

**GOBIERNO REGIONAL DE LIMA**  
**DIRECCIÓN REGIONAL DE SALUD**  
**HOSPITAL REZOLA – CAÑETE**



**BASES ESTÁNDAR**  
**SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA**

**SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N°**  
**004-2025-GRDL-HDAR**

**CONTRATACIÓN DE BIENES O SERVICIOS COMUNES**  
**ADQUISICION DE ALIMENTOS (FRUTAS, VERDURAS Y ABARROTES) PARA**  
**EL HOSPITAL REGIONAL CAÑERE REZOLA**

## **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 cuantía<sup>1</sup>.

---

<sup>1</sup> 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
<b>a) Convocatoria</b>	Se realiza a través del SEACE de la Pladicop en la fecha señalada en el cronograma.	Artículos 63 y 64 del Reglamento.
<b>b) Registro de participantes</b>	Aplica lista abierta, por lo que cualquier proveedor puede registrarse como participante en el procedimiento de selección.	Artículos 65 y 95 del Reglamento.
<b>c) Evaluación de ofertas</b>	<p><b><u>Registro de ofertas:</u></b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>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.</li> <li>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.</li> <li>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.</li> </ol> <p><b><u>Presentación de Ofertas:</u></b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>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.</li> <li>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.</li> <li>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.</li> <li>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.</li> <li>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.</li> </ol> <p><b><u>Apertura de ofertas y lances:</u></b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li><b>Apertura de las ofertas:</b> El sistema realiza la apertura en la</li> </ol>	Artículos 68, 69, 74, 78 y 96 del Reglamento.

	<p>fecha y hora señalada en el cronograma publicado en el SEACE de la Pladicop. Para tal efecto, verifica el registro y presentación de dos ofertas como mínimo por ítem, para continuar con el ciclo de periodo de lances, caso contrario, el procedimiento es declarado desierto.</p> <p>2. <b>Periodo de lances:</b> La evaluación de la oferta económica se realiza mediante lances en línea a través del SEACE de la Pladicop. Consiste en establecer el orden de prelación de los postores considerando en el primer lugar a quien oferte el menor monto, de acuerdo con lo siguiente:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>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.</li><li>ii. El periodo de lances en el SEACE de la Pladicop, se realiza de la siguiente manera:<ul style="list-style-type: none"><li>a. El postor Ingresa al SEACE de la Pladicop con su usuario y contraseña en la fecha y hora programada</li><li>b. Accede a la ficha del procedimiento y selecciona "Mejora de precios".</li><li>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.</li><li>d. Los postores pueden mejorar su oferta dentro del plazo establecido, enviando montos inferiores a su última oferta.</li><li>e. Cinco minutos antes del cierre, el sistema alertará sobre el fin del período de lances. Finalizado este plazo, no se admitirán más mejoras.</li></ul></li></ul> <p><b><u>Revisión de requisitos de admisión y calificación:</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>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.</li><li>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.</li><li>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.</li><li>4. En caso de que la documentación reúna las condiciones requeridas por las Bases, el Oficial de compra otorga la</li></ul>	
--	--	--

	<p>buena pro al postor que ocupó el primer lugar.</p> <p>5. En caso de que no reúna tales condiciones, procede a descalificar la oferta y revisa las demás ofertas respetando el orden de prelación.</p> <p>6. Todos los actos se realizan a través del SEACE de la Pladicop.</p>	
<b>d. Otorgamiento de la buena pro</b>	<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>	<p>Artículos 80, 82, 83, 84, 96 y 301 del Reglamento.</p>

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

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

- a) 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.
- b) 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.
- c) 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.
- d) 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.
- e) 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](http://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:
- 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.
  - La designación del representante común del consorcio.
  - El domicilio común del consorcio.
  - 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.
  - Las obligaciones que correspondan a cada uno de los integrantes del consorcio.
  - 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
<b>a) Garantías, salvo casos de excepción.</b>	<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><b><u>Excepciones:</u></b>                      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>b) Contrato de consorcio, de ser el caso.</b>	<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>	
<p><b>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.</b></p>	<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>
<p><b>d) Documento que acredite que cuenta con facultades para perfeccionar el contrato, cuando corresponda.</b></p>	<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>
<p><b>e) Institución Arbitral elegida por el postor, de corresponder.</b></p>	<p>Este requisito es obligatorio para todos los</p>	<p>Artículos 77, 83 y 84, así como la Décima Disposición Complementaria</p>

	contratos que superen las 10 UIT <sup>2</sup> . 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
<b>f) Centro de administración de la JPRD elegida por el postor, de corresponder</b>	Solo procede este requisito cuando el contrato tenga como objeto el suministro de bienes, su monto supere los S/ 10 000 000,00 (diez millones y 00/100 soles) y, adicionalmente, se haya determinado la JPRD como medio de solución de controversias en la estrategia de contratación.	Artículos 77 y 79, así como la Décima Disposición Complementaria Transitoria de la Ley. Artículos 88 y 346 del Reglamento

#### 4.2 PERFECCIONAMIENTO DEL CONTRATO

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

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

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

#### 4.3 CONSIDERACIONES PARA LOS CONSORCIOS

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

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

#### 4.4 CONSIDERACIONES PARA LAS GARANTÍAS FINANCIERAS

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

<sup>2</sup> 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-emitir-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.

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

### 1.2. ENTIDAD CONTRATANTE

Nombre : HOSPITAL REZOLA - CAÑETE  
RUC N° : 20170983816  
Domicilio legal : Mz. B Lt. 1 Fundo Don Luis - Hospital Regional de Cañete  
"Rezola" – San Luis - Cañete  
Teléfono: : 581-2422  
Correo electrónico: : Logística.hospitalrezola@gmail.com

### 1.3. OBJETO DE LA CONVOCATORIA

El presente procedimiento de selección tiene por objeto la contratación de la Adquisición de Alimentos (Frutas, Verduras y Abarrotes) para el Hospital Regional Cañete Rezola como ITEM PAQUETE, según el siguiente detalle:

ITEM PQT	DESCRIPCION	UNI. MED.	CANTIDAD
1	CARAMBOLA EXTRA	KG	200
	MANDARINA SATSUMA CATEGORIA EXTRA	KG	2300
	DURAZNO	KG	750
	FRESA FRESCA DE PRIMERA (AL PESO)	KG	150
	GRANADILLA (AL PESO) DE PRIMERA	KG	2000
	MANGO HADEN DE PRIMERA	KG	1080
	MANZANA DELICIA EXTRA	KG	2700
	MARACUYA (AL PESO) DE PRIMERA	KG	540
	NARANJA HUANDO (WASHINGTON)	KG	500
	NARANJA PARA JUGO DE PRIMERA (VALENCIA)	KG	11550
	PAPAYA EXTRA	KG	3700
	PERA CHILENA (AL PESO)	KG	200
	PLATANO DE SEDA DE PRIMERA	UNIDAD	15000
	SANDIA	KG	2200
	AJO	KG	720

LIMON CATEGORIA EXTRA	KG	900
ARVERJA VERDE EN VAINA (AL PESO) DE PRIMERA	KG	800
CAMOTE AMARILLO DE PRIMERA	KG	1800
CHOCLO	UNIDAD	4000
COL CRESPA	UNIDAD	150
ESPÁRRAGOS	ATADO	200
HABA FRESCA DE PRIMERA	KG	200
MAIZ MORADO (AL PESO) DE PRIMERA	KG	650
PALTA FUERTE EXTRA	KG	1650
PAPA AMARILLA DE PRIMERA	KG	1800
PAPA CANCHAN CALIDAD PRIMERA	KG	3500
PEPINILLO	UNIDAD	1080
VAINITA	KG	525
YUCA	KG	2100
ZAPALLO MACRE	KG	4300
ARROZ PILADO CLASE LARGO, EXTRA SACO X 50 KG	SACO	250
ARVERJA PARTIDA	KG	250
SAL YODADA DE MESA X 1 KG	SACO	50
ACEITE VEGETAL COMESTIBLE	LITRO	1500
ATUN FILETE X 48 LATAS	CAJA	108
AVENA X 10 KG	BOLSA	100
AZUCAR RUBIA DOMESTICA X 50 KG	SACO	120
FRIJOL CANARIO	KG	230
FRIJOL PANAMITO	KG	360
GARBANZO	KG	230
HARINA DE MAIZ	KG	54
HARINA DE MACA	KG	90
HARINA PREPARADA	KG	100
HARINA SIN PREPARAR	KG	160
LENTEJA CALIDAD EXTRA	KG	230
PALLAR CALIDAD EXTRA	KG	230
PAPA SECA	KG	120
QUINUA PERLADA	KG	450
FIDEO TALLARIN DELGADO X 10 KG	PAQUETE	130
FIDEO SURTIDO PARA SOPA X 10 KG	PAQUETE	75

#### 1.4. EXPEDIENTE DE CONTRATACIÓN

El expediente de contratación fue aprobado el 23 de mayo del 2025.

## 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 Pladicip.

### 2.2 CONTENIDO DE LAS OFERTAS

La oferta contiene, además de un índice de documentos<sup>3</sup>, 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 – PIDE<sup>4</sup> 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.*

<sup>3</sup> La omisión del índice no determina la no admisión de la oferta.

<sup>4</sup> 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>

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

**Advertencia**

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

**2.2.1.2. Documentos para acreditar los requisitos de calificación**

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

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

**2.2.2 Documentación de presentación facultativa**

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

**Advertencia**

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

**2.3 REQUISITOS PARA PERFECCIONAR EL CONTRATO**

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

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

- de persona jurídica.
- f) Autorización de notificaciones durante la ejecución del contrato al correo electrónico contemplado en el contrato (**Anexo N° 8**).
  - g) Detalle del precio de la oferta de cada uno de los bienes que conforman el paquete
  - h) Propuesta de la Institución Arbitral elegida por el postor (**Anexo N° 9**).

#### **Advertencia**

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

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

#### **Advertencia**

- *El requisito indicado en el literal k) únicamente se solicitará si el postor adjudicado hubiera presentado la Declaración Jurada de desafectación del impedimento en el procedimiento de selección.*
- *De acuerdo con el artículo 4 del Decreto Legislativo N° 1246, las entidades están prohibidas de exigir a los administrados o usuarios la información que puedan obtener directamente mediante la interoperabilidad a que se refieren los artículos 2 y 3 de dicho Decreto Legislativo. En esa medida, si la entidad contratante es usuaria de la Plataforma de Interoperabilidad del Estado – PIDE 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: [Logística.hospitalrezola@gmail.com](mailto:Logística.hospitalrezola@gmail.com), en caso de no contar con firma digital, la suscripción del contrato se realiza en la Oficina de Logística, sito en la Mz. B Lt. 1 Fundo Don Luis - Hospital Regional de Cañete "Rezola" – San Luis - Cañete.

## **2.5 FORMA DE PAGO**

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

La entidad contratante paga las contraprestaciones pactadas a favor del contratista dentro de los

diez días hábiles siguientes de otorgada la conformidad por parte del área usuaria, y es prorrogable, previa justificación de la demora, por cinco días hábiles.

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

La entidad contratante realiza el pago de la contraprestación pactada a favor del contratista en pagos periódicos.

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

- Documento de recepción y verificación del Área de Almacén.
- Documento en el que conste la conformidad de la prestación efectuada suscrita por el servidor responsable de la Jefatura de UPSS de Nutrición y Dietética.
- Comprobante de pago.

Salvo los documentos que emite la entidad contratante, es decir, de recepción y verificación, así como de conformidad, el contratista debe presentar la documentación restante en el ÁREA DE ALMACÉN, sito en la Mz. B Lt. 1 Fundo Don Luis - Hospital Regional de Cañete "Rezola" – San Luis - Cañete.

#### **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.*

### FORMATO DE ESPECIFICACIONES TÉCNICAS PARA LA CONTRATACIÓN DE BIENES ESPECIFICACIONES TECNICAS

1. **OFICINA O ÁREA QUE REALIZA EL REQUERIMIENTO:**  
 UPSS de Nutrición y Dietética.
2. **DENOMINACION DE LA CONTRATACION**  
 Adquisición de Alimentos para el Hospital Regional de Cañete Rezola
3. **FINALIDAD PÚBLICA**  
 Adquirir los alimentos para la atención de la alimentación de los pacientes y del personal asistencial del Hospital Regional de Cañete Rezola.
4. **OBJETIVO DE LA ADQUISICION**  
 El objetivo de la adquisición de alimentos es poder brindar la atención de alimentación de los diferentes tiempos de comida (desayuno, almuerzo y cena) de los pacientes y del personal asistencial del Hospital Regional de Cañete Rezola.
5. **REQUERIMIENTOS TÉCNICOS MINIMOS**  
 Se anexa el listado de Alimentos de acuerdo a los grupos de alimentos solicitados (Alimentos Con Ficha-2025).



PROGRAMACION DE FRUTAS Y VERDURAS		
DESCRIPCION	UNIDAD	TOTAL
	MEDIDA	
CARAMBOLA	KILO	200
DURAZNO Y/O MELOCOTON CATEGORIA EXTRA	KILO	750
FRESAS FRESCAS DE PRIMERA	KILO	150
GRANADILLA DE PRIMERA	KILO	2000
MANDARINA SATSUMA CATEGORIA EXTRA	KILO	2300
MANGO MEDIANO DE PRIMERA	KILO	1080
MANZANA ,WINTER (POSTRE) 200gr DE PRIMERA	KILO	2700
MARACUYA DE PRIMERA	KILO	540
NARANJA HUANDO DE PRIMERA	KILO	500
NARANJA DE PRIMERA(PARA JUGO) DE PRIMERA	KILO	11550
PAPAYA CATEGORIA EXTRA	KILO	3700
PERA PARA POSTRE DE PRIMERA	KILO	200
PLATANO (SEDA) DE PRIMERA	UNIDAD	15000
SANDIA CATEGORIA DE PRIMERA	KILO	2200
AJOS CATEGORIA PRIMERA	KILO	720
LIMON CATEGORIA EXTRA	KILO	900
ARVERJAS VERDES DE PRIMERA	KILO	800
CAMOTE AMARILLO DE PRIMERA	KILO	1800
CHOCLO DE PRIMERA	UNIDAD	4000
COL CRESPA	UNIDAD	150
ESPÁRRAGOS	ATADO	200

HABAS VERDES FRESCAS DE PRIMERA	KILO	200
MAIZ MORADO DE PRIMERA	KILO	650
PALTA FUERTE CATEGORIA EXTRA	KILO	1650
PAPA AMARILLA DE PRIMERA	KILO	1800
PAPA CANCHAN CALIDAD DE PRIMERA	KILO	3500
PEPINILLO DE PRIMERA	UNIDAD	1080
VAINITA CALIDAD PRIMERA	KILO	525
YUCA CATEGORIA EXTRA	KILO	2100
ZAPALLO MACRE CATEGORIA PRIMERA	KILO	4300

PROGRAMACION DE ABARROTES		
DESCRIPCION	UNIDAD	TOTAL
	MEDIDA	
ARROZ PILADO, CLASE: LARGO, GRADO DE CALIDAD: 1 EXTRA (SACO POR 50 KILOS)	SACO	250
ARVERJA PARTIDA GRADO DE CALIDAD 1 - EXTRA	KILO	250
SAL YODADO DE MESA X 24 KG.	SACO	50
ACEITE VEGETAL COMESTIBLE (PRESENTACION EN GALON POR 5 LITROS)	LITROS	1500
ATUN FILETE X48 LATAS	CAJA	108
AVENA X 10 KG	BOLSA	100
AZUCAR RUBIA DOMESTICA (SACO POR 50 KILOS)	SACO	120
FRIJOL CANARIO CALIDAD 1 - EXTRA	KILO	230
FRIJOL PANAMITO CALIDAD 1 - EXTRA	KILO	360
GARBANZO CALIDAD 1 - EXTRA	KILO	230
HARINA DE MAIZ	KILO	54
HARINA DE MACA	KILO	90
HARINA PREPARADA	KILO	100
HARINA SIN PREPARAR	KILO	160
LENTEJA CALIDAD 1 - EXTRA	KILO	230
PALLAR CALIDAD EXTRA	KILO	230
PAPA SECA	KILO	120
QUINUA PERLADA	KILO	450
FIDEOS TALLARIN DELGADO PAQUETE x 10 KG C/U	BOLSA	180
FIDEOS SURTIDOS PAQUETE x 10 KG C/U	PAQUETE	75



**6. DESCRIPCIÓN BASICA DE LAS CARACTERISTICAS DEL BIEN**

El listado de alimentos incluyendo unidad de medida, cantidad y distribución mensual se encuentran en lo anexo.

**7. PLAZO DE ENTREGA**

El plazo máximo del 1º entregable para los bienes será de 05 (Cinco) días calendario contabilizados a partir del día siguiente de la firma del contrato o notificación de la orden de compra al proveedor, las demás entregas se realizarán según necesidad del área usuaria de acuerdo al cronograma.

**8. LUGAR DE ENTREGA**

La entrega del bien se realizará en el área usuaria el Almacén de la UPSS de Nutrición y Dietética.

**9. FORMA DE ENTREGA**

De acuerdo al cronograma anexado emitido por la UPSS de Nutrición y Dietética

**10. MODALIDAD DE SELECCIÓN**

No aplica

**11. SISTEMA DE CONTRATACION**

Subasta Inversa Electrónica

**12. MODALIDAD DE EJECUCION CONTRACTUAL**

No aplica

**13. GARANTIA COMERCIAL DEL BIEN**

12 meses por desperfecto de fabricación

**14. FORMULA DE REAJUSTE**

No aplica

**15. FORMA DE PAGO**

**Forma de pago:** será realizado en pagos periódicos de acuerdo al cronograma de entrega, con depósito en el número de cuenta corriente o ahorros del proveedor según sea el caso.

**Requisito para el pago:** La conformidad emitida por cada área usuaria, entrega de comprobante de pago autorizado por SUNAT, guía de remisión y Formato de autorización de abono en cuenta.

**16. CONFORMIDAD DE RECEPCION DEL BIEN**

Luego de verificar la recepción de los bienes según lo mencionado en la presente especificación técnica, las conformidades las otorgará cada área usuaria en el momento de la recepción de los alimentos

**17. ADELANTOS**

No Corresponde.

**18. PENALIDAD POR MORA EN LA EJECUCION DE LA PRESTACIÓN**

En caso el proveedor no entregue el bien y/o producto en el plazo de entrega establecido según cotización presentada, el importe de penalidad lo establecerá la Unidad de Logística, según la siguiente fórmula.

$$\text{Penalidad diaria} \quad x \quad \frac{0.05 \times \text{monto}}{F \times \text{plazo en días}}$$

F= 0.40 para plazos menores o iguales a sesenta días

F= 0.25 para plazos mayores a sesenta días

**19. OTRAS CONDICIONES ADICIONALES**

No aplica

 GOBIERNO REGIONAL DE LIMA  
DIRECCION REGIONAL DE SALUD  
HOSPITAL REZOLA CAÑETE

  
LIC. NUT. DAISY G. MANRIQUE LOSANO  
JEFA UPSS NUTRICIÓN Y DIETÉTICA  
CNP Nº 2086

160

N°	CODIGO SISMED	ALIMENTO ESPECIALIZADO	DESCRIPCIÓN Y CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS	TOTAL
1	97900050272	ALIMENTO NUTRICIONAL CONCENTRADO PROTÉICO SIN LACTOSA EN POLVO PRESENTACION: LATA POR 275 GRAMOS	CONCENTRADO PROTÉICO MODULAR EN POLVO DE ALTO VALOR BIOLÓGICO, A BASE DE CASEINATO DE CALCIO (55%) DE ALTA PUREZA Y CON PROTEINA AISLADA DE SUERO LACTEO (40%), ADICIONADO CON ANTIOXIDANTE (REVESRATROL 2%) INDICADO PARA PACIENTES PRE O POST OPERATORIO .TRATAMIENTO CON DIALISIS, QUEMADOS. LIBRE DE LACTOSA, SIN SABORIZANTES NI EDULCORANTES.	300 LATAS
2	190020050	ALIMENTO NUTRICIONAL CALÓRICO EN POLVO PRESENTACION : LATA DE 500 GRAMOS	MODULO CALÓRICO EN BASE A ALMIDÓN DE MAIZ HIDROLIZADO EN POLVO. SIN SACAROSA, SIN SABOR, SIN EDULCORANTE. LIBRE DE LACTOSA, SOYA, GLUTEN, COLESTEROL Y SACAROSA. INDICADO PARA PACIENTES DESNUTRIDOS, PRE Y POST OPERATORIO, FIBROSIS QUISTICAS, RESECCIONES INTESTINALES, ADULTOS MAYORES DEPLETADOS. PARA AUMENTAR EL APORTE CALORICO DE LAS DIETAS PRESCRITAS.	30 LATAS
3	97900060444	ALIMENTO NUTRICIONAL RICO EN FIBRA EN POLVO PRESENTACION: LATA POR 336 GRAMOS	MODULO DE FIBRA SOLUBLE DE MAIZ INSTANTANEO , LIBRE DE GLUTEN, LACTOSA, TRIGO, INSABORO, INDICADO PARA AUMENTAR EL APORTE DE FIBRA DE LAS DIETAS, PARA PACIENTE CON ESTREÑIMIENTO CRONICO, PROBLEMAS DIGETIVOS, SOBREPESO Y OBESIDAD.	9 LATAS
4	190030035	ALIMENTO NUTRICIONAL ESPECIALIZADO CON GLUTAMINA Y OMEGA 3, ENRIQUECIDA CON INMUNOMODULADORES EN POLVO PRESENTACION: LATA POR 420 GR	FORMULA ELEMENTAL ESPECIALIZADA CON GLUTAMINA Y OMEGA 3, HIPERPROTEICA E HIPERCALORICA ENRIQUECIDA CON INMUNOMODULADORES, CON PROTEINAS DE ALTO VALOR BIOLÓGICO, CARBOHIDRATOS COMPLEJOS, TRIGLICERIDOS DE CADENA MEDIA, LIBRE DE SACAROSA, LACTOSA Y GLUTEN. INDICADO PARA PACIENTES EN PRE Y POST OPERATORIO DE CIRUGIA MAYOR, ONCOLOGICOS, POLITRAUMATIZADOS, QUEMADOS, INMUNODEFICIENTES, ETC	180 LATAS
5	47886	ALIMENTO NUTRICIONAL PARA PACIENTE DIABETICO EN LIQUIDO PRESENTACION: BOTELLA POR 200 ML	FORMULA ENTERAL PARA SOPORTE NUTRICIONAL DE PACIENTES DIABETICOS Y EN CASOS DE ALTERACIÓN DEL METABOLISMO DE LA GLUCOSA	300 BOTELLAS

 GOBIERNO REGIONAL DE LIMA  
 DIRECCIÓN REGIONAL DE SALUD  
 HOSPITAL REGIONAL DE CAÑETE

157

N°	CODIGO SISMED	ALIMENTO ESPECIALIZADO	DESCRIPCIÓN Y CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS	TOTAL
6	97900050456	ALIMENTO NUTRICIONAL COMPLETO PARA PACIENTE EN ESTADOS METABÓLICO CRITICO LIQUIDO PRESENTACION: BOTELLA POR 200 ML	FORMULA NUTRICIONAL ORAL RICO EN PROTEINAS PARA EL MANEJO DIETETICO DE PACIENTES CON DESNUTRICION, CANCER, ENFERMEDAD CATABÓLICA CRÓNICA. ALTO EN GRASA (40%), BAJO EN CARBOHIDRATOS (31%), ADAPTADO A LOS CAMBIOS METABOLICOS DEL PACIENTE CRITICO	300 BOTELLAS
7	30298	ALIMENTO NUTRICIONAL GLUTAMINA CON PROBIOTICO EN POLVO PRESENTACIÓN: SOBRE POR 15 GRAMOS	MODULO DE GLUTAMINA DE GRADO FARMACEUTICO COMBINADO CON LACTOBACILLUS REUTERI EN POLVO, CALORIAS POR RACION 60 CALORIAS, CARBOHIDRATOS POR RACION: 5GR, PROTEINAS POR RACION: 10 GR DE L-GLUTAMINA Y LACTOBACILLUS REUTERI	360 SACHET
8	30535	ALIMENTO NUTRICIONAL PARA ADULTOS EN POLVO LATA POR 900 GR	FORMULA POLIMERICA NUTRICIONALMENTE COMPLETA Y BALANCEADA PARA ADULTO USO ORAL / ENTERA.LIBRE DE GLUTEN Y APTO PARA PERSONAS CON SENSIBILIDAD A LA LACTOSA.DISTRIBUCION DE NUTRIENTES: PROTEINAS (12%), LIPIDOS ( 35%) y CHO (50 a 60%). DENSIDAD CALORICA ENTRE 1 a 1,2 KCAL/ML. GRASAS VEGETALES ALTA EN OLEICO.FUENTE DE PROTEINAS DE ALTO VALOR BIOLÓGICO DE ORIGEN ANIMAL, VEGETAL Y CARBOHIDRATOS BAJOS EN SACAROSA < 25% CON HMB. POLVO Lata de 850- 900 gramos.	300 LATAS
9	21329	ALIMENTO NUTRICIONAL DE CRECIMIENTO EN POLVO PRESENTACION POR 900 GR	FORMULA POLIMERICA NUTRICIONALMENTE COMPLETA Y BALANCEADA PARA NIÑOS LIBRE DE GLUTEN Y ALTO PARA PACIENTES CON SENSIBILIDAD A LA LACTOSA. DISTRIBUCION CALORICA: PROTEINAS (10 - 14%) LIPIDOS (30 - 40%) Y CHO (50 - 55%) DENSIDAD CALORICA DE 1KCAL/ML POLVO LATA POR 900 GR	300 LATAS



GOBIERNO REGIONAL DE LIMA  
 DIRECCIÓN GENERAL DE SALUD  
 HOSPITAL REGIONAL DE CAÑETE  
 LIC. NUT. DAISY G. MARRIQUE LOSAÑO  
 JEFA UPSS NUTRICIÓN Y DIETÉTICA  
 CNPN° 2086

CATALOGO

Nº	DESCRIPCION	U. M.	ESPECIFICACION TECNICA	CANTIDAD
<b>FRUTAS</b>				
1	CARAMBOLA EXTRA	KG	Carambola Categoría Extra, calibre A (80 g. - 129 g.) Envase por 5 kg. en jaba de uso alimentario libre de impurezas y/o contaminantes. Las características, el envase y el rotulado deben cumplir con la Ficha Técnica Aprobada.	200
2	MANDARINA SATSUMA CATEGORIA EXTRA	KG	Las mandarinas Satsuma categoría extra 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.	2300
3	DURAZNO	KG	Durazno categoría extra, calibre 3 (Diámetro ecuatorial 66 mm - 70 mm). Envase de uso alimentario libre de impurezas y/o contaminantes. Las características, el envase y el rotulado deben cumplir con la Ficha Técnica Aprobada.	750
4	FRESA FRESCA DE PRIMERA (AL PESO)	KG	Tipo fresca. Presentación por kilos. Calidad de primera. Características: frutas gruesas, de apariencia fresca y tallos intactos Forma: de forma cónica a casi redonda, en función de la variedad. Tamaño y peso: los fresones se calibran midiendo su diámetro. Los calibres más comercializados van desde los 18 a los 22 milímetros o más, siendo las Color: rojo brillante o rojo anaranjado, en función de la variedad de cultivo.	150
5	GRANADILLA (AL PESO) DE PRIMERA	KG	Tipo fresca. Presentación por kilos. Calidad de primera. Características: mediano, maduro, color amarillo claro, sano y brillante, libre de sustancias extrañas, insectos o parásitos.	2000
6	MANGO HADEN DE PRIMERA	KG	Tipo criollo / de planta. Presentación por kilos, peso aprox. por unidad 160 g. Calidad de primera, cumplir con la NTP 011.010-1975 frutas. Mango. Características fresco, libre de indicios de pudrición, buen estado de maduración, de consistencia firme.	1080
7	MANZANA DELICIA EXTRA	KG	Manzana. Presentación por kilos, peso aprox. Por unidad 200 g. Calidad de primera, cumplir con la NTP 011.002-1993 frutas. Manzana. Características: buen estado de maduración, libre de rajaduras, magulladuras, perforación por insectos, sano, libre de impurezas y sustancias extrañas.	2700
8	MARACUYA (AL PESO) DE PRIMERA	KG	Tipo fresco. Presentación por kilos. Calidad de primera. Características: mediano, maduro, color amarillo claro, sano y brillante, libre de sustancias extrañas, insectos o parásitos.	540
9	NARANJA HUANDO (WASHINGTON)	KG	Tipo Huando sin pepa. Presentación por kilos, peso aprox. Por unidad 200 g calidad de primera, cumplir con la NTP 011.007-1993 frutas. Naranja. Características libre de rajaduras, magulladuras, perforación por insectos, sanos, jugosos, libre de impurezas y sustancias extrañas.	500
10	NARANJA PARA JUGO DE PRIMERA (VALENCIA)	KG	Características sin magulladuras, buen estado de maduración, libre de sustancias extrañas, insectos o parásitos.	11550
11	PAPAYA EXTRA	KG	Papaya categoría extra, calibre I (peso en gramos 1501 - 2000). Las características, el envase y el rotulado deben cumplir con la Ficha Técnica Aprobada.	3700
12	PERA CHILENA (AL PESO)	KG	Tipo fresco. Presentación por kilos, peso aprox. Por unidad 150 g. Calidad de primera, cumplir con requisitos según la NTP 011.004-1975 frutas. Pera Características textura suave, sana, color verde amarillenta, buen estado de madurez, libre de sustancias extrañas, insectos o parásitos.	200
13	PLATANO DE SEDA DE PRIMERA	UNIDAD	Plátano de seda. Presentación unidad. Calidad de primera, cumplir con la NTP 011.005-1975 frutas. Plátano. Características tamaño mayor de 18 cm., sano, buen estado de maduración, libre de impurezas y sustancias extrañas en superficie.	15000
14	SANDIA	KG	Sandía categoría primera, deberá cumplir con NTP 011.017 - 1975 frutas. Sandía. Características: grande sanos y buen estado de madurez, libre de sustancias y materias extrañas, libre de insectos o parásitos. Las características, el envase y el rotulado deben cumplir con la Ficha Técnica Aprobada.	2200
<b>VERDURAS</b>				
15	AJO	KG	Tipo fresco, pelados enteros. Presentación por kilos. Calidad de primera, cumplir con la NTP 011.101-1992 Hortalizas. Ajos. Características entero, dientes y cabeza grande, limpios. Las características, el envase y el rotulado deben cumplir con la Ficha Técnica Aprobada.	720

157


 GOBIERNO REGIONAL DE LIMA  
 DIRECCION REGIONAL DE SALUD  
 HOSPITAL REZOLA CAÑETE  
 LIC. NUT. DAISY G. MANRIQUE LOSAÑO  
 JEFA UPSS NUTRICION Y DITETICA  
 CNPNT 2086

156

CATALOGO

16	LIMON CATEGORIA EXTRA	KG	El limón categoría extra 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 producen. 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.	900
17	ARVERJA VERDE EN VAINA (AL PESO) DE PRIMERA	KG	Tipo fresca, en vaina. Presentación por kilos. Calidad de primera, cumplir con la NTP 011.106-1984. Hortalizas. Arvejas verdes. Características granos tiernos, ligeramente duros, no harinosos, frescas, libre de signos de putrefacción.	800
18	CAMOTE AMARILLO DE PRIMERA	KG	Tipo amarillo. Presentación por kilos. Calidad de primera, cumplir con la NTP 011.120-1992. Tubérculos y Raíces. Camote amarillo. Características buen estado de madurez, sin brotes, ni agrietamientos, color característico, libre de humedad externa y materias extrañas o impurezas.	1800
19	CHOCLO	UNIDAD	De tamaño mayor de 12 cm. Características fresca, hojas verde oscuras, cabeza grande, buen estado de madurez, libre de sustancias extrañas, insectos o parásitos. Envase, jaba de uso alimentario libre de impurezas y contaminantes. Las características, el envase y el rotulado deben cumplir con la Ficha Técnica Aprobada.	4000
20	COL CRESPA	UNIDAD	Tipo de cultivar. Las cabezas deben presentarse duras, firmes y compactas, salvo tolerancias indicadas. Las cabezas no deben presentar alteraciones producidas por agentes biológicos, mecánicos y por presencia de sustancias extrañas.	150
21	ESPÁRRAGOS	ATADO	Tipo fresca. Presentación por atado de 250 gr. Calidad de primera, cumplir con la NTP 011.100 Hortalizas. Características frescas, estado de madurez, libre de sustancias extrañas, insectos o parásitos.	200
22	HABA FRESCA DE PRIMERA	KG	Tipo fresca en vaina. Presentación por kilos. Calidad de primera, cumplir con la NTP 011.100 Hortalizas. Características granos tiernos, fresca, ligeramente duros, no harinosos, libre de sustancias extrañas, insectos, parásitos o presencia de pudrición.	200
23	MAIZ MORADO (AL PESO) DE PRIMERA	KG	Tipo maíz morado. Presentación por kilos. Calidad de primera. Características mazorca entera y llena, libre de sustancias extrañas, libre de picaduras, limpio.	650
24	PALTA FUERTE EXTRA	KG	Palta fuerte categoría extra calibre 18 (peso en gramos 203 - 243). Calidad de primera, cumplir con la NTP 011.018-1993 frutas. Palta. Las características, el envase y el rotulado deben cumplir con la Ficha Técnica Aprobada.	1650
25	PAPA AMARILLA DE PRIMERA	KG	Tipo amarilla. Presentación por kilos. Calidad de primera, cumplir con requisitos de la NTP 011.121 Tubérculos y raíces. Características buen estado de madurez, sin brotes, ni agrietamientos, color característico, Medianos, arenosa, libre de humedad externa y de materias extrañas o impurezas.	1800
26	PAPA CANCHAN CALIDAD PRIMERA	KG	Blanca tipo rosada. Presentación por kilos. Calidad de primera, cumplir con la NTP 011.121 Tubérculos y raíces, Y NTP 011.119 Tubérculos y raíces. Características buen estado de madurez, sin brotes, ni agrietamientos, color característico, tamaño grande, libre de humedad externa y de materias extrañas o impurezas.	3500
27	PEPINILLO	UNIDAD	Tipo pepinillo fresco. Presentación por unidad. Calidad de primera, cumplir con la NTP 011.113-1975. Hortalizas. Pepinillos. Características grandes, sanas, jugosas, color verde oscuro, buen estado de maduración, libre de sustancias extrañas, insectos o parásitos.	1080
28	VAINITA	KG	Vainita calidad primera de tamaño B (Más de 0.8 cm a 1,0 cm de diámetro; más de 7 g a 10 g), deberá cumplir con la NTP 011.111-1974 Hortalizas. Vainitas. Características frescas, color verde intenso, buen estado de maduración, libre de sustancias, materias extrañas, insectos o parásitos. Las características, el envase y el rotulado deben cumplir con la Ficha Técnica Aprobada.	525
29	YUCA	KG	Yuca categoría extra, calibre A (diámetro en centímetros 3,5 - 6,0), deberá cumplir con requisitos de la NTP 011.110-1974 Hortalizas. Yuca. Características limpias, enteras, buen estado de madurez, sana, tamaño grande, libre de humedad externa y de materias extrañas o impurezas. Las características, el envase y el rotulado deben cumplir con la Ficha Técnica Aprobada.	2100
30	ZAPALLO MACRE	KG	Zapallo macre categoría primera. Tendrá como mínimo un peso de 25 kg. Deberá cumplir con la NTP 011.114:2015 HORTALIZAS. Características: limpio, fresco, enteros y sanos, de buen estado de madurez, color de la pulpa amarillo limón, libre de sustancias, materias extrañas, insectos o parásitos. Las características, el envase y el rotulado deben cumplir con la Ficha Técnica Aprobada.	4300

GOBIERNO REGIONAL DE LIMA  
DIRECCIÓN REGIONAL DE SALUD  
HOSPITAL REZOLA CAÑETE

*[Firma]*

LIC. NUT. DAISY G. MANRIQUE LOSAÑO  
JEFA UPSS NUTRICIÓN Y DIETÉTICA  
CNP Nº 2086

753

**ALIMENTOS ADQUISICION SUBASTA INVERSA - 2025**

PROGRAMACION DE FRUTAS Y VERDURAS		
DESCRIPCION	UNIDAD	TOTAL
	MEDIDA	
CARAMBOLA	KILO	200
DURAZNO Y/O MELOCOTON CATEGORIA EXTRA	KILO	750
FRESAS FRESCAS DE PRIMERA	KILO	150
GRANADILLA DE PRIMERA	KILO	2000
MANDARINA SATSUMA CATEGORIA EXTRA	KILO	2300
MANGO MEDIANO DE PRIMERA	KILO	1080
MANZANA ,WINTER (POSTRE) 200gr DE PRIMERA	KILO	2700
MARACUYA DE PRIMERA	KILO	540
NARANJA HUANDO DE PRIMERA	KILO	500
NARANJA DE PRIMERA(PARA JUGO) DE PRIMERA	KILO	11550
PAPAYA CATEGORIA EXTRA	KILO	3700
PERA PARA POSTRE DE PRIMERA	KILO	200
PLATANO (SEDA) DE PRIMERA	UNIDAD	15000
SANDIA CATEGORIA DE PRIMERA	KILO	2200
AJOS CATEGORIA PRIMERA	KILO	720
LIMON CATEGORIA EXTRA	KILO	900
ARVERJAS VERDES DE PRIMERA	KILO	800
CAMOTE AMARILLO DE PRIMERA	KILO	1800
CHOCLO DE PRIMERA	UNIDAD	4000
COL CRESPA	UNIDAD	150
ESPÁRRAGOS	ATADO	200
HABAS VERDES FRESCAS DE PRIMERA	KILO	200
MAIZ MORADO DE PRIMERA	KILO	650
PALTA FUERTE CATEGORIA EXTRA	KILO	1650
PAPA AMARILLA DE PRIMERA	KILO	1800
PAPA CANCHAN CALIDAD DE PRIMERA	KILO	3500
PEPINILLO DE PRIMERA	UNIDAD	1080
VAINITA CALIDAD PRIMERA	KILO	525
YUCA CATEGORIA EXTRA	KILO	2100
ZAPALLO MACRE CATEGORIA PRIMERA	KILO	4300

PROGRAMACION DE ABARROTÉS		
DESCRIPCION	UNIDAD	TOTAL
	MEDIDA	
ARROZ PILADO, CLASE: LARGO, GRADO DE CALIDAD: 1 EXTRA (SACO POR 50 KILOS)	SACO	250
ARVERJA PARTIDA GRADO DE CALIDAD 1 - EXTRA	KILO	250
SAL YODADO DE MESA X 24 KG.	SACO	50
ACEITE VEGETAL COMESTIBLE (PRESENTACION EN GALON POR 5 LITROS)	LITROS	1500
ATUN FILETE X48 LATAS	CAJA	108
AVENA X 10 KG	BOLSA	100
AZUCAR RUBIA DOMESTICA (SACO POR 50 KILOS)	SACO	120
FRIJOL CANARIO CALIDAD 1 - EXTRA	KILO	230
FRIJOL PANAMITO CALIDAD 1 - EXTRA	KILO	360
GARBANZO CALIDAD 1 - EXTRA	KILO	230


 GOBIERNO REGIONAL DE LIMA  
 DIRECCIÓN REGIONAL DE SALUD  
 HOSPITAL REZOLA CAÑETE  
 LIC. NUT. DAISY MANRIQUE LOSANO  
 JEFA UPSS NUTRICION Y DITETICA  
 CNPN° 2086

752

HARINA DE MAIZ	KILO	54
HARINA DE MACA	KILO	90
HARINA PREPARADA	KILO	100
HARINA SIN PREPARAR	KILO	160
LENTEJA CALIDAD 1 - EXTRA	KILO	230
PALLAR CALIDAD EXTRA	KILO	230
PAPA SECA	KILO	120
QUINUA PERLADA	KILO	450
FIDEOS TALLARIN DELGADO PAQUETE x 10 KG C/U	BOLSA	180
FIDEOS SURTIDOS PAQUETE x 10 KG C/U	PAQUETE	75

 GOBIERNO REGIONAL DE LIMA  
DIRECCIÓN REGIONAL DE SALUD  
HOSPITAL REZOLA CAÑETE

*[Handwritten signature]*

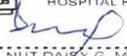
.....  
LIC. NUT. DAISY G. MANRIQUE LOSANO  
JEFA UPSS NUTRICIÓN Y DIETÉTICA  
CNP Nº 2086

**CRONOGRAMA DE INGRESO DE SUBASTA INVERSA - 2025**

PROGRAMACION DE FRUTAS Y VERDURAS		UNIDAD	MES 1	MES 2	MES 3	MES 4	MES 5	MES 6	TOTAL
DESCRIPCION	MEDDA								
CARAMBOLA	KILO	33.3	33.3	33.3	33.3	33.3	33.3	33.3	200
DURAZNO Y/O MELOCOTON CATEGORIA EXTRA	KILO	125.0	125.0	125.0	125.0	125.0	125.0	125.0	750
FRESAS FRESCAS DE PRIMERA	KILO	25.0	25.0	25.0	25.0	25.0	25.0	25.0	150
GRANADILLA DE PRIMERA	KILO	333.3	333.3	333.3	333.3	333.3	333.3	333.3	2000
MANDARINA SATSUMA CATEGORIA EXTRA	KILO	383.3	383.3	383.3	383.3	383.3	383.3	383.3	2300
MANGO MEDIANO DE PRIMERA	KILO	180.0	180.0	180.0	180.0	180.0	180.0	180.0	1080
MANZANA, WINTER (FOSTRE) 200gr DE PRIMERA	KILO	450.0	450.0	450.0	450.0	450.0	450.0	450.0	2700
MARACUYA DE PRIMERA	KILO	90.0	90.0	90.0	90.0	90.0	90.0	90.0	540
NARANJA HUANDO DE PRIMERA	KILO	83.3	83.3	83.3	83.3	83.3	83.3	83.3	500
NARANJA DE PRIMERA(PARA JUGO) DE PRIMERA	KILO	1,925.0	1,925.0	1,925.0	1,925.0	1,925.0	1,925.0	1,925.0	11550
PAPAYA CATEGORIA EXTRA	KILO	616.7	616.7	616.7	616.7	616.7	616.7	616.7	3700
PERA PARA FOSTRE DE PRIMERA	KILO	33.3	33.3	33.3	33.3	33.3	33.3	33.3	200
PLATANO (SEDA) DE PRIMERA	UNIDAD	2,500.0	2,500.0	2,500.0	2,500.0	2,500.0	2,500.0	2,500.0	15000
SANDIA CATEGORIA DE PRIMERA	KILO	366.7	366.7	366.7	366.7	366.7	366.7	366.7	2200
AYOS CATEGORIA EXTRA	KILO	120.0	120.0	120.0	120.0	120.0	120.0	120.0	720
LIMON CATEGORIA EXTRA	KILO	150.0	150.0	150.0	150.0	150.0	150.0	150.0	900
ARVERJAS VERDES DE PRIMERA	KILO	133.3	133.3	133.3	133.3	133.3	133.3	133.3	800
CAMOTE AMARILLO DE PRIMERA	KILO	300.0	300.0	300.0	300.0	300.0	300.0	300.0	1800
CHOCHO DE PRIMERA	UNIDAD	667.0	667.0	667.0	667.0	666.0	666.0	666.0	4000
COL CRESPA	UNIDAD	25.0	25.0	25.0	25.0	25.0	25.0	25.0	150
ESPARRAGOS	ATADO	33.0	34.0	33.0	34.0	33.0	33.0	33.0	200
HABAS VERDES FRESCAS DE PRIMERA	KILO	33.3	33.3	33.3	33.3	33.3	33.3	33.3	200
MAIZ MORADO DE PRIMERA	KILO	108.3	108.3	108.3	108.3	108.3	108.3	108.3	650
PALTA FUERTE CATEGORIA EXTRA	KILO	275.0	275.0	275.0	275.0	275.0	275.0	275.0	1650
PAPA AMARILLA DE PRIMERA	KILO	300.0	300.0	300.0	300.0	300.0	300.0	300.0	1800
PAPA CANCHAN CALIDAD DE PRIMERA	KILO	583.3	583.3	583.3	583.3	583.3	583.3	583.3	3500
PEPINILLO DE PRIMERA	UNIDAD	180.0	180.0	180.0	180.0	180.0	180.0	180.0	1080
VAJINITA CALIDAD PRIMERA	KILO	87.5	87.5	87.5	87.5	87.5	87.5	87.5	525
YUCA CATEGORIA EXTRA	KILO	350.0	350.0	350.0	350.0	350.0	350.0	350.0	2100
ZAPALLO MACRE CATEGORIA PRIMERA	KILO	716.7	716.7	716.7	716.7	716.7	716.7	716.7	4300

  
 GOBIERNO REGIONAL DE LIMA  
 DIRECCION REGIONAL DE SALUD  
 HOSPITAL REZOLA CANETE  
 LIC. NUTRICIONISTA MARICEL LOSANOS  
 JEFA UPSS NUTRICION Y DITETICA  
 CNPN° 2086

PROGRAMACION DE ABARRIOTES									
DESCRIPCION	UNIDAD	MES 1	MES 2	MES 3	MES 4	MES 5	MES 6	TOTAL	
ARROZ PILADO, CLASE: LARGO, GRADO DE CALIDAD: 1 EXTRA (SACO POR 50 KILOS)	SACO	42.0	42.0	42.0	42.0	41.0	41.0	250	
ARVERUA PARTIDA GRADO DE CALIDAD 1 - EXTRA	KILO	41.7	41.7	41.7	41.7	41.7	41.7	250	
SAL YODADO DE MESA X 24 KG.	SACO	8.0	8.0	8.0	8.0	9.0	9.0	50	
ACEITE VEGETAL COMESTIBLE (PRESENTACION EN GALON POR 5 LITROS)	LITROS	250.0	250.0	250.0	250.0	250.0	250.0	1500	
ATUN FILETE X48 LATAS	CAJA	18.0	18.0	18.0	18.0	18.0	18.0	108	
AVENA X 10 KG	BOUSA	16.0	16.0	17.0	17.0	17.0	17.0	100	
AZUCAR RUBIA DOMESTICA (SACO POR 50 KILOS)	SACO	20.0	20.0	20.0	20.0	20.0	20.0	120	
FRIOLO CANARIO CALIDAD 1 - EXTRA	KILO	38.3	38.3	38.3	38.3	38.3	38.3	230	
FRIOLO PANAMAITO CALIDAD 1 - EXTRA	KILO	60.0	60.0	60.0	60.0	60.0	60.0	360	
GARBANZO CALIDAD 1 - EXTRA	KILO	38.3	38.3	38.3	38.3	38.3	38.3	230	
HARINA DE MAIZ	KILO	9.0	9.0	9.0	9.0	9.0	9.0	54	
HARINA DE MACA	KILO	15.0	15.0	15.0	15.0	15.0	15.0	90	
HARINA PREPARADA	KILO	16.7	16.7	16.7	16.7	16.7	16.7	100	
HARINA SIN PREPARAR	KILO	26.7	26.7	26.7	26.7	26.7	26.7	160	
LENTEJA CALIDAD 1 - EXTRA	KILO	38.3	38.3	38.3	38.3	38.3	38.3	230	
PALLAR CALIDAD EXTRA	KILO	38.3	38.3	38.3	38.3	38.3	38.3	230	
PAPA SECA	KILO	20.0	20.0	20.0	20.0	20.0	20.0	120	
QUINUA PERLADA	KILO	75.0	75.0	75.0	75.0	75.0	75.0	450	
FIDEOS TALLARIN DELGADO PAQUETE X 10 KG C/U	BOUSA	30.0	30.0	30.0	30.0	30.0	30.0	180	
FIDEOS SURTIDOS PAQUETE X 10 KG C/U	PAQUETE	13.0	13.0	13.0	12.0	12.0	12.0	75	


 GOBIERNO REGIONAL DE LIMA  
 DIRECCION REGIONAL DE SALUD  
 HOSPITAL REZOLA CAÑETE  
  
 LIC. NUT. DAISY G. MANRIQUE LOSANO  
 JEFA UPSS NUTRICIÓN Y DIETÉTICA  
 CNP# 2986

199

**FICHA TÉCNICA  
 APROBADA**

**1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN COMÚN**

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

**2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN COMÚN**

**2.1 Del bien**

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

El alimento debe cumplir las siguientes características:

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

148

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA	
<b>CALIDAD</b>			
Tolerancia de Calidad	El 5 %, en número o en peso, de las carambolas que no satisfagan los requisitos de esta categoría pero satisfagan los de la Categoría I o, excepcionalmente, que no superen las tolerancias establecida para esta última.	CXS 187-1993 (2005) NORMA PARA LA CARAMBOLA	
Calibre	El calibre se determina por el peso de la carambola, de acuerdo con el siguiente cuadro:		
	<b>Calibre</b>		<b>Peso (en gramos)</b>
	A		80 - 129
	B		130 - 190
C	> 190		
Tolerancias de Calibre	5 %, en número o peso, de las carambolas que no satisfagan los requisitos relativos al calibre, pero que entren en la categoría inmediatamente inferior.		
<b>INOCUIDAD</b>	Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, autoridad nacional competente <sup>1</sup> .	Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias.	

**Precisión 1:** La entidad deberá precisar en las bases el calibre de la carambola categoría extra requerida, de acuerdo a lo establecido en la presente Ficha Técnica; por ejemplo: Carambola categoría extra, calibre B.

## 2.2 Envase

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

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

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

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

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

147

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

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

### 2.3 Embalaje

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

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

### 2.4 Rotulado

Refiérase al numeral 2.5 de la presente Ficha Técnica.

**Precisión 4:** Ninguna.

### 2.5 Etiquetado

La etiqueta de los envases del alimento debe cumplir con lo indicado en el artículo 27 del Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG y sus modificatorias, además de las disposiciones establecidas en el numeral 6.2 de la norma Codex CXS 187-1993 (2005). Debe indicar lo siguiente en idioma español:

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

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

### 2.6 Inserto

No aplica.

**Precisión 6:** No aplica.

146

**FICHA TÉCNICA  
 APROBADA**

**1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN COMÚN**

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

**2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN COMÚN**

**2.1 Del bien**

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

El alimento debe presentar las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN		REFERENCIA
<b>CALIDAD</b>			
Forma	Típica		NTP 011.011:1975 (revisada el 2019) FRUTAS FRESCAS. Fresas. Requisitos. 1ª Edición
Pulpa	Suculenta y carnosa		
Pedúnculo	Presente		
Color	Típico		
Tamaño (diámetro o calibre)	<b>Rango de tamaño</b>	<b>Diámetro (m)</b>	
	A	44 o más	
	B	38 – 44	
	C	32 – 38	
	D	26 – 32	
Tolerancia de tamaño	Máximo el 10 % de frutas de rango inmediato inferior al indicado.		
<b>Sanidad</b>			
Daños serios: Indicios de pudrición	Se tolera 1 % de frutas con indicios de pudrición.		
Daños leves: Heridas cicatrizadas	Se tolera hasta 5 % en peso o número de frutos con magulladuras ligeras.		
Alteraciones y sustancias extrañas	Las frutas deben estar: - Libres de toda humedad externa. - Exentas de olores y sabores extraños. - Libres de impurezas y cuerpos extraños. - Exentas de síntomas de deshidratación.		

145

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
<b>CALIDAD</b>		
Uniformidad	El contenido de cada envase debe pertenecer al rango de tamaño declarado con las tolerancias indicadas.	NTP 011.011:1975 (revisada el 2019) FRUTAS FRESCAS. Fresas. Requisitos. 1ª Edición
<b>INOCUIDAD</b>	Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, autoridad nacional competente <sup>1</sup> .	Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias.

**Precisión 1:** La entidad deberá precisar en las bases el tamaño (diámetro o calibre) de la fresa calidad primera que desee adquirir, según lo indicado en la presente Ficha Técnica; por ejemplo: Fresa calidad primera – rango de tamaño B.

**2.2 Envase**

El alimento debe ser envasado según lo establecido en las normas Codex CXC 1-1969 (2022) PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS y CXC 44-1995 (2004) CÓDIGO DE PRÁCTICAS PARA EL ENVASADO Y TRANSPORTE DE FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS y según lo indicado en los numerales 7.1 y 7.2 de la NTP 011.011:1975 (revisada el 2019), de tal manera que quede protegido, ventilado y bien presentado.

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

**2.3 Embalaje**

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

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

**2.4 Rotulado**

Refiérase al numeral 2.5 de la presente Ficha Técnica.

**Precisión 4:** Ninguna.

**2.5 Etiquetado**

La etiqueta de los envases del alimento debe cumplir con lo indicado en el artículo 27 del Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG y sus modificatorias, además de las disposiciones establecidas en el numeral 7.3 de la NTP 011.011:1975 (revisada el 2019). Debe indicar lo siguiente en idioma español:

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

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

144

- 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.

143

**FICHA TÉCNICA  
 APROBADA**

**1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN COMÚN**

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

**2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN COMÚN**

**2.1 Del bien**

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

El alimento debe presentar las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
<b>CALIDAD</b>		
Apariencia	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Enteras.</li> <li>- Sanas, se excluyen los productos atacados por la podredumbre, u otras alteraciones que los hagan impropias para el consumo.</li> <li>- Prácticamente exentas de magulladuras y/o amplias cicatrizaciones por cortes en la cáscara.</li> <li>- Prácticamente exentas de plagas.</li> <li>- Exentas de daños causados por plagas y enfermedades que afecten la pulpa.</li> <li>- Exentas de daños considerables y/o alteraciones externas causadas por ataque de plagas.</li> <li>- Prácticamente exentas de daños causados por quemaduras de sol, heladas y/o bajas temperaturas.</li> <li>- Limpias, prácticamente exentas de materias extrañas visibles.</li> <li>- Exentas de humedad externa anormal, salvo la condensación consiguiente a su remoción de una cámara frigorífica.</li> <li>- Exentas de olores y/o sabores extraños.</li> <li>- Exentas de toda señal de desecación o deshidratación.</li> </ul>	NTP 011.023:2024 CÍTRICOS. Cítricos dulces. Requisitos. 3ª Edición
Tolerancia respecto a la apariencia	Se admite una tolerancia del 5 %, en número o en peso, de cítricos que no cumpla con los requisitos de esta categoría pero que se ajusten a los de la categoría I. Dentro de esta tolerancia, el total de productos que cumplan los requisitos de calidad de la categoría II no podrán sobrepasar un 1 %. Se admite hasta 1 % de fruta con pudrición.	

142

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

141

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN			REFERENCIA
	Calibre	Diámetro en mm		
		Mínimo	Máximo	
Tamaño Calibres según el diámetro (ecuatorial)	Cal 5	45	50	NTP 011.023:2024 CÍTRICOS. Cítricos dulces. Requisitos. 3ª Edición
	Cal 4	50	54	
	Cal 3	54	58	
	Cal 2	58	63	
	Cal 1	63	68	
	Cal 1X	68	73	
	Cal 1XX (2X)	73	78	
	Cal 1XXX (3X)	78	A más	
	Tolerancia respecto al tamaño	Se admitirá para la categoría, y para cualquier modo de presentación, un 10 % en número o en peso de cítricos que se ajusten al calibre inmediatamente inferior o superior al mencionado en el envase o en los documentos de transporte.		
Homogeneidad y presentación	El contenido de cada envase debe ser homogéneo y estar constituido únicamente por cítricos del mismo origen, variedad, categoría, calibre y que presenten un mismo grado de madurez. La parte visible del contenido del envase o del lote debe ser representativa del conjunto. Además, para la categoría extra se exige la homogeneidad de coloración.  Los cítricos deben presentarse alineados en capas regulares de acuerdo con las escalas de calibrado, tanto en envase cerrado como en abierto. Cuando la fruta se clasifique y envase según el diámetro de los frutos, debe ser necesario que la diferencia máxima de diámetro entre ellos corresponda a tres calibres sucesivos de la escala de calibrado.			
INOCUIDAD	Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, autoridad nacional competente <sup>1</sup> .  Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias.			

**Precisión 1:** La entidad deberá precisar en las bases el calibre de la mandarina Satsuma categoría extra requerida, de acuerdo a lo establecido en la presente Ficha Técnica; por ejemplo: Mandarina Satsuma categoría extra, calibre Cal 5.

**2.2 Envase**

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

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

140

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

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

### 2.3 Embalaje

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

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

### 2.4 Rotulado

Refiérase al numeral 2.5 de la presente Ficha Técnica.

**Precisión 4:** Ninguna.

### 2.5 Etiquetado

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

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

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

### 2.6 Inserto

No aplica.

**Precisión 6:** No aplica.

139

**FICHA TÉCNICA  
 APROBADA**

**1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN COMÚN**

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

138

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN		REFERENCIA
<b>CALIDAD</b>			
Categoría	Se tolera el 5 % en número o en peso de las maracuyás que no satisfagan los requisitos de esta categoría, pero satisfagan los de la categoría I 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)	<b>Código de calibre</b>	<b>Rango de peso (g)</b>	
	A	>139	
	B	>128 - 139	
	C	>122 - 128	
	D	>106 - 122	
	E	>83 - 106	
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.		
<b>INOCUIDAD</b>	Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, autoridad nacional competente <sup>1</sup> .		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 extra – calibre por peso D.

**2.2 Envase**

El alimento debe ser envasado tomando en consideración lo establecido en las normas Codex CXC 44-1995 (2004) CÓDIGO DE PRÁCTICAS PARA EL ENVASADO Y TRANSPORTE DE FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS y CXC 53-2003 (2017) CÓDIGO DE PRÁCTICAS DE HIGIENE PARA LAS FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS. Asimismo, debe ser envasado de tal manera que el producto 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 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.

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

137

### 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.

136

**FICHA TÉCNICA  
 APROBADA**

**1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN COMÚN**

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

**2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN COMÚN**

**2.1 Del bien**  
 El alimento debe presentar las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
<b>CALIDAD</b>		
Requisitos generales	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Estar enteros.</li> <li>- Presentar forma, textura, color y olor característico de la variedad.</li> <li>- Tener pulpa succulenta y carnosa.</li> <li>- Estar exento de sabores y olores extraños.</li> <li>- Estar sanos (excluidos los que presenten daños y/o defectos siguientes: carozo partido, grietas de crecimiento, heridas cicatrizadas, manchas, deformidades y defectos de color).</li> <li>- Estar limpios y exentos de materias extrañas visibles.</li> <li>- Estar exentos de daños físicos, tales como magulladuras, cortes, golpes, desprendimiento de la piel, entre otros.</li> <li>- Estar exentos de humedad externa, con excepción de la condensación natural que se genera inmediatamente después de la remoción de un ambiente refrigerado.</li> <li>- 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.</li> </ul>	NTP 011.650:2012 (revisada el 2018) FRUTAS FRESCAS. Durazno o melocotón. Requisitos. 1ª Edición
<b>Madurez</b>		
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	

135

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA	
<b>CALIDAD</b>			
Tamaño o Calibre	El calibre se determina por el diámetro ecuatorial de la fruta:	NTP 011.650:2012 (revisada el 2018) FRUTAS FRESCAS. Durazno o melocotón. Requisitos. 1ª Edición	
	<b>Calibre</b>		<b>Diámetro ecuatorial (mm)</b>
	X		> 80
	1		75 – 80
	2		71 – 74
	3		66 – 70
	4		61 – 65
5	56 – 60		
Tolerancia de tamaño	Calibre mínimo 5 (56 mm). En un lote se tolera hasta 5 % de frutas de rango de tamaño inmediato inferior al indicado.		
Forma	Típica del cultivar. En un lote no se toleran frutas con deformidades.		
Color	No se toleran frutas que no alcancen la coloración típica de la variedad.		
Manchas	No se tolera frutas con manchas.		
<b>INOCUIDAD</b>	Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, autoridad nacional competente <sup>1</sup> .	Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias.	

**Precisión 1:** La entidad deberá precisar en las bases el calibre del durazno categoría extra requerido, de acuerdo a lo establecido en la presente Ficha Técnica; por ejemplo: Durazno categoría extra, calibre 4.

## 2.2 Envase

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

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

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

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

134

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

### 2.3 Embalaje

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

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

### 2.4 Rotulado

Refiérase al numeral 2.5 de la presente Ficha Técnica.

**Precisión 4:** Ninguna.

### 2.5 Etiquetado

La etiqueta de los envases del alimento debe cumplir con lo indicado en el artículo 27 del Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG y sus modificatorias, además de las disposiciones establecidas en el numeral 8 de la NTP 011.650:2012 (revisada el 2018). Debe indicar lo siguiente en idioma español:

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

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

### 2.6 Inserto

No aplica.

**Precisión 6:** No aplica.

133

**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
<b>CALIDAD</b>		
Requisitos mínimos	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Estar enteras.</li> <li>- Presentar una apariencia fresca.</li> <li>- Ser de consistencia firme.</li> <li>- Estar sanas, y exentas de podredumbre o deterioro que hagan que no sean aptas para el consumo.</li> <li>- Estar limpias y exentas de cualquier materia extraña visible.</li> <li>- Estar prácticamente exentas de plagas y daños causados por ellas, que afecten al aspecto general del producto.</li> <li>- Estar exentas de humedad externa anormal, salvo la condensación consiguiente a su remoción de una cámara frigorífica.</li> <li>- Estar exentas de cualesquiera olores y/o sabores extraños.</li> <li>- Estar dotadas de un tallo/pedúnculo que debe llegar hasta el primer nudo.</li> <li>- Exentas de hundimientos.</li> <li>- Exentas de grietas.</li> </ul>	NTP-CODEX CXS 316:2019 NORMA PARA LAS FRUTAS DE LA PASIÓN. 1ª Edición
Grado de madurez	Coloración externa característica	
Categoría	Las frutas deben ser de buena calidad y características de la variedad  Podrán permitirse, sin embargo, los siguientes defectos leves, siempre y cuando no afecten al aspecto general del producto, su calidad, estado de conservación y presentación en el envase: <ul style="list-style-type: none"> <li>- Defectos leves de forma.</li> <li>- Defectos leves de la corteza como cicatrices. Estos defectos no deben superar el 10 % de la superficie total del fruto, y</li> <li>- Defectos leves de coloración.</li> </ul>	

132

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN		REFERENCIA
<b>CALIDAD</b>			
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)	<b>Código de calibre</b>	<b>Rango de peso (g)</b>	
	A	>139	
	B	>128 - 139	
	C	>122 - 128	
	D	>106 - 122	
	E	>83 - 106	
F	≥74 - 83		
Tolerancia de calibre	El 10 %, en número o en peso, del calibre inmediatamente inferior y/o superior al indicado en el envase.		
Homogeneidad	El contenido de cada envase debe ser homogéneo y estar constituido únicamente por granadilla del mismo origen, variedad, calidad, color y calibre. La parte visible del contenido del envase debe ser representativa de todo el contenido.		
<b>INOCUIDAD</b>	Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, autoridad nacional competente <sup>1</sup> .		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.

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

131

**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.

130

**FICHA TÉCNICA  
 APROBADA**

**1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN COMÚN**

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

**2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN COMÚN**

**2.1 Del bien**

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

El alimento debe presentar las siguientes características:

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

129

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN				REFERENCIA
<b>CALIDAD</b>					
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"> <li>- defectos leves de forma;</li> <li>- 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 cm<sup>2</sup>.</li> </ul> <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>				<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>
Calibre	Calibre	Peso promedio (g)	Peso Inferior (g)	Peso superior (g)	
	4	1000	875	1125	
	5	800	725	875	
	6	667	612	725	
	7	571	530	612	
	8	500	470	530	
	9	444	420	470	
	10	400	380	420	
	12	333	307	380	
	14	286	266	307	
	15	250	235	266	
	18	222	210	235	
	20	200	190	210	
	22	182	164	190	
	24	167	159	182	

128

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
<b>CALIDAD</b>		
Calibre	Notas: 1. El código de calibre indica el número de frutos que se pueden colocar en una caja de cartón de 4 kg neto (referencial). 2. Los rangos especificados incluyen la tolerancia de calibre, que es de $\pm 10\%$ en peso de la fruta contenida en cada envase.	NTP 011.010:2020 MANGO. Mango fresco. Requisitos. 3ª Edición, y su Corrigenda Técnica NTP 011.010:2020/CT 1:2023 MANGO. Mango fresco. Requisitos. CORRIGENDA TÉCNICA 1
Tolerancia de calibre	Máximo el 10 %, en número o en peso, de los mangos contenidos en cada envase puede no ajustarse a los límites de calibre del grupo en un 50 % de la diferencia máxima permisible para el grupo.	
Homogeneidad	El contenido de cada envase debe ser homogéneo y estar constituido únicamente por mangos del mismo origen, variedad calidad y calibre. La parte visible del contenido del envase debe ser representativa de todo el contenido.	
<u>Madurez fisiológica</u>		NTP 011.025:2010 MANGO. Mango fresco. Determinación de madurez fisiológica. 1ª Edición, y su Corrigenda Técnica NTP 011.025:2010/CT 1:2019 MANGO. Mango fresco. Determinación de madurez fisiológica. CORRIGENDA TÉCNICA 1. 1ª Edición
Sólidos solubles totales	Mínimo 7,5 °Brix	
Firmeza	11 – 16 kg/cm <sup>2</sup>	
<b>INOCUIDAD</b>	Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, autoridad nacional competente <sup>1</sup> .	Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias.

**Precisión 1:** La entidad deberá precisar en las bases el calibre del mango Haden categoría I que desea adquirir, según lo establecido en la presente Ficha Técnica; por ejemplo: Mango Haden categoría I - calibre 7.

## 2.2 Envase

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

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

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

127

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 CXG 1-1969 (2022) PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS.

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

### 2.4 Rotulado

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.

124

**FICHA TÉCNICA  
 APROBADA**

**1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN COMÚN**

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

**2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN COMÚN**

**2.1 Del bien**

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

El alimento debe presentar las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA								
<b>CALIDAD</b>										
Requisitos generales	<p>Los frutos contenidos en un mismo envase deben ser de la misma variedad y en ese sentido uniformes en tamaño, forma y color. Las manzanas deben estar:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Enteras, sanas, quedando excluidos los productos que presenten podredumbre u otras alteraciones que los hagan impropios para el consumo.</li> <li>- Limpias, es decir, prácticamente exentas de materias extrañas visibles.</li> <li>- Prácticamente exentas de plagas, magulladuras profundas y pudrición.</li> <li>- Prácticamente exentas de daños causados por plagas.</li> <li>- Exentas de un grado anormal de humedad exterior.</li> <li>- Exentas de olores y sabores extraños.</li> </ul>	<p>NTP 011.002:2014 (revisada el 2019) FRUTAS FRESCAS. Manzana. Requisitos. 4ª Edición</p>								
Índice de madurez	<p>El índice de madurez de la manzana está determinado básicamente por las características siguientes:</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Características</th> <th>Mínima</th> <th>Máxima</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Firmeza de la pulpa (Variedad Delicious de Viscas)</td> <td>7,7 kgf</td> <td>11,8 kgf</td> </tr> <tr> <td>Sólidos solubles</td> <td>11 °Brix</td> <td>17 °Brix</td> </tr> </tbody> </table>		Características	Mínima	Máxima	Firmeza de la pulpa (Variedad Delicious de Viscas)	7,7 kgf	11,8 kgf	Sólidos solubles	11 °Brix
Características	Mínima	Máxima								
Firmeza de la pulpa (Variedad Delicious de Viscas)	7,7 kgf	11,8 kgf								
Sólidos solubles	11 °Brix	17 °Brix								

125

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA	
<b>CALIDAD</b>			
Coloración	Las manzanas Delicious de Viscas pueden encontrarse entre los colores detallados a continuación:		
	<b>Color Munsell</b>		<b>Color</b>
	5R / 5 / 10		Rojo
	5R / 4 / 10		Rojo teja
	2,5R / 5 / 10		Rojo rosado
	2,5R / 4 / 10		Rojo carmín
	2,5R / 6 / 10		Rojo coral
	5R 3 / 6		Rojo vino
2,5R 7 / 8	Rosado		
Calibre	El calibre se determina por el diámetro máximo de la sección ecuatorial, se tienen los siguientes calibres:		
	<b>Clasificación</b>		<b>Calibre (mm)</b>
	Calibre A: Extra		Mayor a 80
Categoría de calidad	<p>Las manzanas de esta categoría deben ser de calidad superior, deben presentar las características de forma, desarrollo y color que sean propias de la variedad a la que pertenezcan y deben conservar su pedúnculo intacto.</p> <p>La pulpa no debe haber sufrido ningún deterioro.</p> <p>Además, no pueden presentar defectos, salvo ligerísimas alteraciones superficiales de la epidermis que no afecten al aspecto general del producto ni a su calidad, conservación y presentación en el envase.</p> <p>Los defectos menores (herida cicatrizada, russet y mancha), y mayor (magulladuras), que presenten forma alargada, no deben exceder más de 2 cm de longitud, y para los defectos menores que presentan formas irregulares no deben ocupar más de 1 cm<sup>2</sup> de superficie, ya sea en forma individual o sumados.</p>	<p>NTP 011.002:2014 (revisada el 2019) FRUTAS FRESCAS. Manzana. Requisitos. 4ª Edición</p>	

124

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA	
<b>CALIDAD</b>			
<u>Tolerancias de Defectos Menores</u> Los defectos se expresan en porcentaje de unidades defectuosas.			
Herida seca	Máximo 5 %	NTP 011.002:2014 (revisada el 2019) FRUTAS FRESCAS. Manzana. Requisitos. 4ª Edición	
Mancha	Máximo 5 %		
Russet	Máximo 5 %		
Acorchamiento	Máximo 5 %		
Deformación	Máximo 5 %		
Subtotal acumulado defectos menores	Máximo 5 %		
<u>Tolerancias de Defectos Mayores</u> Los defectos se expresan en porcentaje de unidades defectuosas.			
Herida húmeda	Máximo 5 %		
Escaldado	Máximo 1 %		
Daño por el sol	Máximo 5 %		
Magulladura	Máximo 5 %		
Bitter Pit	Máximo 1 %		
Corazón acuoso *	Máximo 5 %  * Si se presenta corazón acuoso durante la inspección se debe ampliar la muestra a 100 frutos de los cuales deben ser partidos en forma transversal. De esta nueva muestra se contabilizan los frutos que presentan el daño considerado severo.		
Deshidratación	Máximo 5 %		
Pardeamiento interno	Máximo 1 %		
Pudrición	Máximo 1 %		
Subtotal acumulado defectos mayores	Máximo 5 %		
Total defectos acumulados	Máximo 5 %  La suma de los subtotales acumulados no debe superar al total acumulado.		
<b>INOCUIDAD</b>	Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, autoridad nacional competente <sup>1</sup> .		Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias.

Precisión 1: Ninguna.

**2.2 Envase**

El envase del alimento debe ser de primer uso y garantizar la protección del producto durante el

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

123

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

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

### 2.3 Embalaje

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

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

### 2.4 Rotulado

Refiérase al numeral 2.5 de la presente Ficha Técnica.

**Precisión 4:** Ninguna.

### 2.5 Etiquetado

La etiqueta de los envases del alimento debe cumplir con lo indicado en el artículo 27 del Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG y sus modificatorias, además de las disposiciones establecidas en el numeral 8.1 de la NTP 011.002:2014 (revisada el 2019). Debe indicar lo siguiente en idioma español:

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

122

**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
<b>CALIDAD</b>		
Apariencia	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Enteras.</li> <li>- Sanas, se excluyen los productos atacados por la podredumbre, u otras alteraciones que los hagan impropias para el consumo.</li> <li>- Prácticamente exentas de magulladuras y/o amplias cicatrizaciones por cortes en la cáscara.</li> <li>- Prácticamente exentas de plagas.</li> <li>- Exentas de daños causados por plagas y enfermedades que afecten la pulpa.</li> <li>- Exentas de daños considerables y/o alteraciones externas causadas por ataque de plagas.</li> <li>- Prácticamente exentas de daños causados por quemaduras de sol, heladas y/o bajas temperaturas.</li> <li>- Limpias, prácticamente exentas de materias extrañas visibles.</li> <li>- Exentas de humedad externa anormal, salvo la condensación consiguiente a su remoción de una cámara frigorífica.</li> <li>- Exentas de olores y/o sabores extraños.</li> <li>- Exentas de toda señal de desecación o deshidratación.</li> </ul>	NTP 011.023:2024 CÍTRICOS. Cítricos dulces. Requisitos. 3ª Edición
Tolerancia respecto a la apariencia	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. Se admite hasta 2 % de fruta con pudrición.	

121

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.	
<b>Madurez</b>		
°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"> <li>- Defectos leves de forma.</li> <li>- Defectos leves de la piel producidos durante la formación y desarrollo del fruto, como los causados por Botritis, 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.</li> <li>- Defectos leves ya sanados de origen mecánico, tales como los daños producidos por granizo, rozaduras (rameado, russet), daños ocasionados por la manipulación, entre otros.</li> <li>- Defectos leves en la cáscara causados por aplicaciones foliares.</li> </ul> En ningún caso los defectos deben afectar la pulpa del fruto.	

120

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA	
Tolerancias de Defectos / daños	Defectos leves	NTP 011.023:2024 CÍTRICOS. Cítricos dulces. Requisitos. 3ª Edición	
- Ácaros	Si afecta el color del fruto, el área acumulada no debe exceder de 100 mm <sup>2</sup> .		
- Botrytis y Thrips	Resta en algo la apariencia del fruto. En conjunto < 100 mm <sup>2</sup> .		
- Fumagina	En conjunto menos de 25 mm <sup>2</sup> .		
- 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 <sup>2</sup> Oscuros: < 50 mm <sup>2</sup>		
- Oleocelosis	Que en forma individual o agregada no supere 100 mm <sup>2</sup> .		
- 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)	<b>Diámetro en mm</b>		
	<b>Calibre</b>		<b>Mínimo</b> <b>Máximo</b>
	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.		

119

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 <sup>1</sup> .	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.

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

118

**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.

117

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

1/16

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.	
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.	
<b>Madurez</b>		
°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"> <li>- Defectos leves de forma.</li> <li>- 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.</li> <li>- Defectos leves ya sanados de origen mecánico, tales como los daños producidos por granizo, rozaduras (rameado, russet), daños ocasionados por la manipulación, entre otros.</li> <li>- Defectos leves en la cáscara causados por aplicaciones foliares.</li> </ul> En ningún caso los defectos deben afectar la pulpa del fruto.	NTP 011.023:2024 CÍTRICOS. Cítricos dulces. Requisitos. 3ª Edición

115

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA		
Tolerancias de Defectos / daños	Defectos leves			
- Ácaros	Si afecta el color del fruto, el área acumulada no debe exceder de 100 mm <sup>2</sup> .			
- Botrytis y Thrips	Resta en algo la apariencia del fruto. En conjunto < 100 mm <sup>2</sup> .			
- Fumagina	En conjunto menos de 25 mm <sup>2</sup> .			
- 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 <sup>2</sup> Oscuros: < 50 mm <sup>2</sup>			
- Oleocelosis	Que en forma individual o agregada no supere 100 mm <sup>2</sup> .			
- 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		NTP 011.023:2024 CÍTRICOS. Cítricos dulces. Requisitos. 3ª Edición
		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.			

114

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

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

113

**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.

112

**FICHA TÉCNICA  
 APROBADA**

**1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN COMÚN**

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

111

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA	
<b>CALIDAD</b>			
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.	CXS 183-1993 (2011) NORMA PARA LA PAPAYA	
Calibre	<b>Calibre</b>		<b>Peso (g)</b>
	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.		
<b>INOCUIDAD</b>	Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, autoridad nacional competente <sup>1</sup> .	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 extra requerido, de acuerdo a lo establecido en la presente Ficha Técnica; por ejemplo: Papaya categoría extra, 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 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).

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

110

**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.

101

**FICHA TÉCNICA  
 APROBADA**

**1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN COMÚN**

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

**2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN COMÚN**

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

El alimento debe presentar las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
<b>CALIDAD</b>		
<u>Requisitos mínimos</u>		
Forma	Típica del cultivar	NTP 011.004:2014 (revisada el 2019) FRUTAS FRESCAS. Peras. Requisitos. 2ª Edición
Pulpa	Suculenta y carnosa, no debe ser cremosa	
Color	Típico del cultivar	
Alteraciones y Sustancias extrañas	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Libres de humedad externa</li> <li>- Exentas de olores y sabores extraños</li> <li>- Exentas de síntomas de deshidratación</li> </ul>	
Sanidad	Producto sano, sin alteraciones, exentas de daños causados por plagas.	
Grado de calidad	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Las peras categoría primera deben ser de buena calidad y presentarán las características de forma, desarrollo y color que sean propias de la variedad a la que pertenezcan.</li> <li>- La pulpa no debe haber sufrido deterioro.</li> <li>- No obstante, siempre que no se vean afectados su aspecto general ni su calidad, conservación y presentación en el envase, algunos frutos podrán presentar defectos leves tales como una ligera malformación, un ligero defecto de desarrollo, un ligero defecto de coloración, ligeros defectos de la epidermis.</li> <li>- Las peras no deben ser pétreas.</li> </ul>	

109

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
<b>CALIDAD</b>		
Tolerancia de calidad	Se permite un 10 % en número o en peso de peras que no cumplan los requisitos de esta categoría pero que se ajusten a los de la categoría segunda, según la norma de la referencia. Esta tolerancia no será aplicable a las peras que estén desprovistas de pedúnculo.	NTP 011.004:2014 (revisada el 2019) FRUTAS FRESCAS. Peras. Requisitos. 2ª Edición
Calibre (diámetro de la máxima circunferencia ecuatorial)	Mínimo 55 mm	
Tolerancia de calibre	Máximo, el 10 % en número o en peso de peras que se ajusten al calibre inmediatamente inferior al indicado en el envase.	
Homogeneidad	El contenido de cada envase debe ser homogéneo, incluyendo únicamente peras del mismo origen, variedad, calidad, estado de madurez y calibre, además de la homogeneidad de coloración. La parte visible del contenido del envase, tendrá que ser representativa del conjunto.	
<b>INOCUIDAD</b>	Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, autoridad nacional competente <sup>1</sup> .	Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias.

**Precisión 1:** Ninguna.

## 2.2 Envase

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

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

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

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

107

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

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

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

### 2.6 Inserto

No aplica.

**Precisión 6:** No aplica.

106

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

105

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
<b>CALIDAD</b>		
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 cm <sup>2</sup> 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.	
<b>INOCUIDAD</b>	Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, autoridad nacional competente <sup>1</sup> .	Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias.

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

## 2.2 Envase

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

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

104

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.

107

**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
<b>CALIDAD</b>		
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"> <li>- Defectos en forma.</li> <li>- 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.</li> <li>- Grietas superficiales cicatrizadas.</li> <li>- Defectos en la cáscara debido al roce o la manipulación.</li> <li>- Leves magulladuras o moretones.</li> </ul>	<p>NTP 011.017:2015 FRUTAS FRESCAS. Sandías. Requisitos. 2ª Edición</p>
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>	

1021

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
<b>CALIDAD</b>		
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>	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.	
<b>INOCUIDAD</b>	Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, autoridad nacional competente <sup>1</sup> .	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.

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

102

**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.

101

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

100

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
<b>CALIDAD</b>		
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	
<b>INOCUIDAD</b>	Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, autoridad nacional competente <sup>1</sup> .	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.

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

99

**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.

98

**FICHA TÉCNICA  
 APROBADA**

**1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN COMÚN**

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

92

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN			REFERENCIA
<b>CALIDAD</b>				
Categoría	Tolerancia: Cinco por ciento, en número o peso, de los limones 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.			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.			
<b>INOCUIDAD</b>	Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, autoridad nacional competente <sup>1</sup> .			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 extra requerido, de acuerdo a lo establecido en la presente Ficha Técnica; por ejemplo: Limón categoría extra 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 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

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

96

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.

95

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	
<b>CALIDAD</b>			
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	<b>Tamaño</b>		<b>Diámetro ecuatorial del grano</b>
	Pequeño		Entre 7,1 mm y 8,7 mm
	Mediano		Entre 8,7 mm y 10,3 mm
	Grande		Mayor a 10,3 mm
<b>Sanidad</b>			
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.		
<b>INOCUIDAD</b>	Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, autoridad nacional competente <sup>1</sup> .		

**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.

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

94

## 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.

93

**FICHA TÉCNICA  
 APROBADA**

**1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN COMÚN**

Denominación del bien : CAMOTE AMARILLO CALIDAD PRIMERA  
 Denominación técnica : CAMOTE AMARILLO CALIDAD PRIMERA  
 Unidad de medida : KILOGRAMO  
 Descripción general : El camote es la raíz comestible proveniente del género y especie *Ipomoea batatas* L. de la familia de las Convolvuláceas, en estado fresco y destinada para el consumo humano.

**2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN COMÚN**

**2.1 Del bien**

El alimento debe presentar las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA	
<b>CALIDAD</b>			
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 %		
<b>INOCUIDAD</b>	Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, autoridad nacional competente <sup>1</sup> .	Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias.	

**Precisión 1:** Ninguna.

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

92

## 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.

91

**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
<b>CALIDAD</b>		
Requisitos generales	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Estar libre de lesiones causadas por contusiones o cualquier otra causa, así como de olores y sabores extraños.</li> <li>- 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.</li> <li>- Presentar pancas envoltentes sanas y propias de la variedad, se tolera una pequeña abertura que pueda haber en la punta. Cuando la mazorca se encuentra sin panca, sus granos deben estar: sanos, frescos, limpios, secos, bien formados de acuerdo a la variedad, con grano bien desarrollado o bien lleno. Los granos deben ser tiernos, turgentes y lechosos.</li> </ul>	NTP 011.105:2014 (revisada el 2019) MAÍZ AMILÁCEO. Choclo. Requisitos. 2ª Edición
Color de los granos	Los granos de choclo al estado fresco deben presentar color blanco en su totalidad. Se podrán aceptar mazorcas de choclo con granos de color cremoso, así como granos de otro color producto de la polinización, siempre que cumplan con las tolerancias establecidas en la presente Ficha Técnica.	
Forma del choclo y granos de choclo	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.	

90

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
<b>CALIDAD</b>		
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
	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.	NTP 011.105:2014 (revisada el 2019) MAÍZ AMILÁCEO. Choclo. Requisitos. 2ª Edición
<b>Tolerancias</b>		
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 %	
<b>INOCUIDAD</b>	Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, autoridad nacional competente <sup>1</sup> .	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 constituidos 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

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

protección adecuada de los productos para reducir al mínimo la contaminación, evitar daños y permitir un etiquetado correcto, según lo indicado en el numeral 13.2.9 de la norma Codex CXC 1-1969 (2022) PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS.

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

#### 2.4 Rotulado

Refiérase al numeral 2.5 de la presente Ficha Técnica.

**Precisión 4:** Ninguna.

#### 2.5 Etiquetado

La etiqueta de los envases del alimento debe cumplir con lo indicado en el artículo 27 del Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG y sus modificatorias, además de las disposiciones establecidas en el numeral 7.2 de la NTP 011.105:2014 (revisada el 2019). Debe indicar lo siguiente en idioma español:

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

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

#### 2.6 Inserto

No aplica.

**Precisión 6:** No aplica.

88

**FICHA TÉCNICA  
 APROBADA**

**1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN COMÚN**

Denominación del bien : COL CRESPA CALIDAD PRIMERA  
 Denominación técnica : COL CRESPA CALIDAD PRIMERA  
 Unidad de medida : KILOGRAMO  
 Descripción general : Hortaliza de la familia de las crucíferas correspondiente a la especie *Brassica oleracea* var. *Sabauda* L. Se le conoce con el nombre de repollo<sup>1</sup>.

**2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN COMÚN**

**2.1 Del bien**

El alimento debe presentarse limpio y fresco, pertenecer al mismo cultivar y tener un grado de madurez comercial que le permita soportar el manipuleo, transporte y conservación en buenas condiciones, según indica el numeral 3.1.1 de la NTP 011.108:1974 (revisada el 2018) y su Corrigenda Técnica.

El alimento debe presentar las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA	
<b>CALIDAD</b>			
Color	Típico del cultivar	NTP 011.108:1974 (revisada el 2018) HORTALIZAS. Col Crespa. 1ª Edición y su Corrigenda Técnica NTP 011.108:1974 (revisada el 2018)/CT 1:2019 HORTALIZAS. Col crespa. CORRIGENDA TÉCNICA 1. 1ª Edición	
Forma	Típica del cultivar		
Consistencia	Las cabezas deben presentarse duras, firmes y compactas, salvo tolerancias indicadas.		
Sanidad	Las cabezas no deben presentar alteraciones producidas por agentes biológicos, mecánicos y por presencia de sustancias extrañas; salvo tolerancias indicadas en la presente ficha técnica.		
<b>Factores de calidad</b>			
Tamaño (relación diámetro/peso)	<b>Tamaño</b>		<b>Relación diámetro/peso</b>
	A		Más de 31 cm; más de 6 000 g
	B		Más de 23 cm a 31 cm; más de 3 500 g a 6 000 g
Tolerancia: 10 % de coles de calidad inmediata inferior.			
Consistencia Tolerancia	5 % de cabezas blandas		
Longitud del tocón	4 cm		
	Tolerancia: 5 % de coles con más de 6 cm de longitud del tocón. Las cabezas deben presentar una longitud del tocón tal, que no provoque daños en las cabezas contiguas durante el transporte.		

<sup>1</sup> Según la Real Academia de la Lengua Española, la palabra "col" es sinónimo de "repollo".

87

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
<b>CALIDAD</b>		
N° de hojas cobertoras	6 – 10 (± 2) Tolerancia: máximo 5 % de coles de calidad segunda	NTP 011.108:1974 (revisada el 2018) HORTALIZAS. Col Crespa. 1ª Edición y su Corrigenda Técnica NTP 011.108:1974 (revisada el 2018)/CT 1:2019 HORTALIZAS. Col crespa. CORRIGENDA TÉCNICA 1. 1ª Edición
<b>Daños entomológicos (plagas)</b>		
Comeduras de hojas producidas por gusano medidor ( <i>Pseudoplusia</i> sp.)	Tolerancia: Máximo 2 % de coles con perforaciones solamente en las hojas cobertoras, en número y área variables (no limitantes).	
Decoloración, pudrición, Fumagina: producidas por pulgones ( <i>Brevicoryne brassicae</i> )	Tolerancia: Máximo 3 % de coles con colonias presentes solamente en las hojas cobertoras, comprometiendo un área de hasta 10 cm de diámetro, observándose la decoloración consiguiente de dichas hojas y la presencia (no siempre) de fumagina.	
Perforaciones producidas por gusanos de tierra ( <i>Noctuides</i> )	Tolerancia: Máximo 1 % de coles con perforaciones en las hojas cobertoras únicamente, de hasta 3 cm de diámetro. Localización: Parte inferior de la cabeza.	
<b>Daños fitopatológicos</b>		
Pudrición húmeda (producida por <i>Esclerotiniosis</i> )	Tolerancia: Máximo 1 % de coles con ataque localizado en el tocón o en la base (peciolo) de las hojas cobertoras, el que se manifiesta en el tocón mediante una pudrición húmeda que afecta su parte basal en una longitud de aproximadamente 0,5 cm, mientras que en las hojas cobertoras la pudrición húmeda afecta un área máximo de 3 cm de diámetro. Es necesario precisar que la cabeza en si no es afectada, pudiendo eliminarse las partes afectadas (tocón y hojas cobertoras) mediante remoción.	
Manchas (producida por <i>Mildíu</i> )	Tolerancia: Máximo 1 % de coles con ataque localizado en las hojas cobertoras y/o en las hojas superficiales de la cabeza en sí, estando dicho ataque en una etapa inicial, observándose los signos de hongo (micelio, que forma una ligera eflorescencia blanco plomiza), en un área (única y acumulativa), de máximo 5 cm de diámetro.	

86

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
<b>CALIDAD</b>		
<b>Defectos comerciales</b>		NTP 011.108:1974 (revisada el 2018) HORTALIZAS. Col Crespa. 1ª Edición y su Corrigenda Técnica NTP 011.108:1974 (revisada el 2018)/CT 1:2019 HORTALIZAS. Col crespas. CORRIGENDA TÉCNICA 1. 1ª Edición
Cabeza reventada	Máximo 4 %	
Cabeza magullada	Máximo 5 %	
<b>INOCUIDAD</b>	Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, autoridad nacional competente <sup>2</sup> .	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 la col crespas calidad primera requerida, de acuerdo a lo establecido en la presente Ficha Técnica; por ejemplo: Col crespas de calidad primera, de tamaño B.

## 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.

El alimento debe ser acondicionado de tal manera que quede protegido, ventilado y bien presentado, según indica el numeral 6.1 de la NTP 011.108:1974 (revisada el 2018) 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

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

85

numeral 6.3 de la NTP 011.108:1974 (revisada el 2018) y su Corrigenda Técnica. Debe indicar lo siguiente en idioma español:

- nombre del alimento;
- nombre de la variedad, cultivar o tipo comercial;
- calidad;
- 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.

84

**FICHA TÉCNICA  
 APROBADA**

**1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN COMÚN**

Denominación del bien : ESPÁRRAGO BLANCO CATEGORÍA I  
 Denominación técnica : TURIONES DE ESPÁRRAGO BLANCO CATEGORÍA I  
 Unidad de medida : KILOGRAMO  
 Descripción general : Los turiones de espárragos blancos son obtenidos de las variedades comerciales de la especie *Asparagus officinalis* L., de la familia Liliaceae, que se suministran frescos 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
<b>CALIDAD</b>		
Requisitos mínimos	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Estar enteros.</li> <li>- Estar sanos, y exentos de podredumbre o deterioro que hagan que sean aptos para el consumo.</li> <li>- Estar limpios, y prácticamente exentos de cualquier materia extraña visible.</li> <li>- Estar prácticamente exentos de plagas que afecten al aspecto general del producto.</li> <li>- Estar prácticamente exentos de daños causados por plagas.</li> <li>- Estar prácticamente exentos de daños por deshidratación.</li> <li>- Estar exentos de daños causados por frío.</li> <li>- Estar exentos de humedad externa anormal, salvo la condensación consiguiente a su remoción de una cámara frigorífica.</li> <li>- Estar exentos de cualquier olor y /o sabor extraño.</li> <li>- Tener un aspecto y olor frescos.</li> <li>- Estar prácticamente exentos de magulladuras.</li> <li>- Estar exentos de daños causados por un lavado o remojo inadecuados.</li> <li>- El corte en la base de los turiones debe ser lo más recto y limpio posible.</li> </ul> <p>Además, los turiones no deben estar huecos, pelados ni quebrados. Se permiten, sin embargo, pequeñas grietas que hayan aparecido después de la recolección, siempre que no superen los límites de tolerancia del grado de calidad.</p>	NTP 011.109:2013 (revisada el 2018) ESPÁRRAGO. Espárrago fresco. Requisitos. 4ª Edición

83

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA	
<b>CALIDAD</b>			
<u>Calidad</u>			
Aspecto	Característico de la variedad	NTP 011.109:2013 (revisada el 2018) ESPÁRRAGO. Espárrago fresco. Requisitos. 4ª Edición	
Forma	Bien formado y podrán ser ligeramente curvos		
Puntas	Puntas compactas Espárrago blanco: punta AW <sup>1</sup> + una ligera presencia de GTW <sup>2</sup>		
Defectos	Se permitirá ligeros indicios de manchas de color no característico causadas por agentes no patógenos que puedan ser eliminados por el consumidor mediante un pelado normal. Se permitirá una leve fibrosidad en los turiones.		
Color	Característico Podrá presentar matiz ligeramente rosado en las puntas y tallo.		
Tolerancia de calidad	Se tolera el 10 % en número o en peso de turiones que no satisfagan los requisitos de esta categoría, pero que satisfaga los de la Categoría I.		
Longitud	La longitud de los turiones debe ser: - Espárragos largos: Superior a 17 cm - Espárragos cortos: 15 -17 cm - Puntas de espárragos: Inferior a 15 cm  La longitud máxima permitida para la clasificación de los espárragos blancos es de 23 cm.		
Tolerancia de longitud	Se tolera el 10 % en número o en peso de los turiones que no correspondan a la longitud, con una desviación máxima de 2 cm de longitud.		
Calibre	El diámetro de los espárragos blancos se medirá en el punto medio de su longitud.		
	<b>Calibre</b>		<b>Diámetro (mm)</b>
	Jumbo	Mayor o igual a 20	
	Extra large	De 16 a 20	
	Large	De 12 a 16	
	Standard o Medium	De 8 a 12	
Diámetro mínimo 8 mm			

<sup>1</sup> AW: All white  
<sup>2</sup> GTW: Green tips white

82

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
<b>CALIDAD</b>		
Calibre	En un solo empaque, atado o manojo, la diferencia máxima entre el turión más grueso y el más delgado debe ser de 5 mm.	NTP 011.109:2013 (revisada el 2018) ESPÁRRAGO. Espárrago fresco. Requisitos. 4ª Edición
Tolerancia de calibre	Se tolera el 10 % en número o en peso de los turiones que no correspondan al calibre indicado, con una desviación máxima de 2 mm de diámetro.	
Homogeneidad	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Cada embalaje debe contener turiones del mismo origen, calidad, grupo de color, longitud, calibre.</li> <li>- La parte visible del contenido del empaque, atado o manojo debe ser representativa de todo el contenido.</li> <li>- Los atados o manojos de un mismo envase deben ser del mismo peso.</li> <li>- Se permite 10 % en número o en peso de espárragos blancos con punta color rosado y/o violeta y espárragos blancos con puntas de color entre violeta y verde.</li> </ul>	
<b>INOCUIDAD</b>	Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, autoridad nacional competente <sup>3</sup> .	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 longitud y el calibre correspondiente a esta categoría, de acuerdo a lo establecido en la presente Ficha Técnica; por ejemplo: Espárrago blanco categoría I - largo - calibre jumbo.

**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. Además, debe envasarse de tal manera que el producto quede debidamente protegido, según lo indicado en el numeral 8.2 de la NTP 011.109:2013 (revisada el 2018).

El material utilizado en el interior de los envases debe ser nuevo, estar limpio y ser de calidad tal que impida que se provoquen daños internos o externos al producto. Se permite el uso de materiales, en particular papel y sellos con indicaciones comerciales, siempre y cuando estén impresos o etiquetados con tinta o pegamento no tóxicos. Los envases deben estar exentos de toda materia extraña, según se indica en el numeral 8.2 de la NTP 011.109:2013 (revisada el 2018).

**Precisión 2:** La entidad deberá indicar en las bases el peso neto del producto por envase y la forma de presentación de los espárragos, como en atados o en bandejas. 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.

<sup>3</sup> Según artículo 10 del Reglamento del Decreto Legislativo N° 1062, Ley de Inocuidad de los Alimentos, aprobado mediante Decreto Supremo N° 034-2008-AG.

### 2.3 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 011.109:2013 (revisada el 2018). Debe indicar lo siguiente en idioma español:

- nombre del producto;
- 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.

80

**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	
<b>CALIDAD</b>			
<b>Requisitos sensoriales</b>			
Aspecto general	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Entera o partida sin granos defectuosos.</li> <li>- Sana, sin pudrición, sin presencia de hongos.</li> <li>- Limpia.</li> </ul>	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	<b>Código de calibre</b>		<b>Mazorca</b>
	I		12 cm o más
II	6 cm a 12 cm		
<b>Requisitos fisicoquímicos</b>			
Humedad	Máximo 13 %		
Porcentaje de antocianina	Mínimo 0,8 %		
Longitud (base hasta la punta de la mazorca)	Mayor a 6 cm		

29

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

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

78

**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.

77

**FICHA TÉCNICA  
 APROBADA**

**1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN COMÚN**

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

**2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN COMÚN**

**2.1 Del bien**

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

El alimento debe presentar las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
<b>CALIDAD</b>		
Requisitos mínimos	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Estar enteras.</li> <li>- Estar sanas, deben excluirse los productos afectados por podredumbre o deterioro que haga que no sean aptos para el consumo humano.</li> <li>- Estar limpias y exentas de cualquier materia extraña visible.</li> <li>- Estar prácticamente exentas de plagas que afecten al aspecto general del producto.</li> <li>- Estar prácticamente exentas de daños causados por plagas.</li> <li>- Estar exentas de humedad externa anormal, salvo la condensación consiguiente a su remoción de una cámara frigorífica.</li> <li>- Estar exentas de cualquier olor y/o sabores extraños.</li> <li>- Estar exentas de daños causados por bajas y/o altas temperaturas.</li> <li>- 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.</li> </ul> <p>Las paltas maduras no deben tener sabor amargo.</p>	NTP 011.018:2019 PALTA. Requisitos. 6ª Edición

76

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

75

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN		REFERENCIA
<b>CALIDAD</b>			
Quemadura de sol	0 %		NTP 011.018:2019 PALTA. Requisitos. 6ª Edición
Pudrición	0 %		
Herida abierta	0 %		
Contaminantes mayores: excretas de aves	0 %		
Subtotal de defectos mayores	0 %		
Total de defectos acumulados	Máximo 5 %		
Calibre (tamaño)	Código por calibre	Peso (en gramos)	CXS 197-1995 (2013) NORMA PARA EL AGUACATE
	2	>1220	
	4	781 - 1220	
	6	576 - 780	
	8	456 - 576	
	10	364 - 462	
	12	300 - 371	
	14	258 - 313	
	16	227 - 274	
	18	203 - 243	
	20	184 - 217	
	22	165 - 196	
	24	151 - 175	
26	144 - 157		
28	134 - 147		
30	123 - 137		
Tolerancias de calibre	El 10 % en peso de las paltas que correspondan al calibre inmediatamente superior o inferior al indicado en el envase.		
<b>INOCUIDAD</b>	Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, autoridad nacional competente <sup>1</sup> .		Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias.

**Precisión 1:** La entidad deberá precisar en las bases el calibre de la palta fuerte categoría extra requerida, de acuerdo a lo establecido en la presente Ficha Técnica; por ejemplo: Palta fuerte categoría extra calibre 18.

## 2.2 Envase

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

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

74

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

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

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

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

### 2.3 Embalaje

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

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

### 2.4 Rotulado

Refiérase al numeral 2.5 de la presente Ficha Técnica.

**Precisión 4:** Ninguna.

### 2.5 Etiquetado

La etiqueta de los envases del alimento debe cumplir con lo indicado en el artículo 27 del Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG y sus modificatorias, además de las disposiciones establecidas en el numeral 9 de la NTP 011.018:2019. Debe indicar lo siguiente en idioma español:

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

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

### 2.6 Inserto

No aplica.

**Precisión 6:** No aplica.

73

**FICHA TÉCNICA  
 APROBADA**

**1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN COMÚN**

Denominación del bien : PAPA CANCHÁN CALIDAD PRIMERA  
 Denominación técnica : PAPA CANCHÁN GRADO DE CALIDAD PRIMERA  
 Unidad de medida : KILOGRAMO  
 Descripción general : La variedad Canchán, también conocida como "papa rosada" por el color de su cáscara, tiene pulpa color blanca a blanca cremosa y el uso sugerido es para frituras.

**2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN COMÚN**

**2.1 Del bien**

El alimento debe presentar las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA			
<b>CALIDAD</b>					
Uniformidad	Cada lote de papa debe estar conformado por la misma variedad. Las papas variedad Canchán deben presentar las siguientes características: - Forma redondeada. - Piel de color rojo, ojos superficiales. - Pulpa de color blanca a blanca cremosa.	NTP 011.119:2016 PAPA Y SUS DERIVADOS. Papa. Definiciones y requisitos. 3ª Edición			
Tamaño <sup>1</sup>	Diámetro (D) y peso (g)		Calibres		
			Extra	Primera	Segunda
	D mayor (mm)		134-102	101-75	74-49
	D menor (mm)		107-72	71-51	50-38
	Peso (g)		639-320	319-155	154-29
<b>Sanidad y aspecto</b>					
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				

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

92

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
<b>CALIDAD</b>		
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	
<b>INOCUIDAD</b>	Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, autoridad nacional competente <sup>2</sup> .	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 Canchán calidad primera requerido, de acuerdo a lo establecido en la presente Ficha Técnica; por ejemplo: Papa Canchán 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.

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

71

#### 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.

20

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

69

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA	
<b>CALIDAD</b>			
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 %		
<b>INOCUIDAD</b>	Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, autoridad nacional competente <sup>1</sup> .		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.

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

68

## 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.

67

**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
<b>CALIDAD</b>		
Aspecto	Las vainitas deben estar frescas, sin síntomas de marchitez y/o lignificación.	
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).	NTP 011.111:1974 (revisada el 2021) HORTALIZAS. Vainita. Requisitos. 1ª Edición
Afrijolamiento	Frutos ligeramente afrijolados (grado 2: Vainita ligeramente afrijolada, 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).	

66

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
<b>CALIDAD</b>		
Afrijolamiento	Tolerancia: Máximo 2 % de los frutos afrijolados (grado 3: Vainita afrijolada, 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.	
<u>Tamaño (Relación entre el diámetro menor y el peso)</u>		
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 y consumo.	

65

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
<b>CALIDAD</b>		
<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 (Esclereotiniosis)	0 %	
Tolerancia acumulativa	Máximo 20 %	
<b>INOCUIDAD</b>	Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, autoridad nacional competente <sup>1</sup> .	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.

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

64

**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.

63

**FICHA TÉCNICA  
 APROBADA**

**1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN COMÚN**

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

62

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA								
<b>CALIDAD</b>										
Clasificación y tolerancia de calidad	<p>La yuca (mandioca) de categoría extra debe ser de calidad superior y característica de la variedad y/o tipo comercial. No debe tener defectos, salvo defectos superficiales muy leves siempre y cuando no afecten al aspecto general del producto, su calidad, estado de conservación y presentación en el envase.</p> <p>Tolerancia: El 5 %, en número o en peso, de la yuca (mandioca) que no satisfaga los requisitos de esta categoría pero satisfaga los de la Categoría I 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 border="1"> <thead> <tr> <th>Calibre</th> <th>Diámetro (cm)</th> </tr> </thead> <tbody> <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>&gt; 8,0</td> </tr> </tbody> </table>		Calibre	Diámetro (cm)	A	3,5 - 6,0	B	6,1 - 8,0	C	> 8,0
	Calibre		Diámetro (cm)							
	A	3,5 - 6,0								
	B	6,1 - 8,0								
C	> 8,0									
<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>										
<b>INOCUIDAD</b>	<p>Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, autoridad nacional competente<sup>1</sup>.</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 de la yuca categoría extra requerido, de acuerdo a lo establecido en la presente Ficha Técnica; por ejemplo: Yuca categoría extra, 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.

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

61

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

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

Los envases deben satisfacer las características de calidad, higiene, ventilación y resistencia necesarias para asegurar la manipulación, el transporte y la conservación apropiados de la yuca, y deben estar exentos de cualquier materia y olor extraños, según indica el numeral 5.2.1 de la NTP-CODEX STAN 238:2014 (revisada el 2019).

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

### 2.3 Embalaje

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

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

### 2.4 Rotulado

Refiérase al numeral 2.5 de la presente Ficha Técnica.

**Precisión 4:** Ninguna.

### 2.5 Etiquetado

La etiqueta de los envases del alimento debe cumplir con lo indicado en el artículo 27 del Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG y sus modificatorias, además de las disposiciones establecidas en el numeral 6.2 de la NTP-CODEX STAN 238:2014 (revisada el 2019). Debe indicar lo siguiente en idioma español:

- nombre del alimento y tipo (dulce);
- categoría;
- calibre (expresado como código de calibre o diámetro mínimo y máximo en cm);
- contenido neto;
- país de origen o lugar de procedencia;
- nombre y dirección del titular de la autorización sanitaria;
- nombre y dirección del importador, de corresponder;
- Autorización Sanitaria de Establecimiento de Procesamiento Primario de Alimentos Agropecuarios;
- identificación del lote;
- fecha de vencimiento o consumir preferentemente antes de;
- instrucciones para el uso y conservación;
- instrucciones de preparación (incluir una leyenda que indique que la yuca deberá pelarse y cocerse antes de su consumo).

60/

**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.

59

**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
<b>CALIDAD</b>		
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.	
<b>Madurez</b>		
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.	

58

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
<b>CALIDAD</b>		
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	
<b>Tolerancia de Defectos</b>		
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.	
<b>INOCUIDAD</b>	Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, autoridad nacional competente <sup>1</sup> .	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

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

57

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.

56

**FICHA TÉCNICA  
 APROBADA**

**1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN COMÚN**

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

**2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN COMÚN**

**2.1 Del bien**

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

El arroz pilado debe presentar las siguientes características:

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

55

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
<b>CALIDAD</b>		
Mezcla varietal contrastante	Máximo 2,5 %	NTP 205.011:2023 ARROZ. Arroz elaborado. Requisitos. 4ª Edición
Materia extraña (Se considera solo materia extraña orgánica. No se permite la presencia de materias extrañas inorgánicas)	Máximo 0,15 %	
Granos quebrados	Máximo 5 %	
Granos inmaduros	0,00 %	
<b>INOCUIDAD</b>	Cumplir con los requisitos establecidos por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria – DIGESA, autoridad nacional competente <sup>1</sup> .	Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007- 98-SA, sus modificatorias y regulación complementaria.

**Precisión 1:** La entidad deberá precisar en las bases la clase de arroz requerido, según lo establecido en la presente Ficha Técnica; por ejemplo: Arroz pilado extra largo, arroz pilado extra mediano o arroz pilado extra corto.

## 2.2 Envase

El envase que contiene el producto debe ser de material inocuo, estar libre de sustancias que puedan ser cedidas al producto en condiciones tales que puedan afectar su inocuidad, y estar fabricado de manera que mantenga la calidad sanitaria y composición del producto durante toda su vida útil, según el artículo 118 del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA, y sus modificatorias.

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

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

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

## 2.3 Embalaje

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

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

54

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

#### 2.4 Rotulado

En el rotulado de los envases de arroz pilado, además de cumplir con lo establecido en el artículo 117 del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA, y sus modificatorias, debe cumplir con lo indicado en la NTP 209.038:2019 ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado de alimentos preenvasados. 8ª Edición, la NMP 001:2019 Requisitos para el etiquetado de preenvases. 5ª Edición y con el numeral 9.2 de la NTP 205.011:2023. Debe contener la siguiente información mínima en idioma español:

- nombre del producto;
- grado del arroz;
- declaración de los ingredientes y aditivos empleados en la elaboración del producto;
- nombre y dirección del fabricante;
- nombre, razón social y dirección del importador, lo que podrá figurar en etiqueta adicional;
- número de Registro Sanitario;
- fecha de vencimiento, cuando el producto lo requiera con arreglo a lo que establece el Codex Alimentarius o la norma sanitaria peruana que le es aplicable;
- código o clave del lote;
- condiciones especiales de conservación, cuando el producto lo requiera;
- peso neto en kilogramos del producto envasado;
- país de origen.

**Precisión 4:** La entidad deberá indicar en las bases otra información que considere deba estar rotulada. La información adicional que se solicite no puede modificar las características del bien descritas en el numeral 2.1 de la presente Ficha Técnica.

#### 2.5 Etiquetado

Refiérase al numeral 2.4 de la presente Ficha Técnica.

**Precisión 5:** Ninguna.

#### 2.6 Inserto

No aplica.

**Precisión 6:** No aplica.

53

**FICHA TÉCNICA  
 APROBADA**

**1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN COMÚN**

Denominación del bien : ARVEJA PARTIDA CALIDAD 1 - EXTRA  
 Denominación técnica : ARVEJA PARTIDA GRADO DE CALIDAD 1 - EXTRA  
 Unidad de medida : KILOGRAMO  
 Descripción general : La arveja partida son los cotiledones separados y descascarados del grano de arveja. La arveja es el grano procedente de la especie *Pisum sativum* L. es usado comúnmente en estado seco con fines alimenticios.

**2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN COMÚN**

**2.1 Del bien**

El alimento debe ser inocuo y apto para el consumo humano, según lo indicado en el numeral 5.1 de la NTP 205.025:2014 (revisada el 2019).

El alimento debe presentar las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
<b>CALIDAD</b>		
Requisitos generales	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Estar exentos de sabores y olores extraños y de insectos vivos, muertos o en cualquiera de sus estadios.</li> <li>- Estar exentos de materias extrañas inorgánicas que representen un peligro para la salud humana.</li> <li>- Estar conformados por una misma variedad (es decir un mismo color, forma y otras características varietales).</li> </ul>	NTP 205.025:2014 (revisada el 2019) LEGUMINOSAS. Arveja partida. Requisitos. 2ª Edición
Contenido de humedad	Máximo 15 %	
<u>Grado de calidad</u>		
Grano infectado	0,00 %	
Grano picado	Máximo 0,30 %	
Grano partido o quebrado	Máximo 1,00 %	
Grano con cáscara (testa)	Máximo 1,00 %	
Grano quemado	Máximo 0,20 %	
Materias extrañas	Máximo 0,10 %	
<b>INOCUIDAD</b>	Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, autoridad nacional competente <sup>1</sup> .	Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias.

**Precisión 1:** Ninguna.

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

52

## 2.2 Envase

El alimento debe envasarse en envases de primer uso, que salvaguarden las cualidades higiénicas, nutricionales, tecnológicas y sensoriales del producto. Los envases, incluido el material de envasado, deben estar fabricados con sustancias que sean inocuas y adecuadas para el uso al que se destinan. 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 indican los numerales 7 y 7.1 de la NTP 205.025:2014 (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 7.2 de la NTP 205.025:2014 (revisada el 2019). Debe indicar lo siguiente en idioma español:

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

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

## 2.6 Inserto

No aplica.

**Precisión 6:** No aplica.

51

**FICHA TÉCNICA  
 APROBADA**

**1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN COMÚN**

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

**2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN COMÚN**

**2.1 Del bien**

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

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

La sal de cocina debe cumplir con las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA	
<b>CALIDAD</b>			
<b>Requisitos sensoriales</b>			
Aspecto	Granulosos y libre de sustancias extrañas visibles	NTP 209.015:2006 SAL PARA CONSUMO HUMANO. 2ª Edición	
Color	Blanco		
Olor	Inodoro		
Sabor	Salado característico		
<b>Requisitos físico químicos</b>			
Humedad	Máximo 0,5 %		
Pureza	Mínimo 99,1 %		
Granulometría: debe pasar	- Tamiz ITINTEC 2,00 mm (N° 10): Mínimo 75 % - Tamiz ITINTEC 177 µm (N° 80): Máximo 30 %		
Sustancias Impermeabilizantes totales agregadas	Máximo 1,0 %		
<b>Impurezas</b>			
Impurezas insolubles en agua	Máximo 0,15 %		
Sulfato (SO <sub>4</sub> )	Máximo 0,4 %		
Calcio (Ca <sup>++</sup> )	Máximo 0,2 %		
Magnesio (Mg <sup>++</sup> )	Máximo 0,2 %		
Cadmio (Cd)	Máximo 0,5 mg/Kg		
Cobre (Cu)	Máximo 2,0 mg/Kg		
Arsénico (As)	Máximo 0,5 mg/Kg		
Mercurio (Hg)	Máximo 0,1 mg/Kg		

50

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

**Precisión 1:** Ninguna.

## 2.2 Envase

El envase que contiene el producto debe ser de material inocuo, estar libre de sustancias que puedan ser cedidas al producto en condiciones tales que puedan afectar su inocuidad, y estar fabricado de manera que mantenga la calidad sanitaria y composición del producto durante toda su vida útil, según el artículo 118 del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA, y sus modificatorias.

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

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

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

49

### 2.3 Embalaje

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

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

### 2.4 Rotulado

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

- nombre del producto;
- declaración de los ingredientes y aditivos empleados en la elaboración del producto;
- nombre y dirección del fabricante;
- nombre, razón social y dirección del importador, lo que podrá figurar en etiqueta adicional;
- número de Registro Sanitario;
- fecha de vencimiento, cuando el producto lo requiera con arreglo a lo que establece el Codex Alimentarius o la norma sanitaria peruana que le es aplicable;
- código o clave del lote;
- el contenido de yodo y flúor expresado en ppm por kg de sal;
- país de fabricación;
- peso neto en kilogramos del producto envasado;
- condiciones especiales de conservación: "Manténgase en lugar seco, fresco y protegido de la luz".

**Precisión 4:** La entidad deberá indicar en las bases otra información que considere deba estar rotulada. La información adicional que se solicite no puede modificar las características del bien descritas en el numeral 2.1 de la presente Ficha Técnica.

### 2.5 Etiquetado

Refiérase al numeral 2.4 de la presente Ficha Técnica.

**Precisión 5:** Ninguna.

### 2.6 Inserto

No aplica.

**Precisión 6:** No aplica.

48

**FICHA TÉCNICA  
 APROBADA**

**1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN COMÚN**

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

**2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN COMÚN**

**2.1 Del bien**

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

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

El aceite vegetal comestible debe presentar las siguientes características:

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

**Precisión 1:** Ninguna.

**2.2 Envase**

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

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

47

puedan ser cedidas al producto en condiciones tales que puedan afectar su inocuidad, y estar fabricado de manera que mantenga la calidad sanitaria y composición del producto durante toda su vida útil, según el artículo 118 del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA, y sus modificatorias.

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

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

### 2.3 Embalaje

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

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

### 2.4 Rotulado

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

- nombre del producto;
- declaración de los ingredientes y aditivos empleados en la elaboración del producto;
- nombre y dirección del fabricante;
- nombre, razón social y dirección del importador, lo que podrá figurar en etiqueta adicional;
- número de Registro Sanitario;
- fecha de vencimiento, cuando el producto lo requiera con arreglo a lo que establece el Codex Alimentarius o la norma sanitaria peruana que le es aplicable;
- código o clave del lote;
- condiciones especiales de conservación, cuando el producto lo requiera;
- contenido en litros, del producto envasado;
- país de origen.

**Precisión 4:** La entidad deberá indicar en las bases otra información que considere deba estar rotulada. La información adicional que se solicite no puede modificar las características del bien descritas en el numeral 2.1 de la presente Ficha Técnica.

### 2.5 Etiquetado

Refiérase al numeral 2.4 de la presente Ficha Técnica.

**Precisión 5:** Ninguna.

### 2.6 Inserto

No aplica.

**Precisión 6:** No aplica.

**FICHA TÉCNICA  
 APROBADA**

**1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN COMÚN**

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

**2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN COMÚN**

**2.1 Del bien**

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

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

El aceite vegetal comestible debe presentar las siguientes características:

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

**Precisión 1:** Ninguna.

**2.2 Envase**

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

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

45

puedan ser cedidas al producto en condiciones tales que puedan afectar su inocuidad, y estar fabricado de manera que mantenga la calidad sanitaria y composición del producto durante toda su vida útil, según el artículo 118 del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA, y sus modificatorias.

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

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

### 2.3 Embalaje

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

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

### 2.4 Rotulado

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

- nombre del producto;
- declaración de los ingredientes y aditivos empleados en la elaboración del producto;
- nombre y dirección del fabricante;
- nombre, razón social y dirección del importador, lo que podrá figurar en etiqueta adicional;
- número de Registro Sanitario;
- fecha de vencimiento, cuando el producto lo requiera con arreglo a lo que establece el Codex Alimentarius o la norma sanitaria peruana que le es aplicable;
- código o clave del lote;
- condiciones especiales de conservación, cuando el producto lo requiera;
- contenido en litros, del producto envasado;
- país de origen.

**Precisión 4:** La entidad deberá indicar en las bases otra información que considere deba estar rotulada. La información adicional que se solicite no puede modificar las características del bien descritas en el numeral 2.1 de la presente Ficha Técnica.

### 2.5 Etiquetado

Refiérase al numeral 2.4 de la presente Ficha Técnica.

**Precisión 5:** Ninguna.

### 2.6 Inserto

No aplica.

**Precisión 6:** No aplica.

44

**FICHA TÉCNICA  
 APROBADA**

**1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN**

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

**2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN**

**2.1 Del bien**

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

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

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

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

43

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
<b>Defectos</b> Una unidad de muestra se considerará defectuosa cuando presente cualquiera de las características que se determinan seguidamente		
Materias extrañas	Cualquier materia presente en la unidad de muestra que no provenga del pescado o del medio de envasado, que no constituya un peligro para la salud humana, y se reconozca fácilmente a simple vista o se detecte mediante cualquier método, incluso mediante el uso de una lente de aumento, que revele el incumplimiento de las buenas prácticas de fabricación e higiene.	NTP-CODEX STAN 70:2019 NORMA PARA EL ATÚN Y BONITO EN CONSERVA. 3ª Edición
Olor y sabor	Una unidad de muestra afectada por olores o sabores objetables persistentes e inconfundibles que sean signo de descomposición o ranciedad.	
Textura	- Carne excesivamente blanda no característica de las especies que componen el producto. - Carne excesivamente dura no característica de las especies que componen el producto. - Presencia de orificios en la carne en más del 5% del contenido escurrido.	
Alteraciones del color	Una unidad de muestra con claras alteraciones del color que sean signo de descomposición o ranciedad o con manchas de sulfuro que afecten a más del 5% del contenido escurrido.	
Materias objetables	Una unidad de muestra que presente uno o más cristales de estruvita de más de 5 mm de longitud.	
Presencia de parásitos visibles	Ausencia	
Contenido del envase	El contenido debe ocupar como mínimo el 95% de la capacidad del envase.	NTP 204.002:2011 (revisada el 2016) CONSERVAS DE PESCADO. Clasificación de acuerdo a la presentación del contenido. 2ª Edición

42

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

**Precisión 1:** Ninguna.

**2.2 Envase y/o embalaje**

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

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

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

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

**2.3 Rotulado**

Los envases de filete de atún en aceite vegetal deben estar etiquetados<sup>2</sup> 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;

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

<sup>2</sup> 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.

41

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

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

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

**Precisión 3:** La entidad podrá indicar en las bases otra información que considere deba estar rotulada. La información adicional que se solicite no puede modificar las características del bien descritas en el numeral 2.1 de la presente ficha técnica.

**2.4 Inserto**  
No aplica.

**Precisión 4:** No aplica.

40

**FICHA TÉCNICA  
 APROBADA**

**1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN**

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

**2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN**

**2.1. Del bien**

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

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

La hojuela de avena cruda debe presentar las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA	
<b>CALIDAD</b>			
<b>Requisitos físicos</b>			
Tamaño de partícula	Como mínimo el 34% del producto quedará retenido sobre el tamiz N° 8 (2,38 mm); y no más del 15% pasará a través del tamiz N° 25 (707 µm).	NTP 205.050:2019 HOJUELAS DE AVENA. Requisitos y métodos de ensayo. 3ª Edición	
Materias extrañas	Máximo 1,0% en masa		
<b>Requisitos sensoriales</b>			
Color	Deben tener color cremoso, brillante y uniforme.		
Sabor y olor	Deben tener sabor u olor natural. Libre de sabores y olores indeseables como agrio, amargo, rancio y mohoso.		
<b>Requisitos fisicoquímicos</b>			
Humedad	Máximo 12,00%		
Proteína (base seca) (x 5,7)	Mínimo 10,50%		
Fibra cruda (base seca)	Máximo 1,80%		

39/

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
<b>CALIDAD</b>		
Cenizas (base seca)	Máximo 2,30%	
Grasa (base seca)	Mínimo 6,00%	
Ácidos grasos libres (base seca)	Máximo 6,00%	
<b>INOCUIDAD</b>	Cumplir con los requisitos establecidos por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria – DIGESA, autoridad nacional competente <sup>1</sup> .	Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas aprobado, mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA, sus modificatorias y regulación complementaria.  Norma Sanitaria para la Fabricación de Alimentos a base de granos y otros, destinados a Programas Sociales de Alimentación, aprobada mediante Resolución Ministerial N° 451-2006/MINSA, y sus modificatorias.

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

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

**2.2. Envase y/o embalaje**

El envase que contiene el producto debe ser de material inocuo, estar libre de sustancias que puedan ser cedidas al producto en condiciones tales que puedan afectar su inocuidad, y estar fabricado de manera que mantenga la calidad sanitaria y composición del producto durante toda su vida útil, según el artículo 118 del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA, y sus modificatorias.

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

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

**2.3. Rotulado**

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

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

38

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

**Precisión 3:** La entidad podrá indicar en las bases otra información que considere deba estar rotulada. La información adicional que se solicite no puede modificar las características del bien descritas en numeral 2.1 de la presente ficha técnica.

**2.4. Inserto**  
No aplica.

**Precisión 4:** No aplica.

37

**FICHA TÉCNICA  
 APROBADA**

**1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN COMÚN**

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

**2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN COMÚN**

**2.1 Del bien**  
 El azúcar rubia doméstica debe presentar las características:

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

**Precisión 1:** Ninguna.

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

36

## 2.2 Envase

El envase que contiene el producto debe ser de material inocuo, estar libre de sustancias que puedan ser cedidas al producto en condiciones tales que puedan afectar su inocuidad, y estar fabricado de manera que mantenga la calidad sanitaria y composición del producto durante toda su vida útil, según el artículo 118 del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA, y sus modificatorias.

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

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

## 2.3 Embalaje

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

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

## 2.4 Rotulado

El rotulado de los envases del azúcar rubia doméstica debe cumplir con lo establecido en el artículo 117 del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA, y sus modificatorias, y las disposiciones especificadas en el numeral 8.2 de la NTP 207.007:2023, así como en la NTP 207.058:2014 AZÚCAR. Rotulado. 2ª Edición. Debe contener la siguiente información mínima en idioma español:

- nombre del producto;
- declaración de los ingredientes y aditivos empleados en la elaboración del producto;
- nombre y dirección del fabricante;
- nombre, razón social y dirección del importador, lo que podrá figurar en etiqueta adicional,
- número de Registro Sanitario;
- fecha de vencimiento, cuando el producto lo requiera con arreglo a lo que establece el Codex Alimentarius o la norma sanitaria peruana que le es aplicable;
- código o clave del lote;
- condiciones especiales de conservación, cuando el producto lo requiera;
- forma en que se presenta, por ejemplo: granulado;
- peso neto en kilogramos del producto envasado;
- país de origen.

**Precisión 4:** La entidad deberá indicar en las bases otra información que considere deba estar rotulada. La información adicional que se solicite no puede modificar las características del bien descritas en el numeral 2.1 de la presente Ficha Técnica.

## 2.5 Etiquetado

Refiérase al numeral 2.4 de la presente Ficha Técnica.

**Precisión 5:** Ninguna.

## 2.6 Inserto

No aplica.

**Precisión 6:** No aplica.

35

**FICHA TÉCNICA  
 APROBADA**

**1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN COMÚN**

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

**2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN COMÚN**

**2.1 Del bien**

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

El alimento debe presentar las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA	
<b>CALIDAD</b>			
Uniformidad	Cada lote de frijol debe estar conformado por la misma variedad.	NTP 205.015:2015 LEGUMINOSAS Frijol. Requisitos. 3ª Edición, y su Corrigenda Técnica NTP 205.015:2015/COR 1:2016 CORRIGENDA 1. LEGUMINOSAS. Frijol. Requisitos. 1ª Edición	
	Variedad contrastante: Máximo 1,00 %		
Humedad	Máximo 15 %		
Sanidad	- Ausencia de granos infestados, con insectos vivos en cualquiera de sus estadios.		
	- Ausencia de granos con hongos.		
<b>Aspecto</b>			
Grano enfermo	0,00 %		
Grano picado	Máximo 1,00 %		
Grano partido o quebrado	Máximo 1,00 %		
Grano arrugado	Máximo 1,00 %		
Materias extrañas	Máximo 0,050 %		
<b>INOCUIDAD</b>	Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, autoridad nacional competente <sup>1</sup> .	Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias.	

**Precisión 1:** Ninguna.

**2.2 Envase**

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

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

34

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

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

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

### 2.3 Embalaje

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

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

### 2.4 Rotulado

Refiérase al numeral 2.5 de la presente Ficha Técnica.

**Precisión 4:** Ninguna.

### 2.5 Etiquetado

La etiqueta de los envases del alimento debe cumplir con lo indicado en el artículo 27 del Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG y sus modificatorias, además de las disposiciones establecidas en el numeral 10.2 de la NTP 205.015:2015, y su Corrigenda Técnica. Debe indicar lo siguiente en idioma español:

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

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

### 2.6 Inserto

No aplica.

**Precisión 6:** No aplica.

Versión 09

Página 2 de 2

33

**FICHA TÉCNICA  
 APROBADA**

**1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN COMÚN**

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

**2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN COMÚN**

**2.1 Del bien**

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

El alimento debe presentar las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
<b>CALIDAD</b>		
Uniformidad	Cada lote de frijol debe estar conformado por la misma variedad.  Variedad contrastante: Máximo 1,00 %	NTP 205.015:2015 LEGUMINOSAS Frijol. Requisitos. 3ª Edición, y su Corrigenda Técnica NTP 205.015:2015/COR 1:2016 CORRIGENDA 1. LEGUMINOSAS. Frijol. Requisitos. 1ª Edición
Humedad	Máximo 15 %	
Sanidad	- Ausencia de granos infestados, con insectos vivos en cualquiera de sus estadios. - Ausencia de granos con hongos.	
<b>Aspecto</b>		
Grano enfermo	0,00 %	
Grano picado	Máximo 1,00 %	
Grano partido o quebrado	Máximo 1,00 %	
Grano arrugado	Máximo 1,00 %	
Materias extrañas	Máximo 0,050 %	
<b>INOCUIDAD</b>	Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, autoridad nacional competente <sup>1</sup> .	

**Precisión 1:** Ninguna.

**2.2 Envase**

El alimento debe ser envasado según lo establecido en la norma Codex CXC 1-1969 (2022) PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS y en la NTP 399.163-1:2023 ENVASES Y ACCESORIOS PLÁSTICOS EN CONTACTO CON ALIMENTOS. Parte 1:

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

32 ✓

Disposiciones generales y requisitos. 4ª Edición, de tal manera que el producto quede debidamente protegido, según indican los numerales 7 y 10.1 de la NTP 205.015:2015, y su Corrigenda Técnica.

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

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

### 2.3 Embalaje

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

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

### 2.4 Rotulado

Refiérase al numeral 2.5 de la presente Ficha Técnica.

**Precisión 4:** Ninguna.

### 2.5 Etiquetado

La etiqueta de los envases del alimento debe cumplir con lo indicado en el artículo 27 del Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG y sus modificatorias, además de las disposiciones establecidas en el numeral 10.2 de la NTP 205.015:2015, y su Corrigenda Técnica. Debe indicar lo siguiente en idioma español:

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

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

### 2.6 Inserto

No aplica.

**Precisión 6:** No aplica.

31

**FICHA TÉCNICA  
 APROBADA**

**1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN COMÚN**

Denominación del bien : GARBANZO CALIDAD 1 - EXTRA  
 Denominación técnica : GARBANZO GRADO DE CALIDAD 1 - EXTRA  
 Unidad de medida : KILOGRAMO  
 Descripción general : El Garbanzo es el grano maduro procedente de la especie *Cicer arietinum* L.

**2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN COMÚN**

**2.1 Del bien**

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

El alimento debe presentar las siguientes características:

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

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
<b>CALIDAD</b>		
Contenido de humedad	Máximo 15 %	NTP 205.023:2014 (revisada el 2019) LEGUMINOSAS. Garbanzo. Requisitos. 2ª Edición
Grado de calidad	No se acepta que presente granos infestados con insectos vivos en cualquiera de sus estadios, ni granos con hongos.	
<u>Tolerancias de calidad</u>		
Grano enfermo	0,00 %	
Grano picado	Máximo 0,25 %	
Grano partido o quebrado	Máximo 1,00 %	
Grano arrugado	Máximo 1,00 %	
Materias extrañas	Máximo 0,10 %	
Variedad contrastante y grano verdoso	Máximo 1,00 %	
<b>INOCUIDAD</b>	Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, autoridad nacional competente <sup>1</sup> .	Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias.

**Precisión 1:** La entidad deberá precisar en las bases el calibre (tamaño del grano) de garbanzo calidad 1 - extra requerido, de acuerdo a lo establecido en la presente Ficha Técnica; por ejemplo: Garbanzo calidad 1 - extra de calibre mediano.

## 2.2 Envase

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

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

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

## 2.3 Embalaje

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

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

21

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

**2.4 Rotulado**

Refiérase al numeral 2.5 de la presente Ficha Técnica.

**Precisión 4:** Ninguna.

**2.5 Etiquetado**

La etiqueta de los envases del alimento debe cumplir con lo indicado en el artículo 27 del Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG y sus modificatorias, además de las disposiciones establecidas en el numeral 10.2 de la NTP 205.023:2014 (revisada el 2019). Debe indicar lo siguiente en idioma español:

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

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

**2.6 Inserto**

No aplica.

**Precisión 6:** No aplica.

28

**FICHA TÉCNICA  
 APROBADA**

**1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN COMÚN**

Denominación del bien : HARINA INSTANTÁNEA DE MAÍZ AMILÁCEO  
 Denominación técnica : HARINA EXTRUIDA DE MAÍZ AMILÁCEO  
 Unidad de medida : KILOGRAMO  
 Descripción general : Es el producto obtenido a partir de granos de maíz amiláceo (*Zea mays* L. var. amilácea) limpios, que han pasado por un proceso de molienda y posterior extrusión, seguido de un proceso de molienda, de uso y consumo directo.

**2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN COMÚN**

**2.1 Del bien**

Los granos de maíz de los que se obtenga la harina deben estar sanos y limpios; asimismo, deben cumplir con los requisitos establecidos en la NTP 205.051:2009 (revisada el 2019) CEREALES Y LEGUMINOSAS. Maíz amiláceo. Grano seco. Definiciones, clasificación y requisitos. 2ª Edición, según lo establecido en el numeral 4.1.1 de la NTP 205.079:2019.

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

La harina instantánea de maíz amiláceo debe presentar las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
<b>CALIDAD</b>		
<b>Requisitos Sensoriales</b>		
Aspecto	Polvo homogéneo, libre de grumos considerando la compactación natural del envasado y estibado, exento de toda sustancia o cuerpo extraño a su naturaleza.	NTP 205.079:2019 MAÍZ AMILÁCEO. Harina extruida de maíz amiláceo. Requisitos. 1ª Edición
Color	Blanco a crema, incluso lila a morado o de acuerdo al color correspondiente del pericarpio del grano.	
Olor y Sabor	Exenta de sabores y olores extraños, como los producidos a causa de mohos y/o rancidez.	
Textura	Suave al tacto.	
<b>Requisitos físico químicos</b>		
Humedad	Menor o igual a 5 %	Norma Sanitaria para la Fabricación de Alimentos a base de granos y otros, destinados a Programas Sociales de Alimentación, aprobada mediante Resolución Ministerial N° 451-2006/MINSA, y sus modificatorias.
Acidez (expresada como ácido sulfúrico)	Máximo 0,15 %	
Gelatinización	Mayor a 94 %	
Índice de peróxido	Menor a 10 mEq/kg de grasa	
Aflatoxina	No detectable en 5 ppb	

23

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
INOCUIDAD	Cumplir con los requisitos establecidos por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria – DIGESA, autoridad nacional competente <sup>1</sup> .	Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA, sus modificatorias y regulación complementaria.  Norma Sanitaria para la Fabricación de Alimentos a base de granos y otros, destinados a Programas Sociales de Alimentación, aprobada mediante Resolución Ministerial N° 451-2006/MINSA, y sus modificatorias.

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

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

## 2.2 Envase

El envase que contiene el producto debe ser de material inocuo, estar libre de sustancias que puedan ser cedidas al producto en condiciones tales que puedan afectar su inocuidad, y estar fabricado de manera que mantenga la calidad sanitaria y composición del producto durante toda su vida útil, según el artículo 118 del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA, y sus modificatorias.

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

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

## 2.3 Embalaje

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

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

## 2.4 Rotulado

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

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

26

establecido en el Codex Alimentarius. Debe contener la siguiente información mínima en idioma español:

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

**Precisión 4:** La entidad deberá indicar en las bases otra información que considere deba estar rotulada. La información adicional que se solicite no puede modificar las características del bien descritas en el numeral 2.1 de la presente Ficha Técnica.

**2.5 Etiquetado**  
Refiérase al numeral 2.4 de la presente Ficha Técnica.

**Precisión 5:** Ninguna.

**2.6 Inserto**  
No aplica.

**Precisión 6:** No aplica.

25

**FICHA TÉCNICA  
 APROBADA**

**1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN**

Denominación del bien	: HARINA TOSTADA DE MACA
Denominación técnica	: HARINA TOSTADA DE MACA
Unidad de medida	: KILOGRAMO
Descripción general	: Es el producto obtenido de la maca seca ( <i>Lepidium meyenii</i> Walpers y <i>Lepidium peruvianum</i> Chacón), que ha sido acondicionada (seleccionada, lavada, desinfectada con o sin químicos y con secado adicional), luego tostada a temperaturas superiores a 60 °C por periodos de tiempos prudentes y posterior molienda para ser destinada al consumo humano, sin la incorporación de aditivos alimentarios. Su consumo es directo.

**2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN**

**2.1. Del bien**

La harina tostada de maca debe provenir de la raíz tuberosa de maca seca, producida y secada bajo los principios de las buenas prácticas agrícolas y de manufactura; asimismo, debe cumplir con la NTP 011.180:2011 MACA SECA. Requisitos. 2ª Edición, según lo establecido en el numeral 5 de la NTP 011.181:2014 (revisada el 2019).

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

La harina tostada de maca debe presentar las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA	
<b>CALIDAD</b>			
<b>Requisitos físicos</b>			
Materia extraña	Ausencia	NTP 011.181:2014 (revisada el 2019) MACA. Harina tostada de maca. Requisitos. 2ª Edición	
Tamaño de partículas	Por lo menos el 97,0% de la harina tostada de maca debe pasar por el tamiz N° 40 (0,425 mm).		
<b>Requisitos sensoriales</b>			
Color	Puede variar en tonalidades desde el marrón claro al marrón oscuro.		
Sabor	Característico, libre de sabores indeseables.		
Olor	Característico, libre de olores indeseables.		
<b>Requisitos fisicoquímicos</b>			
Humedad	Máximo 10,00%		
Proteína (base seca)	Mayor a 8,00%		
Fibra cruda (base seca)	Mínimo 5,00% Máximo 7,00%		
Cenizas (base seca)	Mínimo 3,00% Máximo 6,00%		

24

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
<b>CALIDAD</b>		
Grasa (base seca)	Mínimo 0,20% Máximo 2,00%	
Carbohidratos (base seca)	Por diferencia	
Calcio (base seca)	Mínimo 250 mg/100 g	
Fósforo (base seca)	Mínimo 180 mg/100 g	
Magnesio (base seca)	Mínimo 75 mg/100 g	
Potasio (base seca)	Mínimo 1000 mg/100 g	
Sodio (base seca)	Mínimo 80 mg/100 g	
Fierro (base seca)	Mínimo 7 mg/100 g	
Zinc (base seca)	Mínimo 2 mg/100 g	
Gelatinización	Mayor a 94%	
Índice de peróxido	Menor a 10 mEq/kg de grasa	
Aflatoxina	No detectable en 5 ppb	
<b>INOCUIDAD</b>	Cumplir con los requisitos establecidos por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria – DIGESA, autoridad nacional competente <sup>1</sup>	Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas aprobado, mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA, sus modificatorias y regulación complementaria.
		Norma Sanitaria para la Fabricación de Alimentos a base de granos y otros, destinados a Programas Sociales de Alimentación, aprobada mediante Resolución Ministerial N° 451-2006/MINSA, y sus modificatorias.

**Precisión 1:** Ninguna.

**2.2. Envase y/o embalaje**

El envase que contiene el producto debe ser de material inocuo, estar libre de sustancias que puedan ser cedidas al producto en condiciones tales que puedan afectar su inocuidad, y estar fabricado de manera que mantenga la calidad sanitaria y composición del producto durante toda su vida útil, según el artículo 118 del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA, y sus modificatorias.

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

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

27

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

**2.3. Rotulado**

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

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

**Precisión 3:** La entidad podrá indicar en las bases otra información que considere deba estar rotulada. La información adicional que se solicite no puede modificar las características del bien descritas en numeral 2.1 de la presente ficha técnica.

**2.4. Inserto**

No aplica.

**Precisión 4:** No aplica.

22

**FICHA TÉCNICA  
 APROBADA**

**1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN COMÚN**

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

**2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN COMÚN**

**2.1 Del bien**

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

El alimento debe presentar las siguientes características:

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

21

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
INOCUIDAD	Cumplir con los requisitos establecidos por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria – DIGESA, autoridad nacional competente <sup>1</sup> .	Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA, sus modificatorias y regulación complementaria.

**Precisión 1:** Ninguna.

## 2.2 Envase

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

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

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

## 2.3 Embalaje

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

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

## 2.4 Rotulado

El rotulado de los envases de harina de trigo, además de lo contemplado en el artículo 117 del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA, y sus modificatorias, y en el artículo 5 del Reglamento de la Ley que dispone la fortificación de harinas con micronutrientes - Ley N° 28314, aprobado mediante Decreto Supremo N° 012-2006-SA, debe cumplir con lo establecido en la NMP 001:2019 Requisitos para el etiquetado de preenvases. 5ª Edición y la NTP 209.038:2019 ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado de alimentos preenvasados. 8ª Edición, así mismo se debe incluir la frase "contiene gluten", según indica el numeral 12.2 de la NTP 205.064:2015 (revisada el 2020). Debe contener la siguiente información mínima en idioma español:

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

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

20

- nombre y dirección del fabricante;
- nombre, razón social y dirección del importador, lo que podrá figurar en etiqueta adicional;
- número de Registro Sanitario;
- fecha de vencimiento, cuando el producto lo requiera con arreglo a lo que establece el Codex Alimentarius o la norma sanitaria peruana que le es aplicable;
- código o clave del lote;
- condiciones especiales de conservación, cuando el producto lo requiera;
- peso neto en kilogramos del producto envasado;
- país de origen.

**Precisión 4:** La entidad deberá indicar en las bases otra información que considere deba estar rotulada. La información adicional que se solicite no puede modificar las características del bien descritas en el numeral 2.1 de la presente Ficha Técnica.

**2.5 Etiquetado**  
Refiérase al numeral 2.4 de la presente Ficha Técnica.

**Precisión 5:** Ninguna.

**2.6 Inserto**  
No aplica.

**Precisión 6:** No aplica.

19

**FICHA TÉCNICA  
 APROBADA**

**1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN COMÚN**

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

**2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN COMÚN**

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

La harina de trigo debe presentar las siguientes características:

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

18

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
INOCUIDAD	Cumplir con los requisitos establecidos por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria – DIGESA, autoridad nacional competente <sup>1</sup> .	Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA, sus modificatorias y regulación complementaria.

**Precisión 1:** Ninguna.

#### 2.2 Envase

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

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

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

#### 2.3 Embalaje

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

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

#### 2.4 Rotulado

El rotulado de los envases de harina de trigo, además de lo contemplado en el artículo 117 del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA, y sus modificatorias y en el artículo 5 del Reglamento de la Ley que dispone la fortificación de harinas con micronutrientes - Ley N° 28314, aprobado mediante Decreto Supremo N° 012-2006-SA, debe cumplir con lo establecido en la NMP 001:2019 Requisitos para el etiquetado de preenvases. 5ª Edición y la NTP 209.038:2019 ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado de alimentos preenvasados. 8ª Edición; así mismo, se debe incluir la frase "contiene gluten", según el numeral 12.2 de la NTP 205.064:2015 (revisada el 2020). Debe contener la siguiente información mínima en idioma español:

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

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

17

- nombre y dirección del fabricante;
- nombre, razón social y dirección del importador, lo que podrá figurar en etiqueta adicional;
- número de Registro Sanitario;
- fecha de vencimiento, cuando el producto lo requiera con arreglo a lo que establece el Codex Alimentarius o la norma sanitaria peruana que le es aplicable;
- código o clave del lote;
- condiciones especiales de conservación, cuando el producto lo requiera;
- peso neto en kilogramos del producto envasado;
- país de origen.

**Precisión 4:** La entidad deberá indicar en las bases otra información que considere deba estar rotulada. La información adicional que se solicite no puede modificar las características del bien descritas en el numeral 2.1 de la presente Ficha Técnica.

**2.5 Etiquetado**

Refiérase al numeral 2.4 de la presente Ficha Técnica .

**Precisión 5:** Ninguna.

**2.6 Inserto**

No aplica.

**Precisión 6:** No aplica.

16

**FICHA TÉCNICA  
 APROBADA**

**1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN COMÚN**

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

**2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN COMÚN**

**2.1 Del bien**

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

El alimento debe presentar las siguientes características:

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

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
INOCUIDAD	Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, autoridad nacional competente <sup>1</sup> .	Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias.

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

## 2.2 Envase

El alimento debe envasarse en envases de primer uso que cumplan con lo especificado en la NTP 399.163-1:2023 ENVASES Y ACCESORIOS PLÁSTICOS EN CONTACTO CON ALIMENTOS. Parte 1: Disposiciones generales y requisitos. 4ª Edición, que salvaguarden las cualidades de calidad, higiénicas, nutricionales, tecnológicas y sensoriales del producto. Los envases, incluido el material de envasado, deben estar fabricados con sustancias que sean inocuas y adecuadas para el uso al que se destinen. No deben transmitir al producto ninguna sustancia tóxica ni olores o sabores desagradables. Cuando el producto se envase en sacos, éstos deben estar limpios, ser resistentes y estar bien cosidos o sellados, según se indica en los numerales 10 y 10.1 de la NTP 205.022:2014 (revisada el 2019).

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

## 2.3 Embalaje

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

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

## 2.4 Rotulado

Refiérase al numeral 2.5 de la presente Ficha Técnica.

**Precisión 4:** Ninguna.

## 2.5 Etiquetado

La etiqueta de los envases del alimento debe cumplir con lo indicado en el artículo 27 del Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG y sus modificatorias, además de las disposiciones establecidas en el numeral 10.2 de la NTP 205.022:2014 (revisada el 2019). Debe indicar lo siguiente en idioma español:

- el nombre del alimento;
- el grado de calidad;
- contenido neto;
- país de origen o lugar de procedencia;
- nombre y dirección del titular de la autorización sanitaria;
- nombre y dirección del importador, de corresponder;
- Autorización Sanitaria de Establecimiento de Procesamiento Primario de Alimentos

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

19

- 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.

12

**FICHA TÉCNICA  
 APROBADA**

**1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN COMÚN**

Denominación del bien : PALLAR CALIDAD EXTRA  
 Denominación técnica : PALLAR BIG LIMA CALIDAD EXTRA  
 Unidad de medida : KILOGRAMO  
 Descripción general : Es el grano maduro procedente de la especie *Phaseolus lunatus* L, generalmente de color blanco, que tiene como característica diferencial unas estrías que irradian del hilio.

**2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN COMÚN**

**2.1 Del bien**

El alimento debe ser inocuo y apropiado para el consumo humano, según indica el numeral 6.1 de la NTP 205.019:2015 y su Modificación Técnica.

El alimento debe tener las características de forma, tamaño y peso del grano del cultigrupo Big Lima, según lo establecido en el anexo A de la NTP 205.019:2015 y su Modificación Técnica:

Forma de la semilla	Longitud del grano (mm)	Ancho del grano (mm)	Grosor del grano (mm)	Peso de 1000 granos (g)	N° de granos en 100 gramos (g)
Arriñonada o semiarriñonada, ligeramente aplanado	18 – 32	12,5 – 16	6 – 7,5	153 – 256	40 - 65

El alimento debe presentar las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
<b>CALIDAD</b>		
Requisitos generales	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Estar exentos de olores y sabores extraños y de insectos vivos, muertos o en cualquiera de sus estadios.</li> <li>- Ser inocuos y apropiados para el consumo humano.</li> <li>- No deben presentar suciedad (impurezas de origen animal) en cantidades que puedan representar un peligro para la salud humana, de acuerdo a las tolerancias de sanidad y aspecto descritas en la presente Ficha Técnica.</li> </ul>	NTP 205.019:2015 LEGUMINOSAS. Pallar. Requisitos. 2ª Edición, y su Modificación Técnica NTP 205.019:2015/MT 1:2021 LEGUMINOSAS. Pallar. Requisitos. MODIFICACIÓN TÉCNICA 1. 1ª Edición
Uniformidad	Cada lote de pallar debe estar conformado por una misma variedad (es decir un mismo color, forma y otras características varietales). Se aceptarán granos de variedades contrastantes en las tolerancias especificadas en la presente Ficha Técnica.	
Contenido de humedad	Máximo 15 %	

12

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
<b>CALIDAD</b>		
Sanidad y aspecto	Los lotes de pallar deben cumplir con los requisitos de sanidad y aspecto que se especifican en las tolerancias.  Asimismo, los lotes de pallar no deben presentar granos infestados con insectos vivos, muertos o en cualquiera de sus estadios, ni granos con hongos.	NTP 205.019:2015 LEGUMINOSAS. Pallar. Requisitos. 2ª Edición, y su Modificación Técnica NTP 205.019:2015/MT 1:2021 LEGUMINOSAS. Pallar. Requisitos. MODIFICACIÓN TÉCNICA 1. 1ª Edición
<u>Tolerancias de calidad</u>		
Grano enfermo	0,00 %	
Grano picado	Máximo 0,50 %	
Grano partido o quebrado	Máximo 1,00 %	
Grano arrugado y/o chupado	Máximo 3,00 %	
Grano abierto	Máximo 1,00 %	
Grano descascarado	Máximo 4,00 %	
Materias extrañas	Máximo 0,10 %	
Variedad contrastante	Máximo 1,00 %	
Total	Máximo 10,60 %	
<b>INOCUIDAD</b>	Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, autoridad nacional competente <sup>1</sup> .	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 la norma Codex CXC 1-1969 (2022) PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS, de tal manera que el producto quede debidamente protegido. El envase del alimento debe cumplir con lo especificado en la NTP 399.163-1:2023 ENVASES Y ACCESORIOS PLÁSTICOS EN CONTACTO CON ALIMENTOS. Parte 1: Disposiciones generales y requisitos. 4ª Edición, debe estar fabricado con sustancias que sean inocuas y adecuadas para el uso al que se destinen, no debe transmitir al producto ninguna sustancia tóxica ni olores o sabores desagradables. Además, el alimento debe ser envasado en sacos u otros envases que salvaguarden las cualidades higiénicas, nutritivas, tecnológicas y sensoriales del producto. Cuando el producto se envase en sacos, estos deben ser de primer uso, estar limpios, ser resistentes, y estar bien cosidos o sellados, se debe comercializar en su envase original, según lo indicado en el numeral 11 de la NTP 205.019:2015 y su Modificación 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.

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

### 2.3 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 205.019:2015 y su Modificación Técnica. Debe indicar lo siguiente en idioma español:

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

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

### 2.6 Inserto

No aplica.

**Precisión 6:** No aplica.

**FICHA TÉCNICA  
 APROBADA**

**1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN COMÚN**

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

**2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN COMÚN**

**2.1 Del bien**

La papa seca debe presentar las siguientes características:

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

**Precisión 1:** Ninguna.

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

2

## 2.2 Envase

El envase que contiene el producto debe ser de material inocuo, estar libre de sustancias que puedan ser cedidas al producto en condiciones tales que puedan afectar su inocuidad, y estar fabricado de manera que mantenga la calidad sanitaria y composición del producto durante toda su vida útil, según el artículo 118 del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA, y sus modificatorias.

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

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

## 2.3 Embalaje

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

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

## 2.4 Rotulado

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

- nombre del producto;
- declaración de los ingredientes y aditivos empleados en la elaboración del producto;
- nombre y dirección del fabricante;
- nombre, razón social y dirección del importador, lo que podrá figurar en etiqueta adicional;
- número de Registro Sanitario;
- fecha de vencimiento, cuando el producto lo requiera con arreglo a lo que establece el Codex Alimentarius o la norma sanitaria peruana que le es aplicable;
- código o clave del lote;
- condiciones especiales de conservación, cuando el producto lo requiera;
- contenido en kilogramos, del producto envasado;
- país de origen.

**Precisión 4:** La entidad deberá indicar en las bases otra información que considere deba estar rotulada. La información adicional que se solicite no puede modificar las características del bien descritas en el numeral 2.1 de la presente Ficha Técnica.

## 2.5 Etiquetado

Refiérase al numeral 2.4 de la presente Ficha Técnica.

**Precisión 5:** Ninguna.

## 2.6 Inserto

No aplica.

**Precisión 6:** No aplica.

Versión 04

Página 2 de 2

8

**FICHA TÉCNICA  
 APROBADA**

**1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN COMÚN**

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

**2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN COMÚN**

**2.1 Del bien**

El alimento debe presentar las siguientes características:

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

7

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
<b>CALIDAD</b>		
Granos recubiertos	0 %	NTP 205.062:2021 GRANOS ANDINOS. Quinua en grano. Requisitos. 3ª Edición
Granos inmaduros	Máximo 0,5 %	
Granos contrastantes	Máximo 0,5 %	
Impurezas totales	Máximo 0,25 %	
<u>Físicos</u>		
Piedrecillas en 100 g de muestra	Ausencia	NTP 205.062:2021 GRANOS ANDINOS. Quinua en grano. Requisitos. 3ª Edición
Insectos (enteros, partes o larvas)	Ausencia	
Homogeneidad	El contenido de cada envase debe ser homogéneo y estar constituido únicamente por granos de quinua procesada de la misma calidad. La parte visible de los granos en el envase debe ser representativa.	
<b>INOCUIDAD</b>		
Cumplir con los requisitos establecidos por la autoridad nacional competente <sup>1</sup> .	- Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, para alimentos de procesamiento primario <sup>2</sup> ; o,	Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias.
	- Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria – DIGESA para alimentos elaborados industrialmente (fabricados) <sup>3</sup> .	Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA, sus modificatorias y regulación complementaria.

**Precisión 1:** La entidad deberá precisar en las bases el tamaño del grano de quinua grado 1 requerido, de acuerdo a lo establecido en la presente Ficha Técnica; por ejemplo: Quinua grano grande - grado 1.

## 2.2 Envase

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

- <sup>1</sup> La autoridad competente dependerá del proceso seguido para la obtención del bien; si la operación de secado es natural, es decir solo implica una transferencia de masa y no necesariamente se requiere control (como en el seco salado, deshidratación osmótica, etc.), la autoridad competente será el SENASA; en ese sentido, el bien y proveedor deberán cumplir con lo establecido en los documentos técnicos de referencia emitidos por el SENASA en materia de inocuidad alimentaria. Sin embargo, si el secado es de tipo industrial (secado por aire caliente, liofilización, atomización, etc.), la autoridad competente será la DIGESA; en ese sentido, el bien y proveedor deberán cumplir con lo establecido en los documentos técnicos de referencia emitidos por la DIGESA en materia de inocuidad alimentaria. La entidad no requerirá hacer dicha precisión, es responsabilidad del proveedor cumplir con lo establecido por la autoridad competente correspondiente según el proceso seguido para la obtención del bien de la presente Ficha Técnica.
- <sup>2</sup> Según artículo 10 del Reglamento del Decreto Legislativo N° 1062, Ley de Inocuidad de los Alimentos, aprobado mediante Decreto Supremo N° 034-2008-AG.
- <sup>3</sup> Según artículo 12 del Reglamento del Decreto Legislativo N° 1062, Ley de Inocuidad de los Alimentos, aprobado mediante Decreto Supremo N° 034-2008-AG.

Versión 04

Página 2 de 4

61

En el caso de que el bien se encuentre controlado por la DIGESA, el tipo y material de envase debe corresponder al autorizado en el Registro Sanitario, según lo establecido en los artículos 105, 118 y 119 del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA, y sus modificatorias.

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

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

### 2.3 Embalaje

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

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

### 2.4 Rotulado

Si al alimento le corresponde que sea controlado por la DIGESA, el rotulado debe cumplir con el artículo 117 del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA, y sus modificatorias, con la NMP 001:2019 Requisitos para el etiquetado de preenvases. 5ª Edición y con el numeral 8 de la NTP 205.062:2021. El rotulado debe contener la siguiente información mínima en idioma español:

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

**Precisión 4:** La entidad deberá indicar en las bases otra información que considere deba estar rotulada. La información adicional que se solicite no puede modificar las características del bien descritas en el numeral 2.1 de la presente Ficha Técnica.

### 2.5 Etiquetado

Si al alimento le corresponde que sea controlado por el SENASA, la etiqueta de su envase debe cumplir con lo indicado en el artículo 27 del Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG y sus modificatorias y con el numeral 8 la NTP 205.062:2021. La etiqueta debe indicar lo siguiente en idioma español:

5,

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

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

**2.6 Inserto**  
No aplica.

**Precisión 6:** No aplica.

H

**FICHA TÉCNICA  
 APROBADA**

**1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN**

Denominación del bien	: FIDEOS LARGOS
Denominación técnica	: PASTA O FIDEO SECO DE TRIGO LARGO
Unidad de medida	: KILOGRAMO
Descripción general	: Es la pasta o fideo fabricado a base de harina de trigo, tipo Nápoles (pasta obtenida mediante proceso de moldeado mediante boquilla) o Bologna (pasta obtenida mediante proceso de laminado) de tamaño y forma variable, con o sin hueco, de sección redonda, ovalada, rectangular u otros, y cuyo contenido de humedad es igual o menor a 14 g/100 g. Su dimensión fundamental es la longitud.

**2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN**

**2.1. Del bien**

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

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

Los fideos largos deben cumplir con las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
<b>CALIDAD</b>		
Humedad	Máximo 14,0 g/100g (Se tolera una unidad más del valor indicado como máximo)	NTP 206.010:2016 PASTAS O FIDEOS PARA CONSUMO HUMANO. Requisitos. 2ª Edición, y su Corrigenda Técnica NTP 206.010:2016/CT 1:2022 PASTAS O FIDEOS PARA CONSUMO HUMANO. Requisitos. CORRIGENDA TÉCNICA 1. 1ª Edición
Acidez titulable (se expresará como porcentaje de ácido láctico y sobre la base de 14 g/100g de humedad)	Máximo 0,46% de ácido láctico (se tolera 10 % sobre el valor máximo indicado)	
Color	Característico	
Sabor y olor	Característico al producto. Libre de sabores y olores indeseables como agrio, amargo y rancio.	
<b>INOCUIDAD</b>	Cumplir con los requisitos establecidos por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria – Digesa, autoridad nacional competente <sup>1</sup> .	Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA, sus modificatorias y regulación complementaria.

**Precisión 1:** La entidad deberá precisar en las bases el tipo de fideos largos requerido de acuerdo con lo disponible en el mercado, por ejemplo: fideos largos delgados o "espaguetis", fideos largos gruesos o "linguini", fideos largos delgados o "cabellos de ángel", etc.

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

3

## 2.2. Envase y/o embalaje

El envase que contiene el producto debe ser de material inocuo, estar libre de sustancias que puedan ser cedidas al producto en condiciones tales que puedan afectar su inocuidad, y estar fabricado de manera que mantenga la calidad sanitaria y composición del producto durante toda su vida útil, según el artículo 118 del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA, y sus modificatorias.

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

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

## 2.3. Rotulado

El rotulado de los envases de los fideos largos debe cumplir con lo establecido en el artículo 117 del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA, y sus modificatorias. Asimismo, debe cumplir con la NMP 001:2019 Requisitos para el etiquetado de preenvases. 5ª Edición, y la NTP 209.038:2019 ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado de alimentos preenvasados. 8ª Edición, según lo señalado en el numeral 10.2 de la NTP 206.010:2016 y su Corrigenda Técnica.

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

- nombre del producto;
- declaración de los ingredientes y aditivos empleados en la elaboración del producto;
- nombre y dirección del fabricante;
- nombre, razón social y dirección del importador, lo que podrá figurar en etiqueta adicional;
- número de Registro Sanitario;
- fecha de vencimiento, cuando el producto lo requiera con arreglo a lo que establece el Codex Alimentarius o la norma sanitaria peruana que le es aplicable;
- código o clave del lote;
- condiciones especiales de conservación, cuando el producto lo requiera;
- instrucciones para el uso;
- peso neto en kilogramos del producto envasado.

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

**Precisión 3:** La entidad deberá indicar en las bases otra información que considere deba estar rotulada. La información adicional que se solicite no puede modificar las características del bien descritas en numeral 2.1 de la presente ficha técnica.

## 2.4. Inserto

No aplica.

**Precisión 4:** No aplica.

2

**FICHA TÉCNICA  
 APROBADA**

**1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN**

Denominación del bien : FIDEOS CORTOS (CORTADOS)  
 Denominación técnica : PASTA O FIDEO SECO DE TRIGO CORTADO  
 Unidad de medida : KILOGRAMO  
 Descripción general : Es la pasta o fideo fabricados a base de harina de trigo, tipo Nápoles (pasta obtenida mediante proceso de moldeado mediante boquilla), o Bologna (pasta obtenida mediante proceso de laminado), de tamaño y forma variable, sin características definidas de dimensión y cuyo contenido de humedad es igual o menor a 14 g/100 g. Son más pequeños que los largos.

**2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN**

**2.1. Del bien**

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

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

Los fideos cortos deben cumplir con las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
<b>CALIDAD</b>		
Humedad	Máximo 14,0 g/100 g (Se tolera una unidad más del valor indicado como máximo)	NTP 206.010:2016 PASTAS O FIDEOS PARA CONSUMO HUMANO. Requisitos. 2ª Edición, y su Corrigenda Técnica NTP 206.010:2016/CT 1:2022 PASTAS O FIDEOS PARA CONSUMO HUMANO. Requisitos. CORRIGENDA TÉCNICA 1. 1ª Edición
Acidez titulable (se expresará como porcentaje de ácido láctico y sobre la base de 14 g/100 g de humedad)	Máximo 0,46% de ácido láctico (se tolera 10 % sobre el valor máximo indicado)	
Color	Característico	
Sabor y olor	Característico al producto. Libre de sabores y olores indeseables como agrio, amargo y rancio.	
<b>INOCUIDAD</b>	Cumplir con los requisitos establecidos por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria – Digesa, autoridad nacional competente <sup>1</sup> .	Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA, sus modificatorias y regulación complementaria.

**Precisión 1:** La entidad deberá precisar en las bases el tipo de fideos cortos requerido, de acuerdo con lo disponible en el mercado, por ejemplo: fideos cortos "canuto rallado", "canuto liso", "tornillo", "coditos rallado", "codito liso", "munición", "caracol", etc.

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

## 2.2. Envase y/o embalaje

El envase que contiene el producto debe ser de material inocuo, estar libre de sustancias que puedan ser cedidas al producto en condiciones tales que puedan afectar su inocuidad, y estar fabricado de manera que mantenga la calidad sanitaria y composición del producto durante toda su vida útil, según el artículo 118 del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA, y sus modificatorias.

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

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

## 2.3. Rotulado

El rotulado de los envases de los fideos cortos debe cumplir con lo establecido en el artículo 117 del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA, y sus modificatorias. Asimismo, debe cumplir con la NMP 001:2019 Requisitos para el etiquetado de preenvases. 5ª Edición, y la NTP 209.038:2019 ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado de alimentos preenvasados. 8ª Edición, según lo señalado en el numeral 10.2 de la NTP 206.010:2016, y su Corrigenda Técnica.

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

- nombre del producto;
- declaración de los ingredientes y aditivos empleados en la elaboración del producto;
- nombre y dirección del fabricante;
- nombre, razón social y dirección del importador, lo que podrá figurar en etiqueta adicional;
- número de Registro Sanitario;
- fecha de vencimiento, cuando el producto lo requiera con arreglo a lo que establece el Codex Alimentarius o la norma sanitaria peruana que le es aplicable;
- código o clave del lote;
- condiciones especiales de conservación, cuando el producto lo requiera;
- instrucciones para el uso;
- peso neto en kilogramos del producto envasado.

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

**Precisión 3:** La entidad deberá indicar en las bases otra información que considere deba estar rotulada. La información adicional que se solicite no puede modificar las características del bien descritas en numeral 2.1 de la presente ficha técnica.

## 2.4. Inserto

No aplica.

**Precisión 4:** No aplica.

### 3.6 REQUISITOS DE CALIFICACIÓN

#### 3.6.1 REQUISITOS DE CALIFICACIÓN OBLIGATORIOS

##### A. CAPACIDAD LEGAL

Requisitos:

- Validación Técnica Oficial del Plan HACCP vigente emitido por DIGESA a nombre del postor.
- Certificado de saneamiento ambiental vigente en la que incluya las (actividades de desinfección, desinsectación, desratización y desinfección de reservorios de agua) a nombre del postor.
- Control médico (certificado, constancia o informe médico o resultado de los exámenes) del personal manipulador de alimentos vigente y con una antigüedad no mayor a seis (06) meses, que incluya como mínimo los exámenes de Baciloscopia y Coprocultivo con resultado negativo, emitido por un establecimiento de salud inscrito en el Registro Nacional de Instituciones Prestadoras de Servicios de Salud (RENIPRESS).
- Licencia Municipal de Funcionamiento del Establecimiento, en la que el giro o actividad económica contemple o esté relacionada a: producción y/o elaboración y/o almacenamiento y/o distribución y/o comercialización y/o venta, de alimentos de consumo humano a nombre del postor.
- Copia del Certificado de Buenas Prácticas de Manufactura, a nombre del postor.
- Carnet sanitario vigente del responsable de la manipulación de alimentos

Acreditación:

- Copia de la Resolución de la Validación Técnico Oficial del Plan HACCP vigente emitido por DIGESA a nombre del postor.
- Certificado de Saneamiento Ambiental vigente, adjuntando la fotocopia de la Resolución o Certificado o Constancia de autorización u otro documento que acredite la autorización, tales como registros, cartas u oficios emitidos por la autoridad competente
- El certificado de saneamiento ambiental debe estar a nombre del titular de la licencia de funcionamiento.
- Copia del certificado médico vigente a nombre del personal manipulador de alimentos, que incluya como mínimo los exámenes de Baciloscopia y Coprocultivo con resultado negativo, emitido por un establecimiento de salud inscrito en el Registro Nacional de Instituciones Prestadoras de Servicios de Salud (RENIPRESS).
- Copia de la Licencia Municipal de Funcionamiento del Establecimiento, en la que el giro o actividad económica contemple o esté relacionada a: producción y/o elaboración y/o almacenamiento y/o distribución y/o comercialización y/o venta, de alimentos de consumo humano a nombre del postor.
- Copia del Certificado de Buenas Prácticas de Manufactura, a nombre del postor.
- Copia del carnet sanitario vigente del personal manipulador de alimentos.

**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
<b>OFERTA ECONÓMICA</b>	
<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>	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.

## 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 PAGO<sup>5</sup>**

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.

<sup>5</sup> En cada caso concreto, dependiendo de la naturaleza del contrato, podrá adicionarse la información que resulte pertinente a efectos de generar el pago.

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

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

#### **Importante para la entidad contratante**

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

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

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

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

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

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

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

#### **CLÁUSULA QUINTA: DEL PLAZO DE LA EJECUCIÓN DE LA PRESTACIÓN**

El plazo de ejecución del presente contrato es de [.....], el mismo que se computa desde **[CONSIGNAR SI ES DESDE EL DÍA SIGUIENTE DEL PERFECCIONAMIENTO DEL CONTRATO O DESDE LA NOTIFICACIÓN DE LA ORDEN DE COMPRA O DESDE LA FECHA QUE SE ESTABLEZCA EN EL CONTRATO O DESDE LA FECHA EN QUE SE CUMPLAN LAS CONDICIONES PREVISTAS EN EL CONTRATO PARA EL INICIO DE LA EJECUCIÓN, DEBIENDO INDICAR LAS MISMAS EN ESTE ULTIMO 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 entregable<sup>6</sup> correspondiente, dependiendo de la complejidad o sofisticación de las subsanaciones a realizar. Si pese al plazo otorgado, EL CONTRATISTA no

<sup>6</sup> 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.

cumpliese a cabalidad con la subsanación, LA ENTIDAD CONTRATANTE puede otorgar al CONTRATISTA periodos adicionales para las correcciones pertinentes. En este supuesto corresponde aplicar la penalidad por mora desde el vencimiento del plazo para subsanar sin considerar los días en los que pudiera incurrir la entidad contratante para efectuar las revisiones y notificar las observaciones correspondientes.

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

**CLÁUSULA UNDÉCIMA: GESTIÓN DE RIESGOS**

LAS PARTES realizan la gestión de riesgos de acuerdo con lo establecido en el presente contrato y los documentos que lo conforman, a fin de tomar decisiones informadas, aprovechando el impacto de riesgos positivos y disminuyendo la probabilidad de los riesgos negativos y su impacto durante la ejecución contractual, considerando la finalidad pública de la contratación.

**CLÁUSULA DUODÉCIMA: RESPONSABILIDAD POR VICIOS OCULTOS**

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

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

**CLÁUSULA DÉCIMA TERCERA: PENALIDADES**

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

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

Donde:

**F = 0.40**

El retraso se justifica a través de la solicitud de ampliación de plazo debidamente aprobado. Adicionalmente, se considera justificado el retraso y en consecuencia no se aplica penalidad, cuando EL CONTRATISTA acredite, de modo objetivamente sustentado, que el mayor tiempo transcurrido no le resulta imputable. En este último caso la calificación del retraso como justificado por parte de LA ENTIDAD CONTRATANTE no da lugar al pago de gastos generales ni costos directos de ningún tipo, conforme al numeral 120.4 del artículo 120 del Reglamento de la Ley N° 32069, Ley General de Contrataciones Públicas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 009-2025-EF.

<b>Importante para la entidad contratante</b>			
<i>En caso se haya incluido otras penalidades, se agrega el siguiente párrafo:</i>			
<i>“Adicionalmente a la penalidad por mora se aplicarán las siguientes penalidades:</i>			
<i>Otras penalidades</i>			
<i>N°</i>	<i>Supuesto de aplicación de penalidad</i>	<i>Forma de cálculo</i>	<i>Procedimiento de verificación</i>
1	<i>[[RELLENAR ESTE CUADRO SEGÚN EL LITERAL e) DEL NUMERAL 3.5 DEL</i>		

	<b>CAPÍTULO III REQUERIMIENTO DE LA SECCIÓN ESPECÍFICA DE LAS BASES]</b>		
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 contratación<sup>7</sup> 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 contrato<sup>8</sup>. Cuando lo anterior se produzca por parte de un proveedor adjudicatario de los catálogos electrónicos de acuerdo marco, el incumplimiento de la presente cláusula conllevará que sea excluido de los Catálogos Electrónicos de Acuerdo Marco<sup>9</sup>. En ningún caso, dichas medidas impiden el inicio de las acciones civiles, penales y administrativas a que hubiera lugar<sup>10</sup>.

#### **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 CONTROVERSIAS<sup>11</sup>**

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:*

<sup>7</sup> Artículo 9 de la Ley N°32069, Ley General de Contrataciones Públicas.

<sup>8</sup> Literal d) del Numeral 68.1 del Artículo 68 de la Ley N°32069, Ley General de Contrataciones Públicas.

<sup>9</sup> Literal d) del artículo 274 del Reglamento de la Ley N°32069, Ley General de Contrataciones Públicas

<sup>10</sup> Numeral 122.6 del artículo 122 del Reglamento de la Ley N°32069, Ley General de Contrataciones Públicas.

<sup>11</sup> De acuerdo con el numeral 84.1 del artículo 84 de la Ley General de Contrataciones Públicas, las partes pueden recurrir al arbitraje ad hoc solo cuando el monto de la controversia no supere las diez UIT.

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 CONSTITUIDA EN OTRO PAÍS O UN FORO DE REPUTACIÓN RECONOCIDA INTERNACIONALMENTE, SEGÚN CORRESPONDA]** de conformidad con sus reglamentos y estatutos vigentes, a los cuales las partes se someten libremente y considerando **[INDICAR LAS ESTIPULACIONES ADICIONALES QUE LAS PARTES HAYAN ACORDADO SEGÚN EL NUMERAL 332.3 DEL ARTÍCULO 332 DEL REGLAMENTO DE LA LEY N° 32069, LEY GENERAL DE CONTRATACIONES PÚBLICAS, APROBADO POR DECRETO SUPREMO N° 009-2025-EF]**.

#### **Advertencia**

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

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

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

#### **CLÁUSULA VIGÉSIMA: FACULTAD DE ELEVAR A ESCRITURA PÚBLICA**

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

#### **CLÁUSULA VIGÉSIMA PRIMERA: NOTIFICACIONES DURANTE LA EJECUCIÓN CONTRACTUAL**

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

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

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

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

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

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

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

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

\_\_\_\_\_  
"LA ENTIDAD CONTRATANTE"

\_\_\_\_\_  
"EL CONTRATISTA"

**Advertencia**

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

## ANEXOS

## ANEXO N° 1

### DECLARACIÓN JURADA DE DATOS DEL POSTOR

Señor

**OFICIAL DE COMPRA**

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

Presente.-

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

Nombre, Denominación o Razón Social:			
Domicilio Legal:			
RUC:	Teléfono(s):		
MYPE <sup>12</sup>	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.*

<sup>12</sup> Esta información será verificada por la entidad contratante en la página web del Ministerio de Trabajo y Promoción del Empleo en la sección consulta de empresas acreditadas en el REMYPE en el link: <http://www2.trabajo.gob.pe/servicios-en-linea-2-2/> y se tendrá en consideración, en caso el consorcio ganador de la buena pro solicite la retención del diez por ciento (10%) del monto del contrato, en calidad de garantía de fiel cumplimiento, según lo señalado en el artículo 114, del Reglamento.

**Advertencia**

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

**ANEXO N° 1**

**DECLARACIÓN JURADA DE DATOS DEL POSTOR EN CONSORCIO**

Señor

**OFICIAL DE COMPRA**

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

Presente.-

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

Datos del consorciado 1					
Nombre, Denominación o Razón Social:					
Domicilio Legal:					
RUC:		Teléfono(s) :			
MYPE <sup>13</sup> :		Sí		No	
Correo electrónico:					

Datos del consorciado 2					
Nombre, Denominación o Razón Social:					
Domicilio Legal:					
RUC:		Teléfono(s) :			
MYPE <sup>14</sup> :		Sí		No	
Correo electrónico:					

Datos del consorciado 3					
Nombre, Denominación o Razón Social:					
Domicilio Legal:					
RUC:		Teléfono(s) :			
MYPE <sup>15</sup> :		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.

<sup>13</sup> 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

<sup>14</sup> Ibidem

<sup>15</sup> Ibidem

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

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

**[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]**

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

**Advertencia**

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

## ANEXO N° 2

### PACTO DE INTEGRIDAD<sup>16</sup>

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 denunciantes<sup>17</sup>; 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-PCM<sup>18</sup>.
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 incumplimiento<sup>19</sup>.

<sup>16</sup> 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.

<sup>17</sup> 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.

<sup>18</sup> **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.

<sup>19</sup> 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 selección<sup>20</sup>; 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 General<sup>21</sup>.

\_\_\_\_\_  
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.

<sup>20</sup> **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 perfecciona el contrato por los supuestos establecidos en el artículo 91.*

<sup>21</sup> **1.7 Principio de Presunción de Veracidad.** - *En la tramitación del procedimiento administrativo, se presume que los documentos y declaraciones formulados por los administrados en la forma prescrita por esta Ley, responden a la verdad de los hechos que ellos afirman. Esta presunción admite prueba en contrario.*

### ANEXO N° 3

#### DECLARACIÓN JURADA

Señor

**OFICIAL DE COMPRA**

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

Presente.-

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

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

#### **Advertencia**

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

## ANEXO N° 4

### PROMESA DE CONSORCIO (Sólo para el caso en que un consorcio se presente como postor)

Señor

**OFICIAL DE COMPRA**

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

Presente.-

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

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

a) Integrantes del consorcio

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

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

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

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

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

1. OBLIGACIONES DE **[NOMBRE, DENOMINACIÓN O RAZÓN SOCIAL DEL CONSORCIADO 1]** [ % ]<sup>22</sup>

**[DESCRIBIR LAS OBLIGACIONES DEL CONSORCIADO 1]**

2. OBLIGACIONES DE **[NOMBRE, DENOMINACIÓN O RAZÓN SOCIAL DEL CONSORCIADO 2]** [ % ]<sup>23</sup>

**[DESCRIBIR LAS OBLIGACIONES DEL CONSORCIADO 2]**

<sup>22</sup> Consignar únicamente el porcentaje total de las obligaciones, el cual debe ser expresado en número entero, sin decimales.

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

TOTAL OBLIGACIONES 100%<sup>24</sup>

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

.....  
**Consoiciado 1**  
Nombres, apellidos y firma del consoiciado 1  
o de su Representante Legal  
tipo y N° de documento de identidad

.....  
**Consoiciado 2**  
Nombres, apellidos y firma del consoiciado 2  
o de su representante legal  
tipo y N° de documento de identidad

.....  
**Consoiciado 3**  
Nombres, apellidos y firma del consoiciado 3  
o de su Representante Legal  
Tipo y N° de Documento de Identidad

---

<sup>24</sup> Este porcentaje corresponde a la sumatoria de los porcentajes de las obligaciones de cada uno de los integrantes del consoicio.

**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° 5<sup>25</sup>  
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 parientes<sup>26</sup>, los cuales cuentan con impedimento de carácter personal<sup>27</sup> 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° 32069<sup>28</sup>, 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°**

<sup>25</sup> 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.

<sup>26</sup> 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.

<sup>27</sup> Aplicables a autoridades, funcionarios o servidores públicos de acuerdo con lo que señala la Ley N° 32069, Ley General de Contrataciones Públicas.

**32069, Ley General de Contrataciones del Públicas, aprobado por Decreto Supremo N° 009-2025-EF.**

**[CONSIGNAR EL DETALLE DE LOS DOCUMENTOS CORRESPONDIENTES]**

**[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]**

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

## ANEXO N° 6

### AUTORIZACIÓN DE RETENCIÓN COMO GARANTÍA DE FIEL CUMPLIMIENTO DEL CONTRATO – PROVEEDORES NO MYPES

(DOCUMENTO A PRESENTAR PARA EL PERFECCIONAMIENTO DEL CONTRATO)

Señor  
**OFICIAL DE COMPRA**  
**SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N° [CONSIGNAR NOMENCLATURA DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN]**  
Presente. -

El que se suscribe, [.....], postor adjudicado y/o representante legal de **[CONSIGNAR EN CASO DE SER PERSONA JURÍDICA]**, identificado con **[CONSIGNAR TIPO DE DOCUMENTO DE IDENTIDAD] N° [CONSIGNAR NÚMERO DE DOCUMENTO DE IDENTIDAD]**, autorizo que durante la ejecución del contrato, en la primera mitad del número total de pagos a realizarse, se me aplique la retención de forma prorrateada en cada pago, con cargo a ser devuelto al finalizar el contrato, como mecanismo de garantía de fiel cumplimiento del contrato, en el marco del numeral 61.8 del artículo 61 de la Ley N° 32069, Ley General de Contrataciones Públicas y el artículo 114 de su Reglamento.

**[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]**

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

#### **Advertencia**

*La retención como mecanismo de garantía de fiel cumplimiento es aplicable, de acuerdo con los numerales 61.8 y 61.9 del artículo 61 de la Ley N° 32069 y el artículo 114 de su Reglamento siempre que:*

- El plazo de la prestación sea igual o mayor de sesenta días calendario.*
- Se consideren, según corresponda, al menos dos pagos a favor del contratista o dos valorizaciones periódicas en función del avance de obra.*
- La cuantía adjudicada sea igual o menor a S/ 480 000,00 (cuatrocientos ochenta mil y 00/100 soles).*

ANEXO N° 6

**AUTORIZACIÓN DE RETENCIÓN COMO GARANTÍA DE FIEL CUMPLIMIENTO DEL CONTRATO  
– PROVEEDORES MYPES**

**(DOCUMENTO A PRESENTAR PARA EL PERFECCIONAMIENTO DEL CONTRATO)**

Señor

**OFICIAL DE COMPRA**

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

Presente. -

El que se suscribe, [.....], postor adjudicado y/o representante legal de **[CONSIGNAR EN CASO DE SER PERSONA JURÍDICA]**, identificado con **[CONSIGNAR TIPO DE DOCUMENTO DE IDENTIDAD] N° [CONSIGNAR NÚMERO DE DOCUMENTO DE IDENTIDAD]**, autorizo que durante la ejecución del contrato, del número total de pagos a realizarse, se me aplique la retención de forma prorrateada en cada pago, con cargo a ser devuelto al finalizar el contrato, como mecanismo de garantía de fiel cumplimiento del contrato, en el marco del numeral 61.8 del artículo 61 de la Ley N° 32069, Ley General de Contrataciones Públicas, y el artículo 114 de su Reglamento, así como el artículo 3 de la Ley N° 32077, Ley que establece un medio alternativo de garantías de cumplimiento en los procesos de contratación pública de las MYPE.

**[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]**

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

**Advertencia**

*La retención como mecanismo de garantía de fiel cumplimiento es aplicable, de acuerdo con los numerales 61.8 y 61.9 del artículo 61 de la Ley N° 32069, Ley General de Contrataciones Públicas y el artículo 114 del Reglamento, así como el artículo 3 de la Ley N° 32077, Ley que establece un medio alternativo de garantías de cumplimiento en los procesos de contratación pública de las MYPE, siempre que:*

- *El plazo de la prestación sea igual o mayor de sesenta días calendario.*
- *Se consideren, según corresponda, al menos dos pagos a favor del contratista o dos valorizaciones periódicas en función del avance de obra.*
- *Cuando se adjudique la buena pro a un proveedor que califique como micro o pequeña empresa, procede la retención con independencia del monto de la contratación.*

## ANEXO N° 7

### DECLARACIÓN JURADA DE PRESENTACIÓN DE FIDEICOMISO COMO GARANTÍA DE FIEL CUMPLIMIENTO DEL CONTRATO

(DOCUMENTO A PRESENTAR PARA EL PERFECCIONAMIENTO DEL CONTRATO)

Señor

**OFICIAL DE COMPRA**

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

Presente. -

El que se suscribe, [.....], postor adjudicado y/o representante legal de **[CONSIGNAR EN CASO DE SER PERSONA JURÍDICA]**, identificado con **[CONSIGNAR TIPO DE DOCUMENTO DE IDENTIDAD]** N° **[CONSIGNAR NÚMERO DE DOCUMENTO DE IDENTIDAD]**, declaro bajo juramento el compromiso de presentar la constitución de un fideicomiso como mecanismo de garantía de fiel cumplimiento del contrato, en un plazo no mayor a veinte días hábiles contabilizados desde el día siguiente de perfeccionado el mismo, en el marco de los artículos 116 y 138 del Reglamento de la Ley N° 32069 Ley General de Contrataciones Públicas, aprobado por Decreto Supremo N° 009-2025-EF..

**[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]**

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

#### **Advertencia**

*El fideicomiso es aplicable, de acuerdo con los artículos 116 y 138 del Reglamento de la Ley N° 32069, siempre que el plazo de la ejecución contractual sea mayor a noventa días calendario.*

**ANEXO N° 8**

**AUTORIZACIÓN DE NOTIFICACIÓN DE LA DECISIÓN DE LA ENTIDAD SOBRE  
SOLICITUDES PRESENTADAS DURANTE LA EJECUCIÓN CONTRACTUAL MEDIANTE  
CORREO ELECTRÓNICO**

**(DOCUMENTO A PRESENTAR PARA EL PERFECCIONAMIENTO DEL CONTRATO)**

Señor  
**OFICIAL DE COMPRA**  
**SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N° [CONSIGNAR NOMENCLATURA DEL PROCEDIMIENTO  
DE SELECCIÓN]**  
Presente. -

El que se suscribe, [.....], postor adjudicado y/o representante legal de **[CONSIGNAR EN  
CASO DE SER PERSONA JURÍDICA]**, identificado con **[CONSIGNAR TIPO DE DOCUMENTO DE  
IDENTIDAD] N° [CONSIGNAR NÚMERO DE DOCUMENTO DE IDENTIDAD]**, autorizo que durante la  
ejecución del contrato se me notifique al correo electrónico **[INDICAR EL CORREO ELECTRÓNICO]**.

**[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]**

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

## ANEXO N° 9

### ELECCIÓN DE INSTITUCIÓN ARBITRAL<sup>29</sup>

(DOCUMENTO A PRESENTAR PARA EL PERFECCIONAMIENTO DEL CONTRATO)

Señor

**OFICIAL DE COMPRA**

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

Presente. -

El que se suscribe, [.....], postor adjudicado y/o representante legal de **[CONSIGNAR EN CASO DE SER PERSONA JURÍDICA]**, identificado con **[CONSIGNAR TIPO DE DOCUMENTO DE IDENTIDAD] N° [CONSIGNAR NÚMERO DE DOCUMENTO DE IDENTIDAD]**, elijo la institución arbitral del listado proporcionado por la entidad contratante:

**[INDICAR LA RAZON SOCIAL DE LA INSTITUCIÓN ARBITRAL ELEGIDA, DE ACUERDO AL LISTADO DEL LITERAL i) DEL NUMERAL 3.5 DEL CAPÍTULO III DE LA SECCIÓN ESPECÍFICA DE LAS BASES]**

**[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]**

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

---

<sup>29</sup> Para la elección de la institución arbitral, la entidad contratante debe tomar en cuenta, como aspectos relevantes, lo previsto en el literal d) del numeral 77.6 del artículo 77 (Requisitos para resolver controversias en contrataciones públicas) y el numeral 84.1 del artículo 84 (Reglas aplicables al arbitraje) de la Ley.

## ANEXO N° 10

### DECLARACIÓN JURADA DE CUMPLIMIENTO DE CONDICIONES PARA LA APLICACIÓN DE LA EXONERACIÓN DEL IGV

Señor

**OFICIAL DE COMPRA**

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

Presente.-

Mediante el presente el suscrito, postor y/o representante legal de **[CONSIGNAR EN CASO DE SER PERSONA JURÍDICA]**, declaro bajo juramento que gozo del beneficio de la exoneración del IGV previsto en la Ley N° 27037, Ley de Promoción de la Inversión en la Amazonía, dado que cumpla con las condiciones siguientes:

- 1.- Que el domicilio fiscal de la empresa<sup>30</sup> 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.<sup>31</sup>

**[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]**

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

#### **Advertencia**

*Quando se trate de consorcios, esta declaración jurada será presentada por cada uno de los integrantes del consorcio, salvo que se trate de consorcios con contabilidad independiente, en cuyo caso debe ser suscrita por el representante común, debiendo indicar su condición de consorcio con contabilidad independiente y el número de RUC del consorcio, así como adjuntar el contrato de consorcio con firmas legalizadas.*

<sup>30</sup> En el artículo 1 del “Reglamento de las Disposiciones Tributarias contenidas en la Ley de Promoción de la Inversión en la Amazonía”, aprobado por Decreto Supremo N° 103-99-EF, se define como “empresa” a las “Personas naturales, sociedades conyugales, sucesiones indivisas y personas consideradas jurídicas por la Ley del Impuesto a la Renta, generadoras de rentas de tercera categoría, ubicadas en la Amazonía. Las sociedades conyugales son aquellas que ejerzan la opción prevista en el Artículo 16 de la Ley del Impuesto a la Renta.”

<sup>31</sup> En caso de empresas de comercialización, no consignar esta condición.

## ANEXO N° 11

### ELECCIÓN DEL CENTRO DE JUNTA DE PREVENCIÓN Y RESOLUCIÓN DE DISPUTAS

(Documento a presentar para el perfeccionamiento del contrato)

Señor

**OFICIAL DE COMPRA**

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

Presente. -

El que se suscribe, [.....], postor adjudicado y/o representante legal de **[CONSIGNAR EN CASO DE SER PERSONA JURÍDICA]**, identificado con **[CONSIGNAR TIPO DE DOCUMENTO DE IDENTIDAD] N° [CONSIGNAR NÚMERO DE DOCUMENTO DE IDENTIDAD]**, elijo el Centro de Administración de la Junta de Resolución de Disputas del listado proporcionado por la entidad contratante:

**[INDICAR LA RAZON SOCIAL DEL CENTRO DE ADMINISTRACIÓN DE JUNTA DE RESOLUCIÓN DE DISPUTAS ELEGIDA, DE ACUERDO AL LISTADO DEL LITERAL i) DEL NUMERAL 3.5 DEL CAPÍTULO III DE LA SECCIÓN ESPECÍFICA DE LAS BASES]**

**[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]**

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

**ANEXO N° 12<sup>32</sup>**

**DECLARACIÓN JURADA DE ACTUALIZACIÓN DE DESAFECTACIÓN DE  
IMPEDIMENTO**

(Documento a presentar para el perfeccionamiento del contrato)

Señor

**OFICIAL DE COMPRA**

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

Presente.-

El que suscribe, [.....], postor y/o representante legal de [CONSIGNAR EN CASO DE SER PERSONA JURÍDICA], identificado con **[CONSIGNAR TIPO DE DOCUMENTO DE IDENTIDAD] N° [CONSIGNAR NÚMERO DE DOCUMENTO DE IDENTIDAD]**, con poder inscrito en Sede Registral de [CONSIGNAR EN CASO DE SER PERSONA JURÍDICA] en la Ficha N° **[CONSIGNAR EN CASO DE SER PERSONA JURÍDICA]** Asiento N° **[CONSIGNAR EN CASO DE SER PERSONA JURÍDICA]**, **declaro que tengo los siguientes parientes<sup>33</sup>, los cuales cuentan con impedimento de carácter personal<sup>34</sup> 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° 32069<sup>35</sup>, 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 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]**

<sup>32</sup> 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.

<sup>33</sup> 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.

<sup>34</sup> Aplicables a autoridades, funcionarios o servidores públicos de acuerdo con lo que señala la Ley N° 32069, Ley General de Contrataciones Públicas.

<sup>35</sup> Conforme el numeral 2 "Impedimentos en razón del parentesco" del numeral 30.1 del artículo 30 de la Ley N° 32069, Ley General de Contrataciones Públicas.

**[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]**

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

### ANEXO N° 13

#### **DECLARACIÓN JURADA SOBRE INAPLICACIÓN DEL IMPEDIMENTO TIPO 4.D DEL INCISO 4 DEL NUMERAL 30.1 DEL ARTÍCULO 30 DE LA LEY N° 32069 REFERIDO A LA INSCRIPCIÓN EN EL REGISTRO DE DEUDORES ALIMENTARIOS MOROSOS – REDAM**

(Documento a presentar para el perfeccionamiento del contrato en caso de proveedores con procesos de alimentos en ejecución de sentencia)

Señor

**OFICIAL DE COMPRA**

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

Presente. -

El que suscribe, [.....], postor y/o apoderado de **[CONSIGNAR EL NOMBRE DE LA PERSONA NATURAL QUE OTORGA EL PODER, DE SER EL CASO]**, identificado con **[CONSIGNAR TIPO DE DOCUMENTO DE IDENTIDAD] N° [CONSIGNAR NÚMERO DE DOCUMENTO DE IDENTIDAD]**, con poder inscrito en la Sede Registral de **[CONSIGNAR EN CASO DE CONTAR CON APODERADO]** en la Ficha N° **[CONSIGNAR EN CASO DE CONTAR CON APODERADO]** Asiento N° **[CONSIGNAR EN CASO DE CONTAR CON APODERADO]**, **DECLARO BAJO JURAMENTO** que no me resulta aplicable el impedimento Tipo 4.D del inciso 4 del numeral 30.1 del artículo 30 de la Ley, referido a las personas inscritas en el Registro de Deudores Alimentarios Morosos del Poder Judicial (REDAM), considerando lo siguiente:

#### **[EL PROVEEDOR DEBE CONSIGNAR SÓLO UNA DE LAS OPCIONES QUE SE ESTABLECEN A CONTINUACIÓN, SEGÚN SEA EL CASO]:**

- Que, se ha remitido el/la **[CONSIGNAR LA DENOMINACIÓN EXACTA DEL DOCUMENTO REMITIDO POR EL PROVEEDOR AL JUZGADO A CARGO DEL PROCESO DE ALIMENTOS]** con fecha de recepción **[CONSIGNAR FECHA DE RECEPCIÓN]** dirigido/a al **[CONSIGNAR LOS DATOS DE IDENTIFICACIÓN DEL JUZGADO A CARGO DEL PROCESO DE ALIMENTOS QUE CORRESPONDA]**, mediante el cual se informó la cancelación de la deuda alimentaria derivada del proceso de alimentos seguido por **[CONSIGNAR LOS DATOS DE LA PARTE DEMANDANTE DEL PROCESO DE ALIMENTOS]**, para lo cual me sujeto al principio de presunción de veracidad. Se adjunta el cargo de recepción del indicado documento.
- Que, sí me encuentro en el REDAM, por lo que; autorizo se me descuenta del pago que me corresponde como contraprestación del contrato derivado del presente procedimiento de selección, el monto de la pensión mensual fijada en el proceso de alimentos seguido por **[CONSIGNAR LOS DATOS DE LA PARTE DEMANDANTE DEL PROCESO DE ALIMENTOS]** ante el **[CONSIGNAR LOS DATOS DE IDENTIFICACIÓN DEL JUZGADO CORRESPONDIENTE]**, para lo cual adjunto:

a) La sentencia emitida por el **[CONSIGNAR LOS DATOS DE IDENTIFICACIÓN DEL JUZGADO A CARGO DEL PROCESO DE ALIMENTOS QUE CORRESPONDA]** en el trámite del proceso de alimentos seguido en el expediente **[CONSIGNAR EL NÚMERO DE EXPEDIENTE JUDICIAL]**

b) La información complementaria solicitada por la entidad contratante para realizar el descuento, la que comprende lo siguiente: **[LA ENTIDAD CONTRATANTE DEBE CONSIGNAR LA INFORMACIÓN QUE REQUIERA DEL PROVEEDOR PARA HACER EFECTIVO EL DESCUENTO]**

**[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]**

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