y estar fabricado de manera que mantenga la calidad sanitaria y composición del producto durante toda su vida útil, según lo establecido en el numeral 6.6.1 de la NTP 201.003:2012 (revisada el 2021).

Los materiales de envoltura deben ser limpios e higiénicos, no deben contener sustancias que puedan ser consideradas dañinas para la salud, en cantidades o niveles superiores a los límites máximos permitidos, determinados por la Autoridad Sanitaria, según lo establecido en el numeral 6.6.2 de la NTP 201.003:2012 (revisada el 2021).

El envase debe ser impermeable, resistente, debe proteger al producto y ser de primer uso. Asimismo, al eliminar el envase no debe quedar residuos sobre el producto, según lo establecido en los numerales 6.6.3 y 6.6.4 de la NTP 201.003:2012 (revisada el 2021).

Cuando la carne sea envasada o envuelta, el material de envasado debe ser apto para su utilización, y ser almacenado y utilizado en forma higiénica; y las cajas o cartones deben disponer de un forro adecuado o de otro medio adecuado para proteger la carne, con la salvedad de que en determinados casos no será necesario que estén forrados o protegidos de otra manera si las piezas de carne son envueltas individualmente antes de ser envasadas, según lo indicado en el numeral 151 de la norma Codex CXC 58-2005 CÓDIGO DE PRÁCTICAS DE HIGIENE PARA LA CARNE.

Precisión 2: La entidad deberá indicar en las bases el peso neto aproximado 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


Los cortes de carne de porcino 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 cortes de carne de porcino 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:

Versión 02


Firmado digitalmente por:
MIGUEL RISCO Mima
Matrícula FAU 20336951927 soft
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 25/04/2025 14:52:10 -05:00


Firmado digitalmente por:
GUERRERO TREJO Lipa Altona
FAU 20336951927 soft
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 24/04/2025 17:40:51 -05:00


Firmado digitalmente por: VIVAR
PONCE Marisol Rocío FAU
20336951927 soft
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 24/04/2025 15:25:52 -05:00

- 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.

Versión 02



Firmado digitalmente por
MOQUILLAZARISCO Martha
Matene FAU 20336951527 soft
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 25.04.2025 14:52:10 -05:00



Firmado digitalmente por
GUERRERO TREJO Lilia Albina
FAU 20336951527 soft
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 24.04.2025 17:40:51 -05:00



Firmado digitalmente por VIVAR
PONCE Marisol Rocio FAU
20336951527 soft
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 24.04.2025 15:25:52 -05:00

FICHA TÉCNICA
APROBADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN COMÚN

Denominación del bien : MENUDENCIA DE RES – HÍGADO CONGELADO
Denominación técnica : MENUDENCIA DE BOVINO – HÍGADO 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 hígado congelado es la menudencia roja a nivel abdominal, la cual ha sido sometida a un proceso de congelamiento rápido. Debe exenderse libre de vesícula biliar y ganglios adyacentes.

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.

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 hígado, como en piezas enteras o cortado en filetes, entre otros; indicando las dimensiones aproximadas de cada presentación. Por ejemplo: Menudencia de Res - hígado congelado, pieza entera, cuya temperatura no debe exceder de -18 °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° 1172, Ley de Promoción y Defensa de los Alimentos Aprobados mediante el Sistema de Autorización Previa (SAP) del MIMP.

Versión 02


Firmado digitalmente por
MOQUILLAZA RISCO Iramba
Mariane FAU 20336951527 soft
Motivo: Day V1 B1
Fecha: 25.04.2025 14:52:10 -05:00

d de los Alimentos, aprobados mediante


Firmado digitalmente por
GUERRERO TREJO Lidia Alisba
FAU 20336951527 soft
Motivo: Day V1 B1
Fecha: 24.04.2025 17:42:51 -05:00

le 2 
Firmado digitalmente por VIVAR
PONCE Marcel Roca FAU
20336951527 soft
Motivo: Day V1 B1
Fecha: 24.04.2025 15:25:52 -05:00

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.

Versión 02


Firmado digitalmente por
MOQUILLAZARISCO Martha
Matróna FAU 20339951527 soft
Motivo: Day V° B°
Fecha: 25.04.2025 14:52:10 -05:00


Firmado digitalmente por
GUERRERO TREJO Lilia Alborn
FAU 20339951527 soft
Motivo: Day V° B°
Fecha: 24.04.2025 17:40:51 -05:00


Firmado digitalmente por VIVAR
PONCE Marisol Roco FAU
20339951527 soft
Motivo: Day V° B°
Fecha: 24.04.2025 15:25:52 -05:00

FICHA TÉCNICA
APROBADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN COMÚN

Denominación del bien : MENUDENCIA DE RES – MONDONGO REFRIGERADO
Denominación técnica : MENUDENCIA DE BOVINO – MONDONGO 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 mondongo refrigerado corresponde al rumen, el cual ha sido enfriado hasta alcanzar una temperatura no mayor a 4 °C. 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.

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 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 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

¹ Según artículo 10 del Reglamento del Decreto Legislativo N° 1172, Ley de Promoción de la Alimentación, aprobado mediante Decreto Supremo N° 034-2008-AG.

Versión 02


Firmado digitalmente por
MOQUILAZARISCO Maria
Mancera FAU 20336951527 soft
Motivo: Day V B
Fecha: 25.04.2025 14:52:10 -05:00


Firmado digitalmente por
GUERRERO TREJO Lilia Albina
FAU 20336951527 soft
Motivo: Day V B
Fecha: 24.04.2025 17:40:51 -05:00


Firmado digitalmente por VIVAR
PONCE Mariol Roca FAU
20336951527 soft
Motivo: Day V B
Fecha: 24.04.2025 15:29:52 -05:00

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.

Versión 02


Firmado digitalmente por
MOQUILLAZA RISCO Martha
FAU 20338951527 soft
Motivo: Day V° B°
Fecha: 25.04.2025 14:52:10 -05:00


Firmado digitalmente por
GUERRERO TREJO Lilia Albina
FAU 20338951527 soft
Motivo: Day V° B°
Fecha: 24.04.2025 17:40:51 -05:00


Firmado digitalmente por VIVAR
PONCE Mansel Rocio FAU
20338951527 soft
Motivo: Day V° B°
Fecha: 24.04.2025 15:25:52 -05:00

**FICHA TÉCNICA
APROBADA**

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN COMÚN

Denominación del bien : MENUDENCIA DE RES – PULMÓN CONGELADO
Denominación técnica : MENUDENCIA DE BOVINO – PULMÓN 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 pulmón congelado, denominado también "bofe", es el órgano que se encuentra en la cavidad torácica, el cual ha sido sometido a un proceso de congelamiento rápido.

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.

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 pulmón, como en piezas enteras o cortado en trozos, entre otros; indicando las dimensiones y/o peso aproximadas de cada presentación. Por ejemplo: Menudencia de Res - pulmón congelado, cortado en cubos de 2 cm aproximadamente, cuya temperatura no debe exceder de -18 °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.

FICHA TÉCNICA
APROBADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN COMÚN

Denominación del bien : CARNE DE RES – CORTE TAPA REFRIGERADO
Denominación técnica : CARNE DE BOVINO – CORTE TAPA 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 corte tapa refrigerado es una pieza sin hueso del cuarto posterior, la cual ha sido enfriada hasta alcanzar una temperatura no mayor a 4 °C. Este corte tapa (nalga de adentro con tapa) es el corte redondeado situado en la parte interna del muslo, limitando en su parte delantera con el pejerrey y en la posterior con la cabeza de lomo. Se ubica sobre los huesos isquion, pubis y fémur, limitando con la tuberosidad medial de la tibia. Tiene como base muscular a los músculos recto interno, semimembranoso, sartorio, pectíneo, aductor, obturador externo, gemelos y cuadrado femoral.

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN COMÚN

2.1 Del bien

El corte de carne 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 aquellos cortes de carne provenientes de carcasas 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 corte de carne 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. | |
| 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. |

Precisión 1: La entidad deberá señalar en las bases que la temperatura de recepción del corte de carne no debe exceder de 4 °C. Del mismo modo, deberá indicar la forma de presentación del corte de res, como en corte entero o en porciones individuales (filetes o trozos), entre otros; indicando el peso aproximado de cada presentación. Por ejemplo:

Ejemplo 1: Carne de Res - Corte tapa refrigerado, corte entero, cuya temperatura no debe exceder de 4 °C.

¹ Según artículo 10 del Reglamento del Decreto Legislativo N° 1 Decreto Supremo N° 034-2008-AG.

Versión 02


Firmado digitalmente por
MOQUILLAZA RISCO Maria
Matróna FAU 20336961527 soft
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 25.04.2025 14:52:10 -05:00

d de los Alimentos, aprobada mediante


Firmado digitalmente por
GUERRERO TREJO Lipa Alina
FAU 20336961527 soft
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 24.04.2025 17:40:51 -05:00


Firmado digitalmente por VIVAR
PONCE MARQUEZ Rocio FAU
20336961527 soft
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 24.04.2025 15:25:52 -05:00

Ejemplo 2: Carne de Res - Corte tapa refrigerado, en filetes de 200 g 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 carne, según lo establecido en el numeral 9 de la NTP 201.055:2021.

Cuando la carne sea envasada o envuelta, el material debe ser apto para su utilización y ser almacenado en forma higiénica. Las cajas o cartones deben disponer de un forro adecuado o de otro medio adecuado para proteger la carne, con la salvedad de que en determinados casos no será necesario que estén forrados o protegidos de otra manera si las piezas de carne, tales como los cortes, son envueltas individualmente antes de ser envasadas, según lo indicado en el numeral 151 de la norma Codex CXC 58-2005 CÓDIGO DE PRÁCTICAS DE HIGIENE PARA LA CARNE.

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


Los cortes de carne de res 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 cortes de carne 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.

Versión 02


Firmado digitalmente por
NOQUILLACARISCO Martha
Matrón FAU 20336951527 soft
Motivo: Day V° B°
Fecha: 25.04.2025 14:52:10 -05:00


Firmado digitalmente por
GUERRERO TREJO Lilia Alaina
FAU 20336951527 soft
Motivo: Day V° B°
Fecha: 24.04.2025 17:40:51 -05:00


Firmado digitalmente por VIVAR
PONCE Marcel Rocio FAU
20336951527 soft
Motivo: Day V° B°
Fecha: 24.04.2025 15:25:52 -05:00

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.

Versión 02


Firmado digitalmente por
MODULAZA RISCO Martina
Martina FAU 20338951527 soh
Motivo: Day V° B°
Fecha: 25.04.2025 14:52:10 -0500


Firmado digitalmente por
GUERRERO TREJO Lina Alina
FAU 20338951527 soh
Motivo: Day V° B°
Fecha: 24.04.2025 17:40:51 -0500

le 3 
Firmado digitalmente por VIVAR
POINCE Marcel Rocio FAU
20338951527 soh
Motivo: Day V° B°
Fecha: 24.04.2025 15:25:52 -0500

FICHA TÉCNICA
APROBADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

Denominación del bien : FILETE DE BONITO REFRIGERADO
Denominación técnica : PESCADO BONITO FRESCO EN FILETE
Unidad de medida : KILOGRAMO
Descripción general : Son tajadas de carne de pescado de la especie *Sarda chiliensis* de forma y dimensiones irregulares, separadas del cuerpo mediante cortes paralelos a la columna vertebral.

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1 Del bien

El filete de bonito refrigerado 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 filete de bonito refrigerado debe presentar las siguientes características:



| CARACTERÍSTICA | ESPECIFICACIÓN | REFERENCIA |
|------------------------|---|---|
| CALIDAD | | |
| Frescura | Debe presentar las condiciones de frescura de acuerdo con la especie. El pescado debe ser limpio y fresco, sin ninguna clase de magulladuras, desgarramientos o coloraciones anormales. | NTP 041.001:2019 PESCADO FRESCO. Requisitos. 3ª Edición |
| Olor | El pescado debe tener el olor característico de la especie y debe estar libre de olores anormales. | |
| Presencia de parásitos | Ausencia | 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. |
| 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. |



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.

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

Versión 04

 
Firmado digitalmente por
MOQUILLAZARISCO Mireya
FAU 20336611927 soft
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 23.04.2025 14:52:19 -05:00

 
Firmado digitalmente por
GUERRERO TREJO Lidia Albiña
FAU 20336611927 soft
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 24.04.2025 17:40:51 -05:00

 
Firmado digitalmente por VIVAR
PONCE Mansol Rocio FAU
20336611927 soft
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 24.04.2025 19:25:52 -05:00

Precisión 1: La entidad deberá precisar en las bases si requiere que los filetes presenten o no piel y/o espinas.

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.

Precisión 2: La entidad deberá indicar en las bases el tipo de envase y embalaje a utilizar; por ejemplo: bolsas de polietileno selladas dentro de caja térmica, cubiertas de hielo; entre otros, siempre y cuando se haya verificado que estas características aseguren la pluralidad de postores.

2.3 Rotulado

Los envases del filete de bonito refrigerado deben estar etiquetados³ 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;
- 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;
- 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

³ 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.

Versión 04



Firmado digitalmente por
MOQUILAZA RISCO Martha
Mariane FAU 20330051527 soh
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 23.04.2025 14:52:10 -05:00



Firmado digitalmente por
GUERRERO TREJO Lidia Albina
FAU 20330051527 soh
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 24.04.2025 17:40:51 -05:00



Firmado digitalmente por VIVAR
PONCE Marcel Rocio FAU
20330051527 soh
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 24.04.2025 16:25:52 -05:00



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.

Precisión 3: La entidad podrá indicar en las bases otra información que considere deba estar rotulada en el envase. 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.

Versión 04


Firmado digitalmente por:
MIGUELLAZA RISCO Martha
Mariane FAU 20330651527 soft
Motivo: Day V° B°
Fecha: 23/04/2025 14:52:10 -05:00


Firmado digitalmente por:
GUERRERO TREJO Lilia Albina
FAU 20330651527 soft
Motivo: Day V° B°
Fecha: 24/04/2025 17:40:51 -05:00


Firmado digitalmente por VIVAR
POINCE Marisol Rocio FAU
20330651527 soft
Motivo: Day V° B°
Fecha: 24/04/2025 16:25:52 -05:00

FICHA TÉCNICA
APROBADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN COMÚN

Denominación del bien : GRANADILLA CATEGORÍA I
Denominación técnica : GRANADILLA CATEGORÍA I
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 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. – 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. | |

Versión 02


Firmado digitalmente por
MOQUILLAZA RISCO Maria
Marlene FAU 20336261527 soft
Motivo: Day V° B°
Fecha: 25/04/2025 14:52:10 -05:00


Firmado digitalmente por
GUERRERO TREJO Liba Aloha
FAU 20336261527 soft
Motivo: Day V° B°
Fecha: 24/04/2025 17:40:51 -05:00


Firmado digitalmente por VIVAR
PONCE Mansol Rocio FAU
20336261527 soft
Motivo: Day V° B°
Fecha: 24/04/2025 15:35:52 -05:00

| CARACTERÍSTICA | ESPECIFICACIÓN | REFERENCIA |
|--|--|--|
| CALIDAD | | |
| Categoría | En ningún caso los defectos deben afectar a la pulpa del fruto. Se tolera el 10 % en número o en peso de las granadillas que no satisfagan los requisitos de esta categoría, pero satisfagan los de la categoría II de la norma de la referencia. | 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 | |
| | B | |
| | C | |
| | D | |
| | E | |
| | F | |
| 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 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 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.

¹ Según artículo 10 del Reglamento del Decreto Legislativo N° 1171, Decreto Supremo N° 034-2008-AG.

Versión 02


Firmado digitalmente por
MOQUILLAZA RISCO Martha
FAU 20336951527 soft
Motivo: Day V° B°
Fecha: 25.04.2025 14:52:10 -05:00


Firmado digitalmente por
GUERRERO TREJO Lilia Albina
FAU 20336951527 soft
Motivo: Day V° B°
Fecha: 24.04.2025 17:40:51 -05:00


Firmado digitalmente por VIVAR
PONCE Mansol Rocio FAU
20336951527 soft
Motivo: Day V° B°
Fecha: 24.04.2025 15:25:52 -05:00

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.

Versión 02


Firmado digitalmente por
MOQUILLACARISCO Itama
Maden FAU 20339991527 soft
Motivo: Day V° 8°
Fecha: 25.04.2025 14:52:10 -05:00


Firmado digitalmente por
GUERRERO TREJO Liza Albia
FAU 20339991527 soft
Motivo: Day V° 8°
Fecha: 24.04.2025 17:40:31 -05:00

de 3

Firmado digitalmente por VIVAR
PONCE Marisol Rocio FAU
20339991527 soft
Motivo: Day V° 8°
Fecha: 24.04.2025 15:25:52 -05:00

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> | |

Versión 05


Firmado digitalmente por
MODOULAZA RISCO Martha
Marlene FAU 20338951527 soft
Motivo: Day V° B°
Fecha: 25.04.2025 14:52:10 -0500


Firmado digitalmente por
GUERRERO TREJO Lilia Alina
FAU 20338951527 soft
Motivo: Day V° B°
Fecha: 24.04.2025 17:40:51 -0500


Firmado digitalmente por VIVAR
POINCE Marcel Rocco FAU
20338951527 soft
Motivo: Day V° B°
Fecha: 24.04.2025 15:25:52 -0500

| 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 | 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. | | | |
| 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: 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° 1008, Decreto Supremo N° 034-2008-AG.

Versión 05


Firmado digitalmente por
MOQUELIZA RISCO Martha
Marlene FAU 20336951527 soft
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 25.04.2025 14:52:10 -05:00

d de los Alimentos, aprobado mediante


Firmado digitalmente por
GUERRERO TREJO Lilia Albina
FAU 20336951527 soft
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 24.04.2025 17:40:31 -05:00


Firmado digitalmente por VIVAR
PONCE Marcel Rocio FAU
20336951527 soft
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 24.04.2025 15:25:52 -05:00

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.

Versión 05


Firmado digitalmente por
MOQUILLAZA RISCO Martha
DNI: 02319851527 soft
Motivo: Day V° B°
Fecha: 25.04.2025 14:52:10 -05:00


Firmado digitalmente por
GUERRERO TREJO Lilia Albina
FAU/20338951527 soft
Motivo: Day V° B°
Fecha: 24.04.2025 17:40:51 -05:00


Firmado digitalmente por VIVAR
PONCE Mansel Rocio FAU
20338951527 soft
Motivo: Day V° B°
Fecha: 24.04.2025 15:25:52 -05:00

**FICHA TÉCNICA
PROPUESTA**

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN COMÚN

Denominación del bien : MANDARINA SATSUMA CATEGORÍA I
Denominación técnica : MANDARINA SATSUMA CATEGORÍA I
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. | <p>NTP 011.023:2024 CÍTRICOS. Cítricos dulces. Requisitos. 3ª Edición</p> |
| Tolerancia respecto a la apariencia | <p>Se admite una tolerancia total del 10 %, en número o en peso, de cítricos que no cumplan con los requisitos de esta categoría pero que se ajusten a los de la categoría II. Dentro de este porcentaje, no más de 2 % (la quinta parte) podrá ser de categoría inferior.</p> <p>Se admite hasta 2 % de fruta con pudrición.</p> | |

Versión 05


Firmado digitalmente por
MIGUEL LACAYO RISCO Marina
Mariane FAU 20330951527 soft
Motivo: Day V° B°
Fecha: 25.04.2025 14:52:10 -05:00



Firmado digitalmente por
GUERRERO TREJO Lina Alina
FAU 20330951527 soft
Motivo: Day V° B°
Fecha: 24.04.2025 17:40:51 -05:00


Firmado digitalmente por VIVAR
POHCE Mansol Rocio FAU
20330951527 soft
Motivo: Day V° B°
Fecha: 24.04.2025 15:25:02 -05:00

| 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> | 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 | <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 7,5 °Brix | |
| Acidez | Mínimo 0,5 % Máximo 1,5 % | |
| Índice de madurez (°Brix/Acidez) | Mínimo 6,5 | |
| Tolerancia respecto al grado de madurez | No más del 10 % debe estar fuera del requerimiento mínimo. | |
| Categoría | <p>Las frutas deben ser de buena calidad y ser de consistencia firme.</p> <p>Deben presentar las características de la variedad a la que pertenezcan y estar bien coloreadas.</p> <p>Podrán permitirse, sin embargo, los siguientes defectos leves, siempre y cuando no afecten de forma importante el aspecto general del producto, su calidad, estado de conservación y presentación en el envase:</p> <ul style="list-style-type: none">Defectos leves de forma.Defectos leves de la piel producidos durante la formación y desarrollo del fruto, como los causados por Botrytis, incrustaciones plateadas (causadas por Thrips), creasing y quemaduras. Así como los daños provocados por ácaros y queresas, por la presencia de fumagina y otros agentes. | |

Versión 05


Firmado digitalmente por
MOQUILLAZARISCO Martha
Marlene FAU 20336951527 soft
Motivo: Day V¹ B¹
Fecha: 25.04.2025 14:52:10 -0500


Firmado digitalmente por
GUERRERO TREJO Libia Albina
FAU 20336951527 soft
Motivo: Day V¹ B¹
Fecha: 24.04.2025 17:40:51 -0500



de 5




Firmado digitalmente por VIVAR
PONCE Moris Rocio FAU
20336951527 soft
Motivo: Day V¹ B¹
Fecha: 24.04.2025 15:25:52 -0500

| CARACTERÍSTICA | ESPECIFICACIÓN | REFERENCIA | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|---|---|---|---------|----------------|--|--------|--------|-------|----|----|-------|----|----|-------|----|----|-------|----|----|-------|----|----|--------|----|----|--------------|----|----|---------------|----|-------|
| Categoría | <ul style="list-style-type: none">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> | NTP 011.023:2024 CÍTRICOS. Cítricos dulces. Requisitos. 3ª Edición | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Tolerancias de Defectos / daños | Defectos leves | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| – Ácaros | Si afecta el color del fruto, el área acumulada no debe exceder de 100 mm². | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| – Botritys 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) | <table><tr><th rowspan="2">Calibre</th><th colspan="2">Diámetro en mm</th></tr><tr><th>Mínimo</th><th>Máximo</th></tr><tr><td>Cal 5</td><td>45</td><td>50</td></tr><tr><td>Cal 4</td><td>50</td><td>54</td></tr><tr><td>Cal 3</td><td>54</td><td>58</td></tr><tr><td>Cal 2</td><td>58</td><td>63</td></tr><tr><td>Cal 1</td><td>63</td><td>68</td></tr><tr><td>Cal 1X</td><td>68</td><td>73</td></tr><tr><td>Cal 1XX (2X)</td><td>73</td><td>78</td></tr><tr><td>Cal 1XXX (3X)</td><td>78</td><td>A más</td></tr></table> | | Calibre | Diámetro en mm | | Mínimo | Máximo | Cal 5 | 45 | 50 | Cal 4 | 50 | 54 | Cal 3 | 54 | 58 | Cal 2 | 58 | 63 | Cal 1 | 63 | 68 | Cal 1X | 68 | 73 | Cal 1XX (2X) | 73 | 78 | Cal 1XXX (3X) | 78 | A más |
| Calibre | Diámetro en mm | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | Mínimo | Máximo | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Cal 5 | 45 | 50 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Cal 4 | 50 | 54 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Cal 3 | 54 | 58 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Cal 2 | 58 | 63 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Cal 1 | 63 | 68 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Cal 1X | 68 | 73 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Cal 1XX (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. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

Versión 05

 
Firmado digitalmente por
MOQUILLAZA RISCO Maira
Maira FAU 20336951527 soft
Motivo: Doy Vº Bº
Fecha: 25.04.2025 14:52:10 -05:00

  le 5
Firmado digitalmente por
GUERRERO TREJO Lilia Albiña
FAU 20336951527 soft
Motivo: Doy Vº Bº
Fecha: 24.04.2025 17:40:51 -05:00

 
Firmado digitalmente por VIVAR
PONCE Mirella Rosa FAU
20336951527 soft
Motivo: Doy Vº Bº
Fecha: 24.04.2025 15:26:02 -05:00

| CARACTERÍSTICA | ESPECIFICACIÓN | REFERENCIA |
|-----------------------------|--|--|
| 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 lote debe ser representativa del conjunto. Además, para la categoría I se exige la homogeneidad de coloración. 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. | 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 mandarina Satsuma categoría I requerida, de acuerdo a lo establecido en la presente Ficha Técnica; por ejemplo: Mandarina Satsuma 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.

¹ Según artículo 10 del Reglamento del Decreto Legislativo N° 1008, Decreto Supremo N° 034-2008-AG.

Versión 05

Firmado digitalmente por
MOQUILLAZARISCO Martha
FAU 20336951527 soft
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 25.04.2025 14:52:10 -05:00

Firmado digitalmente por
GUERRERO TREJO Liza Albina
FAU 20336951527 soft
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 25.04.2025 17:40:51 -05:00

Firmado digitalmente por VIVAR
PONCE Marisol Rocío FAU
20336951527 soft
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 25.04.2025 19:25:52 -05:00

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.

Versión 05


Firmado digitalmente por
MOQUILLAZA RISCO Martha
Marlene FAU 20336951627 soft
Motivo: Day V1 B1
Fecha: 25.04.2025 14:52:10 -05:00


Firmado digitalmente por
GUERRERO TREJO Livia Albina
FAU 20336951627 soft
Motivo: Day V1 B1
Fecha: 24.04.2025 17:40:51 -05:00

le 5 
Firmado digitalmente por VIVAR
POHCE Marisol Rocío FAU
20336951627 soft
Motivo: Day V1 B1
Fecha: 24.04.2025 15:25:52 -05:00

**FICHA TÉCNICA
APROBADA**

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN COMÚN

Denominación del bien : MANGO EDWARDS CATEGORÍA I
Denominación técnica : MANGO EDWARDS CATEGORÍA I
Unidad de medida : KILOGRAMO
Descripción general : El mango Edwards 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 | <p>NTP 011.010:2020 MANGO. Mango fresco. Requisitos. 3ª Edición, y su Corrigenda Técnica NTP 011.010:2020/CT 1:2023</p> <p>MANGO. Mango fresco. Requisitos. CORRIGENDA TÉCNICA 1</p> |

Versión 02

Firmado digitalmente por
MOQUILLAZA RISCO Marina
Marlene FAU 20336951527 soft
Motivo: Day V' B'
Fecha: 25.04.2025 14:52:10 -05:00

Firmado digitalmente por
GUERRERO TREJO Lilia Albina
FAU 20336951527 soft
Motivo: Day V' B'
Fecha: 24.04.2025 17:40:51 -05:00

Firmado digitalmente por VIVAR
PONCE Marisol Roco FAU
20336951527 soft
Motivo: Day V' B'
Fecha: 24.04.2025 15:25:52 -05:00

| CARACTERÍSTICA | ESPECIFICACIÓN | | | | REFERENCIA | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|----------------|--|--|-------------------|-------------------|--|--|-------------------|-------------------|---|------|-----|------|---|-----|-----|-----|---|-----|-----|-----|---|-----|-----|-----|---|-----|-----|-----|---|-----|-----|-----|----|-----|-----|-----|----|-----|-----|-----|----|-----|-----|-----|----|-----|-----|-----|----|-----|-----|-----|----|-----|-----|-----|----|-----|-----|-----|----|
| CALIDAD | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Calidad | <p>Los mangos 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 el aspecto general del producto, su calidad y estado de conservación y presentación en el envase:</p> <ul style="list-style-type: none">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. <p>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).</p> <p>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.</p> | | | | 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 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | Calibre | <table><tr><th>Calibre</th><th>Peso promedio (g)</th><th>Peso Inferior (g)</th><th>Peso superior (g)</th></tr><tr><td>4</td><td>1000</td><td>875</td><td>1125</td></tr><tr><td>5</td><td>800</td><td>725</td><td>875</td></tr><tr><td>6</td><td>667</td><td>612</td><td>725</td></tr><tr><td>7</td><td>571</td><td>530</td><td>612</td></tr><tr><td>8</td><td>500</td><td>470</td><td>530</td></tr><tr><td>9</td><td>444</td><td>420</td><td>470</td></tr><tr><td>10</td><td>400</td><td>380</td><td>420</td></tr><tr><td>12</td><td>333</td><td>307</td><td>380</td></tr><tr><td>14</td><td>286</td><td>266</td><td>307</td></tr><tr><td>15</td><td>250</td><td>235</td><td>266</td></tr><tr><td>18</td><td>222</td><td>210</td><td>235</td></tr><tr><td>20</td><td>200</td><td>190</td><td>210</td></tr><tr><td>22</td><td>182</td><td>164</td><td>190</td></tr><tr><td>24</td><td>167</td><td>159</td><td>182</td></tr></table> | 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 |
| 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 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

Versión 02



Firmado digitalmente por
MOQUELLOZA RISCO Martha
Matene FAU 2033991527 soft
Motivo: Day V° 8°
Fecha: 25.04.2025 14:52:10 -05:00



Firmado digitalmente por
GUERRERO TREJO Lilia Alicia
FAU 2033991527 soft
Motivo: Day V° 8°
Fecha: 24.04.2025 17:40:51 -05:00



Je 4



Firmado digitalmente por VIVAR
PONCE Marisol Rocío FAU
2033991527 soft
Motivo: Day V° 8°
Fecha: 24.04.2025 15:25:52 -05:00



| CARACTERÍSTICA | ESPECIFICACIÓN | REFERENCIA |
|---|---|---|
| CALIDAD | | |
| Calibre | <p>Notas:</p> <p>1. El código de calibre indica el número de frutos que se pueden colocar en una caja de cartón de 4 kg neto (referencial).</p> <p>2. Los rangos especificados incluyen la tolerancia de calibre, que es de $\pm 10\%$ en peso de la fruta contenida en cada envase.</p> | <p>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</p> |
| 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> | | |
| Sólidos solubles totales | Mínimo 7,5 °Brix | <p>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</p> |
| Firmeza | 11 – 16 kg/cm² | |
| INOCUIDAD | | |
| <p>Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, autoridad nacional competente¹.</p> | | <p>Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias.</p> |

Precisión 1: La entidad deberá precisar en las bases el calibre del mango Edwards categoría I que desea adquirir, según lo establecido en la presente Ficha Técnica; por ejemplo: Mango Edwards 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° 1172, el Servicio Nacional de Sanidad Agraria (SENASA) es la autoridad nacional competente en materia de inocuidad de los Alimentos, aprobada mediante Decreto Supremo N° 034-2008-AG.

Versión 02

Firmado digitalmente por
MOQUILLAZA RISCO Marina
FAU 20336951527 soft
Motivo: Doy Vº Bº
Fecha: 25.04.2025 14:52:10 -05:00

Firmado digitalmente por
GUERRERO TREJO Lirio Alena
FAU 20336951527 soft
Motivo: Doy Vº Bº
Fecha: 24.04.2025 17:40:51 -05:00

Firmado digitalmente por VIVAR
PONCE Marisol Rocio FAU
20336951527 soft
Motivo: Doy Vº Bº
Fecha: 24.04.2025 15:25:52 -05:00

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.

Versión 02


Firmado digitalmente por
MOQUILLAZA RISCO Franca
Mariane FAU 20336951527 soft
Motivo: Day V1 B1
Fecha: 25.04.2025 14:52:10 -05:00


Firmado digitalmente por
GUERRERO TREJO Liza Albina
FAU 20336951527 soft
Motivo: Day V1 B1
Fecha: 24.04.2025 17:40:51 -05:00


Firmado digitalmente por VIVAR
POINCE Margot Rosal FAU
20336951527 soft
Motivo: Day V1 B1
Fecha: 24.04.2025 15:25:52 -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. | |

Versión 02



Firmado digitalmente por
NIOQUILLAZA RISCO Martha
Matrón FAU 20336951927 soft
Motivo: Day V° B°
Fecha: 25.04.2025 14:52:10 -05:00



Firmado digitalmente por
GUERRERO TREJO Lilia Alina
FAU 20336951527 soft
Motivo: Day V° B°
Fecha: 24.04.2025 17:40:51 -05:00



Firmado digitalmente por VIVAR
PONCE Mansel Rocio FAU
20336951527 soft
Motivo: Day V° B°
Fecha: 24.04.2025 15:25:52 -05:00

| 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, yDefectos 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 competente¹. | | 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° 1172, aprobado mediante Decreto Supremo N° 034-2008-AG.

Versión 02


Firmado digitalmente por:
VIOQUELLA RISCO Martha
Matróna FAU 20330661527 soft
Motivo: Day V° B°
Fecha: 25.04.2025 14:52:10 -05:00


Firmado digitalmente por:
GUERRERO TREJO Lilia Alina
FAU 20336961527 soft
Motivo: Day V° B°
Fecha: 24.04.2025 17:40:31 -05:00


Firmado digitalmente por: VIVAR
PONCE Marisol Rocio FAU
20336961527 soft
Motivo: Day V° B°
Fecha: 24.04.2025 15:25:52 -05:00

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 CXS 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.

Versión 02


Firmado digitalmente por
MOQUELLA RISCO Maria
Matróna FAU 20338951527 soft
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 25.04.2025 14:52:10 -0500


Firmado digitalmente por
GUERRERO TREJO Lipa Albina
FAU 20338951527 soft
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 24.04.2025 17:40:51 -0500


Firmado digitalmente por VIVAR
POINCE Marsel Rocio FAU
20338951527 soft
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 24.04.2025 15:25:52 -0500

FICHA TÉCNICA
APROBADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN COMÚN

Denominación del bien : MELÓN CATEGORÍA PRIMERA
Denominación técnica : MELÓN CATEGORÍA PRIMERA
Unidad de medida : KILOGRAMO
Descripción general : Melón fruto perteneciente a la especie *Cucumis melo*, familia Cucurbitaceae.

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN COMÚN

2.1 Del bien

El alimento debe presentar un desarrollo y condición que permita soportar el transporte, el manejo y la llegada a su destino en estado satisfactorio, según se indica en el numeral 5.1 de la NTP 011.014:2015.

El alimento debe presentar las siguientes características:

| CARACTERÍSTICA | ESPECIFICACIÓN | REFERENCIA |
|--------------------|--|--|
| CALIDAD | | |
| Requisitos mínimos | <ul style="list-style-type: none"> – Estar enteros bien desarrollados. – Ser de consistencia firme. – Ser sanos interior y exteriormente. – Estar limpios, exentos de cualquier materia extraña. – Estar exentos de plagas o de daños producidas por éstas, incluyendo señales de enfermedades. – Libre de humedad externa anormal. – Estar exentos de olor anormal o extraño. – Estar exentos de sabor anormal o extraño. | NTP 011.014:2015 FRUTAS FRESCAS. Melones. Requisitos. 2ª Edición |
| Clasificación | Esta categoría comprende a los melones que están maduros y tienen una buena calidad interna (pero no están demasiado maduros, ni marchitos, ni suaves), que están bien formados, bien reticulados y libres de pudrición, libres de inserción húmeda y escaldadura, libres de daño causados por líquidos en la cavidad interna del fruto, suciedad, moho superficial u otra enfermedad, áfidos u otros insectos, cicatrices, rajaduras, depresiones, y raspaduras. | |

Versión 09

Firmado digitalmente por MOQUILLAZA RISCO Maria
 Máscara FAU 20339951527 soft
 Motivo: Doy V° B°
 Fecha: 25.04.2025 14:52:10 -05:00

Firmado digitalmente por GUERRERO TREJO Lisa Elena
 Máscara FAU 20339951527 soft
 Motivo: Doy V° B°
 Fecha: 24.04.2025 17:40:51 -05:00

Firmado digitalmente por VIVAR Ponce Morales Roco FAU
 Máscara FAU 20339951527 soft
 Motivo: Doy V° B°
 Fecha: 24.04.2025 15:25:52 -05:00

| CARACTERÍSTICA | ESPECIFICACIÓN | REFERENCIA |
|---|--|--|
| CALIDAD | | |
| Tolerancia | Con el fin de permitir variaciones incidentales a la adecuada clasificación y al manejo de las siguientes tolerancias, por conteo, deben ser permitidas, excepto que estas tolerancias no aplican a los requerimientos relacionados a la calidad. Se permitirá hasta 8 % de melones en cualquier lote que no cumplan los requerimientos de este grado, incluyendo entre 0,5 % y 1 % de melones afectados por pudrición o moho. | NTP 011.014:2015 FRUTAS FRESCAS. Melones. Requisitos. 2ª Edición |
| Calidad interna (% de sólidos solubles) | Buena calidad interna (mayor o igual a 9 y menor de 11) | |
| Apariencia | <ul style="list-style-type: none"> – Maduros pero no sobremaduros. – Bien formados. – Buena presencia de nervadura (Típica de la variedad). | |
| Daños por: <ul style="list-style-type: none"> – Pudrición – Inserción húmeda – Insolación – Líquidos en la cavidad de la semilla – Quemaduras solares – Suciedad – Moho superficial u otra enfermedad – Áfidos u otros insectos – Presencia de cicatrices – Presencia de zonas hundidas – Moretones y magulladuras | Se tolera hasta el 8 % que incluye entre el 0,5 y 1 % de presencia de pudrición en el lote. | |
| 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 establecido en el numeral 9.1 de la NTP 011.014:2015.

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.

Versión 09

 
Firmado digitalmente por
MOQUILLAZA RISCO Martha
Máquina FAU 20336951527 soft
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 25/04/2025 14:52:10 -05:00

 
Firmado digitalmente por
GUERRERO TREJO Lilia Albina
FAU 20336951527 soft
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 25/04/2025 17:40:51 -05:00

 
Firmado digitalmente por VIVAR
POJCE Mansel Rocio FAU
20336951527 soft
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 25/04/2025 15:25:52 -05:00

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, según indica el numeral 9.1 de la NTP 011.014:2015.

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 011.014:2015. Debe indicar lo siguiente en idioma español:

- nombre del alimento;
- 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.

Versión 09

| | | | | | | |
|---|--|--|--|------|---|--|
| | | | | le 3 | | |
| Firmado digitalmente por MOQUILLAZA RISCO Maria Mafine FAU 20336951527 soft Motivo: Doy V° B° Fecha: 25.04.2025 14:52:10 -05:00 | | Firmado digitalmente por GUERRERO TREJO Liza Albina FAU 20336951527 soft Motivo: Doy V° B° Fecha: 24.04.2025 17:40:51 -05:00 | | | Firmado digitalmente por VIVAR POINCE Mansel Rocio FAU 20336951527 soft Motivo: Doy V° B° Fecha: 24.04.2025 15:25:52 -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. | <p>NTP 011.023:2024 CÍTRICOS. Cítricos dulces. Requisitos. 3ª Edición</p> |
| Tolerancia respecto a la apariencia | <p>Se admite una tolerancia total del 10 %, en número o en peso, de cítricos que no cumplan con los requisitos de esta categoría pero que se ajusten a los de la categoría II. Dentro de este porcentaje, no más de 2 % (la quinta parte) podrá ser de categoría inferior.</p> <p>Se admite hasta 2 % de fruta con pudrición.</p> | |

Versión 05


Firmado digitalmente por
MIGUEL LUIS RISCO Martha
Martín FAU 20338951527 soft
Motivo: Day V° B°
Fecha: 25.04.2025 14:52:10 -05:00


Firmado digitalmente por
GUERRERO TREJO Lilia Albina
FAU 20338951527 soft
Motivo: Day V° B°
Fecha: 24.04.2025 17:40:51 -05:00


Firmado digitalmente por VIVAR
PONCE Marcel Rocio FAU
20338951527 soft
Motivo: Day V° B°
Fecha: 24.04.2025 15:25:52 -05:00

| CARACTERÍSTICA | ESPECIFICACIÓN | REFERENCIA |
|--|---|--|
| Coloración | 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. 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 33 % | |
| Tolerancia respecto a granulación | Se aceptará hasta un 5 % de fruta granulada. Se considera fruta granulada cuando, al hacer el corte en el diámetro ecuatorial, se observa esta condición (granulación) en un área cuyo diámetro es mayor al 40 % del diámetro ecuatorial de la fruta. | |
| Madurez | | |
| °Brix | Mínimo 8,0 °Brix | |
| Acidez | Mínimo 0,5 % Máximo 1,7 % | |
| 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 | Las frutas deben ser de buena calidad y ser de consistencia firme. Deben presentar las características de la variedad a la que pertenezcan y estar bien coloreadas. 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: <ul style="list-style-type: none">Defectos leves de forma.Defectos leves de la piel producidos durante la formación y desarrollo del fruto, como los causados por Botrytis, incrustaciones plateadas (causadas por Thrips), creasing y quemaduras. Así como los daños provocados por ácaros y queresas, por la presencia de fumagina y otros agentes.Defectos leves ya sanados de origen mecánico, tales como los daños producidos por granizo, rozaduras (rameado, russet), daños ocasionados por la manipulación, entre otros.Defectos leves en la cáscara causados por aplicaciones foliares. En ningún caso los defectos deben afectar la pulpa del fruto. | |

Versión 05


Firmado digitalmente por
MOQUILLAZA RISCO Martha
Marlene FAU 20336951527 soft
Motivo: Day V° B°
Fecha: 25.04.2025 14:52:10 -05:00



Firmado digitalmente por
GUERRERO TREJO Lilia Alina
FAU 20339951527 soft
Motivo: Day V° B°
Fecha: 24.04.2025 17:40:51 -05:00



Firmado digitalmente por VIVAR
POACE Marcel Roco FAU
20339951527 soft
Motivo: Day V° B°
Fecha: 24.04.2025 16:25:52 -05:00

| 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. | | | |
| – Botritys 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. | | | |

Versión 05


 Firmado digitalmente por
 MOUSULAZA RISCO Irma
 Marlene FAU 20339951527 soft
 Motivo: Day V° B°
 Fecha: 25/04/2025 14:52:10 -05:00


 Firmado digitalmente por
 GUERRERO TREJO Liba Altina
 FAU 20339951527 soft
 Motivo: Day V° B°
 Fecha: 24/04/2025 17:40:51 -05:00


 Firmado digitalmente por VIVAR
 POINCE Marcel Rocco FAU
 20339951527 soft
 Motivo: Day V° B°
 Fecha: 21/04/2025 15:25:52 -05:00

| CARACTERÍSTICA | ESPECIFICACIÓN | REFERENCIA |
|-----------------------------|--|--|
| 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 lote debe ser representativa del conjunto. Además, para la categoría I se exige la homogeneidad de coloración. 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. | 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° 1171, Decreto Supremo N° 034-2008-AG.

Versión 05


Firmado digitalmente por
MOQUILLAZA RISCO Martha
Márcel FAU 203309051527 soft
Motivo: Day V° B°
Fecha: 25.04.2025 14:52:10 -05:00


Firmado digitalmente por
GUERRERO TREJO Liza Albina
FAU 203309051527 soft
Motivo: Day V° B°
Fecha: 25.04.2025 17:40:51 -05:00


Firmado digitalmente por VIVAR
POINCE Harol Rocio FAU
203309051527 soft
Motivo: Day V° B°
Fecha: 25.04.2025 15:25:52 -05:00

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.

Versión 05


Firmado digitalmente por
MOQUILLAZARISCO Martha
Matene FAU 20336951527 soft
Motivo: Day V° B°
Fecha: 25.04.2025 14:52:10 -05:00


Firmado digitalmente por
GUERRERO TREJO Liria Albina
FAU 20336951527 soft
Motivo: Day V° B°
Fecha: 25.04.2025 17:40:51 -05:00


Firmado digitalmente por VIVAR
POINCE Marisol Rocío FAU
20336951527 soft
Motivo: Day V° B°
Fecha: 25.04.2025 15:25:52 -05:00

FICHA TÉCNICA
APROBADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN COMÚN

Denominación del bien : PALTA FUERTE CATEGORÍA I
Denominación técnica : PALTA FUERTE CATEGORÍA I
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 |

Versión 06



Firmado digitalmente por
MOQUILLAZA RISCO Manna
Machine FAU 20338951527 soft
Motivo: Day V° 6°
Fecha: 25.04.2025 14:52:10 -05:00




Firmado digitalmente por
GUERRERO TREJO Lina Albina
FAU 20338951527 soft
Motivo: Day V° 6°
Fecha: 24.04.2025 17:40:51 -05:00




Firmado digitalmente por VIVAR
PONCE Mayra Rosio FAU
20338951527 soft
Motivo: Day V° 6°
Fecha: 24.04.2025 15:25:52 -05:00

| CARACTERÍSTICA | ESPECIFICACIÓN | REFERENCIA |
|--|--|---|
| 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 | <p>Las paltas deben ser de buena calidad. Deben ser de aspecto característico de la variedad.</p> <p>Puede permitirse, sin embargo, los siguientes defectos leves, siempre y cuando no afecten 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 y coloración; yDefectos leves de la cáscara (suberosidad, lenticelas ya sanadas) y quemaduras producidas por el sol; la superficie total afectada no debe superar 4 cm². <p>En ningún caso los defectos deben afectar la pulpa del fruto.</p> <p>Cuando haya pedúnculo puede presentar daños leves.</p> | |
| Tolerancias de calidad por su aspecto externo | El 10 % en número o peso, de las paltas 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. | |
| Tolerancias sobre daños y defectos menores Los valores se expresan en porcentaje de unidades defectuosas en número | | |
| Manchas | Máximo 10 % | |
| Decoloración | Máximo 10 % | |
| Rameado, rozadura o raspado | Máximo 10 % | |
| Daños por insectos (que no involucre la condición del fruto, afectándolo sólo superficialmente en la piel) | Máximo 10 % | |
| Desórdenes fisiológicos (su causa no se debe a daños mecánicos o fitopatógenos) | Máximo 10 % | |
| Cambio de color | Máximo 10 % | |
| Herida cicatrizada | Máximo 10 % | |

Versión 06


Firmado digitalmente por
MISQUILACA RISCO Maria
Mariane FAU 20338951527 soft
Motivo: Day V° B°
Fecha: 25.04.2025 14:52:10 -05:00


Firmado digitalmente por
GUERRERO TREJO Libia Albina
FAU 20338951527 soft
Motivo: Day V° B°
Fecha: 25.04.2025 17:40:51 -05:00


Firmado digitalmente por VIVAR
POINCE Mariel Rocio FAU
20338951527 soft
Motivo: Day V° B°
Fecha: 25.04.2025 15:25:52 -05:00

| CARACTERÍSTICA | ESPECIFICACIÓN | | REFERENCIA |
|---|--|------------------|---|
| Contaminantes menores: fumagina, cal, pintura blanca | Máximo 10 % | | NTP 011.018:2019 PALTA. Requisitos. 6ª Edición |
| Subtotal de defectos menores | Máximo 10 % | | |
| 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) | Máximo 1 % | | |
| Magulladura o golpe | Máximo 1 % | | |
| Daños por heladas | Máximo 1 % | | |
| Quemadura de sol | Máximo 1 % | | |
| Pudrición | Máximo 1 % | | |
| Herida abierta | Máximo 1 % | | |
| Contaminantes mayores: excretas de aves | Máximo 0 % | | |
| Subtotal de defectos mayores | Máximo 2 % | | |
| Total de defectos acumulados | Máximo 10 % | | |
| 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. | | |

Versión 06



Firmado digitalmente por
MOQUILLAZA RISCO Maria
Martine FAU 20336951527 soft
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 25.04.2025 14:52:10 -05:00



Firmado digitalmente por
GUERRERO TREJO Lipa Albina
FAU 20336951527 soft
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 25.04.2025 17:40:31 -05:00



Firmado digitalmente por VIVAR
POINCE Marisol Rocio FAU
20336951527 soft
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 24.04.2025 15:25:52 -05:00

| 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 palta fuerte categoría I requerida, de acuerdo a lo establecido en la presente Ficha Técnica; por ejemplo: Palta fuerte categoría I calibre 18.

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 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;

¹ Según artículo 10 del Reglamento del Decreto Legislativo N° 1173, Decreto Supremo N° 034-2008-AG.

Versión 06

de los Alimentos, aprobado mediante

| | | | |
|--|--|---|--|
| | | | |
| Firmado digitalmente por MOQUILLAZA RISCO Masha Mariane FAU 20336951627 soft Motivo: Doy V° B° Fecha: 25.04.2025 14:52:10 -05:00 | Firmado digitalmente por GUERRERO TREJO Lipa Albina FAU 20336951627 soft Motivo: Doy V° B° Fecha: 24.04.2025 17:40:51 -05:00 | Firmado digitalmente por VIVAR PONCE Marisol Rocío FAU 20336951627 soft Motivo: Doy V° B° Fecha: 24.04.2025 15:25:52 -05:00 | |

- 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.

Versión 06



Firmado digitalmente por
HOQUILLACA RISCO Maria
Módulo FAU 20336951527 soft
Motivo: Day V1 B1
Fecha: 25.04.2025 14:52:10 -05:00



Firmado digitalmente por
GUERRERO TREJO Libre Albina
FAU 20336951527 soft
Motivo: Day V1 B1
Fecha: 24.04.2025 17:40:51 -05:00



Firmado digitalmente por VIVAR
PONCE Marisol Rocio FAU
20336951527 soft
Motivo: Day V1 B1
Fecha: 24.04.2025 15:25:52 -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 form | |

Versión 06


Firmado digitalmente por
MOQUILLAZA RISCO Marina
Matrícula FAU 20338951527 soft
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 25.04.2025 14:52:10 -05:00


Firmado digitalmente por
GUERRERO TREJO Lilia Alaina
FAU 20338951527 soft
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 24.04.2025 17:40:51 -05:00


Firmado digitalmente por VIVAR
PONCE Mansel Rocio FAU
20338951527 soft
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 24.04.2025 15:25:52 -05:00

| 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° 1172, Decreto Supremo N° 034-2003-AG.

Versión 06


Firmado digitalmente por
MODULACARISCO Martha
FAU 20336951527 soft
Motivo: Day V° B°
Fecha: 25/04/2025 14:52:10 -05:00

d de los Alimentos, aprobado mediante


Firmado digitalmente por
GUERRERO TREJO Liza Alberta
FAU 20336951527 soft
Motivo: Day V° B°
Fecha: 24/04/2025 17:40:51 -05:00


Firmado digitalmente por VIVAR
PONCE Marsol Rocio FAU
20336951527 soft
Motivo: Day V° B°
Fecha: 24/04/2025 19:25:52 -05:00

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.

Versión 06


Firmado digitalmente por
MOQUILLAZA RISCO Martha
Máster FAU 20386951527 soft
Motivo: Day V° B°
Fecha: 25.04.2025 14:52:10 -05:00


Firmado digitalmente por
GUERRERO TREJO Lilia Albina
FAU 20386951527 soft
Motivo: Day V° B°
Fecha: 24.04.2025 17:40:51 -05:00


Firmado digitalmente por VIVAR
PONCE Mansel Rocio FAU
20386951527 soft
Motivo: Day V° B°
Fecha: 24.04.2025 15:25:52 -06:00

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 Musacea, 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 |

Versión 02


Firmado digitalmente por
MODULAZA RISCO Martha
Madre FAU 20336951527 soft
Motivo: Day V° B°
Fecha: 25.04.2025 14:52:10 -05:00


Firmado digitalmente por
GUERRERO TREJO Lipa Albina
FAU 20336951527 soft
Motivo: Day V° B°
Fecha: 24.04.2025 17:40:51 -05:00


Firmado digitalmente por VIVAR
PONCE Mayra Rocio FAU
20336951527 soft
Motivo: Day V° B°
Fecha: 24.04.2025 15:25:52 -05:00

| 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: – 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. | Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias. |
| INOCUIDAD | Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, autoridad nacional competente¹. | |

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.

Versión 02


Firmado digitalmente por
MOQUILLAZA RISCO Maria
Matrícula FAU 20336961527 soh
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 25.04.2025 14:52:19 -05:00


Firmado digitalmente por
GUERRERO TREJO Lina Alaina
FAU 20336961527 soh
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 24.04.2025 17:40:51 -05:00


Firmado digitalmente por VIVAR
PONCE Marcel Rocio FAU
20336961527 soh
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 24.04.2025 15:25:52 -05:00

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.

Versión 02


Firmado digitalmente por
MIGUEL LACAYO Ibarra
Madene FAU 20339951527 soft
Motivo: Day V° B°
Fecha: 25.04.2025 14:52:10 -05:00


Firmado digitalmente por
GUERRERO TREJO Liba Alina
FAU 20339951527 soft
Motivo: Day V° B°
Fecha: 24.04.2025 17:40:51 -05:00


Firmado digitalmente por VIVAR
POLICE Marisol Rocio FAU
20339951527 soft
Motivo: Day V° B°
Fecha: 24.04.2025 15:25:52 -05:00

FICHA TÉCNICA
APROBADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN COMÚN

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

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN COMÚN

2.1 Del bien

El alimento debe estar intacto, limpio, exento de cualquier materia extraña visible, prácticamente libre de plagas y enfermedades, libre de daño causado por plagas y enfermedades que afecten la pulpa, libre de humedad externa anormal, firme y suficientemente maduro, exento de coloración externa anormal, de cualquier olor y sabor extraño, presentar un desarrollo y condición que permita soportar el transporte, el manejo y la llegada a su destino en estado satisfactorio; aquellos frutos que presenten pudrición o deterioro serán excluidos, según indica el numeral 5.1 de la NTP 011.017:2015.

El alimento debe presentar las siguientes características:

| CARACTERÍSTICA | ESPECIFICACIÓN | REFERENCIA |
|-----------------------|---|--|
| CALIDAD | | |
| Clasificación | <p>Esta categoría comprende las sandías que no califican para su inclusión en la categoría extra, pero que cumplen los requisitos mínimos especificados en la presente Ficha Técnica.</p> <p>Las sandías de esta categoría podrán presentar ciertos defectos, siempre y cuando las sandías conserven sus características esenciales de calidad, estado de conservación y presentación:</p> <ul style="list-style-type: none">- Defectos en forma.- Ligeros defectos en el color de la cáscara, una coloración pálida de la sandía que ha estado en contacto con el suelo durante el período de crecimiento no es considerado como un defecto.- Grietas superficiales cicatrizadas.- Defectos en la cáscara debido al roce o la manipulación.- Leves magulladuras o moretones. | NTP 011.017:2015 FRUTAS FRESCAS. Sandías. Requisitos. 2ª Edición |
| Tolerancia de Calidad | <p>Se permite una tolerancia total del 10 %, en número o en peso, de sandías que no cumplan con los requerimientos de esta categoría ni los requisitos mínimos. Dentro de esta tolerancia, no más de 2 % de productos afectados por pudrición.</p> | |

Versión 09

Firmado digitalmente por
MOQUILAZA RISCO Martha
FAU 20336951527 soft
Motivo: Day V° B°
Fecha: 25.04.2025 14:52:10 -0500

Firmado digitalmente por
GUERRERO TREJO Lilia Alina
FAU 20336951527 soft
Motivo: Day V° B°
Fecha: 24.04.2025 17:40:51 -0500

Firmado digitalmente por VIVAR
POINCE Manuel Rocio FAU
20336951527 soft
Motivo: Day V° B°
Fecha: 25.04.2025 15:29:52 -0500

| CARACTERÍSTICA | ESPECIFICACIÓN | REFERENCIA |
|----------------------|--|--|
| CALIDAD | | |
| Tamaño | El tamaño es determinado por el peso de la sandía por unidad. Para asegurar la uniformidad en el tamaño, el rango de tamaño del producto en el mismo empaque no debe exceder 2 kg o 3,5 kg, si la unidad menos pesada excede los 6 kg. La uniformidad en peso no es obligatoria en aquellas sandías que se transportan a granel. | NTP 011.017:2015 FRUTAS FRESCAS. Sandías. Requisitos. 2ª Edición |
| Tolerancia de tamaño | Es permitido una tolerancia total de 10 %, en número o en peso, de sandía que no cumplan los requisitos de calibre. | |
| INOCUIDAD | Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, autoridad nacional competente ¹ . | Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias. |

Precisión 1: Ninguna.

2.2 Envase

El alimento debe ser acondicionado de tal manera que quede protegido, ventilado y bien presentado; 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, según indican los numerales 9.1.1 y 9.1.2 de la NTP 011.017:2015.

Los empaques deben estar limpios y compuestos por materiales que no causen alteraciones al producto, así por ejemplo en cajas de madera, cartón corrugado o de otro material adecuado que reúna las condiciones de higiene, limpieza, ventilación y resistencia a la humedad, manipulación y transporte, de modo que garantice una adecuada conservación del producto, según indica el numeral 9.1.4 de la NTP 011.017:2015.

El contenido de cada unidad de empaque debe ser homogéneo y estar compuesto únicamente por frutos de la misma variedad, grado, color y calibre. La parte visible del contenido del empaque debe ser representativa del conjunto, según lo indicado en el numeral 9.1.3 de la NTP 011.017:2015.







Precisión 2: La entidad 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.

Versión 09

Firmado digitalmente por
 MOQUILLAZA RISCO Marna
 Máscara FAU 20338951527 soh
 Motivo: Day V° B°
 Fecha: 25.04.2025 14:52:10 -05:00

Firmado digitalmente por
 GUERRERO TREJO Liza Alina
 FAU 20338951527 soh
 Motivo: Day V° B°
 Fecha: 24.04.2025 17:40:51 -05:00

Firmado digitalmente por VIVAR
 PONCE Mavael Rocio FAU
 20338951527 soh
 Motivo: Day V° B°
 Fecha: 24.04.2025 15:29:52 -05:00

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 011.017:2015. Debe indicar lo siguiente en idioma español:

- nombre del alimento y la variedad;
- categoría de calidad del producto;
- procedencia;
- 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.

Versión 09


Firmado digitalmente por
MAGUIRITA RISCO Manha
FAU 20339951527 soft
Motivo: Day V° B°
Fecha: 25.04.2025 14:52:10 -05:00


Firmado digitalmente por
GUERRERO TREJO Lilia Alberta
FAU 20339951527 soft
Motivo: Day V° B°
Fecha: 24.04.2025 17:40:51 -05:00

de 3


Firmado digitalmente por VIVAR
POINCE Marcel Pinedo FAU
20339951527 soft
Motivo: Day V° B°
Fecha: 24.04.2025 15:25:52 -05:00

FICHA TÉCNICA
APROBADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN COMÚN

Denominación del bien : TANGELO CATEGORÍA I
Denominación técnica : TANGELO CATEGORÍA I
Unidad de medida : KILOGRAMO
Descripción general : Es un fruto híbrido de las especies Citrus reticulata Blanco con *Citrus paradisi* Macfadyen, variedad Mineola.

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> | |

Versión 05

Firmado digitalmente por
MOQUILLAZA RISCO Maria
Mariane FAU 20336951527 soft
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 25.04.2025 14:52:10 -05:00

Firmado digitalmente por
GUERRERO TREJO Liza Alina
FAU 20336951527 soft
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 24.04.2025 17:40:51 -05:00

Firmado digitalmente por VIVAR
POINCE Marsol Rose FAU
20336951527 soft
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 24.04.2025 15:25:52 -05:00

| CARACTERÍSTICA | ESPECIFICACIÓN | REFERENCIA |
|--|--|---|
| Coloración | 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. 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 45 % | |
| Tolerancia respecto a granulación | Se aceptará hasta un 5 % 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 8,0 °Brix | |
| Acidez | Mínimo 0,5 % Máximo 1,5 % | |
| Índice de madurez (°Brix/Acidez) | Mínimo 6,0 | |
| Tolerancia respecto al grado de madurez | No más del 10 % debe estar fuera del requerimiento mínimo. | |
| Categoría | Las frutas deben ser de buena calidad y ser de consistencia firme. Deben presentar las características de la variedad a la que pertenezcan y estar bien coloreadas. 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: <ul style="list-style-type: none">- Defectos leves de forma.- Defectos leves de la piel producidos durante la formación y desarrollo del fruto, como los causados por Botrytis, incrustaciones plateadas (causadas por Thrips), creasing y quemaduras. Así como los daños provocados por ácaros y queresas, por la presencia de fumagina y otros agentes.- Defectos leves ya sanados de origen mecánico, tales como los daños producidos por granizo, rozaduras (rameado, russet), daños ocasionados por la manipulación, entre otros.- Defectos leves en la cáscara causados por aplicaciones foliares. En ningún caso los defectos deben afectar la pulpa del fruto. | |

Versión 05


Firmado digitalmente por
MOQUILLAZARISCO Martha
Marlene FAU 20338951527 soft
Motivo: Day V° B°
Fecha: 25.04.2025 14:52:10 -05:00


Firmado digitalmente por
GUERRERO TRESJO Lina Aldina
FAU 20338951527 soft
Motivo: Day V° B°
Fecha: 24.04.2025 17:40:51 -05:00


Firmado digitalmente por VIVAR
PONCE Harsol Rocio FAU
20338951527 soft
Motivo: Day V° B°
Fecha: 26.04.2025 15:25:52 -05:00

| 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: Claros: < 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) | <table><tr><th rowspan="2">Calibre</th><th colspan="2">Diámetro en mm</th></tr><tr><th>Mínimo</th><th>Máximo</th></tr><tr><td>Cal 3</td><td>54</td><td>60</td></tr><tr><td>Cal 2</td><td>58</td><td>65</td></tr><tr><td>Cal 1</td><td>63</td><td>68</td></tr><tr><td>Cal 1X</td><td>66</td><td>73</td></tr><tr><td>Cal 1XX</td><td>71</td><td>78</td></tr><tr><td>Cal 1XXX</td><td>76</td><td>83</td></tr><tr><td>Cal 4X</td><td>81</td><td>88</td></tr><tr><td>Cal 5X</td><td>84</td><td>93</td></tr><tr><td>Cal 6X</td><td>90</td><td>0</td></tr></table> | | Calibre | Diámetro en mm | | Mínimo | Máximo | Cal 3 | 54 | 60 | Cal 2 | 58 | 65 | Cal 1 | 63 | 68 | Cal 1X | 66 | 73 | Cal 1XX | 71 | 78 | Cal 1XXX | 76 | 83 | Cal 4X | 81 | 88 | Cal 5X | 84 | 93 | Cal 6X | 90 | 0 | |
| | Calibre | | | Diámetro en mm | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | Mínimo | Máximo | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | Cal 3 | 54 | 60 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | Cal 2 | 58 | 65 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | Cal 1 | 63 | 68 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | Cal 1X | 66 | 73 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | Cal 1XX | 71 | 78 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | Cal 1XXX | 76 | 83 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | Cal 4X | 81 | 88 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Cal 5X | 84 | 93 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Cal 6X | 90 | 0 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 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. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

Versión 05

Firmado digitalmente por
 MOQUILLAZA RISCO Maria
 Madene FAU 20336951527 soft
 Motivo: Day V° B°
 Fecha: 25.04.2025 14:52:10 -05:00

Firmado digitalmente por
 GUERRERO TREJO Lidia Albina
 FAU 20336951527 soft
 Motivo: Day V° B°
 Fecha: 24.04.2025 17:40:51 -05:00

Firmado digitalmente por VIVAR
 POINCE Marsel Rose FAU
 20336951527 soft
 Motivo: Day V° B°
 Fecha: 24.04.2025 15:25:52 -05:00

| 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 calibre, 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 calibre.</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 competente¹. | 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 tangelo categoría I requerido, de acuerdo a lo establecido en la presente Ficha Técnica; por ejemplo: Tangelo categoría I, calibre Cal 3.

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 011.023:2014.


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° 1008, Decreto Supremo N° 034-2008-AG.

Versión 05


Firmado digitalmente por
NOQUEILAZA RISCO Martha
Mariane FAU 20336961527 soft
Motivo: Day V° B°
Fecha: 25.04.2025 14:52:10 -05:00


Firmado digitalmente por
GUERRERO TRESJO Liba Alaina
FAU 20336961527 soft
Motivo: Day V° B°
Fecha: 24.04.2025 17:40:51 -05:00


Firmado digitalmente por VIVAR
POINCE Marcel Rene FAU
20336961527 soft
Motivo: Day V° B°
Fecha: 24.04.2025 15:25:52 -05:00

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.

Versión 05


Firmado digitalmente por
HIDOLLAZA RISCO Martha
Matróna FAU 20339951527 soft
Motivo: Day V° B°
Fecha: 25.04.2025 14:52:10 -05:00


Firmado digitalmente por
GUERRERO TREJO Lilia Alberta
FAU 20339951527 soft
Motivo: Day V° B°
Fecha: 24.04.2025 17:40:51 -05:00

le 5 
Firmado digitalmente por VIVAR
PONCE Mansel Roco FAU
20339951527 soft
Motivo: Day V° B°
Fecha: 24.04.2025 15:25:52 -05:00

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 envoltentes 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 |
| Categoría, sanidad y aspecto | | |
| 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.

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 |
| Sanidad | | |
| 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° 1111, Ley de los Alimentos, aprobado mediante Decreto Supremo N° 034-2008-AG.

Versión 02

Firmado digitalmente por
MOQUILLAZA RISCO Hanna
Módulo: FAU 2033951527 soft
Motivo: Day V° 8°
Fecha: 25.04.2025 14:52:10 -05:00

Firmado digitalmente por
GUERRERO TREJO Liza Alaina
FAU 2033951527 soft
Motivo: Day V° 5°
Fecha: 24.04.2025 17:40:51 -05:00

Firmado digitalmente por VIVAR
PONCE Marisol Roco FAU
2033951527 soft
Motivo: Day V° 5°
Fecha: 24.04.2025 15:25:52 -05:00

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.

Versión 02


Firmado digitalmente por
MOQUILLAZA RISCO Maria
Matrícula FAU 20336951527 soft
Motivo: Day V° B°
Fecha: 26.04.2025 14:52:10 -0500


Firmado digitalmente por
GUERRERO TREJO Lidia Albina
FAU 20336951527 soft
Motivo: Day V° B°
Fecha: 24.04.2025 17:40:51 -0500


Firmado digitalmente por VIVAR
PONCE Marcel Rocio FAU
20336951527 soft
Motivo: Day V° B°
Fecha: 24.04.2025 15:25:52 -0500

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 *pomoea 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 % |
| | Brotamiento | 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.

Versión 02

Firmado digitalmente por
MIGUEL RICO Itama
Mariane FAU 20336951527 soft
Motivo: Day V° B°
Fecha: 25.04.2025 14:52:10 -05:00

Firmado digitalmente por
GUERRERO TREJO Liza Alina
FAU 20336951527 soft
Motivo: Day V° B°
Fecha: 24.04.2025 17:40:51 -05:00

Firmado digitalmente por VIVAR
POFCE Marcel Roca FAU
20336951527 soft
Motivo: Day V° B°
Fecha: 24.04.2025 15:25:52 -05:00

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.

Versión 02


Firmado digitalmente por
MOQUILLAZA RISCO Martha
Martha FAU 20339951527 soft
Motivo: Day V° B°
Fecha: 25.04.2025 14:52:10 -05:00


Firmado digitalmente por
GUERRERO TREJO Lilia Alaina
FAU 20339951527 soft
Motivo: Day V° B°
Fecha: 24.04.2025 17:40:51 -05:00


Firmado digitalmente por VIVAR
PONCE Marisol Roco FAU
20339951527 soft
Motivo: Day V° B°
Fecha: 24.04.2025 15:25:52 -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 envolventes 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. | <p>NTP 011.105:2014 (revisada el 2019) MAÍZ AMILÁCEO. Choclo. Requisitos. 2ª Edición</p> |
| 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> | |

Versión 05



Firmado digitalmente por
MOQUILLAZA RISCO Maria
Mariano FAU 20336951627 soh
Motivo: Day V° B°
Fecha: 25.04.2025 14:52:10 -05:00



Firmado digitalmente por
GUERRERO TREJO Liba Alina
FAU 20336951627 soh
Motivo: Day V° B°
Fecha: 24.04.2025 17:40:51 -05:00



Firmado digitalmente por VIVAR
PONCE Mansol Rocio FAU
20336951627 soh
Motivo: Day V° B°
Fecha: 24.04.2025 15:25:52 -05:00

| 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 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

¹ Según artículo 10 del Reglamento del Decreto Legislativo N° 1071, Decreto Supremo N° 034-2008-AG.

Versión 05

Firmado digitalmente por
MOQUILLAZA RISCO Norma
Mariane FAU 20338951527 soft
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 25.04.2025 14:52:10 -0500

Firmado digitalmente por
GUERRERO TREJO Lipa Albina
FAU 20338951527 soft
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 24.04.2025 17:40:51 -0500

Firmado digitalmente por VIVAR
POINCE Mariel Rocio FAU
20338951527 soft
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 24.04.2025 19:25:52 -0500

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.

Versión 05


Firmado digitalmente por
MODULAZARICO Martha
Módulo FAU 20339951527 soft
Motivo: Day V° 5°
Fecha: 25.04.2025 14:52:10 -05:00


Firmado digitalmente por
GUERRERO TREJO Liza Albina
FAU 20339951527 soft
Motivo: Day V° 5°
Fecha: 24.04.2025 17:40:51 -05:00

le 3

Firmado digitalmente por VIVAR
PONCE Mansel Rocio FAU
20339951527 soft
Motivo: Day V° 5°
Fecha: 24.04.2025 15:25:52 -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 | | |
| Aspecto general | <ul style="list-style-type: none"> – Entera o partida sin granos defectuosos. – Sana, sin pudrición, sin presencia de hongos. – Limpia. | NTP 011.601:2016 MAÍZ AMILÁCEO. Mazorcas de maíz morado. Requisitos. 1ª Edición |
| Olor | Característico a maíz morado sano, sin olores extraños (como humedad, fermentado, rancidez, enmohecimiento, entre otros). | |
| Sabor | Característico, sin sabores extraños. | |
| Color | Bueno, excelente o promedio (según el anexo D de la norma de la referencia). | |
| Calibre | Código de calibre | |
| | 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 | |

Versión 02

Firmado digitalmente por
MODULACA RISCO Martha
Mariane FAU 20339951527 soft
Motivo: Day V° B°
Fecha: 25.04.2025 14:52:10 -05:00

Firmado digitalmente por
GUERRERO TREJO Lilia Alicia
FAU 20339951527 soft
Motivo: Day V° B°
Fecha: 24.04.2025 17:40:51 -05:00

Firmado digitalmente por VIVAR
PONCE Marisol Rocio FAU
20339951527 soft
Motivo: Day V° B°
Fecha: 24.04.2025 15:25:52 -05:00

| 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 series 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° 1172, Decreto Supremo N° 034-2008-AG.

Versión 02


Firmado digitalmente por
MOQUILLAZA RISCO Yanina
Mafien FAU 20336951527 soft
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 25.04.2025 14:52:10 -0500


Firmado digitalmente por
GUERRERO TREJO Lilia Albina
FAU 20336951527 soft
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 24.04.2025 17:40:51 -0500


Firmado digitalmente por VIVAR
PONCE Marisol Roco FAU
20336951527 soft
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 24.04.2025 15:25:52 -0500

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.

Versión 02


Firmado digitalmente por
MOQUILLACARISCO Maria
Mariano FAU 20336691527 soft
Motivo: Day V° B°
Fecha: 25.04.2025 14:52:10 -05:00


Firmado digitalmente por
GUERRERO TREJO Lilia Aldina
FAU 20336691527 soft
Motivo: Day V° B°
Fecha: 24.04.2025 17:40:51 -05:00


Firmado digitalmente por VIVAR
PONCE Marisol Rocío FAU
20336691527 soft
Motivo: Day V° B°
Fecha: 24.04.2025 15:25:52 -05:00

FICHA TÉCNICA
PROPUESTA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN COMÚN

Denominación del bien : PAPA PERUANITA CALIDAD PRIMERA
Denominación técnica : PAPA PERUANITA GRADO DE CALIDAD PRIMERA
Unidad de medida : KILOGRAMO
Descripción general : La variedad peruanita tiene pulpa color amarillo y el uso sugerido es sancochado, puré.

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN COMÚN

2.1 Del bien

El alimento debe presentar las siguientes características:

| CARACTERÍSTICA | ESPECIFICACIÓN | | | REFERENCIA | |
|---|--|----------|---------|--|---------|
| CALIDAD | | | | | |
| Uniformidad | Cada lote de papa debe estar conformado por la misma variedad. Las papas variedad peruanita deben presentar las siguientes características: – Forma oblonga. – Piel de 2 colores: rojo-morado y amarillo, ojos semi profundos. – Pulpa de color amarilla. | | | NTP 011.119:2016 PAPA Y SUS DERIVADOS. Papa. Definiciones y requisitos. 3ª Edición | |
| Tamaño¹ | Diámetro (D) y peso (g) | Calibres | | | |
| | | Extra | Primera | | Segunda |
| | D mayor (mm) | 130-88 | 87-60 | | 59-50 |
| | D menor (mm) | 98-63 | 62-45 | | 44-40 |
| | Peso (g) | 509-265 | 264-56 | | 55-45 |
| Sanidad y aspecto | | | | | |
| Inmadurez (papa pelada o pelona con levantamiento de piel) | Máximo 1 % m/m | | | | |
| Cortes, cicatrices, magulladuras, grietas, rajaduras | Máximo 2 % m/m | | | | |
| Brotamiento | 0 % m/m | | | | |
| Verdeamiento | 0 % m/m | | | | |
| Pudrición seca | 0 % m/m | | | | |
| Pudrición húmeda | 0 % m/m | | | | |
| Comeduras, perforaciones, galerías (daños causados por insectos y roedores) | Máximo 2 % m/m | | | | |

¹ Los diámetros mayor y menor están referidos a las dimensiones del tubérculo cuando se intersectan en ángulo recto.

Versión 09

Firmado digitalmente por
MODULACA RISCO Martha
Marlene FAU 20339951527 soft
Motivo: Day V° B°
Fecha: 25.04.2025 14:52:10 -05:00

de los ejes (enitudinal y transversal del

Firmado digitalmente por
GUERRERO TREJO Libia Alina
FAU 20339951527 soft
Motivo: Day V° B°
Fecha: 24.04.2025 17:40:51 -05:00

Firmado digitalmente por VIVAR
PONCE Marisol Rocio FAU
20339951527 soft
Motivo: Day V° B°
Fecha: 24.04.2025 15:25:52 -05:00

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

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

2.2 Envase

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

Los envases deben satisfacer las características de higiene, ventilación y resistencia necesarias para asegurar la manipulación, el transporte y la conservación apropiada de las papas, y deben estar exentos de cualquier materia y olor extraños. Podrán ser sacos, bolsas u otros envases del mismo tamaño, que cumplan con los requisitos que se indican en las Normas Técnicas Peruanas correspondientes (por ejemplo: NTP 231.275, NTP 311.313, etc.).

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

2.3 Embalaje

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

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

2.4 Rotulado

Refiérase al numeral 2.5 de la presente Ficha Técnica.

Precisión 4: Ninguna.

2.5 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:

² Según artículo 10 del Reglamento del Decreto Legislativo N° 1171, el Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 034-2008-AG.

Versión 09

Firmado digitalmente por
MOQUILLAZA RISCO Maria
Mariani FAU 20336951527 soft
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 25.04.2025 14:52:10 -05:00

Firmado digitalmente por
GUERRERO TREJO Lisa Albina
FAU 20336951527 soft
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 24.04.2025 17:40:51 -05:00

Firmado digitalmente por VIVAR
PONCE Manuel Rocio FAU
20336951527 soft
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 24.04.2025 15:25:52 -05:00

- 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.

Versión 09


Firmado digitalmente por
MODUILLAZA RISCO Martha
Madre FAU 20336961527 soft
Motivo: Day V* B*
Fecha: 25.04.2025 14:52:10 -05:00


Firmado digitalmente por
GUERRERO TREJO Lilia Aliona
FAU 20336961527 soft
Motivo: Day V* B*
Fecha: 24.04.2025 17:40:51 -05:00


Firmado digitalmente por VIVAR
PONCE Marisol Rocio FAU
20336961527 soft
Motivo: Day V* B*
Fecha: 24.04.2025 15:25:52 -05:00

**FICHA TÉCNICA
PROPUESTA**

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN COMÚN

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

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN COMÚN

2.1 Del bien

El alimento debe presentar las siguientes características:

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

¹ Los diámetros mayor y menor están referidos a las dimensiones tubérculo cuando se intersecan en ángulo recto.

Versión 09

Firmado digitalmente por
MOQUILLAZARISCO Martha
Máximo FAU 20389951527 soh
Motivo: Day V° B°
Fecha: 25.04.2025 14:52:10 -05:00

de los ejes [Institución] [Institución] [Institución]

Firmado digitalmente por
GUERRERO TREJO Lilia Albina
FAU 20389951527 soh
Motivo: Day V° B°
Fecha: 24.04.2025 17:40:31 -05:00

Firmado digitalmente por VIVAR
POINCE Maxcel Rocco FAU
20389951527 soh
Motivo: Day V° B°
Fecha: 24.04.2025 15:25:52 -05:00

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

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

2.2 Envase

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

Los envases deben satisfacer las características de higiene, ventilación y resistencia necesarias para asegurar la manipulación, el transporte y la conservación apropiada de las papas, y deben estar exentos de cualquier materia y olor extraños. Podrán ser sacos, bolsas u otros envases del mismo tamaño, que cumplan con los requisitos que se indican en las Normas Técnicas Peruanas correspondientes (por ejemplo: NTP 231.275, NTP 311.313, etc.).

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

2.3 Embalaje

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

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

2.4 Rotulado


Refiérase al numeral 2.5 de la presente Ficha Técnica.

Precisión 4: Ninguna.

² Según artículo 10 del Reglamento del Decreto Legislativo N° 1173, Decreto Supremo N° 034-2008-AG.

Versión 09


Firmado digitalmente por
MOQUILLAZA RISCO Martha
Mariane FAU 20338951527 soft
Motivo: Day V° B°
Fecha: 25.04.2025 14:52:10 -05:00


Firmado digitalmente por
GUERRERO TREJO Liba Alina
FAU 20338951527 soft
Motivo: Day V° B°
Fecha: 24.04.2025 17:40:31 -05:00


Firmado digitalmente por VIVAR
PONCE Marisol Rocio FAU
20338951527 soft
Motivo: Day V° B°
Fecha: 24.04.2025 15:25:52 -05:00

2.5 Etiquetado

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

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


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

2.6 Inserto

No aplica.

Precisión 6: No aplica.

Versión 09


Firmado digitalmente por
MODULLAZA RISCO Martha
Mariane FAU 20339951527 soft
Motivo: Day V° B°
Fecha: 25.04.2025 14:52:10 -05:00


Firmado digitalmente por
GUERRERO TRESJO Lisa Albina
FAU 20339951527 soft
Motivo: Day V° B°
Fecha: 24.04.2025 17:40:51 -05:00


Firmado digitalmente por VIVAR
PONCE Marisol Rocío FAU
20339951527 soft
Motivo: Day V° B°
Fecha: 24.04.2025 15:25:52 -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) | |

Versión 02


Firmado digitalmente por
MOQUELLEZA RISCO Marina
Mariane FAU 202310081527.ssh
Motivo: Day V° B°
Fecha: 25.04.2025 14:52:10 -05:00


Firmado digitalmente por
GUERRERO TREJO Liza Albina
FAU 202309051527.ssh
Motivo: Day V° B°
Fecha: 24.04.2025 17:43:51 -05:00


Firmado digitalmente por VIVAR
PONCE Mariel Rocio FAU
202309051527.ssh
Motivo: Day V° B°
Fecha: 24.04.2025 15:25:52 -05:00

| 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° 1171, Decreto Supremo N° 034-2008-AG.

Versión 02

Firmado digitalmente por
MOQUILLAZA RISCO Martha
Martha FAU 20338951527 soft
Motivo: Day V° B°
Fecha: 25.04.2025 14:52:10 -0500

Firmado digitalmente por
GUERRERO TREJO Lilia Alana
FAU 20338951527 soft
Motivo: Day V° B°
Fecha: 24.04.2025 17:40:51 -0500

Firmado digitalmente por VIVAR
PONCE Mansel Rocio FAU
20338951527 soft
Motivo: Day V° B°
Fecha: 24.04.2025 15:25:52 -0500

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.

Versión 02


Firmado digitalmente por
MODULIZA RISCO Marina
Módulo FAU 20336951527 soft
Motivo: Day V° B°
Fecha: 25.04.2025 14:52:10 -05:00


Firmado digitalmente por
GUERRERO TREJO Liza Alina
FAU 20336951527 soft
Motivo: Day V° B°
Fecha: 24.04.2025 17:40:51 -05:00

 te 3
Firmado digitalmente por VIVAR
PONCE Marisol Rocio FAU
20336951527 soft
Motivo: Day V° B°
Fecha: 24.04.2025 15:25:52 -05:00

FICHA TÉCNICA
APROBADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN COMÚN

Denominación del bien : VAINITA CALIDAD PRIMERA
Denominación técnica : VAINITA CALIDAD PRIMERA
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 ligeramente fibrosa (grado 2: vainita ligeramente fibrosa, caracterizado por presentar ligera resistencia 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). Tolerancia: 2 % de frutos fibrosos (grado 3: vainita fibrosa, caracterizada por presentar apreciable resistencia al rompimiento que determinan que no se separen netamente las partes, las que quedan unidas por gruesas fibras y presentan rasgaduras longitudinales en la cara externa de sus paredes). | |
| Afriolamiento | 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). | |

Versión 08


Firmado digitalmente por
MOQUILLAZA RISCO Maria
Materia: FAU 20336951527 soft
Motivo: Day V° B°
Fecha: 25.04.2025 14:52:10 -05:00


Firmado digitalmente por
GUERRERO TREJO Livia Albina
FAU 20336951527 soft
Motivo: Day V° B°
Fecha: 24.04.2025 17:40:51 -05:00

de 4


Firmado digitalmente por VIVAR
PONCE Mansol Rocio FAU
20336951527 soft
Motivo: Day V° B°
Fecha: 24.04.2025 15:25:52 -05:00

| CARACTERÍSTICA | ESPECIFICACIÓN | REFERENCIA |
|---|---|---|
| CALIDAD | | |
| Afriolamiento | Tolerancia: Máximo 2 % de los frutos afriolados (grado 3: Vainita afriolada, la que presenta fuertes sinuosidades superficiales determinados por el gran desarrollo de la semilla. Al corte transversal se observa que la semilla ha alcanzado un gran tamaño ocupando más de la mitad de la sección transversal. El tejido translúcido se encuentra muy reducido, dejando una gran cavidad o luz interior, vacía). | NTP 011.111:1974 (revisada el 2021) HORTALIZAS. Vainita. Requisitos. 1ª Edición |
| Daños mecánicos | Máximo 5 % de frutos con daños mecánicos. | |
| Daños químicos (quemaduras) | Máximo 2 % de frutos con quemaduras por sustancias químicas. | |
| 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 10 % 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. Tolerancia: Máximo 5 % de frutos de color verde amarillo o blanquecino. | |
| Tamaño (Relación entre el diámetro menor y el peso) | | |
| Diámetro menor | Tamaño A: Hasta 0,8 cm Tamaño B: Más de 0,8 cm a 1,0 cm | |
| Peso | Tamaño A: Hasta 7 g Tamaño B: Más de 7 g a 10 g | |
| Tolerancia | Máximo 15 % de frutos de calidad inmediata inferior | |
| Longitud | Máximo 14 cm Tolerancia: 10 % de frutos con longitudes de hasta 16 cm. | |
| Sanidad | Las vainitas deben presentarse sanas, libres de insectos, enfermedades u otras alteraciones capaces de perjudicar su conservación. | |

Versión 08

Firmado digitalmente por
MOQUILLACARISCO Maria
Máquina FAU 20338951527 soft
Motivo: Day V° 8°
Fecha: 25/04/2025 14:52:10 -05:00

Firmado digitalmente por
GUERRERO TREJO Liba Alberta
FAU 20338951527 soft
Motivo: Day V° 8°
Fecha: 24/04/2025 17:40:51 -05:00

Firmado digitalmente por VIVAR
PONCE Marisol Rocio FAU
20338951527 soft
Motivo: Day V° 8°
Fecha: 24/04/2025 15:25:52 -05:00

| CARACTERÍSTICA | ESPECIFICACIÓN | REFERENCIA |
|--|--|--|
| CALIDAD | | |
| <u>Tolerancias de sanidad – Daños Entomológicos (Plagas)</u> | | |
| Perforaciones de la vainita (producida por <i>Laspeyresia sp</i>) | Máximo 3 % de vainitas con perforaciones. | NTP 011.111:1974 (revisada el 2021) HORTALIZAS. Vainita. Requisitos. 1ª Edición |
| Comeduras de la vainita (producidas por <i>Pseudoplusia</i> y <i>Prodenia sp</i>) | Máximo 3 % de vainitas con ataque de grado 1, es decir una sola comedura en la vainita con un diámetro máximo de 3 mm. | |
| Pústulas en la vainita (producida por Roya) | Máximo 3 % de vainitas con pústulas. | |
| Pudrición seca (Antracnosis) | Máximo 3 % de vainitas con ataque de grado 1, es decir chancro seco y pudrición ligera en la superficie de la vainita que compromete un área no mayor de 2 mm de diámetro. | |
| Pudrición húmeda (Esclerotiniosis) | 0 % | |
| Tolerancia acumulativa | Máximo 20 % | |
| 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 de las vainitas de calidad primera requerido, de acuerdo a lo establecido en la presente Ficha Técnica; por ejemplo: Vainita calidad primera del tamaño A.

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.

¹ Según artículo 10 del Reglamento del Decreto Legislativo N° 1172, Decreto Supremo N° 034-2008-AG.

Versión 08

Firmado digitalmente por
MOQUILAZARISCO Maria
FAU 20339951527 soft
Motivo: Day V° B°
Fecha: 25.04.2025 14:52:10 -0500

d de los Alimentos, aprobado median

Firmado digitalmente por
GUERRERO TREJO Lisa Alina
FAU 20339951527 soft
Motivo: Day V° B°
Fecha: 24.04.2025 17:40:51 -0500

Firmado digitalmente por VIVAR
POHCE Marisol Rocio FAU
20339951527 soft
Motivo: Day V° B°
Fecha: 24.04.2025 15:25:52 -0500

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.

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.

Versión 08


Firmado digitalmente por
MOQUILAZARISCO Norma
Madre FAU 20336851527 soft
Motivo: Day V1 B1
Fecha: 25.04.2025 14:52:10 -05:00


Firmado digitalmente por
GUERRERO TREJO Liba Albina
FAU 20336851527 soft
Motivo: Day V1 B1
Fecha: 24.04.2025 17:40:51 -05:00

de 4

Firmado digitalmente por VIVAR
PONCE Marisol Rocio FAU
20336851527 soft
Motivo: Day V1 B1
Fecha: 24.04.2025 15:25:52 -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 |

Versión 08


Firmado digitalmente por
MOQUILLACARISCO Maria
Madre FAU 20339951527 soft
Motivo: Day V° B°
Fecha: 25.04.2025 14:52:10 -05:00


Firmado digitalmente por
GUERRERO TREJO Liba Albina
FAU 20339951527 soft
Motivo: Day V° B°
Fecha: 24.04.2025 17:40:51 -05:00

de 4


Firmado digitalmente por VIVAR
PONCE Marisol Rocio FAU
20339951527 soft
Motivo: Day V° B°
Fecha: 24.04.2025 15:25:52 -05:00

| 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> | | 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 | | | | | | | | |
| <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> | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | |
| INOCUIDAD | <p>Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, autoridad nacional competente¹.</p> | <p>Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias.</p> | | | | | | | |


¹ Según artículo 10 del Reglamento del Decreto Legislativo N° 1172, Decreto Supremo N° 034-2008-AG.

Versión 08


Firmado digitalmente por
MODULAZA RISCO Marina
FAU 20336951527 soft
Motivo: Day V° B°
Fecha: 25.04.2025 14:52:10 -05:00

d de los Alimentos, aprobado median


Firmado digitalmente por
GUERRERO TREJO Liza Alina
FAU 20336951527 soft
Motivo: Day V° B°
Fecha: 24.04.2025 17:40:51 -05:00


Firmado digitalmente por VIVAR
PONCE Harisel Rocio FAU
20336951527 soft
Motivo: Day V° B°
Fecha: 24.04.2025 15:25:52 -05:00

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;

Versión 08


Firmado digitalmente por
MOQUILLAZA RISCO Marina
Módulo FAU 20336951527 soft
Motivo: Day V° B°
Fecha: 25.04.2025 14:52:10 -0500


Firmado digitalmente por
GUERRERO TREJO Liza Albina
FAU 20336951527 soft
Motivo: Day V° B°
Fecha: 24.04.2025 17:40:51 -0500


Firmado digitalmente por VIVAR
PONCE Mansol Rocio FAU
20336951527 soft
Motivo: Day V° B°
Fecha: 24.04.2025 15:25:52 -0500

- 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.

Versión 08


Firmado digitalmente por
MOSQUILLAZARISCO Irma
Maidene FAU 20336951527 soft
Motivo: Day V° B°
Fecha: 25.04.2025 14:52:10 -05:00


Firmado digitalmente por
GUERRERO TREJO Lina Aleina
FAU 20336951527 soft
Motivo: Day V° B°
Fecha: 24.04.2025 17:40:51 -05:00

le 4 
Firmado digitalmente por VIVAR
PONCE Mansol Roco FAU
20336951527 soft
Motivo: Day V° B°
Fecha: 24.04.2025 15:25:52 -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. | |
| Madurez | | |
| 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. | |

Versión 05


Firmado digitalmente por
MOQUILLAZA RISCO Martha
Módulo FAU 20339951527 soft
Motivo: Day V° B°
Fecha: 25.04.2025 14:52:10 -05:00


Firmado digitalmente por
GUERRERO TREJO Liba Alaina
FAU 20339951527 soft
Motivo: Day V° B°
Fecha: 24.04.2025 17:40:51 -05:00


Firmado digitalmente por VIVAR
PONCE Mansol Rocio FAU
20339951527 soft
Motivo: Day V° B°
Fecha: 21.04.2025 15:25:52 -05:00

| 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 Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, 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° 1172, Decreto Supremo N° 034-2008-AG.

Versión 05


Firmado digitalmente por
MODULAZA RISCO Maria
Mateo FAU 20336951527 soft
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 25/04/2025 14:52:10 -05:00


Firmado digitalmente por
GUERRERO TREJO Lipa Albina
FAU 20336951527 soft
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 24/04/2025 17:40:51 -05:00


Firmado digitalmente por VIVAR
PONCE Mariel Rocio FAU
20336951527 soft
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 24/04/2025 15:25:52 -05:00

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.

Versión 05


Firmado digitalmente por
MODULAZA RISCO Martha
Módulo FAU 20336951527 soft
Motivo: Day V° B°
Fecha: 25.04.2025 14:52:10 -05:00


Firmado digitalmente por
GUERRERO TREJO Liba Alina
Módulo FAU 20336951527 soft
Motivo: Day V° B°
Fecha: 24.04.2025 17:40:51 -05:00


Firmado digitalmente por VIVAR
PONCE Marisol Rocio FAU
Módulo FAU 20336951527 soft
Motivo: Day V° B°
Fecha: 25.04.2025 15:25:52 -05:00

3.6 REQUISITOS DE HABILITACION

| ITEM PAQUETE | DESCRIPCION | ACREDITACION |
|-----------------|--|---|
| PAQUETE 1 | HUEVO DE GALLINA CALIDAD PRIMERA | 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. EL CERTIFICADO DEBE INDICAR EL TIPO DE PROCESAMIENTO PRIMARIO CORRESPONDIENTE AL BIEN A ADQUIRIR. |
| | POLLO ENTERO SIN MENUDENCIA REFRIGERADO | |
| | HIGADO DE POLLO - HÍGADO REFRIGERADO | |
| PAQUETE 2 | CARNE DE PORCINO - PIERNA ENTERA REFRIGERADA | 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; Y, 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° 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. NOTA: 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 DICHS DOCUMENTOS. |
| | CARNE DE RES CORTE TAPA REFRIGERADO | |
| | MENUDENCIA DE RES - MONDONGO REFRIGERADO | |
| | MENUDENCIA DE RES - PULMON CONGELADO | |
| | MENUDENCIA DE RES - HIGADO CONGELADO | |
| PAQUETE 3 | FILETE DE BONITO REFRIGERADO | COPIA SIMPLE DEL PROTOCOLO TÉCNICO DE HABILITACIÓN SANITARIA DE PLANTA DE PROCESAMIENTO INDUSTRIAL O PLANTA DE PROCESAMIENTO PRIMARIO O ARTESANAL EN LA QUE FUE PRODUCIDO EL BIEN, SEGÚN CORRESPONDA, OTORGADO POR EL ORGANISMO NACIONAL DE SANIDAD PESQUERA – SANIPES. COPIA SIMPLE DEL PROTOCOLO TÉCNICO DE HABILITACIÓN SANITARIA DE TRANSPORTE TERRESTRE DE PRODUCTOS PESQUEROS Y ACUÍCOLAS (VEHÍCULOS ISOTÉRMICOS, REFRIGERADOS O CONGELADOS), OTORGADO POR EL ORGANISMO NACIONAL DE SANIDAD PESQUERA – SANIPES. EN CASO DE QUE LOS BIENES HAYAN SIDO ALMACENADOS PREVIAMENTE A SU COMERCIALIZACIÓN: COPIA SIMPLE DEL PROTOCOLO TÉCNICO DE HABILITACIÓN SANITARIA DEL ALMACÉN DE PRODUCTOS PESQUEROS Y ACUÍCOLAS, OTORGADO POR EL ORGANISMO NACIONAL DE SANIDAD PESQUERA - SANIPES. EN EL CASO DE QUE LOS FILETES SE ENCUENTREN ENVASADOS: 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. |
| | MANGO EDWARDS CATEGORIA I | 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. NOTA: PARA EFECTOS DEL CUMPLIMIENTO DEL PRESENTE REQUISITO, PASTARÁ QUE EN EL CERTIFICADO DE AUTORIZACIÓN |
| | MELON CATEGORIA EXTRA | |
| | PAPAYA CATEGORÍA I | |
| | MANDARINA SATSUMA CATEGORÍA I | |
| | TANGELO CATEGORÍA I | |

| | | |
|-----------|--|--|
| PAQUETE 4 | NARANJA VALENCIA CATEGORIA I | SANITARIA DE ESTABLECIMIENTO INDIQUE: NOMBRE COMÚN (NOMBRE CIENTÍFICO) DEL BIEN CORRESPONDIENTE A CONTRATAR, SEGÚN LO ESTABLECIDO POR EL SENASA. |
| | PALTA FUERTE CATEGORIA I | |
| | LIMÓN CATEGORÍA I | |
| | SANDIA CATEGORIA PRIMERA | |
| | MARACUYA CATEGORIA I | |
| | GRANADILLA CATEGORIA I | |
| | PLATANO DE SEDA CATEGORIA I | |
| PAQUETE 5 | AJO ENTERO CATEGORÍA PRIMERA | 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. 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. |
| | VAINITA CALIDAD PRIMERA | |
| | ZAPALLO MACRE CATEGORIA PRIMERA | |
| | ARVEJA VERDE CATEGORÍA PRIMERA | |
| | PEPINILLO CALIDAD PRIMERA | |
| | CAMOTE AMARILLO CALIDAD PRIMERA | |
| | PAPA PERUANITA CALIDAD PRIMERA | |
| | PAPA YUNGAY CALIDAD PRIMERA | |
| | YUCA CATEGORÍA I | |
| | CHOCLO CATEGORÍA EXTRA O PRIMERA | |
| | MAZORCA DE MAIZ MORADO CATEGORIA PRIMERA | |

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 servidor.

LA ENTIDAD CONTRATANTE debe efectuar el pago dentro de los diez (10) días hábiles siguientes

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

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

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.

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 | | | |
|-------------------|--|------------------|-------------------------------|
| 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

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

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 los diez UIT.

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 arbitrabilidad 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 arbitro 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° 3 – 2025 – MIMP – 1
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.

Advertencia

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.

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° 3 – 2025 – MIMP – 1

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.
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.

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

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 prevista 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° 3 – 2025 – MIMP – 1
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° 3 – 2025 – MIMP – 1

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° 3 – 2025 – MIMP – 1
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° 3 – 2025 – MIMP – 1

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° 3 – 2025 – MIMP – 1
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° 3 – 2025 – MIMP – 1
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° 3 – 2025 – MIMP – 1
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° 3 – 2025 – MIMP – 1
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

Cuando 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 aquéllas 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° 3 – 2025 – MIMP – 1

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° 3 – 2025 – MIMP – 1
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]

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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.

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



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° 3 – 2025 – MIMP – 1
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, si 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**