

BASES ESTÁNDAR DE SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA PARA LA CONTRATACIÓN DE BIENES O SUMINISTRO DE BIENES

Aprobado mediante Directiva N°001-2019-OSCE/CD



SUB DIRECCIÓN DE NORMATIVIDAD – DIRECCIÓN TÉCNICO NORMATIVA
ORGANISMO SUPERVISOR DE LAS CONTRATACIONES DEL ESTADO - OSCE

SIMBOLOGÍA UTILIZADA:

N°	Símbolo	Descripción
1	[ABC] / [.....]	La información solicitada dentro de los corchetes sombreados debe ser completada por la Entidad durante la elaboración de las bases.
2	[ABC] / [.....]	Es una indicación, o información que deberá ser completada por la Entidad con posterioridad al otorgamiento de la buena pro para el caso específico de la elaboración de la PROFORMA DEL CONTRATO; o por los proveedores, en el caso de los ANEXOS de la oferta.
3	<div> <div>Importante</div> <ul style="list-style-type: none"> • Abc </div>	Se refiere a consideraciones importantes a tener en cuenta por el órgano encargado de las contrataciones o comité de selección, según corresponda, y por los proveedores.
4	<div> <div>Advertencia</div> <ul style="list-style-type: none"> • Abc </div>	Se refiere a advertencias a tener en cuenta por el órgano encargado de las contrataciones o comité de selección, según corresponda y por los proveedores.
5	<div> <div>Importante para la Entidad</div> <ul style="list-style-type: none"> • Xyz </div>	Se refiere a consideraciones importantes a tener en cuenta por el órgano encargado de las contrataciones o comité de selección, según corresponda, y deben ser eliminadas una vez culminada la elaboración de las bases.

CARACTERÍSTICAS DEL DOCUMENTO:

Las bases estándar deben ser elaboradas en formato WORD, y deben tener las siguientes características:

N°	Características	Parámetros
1	Márgenes	Superior : 2.5 cm Inferior: 2.5 cm Izquierda: 2.5 cm Derecha: 2.5 cm
2	Fuente	Arial
3	Estilo de Fuente	Normal: Para el contenido en general Cursiva: Para el encabezado y pie de página Para las Consideraciones importantes (Ítem 3 del cuadro anterior)
4	Color de Fuente	Automático: Para el contenido en general Azul : Para las Consideraciones importantes (Ítem 3 del cuadro anterior)
5	Tamaño de Letra	16 : Para las dos primeras hojas de las Secciones General y Específica 11 : Para el nombre de los Capítulos. 10 : Para el cuerpo del documento en general 9 : Para el encabezado y pie de página Para el contenido de los cuadros, pudiendo variar, según la necesidad 8 : Para las Notas al pie
6	Alineación	Justificada: Para el contenido en general y notas al pie. Centrada : Para la primera página, los títulos de las Secciones y nombres de los Capítulos)
7	Interlineado	Sencillo
8	Espaciado	Anterior : 0 Posterior : 0
9	Subrayado	Para los nombres de las Secciones y para resaltar o hacer hincapié en algún concepto

INSTRUCCIONES DE USO:

- Una vez registrada la información solicitada dentro de los corchetes sombreados en gris, el texto deberá quedar en letra tamaño 10, con estilo normal, sin formato de negrita y sin sombread.
- La nota **IMPORTANTE** no puede ser modificada ni eliminada en la Sección General. En el caso de la Sección Específica debe seguirse la instrucción que se indica en dicha nota.

Elaboradas en enero de 2019
Modificadas en marzo, junio y diciembre de 2019, julio 2020, julio
2021, noviembre 2021 y diciembre 2021 y octubre de 2022

**BASES ESTÁNDAR DE SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA
PARA LA CONTRATACIÓN DE BIENES O SUMINISTRO DE
BIENES**

**SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N°
02-2025-AGRAJ/FAP**

PRIMERA CONVOCATORIA

**CONTRATACIÓN DE BIENES
"ADQUISICIÓN DE VÍVERES SECOS Y FRESCOS PARA EL
PERSONAL MILITAR DEL AGRAJ"**

DEBER DE COLABORACIÓN

La Entidad y todo proveedor que se someta a las presentes Bases, sea como participante, postor y/o contratista, deben conducir su actuación conforme a los principios previstos en la Ley de Contrataciones del Estado.

En este contexto, se encuentran obligados a prestar su colaboración al OSCE y a la Secretaría Técnica de la Comisión de Defensa de la Libre Competencia del INDECOPI, en todo momento según corresponda a sus competencias, a fin de comunicar presuntos casos de fraude, colusión y corrupción por parte de los funcionarios y servidores de la Entidad, así como los proveedores y demás actores que participan en el proceso de contratación.

De igual forma, deben poner en conocimiento del OSCE y a la Secretaría Técnica de la Comisión de Defensa de la Libre Competencia del INDECOPI los indicios de conductas anticompetitivas que se presenten durante el proceso de contratación, en los términos del Decreto Legislativo N° 1034, "Ley de Represión de Conductas Anticompetitivas", o norma que la sustituya, así como las demás normas de la materia.

La Entidad y todo proveedor que se someta a las presentes Bases, sea como participante, postor y/o contratista del proceso de contratación deben permitir al OSCE o a la Secretaría Técnica de la Comisión de Defensa de la Libre Competencia del INDECOPI el acceso a la información referida a las contrataciones del Estado que sea requerida, prestar testimonio o absolución de posiciones que se requieran, entre otras formas de colaboración.

SECCIÓN GENERAL

DISPOSICIONES COMUNES DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

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

CAPÍTULO I ETAPAS DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

1.1. REFERENCIAS

- Cuando en el presente documento se mencione la palabra Ley, se entiende que se está haciendo referencia a la Ley N° 30225, Ley de Contrataciones del Estado, y cuando se mencione la palabra Reglamento, se entiende que se está haciendo referencia al Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado aprobado por Decreto Supremo N° 344-2018-EF.
- Las referidas normas incluyen sus respectivas modificaciones, de ser el caso.

1.2. CONVOCATORIA

Se realiza a través de su publicación en el SEACE de conformidad con lo señalado en el artículo 54 del Reglamento, en la fecha señalada en el calendario del procedimiento de selección, debiendo adjuntar las bases y el resumen ejecutivo.

1.3. REGISTRO DE PARTICIPANTES

El registro de participantes se lleva a cabo desde el día siguiente de la convocatoria hasta la fecha y hora señalada en el calendario, de forma ininterrumpida. En el caso de un consorcio, basta que se registre uno (1) de sus integrantes.

Importante

- *Para registrarse como participante en un procedimiento de selección convocado por las Entidades del Estado Peruano, es necesario que los proveedores cuenten con inscripción vigente y estar habilitado ante el Registro Nacional de Proveedores (RNP) que administra el Organismo Supervisor de las Contrataciones del Estado (OSCE). Para obtener mayor información, se puede ingresar a la siguiente dirección electrónica: www.rnp.gob.pe.*
- *Los proveedores que deseen registrar su participación deben ingresar al SEACE utilizando su Certificado SEACE (usuario y contraseña). Asimismo, deben observar las instrucciones señaladas en el documento de orientación "Cómo participar en un proceso de Subasta Inversa Electrónica (SEACE v3.0)" publicado en <https://www2.seace.gob.pe/>.*
- *En caso los proveedores no cuenten con inscripción vigente en el RNP y/o se encuentren inhabilitados o suspendidos para ser participantes, postores y/o contratistas, el SEACE restringirá su registro, quedando a potestad de estos intentar nuevamente registrar su participación en el procedimiento de selección en cualquier otro momento, dentro del plazo establecido para dicha etapa, siempre que haya obtenido la vigencia de su inscripción o quedado sin efecto la sanción que le impuso el Tribunal de Contrataciones del Estado.*

Para registrarse como tal, el proveedor debe:

- a) Ingresar al SEACE con el usuario y contraseña contenidos en el Certificado SEACE, asignado al momento de efectuar su inscripción en el RNP.
- b) Declarar la aceptación de las condiciones de uso del sistema para participar en la Subasta Inversa Electrónica. Para tal efecto, y con carácter de declaración jurada, deberá aceptar el formulario que le mostrará el SEACE.

1.4. REGISTRO DE OFERTAS

Los documentos que acompañan a las ofertas, se presentan en idioma español. Cuando los

documentos no figuren en idioma español, se presenta la respectiva traducción por traductor público juramentado o traductor colegiado certificado, según corresponda, salvo el caso de la información técnica complementaria contenida en folletos, instructivos, catálogos o similares, que puede ser presentada en el idioma original. El postor es responsable de la exactitud y veracidad de dichos documentos.

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 Digitales¹). Los demás documentos deben ser visados por el postor. En el caso de persona jurídica, por su representante legal, apoderado o mandatario designado para dicho fin y, en el caso de persona natural, por este o su apoderado. No se acepta el pegado de la imagen de una firma o visto. Las ofertas se presentan foliadas.

El monto de la oferta incluye 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 el costo del bien o suministro a contratar, excepto la de aquellos postores que gocen de alguna exoneración legal, no incluyen en su oferta los tributos respectivos

El monto total de la oferta y los subtotales que lo componen deben ser expresados con dos decimales.

Para registrar su oferta a través del SEACE el participante debe:

- a) Registrar los datos de su representante legal en el formulario correspondiente. De presentarse en consorcio, debe consignar los datos del consorcio, incluyendo los del representante legal común.
- b) Adjuntar el archivo digital conteniendo los documentos escaneados de su oferta, de acuerdo a lo requerido en las bases, según los literales a), b) c) y e) del artículo 52 del Reglamento y los requisitos de habilitación, exigidos en la Ficha Técnica y/o documentos de información complementaria publicados a través del SEACE, así como en la normativa que regula el objeto de la contratación con carácter obligatorio, según corresponda.
- c) 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. En los procesos convocados bajo el sistema a precios unitarios, el precio unitario se determina al momento del perfeccionamiento del contrato con base al monto final de la oferta ganadora.

El participante puede realizar modificaciones a la oferta registrada sólo hasta antes de haber confirmado su presentación. En los procedimientos según relación de ítems, el registro se efectúa por cada ítem en el que se desea participar, mediante el formulario correspondiente.

1.5. PRESENTACIÓN DE OFERTAS

El participante debe presentar su oferta a través del SEACE. Para tal efecto, el sistema procederá a solicitarle la confirmación de la presentación de la oferta para, de hacerse así, generar el respectivo aviso electrónico en la ficha del procedimiento, indicando que la oferta ha sido presentada.

En la Subasta Inversa Electrónica convocada según relación de ítems, la presentación de ofertas se efectúa en una sola oportunidad y por todos los ítems registrados.

Importante

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.

¹ Para mayor información sobre la normativa de firmas y certificados digitales ingresar a: <https://www.indecopi.gob.pe/web/firmas-digitales/firmar-y-certificados-digitales>

1.6. APERTURA DE OFERTAS Y PERIODO DE LANCES

Esta etapa se desarrolla a través de los siguientes dos ciclos consecutivos:

1.6.1 APERTURA DE OFERTAS

El sistema realiza esta etapa en la fecha y hora señalada en el cronograma publicado en el SEACE. Para tal efecto, verifica el registro y presentación de dos (2) ofertas como mínimo por ítem, para continuar con el ciclo de periodo de lances, caso contrario, el procedimiento es declarado desierto.

1.6.2 PERIODO DE LANCES

El periodo de lances permite a los postores mejorar los montos de sus ofertas a través de lances sucesivos en línea. La mejora de precios de la oferta queda a criterio de cada postor. Para tal efecto, el postor debe realizar lo siguiente:

- a) Acceder al SEACE, a través de su usuario y contraseña, en la fecha y hora indicadas en el calendario del procedimiento.
- b) Ingresar a la ficha del procedimiento y seguidamente acceder a la opción mejora de precios.
- c) Hacer efectiva su participación en la mejora de precios mediante lances en línea. Para ello el postor visualizará el monto de su oferta, mientras que el SEACE le indicará si su oferta es la mejor o si está perdiendo o empatando la subasta hasta ese momento.

El postor puede mejorar su propia oferta durante el período establecido en el calendario del procedimiento. Está obligado a enviar lances siempre inferiores a su último precio ofertado.

Cinco (5) minutos antes de la finalización del horario indicado en el calendario del procedimiento para efectuar los lances en línea, el sistema enviará una alerta indicando el cierre del periodo de lances, durante el cual los postores pueden enviar sus últimos lances. Cerrado este ciclo no se admitirán más lances en el procedimiento.

1.7. DETERMINACIÓN DEL ORDEN DE PRELACIÓN

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.

Para efectos de conocer el ganador del proceso, el sistema genera un reporte con los resultados del ciclo del período de lances, permitiendo a la Entidad visualizar el último monto ofertado por los postores en orden de prelación, lo cual quedará registrado en el sistema.

En caso de empate, el sistema efectúa automáticamente un sorteo para establecer el postor que ocupa el primer lugar en el orden de prelación.

1.8. OTORGAMIENTO DE LA BUENA PRO

Una vez generado el reporte señalado en el numeral anterior, el órgano encargado de las contrataciones o el comité de selección, según corresponda, debe verificar que los postores que han obtenido el primer y el segundo lugar hayan presentado la documentación requerida en las bases. En caso de subsanación, se procederá de conformidad con lo señalado en el artículo 60 del Reglamento y la Directiva sobre "Procedimiento de Selección de Subasta Inversa Electrónica", quedando suspendido el otorgamiento de la buena pro.

En caso que la documentación reúna las condiciones requeridas por las bases, el órgano encargado de las contrataciones o el comité de selección, según corresponda, otorga la buena pro al postor que ocupó el primer lugar. En caso que no reúna tales condiciones, procede a descalificarla y revisar las demás ofertas respetando el orden de prelación.

Para otorgar la buena pro a la oferta de menor precio que reúna las condiciones exigidas en las bases, el órgano encargado de las contrataciones o el comité de selección, según corresponda, debe verificar la existencia, como mínimo, de dos (2) ofertas válidas, de lo contrario declara desierto el procedimiento de selección.

En el supuesto que la oferta supere el valor estimado, el órgano encargado de las contrataciones o el comité de selección, según corresponda, solicita al postor la reducción de su oferta económica adjuntando para dicho efecto el Anexo N° 7, otorgándole un plazo máximo de dos (2) días hábiles, contados desde el día siguiente de la notificación de la solicitud, sin poner en su conocimiento el valor estimado.

En caso el postor no reduzca su oferta económica o la oferta económica reducida supere el valor estimado, para efectos que el órgano encargado de las contrataciones o el comité de selección, según corresponda, otorgue la buena pro, debe contar con la disponibilidad presupuestal correspondiente y la aprobación del Titular de la Entidad, en un plazo que no puede exceder de cinco (5) días hábiles, contados desde el día siguiente de la fecha prevista en el calendario para el otorgamiento de la buena pro, bajo responsabilidad. En caso no se cuente con la certificación de crédito presupuestario o con la aprobación del Titular de la Entidad, el órgano encargado de las contrataciones o el comité de selección, según corresponda, rechaza la oferta.

Definida la oferta ganadora, el órgano encargado de las contrataciones o el comité de selección, según corresponda, elabora el acta de otorgamiento de la buena pro con el resultado del primer y segundo lugar obtenido por cada ítem, el sustento debido en los casos en que las ofertas sean descalificadas o rechazadas, detallando asimismo las subsanaciones que se hayan presentado. Dicha acta debe ser publicada en el SEACE el mismo día de otorgada la buena pro.

1.9. CONSENTIMIENTO DE LA BUENA PRO

El consentimiento de la buena pro se produce a los cinco (5) días hábiles siguientes de la notificación de su otorgamiento en el SEACE, sin que los postores hayan ejercido el derecho de interponer el recurso de apelación; salvo que su valor estimado corresponda al de una licitación pública, en cuyo caso se produce a los ocho (8) días hábiles de la notificación de dicho otorgamiento.

El consentimiento del otorgamiento de la buena pro se publica en el SEACE al día hábil siguiente de producido.

Importante

Una vez consentido el otorgamiento de la buena pro, el órgano encargado de las contrataciones o el órgano de la Entidad al que se haya asignado tal función realiza la verificación de la oferta presentada por el postor ganador de la buena pro conforme lo establecido en el numeral 64.6 del artículo 64 del Reglamento

CAPÍTULO II

SOLUCIÓN DE CONTROVERSIAS DURANTE EL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

2.1. 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.

El recurso de apelación se presenta ante la Entidad convocante, y es conocido y resuelto por su Titular, cuando el valor estimado sea igual o menor a cincuenta (50) UIT. Cuando el valor estimado sea mayor a dicho monto, el recurso de apelación se presenta ante y es resuelto por el Tribunal de Contrataciones del Estado.

En los procedimientos de selección según relación de ítems, el valor estimado total del procedimiento determina ante quién se presenta el recurso de apelación.

Los actos que declaren la nulidad de oficio, la cancelación del procedimiento de selección y otros actos emitidos por el Titular de la Entidad que afecten la continuidad de este, se impugnan ante el Tribunal de Contrataciones del Estado.

Importante

- *Una vez otorgada la buena pro, el órgano encargado de las contrataciones o el comité de selección, según corresponda, está en la obligación de permitir el acceso de los participantes y postores al expediente de contratación, salvo la información calificada como secreta, confidencial o reservada por la normativa de la materia, a más tardar dentro del día 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 deberá entregar dicha documentación en el menor tiempo posible, previo pago por tal concepto.*
- *El recurso de apelación se presenta ante la Mesa de Partes del Tribunal o ante las oficinas desconcentradas del OSCE, o en la Unidad de Trámite Documentario de la Entidad, según corresponda.*

2.2. 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 dentro de los cinco (5) días hábiles siguientes de haberse notificado el otorgamiento de la buena pro, salvo que su valor estimado corresponda al de una licitación pública, en cuyo caso el plazo es de ocho (8) días hábiles.

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, se interpone dentro de los cinco (5) días hábiles siguientes de haberse tomado conocimiento del acto que se desea impugnar, salvo que su valor estimado corresponda al de una licitación pública, en cuyo caso el plazo es de ocho (8) días hábiles.

CAPÍTULO III DEL CONTRATO

3.1. PERFECCIONAMIENTO DEL CONTRATO

Los plazos y el procedimiento para perfeccionar el contrato se realizan conforme a lo indicado en el artículo 141 del Reglamento.

El contrato se perfecciona con la suscripción del documento que lo contiene, salvo en los contratos cuyo monto del valor estimado no supere los doscientos mil Soles (S/ 200,000.00), en los que se puede perfeccionar con la recepción de la orden de compra, conforme a lo previsto en la sección específica de las bases.

En el caso de procedimientos de selección por relación de ítems, se puede perfeccionar el contrato con la suscripción del documento o con la recepción de una orden de compra, cuando el valor estimado del ítem corresponda al parámetro establecido en el párrafo anterior.

Importante

El órgano encargado de las contrataciones o comité de selección, según corresponda, debe consignar en la sección específica de las bases la forma en que se perfeccionará el contrato, sea con la suscripción del contrato o la recepción de la orden de compra. En caso la Entidad perfeccione el contrato con la recepción de la orden de compra no debe incluir la proforma del contrato establecida en el Capítulo V de la sección específica de las bases.

Para perfeccionar el contrato, el postor ganador de la buena pro debe presentar los documentos señalados en el artículo 139 del Reglamento y los previstos en la sección específica de las bases.

3.2. GARANTÍAS

Las garantías que deben otorgar los postores y/o contratistas, según corresponda, son las de fiel cumplimiento del contrato y por los adelantos.

3.2.1. GARANTÍA DE FIEL CUMPLIMIENTO

Como requisito indispensable para perfeccionar el contrato, el postor ganador debe entregar a la Entidad la garantía de fiel cumplimiento del mismo por una suma equivalente al diez por ciento (10%) del monto del contrato original. Esta se mantiene vigente hasta la conformidad de la recepción de la prestación a cargo del contratista.

Importante

- En los contratos periódicos de suministro de bienes que celebren las Entidades con las micro y pequeñas empresas, estas últimas pueden otorgar como garantía de fiel cumplimiento el diez por ciento (10%) del monto del contrato original, porcentaje que es retenido por la Entidad durante la primera mitad del número total de pagos a realizarse, de forma prorrateada en cada pago, con cargo a ser devuelto a la finalización del mismo, conforme lo establece el artículo 149 del Reglamento.*
- En los contratos cuyos montos sean iguales o menores a doscientos mil Soles (S/ 200,000.00), no corresponde presentar garantía de fiel cumplimiento de contrato. Dicha excepción también aplica a los contratos derivados de procedimientos de selección por relación de ítems, cuando el monto del ítem adjudicado o la sumatoria de los montos de los ítems adjudicados no supere el monto señalado anteriormente, conforme a lo dispuesto en el literal a) del artículo 152 del Reglamento.*

3.2.2. GARANTÍA POR ADELANTO

En caso se haya previsto en la sección específica de las bases la entrega de adelantos, el contratista debe presentar una garantía emitida por idéntico monto conforme a lo estipulado en el artículo 153 del Reglamento.

3.3. REQUISITOS DE LAS GARANTÍAS

Las garantías que se presenten deben ser incondicionales, solidarias, irrevocables y de realización automática en el país, al solo requerimiento de la Entidad. Asimismo, deben ser emitidas por empresas que se encuentren bajo la supervisión directa de la Superintendencia de Banca, Seguros y Administradoras Privadas de Fondos de Pensiones y que cuenten con clasificación de riesgo B o superior. Asimismo, 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.

Importante

Corresponde a la Entidad verificar que las garantías presentadas por el postor ganador de la buena pro y/o contratista cumplan con los requisitos y condiciones necesarios para su aceptación y eventual ejecución, sin perjuicio de la determinación de las responsabilidades funcionales que correspondan.

Advertencia

Los funcionarios de las Entidades no deben aceptar garantías emitidas bajo condiciones distintas a las establecidas en el presente numeral, debiendo tener en cuenta lo siguiente:

- 1. 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>).*
- 2. 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.*
- 3. Para fines de lo establecido en el artículo 148 del Reglamento, la clasificación de riesgo B, incluye las clasificaciones B+ y B.*
- 4. Si la empresa que otorga la garantía cuenta con más de una clasificación de riesgo emitida por distintas empresas listadas en el portal web de la SBS, bastará que en una de ellas cumpla con la clasificación mínima establecida en el Reglamento.*

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.

De otro lado, 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 el portal web de dicha Entidad (<http://www.sbs.gob.pe/sistema-financiero/relacion-de-empresas-que-se-encuentran-autorizadas-a-emitar-cartas-fianza>).

Los funcionarios competentes deben verificar la autenticidad de la garantía a través de los mecanismos establecidos (consulta web, teléfono u otros) por la empresa emisora.

3.4. EJECUCIÓN DE GARANTÍAS

La Entidad puede solicitar la ejecución de las garantías conforme a los supuestos contemplados en el artículo 155 del Reglamento.

3.5. ADELANTOS

La Entidad puede entregar adelantos directos al contratista, los que en ningún caso exceden en conjunto del treinta por ciento (30%) del monto del contrato original, siempre que ello haya sido previsto en la sección específica de las bases.

3.6. PENALIDADES

3.6.1. PENALIDAD POR MORA EN LA EJECUCIÓN DE LA PRESTACIÓN

En caso de retraso injustificado del contratista en la ejecución de las prestaciones objeto del contrato, la Entidad le aplica automáticamente una penalidad por mora por cada día de atraso, de conformidad con el artículo 162 del Reglamento.

3.6.2. OTRAS PENALIDADES

La Entidad puede establecer penalidades distintas a la mencionada en el numeral precedente, según lo previsto en el artículo 163 del Reglamento y lo indicado en la sección específica de las bases.

Estos dos tipos de penalidades se calculan en forma independiente y pueden alcanzar cada una un monto máximo equivalente al diez por ciento (10%) del monto del contrato vigente, o de ser el caso, del ítem que debió ejecutarse.

3.7. INCUMPLIMIENTO DEL CONTRATO

Las causales para la resolución del contrato, serán aplicadas de conformidad con el artículo 36 de la Ley y 164 del Reglamento.

3.8. PAGOS

El pago se realiza después de ejecutada la respectiva prestación, pudiendo contemplarse pagos a cuenta.

La Entidad paga las contraprestaciones pactadas a favor del contratista dentro de los diez (10) días calendario siguientes de otorgada la conformidad de los bienes, siempre que se verifiquen las condiciones establecidas en el contrato para ello, bajo responsabilidad del funcionario competente.

La conformidad se emite en un plazo máximo de siete (7) días 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 quince (15) días, bajo responsabilidad del funcionario que debe emitir la conformidad.

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

Advertencia

En caso de retraso en los pagos a cuenta o pago final por parte de la Entidad, salvo que se deba a caso fortuito o fuerza mayor, esta reconoce al contratista los intereses legales correspondientes, de conformidad con el artículo 39 de la Ley y 171 del Reglamento, debiendo repetir contra los responsables de la demora injustificada.

3.9. DISPOSICIONES FINALES

Todos los demás aspectos del presente procedimiento no contemplados en las bases se regirán supletoriamente 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 DEBERÁ COMPLETAR LA INFORMACIÓN EXIGIDA, DE ACUERDO A LAS
INSTRUCCIONES INDICADAS)

CAPÍTULO I GENERALIDADES

1.1. ENTIDAD CONVOCANTE

Nombre : FUERZA AÉREA DEL PERÚ
RUC Nº : 20144364059
Domicilio legal : JIRON IQUITOS S/N AL COSTADO DEL AEROPUERTO
JUANJUI – San Martin – Mariscal Cáceres – Juanjuí.
Teléfono: : 920843978
Correo electrónico: : yokeyotu@hotmail.com

1.2. OBJETO DE LA CONVOCATORIA

El presente procedimiento de selección tiene por objeto la contratación de **ADQUISICIÓN DE VÍVERES SECOS Y FRESCOS PARA EL PERSONAL MILITAR DEL AGRAJ.**

1.3. EXPEDIENTE DE CONTRATACIÓN

El expediente de contratación fue aprobado mediante **Resolución Jefatural Nº 001-AGRAJ/FAP del 03 de Febrero del 2025.**

1.4. FUENTE DE FINANCIAMIENTO

Recursos Ordinarios AF-2025

Importante

La fuente de financiamiento debe corresponder a aquella prevista en la Ley de Equilibrio Financiero del Presupuesto del Sector Público del año fiscal en el cual se convoca el procedimiento de selección.

1.5. SISTEMA DE CONTRATACIÓN

El presente procedimiento se rige por el sistema SUMA ALZADA, de acuerdo con lo establecido en el expediente de contratación respectivo.

1.6. DISTRIBUCIÓN DE LA BUENA PRO

No aplica

1.7. ALCANCES DEL REQUERIMIENTO

El alcance de la prestación está definido en las Especificaciones Técnicas y los Requisitos de Habilitación, que forman parte de la presente sección en los Capítulos III y IV.

1.8. COSTO DE REPRODUCCIÓN Y ENTREGA DE BASES

Los participantes registrados tienen el derecho de recabar un ejemplar de las bases, para cuyo efecto deben cancelar S/ 10.00 (Diez con 00/100 Soles) en caja del Agrupamiento Aéreo Juanjuí – AGRAJ, sito en Jirón Iquitos s/n al costado del Aeropuerto Juanjuí – San Martin – Mariscal Cáceres – Juanjuí

1.9. BASE LEGAL

- Ley de Presupuesto del Sector Público para el Año Fiscal 2025.
- Ley de Equilibrio Financiero del Presupuesto del Sector Público del año fiscal 2025
- Ley N° 27444, Ley del Procedimiento Administrativo General.
- Ley N° 27806, Ley de Transparencia y de Acceso a la Información Pública
- Ley N° 30225, Ley de Contrataciones del Estado, en adelante la Ley y sus modificatorias
- Decreto Supremo N° 344-2018-EF - Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado, en adelante su Reglamento y sus modificatorias.

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

CAPÍTULO II DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

2.1. CALENDARIO DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

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

2.2. CONTENIDO DE LAS OFERTAS

La oferta contendrá la siguiente documentación:

2.2.1. Documentación de presentación obligatoria

- a) Declaración jurada de datos del postor. (**Anexo Nº 1**).
- b) 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, este documento debe ser presentado por cada uno de los integrantes del consorcio que suscriba la promesa de consorcio, según corresponda.

Advertencia

De acuerdo con el artículo 4 del Decreto Legislativo Nº 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 es usuaria de la Plataforma de Interoperabilidad del Estado – PIDE² 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.

- c) Declaración jurada de acuerdo con el literal b) del artículo 52 del Reglamento. (**Anexo Nº 2**).
- d) Declaración jurada de cumplimiento de las Especificaciones Técnicas contenidas en el Capítulo III de la presente sección. (**Anexo Nº 3**)
- e) Promesa de consorcio con 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 Nº 4**)
- f) El postor debe incorporar en su oferta los documentos que acreditan los **"Requisitos de Habilitación"** que se detallan en el Capítulo IV de la presente sección de las bases.

² Para mayor información de las Entidades usuarias y del Catálogo de Servicios de la Plataforma de Interoperabilidad del Estado – PIDE ingresar al siguiente enlace <https://www.gobiernodigital.gob.pe/interoperabilidad/>

En el caso de consorcios, cada integrante del consorcio que se hubiera comprometido a ejecutar las obligaciones vinculadas al objeto de la convocatoria debe acreditar estos requisitos.

2.2.2. Documentación de presentación facultativa

Los postores que soliciten el beneficio de la exoneración del IGV previsto en la Ley N° 27037, Ley de Promoción de la Inversión en la Amazonía, deben presentar la Declaración Jurada de cumplimiento de condiciones para la aplicación de la exoneración del IGV (Anexo N° 5).

Advertencia

El órgano encargado de las contrataciones o comité de selección, según corresponda, no podrá exigir al postor la presentación de documentos que no hayan sido indicados en los acápites "Documentación de presentación obligatoria" y "Documentación de presentación facultativa".

2.3. PRESENTACIÓN DEL RECURSO DE APELACIÓN

"El recurso de apelación se presenta ante la Unidad de Trámite Documentario de la Entidad.

En caso el participante o postor opte por presentar recurso de apelación y por otorgar la garantía mediante depósito en cuenta bancaria, se debe realizar el abono en:

N ° de Cuenta : 00-000-282855/FAP RDR D.S. 195-2001-EF

Banco : BANCO DE LA NACIÓN

2.4. REQUISITOS PARA PERFECCIONAR EL CONTRATO

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

- Garantía de fiel cumplimiento del contrato.
- Contrato de consorcio con firmas legalizadas ante Notario de cada uno de los integrantes, de ser el caso.
- Código de cuenta interbancaria (CCI) o, en el caso de proveedores no domiciliados, el número de su cuenta bancaria y la entidad bancaria en el exterior.
- Copia de la vigencia del poder del representante legal de la empresa que acredite que cuenta con facultades para perfeccionar el contrato, cuando corresponda.
- Copia de DNI del postor en caso de persona natural, o de su representante legal en caso de persona jurídica.

Advertencia

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 es usuaria de la Plataforma de Interoperabilidad del Estado – PIDE³ 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 e) y f).

- Domicilio para efectos de la notificación durante la ejecución del contrato.
- Autorización de notificación de la decisión de la Entidad sobre la solicitud de ampliación de

³ Para mayor información de las Entidades usuarias y del Catálogo de Servicios de la Plataforma de Interoperabilidad del Estado – PIDE ingresar al siguiente enlace <https://www.gobiernodigital.gob.pe/interoperabilidad/>

plazo mediante medios electrónicos de comunicación ⁴. **(Anexo N° 6)**

- h) Detalle de los precios del monto de la oferta de cada uno de los bienes que conforman el paquete⁵.

Importante

- *En caso que el postor ganador de la buena pro sea un consorcio, las garantías que presente este para el perfeccionamiento del contrato, así como durante la ejecución contractual, de ser el caso, además de cumplir con las condiciones establecidas en el artículo 33 de la Ley y en el artículo 148 del 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 podrán ser aceptadas por las Entidades. No se cumple el requisito antes indicado si se consigna únicamente la denominación del consorcio, conforme lo dispuesto en la Directiva "Participación de Proveedores en Consorcio en las Contrataciones del Estado".*
- *En los contratos periódicos de suministro de bienes que celebren las Entidades con las micro y pequeñas empresas, estas últimas pueden otorgar como garantía de fiel cumplimiento el diez por ciento (10%) del monto del contrato original, porcentaje que es retenido por la Entidad durante la primera mitad del número total de pagos a realizarse, de forma prorrateada en cada pago, con cargo a ser devuelto a la finalización del mismo, conforme lo establece el numeral 149.4 del artículo 149 del Reglamento. Para dicho efecto los postores deben encontrarse registrados en el REMYPE, consignando en la Declaración Jurada de Datos del Postor (Anexo N° 1) o en la solicitud de retención de la garantía durante el perfeccionamiento del contrato, que tienen la condición de MYPE, lo cual será verificado por la Entidad en el link <http://www2.trabajo.gob.pe/servicios-en-linea-2-2> opción consulta de empresas acreditadas en el REMYPE.*
- *En los contratos cuyos montos sean iguales o menores a doscientos mil Soles (S/200,000.00), no corresponde presentar garantía de fiel cumplimiento de contrato. Dicha excepción también aplica a los contratos derivados de procedimientos de selección por relación de ítems, cuando el monto del ítem adjudicado o la sumatoria de los montos de los ítems adjudicados no supere el monto señalado anteriormente, conforme a lo dispuesto en el literal a) del artículo 152 del Reglamento.*

2.5. PERFECCIONAMIENTO EL CONTRATO

El contrato se perfecciona con la suscripción del documento que lo contiene. Para dicho efecto el postor ganador de la buena pro, dentro del plazo previsto en el artículo 141 del Reglamento, debe presentar la documentación requerida en Mesa de Partes del Agrupamiento Aéreo Juanjuí sito en Jirón Iquitos s/n al costado del Aeropuerto Juanjuí – San Martín – Mariscal Cáceres – Juanjuí

⁴ En tanto se implemente la funcionalidad en el SEACE, de conformidad con la Primera Disposición Complementaria Transitoria del Decreto Supremo N° 234-2022-EF.

⁵ Incluir solo en caso que la convocatoria del procedimiento sea por paquete.

CAPÍTULO III
ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

ANEXO 02

DETALLE DE REQUERIMIENTO DE BIENES

FOR-DEM-012
Version 00

1.	OBAC / ENTIDAD Fuerza Aérea del Perú
2.	AREA USUARIA Agrupamiento Aéreo Juanjui – Sección Intendencia.
3.	DENOMINACIÓN DE LA CONTRATACIÓN Adquisición de Secos y Frescos, para el Racionamiento del Personal Militar y Personal del Servicio Militar Voluntario del Agrupamiento Aéreo Juanjui AF-2025.
4.	FINALIDAD PÚBLICA La Institución tiene como parte de su política de bienestar brinda alimentación al Personal FAP, a fin de contribuir con su bienestar y desarrollo humano.
5.	OBJETO DE LA CONTRATACIÓN El presente procedimiento de Selección, tiene por objeto la contratación de la ADQUISICIÓN DE VÍVERES SECOS Y FRESCOS PARA EL PERSONAL MILITAR DEL AGRAJ , para el racionamiento del Personal Militar y Personal del Servicio Militar Voluntario AF-2025, el cual tendrá una duración de doce (12) meses y entrará en vigencia a partir del mes de Enero AF-2025 hasta el mes de Diciembre AF-2025.
6.	ALCANCE Y DESCRIPCIÓN DE LOS BIENES Y/O SERVICIOS A CONTRATAR La adquisición de Viveres Frescos y Secos para el racionamiento del personal militar y Personal del Servicio Militar Voluntario, será de acuerdo al siguiente detalle:

N°	DESCRIPCIÓN	U.M	CANTIDAD
1	ACEITE	LITRO	907
2	AJO CATEGORÍA PRIMERA	KILOGRAMO	96
3	ARVEJA PARTIDA CALIDAD 1	KILOGRAMO	140
4	ARVEJA VERDE CATEGORÍA CALIDAD EXTRA	KILOGRAMO	180
5	ARROZ PILADO EXTRA	KILOGRAMO	2715
6	HOJUELA DE AVENA INSTANTÁNEA	KILOGRAMO	195
7	AZÚCAR RUBIA DOMÉSTICA	KILOGRAMO	1550
8	CAMOTE AMARILLO CALIDAD PRIMERA	KILOGRAMO	492
9	CARAMBOLA CATEGORÍA I	KILOGRAMO	160
10	CHOCLO CATEGORÍA EXTRA O PRIMERA	UNIDAD	350
11	FIDEO CORTOS (CORTADOS)	KILOGRAMO	165
12	FIDEO LARGOS	KILOGRAMO	298
13	FREJOL CASTILLA CALIDAD 1 – EXTRA	KILOGRAMO	90
14	FREJOL CANARIO CALIDAD 1 – EXTRA	KILOGRAMO	110
15	GARBANZO CALIDAD 1	KILOGRAMO	110

16	GRANADILLA CATEGORÍA EXTRA	KILOGRAMO	255
17	HABA ENTERA SECA CATEGORÍA PRIMERA	KILOGRAMO	110
18	HARINA INSTANTÁNEA DE ARVEJA	KILOGRAMO	100
19	HARINA DE PLÁTANO	KILOGRAMO	110
20	HUEVOS DE GALLINA CALIDAD PRIMERA	KILOGRAMO	1050
21	LENTEJA CATEGORÍA 1 - EXTRA	KILOGRAMO	190
22	LIMÓN CATEGORÍA EXTRA	KILOGRAMO	220
23	MAZORCA MAÍZ MORADO CATEGORÍA EXTRA	KILOGRAMO	180
24	MAÍZ CHILLIPI CATEGORÍA PRIMERA	KILOGRAMO	99
25	MANDARINA SATSUMA CALIDAD EXTRA	KILOGRAMO	330
26	MARACUYÁ CATEGORÍA EXTRA	KILOGRAMO	280
27	MELÓN CATEGORÍA EXTRA	KILOGRAMO	172
28	NARANJA VALENCIA CATEGORÍA EXTRA	KILOGRAMO	300
29	PALLAR CATEGORÍA EXTRA	KILOGRAMO	120
30	PALTA FUERTE CATEGORÍA EXTRA	KILOGRAMO	245
31	PAPA CANCHAN CATEGORÍA EXTRA	KILOGRAMO	1100
32	PAPA HUAYRO CATEGORÍA PRIMERA	KILOGRAMO	1100
33	PAPAYA CATEGORÍA EXTRA	KILOGRAMO	750
34	PLÁTANO DE SEDA CATEGORÍA EXTRA	UNIDAD	200
35	QUINUA GRADO 1	KILOGRAMO	120
36	SAL DE COCINA	UNIDAD	160
37	SANDIA CATEGORÍA EXTRA	KILOGRAMO	1100
38	UVA CATEGORÍA EXTRA	KILOGRAMO	150
39	VAINITA CATEGORÍA EXTRA	KILOGRAMO	110
40	YUCA CATEGORÍA EXTRA	KILOGRAMO	500
41	ZAPALLO MACRE CATEGORÍA PRIMERA	KILOGRAMO	195

6.1. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS:

FICHA TÉCNICA ACEITE VEGETAL COMESTIBLE

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 glóridos de ácidos grasos y tan de origen vegetal. No es un aceite vegetal especializado.

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. Pueden contener pequeñas cantidades de otros lípidos, sales como fosfolípidos, de constituyentes insaponificables y de ácidos grasos libres naturalmente presentes en los aceites, según indican los numerales 1 y 2 de la norma Codex CXS 19-1981 (2021).

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

El aceite vegetal comestible debe presentar las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
Calidad		
Color	El característico del producto designado.	
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	CXS 19-1981 (2021)
Impurezas insolubles	Máximo 0,05 % m/m	NORMA PARA GRASAS Y ACEITES COMESTIBLES
Contenido de jabón	Máximo 0,005 % m/m	NO REGULADOS POR NORMAS INDIVIDUALES
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	
INOCUIDAD	Cumplir con los requisitos establecidos por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria – DIGESA, Autoridad Nacional competente).	Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA, sus modificaciones 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

1 Según artículo 12 del Reglamento del Decreto Legislativo N° 1062, Ley de Inocuidad de los Alimentos, aprobado mediante Decreto Supremo N° 024-2008-AG.

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

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 modificaciones.

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 descrito en el Registro Sanitario del alimento entregado), así como el tipo de cerrado, siempre que se haya verificado que todas estas características aseguran la pluralidad de postores.

2.3 Embalaje

Se podrá usar embalaje cuando se requiera agrupar varias unidades de alimentos envasados. El diseño y materiales del embalaje deben ser robustos y aptos para uso alimentario, ofrecer una protección adecuada de los productos para reducir al mínimo la contaminación, estar fáciles y permitir un etiquetado correcto, según lo indicado en el numeral 13.2.9 del Código de prácticas CAC 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 aseguran 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 modificaciones, la NMP 001-2019 Requisitos para el etiquetado de preenvasados, 5ª Edición, y la NTP 209-038:2019 ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado de alimentos preenvasados, 4ª 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, la 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 lípidos, 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 podrá modificar las características del bien descritas en el numeral 2.1 de la presente Ficha Técnica.

2.5 Etiquetado

Referirse al numeral 2.4 de la presente Ficha Técnica.

Precisión 5: Ninguna.

2.6 Insarto

No aplica.

Precisión 6: No aplica.

FICHA TECNICA AJO CATEGORIA PRIMERA

FICHA TECNICA
APROBADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN COMÚN
- Denominación del bien : AJO CATEGORIA PRIMERA
Denominación técnica : AJO CATEGORIA 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 *Amariylidaceae*.

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN COMÚN

2.1 Del bien
El alimento debe presentar las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD	<ul style="list-style-type: none">- Estar enteros, compactos y bien formados.- Ser de consistencia firme.- Estar exentos de pudriciones o daños físicos (heridas y rajaduras) que afecten la calidad del producto.- Estar exentos de cualquier materia extraña (tierra, piedra, arena u otro material extraño objetable).- Estar exentos de plagas (hongos, insectos, ácaros, nematodos, entre otros) que afecten la calidad del producto.- Estar exentos de humedad externa, salvo la condensación consiguiente a su remoción de una cámara frigorífica.- Estar exentos de cualquier olor, color o sabor no característicos del producto.- Los lotes de ajo deben estar conformados por bulbos de la forma típica de la variedad, compactos y constituidos por dientes ovoides, carnosos.- Los bulbos deben estar completos, secos o curados, cubiertos con sus propias hojas envoltientes secas y sin signos de desecación.- Cada lote de ajo debe estar conformado por una misma variedad.	NTP 011.101.2015 (revisada el 2021) HORTALIZAS. Ajo. Requisitos. 2ª Edición
Requisitos generales		
Categoría, cantidad y aspecto		
Defectos menores* (cofias, cicatrices, manchas, rachas, radicales, dientes (alantías, comeduras o perforaciones) que no afecten la parte comestible).	Máximo 9 % (en masa del producto por unidad de envase)	

Versión 09

Página 1 de 3

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
Defectos mayores* (Iniciales superficiales que no afectan a la parte comestible, bulbos brotados y bulbos abiertos) * Que no afecten la parte comestible.	Máximo 1 % (en masa del producto por unidad de envase)	NTP 011.101.2015 (revisada el 2021) HORTALIZAS. Ajo. Requisitos. 2ª Edición
Pudrición	0 %	
Calibre	30 g – 200 g	
Forma y color	Característicos de la variedad	
INOCUIDAD	Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, autoridad nacional competente.	Reglamento de Inocuidad Alimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo Nº 004-2011-AG, y sus modificaciones.

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 44-1996 (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
Referirse al numeral 2.5 de la presente Ficha Técnica.

1 Según artículo 10 del Reglamento del Decreto Legislativo Nº 1062, Ley de Inocuidad de los Alimentos, aprobado mediante Decreto Supremo Nº 004-2008-AG.

Versión 09

Página 2 de 3

FICHA TÉCNICA ARVEJA PARTIDA CALIDAD PRIMERA

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 descazarados 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
CALIDAD		
Requisitos generales	<ul style="list-style-type: none"> - Estar exentos de sabores y olores extraños y de insectos vivos, muertos o en cualquiera de sus estadios. - Estar exentos de materias extrañas, inorgánicas que representen un peligro para la salud humana. - Estar conformados por una misma variedad (es decir un mismo color, forma y otras características varietales). 	NTP 205-025-2014 (revisada el 2019) LEGUMINOSAS: Arveja partida. Requisitos. 2ª Edición
Contenido de humedad	Máximo 15 %	
Grado de calidad		
Grano infectado	0,00 %	
Grano picado	Máximo 0,30 %	
Grano partido o quebrado	Máximo 1,00 %	
Grano con cáscara (festa)	Máximo 1,00 %	
Grano quemado	Máximo 0,20 %	
Materias extrañas	Máximo 0,10 %	
INOCUIDAD	Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, autoridad nacional competente.	Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias.

Precisión 1: Ninguna.

1 : Según artículo 10 del Reglamento del Decreto Legislativo N° 1092, Ley de Inocuidad de los Alimentos, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2009-AG.

Precisión 4: Ninguna.

2.5 Etiquetado

La etiqueta de los envases del alimento debe cumplir con lo indicado en el artículo 27 del Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG y sus modificatorias, además de las disposiciones establecidas en el numeral 9 de la NTP 011.101.2015 (revisada el 2021). Debe indicar lo siguiente en idioma español:

- nombre y variedad del alimento;
- categoría;
- contenido neto;
- país de origen o lugar de procedencia;
- nombre y dirección del titular de la autorización sanitaria;
- nombre y dirección del importador, de corresponder;
- Autorización Sanitaria de Establecimiento de Procesamiento Primario de Alimentos Agropecuarios;
- identificación del lote;
- fecha de vencimiento o consumo 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 TECNICA ARVEJA VERDE CATEGORIA CALIDAD EXTRA

FICHA TÉCNICA
APROBADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN COMÚN		
Denominación del bien : ARVEJA VERDE CATEGORÍA EXTRA		
Denominación técnica : VAINAS DE ARVEJA VERDE CATEGORÍA EXTRA		
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 Fabaceae (Leguminosae), que contiene las semillas de arveja verde.		
2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN COMÚN		
2.1 Del bien		
El alimento debe presentarse con la adecuada madurez comercial, limpio, fresco, entero y sano; debe pertenecer a la misma variedad y debe estar en condiciones adecuadas para su manipuleo, transporte y conservación en buenas condiciones, según lo especificado en el numeral 5.1.1 de la NTP 011.106.2016.		
El contenido de cada unidad de empaque debe ser homogéneo y estar compuesto únicamente por arvejas frescas de la misma variedad, grado, color y calibre. La parte visible del contenido del empaque debe ser representativa del conjunto, según lo indicado en el numeral 8.1.3 de la NTP 011.106.2016.		
El alimento debe presentar las siguientes características:		
CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD	Granos firmes y consistentes, no hinchados.	NTP 011.106.2016 HORTALIZAS, Arveja verde, Requisitos, 2ª Edición
	Llenado de vainas 100 % llenado de vainas.	
	Color de vaina y granos Verde brillante (claro u oscuro, según variedad).	
	Tamaño Diámetro ecuatorial del grano	
Tamaño del grano	Pequeño Entre 7,1 mm y 8,7 mm	
	Mediano Entre 8,7 mm y 10,3 mm	
	Grande Mayor a 10,3 mm	
Salud		
Daños serios: Indicios de putrefacción	No se tolera indicios de putrefacción.	Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo Agraria - SENASA, autoridad nacional competente ¹ .
Daños leves: manchas ligeras, heridas cicatrizadas	No se tolera vainas con defectos.	
INOCUIDAD	Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria - SENASA, autoridad nacional competente ¹ .	

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

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

2.2 Envase
El alimento debe 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 diario 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
Referirse 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 modificaciones, 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.

FICHA TÉCNICA ARROZ PILADO EXTRA

FICHA TÉCNICA
APROBADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN COMÚN

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

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN COMÚN

- 2.1 Del bien
El arroz pilado debe ser inocuo y apropiado para el consumo humano, según indica el numeral 5.1.1 de la NTP 205.011.2023.

El arroz pilado debe presentar las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
Requisitos específicos y generales	<ul style="list-style-type: none">- Estar exento de sabores y olores extraños.- Estar exento de suciedad (impurezas de origen animal, incluidos insectos muertos) que representen un peligro para la salud humana.- No debe contener insectos vivos, muertos o en cualesquiera de sus estados fisiológicos: granos mohosos, germinados, sucios.- Estar exento de heñén y polvillo.	NTP 205.011.2023 ARROZ. Arroz elaborado. Requisitos. 4ª Edición
	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 y longitud	Clase	Longitud del grano entero
	Largo	De 6,6 mm o más
	Mediano	De 6,2 mm o más, pero menos de 6,6 mm
	Corto	Menos de 6,2 mm
Contenido de humedad	Máximo 14 %	
Grado [tolerancia]		
Granos rojos	0,0 %	
Granos tizosos totales	Máximo 2 %	
Granos tizosos parciales	Máximo 5 %	
Granos dañados	0,0 %	

2.2 Envase

El alimento debe ser envasado tomando en consideración lo establecido en las normas Codex CXC 1-1995 (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 envases deben estar limpios y conquesitos 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 aseguran la pluralidad de postores.

2.3 Embalaje

Se podrá usar embalaje cuando se requiera agrupar varias unidades de alimentos envasados. El diseño y materiales de embalaje deben ser inocuos y aptos para uso alimentario, ofrecer una 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 1-1995 (2022) PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS.

Precisión 3: Si la entidad requiere que el producto sea emballado, 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 aseguran la pluralidad de postores.

2.4 Rotulado

Referirse 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 modificaciones, 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 Inseto

No aplica.

Precisión 6: No aplica.

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 preservases. 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

Reférase al numeral 2.4 de la presente Ficha Técnica.

Precisión 5: Ninguna.

2.6 Inserto

No aplica.

Precisión 6: No aplica.

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
Mazza 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 materiales extraños inorgánicos)	Máximo 0,15 %	
Granos quebrados	Máximo 5 %	
Granos inmaduros	0,00 %	
INOCUIDAD	Cumplir con los requisitos establecidos por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria – DIGESA, autoridad nacional competente¹	Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA, y sus modificatorias y regulación complementaria.

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

2.2 Envase

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

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

El arroz pilado debe ser entregado en envases que cumplan con lo especificado en la NTP 399.163-1-2023 ENVASES Y ACCESORIOS PLÁSTICOS EN CONTACTO CON ALIMENTOS. Parte 1: Disposiciones generales y requisitos. 4ª Edición, y que salvaguarden las cualidades de calidad, higiénicas, nutricionales, tecnológicas y sensoriales del alimento; asimismo los envases deben ser fabricados con sustancias que sean inocuas y apropiadas para el uso al que se destinan. No deben transmitir al producto sustancias tóxicas ni olores o sabores desagradables, según indican los numerales 9 y 9.1 de la NTP 205.011.2023.

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

2.3 Embalaje

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

¹ Según artículo 12 del Reglamento del Decreto Legislativo N° 1082, Ley de Inocuidad de los Alimentos, aprobado mediante Decreto Supremo N° 034-2008-AG.

FICHA TÉCNICA HOJUELA DE AVENA INSTANTÁNEA
FICHA TÉCNICA
APROBADA

CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN	
Denominación del bien	HOJUELA DE AVENA INSTANTÁNEA
Clasificación técnica	HOJUELAS DE AVENA INSTANTÁNEAS
Unidad de medida	KILOGRAMO
Descripción general	Es el producto obtenido de los granos de avena (<i>Avena sativa</i> , L. p. <i>Avena miricata</i> , L.) previamente limpiados, socializados, descascarados, cortados, truseados/alumbrados o no, secabilizados y que han sido adaptados para formar las hojuelas, escamas o copos, pudiendo o no estar agregados de sueldaditas nutritivas y otros ingredientes permitidos por la Autoridad Sanitaria competente. Para ser consumido no requiere de proceso de cocción alguna.

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1. Del bien

Las etiquetas de arena insuflables deben provenir de materia de arena exterior, limpión, sano, libre de contaminación, libre de cualquier tipo de material extraño objetable, por lo que deben cumplir con los requisitos establecidos en la NTP 205.033.2018: CEREALES. Avena, grano. Requisitos, 2ª Edición. Las etiquetas de arena deben ser preparadas, procesadas y envasadas bajo condiciones higiénicas sanitarias, de acuerdo con la norma COC 1-1969 (2022) PRINCIPIOS 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: CEREALES. Avena, grano. Requisitos.

Los aditivos alimentarios y los niveles máximos permitidos utilizados en las hojuelas de avena instantáneas se sustentan en lo dispuesto por el Códex 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 hecula de avena instantánea debe presentar las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
Requisitos físicos		
Tamaño de partícula	Como máximo el 50% del producto pasará a través del tamiz N° 8 (2.38 mm)	NTP 205 050-2010 HOJUELAS DE AVENA Requisitos y métodos de ensayo. 3ª Edición
Materiales extraños	Máximo 1.0% en masa	
Requisitos sensoriales		
Color	Deben tener color trasnucoso brillante y uniforme.	
Sabor y olor	Deben tener sabor u olor natural. Libre de sabores y olores indeseables como agrio, amargo, rancio y mohoso.	
Requisitos fisicoquímicos:		
Humedad	Máximo 12.00%	
Proteína (base seca) (g % T)	Mínimo 10.50%	
Brix cruda (base sucra)	Máximo 1.00%	

Version 01

Page 1 of 2

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACION	REFERENCIA
CALIDAD		
Color (base seca)	Máximo 2,30%	
Grasa (base seca)	Mínimo 6,00%	
Ácidos grasos libres (base seca)	Máximo 6,00%	
Gestirización	Mayor a 94%	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.
Alfalfa seca	No detectable en 5 ppb	Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA, sus modificatorias y regulación complementaria.
INOCUIDAD	Cumplir con los requisitos establecidos por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria – DICESA, autoridad nacional competente¹.	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 unidad podrá precisar en las bases que se agrupen vitaminas y minerales a las hojas de avena instantáneas según sus necesidades, siempre que se haya verificado que estas características aseguran la pluralidad de postores.

2.2. Envasado y/o embalaje

El envase que contiene el producto debe ser de material inerte, 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 modificaciones.

El ensayo 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.

Precaución 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.

2.1. Resultados

El resultado de los envases de leche de arena instantánea debe cumplir con lo establecido en la

Según artículo 12 del Reglamento del Decreto Legislativo N° 1052, Ley de Inocuidad de los Alimentos, aprobada mediante Decreto Supremo N° 024-2008-AG.

Version 01

Página 2 de 3

FICHA TÉCNICA AZÚCAR RUBIA DOMÉSTICA

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 mel madre.

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN COMÚN

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

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
Color, sabor, olor	Color amarillo pardo, sabor y olor característico.	NTP 207.007-2023 AZÚCAR Azúcar rubia. Regulados. 9ª Edición
Aspecto	No debe presentar insectos, arena, tierra u otras impurezas que indiquen una manipulación deficiente 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 3600 UI	
Azúcares reductores	Máximo 0,70 g/100 g	
Sustancias insolubles (sedimentos)	Máximo 500 mg/kg	Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA, sus modificaciones y regulación complementarias.
Factor de seguridad	No debe ser mayor de 0,30 para una polarización mayor de 96 °Z.	
	El factor de seguridad se determina mediante la siguiente ecuación: $F = \frac{\% \text{Humedad}}{100 - \% \text{Pot}}$	
INOCUIDAD	Cumple con los requisitos establecidos por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria - DIGESA, la autoridad nacional competente.	

Precisión 1: Ninguna.

1. Según artículo 12 del Reglamento del Decreto Legislativo N° 1362, Ley de Inocuidad de los Alimentos, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2008-AG.

Versión 10

Página 1 de 2

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 modificaciones, 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 preenvasados. 5ª Edición, además de los requisitos aplicables especificados en la norma Codex CXS 1-1985 (2018) NORMA GENERAL PARA EL ETIQUETADO DE LOS ALIMENTOS PRE ENVASADOS, según lo establecido en el numeral 10 de la NTP 205.050-2019. 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 debe estar incluida. 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.

Versión 01

Página 3 de 3

FICHA TÉCNICA CAMOTE AMARILLO CALIDAD PRIMERA

FICHA TÉCNICA
APROBADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN COMÚN

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

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN COMÚN

2.1 Del bien

El alimento debe presentar las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
Uniformidad	Cada lote de camote amarillo debe estar conformado por una misma variedad (de color, color, forma y piel).	NTP 011.120-1992 (revisada al 2012) TUBERCULOS Y RAICES. Camote amarillo. Requisitos, 1ª Edición
Alteraciones y sustancias extrañas	Ejemplo de: - Humedad externa anormal (mojado). - Olores y sabores extraños. - Impurezas y materias extrañas vívidas (hierba, 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.	
	Desprendimiento de la piel: 0 %	
Salud y aspecto (se valorará en base al porcentaje en peso del producto por unidad de envase)	Cortes, cicatrices, magulladuras, grietas, rajaduras	Máximo 2 %
	Putrefacción	0 %
	Putrefacción húmeda	0 %
	Perforaciones, galerías (daños causados por insectos)	Máximo 1 %
	Mezclas variadas	Máximo 2 %
INOCUIDAD	Máximo porcentaje acumulado	5 %
	Cumple con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, autoridad nacional competente ¹ .	Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias.

Precisión 1: Ninguna.

¹ Según artículo 10 del Reglamento del Decreto Legislativo N° 1063, Ley de Inocuidad de los Alimentos, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2008-AG.

Versión 02

Página 1 de 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 116 del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-96-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° 007-96-SA, y sus modificatorias.

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

2.3 Embalaje

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

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

2.4 Rotulado

El rotulado de los envases del azúcar rubia doméstica debe cumplir con lo establecido en el artículo 117 del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-96-SA, y sus modificatorias, y las disposiciones específicas en el numeral 8.2 de la NTP 207.007-2023, así como en la NTP 207.008-2014 AZÚCAR. Rotulado 2ª Edición. Debe contener la siguiente información mínima en idioma español:

- nombre del producto;
- declaración de los ingredientes y aditivos envasados 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 Código Alimentario 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

Reférase al numeral 2.4 de la presente Ficha Técnica.

Precisión 5: Ninguna.

2.6 Inerte

No aplica.

Precisión 6: No aplica.

Versión 10

Página 2 de 2

FICHA TÉCNICA CARAMBOLA CATEGORÍA I

FICHA TÉCNICA
APROBADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN COMÚN

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

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN COMÚN

2.1 Del bien

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

El alimento debe cumplir las siguientes características:

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

Versión 06

Página 1 de 3

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 Peniarias 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 aseguran la pluralidad de postones.

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 aseguran la pluralidad de postones.

2.4 Rotulado

Referirse 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 modificaciones, 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 consumo 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 pueda modificar las características del bien descritas en el numeral 2.1 de la presente Ficha Técnica.

2.6 Inserto

No aplica.

Precisión 6: No aplica.

Versión 02

Página 2 de 2

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
Tolerancia de Calidad	El 10 %, en número o en peso, de las carambolas que no satisfagan los requisitos de esta categoría pero satisfagan los de la Categoría II o, excepcionalmente, que no superen las tolerancias establecidas para esta última.	CXS 187-1993 (2005) NORMA PARA LA CARAMBOLA
Calibre	El calibre se determina por el peso de la carambola, de acuerdo con el siguiente cuadro:	
	Calibre	
	Peso (en gramos)	
	A	80 - 129
	B	130 - 190
	C	> 190
Tolerancias de Calibre	10 %, en número o peso, de las carambolas que no satisfagan los requisitos relativos al calibre, pero que entren en la categoría inmediatamente superior o inferior.	
INOCUIDAD	Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, autoridad nacional competente.	Reglamento de Inocuidad Alimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificaciones.

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

2.2 Envasado

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

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

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

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

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

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

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

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 porciones.

2.4 Rotulado

Referirse 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 Alimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG y sus modificaciones, 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 consumo 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 pueda 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 CHOCLO CATEGORÍA EXTRA O PRIMERA

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. anillo de St. en estado "choco", es decir, cuyos granos se encuentran en estado inmaduro o bien para su comercialización directa destinado al consumo humano.
2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN COMÚN
- 2.1 Del bien
El alimento debe presentar las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
Tamaño (calibre) (Longitud de la mazorca sin panza, medida desde la base hasta el ápice)	Variedades de choclo que presenten tolerancia a plagas y enfermedades, tales como: Chaco y Pato. Otras variedades de choclo. Mazorca 14,00 cm Mazorca 12,00 cm	
Categoría	Dentro de la categoría extra se clasifican las mazorcas de choclo de un mismo cultivar y tamaño y que cumplan con los requisitos mínimos establecidos en la presente Ficha Técnica.	
Tolerancias		
Tamaño	Hasta 10 % en número o masa de choclos que correspondan al calibre inmediato inferior al solicitado.	
Presencia de índices de podredumbre	0,0 %	
Presencia de insectos	0,0 %	
Defectos: Deformaciones, lesiones, contusiones, granos fuera de color	Máximo 5,0 %	
INOCUIDAD	Cumple con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, autoridad nacional competente.	Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificaciones.

Preclación 1: La entidad deberá precisar en las bases el tamaño del choclo categoría extra o primera requerido, de acuerdo a lo establecido en la presente Ficha Técnica, por ejemplo: Choclo categoría extra o primera de tamaño mayor a 12 cm.

2.2 Envase
El alimento debe ser acondicionado de tal manera que quede protegido, bien presentado, homogéneo y debe estar constituido únicamente por mazorcas de choclo del mismo origen, calidad y tamaño. La parte visible del envase debe ser representativa de todo el contenido, según el numeral 7.1 de la NTP 011.105.2014 (revisada el 2019).

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

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

2.3 Embalaje
Se podrá usar embalaje cuando se requiera agrupar varias unidades de alimentos envasados. El diseño y materiales de embalaje deben ser inocuos y aptos para uso alimentario, ofrecer una

¹ Según artículo 10 del Reglamento del Decreto Legislativo N° 1082, Ley de Inocuidad de los Alimentos, aprobado mediante Decreto Supremo N° 034-2008-AG.

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
Requisitos generales	<ul style="list-style-type: none">- Estar libre de lesiones causadas por contusiones o cualquier otra causa, así como de olores y sabores extraños.- La mazorca de choclo debe estar sana, fresca, limpia, bien cubierta y bien formada, con un grado de madurez tal que permita su uso para el consumo, le permita soportar el manejo, transporte y conservación en buenas condiciones.- Presentar panzas ensartadas sanas y propias de la variedad, de forma que no se vea la abertura de la mazorca al estar en la punta.- Cuando la mazorca se encuentra en panza, sus envases deben estar sanos, frescos, limpios, secos, bien formados de acuerdo a la variedad, con grano bien desarrollado o bien liso. Los granos deben ser limpios, blancos y bien formados.	NTP 011.105.2014 (revisada el 2019) MAZ AMILACEO. Requisitos. Choclo. 2ª Edición
	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.	
Color de los granos	La forma del choclo es tipo cilíndrico, cónico; con disposición de sus granos en hileras lineales, desde la base hasta la punta.	
Forma del choclo y granos de choclo	Los granos de choclo son anchos y achatados.	

FICHA TÉCNICA FIDEOS CORTOS (CORTADOS)

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 Napoles (pasta obtenida mediante proceso de moldeado mediante boquilla), o Bologña (pasta obtenida mediante proceso de laminado), de tamaño y forma variable, sin características definidas de densidad 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 estados) 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:

CALIDAD	CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
Humedad		Máximo 14,0 g/100 g (Se tola 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.
Acidez titulable (se expresará como porcentaje de ácido láctico y sobre la base de 14 g/100 g de humedad)		Máximo 0,40% de ácido láctico (se tola 10 % sobre el valor máximo indicado)	NTP 206.010.2016/CT 1-2022 PASTAS O FIDEOS PARA CONSUMO HUMANO Requisitos. CORRIGENDA TÉCNICA 1. 1ª Edición
Color		Característico	Requisitos. CORRIGENDA TÉCNICA 1. 1ª Edición
Sabor y olor		Característico al producto. Libre de sabores y olores indeseables como agro, amargo y rancio.	Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA, sus modificatorias y regulación complementaria.
INOCUIDAD		Cumplir con los requisitos establecidos por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria – Digesa, autoridad nacional competente.	

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", "tornito", "coditos rallado", "codito liso", "trunción", "caricoca", etc.

1 Según artículo 12 del Reglamento del Decreto Legislativo N° 1062, Ley de Inocuidad de los Alimentos, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2008-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	Reférase 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 Alimentaria, 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.	

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 empaque tales como: material, tipo de cerramiento, 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 preservados, 5ª Edición, y la NTP 209.038-2019 ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado de alimentos preservados, 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 debe 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.

FICHA TÉCNICA FIDEOS LARGOS

FICHA TÉCNICA APROBADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

FIDEOS LARGOS

- Denominación del bien: PASTA O FIDEO SECO DE TRIGO LARGO
- Unidad de medida: KILOGRAMO
- Descripción general: Nódulos (pasta obtenida mediante proceso de madoado 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 estados) de tal manera que no presenten un peligro para la salud humana, según indica el numeral 6.1.3 de la NTP 206.010.2016, y su Corrigenda Técnica.

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

Los fideos largos deben cumplir con las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
Calidad		
Humedad	Máximo 14,0 g/100g (da sobre 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
Acidez titulable (se indica como porcentaje de ácido láctico sobre la base de 14 g/100g de humedad)	Máximo 0,46% de ácido láctico (se indica sobre el valor máximo indicado)	NTP 206.010.2016/CT 1:2022
Color	Característico	PASTAS O FIDEOS PARA CONSUMO HUMANO. Requisitos. CORRIGENDA TÉCNICA 1, 1ª Edición
Sabor y olor	Característico al producto. Libre de sabores y olores indeseables como agrio, amargo y rancio.	Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA, sus modificatorias y regulación complementaria.
INOCUIDAD	Cumple con los requisitos establecidos por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria - Digesa, autoridad nacional competente.	

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 "espagueti", fideos largos gruesos o "linguine", fideos largos delgados o "cabellos de ángel", etc.

FICHA TÉCNICA FREJOL CASTILLA CALIDAD 1 EXTRA

FICHA TÉCNICA
APROBADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN COMÚN

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

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN COMÚN

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

El alimento debe presentar las siguientes características:

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

Precisión 1: Ninguna.

2.2 Envase

El alimento debe ser envasado 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:

¹ Según artículo 10 del Reglamento del Decreto Legislativo N° 1962, 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 empaque 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 NTP 001-2019 Requisitos para el etiquetado de preenvasados, 5ª Edición, y la NTP 209-038-2019 ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado de alimentos preenvasados, 3ª Edición, según lo señalado en el numeral 10.2 de la NTP 200.010-2016 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 pueda modificar las características del bien descritas en numeral 2.1 de la presente ficha técnica.

2.4. Inserto

No aplica.

Precisión 4: No aplica.

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 (inocuos 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 postres.

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 postres.

2.4 Rotulado
Referirse 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 Alimentaria, 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 consumo 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

FICHA TÉCNICA FREJOL CANARIO CALIDAD 1 EXTRA
FICHA TÉCNICA APROBADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN COMÚN
Denominación del bien : FREJOL CANARIO CALIDAD 1 - EXTRA
Denominación técnica : FREJOL CANARIO CAMARAJE/ FREJOL CANARIO 2000 - INIAA
Unidad de medida : KILOGRAMO
Descripción general : El frijol canario calidad 1 - extra es el grano maduro procedente de la especie Phaseolus vulgaris (L.) o frijol común.

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN COMÚN
2.1 Del bien
El alimento se debe comercializar en su envase original, que permita mantener sus características de calidad e higiénicas, asegurando que el mismo no sea alterado, contaminado, adulterado o manipulado en condiciones no sanitarias que representen un peligro para la salud, según indica el último párrafo del numeral 10.1 de la NTP 205.015.2015, y su Corrigenda Técnica.

El alimento debe presentar las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
Uniformidad	Cada lote de frijol debe estar conformado por la misma variedad. Variedad contractante: Máximo 1,00 %.	
Humedad	Máximo 15 %	
Sanidad	- Ausencia de granos infestados, con insectos, vivos en cualquiera de sus etapas. - Ausencia de granos con hongos.	NTP 205.015.2015 LEGUMINOSAS Frijol, Requisitos, 3ª Edición, y su Corrigenda Técnica NTP 205.015.2015/SCOR 1-2016 CORRIGENDA 1, LEGUMINOSAS, Frijol, Requisitos, 1ª Edición
INOCUIDAD	Grano enfermo	0,00 %
	Grano picado	Máximo 1,00 %
	Grano partido o quebrado	Máximo 1,00 %
	Grano arrugado	Máximo 1,00 %
	Materia extraña	Máximo 0,050 %
Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria - SENASA, autoridad nacional competente.		Reglamento de Inocuidad Alimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias.

Precisión 1: Ninguna.

2.2 Envasado
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 392.163-1-2023
Según artículo 10 del Reglamento del Decreto Legislativo N° 1082, Ley de Inocuidad de los Alimentos, aprobado mediante Decreto Supremo N° 034-2009-AG.

Versión 09
Página 1 de 2

FICHA TÉCNICA GARBANZO CALIDAD 1

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 humano, según indican los numerales 6.1 y 6.2.9 de la NTP 205.023.2014 (revisada el 2015).

El alimento debe presentar las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA																					
CALIDAD	<table><tr><th>Cultivo (Tamaño del grano)</th><th>Número de granos de garbanzo contenidos en la masa de 28,5 g (onza americana)</th></tr><tr><td rowspan="3">Grande</td><td>40 - 42</td></tr><tr><td>42 - 44</td></tr><tr><td>44 - 46</td></tr><tr><td rowspan="3">Mediano</td><td>46 - 48</td></tr><tr><td>48 - 50</td></tr><tr><td>50 - 55</td></tr><tr><td rowspan="3">Pequeño</td><td>55 - 60</td></tr><tr><td>60 - 65</td></tr><tr><td>65 - 70</td></tr><tr><td rowspan="3"></td><td>70 - 75</td></tr><tr><td>75 - 80</td></tr><tr><td>80 - 90</td></tr><tr><td rowspan="3"></td><td>90 - 100</td></tr><tr><td>100 o mayor</td></tr></table>	Cultivo (Tamaño del grano)	Número de granos de garbanzo contenidos en la masa de 28,5 g (onza americana)	Grande	40 - 42	42 - 44	44 - 46	Mediano	46 - 48	48 - 50	50 - 55	Pequeño	55 - 60	60 - 65	65 - 70		70 - 75	75 - 80	80 - 90		90 - 100	100 o mayor	NTP 205.023.2014 (revisada el 2015) LEGUMINOSAS, Garbanzo. Requisitos. 2ª Edición
Cultivo (Tamaño del grano)	Número de granos de garbanzo contenidos en la masa de 28,5 g (onza americana)																						
Grande	40 - 42																						
	42 - 44																						
	44 - 46																						
Mediano	46 - 48																						
	48 - 50																						
	50 - 55																						
Pequeño	55 - 60																						
	60 - 65																						
	65 - 70																						
	70 - 75																						
	75 - 80																						
	80 - 90																						
	90 - 100																						
	100 o mayor																						
	Requisitos generales	<ul style="list-style-type: none">- Estar exentos de sabores y olores extraños y de insectos vivos, muertos o en cualquiera de sus estadíos.- Estar exentos de materias extrañas inorgánicas que representen un peligro para la salud humana.- Cada lote debe estar conformado por una misma variedad (en decir por un mismo color, forma y otras características varietales), de acuerdo a las tolerancias establecidas en la presente Ficha Técnica.																					

Versión 08

Página 1 de 3

ENVASES Y ACCESORIOS PLÁSTICOS EN CONTACTO CON ALIMENTOS. Para 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
Reféranse 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 modificaciones, 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 consumo 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

Precisión 3: Si la entidad requiere que el producto sea envasado, 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

Reférase 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 modificaciones, 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.

Versión 08

Página 3 de 3

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
Contenido de humedad	Máximo 15 %	NTP 205.023-2014 (revisada el 2019) LEGUMINOSAS, Garbanzo, Requisitos, 2ª Edición
Grado de calidad	No se acepta que presente granos infestados con insectos vivos en cualquiera de sus estabos, ni granos con hongos.	
Tolerancias de calidad		
Grano enfermo	0,00 %	
Grano picado	Máximo 0,25 %	
Grano partido o quebrado	Máximo 1,00 %	Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificaciones.
Grano arrugado	Máximo 1,00 %	
Materias extrañas	Máximo 0,10 %	
Variedad contrastante y grano verdeo	Máximo 1,00 %	
INOCUIDAD	Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, autoridad nacional competente¹.	

Precisión 1: La entidad deberá precisar en las bases 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, estos deben estar limpios, ser resistentes y estar bien cerrados 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 13.2.3 de la norma Codex CXC 1-1969 (2022) PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS.

Según artículo 10 del Reglamento del Decreto Legislativo N° 1062, Ley de Inocuidad de los Alimentos, aprobado mediante Decreto Supremo N° 0134-2008-AG.

Versión 08

Página 2 de 3

FICHA TÉCNICA GRANADILLA CATEGORIA EXTRA
FICHA TÉCNICA APROBADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN COMÚN

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

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN COMÚN

2.1 Del bien
El alimento debe presentar las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD	<div><div>Estar enteras.</div><div>Presentar una apariencia fresca.</div><div>Ser de consistencia firme.</div><div>Estar sanas, y exentas de podredumbre o deterioro que hagan que no sean aptas para el consumo.</div><div>Estar limpias y exentas de cualquier materia extraña visible.</div><div>Estar prácticamente exentas de plagas y daños causados por ellas, que afecten al aspecto general del producto.</div><div>Estar exentas de humedad externa anormal, salvo la condensación consiguiente a su remoción de una cámara frigorífica.</div><div>Estar exentas de cualesquiera olores y/o sabores extraños.</div><div>Estar dobladas de un tallo/pedúnculo que debe llegar hasta el primer nudo.</div><div>Exentas de hendiduras.</div><div>Exentas de grietas.</div></div>	NTP-CODEX CXS 316:2019 NORMA PARA LAS FRUTAS DE LA PASIÓN 1ª Edición
Requisitos mínimos		
Grado de madurez	Coloración externa característica Las frutas deben ser de calidad superior y características de la variedad.	
Categoría	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. Se tolera el 5 % en número o en peso de las granadillas que no satisfagan los requisitos de esta categoría, pero satisfagan los de la categoría I de la norma de la referencia.	

Versión 02

Página 1 de 3

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

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

2.2 Envase

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

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

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

2.3 Embalaje

Se podrá usar embalaje cuando se requiera agrupar varias unidades de alimentos envasados. El diseño y materiales de embalaje deben ser inocuos y aptos para uso alimentario, ofrecer una protección adecuada de los productos para reducir al mínimo la contaminación, evitar daños y

Según artículo 10 del Reglamento del Decreto Legislativo Nº 1062, Ley de Inocuidad de los Alimentos, aprobado mediante Decreto Supremo Nº 034-2008-AG.

Versión 02

Página 2 de 3

FICHA TÉCNICA HABA ENTERA SECA CALIDAD PRIMERA

FICHA TÉCNICA
APROBADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN COMÚN

Denominación del bien : HABA ENTERA SECA CALIDAD PRIMERA
 Denominación técnica : HABA SECA GRADO DE CALIDAD PRIMERA
 Unidad de medida : KILOGRAMO
 Descripción general : El haba seca es el grano maduro procedente de la especie Vicia faba L.

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN COMÚN

2.1 Del bien
 El alimento debe presentar las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
Condiciones generales	Deben estar exentos de olores y sabores extraños.	
Uniformidad	Cada lote debe estar conformado por una misma variedad. Se aceptan granos de variedades contrastantes en las tolerancias establecidas. Cada lote de haba debe ser homogéneo, según sea su clasificación por calibres, en cuanto al color, tamaño, y otras características propias del grano seco de habas.	
Humedad	Máximo 15 %	
Salud y inocuidad		
Grano enfermo	0,0 %	
Grano picado	0,0 %	
Otros defectos (granos dañados, anisados, marchados, partidos, rotos y sucios)	Máximo 2,0 %	NTP 205.024.2014 (revisada el 2019) CEREALES, LEGUMINOSAS Y PRODUCTOS DERIVADOS. Habas. Requisitos. 3ª Edición
Variedad contrastante	Máximo 5,0 %	
Materias extrañas	0,0 %	
Granos infestados	No se acepta que los lotes presenten granos infestados con insectos vivos y/o muertos en cualquiera de sus estados.	
Calibre	Calibre	Número de granos por 25.485 g (onza americana)
	1	Menor a 9 habas
	2	10 a 12 habas
	3	13 a 15 habas
	4	16 a 18 habas
	5	Mayor a 19 habas

Versión 08

Página 1 de 3

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 pureza de los productos.

2.4 Rotulado

Reférase 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 Alimentaria, 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 consumo preferentemente antes de;
- instrucciones para el uso y conservación.

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

2.6 Inserto

No aplica.

Precisión 6: No aplica.

Versión 02

Página 3 de 3

numeral 10 de la NTP 205.024.2014 (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.

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
INOCUIDAD	Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, autoridad nacional competente.	Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo Nº 004-2011-AG, y sus modificaciones.

Precisión 1: La entidad deberá precisar en las bases el calibre de hacha entera seca calidad primera requiendo, de acuerdo a lo establecido en la presente Ficha Técnica, por ejemplo: Hacha entera seca calidad primera de calibre 2.

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.

El envase que contiene al alimento debe ser de material inocuo y de primer uso, 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 comportamiento del producto durante su vida útil, según lo establecido en el numeral 11.1 de la NTP 205.024.2014 (revisada el 2019).

El alimento debe ser envasado en recipientes que salvaguarden sus cualidades higiénicas, nutritivas, tecnológicas y organolépticas. Los envases deben ser 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, además, cuando el producto se envasa en sacos, estos deben estar limpios, ser resistentes y estar bien cerrados o sellados según numeral 6 de la norma Codex CXC 171-1969 (1996) NORMA PARA DETERMINADAS LEGUMBRES.

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
Reférase 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 Nº 004-2011-AG y sus modificaciones, además de las disposiciones establecidas en el

¹ Según artículo 10 del Reglamento del Decreto Legislativo Nº 1062, Ley de Inocuidad de los Alimentos, aprobado mediante Decreto Supremo Nº 034-2008-AG.

FICHA TÉCNICA HARINA INSTANTANEA DE ARVEJA

FICHA TÉCNICA APROBADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

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

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1. Del bien	La harina instantánea de arveja debe provenir de granos de arveja sanos y limpios, además debe cumplir los requisitos establecidos en la NTP 205.025.2014 (revisada el 2019) LEGUMINOSAS. Arveja partida. Requisitos. 2ª Edición, según lo establecido en el numeral 4.1.1 de la NTP 106.102.2019.
---------------	--

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

La harina instantánea de arveja debe presentar las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
Requisitos sensoriales		
Aspecto	Polvos homogéneos, libre de grumos considerando la compactación natural del envasado y estibado, exento de toda sustancia o cuerpo extraño a su naturaleza.	NTP 106.102.2019 LEGUMINOSAS. Harina instantánea de arveja. Requisitos. 1ª Edición
Color	Verde claro o de acuerdo al color del colliedon.	
Olor y sabor	Debe estar exento de sabores y olores extraños, como los producidos a causa de mohos y/o rancidez.	
Textura	Suave al tacto.	
Requisitos fisicoquímicos		
Humedad	Máximo 5.00%	
Proteína	Mínimo 20.00%	
Cenizas	Máximo 2.80%	
Grasa total	Mínimo 2.00%	
Acidez (expresado en ácido sulfúrico)	Máximo 0.15%	
Índice de gelatinización	Mínimo 94.00%	
Índice de peróxido	Máximo 10.00 mEq/Kg de grasa	
Alfalfa	No detectable en 5 pptb	

Versión 01

Página 1 de 3

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

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

Por ejemplo: Harina instantánea de arveja enriquecida con vitaminas y minerales, según los valores mínimos establecidos en la Tabla 2 del numeral 7 de la Directiva Valoris 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 dañinas 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 aseguran la pluralidad de probiores.

2.3. Rotulado

El rotulado de los envases de harina instantánea de arveja debe cumplir con lo establecido en la Norma Sanitaria para la Fabricación de Alimentos a base de granos y otros, destinados a Programas Sociales de Alimentación, aprobada mediante Resolución Ministerial N° 451-2006/MINSA, y sus modificatorias, así como en lo especificado en la NTP 209.038.2019 ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado de alimentos preenvasados. 8ª Edición y la NMP 001-2019 Requisitos para el etiquetado de preenvasados. 5ª Edición. Debe contener la siguiente información mínima:

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

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

Versión 01

Página 2 de 3

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

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

2.4. Inserto
No aplica.

Precisión 4: No aplica.



FICHA TÉCNICA HARINA DE PLÁTANO

FICHA TÉCNICA
APROBADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN	
Denominación del bien	HARINA DE PLÁTANO
Denominación técnica	HARINA DE PLÁTANO
Unidad de medida	KILOGRAMO
Descripción general	Producto que se obtiene a partir de los trozos secos del plátano (Musa paradisiaca) con un proceso de picado, secado, molienda y tamizado.

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1. Del bien

En la harina de plátano se permite la adición de aditivos alimentarios conforme lo autorizado por la autoridad sanitaria competente o en su defecto por lo establecido por el Codex Alimentarius. Debe estar libre de partículas de polvo o cualquier otro material extraño, contaminante, debe estar libre de materiales tóxicos tales como pesticidas y herbicidas, según el numeral 5 de la NTP 011.700.2009 (revisada el 2019), y su Corrigenda Técnica.

La harina de plátano debe presentar las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
Factores generales de calidad	- Debe ser inocua y apropiada para el consumo humano.	NTP 011.700.2009 (revisada el 2019) PRODUCTOS DERIVADOS. Harina de plátano. Definiciones, clasificación y requisitos. 1ª Edición, y su Corrigenda Técnica. NTP 011.700.2009 (revisada el 2022)CT 1.2022 PLÁTANO Y PRODUCTOS DERIVADOS. Harina de plátano. Definiciones, clasificación y requisitos. CORRIGENDA TÉCNICA 1. 1ª Edición
	- Debe estar exenta de sabores y olores extraños y de insectos vivos.	
	- Debe estar exenta de suciedad (inquinantes de origen animal, incluidos insectos muertos) en cantidades que puedan representar un peligro para la salud humana.	
	- Contenido de humedad	
Flora bruta	Máximo 10,0% m/m	
Ceniza	Máximo 1,0%	
	Máximo 2,5%	
Tamaño de las partículas	Harina fina: Mínimo el 90% debe pasar por un tamiz de 0,60 mm	
	Harina gruesa: Mínimo el 90% debe pasar por un tamiz de 1,20 mm	
INOCUIDAD (cumplir con los requisitos establecidos por la autoridad competente)	Según el tipo de procesamiento de la harina de plátano, debe cumplir con:	

¹ La autoridad competente, dependiente del proceso seguido para la obtención del bien, si la operación de secado por ejemplo en natural (solo implica una transferencia de masa y no se requiere necesariamente control), 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, la autoridad competente será la Digna, en ese sentido, el bien y proveedor deberán cumplir con lo establecido en los documentos técnicos de referencia emitidos por la Digna 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.

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
	- Servicio Nacional de Sanidad Agraria - Senasa para alimentos de procesamiento primario, o	Reglamento de Inocuidad Alimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y modificatorias.
	- Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria - Digesa ³ para Alimentos elaborados industrialmente (fabricado).	Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-08-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.

resolución 1. La entidad deberá precisar en las bases el tipo de harina (harina fina o harina gruesa) de acuerdo al tamaño de partícula de la harina de plátano requerida; por ejemplo: harina de plátano fina.

2. Envase y/o embalaje

La harina de plátano 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 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 el numeral 9 de la NTP 011.700.2009 (revisada el 2019), y su Corrigenda Técnica.

resolución 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, peso, tipo de cerrado, siempre que se haya verificado que estas características aseguren la pluralidad de postores.

3. Rotulado

El rotulado de los envases de harina de plátano debe cumplir con lo establecido en la legislación nacional vigente en materia de rotulado, la NMP 001.2019. Requisitos para el etiquetado de preenvasados, 5ª Edición y en la NTP 209.036.2019 ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado de alimentos preenvasados, 8ª Edición.

Si la harina de plátano se encuentra en el ámbito de competencia de la Digesa, el rotulado debe cumplir, además de lo indicado en el primer párrafo, 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, y 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 emitido por la Digesa;

³ Según artículo 10 del Reglamento del Decreto Legislativo N° 1062, Ley de Inocuidad de los Alimentos, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2009-AG.
⁴ Según artículo 12 del Reglamento del Decreto Legislativo N° 1062, Ley de Inocuidad de los Alimentos, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2009-AG.

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
Tolerancias		
Categoría	Máximo 5 % de huevos de calidad segunda en primera.	NTP 011.219-2015 Huevos de gallina. Requisitos y clasificación, 2ª Edición
Huevos quitados o rotos en destino	Máximo 2 %	
INOCUIDAD		
Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria - SENASA, autoridad nacional competente ¹ .		

Precisión 1: La entidad deberá precisar en las bases el color y tamaño del huevo de gallina calidad primera requerido, de acuerdo a lo establecido en la presente Ficha Técnica, por ejemplo: Huevo de gallina calidad primera, de color pardo y tamaño mediano.

2.2 Envase

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

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

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 postres.

2.4 Rotulado

Referirse 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 modificaciones, además de las disposiciones establecidas en el numeral 9.2 de la NTP 011.219-2015. Debe indicar lo siguiente en idioma español:

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

¹ Según artículo 10 del Reglamento del Decreto Legislativo N° 1062, Ley de Inocuidad de los Alimentos, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2008-AG.

Versión 06

Página 2 de 3

FICHA TÉCNICA HUEVOS DE GALLINA CALIDAD PRIMERA

FICHA TÉCNICA APROBADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN COMÚN

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

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN COMÚN

2.1 Del bien

El alimento debe presentar las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
Color	Blanco o pardo en sus diferentes tonalidades.	NTP 011.219-2015 HUEVOS. Requisitos y clasificación, 2ª Edición
Olor	Característico y libre de olores desagradables.	
Sabor	Característico	
Requisitos físicos	- Cascara libre de roturas y grietas.	NTP 011.219-2015 HUEVOS. Requisitos y clasificación, 2ª Edición
	- Sin cuerpos extraños ni manchas que alteren la apariencia.	
	- Limpio y seco.	
Tamaño	- La yema debe tener forma casi esférica, de contorno ligeramente definido, ubicación céntrica vista a través del oscoscopo y firmemente sostenida por las chalazas.	NTP 011.219-2015 HUEVOS. Requisitos y clasificación, 2ª Edición
	Tamaño	
	Peso	
Tamaño	Super chico	< 50 g
	Chico	50 – 55,55 g
	Mediano	55,55 – 62,5 g
	Grande	62,5 – 68,88 g
	Jumbo	68,88 – 72,22 g
Tamaño	Super Jumbo	≥ 72,22
	Tolerancia:	Máximo 10 % de huevos de las clasificaciones de peso limitado.
	Cascara	Integra, limpia, seca, lisa y de forma característica.
Cámara de aire	Su altura no debe exceder los 5 mm	
Yema	Cóncava y fija	
Clara	Transparente, densa y fija	

Versión 06

Página 1 de 3

- fecha de producción y/o caducidad;
 - país de origen o lugar de procedencia;
 - nombre y dirección del titular de la autorización sanitaria;
 - nombre y dirección del importador, de corresponder;
 - Autorización Sanitaria de Establecimiento de Procesamiento Primario de Alimentos Agropecuarios;
 - identificación del lote;
 - instrucciones para el uso y conservación.
- Precisión 5:** La entidad deberá indicar en las bases otra información que considere deba estar adjuntada. 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 LENTEJA CALIDAD 1 - EXTRA

FICHA TÉCNICA APROBADA

- 1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN COMÚN**
- Denominación del bien : LENTEJA CALIDAD 1 - EXTRA
Unidad de medida : LENTEJA GRADO DE CALIDAD 1 - EXTRA
Descripción general : KILOGRAMO
La lenteja es el grano maduro procedente de la especie Lens culinaris Medikus. Es una leguminosa de grano seco.
- 2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN COMÚN**
- 2.1 Del bien**
El alimento debe ser inocuo y apto para el consumo humano, exento de semillas tóxicas o nocivas, según indican los numerales 6.1 y 6.2.3 de la NTP 205.022.2014 (revisada el 2019).
El alimento debe presentar las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD	<ul style="list-style-type: none">- Estar exentos de subones y olores extraños y de insectos vivos, muertos o en cualquiera de sus estados.- Estar exentos de maderías extrañas orgánicas que representen un peligro para la salud humana. Estar conformado por una misma variedad (se describe un mismo color, forma y otras características varietales). Se aceptarán granos y variedades contrastantes en las tolerancias establecidas en la presente Ficha Técnica.	NTP 205.032.2014 (revisada el 2019) LEGUMINOSAS - Lenteja. Requisitos, 2ª Edición
Requisitos generales		
Cumplimiento de humedad	Máximo 15 %	
Grifire (tamayo)	Calibre (tamayo)	
	Dímetro (mm)	
	1	Mayor o igual que 7,5
	2	Menor que 7,5
Grado de calidad (Tolerancias)		
Grano infectado		0,00 %
Grano picado		0,00 %
Grano partido o quebrado		Máximo 1,00 %
Grano descascarado		Máximo 1,00 %
Grano arrugado		Máximo 4,50 %
Grano quemado		Máximo 0,20 %
Materia 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.	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 399.103-1-2023 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 envasa 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

Según artículo 10 del Reglamento del Decreto Legislativo N° 1082, Ley de Inocuidad de los Alimentos, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2008-AG.

(versión 08)

Página 2 de 3

Agropecuarios;

- identificación del lote;
- fecha de vencimiento o consumo preferentemente antes de;
- instrucciones para el uso y conservación.

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

2.6 Inserto

No aplica.

Precisión 6: No aplica.

Versión 08

Página 3 de 3

FICHA TÉCNICA LIMÓN CATEGORÍA EXTRA

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 Rutáceas. También llamado limón de cabeza y limón de pica.

2.	CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN COMÚN
2.1	Del bien
El alimento debe haberse recolectado cuidadosamente, haber alcanzado un grado apropiado de desarrollo y madurez de acuerdo con los criterios peculiares de la variedad y la zona en que se produce. El desarrollo y condición de los limones deben ser tales que les permitan soportar el transporte y la manipulación, y llegar en estado satisfactorio al lugar de destino, según indica el numeral 5.1.1 de la NTP 011.006.2005.	

El contenido mínimo de jugo de limón debe ser del 40 % con relación al peso total del fruto, además su coloración debe ser típica de la variedad por lo menos en dos tercios de la superficie del fruto. El fruto debe ser verde pero podrá presentar decoloraciones (manchas amarillas) hasta el 30 % de su superficie, según indica el numeral 5.1.2 de la NTP 011.006.2005.

El alimento debe presentar las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD	<ul style="list-style-type: none">- Estar enteros.- Ser de consistencia firme.- Estar sanos, deben excluirse los productos afectados por podredumbre o deterioro que haga que no sean aptos para el consumo.- Estar limpios y prácticamente exentos de cualquier materia extraña visible.- Estar prácticamente exentos de plagas que afecten el aspecto general del producto.- Estar prácticamente exentos de daños causados por plagas.- Estar exentos de daños causados por bajas temperaturas.- Estar exentos de humedad externa anormal, salvo la condensación consiguiente a su remoción de una cámara frigorífica.- Estar exentos de cualquier olor y/o sabor extraño.	NTP 011.006.2005 FRUTAS. Limón Sutil. Requiosos. 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.	

Versión 05

Página 1 de 3

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA														
CALIDAD	<p>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 inferior o, excepcionalmente, que no superen las tolerancias establecidas para esta última.</p> <table><tr><td>Calibre</td><td>Unidades del producto por kilogramo</td></tr><tr><td>Dímetro ecuatorial (mm)</td><td></td></tr><tr><td>A</td><td>44 a más</td></tr><tr><td>B</td><td>41 a 43,9</td></tr><tr><td>C</td><td>38 a 40,9</td></tr><tr><td>D</td><td>35 a 37,9</td></tr><tr><td>E</td><td>34 - 39</td></tr></table> <p>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.</p> <p>El contenido de cada envase (o lote, para los productos presentados a granel) debe ser homogéneo y estar constituido únicamente por limones del mismo origen, variedad, calidad y calibre. La parte visible del contenido del envase (o lote, para productos presentados a granel) debe ser representativa de todo el contenido.</p>	Calibre	Unidades del producto por kilogramo	Dímetro ecuatorial (mm)		A	44 a más	B	41 a 43,9	C	38 a 40,9	D	35 a 37,9	E	34 - 39	NTP 011.006.2005 FRUTAS. Limón Sutil. Requiosos. 4ª Edición
Calibre	Unidades del producto por kilogramo															
Dímetro ecuatorial (mm)																
A	44 a más															
B	41 a 43,9															
C	38 a 40,9															
D	35 a 37,9															
E	34 - 39															
Homogeneidad	Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, autoridad nacional competente.	Reglamento de Inocuidad Alimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificaciones.														
INOCUIDAD																

Precisión 1: La entidad deberá preciar 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 6.2 de la NTP 011.006.2005.

Los envases deben satisfacer las características de calidad, higiene, ventilación y resistencia necesarias para asegurar una manipulación, transporte y conservación apropiados de los limones. Los envases 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, plásticas, metálicas u otros (evitar el uso de cajas de madera) de tal manera que el producto quede debidamente protegido. Los materiales utilizados en el exterior 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 permite el uso de

Según artículo 10 del Reglamento del Decreto Legislativo N° 1362, Ley de Inocuidad de los Alimentos, aprobado mediante Decreto Supremo N° 024-2009-AG.

Versión 05

Página 2 de 3

FICHA TÉCNICA MAZORCA DE MAIZ MORADO EXTRA

FICHA TÉCNICA APROBADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN COMÚN

Denominación del bien : MAZORCA DE MAIZ MORADO CATEGORÍA PRIMERA
Denominación técnica : MAZORCA DE MAIZ 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 corolla o manto 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 corolla. Se caracteriza por presentar pigmentos antocianicos que colorean el pericarpio del grano y la corolla o manto.
2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN COMÚN

2.1 Del bien
El alimento debe ser inocuo y apropiado para su uso en el consumo directo. No debe presentar contaminantes de tipo físico, químico y microbiológico que afecten la salud, según indica el numeral 6.1 de la NTP 011.601.2016.
El alimento debe estar conformado por un mismo cultivar o variedad, según indica el numeral 5.1.1 de la NTP 011.601.2016.
El alimento debe presentar las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA					
CALIDAD							
Requisitos sensoriales							
Aspecto general	<ul style="list-style-type: none">- Entera o partida sin granos defectuosos.- Sana, sin pudrición, sin presencia de hongos.- Limpia.	NTP 011.601.2016 MAIZ 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	<table><thead><tr><th>Código de calibre</th><th>Mazorca</th></tr></thead><tbody><tr><td>I</td><td>12 cm o más</td></tr><tr><td>II</td><td>6 cm a 12 cm</td></tr></tbody></table>		Código de calibre	Mazorca	I	12 cm o más	II
Código de calibre	Mazorca						
I	12 cm o más						
II	6 cm a 12 cm						
Requisitos físicoquímicos							
Humedad	Máximo 13 %						
Porcentaje de antocianina	Mínimo 0.8 %						
Longitud (base hasta la punta de la mazorca)	Mayor a 6 cm						

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 Códex 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**
 Referirse 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 Alimentaria, 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 consumo 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.

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
Requisitos de Sanidad		
Defectos de apariencia externa		
<div>Mazorca entera con granos completos.</div> <div>Se tolera hasta el 5 % en peso en granos sueltos.</div>		
Daños y defectos		
Grano picado (por efecto del gorgajo, por efecto de la polilla)	No se tolera	
Mazorca dañada por Heliothis	Hasta 1 %	
Mazorca dañada por animales menores (ratas o aves)	No se tolera	
Daño por enfermedades	No se tolera	
Presencia de materias extrañas	Hasta 1 %	
Total tolerancia serios daños	2 %	
Total tolerancia	Hasta 2 %, en número o en peso, de mazorcas de maíz morado que no cumplan los requerimientos de esta categoría.	
INOCUIDAD	Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, autoridad nacional competente ¹ .	Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias.

Referirse al numeral 2.5 de la presente Ficha Técnica.

Ninguna.

La etiqueta de los envases del alimento debe cumplir con lo indicado en el artículo 21 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 Agrícolas;
- identificación del lote;
- fecha de vencimiento o consumo preferentemente antes de;
- instrucciones para el uso y conservación.

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

No aplica.

No aplica.

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 1. 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 envasa en sacos, éstos deben estar limpios, ser resistentes y estar bien cosidos o sellados, según se indica en el numeral 10.1 de la NTP 011.601:2016.

¹ Según artículo 10 del Reglamento del Decreto Legislativo N° 1062, Ley de Inocuidad de los Alimentos, aprobado mediante Decreto Supremo N° 134-2008-AG.

FICHA TÉCNICA MAÍZ CHULLPI CATEGORÍA PRIMERA

FICHA TÉCNICA
APROBADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN COMÚN

Denominación del bien : MAÍZ CHULLPI DE CATEGORÍA PRIMERA
Denominación técnica : MAÍZ AMILÁCEO VARIEDAD CHULLPI DE CATEGORÍA PRIMERA
Unidad de medida : KILOGRAMO
Descripción general : El maíz amiláceo es el grano que pertenece al tipo de maíz hieloso, blando, suave; puede ser de color variado, y está comprendido en la especie Zea mays L. var. Amilacea. El maíz del grupo comercial Chulpi, clasificado así de acuerdo a la textura del grano, se caracteriza por presentar en sus granos un área relativamente grande que no se transforma en almidón cuando se seca, quedando en forma de azúcar y por lo tanto presenta una apariencia de amigdalado. Es decir, el grano en su composición tiene hasta un máximo de 65 % de almidón.

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN COMÚN

2.1 Del bien
El alimento debe presentar las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
Características físicas por variedad/raza	- Forma del grano: alargado - Color de granos: amarillo	NTP 205.051.2009, (revisada el 2019). CEREALES Y LEGUMINOSAS.
Humedad	Máximo 14 %	Maíz seco amiláceo. Grano seco.
Granos dañados (mm)	Máximo 2 %	Defecciones, clasificación y requisitos, 2ª Edición
Granos infestados (mm)	0 %	
Materia extraña (impurezas) (mm)	0 %	
INOCUIDAD	Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria - SEDASA, autoridad nacional competente	Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo Nº 004-2011-AG, y sus modificatorias.

Precisión 1: Ninguna.

2.2 Envase

El alimento debe envasarse en recipientes que salvaguarden la higiene y las características físicas, nutritivas y organolépticas. Los recipientes, incluido el material de envasado, deben estar fabricados con sustancias que sean inocuas y adecuadas para el uso al que se destinan. No deben transferir al producto ninguna sustancia tóxica ni olores o sabores ajenos al producto. Cuando el producto se envase en sacos, estos deben estar limpios, ser resistentes y estar cosidos y sellados, según el numeral 7 de la NTP 205.051.2009 (revisada el 2019).

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

2.3 Embalaje

Se podrá usar embalaje cuando se requiera agrupar varias unidades de alimentos envasados. El diseño y materiales de embalaje deben ser inocuos y aptos para uso alimentario, ofrecer una

¹ Según artículo 10 del Reglamento del Decreto Legislativo Nº 1082, Ley de Inocuidad de los Alimentos, aprobado mediante Decreto Supremo Nº 034-2008-AG.

Versión 04

Página 1 de 2

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 de embalaje, tales como: material y tipo de cerrado, siempre que se haya verificado que estas características aseguren la pluralidad de postores.

2.4 Rotulado

Referirse 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 2º del Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo Nº 004-2011-AG y sus modificatorias, además de las disposiciones establecidas en el numeral 8 de la NTP 205.051.2009 (revisada el 2019). Debe indicar lo siguiente en idioma español:

- nombre del alimento;
- nombre del cultivar;
- categoría de calidad;
- contenido neto;
- país de origen o lugar de procedencia;
- nombre y dirección del titular de la autorización sanitaria;
- nombre y dirección del importador, de corresponder;
- Autorización Sanitaria de Establecimiento de Procesamiento Primario de Alimentos
- Autorizaciones;
- 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 de bien descritas en el numeral 2.1 de la presente Ficha Técnica.

2.6 Inserto

No aplica.

Precisión 6: No aplica.

Versión 04

Página 2 de 2

FICHA TÉCNICA MANDARINA SATSUMA CALIDAD EXTRA

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 permitirse transportar el transporte y la manipulación tal como llegar en condiciones satisfactorias al lugar de destino, según indica el numeral 4.1.4 de la NTP 011.023.2024.

El alimento debe presentar las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD	<ul style="list-style-type: none">- Enteras.- Sanas, se excluyen los productos atacados por la podredumbre, u otras alteraciones que los hagan impropios para el consumo.- Prácticamente exentas de magulladuras y/o amplias cicatrificaciones por cortes en la cáscara.- Prácticamente exentas de plagas.- Exentas de daños causados por plagas y enfermedades que afecten la pulpa.- Exentas de daños considerables y/o alteraciones externas causadas por ataque de plagas.- Prácticamente exentas de daños causados por quemaduras de sol, heladas y/o bajas temperaturas.- Limpas, prácticamente exentas de materias extrañas visibles.- Exentas de humedad externa anormal, salvo la condensación consiguiente a su remoción de una cámara frigorífica.- Exentas de olores y/o sabores extraños.- Exentas de toda señal de desecación o deshidratación.	NTP 011.023.2024 CÍTRICOS Cítricos Requisitos.
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 cumplen los requisitos de calidad de la categoría II no podrán sobrepasar un 1 %.	
Tolerancia respecto a la apariencia	Se admite hasta 1 % de fruta con pudrición.	

Versión 05

Página 1 de 4

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
Coloración	May 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.	
Contenido de jugo (un relación al peso total de la fruta)	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.	
Madurez		
Brix	Mínimo 7.5 °Brix	
Acidez	Mínimo 0.5 % Máximo 1.5 %	
Índice de madurez (°Brix/ácido)	Mínimo 8.5	
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 pertenecen. 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.	NTP 011.023.2024 CÍTRICOS. Cítricos dulces. Requisitos. 3ª Edición
Tolerancias de Defectos (daños)	Defectos muy leves	
- Acaros	-	
- Botrytis y Tiza	-	
- Fumagina	-	
- Quemas	-	
- Cicatrices, rozaduras (fameado, rasos) y manchas	Suaves, le restan a la apariencia no más que una decoloración permitida en la categoría.	
- Choclosaís	-	
- Quemadura de sol	-	
- Rizado	-	
- Creasing	-	

Versión 05

Página 2 de 4

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA																																
Tamaño Calibres según el diámetro (ecuatorial)	<table><tr><th rowspan="2">Calibre</th><th colspan="2">Diámetro en mm</th></tr><tr><th>Mínimo</th><th>Máximo</th></tr><tr><td>Cal 5</td><td>45</td><td>50</td></tr><tr><td>Cal 4</td><td>50</td><td>54</td></tr><tr><td>Cal 3</td><td>54</td><td>58</td></tr><tr><td>Cal 2</td><td>58</td><td>63</td></tr><tr><td>Cal 1</td><td>63</td><td>68</td></tr><tr><td></td><td>Cal 1X</td><td>68</td><td>73</td></tr><tr><td></td><td>Cal 1XX (2X)</td><td>73</td><td>78</td></tr><tr><td></td><td>Cal 1XXX (3X)</td><td>78</td><td>A más</td></tr></table>	Calibre	Diámetro en mm		Mínimo	Máximo	Cal 5	45	50	Cal 4	50	54	Cal 3	54	58	Cal 2	58	63	Cal 1	63	68		Cal 1X	68	73		Cal 1XX (2X)	73	78		Cal 1XXX (3X)	78	A más	NTP 011.023-2024 CITRICOS, Cítricos dulces, Requellón, 3ª Edición
	Calibre		Diámetro en mm																															
		Mínimo	Máximo																															
	Cal 5	45	50																															
	Cal 4	50	54																															
	Cal 3	54	58																															
Cal 2	58	63																																
Cal 1	63	68																																
	Cal 1X	68	73																															
	Cal 1XX (2X)	73	78																															
	Cal 1XXX (3X)	78	A más																															
Tolerancia respecto al tamaño	Se admitirá para la categoría, y para cualquier modo de presentación, un 10 % en número o en peso de cítricos que se ajusten al calibre inmediatamente inferior o superior al mencionado en el envase o en los documentos de transporte.																																	
Homogeneidad 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 del lote debe ser representativa del conjunto. Además, para la categoría extra se exige la homogeneidad de coloración.</p> <p>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 envasase 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>																																	
INOCUIDAD	Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, autoridad nacional competente.	Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificaciones.																																

Precisión 1: La entidad deberá preciar 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 Envasar

El alimento debe envasarse tomando en consideración lo establecido en la norma Codex CXC 44-1995 (2004) CÓDIGO DE PRÁCTICAS PARA EL ENVASADO Y TRANSPORTE DE FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS, según indica el numeral 8.3 de la NTP 011.023.2024.

1 Según artículo 10 del Reglamento del Decreto Legislativo N° 1302, Ley de Inocuidad de los Alimentos, aprobado mediante Decreto Supremo N° 034-2006-AO.

Versión 05

Versión 05

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 envasados en papel, éste debe ser nuevo, inodoro y debe estar seco. Los envases deben estar exentos de manchas 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 aseguran la pluralidad de postores.

2.3 Embalaje

Se podrá usar embalaje cuando se requiera agrupar varias unidades de alimentos envasados. El diseño y materiales de embalaje deben ser inocuos y aptos para uso alimentario, ofrecer una 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 aseguran 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-AO y sus modificaciones, 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
- Aprovechamiento;
- Identificación del lote;
- fecha de vencimiento o consumo 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 Insarso

No aplica.

Precisión 6: No aplica.

FICHA TÉCNICA MARACUYÁ CATEGORÍA EXTRA
 FICHA TÉCNICA APROBADA

- 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.

- CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN COMÚN**
 2.1 Del bien
 El alimento debe presentar las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD	<div> <div> Estar enteras. Presentar una apariencia fresca. Ser de consistencia firme. Estar sanas, y exentas de podredumbre o deterioro que hagan que no sean aptas para el consumo. Estar limpias y exentas de cualquier materia extraña visible. Estar prácticamente exentas de plagas y daños causados por ellas, que afecten al aspecto general del producto. Estar exentas de humedad externa anormal, salvo la condensación consiguiente a su remoción de una cámara frigorífica. Estar exentas de cualesquiera olores y/o sabores extraños. Estar dotadas de un tallo/pericarpio que debe llegar hasta el primer nudo. Exentas de hundimientos. Exentas de grietas. </div> </div>	NTP-CODEX CXS 316.2019 NORMA PARA LAS FRUTAS DE LA PASIÓN, 1ª Edición
Requisitos mínimos		
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.	

Versión 02

Página 1 de 3

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA														
CALIDAD																
Categoría	Se tolera el 5 % en número o en peso de las maracuyas que no satisfagan los requisitos de esta categoría, pero satisfagan los de la categoría 1 de la norma de la referencia.															
	<table><tr><th>Código de calibre</th><th>Rango de peso (g)</th></tr><tr><td>A</td><td>>139</td></tr><tr><td>B</td><td>>128 - 139</td></tr><tr><td>C</td><td>>122 - 128</td></tr><tr><td>D</td><td>>106 - 122</td></tr><tr><td>E</td><td>>83 - 106</td></tr><tr><td>F</td><td>≥74 - 83</td></tr></table>	Código de calibre	Rango de peso (g)	A	>139	B	>128 - 139	C	>122 - 128	D	>106 - 122	E	>83 - 106	F	≥74 - 83	NTP-CODEX CXS 316.2019 NORMA PARA LAS FRUTAS DE LA PASIÓN, 1ª Edición
Código de calibre	Rango de peso (g)															
A	>139															
B	>128 - 139															
C	>122 - 128															
D	>106 - 122															
E	>83 - 106															
F	≥74 - 83															
Calibre (se determina por el peso del fruto)																
Tolerancias de calibre	El 10 %, en número o en peso, del calibre inmediatamente inferior y/o superior al indicado en el envase.															
Homogeneidad	El contenido de cada envase debe ser homogéneo y estar constituido únicamente por maracuyá del mismo origen, variedad, calidad, color y calibre. La parte visible del contenido del envase debe ser representativa de todo el contenido.															
INOCUIDAD	Cumple con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, autoridad nacional competente ¹ .	Reglamento de Inocuidad Alimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias ² .														

Precisión 1: La entidad deberá precisar en las bases el calibre de las maracuyas 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 CXS 44-1995 (2004) CÓDIGO DE PRÁCTICAS PARA EL ENVASADO Y TRANSPORTE DE FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS Y CXS 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 postones.

¹ Según artículo 10 del Reglamento del Decreto Legislativo N° 1082, Ley de Inocuidad de los Alimentos, aprobado mediante Decreto Supremo N° 034-2008-AG.

Versión 02

Página 2 de 3

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: materia y tipo de cerrado, siempre que se haya verificado que estas características aseguren la pluralidad de postores.

2.4 Rotulado
Reférase 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 consumo preferentemente antes de;
- instrucciones para el uso y conservación.

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

2.6 Inserto
No aplica.
Precisión 6: No aplica.

Versión 02

Página 3 de 3

FICHA TÉCNICA MELÓN CATEGORÍA EXTRA

FICHA TÉCNICA
APROBADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN COMÚN

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

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN COMÚN

2.1 Del bien
El alimento debe presentar un desarrollo y condición que permita soportar el transporte, el manejo y la llegada a su destino en estado satisfactorio, según se indica en el numeral 5.1 de la NTP 011.014.2015.

El alimento debe presentar las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
Calidad	<ul style="list-style-type: none">- Estar enteros: bien desarrollados.- Ser de consistencia firme.- Ser sanos interior y externamente.- Estar limpios, exentos de cualquier materia extraña.- Estar exentos de plagas o de daños producidos por éstas, incluyendo señales de enfermedades.- Libre de humedad externa anormal.- Estar exentos de olor anormal o extraño.- Estar exentos de sabor anormal o extraño.	NTP 011.014.2015 FRUTAS FRESCAS. Melones. Requisitos. 2ª Edición
Requisitos mínimos	Esta categoría comprende a los melones que cumplen los requerimientos de la categoría o grado Primera, excepto que los melones tienen una muy buena calidad interna y uniformidad en apariencia.	
Clasificación	Los melones deben estar bien formados, bien redondeados y libres de puntación, área de inserción humeda y escabelladuras. Libres de daño causado por líquidos en la cavidad interna del fruto, suciedad, mucho superficial u otra enfermedad, alfileres u otros insectos, ocatricas, rajaduras, depresiones y rasguaduras.	

Versión 09

Página 1 de 3

Los requisitos de los envases deben ser los indicados en la norma Codex CXG 44-1995 (2004) CÓDIGO DE PRÁCTICAS PARA EL ENVASADO Y TRANSPORTE DE FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS, según indica el numeral 9.1 de la NTP 011.014.2015.

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

2.3 **Embalaje**

Se podrá usar embalaje cuando se requiera agrupar varias unidades de alimentos envasados. El diseño y materiales de embalaje deben ser inocuos y aptos para uso alimentario, ofrecer una protección adecuada de los productos para reducir al mínimo la contaminación, evitar daños y permitir un etiquetado correcto, según lo indicado en el numeral 13.2.9 de la norma Codex 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**

Reférase 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 modificaciones, además de las disposiciones establecidas en el numeral 9.2 de la NTP 011.014.2015. Debe indicar lo siguiente en idioma español:

- nombre del alimento;
- categoría de calidad;
- contenido neto;
- país de origen o lugar de procedencia;
- nombre y dirección del titular de la autorización sanitaria;
- nombre y dirección del importador, de corresponder;
- Autorización Sanitaria de Establecimiento de Procesamiento Primario de Alimentos Agropecuarios;
- identificación del lote;
- fecha de vencimiento o consumo 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.

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
Calidad interna (% de sólidos solubles)	Muy buena calidad (mayor o igual a 11)	
	Uniforme.	
	No más de un décimo (10 %) de los paquetes de cualquier lote contiene melones que muestran una variación en forma, tamaño, color o empaque que materialmente le restan la apariencia de los contenidos de pequeños individuales o los que no están empaquetados acorde a los métodos de empaque aprobados y reconocidos.	
Apariencia	<ul style="list-style-type: none"> - Maduros, pero no sobre maduros. - Bien formados (forma típica de la variedad). - Buena presencia de nervadura (típica de la variedad). 	NTP 011.014.2015 FRUTAS FRESCAS. Melones. Requisitos, 2ª Edición
Daños por:		
<ul style="list-style-type: none"> - Pudrición - Inyección húmeda - Inyección - Líquidos en la cavidad de la semilla - Quemaduras solares - Suciedad - Moho superficial u otra enfermedad - Ácidos u otros insectos - Presencia de cicatrices - Presencia de zonas húmedas - Monitoreo y magulladuras 	No hay tolerancias	
INOCUIDAD		
	Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, autoridad nacional competente.	Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificaciones.

Precisión 1: Ninguna.

2.2 **Envase**

El alimento debe ser acondicionado de tal manera que quede protegido, ventilado y bien presentado, según lo establecido en el numeral 9.1 de la NTP 011.014.2015.

* Según artículo 10 del Reglamento del Decreto Legislativo N° 1082, Ley de Inocuidad de los Alimentos, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2009-AG.

FICHA TÉCNICA NARANJA VALENCIA CATEGORÍA EXTRA
FICHA TÉCNICA APROBADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN COMÚN
- Denominación del bien : NARANJA VALENCIA CATEGORÍA EXTRA
Denominación técnica : NARANJA DEL GRUPO BLANCAS CATEGORÍA EXTRA
Unidad de medida : KILOGRAMO
Descripción general : Frutos de las variedades o cultivares procedentes de la especie Citrus sinensis (L.) Osebeck.

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN COMÚN
- 2.1 Del bien
- El alimento debe haber sido cuidadosamente recolectado y haber alcanzado un desarrollo y un estado de madurez adecuado, de acuerdo con los criterios apropiados para la variedad. Su estado de madurez debe permitirles soportar el transporte y la manipulación así como llegar en condiciones satisfactorias al lugar de destino, según indica el numeral 4.1.4 de la NTP 011.023.2024.
- El alimento debe presentar las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD	<ul style="list-style-type: none">- Enteras.- Sanas, se excluyen los productos atacados por la podredumbre, u otras alteraciones que los hagan impropias para el consumo.- Prácticamente exentas de magulladuras y/o amplias cicatrizaciones por cortes en la cáscara.- Prácticamente exentas de plagas.- Exentas de daños causados por plagas y enfermedades que afecten la pulpa.- Exentas de daños considerables y/o alteraciones externas causadas por ataque de plagas.- Prácticamente exentas de daños causados por quemaduras de sol, heladas y/o bajas temperaturas.- Limpas, prácticamente exentas de materias extrañas visibles.- Exentas de humedad externa anormal, salvo la condensación consiguiente a su remoción de una cámara frigorífica.- Exentas de olores y/o sabores extraños.- Exentas de toda señal de desecación o deshidratación.	NTP 011.023.2024 CÍTRICOS. Cítricos dulces. Requisitos. 3ª Edición
Aspecto	Se admite una tolerancia del 5 % en número o en peso, de cítricos que no cumpla con los requisitos de esta categoría I, pero que se ajusten a los de la categoría II. Dentro de esta tolerancia, el total de productos que cumplan los requisitos de calidad de la categoría II no podrán sobrepasar un 1 %.	

Versión 05

Página 1 de 4

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
Coloración	Muy bien coloreada, que tiene el 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 33 %	
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.	
Madurez		
- Brix	Mínimo 8,0 °Brix.	
- Acidez	Mínimo 0,5 % Máximo 1,7 %	
Índice de madurez ("Index-color")	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 pertenecen. 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	Defectos muy leves	
- Acaros	-	
- Botrytis y Thrips	-	
- Fumagina	-	
- Quemas	-	
- Cicatrices, rozaduras (rasmado, rasset) y manchas	Suaves, le restan a la apariencia no más que una decoloración permitida en la categoría.	
- Oleocelos	-	
- Quemadura de sol	-	
- Bultado	-	
- Cracking	-	

Versión 05

Página 2 de 4

2.2 Envase
El alimento debe envasarse limitando 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, este 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 cerramiento, 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 embalar requeridas. Además, podrá indicar las características del embalaje, tales como: material y tipo de cerramiento, siempre que se haya verificado que estas características aseguren la pluralidad de postores.

2.4 Rotulado
Reférase 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 bote;
- fecha de vencimiento o consumo preferentemente antes de;
- instrucciones para el uso y conservación.

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

2.6 Inserto
No aplica.

Precisión 6: No aplica.

versión 05

Página 4 de 4

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN		REFERENCIA
	Calibre	Dímetro en mm Mínimo Máximo	
Tamaño Calibres según el diámetro (ecuatorial)	Cal 11	58 61	NTP 011.023.2024 CÍTRICOS. Cítricos dulces. Requisitos. 3ª Edición
	Cal 10	60 63	
	Cal 9	62 65	
	Cal 8	64 68	
	Cal 7	67 71	
	Cal 6	70 74	
	Cal 5	73 78	
Homogeneidad presentación	Cal 4	77 82	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. 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 calibre, tanto en envases cerrados como en abiertos. Cuando la fruta se clasifique y envasé según el diámetro de los frutos, debe ser necesario que la diferencia máxima de diámetro entre ellos corresponda a tres calibres sucesivos de la escala de calibre.
	Cal 3	81 86	
	Cal 2	84 90	
	Cal 1	87 A más	
INOCUIDAD	Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, autoridad nacional competente ¹ .		Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias.

Precisión 1: La entidad deberá precisar en las bases el calibre de la naranja Valencia categoría extra requerida, de acuerdo a lo establecido en la presente Ficha Técnica, por ejemplo: Naranja Valencia categoría extra, calibre Cal 5.

¹ Según artículo 10 del Reglamento del Decreto Legislativo N° 1302, Ley de Inocuidad de los Alimentos, aprobado mediante Decreto Supremo N° 006-2006-AG.

Versión 05

Página 3 de 4

FICHA TÉCNICA PALLAR CALIDAD EXTRA

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 hilo.

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 subgrupo 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)
Anfionada o semianfionada, ligeramente aplastado	18 - 32	12,5 - 16	6 - 7,5	153 - 256	40 - 65

El alimento debe presentar las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD	<ul style="list-style-type: none">- Estar exentos de olores y sabores extraños y de insectos vivos, muertos o en cualquiera de sus estadios.- Ser inocuos y apropiados para el consumo humano.- 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 cantidad y aspecto descritas en la presente Ficha Técnica.	NTP 205.019.2015 LEGUMINOSAS. Pajar. Requisitos. 2ª Edición, y su Modificación Técnica NTP 205.019.2015MT 1.2021 LEGUMINOSAS. Pajar. Requisitos. MODIFICACIÓN TÉCNICA 1. 1ª Edición
Uniformidad	Cada lote de pajar 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 %.	

Versión 08

Página 1 de 3

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD	Los lotes de pajar deben cumplir con los requisitos de sanidad y aspecto que se especifican en las tolerancias. Asimismo, los lotes de pajar no deben presentar granos infestados con insectos vivos, muertos o en cualquiera de sus estadios, ni granos con hongos.	NTP 205.019.2015 LEGUMINOSAS. Pajar. Requisitos. 2ª Edición, y su Modificación Técnica NTP 205.019.2015MT 1.2021 LEGUMINOSAS. Pajar. Requisitos. MODIFICACIÓN TÉCNICA 1. 1ª Edición.
Tolerancias de calidad		
Grano entero	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 %	
INOCUIDAD	Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria - SENASA, autoridad nacional competente ¹ .	Reglamento de Inocuidad Alimentaria, 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 envasa 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.

¹ Según artículo 10 del Reglamento del Decreto Legislativo N° 1062, Ley de Inocuidad de los Alimentos, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2008-AG.

Versión 08

Página 2 de 3

FICHA TÉCNICA PALTA FUERTE CATEGORÍA EXTRA
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 palta 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 011.016.2019.

El alimento debe presentar las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD	<ul style="list-style-type: none">- Estar enteras.- Estar sanas, deben excluirse los productos afectados por podredumbre o deterioro que haga que no sean aptos para el consumo humano.- Estar limpias y exentas de cualquier materia extraña visible.- Estar prácticamente exentas de plagas que afecten al aspecto general del producto.- Estar prácticamente exentas de daños causados por plagas.- Estar exentas de humedad externa anormal, salvo la condensación consiguiente a su remoción de una cámara frigorífica.- Estar exentas de cualquier olor y/o sabores extraños.- Estar exentas de daños causados por bajas y/o altas temperaturas.- Tener un pedúnculo de longitud no superior a 10 mm, corado imparable. Sin embargo, su ausencia no se considera deficiencia, siempre y cuando el lugar de inserción del pedúnculo esté seco e intacto. <p>Las palta maduras no deben tener sabor amargo.</p>	NTP 011.016.2019 PALTA, Requisitos 8ª Edición

Versión 06

Página 1 de 4

2.3 Embalaje

Se podrá usar embalaje cuando se requiera agrupar varias unidades de alimentos envasados. El diseño y materiales de embalaje deben ser adecuados 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 aseguran la pluralidad de postores.

2.4 Rotulado

Reférase 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 Alimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG y sus modificaciones, además de las disposiciones establecidas en el numeral 10 de la NTP 205.019.2015 y su Modificación Técnica. Debe indicar la siguiente información 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 Agrícolas;
- identificación del lote;
- fecha de vencimiento o consumo preferentemente antes de;
- instrucciones para el uso y conservación.

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

2.6 Inserto

No aplica.

Precisión 6: No aplica.

Versión 06

Página 3 de 3

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
Quemadura de sol	0 %	NTP 011 018:2019 PALTA. Requisitos. 6ª Edición
Putrefacción	0 %	
Huella 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)
	2	>1220
	4	761 - 1220
	6	576 - 760
	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
Tolerancias de calibre	26	144 - 157
	28	134 - 147
	30	123 - 137
	El 10 % en peso de las paltas que correspondan al calibre inmediatamente superior o inferior al indicado en el envase.	
INOCUIDAD	Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria - SENASA, autoridad nacional competente ¹ .	Reglamento de Inocuidad Alimentaria, 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 requiriendo, de acuerdo a lo establecido en la presente Ficha Técnica, por ejemplo: Palta fuerte categoría extra calibre 18.

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

¹ Según artículo 10 del Reglamento del Decreto Legislativo N° 1082, Ley de Inocuidad de los Alimentos, aprobado mediante Decreto Supremo N° 034-2008-AG.

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
Homogeneidad	El contenido de cada envase debe ser homogéneo y estar constituido únicamente por palta 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 palta 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 palta que no satisfagan los requisitos de esta categoría, pero excepcionalmente, que no superen las tolerancias establecidas para esta última.	
Tolerancias sobre daños y defectos menores Los valores se expresan en porcentaje de unidades defectuosas en relación		
Manchas	Máximo 5 %	
Decoloración	Máximo 5 %	
Rasgado, mordida o raspado	Máximo 5 %	
Daños por insectos (que no involucre la totalidad del fruto, afectando solo superficialmente a la piel)	Máximo 5 %	
Desórdenes fisiológicos (no causa ni se debe a daños mecánicos o fisiológicos)	Máximo 1 %	
Cambio de color	Máximo 5 %	
Huella oxidizada	0 %	
Contaminantes menores: fumagina, cal, pintura blanca	Máximo 5 %	
Subtotal de defectos mayores	Máximo 5 %	
Tolerancias sobre daños y defectos mayores Los valores se expresan en porcentaje de unidades defectuosas en relación		
Ausencia de pedúnculo (en muestra media: grana cuando afecta la piel en forma de herida)	0 %	
Magulladura o golpe	0 %	
Daños por heladas	0 %	

FICHA TÉCNICA PAPA CANCHAN CATEGORÍA EXTRA
FICHA TÉCNICA
APROBADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN COMÚN

Denominación del bien : PAPA CANCHAN CALIDAD EXTRA
Denominación técnica : PAPA CANCHAN GRADO DE CALIDAD EXTRA
Unidad de medida : KILOGRAMO
Descripción general : La variedad Canchan, también conocida como "papa rosada" por el color de su cascara, 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																	
Calidad																			
Uniformidad	<p>Cada lote de papa debe estar conformado por la misma variedad. Las papas variedad Canchan deben presentar las siguientes características:</p> <ul style="list-style-type: none">- Forma redondeada.- Piel de color rojo, ojos superficiales.- Pulpa de color blanca a blanca cremosa.																		
Tamaño ¹	<table><thead><tr><th colspan="2">Calibres</th></tr><tr><th>Dámetro (D) y peso (g)</th><th>Extra</th><th>Segunda</th></tr></thead><tbody><tr><td>D mayor (mm)</td><td>134-152</td><td>101-75</td><td>74-49</td></tr><tr><td>D menor (mm)</td><td>107-72</td><td>71-51</td><td>50-38</td></tr><tr><td>Peso (g)</td><td>839-303</td><td>318-155</td><td>154-26</td></tr></tbody></table>	Calibres		Dámetro (D) y peso (g)	Extra	Segunda	D mayor (mm)	134-152	101-75	74-49	D menor (mm)	107-72	71-51	50-38	Peso (g)	839-303	318-155	154-26	NTP 011-119-2016 PAPA Y SUS DERIVADOS. Papa. Definiciones y requisitos. 3ª Edición
Calibres																			
Dámetro (D) y peso (g)	Extra	Segunda																	
D mayor (mm)	134-152	101-75	74-49																
D menor (mm)	107-72	71-51	50-38																
Peso (g)	839-303	318-155	154-26																
Santidad y humedad																			
Irregular (papa pelada o papa con levantamiento de piel)	Máximo 1 % m/m																		
Cortes, craquelones, magulladuras, grietas, rajaduras	Máximo 2 % m/m																		
Britamiento	0 % m/m																		
Verdamiento	0 % m/m																		
Pudrición seca	0 % m/m																		
Pudrición húmeda	0 % m/m																		

1 Las diámetros mayor y menor están referidos a las dimensiones mínimas y máximas de los ejes longitudinal y transversal del tubérculo cuando se relacionan en ángulo recto.

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 sellón, con indicaciones comerciales, siempre y cuando estén impresos o etiquetados con tinta o pegamento no tóxico, según el numeral 8.2.1 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 papas, 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 entubado, 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

Reférase 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 Alimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo Nº 004-2011-AG y sus modificaciones, 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 consumo 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 pueda 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.

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

Precisión 1: La entidad deberá precisar en las bases el tamaño de papa Canchán calidad extra requerido, de acuerdo a lo establecido en la presente Ficha Técnica, por ejemplo: Papa Canchán calidad extra 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. Pueden ser sacos, bolsos 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 aseguran la pluralidad de postores.

2.3 Embalaje
Se podrá usar embalaje cuando se requiera agrupar varios 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 entallado, 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 aseguran la pluralidad de postores.

2.4 Rotulado
Referirse al numeral 2.5 de la presente Ficha Técnica.

Precisión 4: Ninguna.

² Según artículo 10 del Reglamento del Decreto Legislativo N° 1062, Ley de Inocuidad de los Alimentos, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2008-AG.

2.5 Etiquetado
La etiqueta de los envases del alimento debe cumplir con lo indicado en el artículo 27 del Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG y sus modificaciones. 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
- Aprobación;
- identificación del lote;
- fecha de vencimiento o consumo 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 TECNICA PAPA HUAYRO CATEGORIA PRIMERA
FICHA TECNICA
PROPUESTA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN COMÚN

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

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN COMÚN

2.1 Del bien
El alimento debe presentar las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA																	
CALIDAD																			
Uniformidad	Cada lote de papa debe estar conformado por la misma variedad. Las papas variedad Huayro deben presentar las siguientes características: <ul style="list-style-type: none">Forma alargada.Piel de color rojo morado, con cejas moradas y ojos profundos.Pulpa de color crema amarilla con áreas rojas y moradas.	NTP 011.119-2016 PAPA Y SUS DERIVADOS. Págs. Definiciones y requisitos. 3ª Edición																	
Tamaño ¹	<table><tr><th colspan="2">Calibres</th></tr><tr><th>Extra</th><th>Primera</th><th>Segunda</th></tr><tr><td>D mayor (mm)</td><td>131-90</td><td>89-43</td></tr><tr><td>D menor (mm)</td><td>66-53</td><td>52-45</td></tr><tr><td>Peso (g)</td><td>432-253</td><td>252-118</td></tr><tr><td></td><td></td><td>117-20</td></tr></table>	Calibres		Extra	Primera	Segunda	D mayor (mm)	131-90	89-43	D menor (mm)	66-53	52-45	Peso (g)	432-253	252-118			117-20	
Calibres																			
Extra	Primera	Segunda																	
D mayor (mm)	131-90	89-43																	
D menor (mm)	66-53	52-45																	
Peso (g)	432-253	252-118																	
		117-20																	
Salud y aspecto																			
Integridad (papa pelada o pelosa con levantamiento de piel)	Máximo 1 % m/m																		
Cortes, cicatrices, magulladuras, grietas, rajaduras	Máximo 2 % m/m																		
Brotamiento	0 % m/m																		
Verdamiento	0 % m/m																		
Pudrición seca	0 % m/m																		
Pudrición húmeda	0 % m/m																		
Comeduras, perforaciones, galerías (daños causados por insectos y roedores)	Máximo 2 % m/m																		

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

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

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

Referirse 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 modificaciones. Debe indicar lo siguiente en idioma español:

² Según artículo 10 del Reglamento del Decreto Legislativo N° 1062, Ley de Inocuidad de los Alimentos, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2008-AG.

FICHA TÉCNICA PAPAYA CATEGORÍA EXTRA
FICHA TÉCNICA
APROBADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN COMÚN

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

Versión 06

Página 1 de 3

Versión 09

Página 3 de 3

- 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 3: 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.

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA																						
CALIDAD																								
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.																							
	<table><tr><th>Calibre</th><th>Peso (g)</th></tr><tr><td>A</td><td>200 – 300</td></tr><tr><td>B</td><td>301 – 400</td></tr><tr><td>C</td><td>401 – 500</td></tr><tr><td>D</td><td>501 – 600</td></tr><tr><td>E</td><td>601 – 700</td></tr><tr><td>F</td><td>701 – 800</td></tr><tr><td>G</td><td>801 – 1100</td></tr><tr><td>H</td><td>1101 – 1500</td></tr><tr><td>I</td><td>1501 – 2000</td></tr><tr><td>J</td><td>≥ 2001</td></tr></table>	Calibre	Peso (g)	A	200 – 300	B	301 – 400	C	401 – 500	D	501 – 600	E	601 – 700	F	701 – 800	G	801 – 1100	H	1101 – 1500	I	1501 – 2000	J	≥ 2001	CXS 183-1993 (2011) NORMA PARA LA PAPAYA
Calibre	Peso (g)																							
A	200 – 300																							
B	301 – 400																							
C	401 – 500																							
D	501 – 600																							
E	601 – 700																							
F	701 – 800																							
G	801 – 1100																							
H	1101 – 1500																							
I	1501 – 2000																							
J	≥ 2001																							
Calibre																								
Tolerancias de Calibre	La tolerancia en el calibre será el 10 % en número o en peso, de las papayas que correspondan al calibre inmediatamente superior y/o inferior al indicado en el envase, con un peso mínimo de 190 g para las papayas envasadas en la categoría del calibre más pequeño.																							
INOCUIDAD	Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, autoridad nacional competente ¹ .	Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificaciones.																						

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 CXC 183-1993 (2011).

¹ Según artículo 10 del Reglamento del Decreto Legislativo N° 1186, Ley de Inocuidad de los Alimentos, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2009-AG.

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

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

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

2.4 Rotulado
Referirse 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 modificaciones, además de las disposiciones establecidas en el numeral 6 de la norma Codex CXC 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 consumo 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 descritos en el numeral 2.1 de la presente Ficha Técnica.

2.6 Inserto
No aplica.

Precisión 6: No aplica.

FICHA TÉCNICA PLATANO DE SEDA CATEGORÍA EXTRA
FICHA TÉCNICA
APROBADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN COMÚN

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

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN COMÚN

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

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

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
Madurez fisiológica	De conformidad con las características peculiares de la variedad.	
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 calidad superior y características de la variedad y/o tipo comercial. Los dedos de los plátanos 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.	NTP-CODEX CXS 205:2019 NORMA PARA EL BANANO (PLATANO). 1ª Edición
Tolerancia de calidad	El 5 %, en número o en peso, de los plátanos que no satisfagan los requisitos de esta categoría, pero satisfagan los de la categoría 1 o, excepcionalmente, que no superen las tolerancias establecidas para esta última.	
Homogeneidad	El contenido de cada envase debe ser homogéneo y estar constituido únicamente por plátanos del mismo origen, variedad y calidad. La parte visible del contenido del envase debe ser representativa de todo el contenido.	
INOCUIDAD	Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, autoridad nacional competente ¹ .	Reglamento de Inocuidad Alimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo Nº 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 Envasado

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

¹ Según artículo 10 del Reglamento del Decreto Legislativo Nº 1062, Ley de Inocuidad de los Alimentos, aprobado mediante Decreto Supremo Nº 004-2009-AG.

FICHA TÉCNICA QUINUA GRADO 1

FICHA TÉCNICA
APROBADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN COMÚN

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

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN COMÚN

2.1 Del bien
El alimento debe presentar las siguientes características:

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

Versión 04

Página 1 de 4

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

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

2.4 Rotulado

Reférase 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 modificaciones, 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;
- identificación del lote;
- fecha de vencimiento o consumir preferentemente antes de;
- instrucciones para el uso y conservación.

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

2.6 Inserto

No aplica.

Precisión 6: No aplica.

Versión 02

Página 3 de 3

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
Granos recubiertos	0 %	NTP 205.062.2021 GRANOS ANDINOS. Quinua en grano. Requisitos. 3ª Edición
Granos inmaduros	Máximo 0.5 %	
Granos contrastantes	Máximo 0.5 %	
Impurezas totales	Máximo 0.25 %	
Etiquetado		
Piedrecillas en 100 g de muestra	Ausencia	Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificaciones.
Inactivos (enlatados, 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.	Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-18-SA, sus modificaciones y regulación complementaria
	- Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, para alimentos de procesamiento primario ² , o;	
INOCUIDAD	- Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria – DIGESA para alimentos elaborados industrialmente (fabricados) ³ .	
Cumplir con los requisitos establecidos por la autoridad nacional competente ¹ .		

Precisión 1: La entidad deberá precisar en las bases el tamaño del grano de quinoa grado 1 requerido, de acuerdo a lo establecido en la presente Ficha Técnica, por ejemplo: Quinoa 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 riesgo externo o interno al producto. Los envases deben ser del primer uso y conservar sus propiedades físicas, químicas y biológicas. Los envases deben ser adecuados para asegurar y garantizar la 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 quinoa, según lo indica el artículo 7.2 de la NTP 2005.062.021.

La autoridad competente dispuesta del proceso impactado para la estimación del bien; si la operación de secuestro es realizada en dinero solo implica una transferencia (de mano y no real) que no reduce el valor negativo corriente (como en el caso saliente), sino que simplemente lo traslada al otro agente involucrado. En consecuencia, se debe considerar como un activo neto, tal como está establecido en los documentos técnicos de referencia emitidos por el SINASA en materia de volatilidad empresarial.

Sin embargo, si el secuestro es de tipo industrial (secuestro por ante catástrofe, siniestros, etc.), la autoridad competente será la DGEISA, en ese sentido, si bien y proviniendo de diferentes conjuntos con los documentos técnicos de referencia emitidos por la DGEISA en materia de volatilidad empresarial. La entidad no requiere hacer otra precisión, es responsabilidad del proveedor cumplir con lo establecido por la autoridad competente correspondiente según el proceso regulado para la obtención de bien de la presente Fianza Tecnica.

Según artículo 10 del Reglamento de Comercio Exterior N° 3682, Ley de Inocuidad de los Alimentos, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-2008-AG, artículo 12 del Reglamento de Comercio Exterior N° 3682, Ley de Inocuidad de los Alimentos, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-2008-AG, artículo 12 del Reglamento de Comercio Exterior N° 3682, Ley de Inocuidad de los Alimentos, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-2008-AG.

Version 04

Página 2 de 4

En el caso de que el bien se encuentre controlado por la DIGESA, el tipo y material de enrase debe corresponder al autorizado en el Registro Sanitario, según lo establecido en los artículos 106, 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.

Precaución 2: En el caso de que el bien sea inculcante 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 porciones.

En el caso de que el bien se encuentre controlado por la DIGESA, la entidad deberá indicar en sus bases el peso neto del producto por enviar; además, podrá indicar el tipo y material del envase (estas tres características deberán consignarse 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 aseguran la pluralidad de posiciones.

1.3 Embalaje

Envasado Se podrá usar empaque cuando se requiera agrupar varias unidades de alimentos envasados. El empaque y materiales de empaque 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 corcho, siempre que se haya verificado que estas características aseguran la pluralidad de positivos.

2.4 Rotulado

Si al alimento le corresponde que sea controlado por la DICESA, 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 modificaciones, con la NMP 001-2019-Req, con el etiquetado de preavertidos, 5ª Edición, y con el numeral 6 de la NTP 205-002-2021. El rotulado debe contener la siguiente información mínima en idioma español:

- | | |
|---|--------------|
| nombre del producto; | por ejemplo: |
| clasificación, tamaño y grado; | |
| declaración de los ingredientes; | |
| nombre y dirección del fabricante; | |
| nombre, nación 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 establezca el Codex Alimentario 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 contemplada. La información adicional que se solicite no puede modificar las características del bien descritas en el numeral 2.1 de la presente Ficha Técnica.

1.5 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 Alimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG y sus modificaciones y con el numeral 8 la NTP 205.082.2021. La etiqueta debe indicar lo siguiente en idioma español:

Insulation Out

Página 3 de 4

FICHA TÉCNICA SAL DE COCINA

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 gruesa, con o sin adición de antihumedecientes 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
CALIDAD		
Requisitos sensoriales		
Aspecto	Granuloso y libre de sustancias extrañas visibles	NTP 209.015:2006 SAL PARA CONSUMO HUMANO. 2ª Edición
Color	Blanco	
Olor	Inodoro	
Sabor	Salado característico	
Requisitos físico químicos		
Humedad	Máximo 0,5 %	NTP 209.015:2006 SAL PARA CONSUMO HUMANO. 2ª Edición
Pureza	Mínimo 99,1 % - Tamiz ITINTEC 2,00 mm (Nº 10): Mínimo 75 % - Tamiz ITINTEC 177 µm (Nº 80): Máximo 30 %	
Granulometría, debe pasar	Máximo 1,0 %	
Sustancias impermeabilizantes totales agregadas		
Impurezas		
Impurezas insolubles en agua	Máximo 0,15 %	NTP 209.015:2006 SAL PARA CONSUMO HUMANO. 2ª Edición
Sulfato (SO ₄)	Máximo 0,4 %	
Calcio (Ca ⁺⁺)	Máximo 0,2 %	
Magnesio (Mg ⁺⁺)	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	

Versión 03

Página 1 de 3

- 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;
- Autorización Sanitaria de Establecimiento de Procesamiento Primario de Alimentos Agropacuarios;
- 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 04

Página 4 de 4

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 modificaciones, 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**

Reférase al numeral 2.4 de la presente Ficha Técnica.

Precisión 5: Ninguna.

2.6 **Inserto**

No aplica.

Precisión 6: No aplica.

Versión 03

Página 3 de 3

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
Hierro (Fe)	Máximo 10 mg/Kg	NTP 209.015.2006 SAL PARA CONSUMO HUMANO, 2ª Edición
Bario (Ba ⁺⁺)	Exenta	
Materiales nitrogenados	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	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 modificación.
Fluor (en forma de fluoruro de sodio o su equivalente en sales de sodio)	200 miligramos de fluoruro de sodio por kilogramo de sal (200 ppm)	Aguanban normas para la adición del fluor a la sal de consumo humano, aprobada mediante Resolución Ministerial N° 0131-85-SA-DVM.
INOCUIDAD	Cumple con los requisitos establecidos por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria – DIGESA, autoridad nacional competente.	Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA, sus modificaciones 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 codiciadas 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 modificaciones.

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 modificaciones.

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.

¹ Según artículo 12 del Reglamento del Decreto Legislativo N° 1082, Ley de Inocuidad de los Alimentos, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2006-AG.

Versión 03

Página 2 de 3

FICHA TÉCNICA SANDIA CATEGORÍA EXTRA

FICHA TÉCNICA
APROBADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN COMÚN

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

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN COMÚN

2.1 Del bien

El alimento debe estar intacto, limpio, exento de cualquier materia extraña visible, prácticamente libre de plagas y enfermedades, libre de daño causado por plagas y enfermedades que afecten la pulpa, libre de humedad externa, anormal, firme y suficientemente maduro, exento de coloración externa anormal, de cualquier olor y sabor extraño, presentar un desarrollo y condición que permita soportar el transporte, el manejo y la llegada a su destino en estado satisfactorio; aquellos frutos que presenten pudrición o deterioro serán excluidos, según indica el numeral 5.1 de la NTP 011.017.2015.

El alimento debe presentar las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD	Las sandías de esta categoría podrán presentar los siguientes defectos leves, siempre y cuando no afecten al aspecto general del producto, su calidad, estado de conservación y presentación en el empaque: <ul style="list-style-type: none">Un ligero defecto en la forma típica.Ligeros defectos en el color de la cáscara, una coloración pálida de la sandía que ha estado en contacto con el suelo durante el periodo de crecimiento no es considerado como un defecto.Grietas superficiales leves coartadas.Defectos leves en la cáscara, debido al roce o a la manipulación.	NTP 011.017.2015 FRUTAS FRESCAS, 2ª Edición
Clasificación		
Tolerancia de Calidad	Se permite una tolerancia total del 10 % en número o en peso, de sandías que no cumplan los requerimientos de esta categoría pero satisfagan los de la categoría Primera. Dentro de esta tolerancia, ni más de 1 % en total puede consistir en productos que no cumplan los requisitos de calidad de la categoría Primera, ni los requisitos mínimos, o de productos afectados por pudrición.	

Versión 09

Página 1 de 3

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD	El tamaño es determinado por el peso de la sandía por unidad. Para asegurar la uniformidad en el tamaño, el peso de la sandía del producto en el menor empaque no debe exceder 2 kg, o 3,5 kg, si la unidad menor pesada excede los 6 kg. La uniformidad en peso no es obligatoria en aquellas sandías que se transportan a granel. Es permitida una tolerancia total de 10 %, en número o en peso, de sandía que no cumplan los requisitos de calibre.	NTP 011.017.2015 FRUTAS FRESCAS, 2ª Edición
Tolerancia de tamaño		
INOCUIDAD	Cumple con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, autoridad nacional competente ¹ .	Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo Nº 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 Códex 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 conglutado 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 pedidos.

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 desdoblado correcto, según lo indicado en el numeral 13.2.9 de la norma Códex CXC 1-1989 (2022) PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS.

¹ Según artículo 10 del Reglamento del Decreto Legislativo Nº 1062, Ley de Inocuidad de los Alimentos, aprobado mediante Decreto Supremo Nº 034-2009-AG.

Versión 09

Página 2 de 3

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

Reférase 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 modificaciones, además de las disposiciones establecidas en el numeral 9.2 de la NTP 011.012.2021. 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 consumo 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 Insarito

No aplica.

Precisión 6: No aplica.

FICHA TÉCNICA UVA ITALIA CATEGORÍA EXTRA
FICHA TÉCNICA
APROBADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN COMÚN

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

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN COMÚN

2.1 Del bien

El alimento debe contar con racimos y granos sanos y exentos de podredumbre o deterioro, que no sean aptos para el consumo; limpios y prácticamente exentos de cualquier materia extraña visible, de plagas y de daños causados por plagas que afecten su aspecto general, exentos de humedad externa anormal (salvo condensación consiguiente a su remoción de una cámara frigorífica), de cualquier olor y/o sabor extraños, prácticamente exentos de daños causados por temperaturas bajas y altas; además los granos de uva deben estar enteros, bien formados y normalmente desarrollados, según indica el numeral 4.1 de la NTP 011.012.2021.

El alimento debe estar suficientemente desarrollado y mostrar un grado de madurez satisfactorio de acuerdo con la variedad; su desarrollo y condición deben ser tales que les permitan soportar el transporte, manipulación y llegar en estado satisfactorio al lugar de destino, según se indica en los numerales 4.1.1 y 4.1.2 de la NTP 011.012.2021.

El alimento debe presentar las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA	
CALIDAD			
Grado de madurez		NTP 011.012.2021 UVAS DE MESA. Requisitos. 3ª Edición	
Sólidos solubles	Mínimo 15,5 "Brix		
Relación "Brix/acidez"	20:1		
	Calibre		Díametro (mm)
	M		21,0 – 23,0
	L		23,0 – 25,0
	XL		25,0 – 27,0
Calibre	J		27,0 – 29,0
	JJ		29,0 a más
	Tolerancia: Se admite hasta un 10 % de bayas de menor calibre.		
Coloración de los granos	Código	Color	
	TS1	De acuerdo al patrón de colores mostrado en la Tabla 4 de la NTP 011.012.2021.	
	TS2		
	TS3		
	TS4		

1 Ver Anexo B de la NTP 011.012.2021.

Versión 05

Página 1 de 4

Versión 09

Página 3 de 3

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

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
INOCUIDAD	Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria - SENASA, autoridad nacional competente ⁴ .	Reglamento de Inocuidad Alimentaria aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificaciones.

Precisión 1: La entidad deberá precisar en las bases el calibre de la uva Italia categoría extra requirida, de acuerdo a lo establecido en la presente Ficha Técnica; por ejemplo: Uva Italia categoría extra de calibre XL.

2.2 Envase

El alimento debe ser envasado tomando en consideración lo establecido en la norma Codex CXC 44-1965 (2004) CÓDIGO DE PRÁCTICAS PARA EL ENVASADO Y TRANSPORTE DE FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS, de tal manera que el producto quede debidamente protegido, según indica el numeral 6.2 de la NTP 011.012:2021.

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

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

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

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

2.3 Embalaje

Se podrá usar empaque 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 (2021) 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 puntualidad de postores.

2.4 Rotulado

Refiérase el numeral 2.5 de la presente Ficha Técnica.

Precisión 4: Ninguna.

⁴ Según artículo 10 del Reglamento del Decreto Legislativo N° 1062, Ley de inocuidad de los Alimentos, aprobado mediante Decreto Supremo N° 034-2008-AG.

FICHA TÉCNICA VAINITA CATEGORÍA EXTRA
 FICHA TÉCNICA
 APROBADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN COMÚN

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

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 muestreo, transporte y conservación en buenas condiciones, según indica el numeral 4.1.1 de la NTP 011.111.1974 (revisada el 2021).

El alimento debe presentar las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
Aspecto	Las vainitas deben estar frescas, sin síntomas de marchitez, y/o lignificación.	
Fibrosidad	Vainita con fibrosidad incipiente (grado 1: Identificable por el hecho de que no presenta dificultad al rompimiento, quedando las dos partes relativamente separadas y no produciéndose raspaduras en las paredes de la vainita). Tolerancia: 5 % de frutos ligeramente fibrosos (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 raspaduras en la cara externa de las paredes de la vainita).	NTP 011.111.1974 (revisada el 2021). HORTALIZAS. Vainita. Requisitos. 1ª Edición
Añejamiento	Frutos no añejados (grado 1: Vainita no añejada, la que presenta una forma normal en huso y un sinusidad en su superficie. Al corte transversal se observa el desarrollo incipiente de la semilla y un tejido translúcido que llena la cavidad interna de la vainita). Tolerancia: Máximo 5 % de frutos ligeramente añejados (grado 2: Vainita ligeramente añejada la que presenta ligera sinusidad en su superficie. Al corte transversal se observa la semilla ya desarrollada, ocupando un tercio de la sección transversal. El tejido translúcido no cubre totalmente la cavidad interna, quedando un pequeño espacio vacío).	

Versión 06

Página 1 de 4

2.5 Etiquetado

La etiqueta de los envases del alimento debe cumplir con lo indicado en el artículo 27 del Reglamento de Inocuidad Alimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG y sus modificaciones, además de las disposiciones establecidas en el numeral 7 de la NTP 011.012.2021. Debe indicar lo siguiente en idioma español:

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

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

2.6 Inserto

No aplica.

Precisión 6: No aplica.

Versión 05

Página 4 de 4

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

Precisión 1: Ninguna.

2.2 Envase
 El alimento debe ser acondicionado de tal manera que quede protegido, ventilado y bien presentado, según lo indicado en el numeral 7.1 de la NTP 011.111.1974 (revisada el 2021).

Los requisitos de los envases deben ser los indicados en la norma Codex CXC 44-1995 (2004) CÓDIGO DE PRÁCTICAS PARA EL ENVASADO Y TRANSPORTE DE FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS, de tal manera que el producto quede debidamente protegido.

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

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

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

2.4 Rotulado
 Reférase 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 modificaciones, 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 consumo preferentemente antes de;
- instrucciones para el uso y conservación.

¹ Según artículo 10 del Reglamento del Decreto Legislativo N° 1062, Ley de Inocuidad de los Alimentos, aprobado mediante Decreto Supremo N° 094-2008-AG.

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
Daños mecánicos	0 %	NTP 011.111.1974 (revisada el 2021). HORTALIZAS. Vainilla. Requiños. 1ª Edición
Daños químicos (quemaduras)	0 %	
Forma	Las vainas deben tener una forma alargada y ahusada, sin sinuosidades superficiales, típico del cultivar considerado y con una madurez comercial conveniente. Se aceptan formas irregulares de acuerdo a la siguiente tolerancia: Máximo 5 % de frutos deformes.	
Color	La vainita debe ser color verde típico del cultivar y de acuerdo a las condiciones requeridas para su comercialización al estado fresco. No se permiten variaciones de color.	
Tamaño (Relación entre el diámetro menor y el peso)		
Diámetro menor	Máximo 0.8 cm	
Peso	Máximo 7 g	
Tolerancia	Máximo de 10 % de frutos de calidad inmediata inferior.	
Longitud	Máximo 11 cm Tolerancia: Máximo 5 % de frutos con longitudes de hasta 14 cm.	
Sanidad	Las vainitas deben presentarse sanas, libres de insectos, enfermedades u otras alteraciones capaces de perjudicar su conservación y consumo.	
Tolerancias de sanidad – Daños Entomológicos (Phytopa)		
Perforaciones de la vainita (producida por <i>Laspeyresia</i> sp)	Máximo 1 % de vainitas con perforaciones.	
Comeduras de la vainita (producidas por <i>Pseudophasia</i> y <i>Prodenia</i> sp)	0 %	
Pústulas en la vainita (producida por <i>Roya</i>)	Máximo 1 % de vainitas con pústulas.	
Pudrición seca (<i>Antracnosis</i>)	0 %	
Pudrición húmeda (<i>Escabridosis</i>)	0 %	
Tolerancia acumulativa	Máximo 10 %	

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.

Página 1 de 4

Versión 08

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

Versión 08

Página 1 de 4

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA								
CALIDAD										
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> <p>La yuca de esta categoría se clasifica en los siguientes calibres, de acuerdo al diámetro en la sección transversal más gruesa de la raíz, de acuerdo con el siguiente cuadro:</p> <table><tr><th>Calibre</th><th>Diámetro (cm)</th></tr><tr><td>A</td><td>3,5 - 6,0</td></tr><tr><td>B</td><td>6,1 - 8,0</td></tr><tr><td>C</td><td>> 8,0</td></tr></table> <p>Tolerancia: El 10 %, en número o en peso, de las yucas (mandioca) que correspondan al calibre inmediatamente superior y/o inferior al indicado en el envase.</p>	Calibre	Diámetro (cm)	A	3,5 - 6,0	B	6,1 - 8,0	C	> 8,0	NTP-CODEX STAN 238:2014 (revisada el 2019) NORMA PARA LA YUCA (MANDIOCA) DULCE. 1ª Edición
Calibre	Diámetro (cm)									
A	3,5 - 6,0									
B	6,1 - 8,0									
C	> 8,0									
INOCUIDAD	Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria - SENASA, autoridad nacional competente.	Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificaciones.								

Precisión 1: La entidad deberá precisar en las bases al calibre de la yuca categoría extra requiriendo, 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.

¹ Según artículo 10 del Reglamento del Decreto Legislativo N° 1062, Ley de Inocuidad de los Alimentos, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2009-AG.

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 posturas.

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 posturas.

2.4 Rotulado
Reférase 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 modificaciones, 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 consumo preferentemente antes de;
- instrucciones para el uso y conservación;
- instrucciones de preparación (Incluir una leyenda que indique que la yuca deberá pelarse y cocerse antes de su consumo).

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

2.6 Inserto
 No aplica.
 Precisión 6: No aplica.

FICHA TÉCNICA ZAPALLO MACRE CATEGORÍA PRIMERA
 FICHA TÉCNICA
 PROPUESTA

- 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.

- CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN COMÚN**
 2.1 Del bien
 El alimento debe pertenecer al mismo cultivar y debe tener el grado de madurez comercial que le permita soportar adecuadamente el manipuleo, transporte y conservación en buenas condiciones, según indica el numeral 5.1.1 de la NTP 011.114.2015.

El alimento debe presentar las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
Presentación	Los frutos de zapallo deben presentarse maduros, limpios, frescos, enteros y sanos.	NTP 011.114.2015 HORTALIZAS, Zapallo, macre. Requisitos. 2ª Edición
Sanidad	Los frutos deben presentarse sanos, es decir, libres de ataques de insectos y enfermedades, salvo las siguientes tolerancias: - Daños entomológicos: Se permiten daños superficiales que no comprometan la pulpa. - Daños fitopatológicos: 0 % Para el caso de los fitopatológicos, las pudriciones notoriamente marcadas determinan la eliminación del fruto.	
Madurez	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; tornándose que a mayor dureza, mayor debe ser su categorización.	
Dureza de cáscara	El zapallo macre categoría primera debe tener una dureza de cáscara de grado alto.	
Color de cáscara	Desde verde oscuro, verde plomizo, verde claro hasta crema. Con aspecto lustroso, liso o con hendiduras longitudinales.	

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
 Referirse 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.

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
Textura de pulpa	Los frutos deben presentar la textura de pulpa lo suficientemente firme que asegure que el manejo post-cosecha no debe deteriorar su calidad física. Este parámetro se debe evaluar de acuerdo a la resistencia que la pulpa oponga al tacto.	NTP 011.114.2015 HORTALIZAS, Zapallo macre Requisitos, 2ª Edición
Color de pulpa	El zapallo macre categoría primera debe tener una textura de pulpa de grado firme.	
	El zapallo macre categoría primera debe tener color de pulpa amarillo fuerte.	
Tamaño	Peso mínimo 25 kg	
Tolerancia de Defectos		
Magulladuras y rajaduras	Se permiten daños superficiales que no comprometan la pulpa o muestren daños de pudrición.	Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias.
Cortes	0 %	
Tolerancia acumulativa	No comprometida el estado de la pulpa. Sin pudriciones.	
INOCUIDAD	Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, autoridad nacional competente.	

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 verificados, 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

Según artículo 10 del Reglamento del Decreto Legislativo N° 1802, Ley de Inocuidad de los Alimentos, emitido mediante Decreto Supremo N° 034-2008-AG.

Versión 05

6.2.- CONDICIONES DE OPERACIÓN:

CAPACIDAD DE ALMACENAJE: Deberán de contar con un mínimo de un (01) local para el almacenamiento de los víveres. Dicho local deberá de contar con la Constancia de Inspección sanitaria del establecimiento y Copia de Permiso de funcionamiento del establecimiento, ambos a nombre del postor el cual debe presentarse en la oferta.

CONDICIONES ADMINISTRATIVAS: Deberá de presentar Carta de compromiso del postor designando a una persona como coordinador quien tendrá a su cargo lo referente a la suscripción del contrato con la FAP, así como la encargada de representar a la empresa de presentarse algún problema con el abastecimiento. Asimismo, el personal que realizará la manipulación e entrega de los víveres, deberán contar con el Carnet de Salud y/o Buena Salud de los trabajadores.

Deberá consignar en su propuesta a través de una declaración jurada, el nombre del coordinador, su número de celular y/o teléfono y email, así como el nombre del personal que realizará la manipulación e entrega de los víveres.

6.3 Condición del Material

- Los productos deberán de encontrarse en perfectas condiciones de conservación, al momento de ser entregados.
- Los alimentos deben ser de primera calidad, es decir, productos alimenticios que tengan buen olor, buen color, buena textura (según el tipo de producto) y buena presentación (tamaño, limpieza, sin magulladuras y sin picaduras).
- Las características de los productos inicialmente ofertados serán respetadas, no siendo posible cambiarlos por productos similares o de otras características.
- La recepción de conformidad no invalida el reclamo posterior por parte de la Entidad, por defectos o vicios ocultos, inadecuación a las especificaciones técnicas u otras situaciones anómalas no detectables o no verificables durante la recepción de los productos.
- La calidad de los productos se ceñirá estrictamente a lo señalado y a las aprobadas por los Reglamentos Sanitarios de Alimentos y Bebidas.
- La calidad del alimento debe entenderse como la eficacia y seguridad del producto para el consumo humano, la misma que es consecuencia del cumplimiento estricto de las especificaciones técnicas señaladas y a las aprobadas por los Reglamentos Sanitarios de Alimentos y Bebidas.
- El Área Usuaria cuando se percate que no es el producto adecuado, le pedirá al proveedor dejar una muestra, así como la toma fotográfica con el fin de demostrar el incumplimiento.
- El plazo de reposición del producto no aceptado, será máximo dentro de las 48 hrs., siguientes al día internamiento.

6.3 Plan de trabajo (Servicios)

No aplica.

6.4 Recursos a ser provistos por el proveedor (Servicios)

No aplica

6.5 Recursos a ser provistos por el OBAC o la Entidad (Servicios)

No aplica.

6.6 En caso de requerirse capacitación y/o entrenamiento como parte de la prestación principal (Bienes y servicios)

No aplica

6.7 Contrataciones de carácter permanente, cuya provisión se requiera de manera continua o periódica (Bienes y servicios)

No aplica.

7. EMBALAJE Y ROTULADO

Embalaje:

Según el producto de acuerdo a lo establecido en sus especificaciones técnicas.

Rotulado:

Según el producto de acuerdo a lo establecido en sus especificaciones técnicas

8. REGLAMENTOS TÉCNICOS, NORMAS METEOROLÓGICAS Y/O SANITARIAS NACIONALES

- Ley N° 28842, Ley General de Salud.
- Decreto supremo N° 007-2008-SA, Reglamento sobre vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas.
- Resolución Directoral N° 0684/2003/DIGESA/7SA, otorga autorización sanitaria a aditivos alimentarios y mezcla de aditivos de producto nacional o extranjero y los destinados a exportación permitidos por el Codex Alimentarias.
- Resolución Directoral N° 154-2011-AG-SENASA-DIAJA, que aprueba la guía para el transporte de Alimentos Agropecuarios Primarios y Piensos.
- Decreto Supremo N° 004-2011-AG, que aprueba el reglamento de inocuidad Agroalimentaria.
- Decreto Supremo N° 004-2014-SA - Modificación del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, Aprobado por Decreto Supremo N° 007- 98-SA.
- Directiva N° 005-2019-OSCE/CD Participación de proveedores en consorcio en las Contrataciones del Estado.
- Directiva N° 006-2019-OSCE/CD – Procedimientos de Selección de Subasta Inversa Electrónica
- Decreto Legislativo N° 1062 - Ley de Inocuidad de los Alimentos

9. NORMAS TÉCNICAS (Bienes y Servicios)

Las contempladas en el numeral 8.

10. MODALIDAD DE CONTRATACIÓN (Bienes)

Suma Aizada

11. ACONDICIONAMIENTO, MONTAJE O INSTALACIÓN (Bienes)

No aplica

12. SEGUROS

No aplica

13. GARANTÍA TÉCNICA Y/O COMERCIAL

De preverse la garantía comercial será:

- 13.1 Alcance de la garantía**
Para la garantía de acuerdo a su naturaleza por ser productos perecibles es cinco (05) días para frutas y verduras, y productos NO PERECIBLES como víveres secos, será de acuerdo a su naturaleza es quince (15) días.
- 13.2 Condiciones de la garantía**
Cualquier eventualidad en los bienes deberá ser repuesto en el tiempo máximo de veinticuatro (24) horas comunicado el suceso al proveedor, los costos generados por la reposición de los bienes encontrados defectuosos serán asumidos por el contratista.
- 13.3 Periodo de garantía**
El proveedor, extenderá una garantía de acuerdo a la naturaleza del bien.
- 13.4 Inicio del cómputo del periodo de garantía**
El plazo de garantía será a partir de la fecha en la que se recepciona el producto.
- 14. DISPONIBILIDAD DE SERVICIOS Y REPUESTOS**
No aplica.
- 15. VISITA**
No aplica.
- 16. PRESTACIONES ACCESORIAS A LA PRESTACIÓN PRINCIPAL**
No aplica.
- 17. LUGAR Y PLAZO DE EJECUCIÓN DE LA PRESTACIÓN**
- 17.1 Lugar de entrega**
Punto de entrega: - La entrega de los productos se realizará en el Almacén de la División de Alimentos y Producción del Agrupamiento Aéreo Juanjui, sito en el Jirón Iquitos S/N al costado del Aeropuerto de Juanjui - Juanjui - Mariscal Cáceres - San Martín.
- 17.2 Plazo**
La ejecución de la prestación es de un año el mismo que se computa desde el día siguiente de suscrito el contrato (sea por suscripción del documento contractual o recepción de la orden de compra) hasta el 31 de diciembre del 2025 y/o hasta agotar stock.
Los bienes materia de la presente convocatoria, se entregarán a solicitud del AREA USUARIA (lunes a viernes, sábado, domingo y feriado), se comunicará al proveedor por correo electrónico, el requerimiento de los productos a internar con 24 horas de anticipación.
El plazo de entrega de los bienes será **VEINTICUATRO (24) HORAS** de recibido el pedido por parte del AREA USUARIA, vía correo electrónico, dicho plazo constituye un requerimiento técnico mínimo en concordancia con lo establecido en el expediente de contratación.
El horario de entrega de los víveres se realizará en el Almacén de la División de Alimentos y Producción del Agrupamiento Aéreo Juanjui, en el horario de 07:30 hasta las 09:00 hrs. La Unidad no está obligada a recibir los productos fuera de la fecha u horarios establecidos.
En los casos de emergencia por motivos ajenos a la Entidad (Disturbios, manifestaciones, etc.), que conlleve al bloqueo de las vías de tránsito, el proveedor deberá prever la atención de los víveres a las instalaciones de la Entidad, bajo su responsabilidad.

pudiviendo variar el horario de internamiento.

- 18. ENTREGABLES**
No aplica.
- 19. ADELANTOS**
No aplica.
- 20. CONFIDENCIALIDAD**
No aplica.
- 21. RECEPCION Y CONFORMIDAD DE LOS BIENES**
- La recepción y conformidad de cada orden de compra será cuando se haya entregado la totalidad de los víveres.
 - La recepción de los bienes será otorgada por el encargado del almacén de la cámara de racionamiento y el Jefe de la Sección Intendencia, y la conformidad estará a cargo del área usuaria (Jefe de la Sección Intendencia), el Jefe de la Sección Almacén General y el Jefe de la sección de Abastecimiento del AGRAJ, en un plazo máximo será de siete (07) días de producida la recepción.
- 21.1 Pruebas o ensayos para la conformidad de los bienes**
No aplica.
- 21.2 Pruebas de puesta en funcionamiento para la conformidad de los bienes**
No aplica.
- 22. FORMA Y MEDIOS DE PAGO (Bienes y Servicios)**
- 22.1 FORMA DE PAGO.**
La Entidad realizará el pago de la contraprestación pactada a favor del contratista en pagos parciales de acuerdo a lo estipulado en las Ordenes de compra.
Para efectos del pago de las contraprestaciones ejecutadas por el contratista, la entidad debe contar con los siguiente documentación:
- Acta de recepción y conformidad debidamente firmada por el Jefe de la Sección Intendencia y el Jefe de la sección de Abastecimiento del AGRAJ.
 - Informe de conformidad, firmado por el Encargado del almacén de la cámara de racionamiento y el Jefe de la Sección Intendencia.
 - Guía de remisión y factura.
- Dicha documentación se deberá presentar en la Sección Abastecimiento del AGRAJ, sito en el Jirón Iquitos S/N al costado del Aeropuerto de Juanjui - Juanjui - Mariscal Cáceres - San Martín.
- 22.2 MEDIOS DE PAGO.**
Luego de la conformidad de la recepción de los materiales adjudicados, se realizará el pago a favor del contratista por Transferencia Interbancaria.
- 23. OTRAS PENALIDADES APLICABLES (Bienes y Servicios)**
Solo penalidad por mora de acuerdo a la Ley.
- 24. RESPONSABILIDAD DEL CONTRATISTA**

Saneamiento ambiental del almacén del postor:

- Copia simple de la Constancia de Inspección sanitaria del establecimiento
- Copia simple del Certificado de Curso Especializado: Buenas Prácticas en la Manipulación de Alimentos BPMA, del personal que manipulará los alimentos.
- Copia simple del Carnet de Salud y/o Buena Salud de los trabajadores.

Certificados de calidad de los almacenes

- Copia simple de la Certificación Vigente de Calibración de balanzas, emitido por el "Instituto Nacional de Calidad" (INACAL), la cual asegura la competencia técnica de los Organismos de evaluación de la conformidad (laboratorios de ensayo, calibración).

29. COMPENSACIONES INDUSTRIALES Y SOCIALES OFFSET (Bienes y Servicios)

No aplica.

30. DEPENDENCIA RESPONSABLE Y LUGAR DONDE SE PERFECCIONARÁ EL CONTRATO (Bienes y servicios)

La firma del contrato con el Proveedor ganador de la Buena Pro se realizará en: FUERZA AEREA DEL PERU – AGRUPAMIENTO AERERO JUANJUI
Sito en el Jirón Iquitos SIN al costado del Aeropuerto de Juanjui – Distrito Juanjui – Departamento San Martín y Provincia Mariscal Cáceres.

31. OTROS (Bienes y servicios)

- 31.1 El postor deberá presentar copia simple de carnet de Sanidad de todos sus trabajadores.
El personal que labora en la Empresa Adjudicada será responsable de la vigencia de su carnet sanitario para poder manipular los bienes a transportar, el o los cuales serán presentados al momento del internamiento de los víveres.

31.2 Transporte de alimentos

Deberá de contar como mínimo de un (01) vehículo que será utilizado en el transporte de los víveres.

El transporte de los víveres, desde el lugar de su procedencia o almacenamiento al Agrupamiento Aéreo, deberá efectuarse en vehículo de uso exclusivo para este fin y en condiciones tales que no afecten su calidad o inocuidad. Este por este motivo que el vehículo utilizado por el contratista para suministrar los víveres que le sean adjudicados deberá ser apropiado para el transporte de alimentos en óptimas condiciones (jabas y/o cajas para el traslado de los víveres).

Juanjui, 31 de Enero del 2025.

El Jefe de la Sección Intendencia
FC FAP
CHRISTOPHER RAÚLO TORRES LUYO
S-71255905-A+

La conformidad por parte de la FAP no enerva su derecho a reclamar posteriormente por defectos o vicios ocultos, para lo cual la subsanación deberá realizarse en un plazo de acuerdo a lo establecido en el artículo 173° del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado.

25. PROPIEDAD INTELECTUAL

No aplica.

26. CONDICIÓN DE LOS CONSORCIOS (Bienes y Servicios)

No aplica.

27. SUBCONTRATACIÓN (Bienes y Servicios)

No aplica.

28. REQUISITOS DE CALIFICACIÓN (MERCADO NACIONAL) (Bienes y servicios)

Para los ítems de:

ARVEJA PARTIDA CALIDAD 1
CAMOTE AMARILLO CALIDAD PRIMERA
CARAMBOLA CATEGORÍA 1
CHOCLO CATEGORÍA EXTRA O PRIMERA
FREJOL CASTILLA CALIDAD 1 – EXTRA
FREJOL CANARIO CALIDAD 1 - EXTRA
GARBANZO CALIDAD 1
LIMÓN CATEGORÍA EXTRA
LENTEJA CATEGORÍA 1 - EXTRA
MAZORCA MAIZ MORADO CATEGORÍA EXTRA
GRANADILLA CATEGORÍA EXTRA
MAIZ CHULLPI CATEGORÍA PRIMERA
MANDARINA SATSUMA CALIDAD EXTRA
MARACUYÁ CATEGORÍA EXTRA
MELÓN CATEGORÍA EXTRA
NARANJA VALENCIA CATEGORÍA EXTRA
PALLAR CATEGORÍA EXTRA
PALTA FUERTE CATEGORÍA EXTRA
PAPA CANCHAN CATEGORÍA EXTRA
PAPA HUAYRO CATEGORÍA PRIMERA
PAPAYA CATEGORÍA EXTRA
PLÁTANO DE SEDA CATEGORÍA EXTRA
QUINUA GRADO 1
SANDÍA CATEGORÍA EXTRA
UVA CATEGORÍA EXTRA
VAINITA CATEGORÍA EXTRA
YUCA CALLO MACRE CATEGORÍA PRIMERA
ARVEJA VERDE CATEGORÍA CALIDAD EXTRA
HABA ENTERA SECA CATEGORÍA PRIMERA
HARINA INSTANTÁNEA DE ARVEJA
HARINA DE PLÁTANO

A) HABILITACIÓN:

- Copia simple del Permiso de funcionamiento del establecimiento.

Para efectos del cumplimiento del presente requisito, bastara que los Certificados estén a Nombre del postor el cual debe presentarse en la oferta.

CAPÍTULO IV REQUISITOS DE HABILITACIÓN⁶

4.1 Requisitos de habilitación según los documentos de información complementaria

Para los Ítems de:

- ARVEJA PARTIDA CALIDAD 1
- CAMOTE AMARILLO CALIDAD PRIMERA
- CARAMBOLA CATEGORÍA I
- CHOCLO CATEGORÍA EXTRA O PRIMERA
- FREJOL CASTILLA CALIDAD 1 – EXTRA
- FREJOL CANARIO CALIDAD 1 - EXTRA
- GARBANZO CALIDAD 1
- LIMÓN CATEGORÍA EXTRA
- LENTEJA CATEGORÍA 1 - EXTRA
- MAZORCA MAÍZ MORADO CATEGORÍA EXTRA
- GRANADILLA CATEGORÍA EXTRA
- MAÍZ CHULLPI CATEGORÍA PRIMERA
- MANDARINA SATSUMA CALIDAD EXTRA
- MARACUYÁ CATEGORÍA EXTRA
- MELÓN CATEGORÍA EXTRA
- NARANJA VALENCIA CATEGORÍA EXTRA
- PALLAR CATEGORÍA EXTRA
- PALTA FUERTE CATEGORÍA EXTRA
- PAPA CANCHAN CATEGORÍA EXTRA
- PAPA HUAYRO CATEGORÍA PRIMERA
- PAPAYA CATEGORÍA EXTRA
- PLÁTANO DE SEDA CATEGORÍA EXTRA
- QUINUA GRADO 1
- SANDIA CATEGORÍA EXTRA
- UVA CATEGORÍA EXTRA
- VAINITA CATEGORÍA EXTRA
- YUCA CATEGORÍA EXTRA
- ZAPALLO MACRE CATEGORÍA PRIMERA
- ARVEJA VERDE CATEGORÍA CALIDAD EXTRA
- HABA ENTERA SECA CATEGORÍA PRIMERA
- HARINA INSTANTÁNEA DE ARVEJA
- HARINA DE PLÁTANO

- Copia simple del Permiso de funcionamiento del establecimiento.

Para efectos del cumplimiento del presente requisito, bastara que los Certificados estén a Nombre del postor el cual debe presentarse en la oferta.

Saneamiento ambiental del almacén del postor:

- Copia simple de la Constancia de inspección sanitaria del establecimiento
- Copia simple del Certificado de Curso Especializado: Buenas Prácticas en la Manipulación de Alimentos BPMA, del personal que manipulará los alimentos.
- Copia simple del Carnet de Salud y/o Buena Salud de los trabajadores.

Certificados de calidad de los almacenes

- Copia simple de la Certificación Vigente de Calibración de balanzas, emitido por el "Instituto Nacional de Calidad" (INACAL), la cual asegura la competencia técnica de los Organismos de evaluación de la conformidad (laboratorios de ensayo, calibración).

⁶ Los requisitos de habilitación son fijados por el área usuaria en el requerimiento.

CAPÍTULO V PROFORMA DEL CONTRATO

Importante

Dependiendo del objeto del contrato, 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], en adelante LA ENTIDAD, 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 [CONSIGNAR EL ÓRGANO A CARGO DEL PROCEDIMIENTO, ÓRGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES O COMITÉ DE SELECCIÓN] 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 bien, todos los tributos, seguros, transporte, inspecciones, pruebas, así como cualquier otro concepto que pueda tener incidencia sobre la ejecución de la prestación materia del presente contrato.

CLÁUSULA CUARTA: DEL PAGO⁷

LA ENTIDAD se obliga a pagar la contraprestación a EL CONTRATISTA en [INDICAR MONEDA], en [INDICAR EL DETALLE DEL PAGO ÚNICO O PAGOS A CUENTA O PAGOS PERIÓDICOS, SEGÚN CORRESPONDA], luego de la recepción formal y completa de la documentación correspondiente, según lo establecido en el artículo 171 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado.

Para tal efecto, el responsable de otorgar la conformidad de la prestación deberá hacerlo en un plazo que no excederá de los siete (7) días 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 quince (15) días, bajo responsabilidad de dicho funcionario.

LA ENTIDAD debe efectuar el pago dentro de los diez (10) días calendario siguientes de otorgada la conformidad de los bienes, siempre que se verifiquen las condiciones establecidas en el contrato

⁷ En cada caso concreto, dependiendo de la naturaleza del contrato, podrá adicionarse la información que resulte pertinente a efectos de generar el pago.

para ello, bajo responsabilidad del funcionario competente.

En caso de retraso en el pago por parte de LA ENTIDAD, 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 39 de la Ley de Contrataciones del Estado y en el artículo 171 de su Reglamento, los que se computan desde la oportunidad en que el pago debió efectuarse.

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 DEL DÍA SIGUIENTE DEL PERFECCIONAMIENTO DEL CONTRATO, DESDE LA FECHA QUE SE ESTABLEZCA EN EL CONTRATO O DESDE LA FECHA EN QUE SE CUMPLAN LAS CONDICIONES PREVISTAS EN EL CONTRATO PARA EL INICIO DE LA EJECUCIÓN, DEBIENDO INDICAR LAS MISMAS EN ESTE ÚLTIMO CASO].

CLÁUSULA SEXTA: PARTES INTEGRANTES DEL CONTRATO

El presente contrato está conformado por las bases, la oferta ganadora, así como los documentos derivados del procedimiento de selección que establezcan obligaciones para las partes.

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, por el concepto, monto y vigencia siguiente:

- De fiel cumplimiento del contrato: [CONSIGNAR EL MONTO], a través de la [INDICAR EL TIPO DE GARANTÍA PRESENTADA] N° [INDICAR NÚMERO DEL DOCUMENTO] emitida por [SEÑALAR EMPRESA QUE LA EMITE]. Monto que es equivalente al diez por ciento (10%) del monto del contrato original, la misma que debe mantenerse vigente hasta la conformidad de la recepción de la prestación.

Importante

Al amparo de lo dispuesto en el numeral 149.4 del artículo 149 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado, en el caso de contratos periódicos de suministro de bienes, si el postor ganador de la buena pro solicita la retención del diez por ciento (10%) del monto del contrato original como garantía de fiel cumplimiento de contrato, debe consignarse lo siguiente:

- "De fiel cumplimiento del contrato: [CONSIGNAR EL MONTO], a través de la retención que debe efectuar LA ENTIDAD, durante la primera mitad del número total de pagos a realizarse, de forma prorrateada, con cargo a ser devuelto a la finalización del mismo."*

De conformidad con el artículo 152 del Reglamento, no se constituirá garantía de fiel cumplimiento del contrato, en contratos cuyos montos sean iguales o menores a doscientos mil Soles (S/. 200,000.00). Dicha excepción también aplica a los contratos derivados de procedimientos de selección por relación de ítems, cuando el monto del ítem adjudicado o la sumatoria de los montos de los ítems adjudicados no supere el monto señalado anteriormente.

CLÁUSULA OCTAVA: EJECUCIÓN DE GARANTÍAS POR FALTA DE RENOVACIÓN

LA ENTIDAD 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 literal a) del numeral 155.1 del artículo 155 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado.

CLÁUSULA DÉCIMA: RECEPCIÓN Y CONFORMIDAD DE LA PRESTACIÓN

La recepción y conformidad de la prestación se regula por lo dispuesto en el artículo 168 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado. 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 SIETE (7) DÍAS O MÁXIMO QUINCE (15) DÍAS, EN CASO SE REQUIERA EFECTUAR PRUEBAS QUE PERMITAN VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LA OBLIGACIÓN] días de producida la recepción.

De existir observaciones, LA ENTIDAD las comunica al CONTRATISTA, indicando claramente el

sentido de estas, otorgándole un plazo para subsanar no menor de dos (2) ni mayor de ocho (8) días. Dependiendo de la complejidad o sofisticación de las subsanaciones a realizar, el plazo para subsanar no puede ser menor de cinco (5) ni mayor de quince (15) días. Si pese al plazo otorgado, EL CONTRATISTA no cumpliera a cabalidad con la subsanación, LA ENTIDAD 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.

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

CLÁUSULA UNDÉCIMA: DECLARACIÓN JURADA DEL CONTRATISTA

EL CONTRATISTA declara bajo juramento que se compromete a cumplir las obligaciones derivadas del presente contrato, bajo sanción de quedar inhabilitado para contratar con el Estado en caso de incumplimiento.

CLÁUSULA DUODÉCIMA: RESPONSABILIDAD POR VICIOS OCULTOS

La recepción conforme de la prestación por parte de LA ENTIDAD no enerva su derecho a reclamar posteriormente por defectos o vicios ocultos, conforme a lo dispuesto por los artículos 40 de la Ley de Contrataciones del Estado y 173 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.

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:

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

Donde:

F = 0.25 para plazos mayores a sesenta (60) días o;

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

El retraso se justifica a través de la solicitud de ampliación de plazo debidamente aprobado. Adicionalmente, se considera justificado el retraso y en consecuencia no se aplica penalidad, cuando EL CONTRATISTA acredite, de modo objetivamente sustentado, que el mayor tiempo transcurrido no le resulta imputable. En este último caso la calificación del retraso como justificado por parte de LA ENTIDAD no da lugar al pago de gastos generales ni costos directos de ningún tipo, conforme el numeral 162.5 del artículo 162 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado.

Importante

De haberse previsto establecer penalidades distintas a la penalidad por mora, incluir dichas penalidades, los supuestos de aplicación de penalidad, la forma de cálculo de la penalidad para cada supuesto y el procedimiento mediante el cual se verifica el supuesto a penalizar, conforme el artículo 163 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado.

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

Estos dos (2) tipos de penalidades pueden alcanzar cada una un monto máximo equivalente al diez por ciento (10%) del monto del contrato vigente, o de ser el caso, del ítem que debió ejecutarse.

Cuando se llegue a cubrir el monto máximo de la penalidad por mora o el monto máximo para otras

penalizaciones, de ser el caso, LA ENTIDAD puede resolver el contrato por incumplimiento.

CLÁUSULA DÉCIMA CUARTA: RESOLUCIÓN DEL CONTRATO

Cualquiera de las partes podrá resolver el contrato, de conformidad con el numeral 32.3 del artículo 32 y artículo 36 de la Ley de Contrataciones del Estado, y el artículo 164 de su Reglamento. De darse el caso, LA ENTIDAD procederá de acuerdo a lo establecido en el artículo 165 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado.

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

EL CONTRATISTA declara y garantiza no haber, directa o indirectamente, o tratándose de una persona jurídica a través de sus socios, integrantes de los órganos de administración, apoderados, representantes legales, funcionarios, asesores o personas vinculadas a las que se refiere el artículo 7 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado, ofrecido, negociado o efectuado, cualquier pago o, en general, cualquier beneficio o incentivo ilegal en relación al contrato.

Asimismo, el CONTRATISTA se obliga a conducirse en todo momento, durante la ejecución del contrato, con honestidad, probidad, veracidad e integridad y de no cometer actos ilegales o de corrupción, directa o indirectamente o a través de sus socios, accionistas, participacionistas, integrantes de los órganos de administración, apoderados, representantes legales, funcionarios, asesores y personas vinculadas a las que se refiere el artículo 7 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado.

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

Finalmente, EL CONTRATISTA se compromete a no colocar a los funcionarios públicos con los que deba interactuar, en situaciones reñidas con la ética. En tal sentido, reconoce y acepta la prohibición de ofrecerles a éstos cualquier tipo de obsequio, donación, beneficio y/o gratificación, ya sea de bienes o servicios, cualquiera sea la finalidad con la que se lo haga.

CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA: MARCO LEGAL DEL CONTRATO

Sólo en lo no previsto en este contrato, en la Ley de Contrataciones del Estado y su Reglamento, en las directivas que emita el OSCE y demás normativa especial que resulte aplicable, serán de aplicación supletoria las disposiciones pertinentes del Código Civil vigente, cuando corresponda, y demás normas de derecho privado.

CLÁUSULA DÉCIMA OCTAVA: SOLUCIÓN DE CONTROVERSIAS⁸

Las controversias que surjan entre las partes durante la ejecución del contrato se resuelven mediante conciliación o arbitraje, 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 de Contrataciones del Estado y su Reglamento.

Facultativamente, cualquiera de las partes tiene el derecho a solicitar una conciliación dentro del plazo de caducidad correspondiente, según lo señalado en el artículo 224 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado, sin perjuicio de recurrir al arbitraje, en caso no se llegue a un

⁸ De acuerdo con el numeral 225.3 del artículo 225 del Reglamento, las partes pueden recurrir al arbitraje ad hoc cuando las controversias deriven de procedimientos de selección cuyo valor estimado sea menor o igual a cinco millones con 00/100 soles (S/ 5 000 000,00).

acuerdo entre ambas partes o se llegue a un acuerdo parcial. Las controversias sobre nulidad del contrato solo pueden ser sometidas a arbitraje.

El Laudo arbitral emitido es inapelable, definitivo y obligatorio para las partes desde el momento de su notificación, según lo previsto en el numeral 45.21 del artículo 45 de la Ley de Contrataciones del Estado.

CLÁUSULA DÉCIMA NOVENA: 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: DOMICILIO PARA EFECTOS DE LA EJECUCIÓN CONTRACTUAL

Las partes declaran el siguiente domicilio para efecto de las notificaciones que se realicen durante la ejecución del presente contrato:

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

DOMICILIO DEL CONTRATISTA: [CONSIGNAR EL DOMICILIO SEÑALADO POR EL POSTOR GANADOR DE LA BUENA PRO AL PRESENTAR LOS REQUISITOS PARA LA SUSCRIPCIÓN 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 (15) días calendario.

De acuerdo con las bases, 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"

"EL CONTRATISTA"

Importante

Este documento puede firmarse digitalmente si ambas partes cuentan con firma digital, según la Ley N° 27269, Ley de Firmas y Certificados Digitales⁹.

⁹ Para mayor información sobre la normativa de firmas y certificados digitales ingresar a: <https://www.indecopi.gob.pe/web/firmas-digitales/firmar-y-certificados-digitales>

ANEXOS

ANEXO N° 1

DECLARACIÓN JURADA DE DATOS DEL POSTOR

Señores

ÓRGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES

SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N° 002-2025-AGRAJ "Adquisición de Carnes para el Personal Militar del AGRAJ".

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 ¹⁰	Sí	No	
Correo electrónico :			

Autorización de notificación por correo electrónico:

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

1. Solicitud de reducción de la oferta económica.
2. Solicitud de subsanación de los requisitos para perfeccionar el contrato.
3. Solicitud para presentar los documentos para perfeccionar el contrato, según orden de prelación, de conformidad con lo previsto en el artículo 141 del Reglamento.
4. Respuesta a la solicitud de acceso al expediente de contratación.
5. Notificación de la orden de compra¹¹

Asimismo, me comprometo a remitir la confirmación de recepción, en el plazo máximo de dos (2) días hábiles de recibida la comunicación.

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

.....
Firma, Nombres y Apellidos del postor o Representante legal, según corresponda

Importante

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

¹⁰ Esta información será verificada por la Entidad 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 postor ganador de la buena pro solicite la retención del diez por ciento (10%) del monto del contrato original, en calidad de garantía de fiel cumplimiento, en los contratos periódicos de suministro de bienes, según lo señalado en el artículo 149 del Reglamento.

¹¹ Cuando el monto del valor estimado del procedimiento o del ítem no supere los doscientos mil Soles (S/ 200 000.00), en caso se haya optado por perfeccionar el contrato con una orden de compra.

Importante

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

ANEXO N° 1

DECLARACIÓN JURADA DE DATOS DEL POSTOR

Señores

ÓRGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES

SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N° 002-2025-AGRAJ "Adquisición de Carnes para el Personal Militar del AGRAJ".

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 ¹²		Sí		No	
Correo electrónico :					

Datos del consorciado 2					
Nombre, Denominación o Razón Social :					
Domicilio Legal :					
RUC :		Teléfono(s) :			
MYPE ¹³		Sí		No	
Correo electrónico :					

Datos del consorciado ...					
Nombre, Denominación o Razón Social :					
Domicilio Legal :					
RUC :		Teléfono(s) :			
MYPE ¹⁴		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:

¹² Esta información será verificada por la Entidad 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 original, en calidad de garantía de fiel cumplimiento, en los contratos periódicos de suministro de bienes, según lo señalado en el artículo 149 del Reglamento. Para dicho efecto, todos los integrantes del consorcio deben acreditar la condición de micro o pequeña empresa.

¹³ Ibidem.

¹⁴ Ibidem.

1. Solicitud de reducción de la oferta económica.
2. Solicitud de subsanación de los requisitos para perfeccionar el contrato.
3. Solicitud para presentar los documentos para perfeccionar el contrato, según orden de prelación, de conformidad con lo previsto en el artículo 141 del Reglamento.
4. Respuesta a la solicitud de acceso al expediente de contratación.
5. Notificación de la orden de compra¹⁵

Asimismo, me comprometo a remitir la confirmación de recepción, en el plazo máximo de dos (2) días hábiles de recibida la comunicación.

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

.....
**Firma, Nombres y Apellidos del representante
común del consorcio**

Importante

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

¹⁵ Cuando el monto del valor estimado del procedimiento o del ítem no supere los doscientos mil Soles (S/ 200 000.00), en caso se haya optado por perfeccionar el contrato con una orden de compra.

ANEXO N° 2

DECLARACIÓN JURADA (ART. 52 DEL REGLAMENTO DE LA LEY DE CONTRATACIONES DEL ESTADO)

Señores

ÓRGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES

**SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N° 002-2025-AGRAJ "Adquisición de Carnes para el
Personal Militar del AGRAJ".**

Presente.-

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

- i. No haber incurrido y me obligo a no incurrir en actos de corrupción, así como a respetar el principio de integridad.
- ii. No tener impedimento para postular en el procedimiento de selección ni para contratar con el Estado, conforme al artículo 11 de la Ley de Contrataciones del Estado.
- iii. Conocer las sanciones contenidas en la Ley de Contrataciones del Estado y su Reglamento, así como las disposiciones aplicables de la Ley N° 27444, Ley del Procedimiento Administrativo General.
- iv. 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.
- v. Conocer, aceptar y someterme a las bases, condiciones y reglas del procedimiento de selección.
- vi. Ser responsable de la veracidad de los documentos e información que presento en el presente procedimiento de selección.
- vii. 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**

Importante

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

ANEXO N° 3

DECLARACIÓN JURADA DE CUMPLIMIENTO DE LAS ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Señores

ÓRGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES

SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N° 002-2025-AGRAJ "Adquisición de Carnes para el Personal Militar del AGRAJ".

Presente.-

Es grato dirigirme a usted, para hacer de su conocimiento que luego de haber examinado las bases y demás documentos del procedimiento de la referencia y, conociendo todos los alcances y las condiciones detalladas en dichos documentos, el postor que suscribe ofrece el [CONSIGNAR EL OBJETO DE LA CONVOCATORIA], de conformidad con las Especificaciones Técnicas que se indican en el 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**

ANEXO N° 4

PROMESA DE CONSORCIO

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

Señores

ÓRGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES

SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N° 002-2025-AGRAJ "Adquisición de Carnes para el Personal Militar del AGRAJ".

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 el artículo 140 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado, 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 [.....].

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] [%]¹⁶

[DESCRIBIR LAS OBLIGACIONES DEL CONSORCIADO 1]

2. OBLIGACIONES DE [NOMBRE, DENOMINACIÓN O RAZÓN SOCIAL DEL CONSORCIADO 2] [%]¹⁷

[DESCRIBIR LAS OBLIGACIONES DEL CONSORCIADO 2]

TOTAL OBLIGACIONES 100%¹⁸

¹⁶ Consignar únicamente el porcentaje total de las obligaciones, el cual debe ser expresado en número entero, sin decimales.

¹⁷ Consignar únicamente el porcentaje total de las obligaciones, el cual debe ser expresado en número entero, sin decimales.

¹⁸ Este porcentaje corresponde a la sumatoria de los porcentajes de las obligaciones de cada uno de los integrantes del consorcio.

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

.....
Consortiado 1
Nombres, apellidos y firma del Consortiado 1
o de su Representante Legal
Tipo y N° de Documento de Identidad

.....
Consortiado 2
Nombres, apellidos y firma del Consortiado 2
o de su Representante Legal
Tipo y N° de Documento de Identidad

Importante

De conformidad con el artículo 52 del Reglamento, las firmas de los integrantes del consorcio deben ser legalizadas.

ANEXO Nº 5

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

Señores

ÓRGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES

**SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA Nº 002-2025-AGRAJ "Adquisición de Carnes para el
Personal Militar del AGRAJ".**

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 Nº 27037, Ley de Promoción de la Inversión en la Amazonía, dado que cumplo con
las condiciones siguientes:

- 1.- Que el domicilio fiscal de la empresa¹⁹ 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.²⁰

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

.....
**Firma, Nombres y Apellidos del postor o
Representante legal, según corresponda**

Importante

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

¹⁹ En el artículo 1 del "Reglamento de las Disposiciones Tributarias contenidas en la Ley de Promoción de la Inversión en la Amazonía" 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."

²⁰ En caso de empresas de comercialización, no consignar esta condición.

ANEXO N° 6

**AUTORIZACIÓN DE NOTIFICACIÓN DE LA DECISIÓN DE LA ENTIDAD SOBRE LA
SOLICITUD DE AMPLIACIÓN DE PLAZO MEDIANTE MEDIOS ELECTRÓNICOS DE
COMUNICACIÓN**

(DOCUMENTO A PRESENTAR EN EL PERFECCIONAMIENTO DEL CONTRATO)

Señores

ÓRGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES

**SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N° 002-2025-AGRAJ "Adquisición de Carnes para el
Personal Militar del AGRAJ".**

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]
lo siguiente:

✓ Notificación de la decisión de la Entidad respecto a la solicitud de ampliación de plazo.

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

.....
**Firma, Nombres y Apellidos del postor o
Representante legal o común, según
corresponda**

Importante

*La notificación de la decisión de la Entidad respecto a la solicitud de ampliación de plazo se efectúa
por medios electrónicos de comunicación, siempre que se cuente con la autorización
correspondiente y sea posible obtener un acuse de recibo a través del mecanismo utilizado.*

ANEXO N° 7

PRECIO DE LA OFERTA (EN CASO DE REDUCCIÓN DE LA OFERTA SEGÚN ART. 68 DEL REGLAMENTO)

Señores

ÓRGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES

**SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N° 002-2025-AGRAJ "Adquisición de Carnes para el
Personal Militar del AGRAJ".**

Presente.-

Es grato dirigirme a usted, para hacer de su conocimiento que, luego de su solicitud de reducción de la oferta, declaro que mi oferta es la siguiente:

CONCEPTO	PRECIO TOTAL
TOTAL	

El precio de la oferta **SOLES** incluye 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 el costo de la prestación a contratar; excepto la de aquellos postores que gocen de alguna exoneración legal, no incluirán en el precio de su oferta los tributos respectivos.

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

.....
**Firma, Nombres y Apellidos del postor o
Representante legal o común, según corresponda**

Importante

El postor que goce de alguna exoneración legal, debe indicar que su oferta no incluye el tributo materia de la exoneración, debiendo incluir el siguiente texto:

"Mi oferta no incluye [CONSIGNAR EL TRIBUTO MATERIA DE LA EXONERACIÓN]."

Importante para la Entidad

En caso de procedimientos según relación de ítems, consignar lo siguiente:

"El postor puede presentar la reducción del precio de su oferta en un solo documento o documentos independientes, en los ítems que se presente".

Incluir o eliminar, según corresponda