

FORMATO N° 02

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS
PARA LA ADQUISICIÓN DE BIENES EN GENERAL

Órgano y/o Unidad Orgánica: Departamento de Nutrición y dietética				
Actividad del POI: Garantizar y mejorar de forma continua y oportuna el cuidado de la salud y la calidad de atención de los servicios de salud				
Denominación de la Contratación: FRUTAS				
N°1	CODIGO SIGA	DESCRIPCION	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD
1	094100030418	MANDARINA SATSUMA CATEGORÍA I	KLG	4,200
2	094100030404	MANZANA DELICIA CATEGORÍA EXTRA	KLG	7,200
3	094100030434	PALTA FUERTE CATEGORIA I	KLG	360
4	094100030430	NARANJA WASHINGTON NAVAL CATEGORIA I	KLG	4,200
5	094100030414	PAPAYA CATEGORIA EXTRA	KLG	2,880
6	094100030411	DURAZNO CATEGORIA I	KLG	2,000
7	094100030440	UVA ITALIA CATEGORIA I	KLG	2,400
8	094100030398	MELÓN CATEGORIA PRIMERA	KLG	2,400
9	094100030401	SANDIA CALIDAD PRIMERA	KLG	4,000
I. FINALIDAD PÚBLICA (Obligatorio)				
Brindar la ración alimenticia (ALMUERZO y COMIDA) a los pacientes hospitalizados SIS .				
II. OBJETIVOS DE LA CONTRATACIÓN (Obligatorio)				
Objetivo General: Atender con la ración alimenticia a nuestros pacientes hospitalizados SIS, por el estado de emergencia nacional decretado por el gobierno (DS N° 044 – 2020 – PCM) y prórroga del estado de emergencia (DS N° 003 – 2022 – SA).				
Objetivos Específicos:				
<ul style="list-style-type: none"> - Proveer micronutrientes que contribuya a mejorar y / o mantener el aporte adecuado de vitaminas y minerales. - Mantener el aporte adecuado de fibras que contribuye en la buena digestión. - Mejorar el sistema inmunológico 				
III. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS				
3.1. MANDARINA SATSUMA CATEGORÍA I				
3.1.1. Según Ficha Técnica adjunta.				
3.1.2. Mandarina Satsuma Categoría I calibre 1XXX				
Presentación: A granel.				
Peso por unidad: 200 gr +- 10% para envase de alimentos.				
3.2. MANZANA DELICIA CATEGORÍA EXTRA				
3.2.1. Según Ficha Técnica adjunta				
3.2.2. Manzana Delicia Categoría Extra calibre A				
Presentación: A granel.				



Peso por unidad: 200 gr +/- 10% para envase de alimentos.
3.3. PALTA FUERTE CATEGORIA I
3.3.1. Según Ficha Técnica adjunta 3.3.2. Palta Fuerte categoría I calibre 10 Presentación: A granel.
3.4. NARANJA WASHINGTON NAVEL CATEGORIA I
3.4.1. Según Ficha Técnica adjunta 3.4.2. Naranja Washington NAVEL categoría I, calibre 1 Presentación: a granel.
3.5. PAPAYA CATEGORIA EXTRA
3.5.1. Según Ficha Técnica adjunta 3.5.2. Papaya categoría extra, calibre I Presentación: a granel.
3.6. DURAZNO CATEGORIA I
3.6.1. Según Ficha Técnica adjunta 3.6.2. Durazno categoría I, calibre 1 Presentación: a granel.
3.7. UVA ITALIA CATEGORIA I
3.7.1. Según Ficha Técnica adjunta 3.7.2. Uva Italia categoría I, calibre J
3.8. MELÓN CATEGORIA PRIMERA
3.8.1. Según Ficha Técnica adjunta
3.9. SANDIA CALIDAD PRIMERA
3.9.1. Según Ficha Técnica adjunta
IV. REGLAMENTOS TÉCNICOS, NORMAS METROLÓGICAS Y/O SANITARIAS (De corresponder)
No corresponde
V. ACONDICIONAMIENTO, MONTAJE O INSTALACIÓN (De corresponder)
No corresponde
VI. GARANTÍA COMERCIAL (Obligatorio)
No corresponde
VII. MUESTRAS (De corresponder)
No corresponde
VIII. PRESTACIONES ACCESORIAS (De corresponder)
No corresponde
IX. REQUISITOS DEL PROVEEDOR Y/O PERSONAL (De corresponder)
Manipulador: PERSONAL CAPACITADO, CORRECTAMENTE UNIFORMADO Y LIMPIO. Transporte: Vehículo cerrado, apropiado para el transporte de alimentos frescos, de manera que evite la contaminación cruzada y/o deterioro del producto (diseño, sistema de enfriamiento y exclusividad en uso para alimentos), con registro de limpieza y desinfección, registro de temperatura. Documentación: .Copia simple del Certificado de Autorización Sanitaria de establecimiento vigente emitido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria - SENASA. (Se presentará en la propuesta del producto). .Copia simple del Plan de Vigilancia Prevención y Control de Covid-19 en el trabajo. (Se presentará en la propuesta del producto). .Presentar al área usuaria (Departamento de Nutrición) una copia (ya firmada por almacén central) de la guía de remisión por internamiento según cronograma. .Certificado de fumigación (Desinsectación, desinfección y desratización) del lugar de Almacenamiento y/o procesamiento. (Se presentará en el internamiento del producto). .Copia del carnet de Sanidad Vigente del personal transportista y manipulador de alimentos. (Se presentará en el internamiento del producto).
X. LUGAR Y PLAZO DE EJECUCIÓN (Obligatorio)
<ul style="list-style-type: none"> • Lugar: Almacén Central del HNSEB • Plazo: Primera entrega: a la firma del contrato. A partir de la segunda entrega: A 2 días calendario de notificada la orden de compra, según



cronograma de entrega del área usuaria.
XI. CONFORMIDAD (Obligatorio)
<ul style="list-style-type: none">- La conformidad lo da la jefatura del Departamento de Nutrición y Dietética.- El internamiento de los insumos deberá ser en el HORARIO de 8 a 11 a.m. los días programados, según cronograma mensual de atención; previa evaluación de cantidades y cumplimiento en las características de calidad detalladas anteriormente.- De NO ser encontrado CONFORME, la calidad en los productos, el postor ganador deberá subsanar ó reponer los productos, en el periodo establecido en el contrato, o reemplazar el producto observado, dentro del plazo de 01 día hábil a partir de la notificación.- En caso de El incumplimiento, se informará, para la aplicación de la penalidad correspondiente.
XII. FORMA Y CONDICIONES DE PAGO (Obligatorio)
<ul style="list-style-type: none">• El hospital se obliga a pagar la contraprestación al CONTRATISTA en SOLES, en PAGOS PERIÓDICOS luego de la recepción formal y completa de la documentación correspondiente, según lo establecido en el artículo 171 del Reglamento de la Ley De Contrataciones Del Estado.• Para tal efecto, el responsable de otorgar la conformidad de la prestación deberá hacerlo en un plazo que no excederá los quince (15) días de producida la recepción.
XIII. RESPONSABILIDAD DEL CONTRATISTA
EL contratista es el responsable por la calidad ofrecida y por los vicios ocultos del servicio ofertado por un plazo no menor de un (01) año, contado a partir de la conformidad otorgada por la Entidad.
XIV. PENALIDADES (Obligatorio)
Penalidad por Mora en la ejecución de la prestación: En caso de retraso injustificado del contratista en la ejecución de las prestaciones objeto del contrato, la Entidad le aplica automáticamente una penalidad por mora por cada día de atraso. La penalidad se aplica automáticamente y se calcula de acuerdo a la siguiente fórmula: $\text{Penalidad diaria} = 0.10 \times \text{monto}$ $F \times \text{plazo en días}$ Donde F tiene los siguientes valores: a) Para plazos menores o iguales a sesenta (60) días, para bienes, servicios en general, consultorías y ejecución de obras: $F = 0.40$. b) Para plazos mayores a sesenta (60) días: b.1) Para bienes, servicios y consultorías: $F = 0.25$. b.2) Para obras: $F = 0.15$. Tanto el monto como el plazo se refieren, según corresponda, a la ejecución total del servicio o a la obligación parcial, de ser el caso, que fuera materia de retraso. Se considera justifico el retraso, cuando el contratista acredite, de modo objetivamente sustentado, que el mayor tiempo transcurrido no le resulta imputable. Esta calificación del retraso como justificado no da lugar al pago de gastos generales de ningún tipo.
XV. OTRAS PENALIDADES
(De acuerdo al tipo de contratación las áreas usuarias pueden establecer otras penalidades diferentes a la mora, las cuales deben ser objetivas, razonables y proporcionales con el objeto de la contratación, por lo que se debe precisar el listado de las situaciones, condiciones, el procedimiento de verificación de las ocurrencias y los montos o porcentajes a aplicar).
XVI. RESOLUCIÓN CONTRACTUAL
La HNSEB puede resolver el contrato, en los siguientes casos: a) Por el incumplimiento injustificado de las obligaciones contractuales, legales o reglamentarias a su cargo, pese a haber sido requerido para ello. b) Por la acumulación del monto máximo de la penalidad por mora o por el monto máximo para otras penalidades, en la ejecución de la prestación a su cargo. c) Por la paralización o reducción injustificada de la ejecución de la prestación, pese a haber sido requerido para corregir tal situación. d) Por caso fortuito o fuerza mayor que imposibilite de manera definitiva la continuidad de la ejecución, amparado en un hecho o evento extraordinario, imprevisible e irresistible; o por un hecho sobreviniente al perfeccionamiento del contrato, orden de compra o servicio, que no sea imputable a las partes. Asimismo, puede resolver de forma total o parcial la Orden de Compra o de Servicio y/o contrato por mutuo acuerdo entre las partes, previa opinión del área usuaria.
XVII. OBLIGACIÓN ANTICORRUPCIÓN



EL POSTOR declara y garantiza no haber, directa o indirectamente, o tratándose de una persona jurídica a través de sus socios, integrantes de los órganos de administración, apoderados, representantes legales, funcionarios, asesores, ofrecidos, negociados o efectuados, cualquier pago, en general, cualquier beneficio o incentivo ilegal en relación al contrato.

Asimismo, EL POSTOR se obliga a conducirse en todo momento, durante la ejecución del contrato, con honestidad, probidad, veracidad e integridad y de no cometer actos ilegales o de corrupción, directa o indirectamente o a través de sus socios, accionistas, participacionistas, integrantes de los órganos de administración, apoderados, representantes legales, funcionarios, asesores.

Además, EL POSTOR se compromete a comunicar a las autoridades competentes, de manera directa y oportuna, cualquier acto o conducta ilícita o corrupta de la que tuviera conocimiento; y adoptar medidas técnicas, organizativas y/o de personal apropiadas para evitar los referidos actos o prácticas.

XVIII. SOLUCIÓN DE CONTROVERSIAS

Todos los conflictos que se deriven de la ejecución e interpretación de la presente contratación, son resueltos mediante trato directo, conciliación y/o acción judicial.

 **MINISTERIO DE SALU.**
Hospital Nacional Sergio E. Bernal.

DRS. ROSA EVELIA CHUMPEN AMAR
NUTRICIONISTA
CNE 2880
JEFA DEL DPTO. DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA

Firma: Área Usuaria
(Unidad que Solicita el pedido)

VB: Área Técnica
(De corresponder)

CRONOGRAMA DE ENTREGA DE VÍVERES FRESCOS - FRUTAS 2023

Item	Descripción	Unidad de medida	Cantidad	NÚMEROS DE ENTREGAS															
				1RA ENTREGA	2DA ENTREGA	3RA ENTREGA	4TA ENTREGA	5TA ENTREGA	6TA ENTREGA	7MA ENTREGA	8VA ENTREGA	9NA ENTREGA	10MA ENTREGA	11VA ENTREGA	12VA ENTREGA				
N°	FRUTAS	kg	aprox.	aprox.	aprox.	aprox.	aprox.	aprox.	aprox.	aprox.	aprox.	aprox.	aprox.	aprox.	aprox.	aprox.	aprox.	aprox.	
1	MANDARINA SATSUMA CATEGORÍA I	KLG	4,200	***	***	600	600	600	600	600	600	600	600	600	600	600	600	600	600
2	MANZANA DELICIA CATEGORÍA EXTRA	KLG	7,200	600	600	600	600	600	600	600	600	600	600	600	600	600	600	600	600
3	PALTA FUERTE CATEGORÍA I	KLG	360	***	***	***	***	***	***	***	***	***	***	***	90	90	90	90	90
4	NARANJA WASHINGTON NAVAL CATEGORÍA I	KLG	4,200	***	***	600	600	600	600	600	600	600	600	600	600	600	600	600	600
5	PAPAYA CATEGORÍA EXTRA	KLG	2,880	240	240	240	240	240	240	240	240	240	240	240	240	240	240	240	240
6	DURAZNO CATEGORÍA I	KLG	2,000	***	***	***	***	***	***	***	***	***	***	***	400	400	400	400	400
7	UVA ITALIA CATEGORÍA I	KLG	2,400	600	600	600	600	600	600	600	600	600	600	600	600	600	600	600	600
8	MELÓN CATEGORÍA PRIMERA	KLG	2,400	600	600	600	600	600	600	600	600	600	600	600	600	600	600	600	600
9	SANDIA CALIDAD PRIMERA	KLG	4,000	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000

El cronograma de entrega es de acuerdo al calendario de temporada de las verduras, por lo cual la primera entrega corresponde al mes de febrero


MINISTERIO DE SALUD
Ministerio Nacional Sergio E. Bernales
LIC. ROSA EVELIA CHUMFEN AMARO
NUTRICIONISTA
CNP. 2940
 JEFA DEL DPTO. DE NUTRICION Y DIETETICA

**FICHA TÉCNICA
APROBADA**

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

Denominación del bien : MANDARINA SATSUMA CATEGORÍA I
 Denominación técnica : MANDARINA SATSUMA CATEGORÍA I
 Unidad de medida : KILOGRAMO
 Descripción general : Las mandarinas son los frutos cítricos procedentes del género Citrus. Constituyen un conjunto de especies, incluidas las Mandarinas Satsumas (*Citrus unshiu* Marcovitch).

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1. Del bien

Las mandarinas Satsuma categoría I deben haber sido cuidadosamente recolectadas y haber alcanzado un desarrollo y un estado de madurez adecuado, de acuerdo con los criterios apropiados para la variedad. Su estado de madurez debe permitirles soportar el transporte y la manipulación así como llegar en condiciones satisfactorias al lugar de destino, según indica el numeral 5.1.4 de la NTP 011.023:2014.

Las mandarinas Satsuma categoría I deben presentar las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
Apariencia	Las frutas deben presentarse: <ul style="list-style-type: none"> - Enteras. - Sanas, se excluyen los productos atacados por la podredumbre, u otras alteraciones que los hagan impropias para el consumo. - Prácticamente exentas de magulladuras y/o amplias cicatrizaciones por cortes en la cáscara. - Prácticamente exentas de plagas. - Exentas de daños causados por plagas y enfermedades que afecten la pulpa. - Exentas de daños considerables y/o alteraciones externas causadas por ataque de plagas. - Prácticamente exentas de daños causados por quemaduras de sol, heladas y/o bajas temperaturas. - Limpias, prácticamente exentas de materias extrañas visibles. - Exentas de humedad externa anormal, salvo la condensación consiguiente a su remoción de una cámara frigorífica. - Exentas de olores y/o sabores extraños. - Exentas de toda señal de desecación o deshidratación. 	NTP 011.023:2014 CÍTRICOS. Mandarinas, tangelos, naranjas y toronjas. Requisitos. 2ª Edición



CARACTERÍSTICA		ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
Color		<p>La fruta, al momento del empaclado, no podrá tener áreas con color "Valor IC: - 18" o inferiores (más verde) de acuerdo con la tabla de colores del Anexo A de la norma de la referencia.</p> <p>De acuerdo a la coloración, las frutas de esta categoría deben ser de la siguiente manera:</p> <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>	
Contenido de jugo (con relación al peso total del fruto)		Mínimo 33%	
Tolerancia respecto a granulación		<p>Se aceptará hasta un 10% 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 mínimo (°Brix/Acidez)	Mínimo 6,5	
Tolerancia respecto al grado de madurez		No más del 10% deberá estar fuera del requerimiento mínimo.	



CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
Categoría	<ul style="list-style-type: none"> - 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. 	
Tolerancia respecto a la apariencia	Se admite hasta 2% de fruta con pudrición.	
Tolerancias de Defectos / daños	Defectos leves	
- Ácaros	Si afecta el color del fruto, el área acumulada no debe exceder de 100 mm ² .	
- Botrytis y Thrips	Resta en algo la apariencia del fruto. En conjunto < 100 mm ² .	
- Fumagina	En conjunto menos de 25 mm ² .	
- Queresas	En 10 frutos tomados al azar no más de 10 queresas. Y no debe haber más de 5 queresas en un fruto.	
- Cicatrices, rozaduras (rameado, russet) y manchas	El área acumulada no debe exceder de: Claros: < 100 mm ² Oscuros: < 50 mm ²	
- Oleocelosis	Que en forma individual o agregada no supere 100 mm ² .	
- Quemadura de sol	-	
- Bufado	Apenas perceptible al tacto.	
- Creasing	Debilita la cáscara o se extiende hasta un 10% de la superficie del fruto, sin alteraciones de color dentro del creasing.	



CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA																													
Tamaños Calibres según el diámetro (ecuatorial)	<table border="1"> <thead> <tr> <th rowspan="2">Calibre</th> <th colspan="2">Diámetro en mm</th> </tr> <tr> <th>Mínimo</th> <th>Máximo</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Cal 5</td> <td>45</td> <td>50</td> </tr> <tr> <td>Cal 4</td> <td>50</td> <td>54</td> </tr> <tr> <td>Cal 3</td> <td>54</td> <td>58</td> </tr> <tr> <td>Cal 2</td> <td>58</td> <td>63</td> </tr> <tr> <td>Cal 1</td> <td>63</td> <td>68</td> </tr> <tr> <td>Cal 1X</td> <td>68</td> <td>73</td> </tr> <tr> <td>Cal 1XX</td> <td>73</td> <td>78</td> </tr> <tr> <td>Cal 1XXX</td> <td>78</td> <td>A más</td> </tr> </tbody> </table>	Calibre	Diámetro en mm		Mínimo	Máximo	Cal 5	45	50	Cal 4	50	54	Cal 3	54	58	Cal 2	58	63	Cal 1	63	68	Cal 1X	68	73	Cal 1XX	73	78	Cal 1XXX	78	A más	
Calibre	Diámetro en mm																														
	Mínimo	Máximo																													
Cal 5	45	50																													
Cal 4	50	54																													
Cal 3	54	58																													
Cal 2	58	63																													
Cal 1	63	68																													
Cal 1X	68	73																													
Cal 1XX	73	78																													
Cal 1XXX	78	A más																													
Tolerancia respecto al tamaño	Se admitirá para la categoría y, para cualquier modo de presentación, un 10% en número o en peso de frutas que se ajusten al calibre inmediatamente inferior o superior al mencionado en el envase o en los documentos de transporte.																														
Homogeneidad	<p>El contenido de cada envase debe ser homogéneo y estar constituido únicamente por cítricos del mismo origen, variedad, calidad, calibre y que presenten un mismo grado de desarrollo y madurez. La parte visible del contenido del envase o lote debe ser representativa del conjunto. Además, para la Categoría I se exige la homogeneidad de coloración.</p> <p>Los cítricos podrán presentarse alineados en capas regulares de acuerdo a las escalas de calibrado, tanto en envase cerrado como en abierto. Cuando se clasifique y envase según el diámetro, debe ser necesario que la diferencia máxima de diámetro entre los frutos corresponda a tres calibres sucesivos de la escala de calibrado.</p>																														
INOCUIDAD	Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, autoridad nacional competente ¹ .	Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias.																													



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

2.2. Envase y/o embalaje

La Mandarina Satsuma Categoría I debe envasarse tomando en consideración lo establecido en la Norma CXC 44-1995 (2004) CÓDIGO DE PRÁCTICAS PARA EL ENVASADO Y TRANSPORTE DE FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS, según indica el numeral 9.3 de la NTP 011.023:2014.

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

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.

No obstante, se permitirá que lleven adherida una rama corta, no leñosa, provista de algunas hojas verdes según indica el numeral 9.3 de la NTP 011.023:2014.

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

2.3. Rotulado

Cada envase debe llevar, en caracteres agrupados en uno de sus costados y que sean legibles, indelebles y visibles desde el exterior, las siguientes indicaciones, según el numeral 10 de la NTP 011.023:2014:

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

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

2.4. Inserto

No aplica.

Precisión 4: No aplica.



MINISTERIO DE SALUD
Hospital Nacional Sergio E. Bernales
Rosa Evelia Chumpen Amaró
D.C. ROSA EVELIA CHUMPEN AMARÓ
NUTRICIONISTA
CNP. 2960
JEFA DEL DPTO. DE NUTRICION Y DIETETICA

**FICHA TÉCNICA
APROBADA**

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

Denominación del bien	:	MANZANA DELICIA CATEGORÍA EXTRA
Denominación técnica	:	MANZANA
Unidad de medida	:	KILOGRAMO
Descripción general	:	La manzana es el fruto procedente de cualquier variedad de la especie <i>Malus doméstica</i> Borkhausen.

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1. Del bien

La manzana Delicia categoría extra deberá estar entera, sana, sin podredumbre u otras alteraciones que impidan su consumo, limpias, exentas de materias extrañas visibles, olores y sabores extraños, plagas, magulladuras profundas, humedad anormal exterior; además se encontrará en un estado y fase de desarrollo que le permita continuar el proceso de maduración y alcanzar el grado de madurez característico de la variedad, conservarse bien durante su transporte, manipulación y almacenamiento y llegar en condiciones satisfactorias a su destino, según indica el numeral 5.1 de la NTP 011.002:2014 (revisada el 2019).

La manzana Delicia categoría extra, deberá ser de calidad superior, presentando forma, desarrollo y color propios de la variedad y conservarán su pedúnculo intacto, la pulpa no habrá sufrido ningún deterioro, según lo indicado en el numeral 5.3.1 de la NTP 011.002:2014 (revisada el 2019).

La manzana Delicia categoría extra se clasifica de acuerdo a los siguientes calibres, determinados por el diámetro máximo de la sección ecuatorial, según indica el numeral 5.4.1 de la NTP 011.002:2014 (revisada el 2019):

Clasificación	Calibre (mm)
Calibre A	Mayor a 80
Calibre B	60,1 a 80
Calibre C	54 a 60

Y presentará las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
Requisitos Generales	Cumplir con lo indicado en el numeral 5.1 de la NTP de la referencia.	NTP 011.002:2014 (revisada el 2019) FRUTAS FRESCAS. Manzana. Requisitos. 4ª Edición
Índice de madurez	Cumplir con lo indicado en el numeral 5.2.1 de la NTP de la referencia.	
Coloración	Cumplir con lo indicado en el numeral 5.2.2 de la NTP de la referencia.	
Categoría de calidad	Cumplir con lo indicado en el numeral 5.3.1 y las tolerancias para la categoría extra indicadas en el numeral 6 de la NTP de la referencia.	
Tamaño	Cumplir con lo indicado en el numeral 5.4.1 de la NTP de la referencia, según el tamaño a contratar.	
INOCUIDAD	Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, autoridad nacional competente ¹ .	Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG y sus modificatorias

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



Precisión 1: La entidad convocante deberá precisar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 3.2 y/o proforma del contrato) el calibre de la manzana Delicia categoría extra requerida de acuerdo a lo establecido en la norma NTP 011.002:2014 (revisada el 2019), por ejemplo: manzana Delicia categoría extra de calibre C.

2.2. Envase y/o embalaje

Los envases de la manzana Delicia categoría extra deberán ser de primer uso y garantizar la protección del producto durante el transporte y almacenamiento; las frutas deben ser acondicionadas de tal manera que queden protegidas, ventiladas y bien presentadas, según indica el numeral 8.2 de la NTP 011.002:2014 (revisada el 2019), además se deberá tomar en consideración lo establecido en la norma Codex CXC 44-1995 (2004) Código de prácticas para el envasado y transporte de frutas y hortalizas frescas.

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

2.3. Rotulado

El rotulado, debe cumplir con lo establecido en la NTP 209.038:2019 ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado de alimentos preenvasados. 8ª Edición y la norma Codex CXS 1-1985 (2018). Norma general para el etiquetado de los alimentos preenvasados, deberá inscribirse en idioma castellano, pudiendo llevar inscripciones en otros idiomas siempre que no aparezcan en forma destacada y deberá contener la siguiente información, según el numeral 8.1 de la NTP 011.002:2014 (revisada el 2019):

- nombre del producto;
- grado de calidad: extra;
- tamaño, en milímetros;
- contenido neto;
- nombre o razón social o marca del productor, envasador o vendedor o importador;
- número de Autorización Sanitaria de Establecimiento emitido por el SENASA;
- código de rastreabilidad generado en el procesamiento primario del alimento.

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

2.4. Inserto

No aplica.

Precisión 4: No aplica.


MINISTERIO DE SALUD
Hospital Nacional Sergio El Bernales
L.C. ROSA EVELIA QUIMPEN AMARO
NUTRICIONISTA
CNR. 2993
JEFA DEL DPTO. DE NUTRACION Y DIETETICA

**FICHA TÉCNICA
APROBADA**

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

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 <i>Persea americana</i> Mill, de la familia de las Lauraceae.

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1. Del bien

La palta fuerte categoría I 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.

La palta fuerte categoría I debe presentar las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
Requisitos mínimos	<p>Las paltas de categoría I contenidas en un mismo envase deben:</p> <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
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.	



CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
Categoría	<p>Las paltas deben ser de buena calidad. Deben ser de aspecto característico de la variedad. 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; y - Defectos 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.	
<u>Tolerancias sobre daños y defectos menores</u>		
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 involucra 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%	
- Contaminantes menores: fumagina, cal, pintura blanca	Máximo 10%	
<i>Subtotal de defectos menores</i>	Máximo 10%	
<u>Tolerancias sobre daños y defectos mayores</u>		
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%	



CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA																																
- Pudrición	Máximo 1%																																	
- Herida abierta	Máximo 1%																																	
- Contaminantes mayores: excretas de aves	Máximo 0%																																	
<i>Subtotal de defectos mayores</i>	Máximo 2%																																	
<i>Total de defectos acumulados</i>	Máximo 10%																																	
Calibre (tamaño)	<table border="1"> <thead> <tr> <th>Código por calibre</th> <th>Peso (en gramos)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr><td>2</td><td>>1220</td></tr> <tr><td>4</td><td>781 - 1220</td></tr> <tr><td>6</td><td>576 - 780</td></tr> <tr><td>8</td><td>456 - 576</td></tr> <tr><td>10</td><td>364 - 462</td></tr> <tr><td>12</td><td>300 - 371</td></tr> <tr><td>14</td><td>258 - 313</td></tr> <tr><td>16</td><td>227 - 274</td></tr> <tr><td>18</td><td>203 - 243</td></tr> <tr><td>20</td><td>184 - 217</td></tr> <tr><td>22</td><td>165 - 196</td></tr> <tr><td>24</td><td>151 - 175</td></tr> <tr><td>26</td><td>144 - 157</td></tr> <tr><td>28</td><td>134 - 147</td></tr> <tr><td>30</td><td>123 - 137</td></tr> </tbody> </table>	Código por calibre	Peso (en gramos)	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	CXS 197-1995 (2013) NORMA PARA EL AGUACATE
	Código por calibre	Peso (en gramos)																																
	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 los aguacates que correspondan al calibre inmediatamente superior o inferior al indicado en el envase.																																	
INOCUIDAD	Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, autoridad nacional competente ¹ .	Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias.																																



Precisión 1: La entidad convocante deberá precisar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 2 y/o proforma del contrato) 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 y/o embalaje

La palta fuerte categoría I debe ser envasada tomando en consideración lo establecido en la norma Codex CXC 44-1995 (2004) CÓDIGO DE PRÁCTICAS PARA EL ENVASADO Y TRANSPORTE DE FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS, de tal manera que el producto quede debidamente protegido.

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.

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

Los envases deben satisfacer las características de calidad, higiene, ventilación y resistencia necesarias para asegurar una manipulación, transporte y conservación apropiados de las paltas, y deberán 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 convocante deberá indicar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 2 y/o proforma del contrato), el peso neto del producto por envase. Además, podrá indicar las características del envase tales como: material, peso, tipo de cerrado, siempre que se haya verificado que estas características aseguren la pluralidad de postores.

2.3. Rotulado

Los envases de la palta fuerte categoría I, o bien los documentos que acompañan el envío, además de los requisitos aplicables especificados en la NTP 209.038:2019 ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado de alimentos preenvasados. 8ª Edición, deben indicar, en letras agrupadas en el mismo lado, marcadas de forma legible e indeleble y visible desde el exterior, lo siguiente, según el numeral 9 de la NTP 011.018:2019:

- nombre del producto y la variedad;
- nombre, dirección del comercializador, productor, otro;
- país de origen;
- categoría de calidad;
- calibre;
- peso neto;
- número de Autorización Sanitaria de Establecimiento de Procesamiento Primario emitida por SENASA.

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

2.4. Inserto

No aplica.

Precisión 4: No aplica.



MINISTERIO DE SALUD
Hospital Nacional Sergio E. Bernales
LIC. ROSA EVELIA CHUMPEN AMARO
NUTRICIONISTA
CNP. 2960
JEFA DEL DPTO. DE NUTRICION Y DIETETICA

**FICHA TÉCNICA
APROBADA**

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

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

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1. Del bien

Las Naranjas Washington Navel Categoría I deben haber sido cuidadosamente recolectadas y haber alcanzado un desarrollo y un estado de madurez adecuado, de acuerdo con los criterios apropiados para la variedad. Su estado de madurez debe permitirles soportar el transporte y la manipulación así como llegar en condiciones satisfactorias al lugar de destino, según indica el numeral 5.1.4 de la NTP 011.023:2014.

Las naranjas Washington Navel Categoría I deben presentar las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
Apariencia	<p>Las frutas deben presentarse:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Enteras. - Sanas, se excluyen los productos atacados por la podredumbre, u otras alteraciones que los hagan impropias para el consumo. - Prácticamente exentas de magulladuras y/o amplias cicatrizaciones por cortes en la cáscara. - Prácticamente exentas de plagas. - Exentas de daños causados por plagas y enfermedades que afecten la pulpa. - Exentas de daños considerables y/o alteraciones externas causadas por ataque de plagas. - Prácticamente exentas de daños causados por quemaduras de sol, heladas y/o bajas temperaturas. - Limpias, prácticamente exentas de materias extrañas visibles. - Exentas de humedad externa anormal, salvo la condensación consiguiente a su remoción de una cámara frigorífica. - Exentas de olores y/o sabores extraños. - Exentas de toda señal de desecación o deshidratación. 	<p>NTP 011.023:2014 CÍTRICOS. Mandarinas, tangelos, naranjas y toronjas. Requisitos. 2ª Edición</p>
Color	<p>La fruta, al momento del empaqueo, no podrá tener áreas con color "Valor IC: -18" o inferiores (más verde) de acuerdo con la tabla de colores del Anexo A de la norma de la referencia.</p> <p>De acuerdo a la coloración, las frutas deben ser de la siguiente manera:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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>No está permitido el uso de sustancias químicas colorantes, aplicadas sobre la superficie de la fruta.</p>	
Contenido de jugo (con relación al peso total del fruto)	Mínimo 33%	



CARACTERÍSTICA		ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD			
Tolerancia respecto a granulación		Se aceptará hasta un 10% de fruta granulada. Se considera fruta granulada cuando, al hacer el corte en el diámetro ecuatorial, se observa esta condición (granulación) en un área cuyo diámetro es mayor al 40% del diámetro ecuatorial de la fruta.	
Madurez	°Brix	Mínimo 8,0 °Brix	
	Acidez	Mínimo 0,5% Máximo 1,5%	
	Índice de madurez (*Brix/Acidez)	Mínimo 6,5	
Tolerancia respecto al grado de madurez		No más del 10% deberá estar fuera del requerimiento mínimo.	
Categoría		<ul style="list-style-type: none"> - 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. <p>En ningún caso los defectos deben afectar la pulpa del fruto.</p>	
Tolerancia respecto a la apariencia		Se admite hasta 2% de fruta con pudrición.	
Tolerancias Defectos / daños		Defectos leves	
- Ácaros		Si afecta el color del fruto, el área acumulada no debe exceder de 100 mm ² .	
- Botrytis y Thrips		Resta en algo la apariencia del fruto. En conjunto < 100 mm ² .	
- Fumagina		En conjunto menos de 25 mm ² .	
- Queresas		En 10 frutos tomados al azar no más de 10 queresas. Y no debe haber más de 5 queresas en un fruto.	



CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA																																						
CALIDAD																																								
- Cicatrices, rozaduras (rameado, russet) y manchas	El área acumulada no debe exceder de: Claros: < 100 mm ² Oscuros: < 50 mm ²																																							
- Oleocelosis	Que en forma individual o agregada no supere 100 mm ² .																																							
- Quemadura de sol	-																																							
- Bufado	Apenas perceptible al tacto.																																							
- Creasing	Debilita la cáscara o se extiende hasta un 10% de la superficie del fruto, sin alteraciones de color dentro del creasing.																																							
Tamaño Calibres según el diámetro (ecuatorial)	<table border="1"> <thead> <tr> <th rowspan="2">Calibre</th> <th colspan="2">Diámetro en mm</th> </tr> <tr> <th>Mínimo</th> <th>Máximo</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Cal 11</td> <td>58</td> <td>61</td> </tr> <tr> <td>Cal 10</td> <td>60</td> <td>63</td> </tr> <tr> <td>Cal 9</td> <td>62</td> <td>65</td> </tr> <tr> <td>Cal 8</td> <td>64</td> <td>68</td> </tr> <tr> <td>Cal 7</td> <td>67</td> <td>71</td> </tr> <tr> <td>Cal 6</td> <td>70</td> <td>74</td> </tr> <tr> <td>Cal 5</td> <td>73</td> <td>78</td> </tr> <tr> <td>Cal 4</td> <td>77</td> <td>82</td> </tr> <tr> <td>Cal 3</td> <td>81</td> <td>86</td> </tr> <tr> <td>Cal 2</td> <td>84</td> <td>90</td> </tr> <tr> <td>Cal 1</td> <td>87</td> <td>a más</td> </tr> </tbody> </table>	Calibre	Diámetro en mm		Mínimo	Máximo	Cal 11	58	61	Cal 10	60	63	Cal 9	62	65	Cal 8	64	68	Cal 7	67	71	Cal 6	70	74	Cal 5	73	78	Cal 4	77	82	Cal 3	81	86	Cal 2	84	90	Cal 1	87	a más	
Calibre	Diámetro en mm																																							
	Mínimo	Máximo																																						
Cal 11	58	61																																						
Cal 10	60	63																																						
Cal 9	62	65																																						
Cal 8	64	68																																						
Cal 7	67	71																																						
Cal 6	70	74																																						
Cal 5	73	78																																						
Cal 4	77	82																																						
Cal 3	81	86																																						
Cal 2	84	90																																						
Cal 1	87	a más																																						
Tolerancia respecto al tamaño	Se admitirá para la categoría y, para cualquier modo de presentación, un 10% en número o en peso de frutas que se ajusten al calibre inmediatamente inferior o superior al mencionado en el envase o en los documentos de transporte.																																							
Homogeneidad	<p>El contenido de cada envase debe ser homogéneo y estar constituido únicamente por cítricos del mismo origen, variedad, calidad, calibre y que presenten un mismo grado de desarrollo y madurez. La parte visible del contenido del envase o lote debe ser representativa del conjunto. Además, para la Categoría I se exige la homogeneidad de coloración.</p> <p>Los cítricos podrán presentarse alineados en capas regulares de acuerdo a las escalas de calibrado, tanto en envase cerrado como en abierto. Cuando se clasifique y envase según el diámetro, debe ser necesario que la diferencia máxima de diámetro entre los frutos corresponda a tres calibres sucesivos de la escala de calibrado.</p>																																							
INOCUIDAD	Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, autoridad nacional competente ¹ .	Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias.																																						



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

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

2.2. Envase y/o embalaje

Las naranjas Washington Navel categoría I debe envasarse tomando en consideración lo establecido en la norma CXC 44-1995 (2004) CÓDIGO DE PRÁCTICAS PARA EL ENVASADO Y TRANSPORTE DE FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS, según indica el numeral 9.3 de la NTP 011.023:2014.

Los materiales y/o papeles utilizados en el interior del envase deben ser nuevos (esto incluye el material recuperado de calidad alimentaria), estar limpios y ser de un material que no pueda causar alteraciones internas ni externas a la fruta. Se permite el uso de materiales y, en particular papeles o sellos que lleven indicaciones comerciales, siempre que la impresión o el etiquetado se hagan con tintas o gomas no tóxicas. Cuando los frutos se presenten envueltos en papel, éste debe ser nuevo, fino e inodoro y debe estar seco. Los envases deben estar exentos de materias extrañas. No obstante, se permitirá que lleven adherida una rama corta, no leñosa, provista de algunas hojas verdes según indica el numeral 9.3 de la NTP 011.023:2014.

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

2.3. Rotulado

Cada envase debe llevar, en caracteres agrupados en uno de sus costados y que sean legibles, indelebles y visibles desde el exterior, las siguientes indicaciones, según el numeral 10 de la NTP 011.023:2014:

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

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

2.4. Inserto

No aplica.

Precisión 4: No aplica.



MINISTERIO DE SALUD
Hospital Nacional Sergio E. Bernal
LIC. ROSA EVELIA CHUMPEN AMARO
NUTRICIONISTA
CNP. 2860
JEFA DEL DPTO. DE NUTRICION Y DIETETICA

**FICHA TÉCNICA
APROBADA**

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

Denominación del bien : PAPAYA CATEGORÍA EXTRA
 Denominación técnica : PAPAYA CATEGORÍA EXTRA
 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

2.1. Del bien

La papaya categoría extra 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 papaya categoría extra 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).

La papaya categoría extra debe presentar las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
Requisitos mínimos	<p>Las papayas deben:</p> <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. <p>Cuando tengan pedúnculo, su longitud no debe ser superior a 1 cm.</p>	<p>CXS 183-1993 (2011) NORMA PARA LA PAPAYA</p>
Clasificación	<p>Las papayas de esta categoría deben ser de calidad superior y características de la variedad y/o tipo comercial. No deben tener defectos, salvo defectos superficiales muy leves siempre y cuando no afecten al aspecto general del producto, su calidad, estado de conservación y presentación en el envase.</p>	



CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA																						
Tolerancia de calidad	El 5%, en número o en peso, de las papayas que no satisfagan los requisitos de esta categoría pero satisfagan los de la Categoría I o, excepcionalmente, que no superen las tolerancias establecidas para esta última.																							
Calibre	<p>La papaya categoría extra se clasifica en los siguientes calibres (determinados por el peso del fruto):</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Calibre</th> <th>Peso (g)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>A</td> <td>200 – 300</td> </tr> <tr> <td>B</td> <td>301 – 400</td> </tr> <tr> <td>C</td> <td>401 – 500</td> </tr> <tr> <td>D</td> <td>501 – 600</td> </tr> <tr> <td>E</td> <td>601 – 700</td> </tr> <tr> <td>F</td> <td>701 – 800</td> </tr> <tr> <td>G</td> <td>801 – 1100</td> </tr> <tr> <td>H</td> <td>1101 – 1500</td> </tr> <tr> <td>I</td> <td>1501 – 2000</td> </tr> <tr> <td>J</td> <td>≥ 2001</td> </tr> </tbody> </table>	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	
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 convocante deberá precisar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 2 y/o proforma del contrato) el calibre de la papaya categoría extra requerido de acuerdo a lo establecido en la presente Ficha Técnica, por ejemplo: papaya categoría extra, calibre G.

2.2. Envase y/o embalaje

La papaya categoría extra debe ser acondicionada tomando en consideración lo establecido en las normas Codex CXC 1-1969 (2020) PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS, CXC 53-2003 (2017) CÓDIGO DE PRÁCTICAS DE HIGIENE PARA LAS FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS y CXC 44-1995 (2004) CÓDIGO DE PRÁCTICAS PARA EL ENVASADO Y TRANSPORTE DE FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS, de tal manera que el producto quede debidamente protegido.

Los envases 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 convocante deberá indicar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 2 y/o proforma del contrato), el peso neto del producto por envase. Además, podrá indicar

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.

las características del envase tales como: material, peso, tipo de cerrado, siempre que se haya verificado que estas características aseguren la pluralidad de postores.

2.3. Rotulado

El rotulado de los envases de la papaya categoría extra deben cumplir con lo indicado en la NTP 209.038:2019 ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado de alimentos preenvasados. 8ª Edición y las disposiciones especificadas en el numeral 6.2 de la norma Codex CXS 183- 1993 (2011):

- nombre del producto;
- categoría;
- peso neto;
- nombre y dirección del comercializador, envasador, productor, otro;
- país de origen (para productos de importación);
- calibre (código de calibre o peso medio en gramos);
- fecha de envasado;
- número de lote (facultativo);
- número de Autorización Sanitaria de Establecimiento de Procesamiento Primario emitida por el SENASA.

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

2.4. Inserto

No aplica.

Precisión 4: No aplica.



MINISTERIO DE SALUD
Hospital Nacional Sergio E. Bernales
LIC. ROSA EVELIA CHUMPEN AMARO
NUTRICIONISTA
C.N.P. 2960
JEFA DEL DPTO. DE NUTRICION Y DIETETICA

**FICHA TÉCNICA
APROBADA**

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

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

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1. Del bien

El durazno categoría I debe presentar las siguientes características:

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



CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA																		
Tamaño o Calibre	<p>El calibre se determina por el diámetro ecuatorial de la fruta:</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Calibre</th> <th>Diámetro ecuatorial (mm)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>X</td> <td>> 80</td> </tr> <tr> <td>1</td> <td>75 – 80</td> </tr> <tr> <td>2</td> <td>71 – 74</td> </tr> <tr> <td>3</td> <td>66 – 70</td> </tr> <tr> <td>4</td> <td>61 – 65</td> </tr> <tr> <td>5</td> <td>56 – 60</td> </tr> <tr> <td>6</td> <td>51 – 55</td> </tr> <tr> <td>0</td> <td>46 - 50</td> </tr> </tbody> </table>	Calibre	Diámetro ecuatorial (mm)	X	> 80	1	75 – 80	2	71 – 74	3	66 – 70	4	61 – 65	5	56 – 60	6	51 – 55	0	46 - 50	
Calibre	Diámetro ecuatorial (mm)																			
X	> 80																			
1	75 – 80																			
2	71 – 74																			
3	66 – 70																			
4	61 – 65																			
5	56 – 60																			
6	51 – 55																			
0	46 - 50																			
Tolerancia de tamaño	<p>Calibre mínimo 0 (46 mm).</p> <p>En un lote se tolera hasta 10% de frutas de rango de tamaño inmediato inferior o superior al indicado.</p>																			
Forma	<p>Típica del cultivar.</p> <p>En un lote se tolera hasta 5% de frutas con deformidades.</p>																			
Color	<p>En un lote se tolera hasta 10% de frutas que no alcancen la coloración típica de la variedad.</p>																			
Manchas	<p>En un lote se tolera hasta 4% del número de frutos con manchas.</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>																		



Precisión 1: La entidad convocante deberá precisar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 2 y/o proforma del contrato), el calibre del durazno categoría I requerido de acuerdo a lo establecido en la presente Ficha Técnica, por ejemplo: Durazno categoría I, calibre 4.

2.2. Envase y/o embalaje

El durazno categoría I debe ser envasado tomando en consideración lo establecido en las normas Codex CXC 1-1969 (2020) PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS, CXC 53-2003 (2017) CÓDIGO DE PRÁCTICAS DE HIGIENE PARA FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS y CXC 44-1995 (2004) CÓDIGO DE PRÁCTICAS PARA EL ENVASADO Y TRANSPORTE DE FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS, acomodado de tal manera que el producto quede debidamente protegido.

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

Los envases de durazno categoría I deben satisfacer las características de calidad, limpieza, ventilación y resistencia necesarias para asegurar la manipulación, el transporte y la conservación de los duraznos categoría I. Se permite el uso de materiales, como papel, sellos y

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

adhesivos con indicaciones comerciales, siempre y cuando estén elaborados con tinta o pegamento no tóxico, según indica el numeral 7.2 de la NTP 011.650:2012 (revisada el 2018).

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

2.3. Rotulado

El rotulado del durazno categoría I, debe cumplir con lo indicado en la NTP 209.038:2019 ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado de alimentos preenvasados. 8ª Edición y las disposiciones especificadas en el numeral 8 de la NTP 011.650:2012 (revisada el 2018):

- nombre del producto, nombre de la variedad, cultivar o cultivares cuando corresponda;
- nombre, dirección legal del productor o asociación de productores, del acopiador y/o distribuidor cuando sea aplicable, código de identificación del productor (facultativo);
- fecha de cosecha y facultativamente, nombre de la localidad, valle, distrito o región de producción;
- categoría de calidad;
- calibre (tamaño);
- peso neto;
- fecha de envasado;
- número de lote (facultativo);
- número de Autorización Sanitaria de Establecimiento de Procesamiento Primario emitida por el SENASA.

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

2.4. Inserto

No aplica.

Precisión 4: No aplica.


MINISTERIO DE SALUD
Hospital Nacional Sergio E. Bernales
LIC. ROSA EVELIA CHUMPEN AMARO
NUTRICIONISTA
CNP. 2960
JEFA DEL DPTO. DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA



FICHA TÉCNICA APROBADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

Denominación del bien	:	UVA ITALIA CATEGORÍA I
Denominación técnica	:	UVA DE MESA ITALIA CATEGORÍA I
Unidad de medida	:	KILOGRAMO
Descripción general	:	La uva Italia es la variedad comercial de uva de mesa obtenida (por cultivar) de la especie <i>Vitis vinifera</i> L. de la familia Vitaceae, de color verde a amarillo que habrá de suministrarse fresca al consumidor, después de su acondicionamiento y envasado.

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1. Del bien

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

La uva Italia categoría I debe estar suficientemente desarrollada y mostrar un grado de madurez satisfactorio; su desarrollo y condición deben ser tales que les permitan soportar el transporte, manipulación y llegar en estado satisfactorio al lugar de destino, según se indica en los numerales 4.1.1 y 4.1.2 de la NTP 011.012:2021.

La uva Italia categoría I debe presentar las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA												
CALIDAD														
Grado de madurez	Sólidos solubles	Mínimo 15,5 °Brix												
	Relación °Brix/acidez	20:1												
Clasificación y tolerancia por calibres	<p>La Italia categoría I puede clasificarse según su calibre, de la siguiente manera:</p> <table border="1" style="margin-left: auto; margin-right: auto; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr style="background-color: #cccccc;"> <th style="padding: 2px;">Calibre</th> <th style="padding: 2px;">Diámetro (mm)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td style="text-align: center; padding: 2px;">M</td> <td style="text-align: center; padding: 2px;">21,0 – 23,0</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center; padding: 2px;">L</td> <td style="text-align: center; padding: 2px;">23,0 – 25,0</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center; padding: 2px;">XL</td> <td style="text-align: center; padding: 2px;">25,0 – 27,0</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center; padding: 2px;">J</td> <td style="text-align: center; padding: 2px;">27,0 – 29,0</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center; padding: 2px;">JJ</td> <td style="text-align: center; padding: 2px;">29,0 a más</td> </tr> </tbody> </table> <p><u>Tolerancia:</u> Se admite hasta un 20% de bayas de menor calibre¹.</p>	Calibre	Diámetro (mm)	M	21,0 – 23,0	L	23,0 – 25,0	XL	25,0 – 27,0	J	27,0 – 29,0	JJ	29,0 a más	<p>NTP 011.012:2021 UVAS DE MESA. Requisitos. 3ª Edición</p> 
Calibre	Diámetro (mm)													
M	21,0 – 23,0													
L	23,0 – 25,0													
XL	25,0 – 27,0													
J	27,0 – 29,0													
JJ	29,0 a más													

¹ Ver Anexo B de la NTP 011.012:2021.

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA							
Coloración de los granos	<p>La uva Italia categoría I puede clasificarse de la siguiente manera:</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Código</th> <th>Color</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>TS1</td> <td rowspan="4">De acuerdo al patrón de colores mostrado en la Tabla 4 de la NTP 011.012:2021.</td> </tr> <tr> <td>TS2</td> </tr> <tr> <td>TS3</td> </tr> <tr> <td>TS4</td> </tr> </tbody> </table>	Código	Color	TS1	De acuerdo al patrón de colores mostrado en la Tabla 4 de la NTP 011.012:2021.	TS2	TS3	TS4	
Código	Color								
TS1	De acuerdo al patrón de colores mostrado en la Tabla 4 de la NTP 011.012:2021.								
TS2									
TS3									
TS4									
Clasificación y tolerancia de calidad	<p>Las uvas de esta categoría deben ser de buena calidad.</p> <p>Los racimos deben presentar la forma, desarrollo y coloración característicos de la variedad tomando en consideración la zona en la que se cultivaron.</p> <p>Las bayas de uva deben ser de pulpa firme, estar bien adheridos al raquis o escobajo y, cuando sea posible mantener su pruina intacta. Sin embargo, podrán estar espaciados a lo largo del raquis o escobajo de forma menos regular que en la categoría "Extra".</p> <p>Podrán permitirse, sin embargo, los siguientes defectos leves, siempre y cuando estos no afecten al aspecto general del producto, su calidad, estado de conservación y presentación en el envase:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Un ligero defecto de forma. - Un ligero defecto de coloración. - Russet ligero que sólo afecte la piel. <p><u>Tolerancia:</u> El 10% en peso, de los racimos que no cumplan los requisitos de esta categoría, pero cumplan los de la Categoría II o, excepcionalmente, que no superen las tolerancias establecidas para esta última.</p>								
<u>Tolerancias de defectos menores</u>									
- Bayas con cicatrices, manchas y russet	Máximo 10%								
<i>Sub total acumulado defectos menores</i>	Máximo 10%								
<u>Tolerancias de defectos mayores</u>									
- Partiduras y baya reventada	Máximo 2%								
- Blanqueamiento	Máximo 2%								
- Pardeamiento	Máximo 2%								
- Baya acuosa	Máximo 2%								
- Baya mojada	Máximo 2%								
- Desgarro pedicelar	Máximo 2%								
<i>Subtotal acumulado defectos mayores</i>	Máximo 5%								



CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
Defecto crítico: - Botritis (bayas aisladas)	Máximo 0,5%	
Total acumulado	Máximo 10%	
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 convocante deberá precisar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 2 y/o proforma del contrato) el calibre de la uva Italia categoría I requerida de acuerdo a lo establecido en la presente Ficha Técnica, por ejemplo: uva Italia categoría I de calibre XL.

2.2. Envase y/o embalaje

La uva Italia categoría I debe ser envasada tomando en consideración lo establecido en la norma Codex CXC 44-1995 (2004) CÓDIGO DE PRÁCTICAS PARA EL ENVASADO Y TRANSPORTE DE FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS, de tal manera que el producto quede debidamente protegido, según indica el numeral 6.2 de la NTP 011.012:2021.

Los materiales utilizados en el interior del envase deben ser nuevos (esto incluye el material reciclado de calidad alimentaria), estar limpios y ser de calidad tal que evite cualquier daño externo o interno al producto. Se permite el uso de impresiones en los materiales de empaque, siempre y cuando no contengan sustancias tóxicas, según indica el numeral 6.2 de la NTP 011.012:2021.

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

El contenido de cada envase debe ser homogéneo y estar constituido únicamente por racimos del mismo origen, variedad, calidad y grado de madurez. La parte visible del contenido del envase debe ser representativa de todo el contenido; sin embargo, en la categoría I, los racimos podrán presentar variaciones leves en lo que respecta al calibre, según indica el numeral 6.1 de la NTP 011.012:2021.

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

2.3. Rotulado

El rotulado de la uva Italia categoría I, debe cumplir con lo indicado en la NTP 209.038:2019 ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado de alimentos preenvasados. 8ª Edición, y las disposiciones especificadas en el numeral 7 de la NTP 011.012:2021:

- nombre/dirección o razón social del productor, envasador y/o distribuidor;
- nombre del producto y variedad;
- categoría;
- país de origen;
- peso neto;
- número de Autorización Sanitaria de Establecimiento de Procesamiento Primario emitida por el SENASA.



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

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

2.4. Inserto
No aplica.

Precisión 4: No aplica.

MINISTERIO DE SALUD
Hospital Nacional Sergio E. Bernales
[Firma manuscrita]
LIC. ROSA EVELIA CHUMPEN AMARO
NUTRICIONISTA
CNP. 2960
JEFA DEL DPTO. DE NUTRICION Y DIETETICA

**FICHA TÉCNICA
APROBADA**

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

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

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1. Del bien

Los melones de categoría primera deben 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 melón de categoría primera debe cumplir las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
Requisitos mínimos	<p>Los melones de categoría primera deben:</p> <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. 	 <p>NTP 011.014:2015 FRUTAS FRESCAS. Melones. Requisitos. 2ª Edición</p>
Clasificación	<p>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.</p>	
<u>Tolerancia</u>	<p>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.</p>	

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
	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.	
- Calidad interna (% de sólidos solubles)	Buena calidad interna (mayor o igual a 9 y menor de 11)	
- Apariencia	Maduros pero no sobremaduros.	
	Bien formados.	
	Buena presencia de nervadura (Típica de la variedad).	
Daños por: - 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 y/o embalaje

Los melones categoría primera deben ser acondicionados de tal manera que queden protegidos, ventilados y bien presentados, según lo establecido en el numeral 9.1 de la NTP 011.014:2015.

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

2.3. Rotulado

El rotulado de los envases del melón de categoría primera, debe ser conforme a lo indicado en la NTP 209.038:2019 ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado de alimentos preenvasados. 8ª Edición o la norma Codex CXS 1-1985 (2018) NORMA GENERAL PARA EL ETIQUETADO DE LOS

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.

ALIMENTOS PREENVASADOS. Además, el rótulo debe contener lo siguiente, según lo establecido en el numeral 9.2 de la NTP 011.014:2015:

- el nombre del producto y la variedad;
- la categoría de calidad del producto;
- peso neto, en kg;
- procedencia y fecha de cosecha;
- nombre o razón social o marca del productor o exportador. En el caso de productos importados nombre o razón social del importador;
- número de Autorización Sanitaria de Establecimiento de Procesamiento Primario emitida por el SENASA.

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

2.4. Inserto

No aplica.

Precisión 4: No aplica.



MINISTERIO DE SALUD
Hospital Nacional Sergio E. Bernales
LIC. ROSA EVELIA CHUMPER AMARO
NUTRICIONISTA
CNP. 2960
JEFA DEL DPTO. DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA

**FICHA TÉCNICA
APROBADA**

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

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

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1. Del bien

Las sandías categoría primera deben estar intactas, limpias, exentas de cualquier materia extraña visible, prácticamente libre de plagas y enfermedades, libre de daño causado por plagas y enfermedades que afecten la pulpa, libre de humedad externa anormal, firmes y suficientemente maduras, exentas de coloración externa anormal, de cualquier olor y sabor extraño, presentar un desarrollo y condición que permita soportar el transporte, el manejo y la llegada a su destino en estado satisfactorio, aquellos frutos que presenten pudrición o deterioro serán excluidos, según indica el numeral 5.1 de la NTP 011.017:2015.

Las sandías categoría primera deben presentar las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
Clasificación	<p>Esta categoría comprende las sandías que no califican para su inclusión en la categoría extra, pero que cumplen los requisitos mínimos especificados en la presente Ficha Técnica.</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	Se permite una tolerancia total del 10%, en número o en peso, de sandías que no cumplan con los requerimientos de esta categoría ni los requisitos mínimos. Dentro de esta tolerancia, no más de 2% de productos afectados por pudrición.	



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



Precisión 1: Ninguna

2.2. Envase y/o embalaje

Las sandías categoría primera deben ser acondicionadas de tal manera que queden protegidas, ventiladas y bien presentadas, los requisitos de los envases serán los indicados en la norma Codex CXC 44-1995 (2004) CÓDIGO DE PRÁCTICAS PARA EL ENVASADO Y TRANSPORTE DE FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS, según indican los numerales 9.1.1 y 9.1.2 de la NTP 011.017:2015.

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

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

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

2.3. Rotulado

El rotulado de los envases debe estar conforme a lo indicado en la NTP 209.038:2019 ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado de alimentos preenvasados. 8ª Edición, o la norma Codex CXS 1-1985 (2018) NORMA GENERAL PARA EL ETIQUETADO DE LOS ALIMENTOS PREENVASADOS. Además, el rótulo debe contener lo siguiente según indica el numeral 9.2 de la NTP 011.017:2015:

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

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

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

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

2.4. Inserto
No aplica.

Precisión 4: No aplica.


MINISTERIO DE SALUD
Hospital Nacional Sergio E. Bernales
LIC. ROSA EVELIA CHUMPEN AMARO
NUTRICIONISTA
CNP. 2960
JEFA DEL DPTO. DE NUTRICION Y DIETETICA