



“Decenio de la Igualdad de Oportunidades para Mujeres y Hombres”  
“Año de la unidad, la paz y el desarrollo”

## **ESPECIFICACIONES TÉCNICAS**

### **SUMINISTRO DE ALIMENTOS PERECIBLES Y NO PERECIBLES PARA EL PERSONAL TRIPULANTE DE LAS EMBARCACIONES MARÍTIMAS DE AGRO RURAL**

#### **1. NOMBRE DEL ÁREA USUARIA**

Sub Unidad de Extracción y Comercialización de Abonos.

#### **2. DENOMINACION DE LA CONTRATACION**

Suministro de alimentos perecibles y no perecibles para el personal tripulante de las embarcaciones marítimas de Agro Rural.

#### **3. FINALIDAD PUBLICA**

Abastecer alimentos de primera necesidad para la preparación de las raciones diarias al personal tripulante de embarcaciones marítimas, que brindará apoyo en las actividades, de movilización de personal de campaña, materiales, bienes y transporte marítimo de guano de la isla hacia los puertos, durante la campaña de Recolección de Guano de Isla, de acuerdo; a lo contemplado en el plan anual de extracción 2023. Este abastecimiento permitirá que el personal tripulante de las embarcaciones marítimas, puedan realizar con normalidad sus actividades diarias, con la finalidad de mejorar el acceso de los pequeños agricultores, comunidades campesinas y nativas a dicho insumo.

#### **4. ANTECEDENTES**

Ley N° 26857 que Crea el Proyecto Especial de Promoción del Aprovechamiento de Abonos Provenientes de Aves Marinas (21.08.1997).

Ley N° 31361 Ley que prioriza la comercialización directa del guano de isla en favor del agricultor familiar, que tiene como objeto establecer orden de prioridad para la comercialización directa del guano de isla en favor del agricultor familiar, para garantizar el crecimiento sostenido y la productividad de la agricultura familiar.

Decreto Supremo N° 014-2008-AG, que aprueba la fusión en el Programa de Desarrollo Productivo Agrario Rural, que tendrá la calidad de entidad absorbente, de las siguientes entidades que tendrán la condición de absorbidas: (i) La Unidad de Coordinación del Proyecto Manejo de Recursos Naturales en la Sierra Sur- MARENASS; (II) Proyecto Especial de Promoción del Aprovechamiento de abonos provenientes de Aves Marinas – PROABONOS; (iii) del Programa de Servicios de Apoyo para acceder a mercados rurales – PROSAAMER, y, (iv) del Programa Nacional de Manejo de Cuencas Hidrográficas y Conservación de Suelos-PRONAMACHCS. (19.06.2008).

Decreto Supremo N°012-2020-MIDAGRI, que formaliza la creación del Programa de Desarrollo Productivo Agrario Rural – AGRO RURAL- en el ámbito del Ministerio De Desarrollo Agrario y Riego, dependiente del despacho Viceministerial de Desarrollo de Agricultura Familiar e Infraestructura Agraria y Riego, en el marco de la Ley N° 29158, Ley Orgánica del Poder Ejecutivo, con la finalidad de promover el desarrollo agrario rural, a través de financiamiento de inversiones en zonas rurales en el ámbito agrario en territorios de menor grado de desarrollo económico, aprobados conforme a la normativa vigente. Dicho programa es responsable de articular las acciones relacionadas con la promoción de desarrollo agrario rural, en el marco de los lineamientos de política establecidos por el Ministerio de Desarrollo Agrario y Riego. (04.12.2020).

Resolución Ministerial N° 137-2021-MIDAGRI, que aprobó el Manual de Operaciones de AGRO RURAL. (18.05.2021).

Resolución Jefatural N° 001-2023-SERNANP-RNSIIPG, de fecha 02 de Febrero, que aprueba el “Plan Anual de Manejo para Aprovechamiento sostenible del recurso renovable guano de las islas, ejecutado por AGRO RURAL, en el ámbito de las islas y puntas que





“Decenio de la Igualdad de Oportunidades para Mujeres y Hombres”  
“Año de la unidad, la paz y el desarrollo”

conforman la Reserva Nacional Sistemas de Islas, Islotes y Puntas Guaneras- Año 2023 y sus anexos”, donde se consideran zonas de intervención, periodos, volúmenes de recolección y medidas de mitigación de impactos, en concordancia con el Decreto Supremo N° 024-2009-MINAM, comprende las Islas Macabí, Guañape Norte, Guañape Sur, Pachacamac, Lobos de Tierra y las Puntas Atico, La Chira y Punta Coles, a partir del día siguiente de emitida la presente resolución hasta el 31 de diciembre de 2023.

Resolución Directoral Ejecutiva N° 069-2023-MIDAGRI-DVDAFIR-AGRO RURAL-DE, de fecha 20 de Febrero, que aprueba el “Plan Anual de Extracción para el ejercicio fiscal 2023”, que comprende las Islas Macabí, Guañape Norte, Guañape Sur, Pachacamac, Lobos de Tierra y las Puntas Atico, La Chira y Coles, propuesto por la Sub Unidad de Extracción y Comercialización de Abonos de la Unidad de Cadena de Valor agrícola y Ganadera del Programa de Desarrollo Productivo Agrario Rural – AGRO RURAL, que consta de diez (10) acápite, incluidos once (11) anexos, los que forman parte integrante de la presente Resolución Directoral Ejecutiva.

## 5. ALCANCES Y DESCRIPCION DEL BIEN

### 5.1 ITEMS (VER ANEXO 1)

ITEM PAQUETE	DETALLE
I.	HUEVO, VERDURAS, FRUTAS Y OTRAS ESPECIES
II.	ACEITE, CONSERVA, MENESTRAS Y OTROS

### 5.2 CANTIDADES Y CARACTERISTICAS TÉCNICAS

#### I. ITEM PAQUETE I

##### ALIMENTOS PERECIBLES - HUEVO, VERDURAS, FRUTAS Y OTRAS ESPECIES:

FLOTA MARITIMA Y TERRESTRE		UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	PRESENTACION PARTICULAR (APROX.)
ORDEN	DESCRIPCION			
1	AJO CATEGORIA PRIMERA	KILOGRAMO	100.80	EN MALLA DE 0.5 A 2 KG. APROX.
2	CARNE DE PORCINO - PANCETA SIN PIEL CON HUESO CONGELADA	KILOGRAMO	1,008.00	EN BOLSA DE 5 A 15 KG. APROX.
3	CARNE RES - CORTE SANCOCHADO DE PECHO CONGELADO	KILOGRAMO	432.00	EN BOLSA DE 2 A 10 KG. APROX.
4	CHOCLO CATEGORIA EXTRA O PRIMERA	UNIDAD	2,160.00	EN MALLA
5	COL CRESPA CALIDAD PRIMERA	KILOGRAMO	216.00	EN MALLA
6	DURAZNO CATEGORIA EXTRA	KILOGRAMO	288.00	EN CAJA DE MADERA POR 2 A 4 KG. APROX.
7	ESPARRAGO BLANCO CATEGORIA EXTRA	KILOGRAMO	100.80	EN MALLA
8	GRANADILLA CATEGORIA EXTRA	KILOGRAMO	864.00	EN MALLA
9	HUEVO DE GALLINA CALIDAD PRIMERA	KILOGRAMO	720.00	EMPAQUE DE CARTON POR 2.5 KG. APROX.
10	LIMON CATEGORIA EXTRA	KILOGRAMO	288.00	EN MALLA POR 2 A 4 KG. APROX.
11	MANDARINA SATSUMA CATEGORIA EXTRA	KILOGRAMO	288.00	EN CAJA DE MADERA POR 3 A 5 KG. APROX.
12	MANZANA DELICIA CATEGORIA EXTRA	KILOGRAMO	1,008.00	EN CAJA DE MADERA POR 3 A 5 KG. APROX.
13	MARACUYA CATEGORIA EXTRA	KILOGRAMO	432.00	EN CAJA DE MADERA POR 3 A 5 KG. APROX.
14	MAZORCA DE MAIZ MORADO - CATEGORIA PRIMERA	KILOGRAMO	144.00	EN BOLSA DE 1 A 3 KG. APROX.
15	MENUDENCIA DE RES - MONDONGO CONGELADO	KILOGRAMO	115.20	BOLSA DE 0.5 KG A 5 KG. APROX.
16	MENUDENCIA DE RES - HIGADO CONGELADO	KILOGRAMO	144.00	BOLSA DE 0.5 KG A 5 KG. APROX.
17	NARANJA WASHINGTON NAVEL CATEGORIA EXTRA	KILOGRAMO	432.00	EN CAJA DE MADERA POR 3 A 5 KG. APROX.
18	PALTA FUERTE CATEGORIA EXTRA	KILOGRAMO	288.00	EN CAJA DE MADERA POR 2 A 5 KG. APROX.
19	PAPA YUNGAY CALIDAD EXTRA	KILOGRAMO	2,016.00	EN SACO DE 10 A 30 KG. APROX.





"Decenio de la Igualdad de Oportunidades para Mujeres y Hombres"  
"Año de la unidad, la paz y el desarrollo"

20	PLATANO DE SEDA CATEGORIA EXTRA	UNIDAD	4,320.00	EN JABA DE 5 A 15 KG. APROX.
21	POLLO ENTERO SIN MENUENCIA CONGELADO	KILOGRAMO	2,592.00	EN BOLSA DE 0.5 KG A 10 KG. APROX.
22	VAINITA CALIDAD PRIMERA	KILOGRAMO	864.00	EN MALLA POR 2 A 10 KG. APROX.
23	YUCA CATEGORIA EXTRA	KILOGRAMO	720.00	EN SACO DE 5 A 10 KG. APROX.
24	ZAPALLO MACRE CATEGORIA PRIMERA	KILOGRAMO	1,152.00	EN SACO DE 5 A 20 KG. APROX.

## II. ITEM PAQUETE II:

### ALIMENTOS NO PERECIBLES - ACEITE, CONSERVA, MENESTRAS Y OTROS:

FLOTA MARITIMA Y TERRESTRE		UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	PRESENTACION PARTICULAR (APROX.)
ORDEN	DESCRIPCION			
1	ACEITE VEGETAL COMESTIBLE	LITRO	456.00	BOTELLA DE 500 ML. A 5 LT. APROX.
2	ARROZ PILADO SUPERIOR	KILOGRAMO	3,600.00	EN SACO DE 20 A 50 KG. APROX.
3	ARVEJA PARTIDA CALIDAD 2 SUPERIOR	KILOGRAMO	144.00	EN BOLSA DE 1 A 5 KG. APROX.
4	AZUCAR RUBIA DOMESTICA	KILOGRAMO	1,440.00	EN SACO DE 10 A 20 KG. APROX.
5	FIDEOS CORTOS (CANUTO, CODITO, MUNICION, TORNILLO)	KILOGRAMO	360.00	EMPAQUE DE 250 A 500 GR. APROX.
6	FIDEOS LARGOS (TALLARIN DELGADO)	KILOGRAMO	864.00	EMPAQUE DE 250 A 500 GR. APROX.
7	FILETE DE ATUN EN ACEITE VEGETAL	UNIDAD	4,320.00	EN LATA X 170 GR. APROX.
8	FRIJOL CANARIO CALIDAD 2 SUPERIOR	KILOGRAMO	144.00	EN BOLSA DE 1 A 5 KG. APROX.
9	FRIJOL CASTILLA CALIDAD 2 SUPERIOR	KILOGRAMO	72.00	EN BOLSA DE 1 A 5 KG. APROX.
10	GARBANZO CALIDAD 2 SUPERIOR	KILOGRAMO	144.00	EN BOLSA DE 1 A 5 KG. APROX.
11	HOJUELA DE AVENA	KILOGRAMO	144.00	EN BOLSA DE 1 A 5 KG. APROX.
12	LENTEJA CALIDAD 2 SUPERIOR	KILOGRAMO	144.00	EN BOLSA DE 1 A 5 KG. APROX.
13	PALLAR CALIDAD SUPERIOR	KILOGRAMO	144.00	EN BOLSA DE 1 A 5 KG. APROX.
14	PAPA SECA	KILOGRAMO	288.00	EN BOLSA DE 1 A 5 KG. APROX.
15	QUINUA GRADO 1	KILOGRAMO	432.00	EN BOLSA DE 1 A 5 KG. APROX.
16	SAL DE COCINA	KILOGRAMO	144.00	BOLSA DE 1 KG. APROX.

### 5.3 CONDICIONES

- ✓ El contratista es responsable ante la Entidad de entregar los productos en los lugares indicados, en buen estado y que cumplan con las especificaciones técnicas requeridas y según la frecuencia con la que el área usuaria lo solicite.
- ✓ En caso se evidencie alguna observación respecto al estado y calidad de los bienes, se procederá a devolver en forma inmediata al contratista a fin de que se realice el cambio respectivo a más tardar hasta 24 horas para los productos PERECIBLES y hasta 48 horas para los productos NO PERECIBLES, de realizada la observación.
- ✓ Al inicio y durante la operación de entrega de los alimentos, deberá contar como mínimo con dos personas para la carga y descarga de alimentos.
- ✓ El contratista deberá contar con los medios de transporte suficientes, en caso la entidad requiera la entrega de alimentos, en diferentes zonas en un mismo día; lo que va a garantizar la entrega total de lo solicitado.
- ✓ Deberá contar con un (01) local adecuado para el almacenamiento de los alimentos perecibles y no perecibles.
- ✓ Carta de compromiso designando a una persona como coordinador quien tendrá a su cargo lo referente a la suscripción del contrato con AGRO RURAL, así como el encargado de representar a la empresa de presentarse algún problema con el abastecimiento. Deberá presentar una declaración jurada con el nombre del coordinador, su número de teléfono y correo electrónico (email), para la suscripción del contrato.
- ✓ La entrega de alimentos será a bordo de las embarcaciones, que se encontrarán fondeadas en bahía.
- ✓ Para llegar hasta las embarcaciones donde estarán fondeadas, el Contratista deberá asumir los gastos de servicio de bote (chalana).
- ✓ El contratista deberá cumplir con los requisitos que exijan los muelles, para el ingreso de sus unidades para la entrega de víveres.
- ✓ El contratista deberá asumir todos los gastos en que se incurra al momento de entrega de alimentos como, por ejemplo:



“Decenio de la Igualdad de Oportunidades para Mujeres y Hombres”  
“Año de la unidad, la paz y el desarrollo”

- Pago de ingreso al muelle y/o punta.
- Pago de servicio de bote que traslada los alimentos desde el muelle hacia las embarcaciones.
- En caso se autorice el uso de los servicios portuarios (muelle y punta) y durante la entrega de alimentos; si la Autoridad Portuaria o Autoridad Marítima determine abandonar el muelle y/o punta, LA ENTIDAD no asumirá ningún gasto generado por tal motivo, debiendo reprogramarse la entrega de alimentos en coordinación con el área usuaria.
- ✓ El personal de la Sub Unidad de Extracción y Comercialización de Abonos, comunicará mediante correo electrónico o documentación física cada requerimiento parcial; en el cual se detallará la cantidad de bienes a suministrar, hora y lugar de entrega. Esta solicitud se realizará con un mínimo de 02 (dos) días calendarios antes de cada atención.
- ✓ Las entregas de alimentos para el personal tripulante de las embarcaciones marítimas, se realizarán en cantidades separadas por cada embarcación, dicha información se remitirá en la solicitud de cada requerimiento parcial, antes de cada atención.

### 5.3.1 DE LAS ENTREGAS

- Las entregas de alimentos para el personal tripulante de las embarcaciones marítimas, se realizará con una frecuencia quincenal (15) días, pudiendo variar la frecuencia de entrega de acuerdo a necesidad del área usuaria, según esta se lo requiera, y de acuerdo a la movilización de las naves.

### 5.3.2 DEL EMBALAJE Y TRANSPORTE DEL PRODUCTO

El embalaje y transporte de los productos deben cumplir con los siguientes requisitos:

- El transporte se realizará en vehículos cerrados que garanticen la salubridad de los alimentos durante su traslado.
- El medio de transporte deberá contar con cámara de frío, en caso lo requiera, y recipientes adecuados para su conservación.
- El transporte se efectuará en envases resistentes que garanticen la integridad, conservación y adecuado almacenamiento.
- No debe transportarse los productos en el mismo compartimiento, tolva, cámara o contenedor en que se transportan o se hayan transportado animales, productos tóxicos, pesticidas, insecticidas y cualquier otra sustancia análoga que pueda ocasionar la contaminación del producto.
- **Para los víveres frescos:**  
  
El transporte deberá ajustarse a lo señalado en el Capítulo III, Artículo 17º, (Transporte de Alimentos Agropecuarios Primarios y Pienso) del Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria (D.S. N° 004-2011-AG).

- **Para los Víveres Secos:**

El transporte deberá ajustarse a lo señalado en el Título V Capítulo II del Transporte del Reglamento sobre Vigilancia Control Sanitario de Alimentos y Bebidas (D.S. N° 007-98-SA).

## 6. PLAZO Y LUGAR DE ENTREGA

### 6.1 PLAZO

Los alimentos serán suministrados en un plazo de 365 días calendarios y/o hasta agotar el monto contratado, con entregas parciales de acuerdo a necesidad.

### 6.2 LUGAR DE ENTREGA

Las entregas de los bienes se realizarán a bordo de las embarcaciones marítimas, que se encontrarán fondeadas en bahía, teniendo en cuenta que podrían ser de manera simultánea



“Decenio de la Igualdad de Oportunidades para Mujeres y Hombres”  
“Año de la unidad, la paz y el desarrollo”

y cualquier día del año (incluido domingos y feriados), en los puntos que se detallan a continuación, según solicitud del área usuaria:

- Bahía de Puerto Malabrigo o puerto Chicama (Rázuri - Ascope - La Libertad.)
- Bahía de puerto Salaverry (Salaverry - Trujillo - La Libertad)
- Bahía de puerto Morín (Virú - Virú - La Libertad)
- Bahía de puerto Chimbote (Chimbote - Santa - Ancash)
- Bahía de puerto Callao (Callao - Callao - Lima)

## 7. SISTEMA DE CONTRATACION

El presente procedimiento se rige por el sistema de **Precios Unitarios**.

## 8. GARANTIA

### GARANTÍA COMERCIAL DEL BIEN:

Para la garantía los productos contarán con un tiempo de vida útil de acuerdo a su naturaleza, tanto para los productos PERECIBLES y productos NO PERECIBLES.

- Para los productos **PERECIBLES** deberá contar con un mínimo de (07 días) de vida útil.
- Para los productos **NO PERECIBLES** deberá contar con un mínimo de (06 meses) de vida útil, contado desde su fecha de fabricación.

### TIEMPO DE REPOSICIÓN DEL BIEN:

El contratista realizará el cambio de los productos que presenten alguna observación respecto al estado y calidad de los bienes, en un periodo no mayor a dos (02) días calendarios, para los alimentos NO PERECIBLES, y no mayor de un (01) día calendario, para los alimentos PERECIBLES.

## 9. PENALIDAD

En caso de retraso injustificado del contratista en la ejecución de las dos prestaciones objeto del contrato, la Entidad aplica automáticamente una penalidad por mora por cada día de retraso. La penalidad se aplica automáticamente y se calcula 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 tiene los siguientes valores:

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

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

### 9.1 OTRAS PENALIDADES

Además de la penalidad por mora se establece otras penalidades conforme el siguiente detalle:

Nº	SUPUESTO DE APLICACIÓN DE PENALIDAD	FORMA DE CALCULO	PROCEDIMIENTO
1	Por no cumplir con la hora indicada para la entrega de alimentos. La penalidad será por hora de retraso.	5% de una UIT	Previo informe del área usuaria
2	Por no cumplir con el total de productos solicitados en el requerimiento remitido por parte del área usuaria.	5% de una UIT	Previo informe del área usuaria



“Decenio de la Igualdad de Oportunidades para Mujeres y Hombres”  
“Año de la unidad, la paz y el desarrollo”

3	Por no cumplir con la reposición de los productos observados, en el plazo solicitado. La penalidad será aplicada por día calendario transcurrido.	5% de una UIT	Previo informe del área usuaria
---	---	---------------	---------------------------------

#### 10. FORMA DE PAGO

La entidad realizará pagos parciales, con abono en cuenta del contratista, por cada entrega parcial efectuada de los bienes, previa recepción de los bienes y presentación del comprobante de pago.

La siguiente documentación deberá ser proporcionada por el proveedor y/o contratista, con el fin que se pueda ejecutar la conformidad y el pago correspondiente:

- Comprobante de pago (factura).
- Guías de remisión.

#### 11. CONFORMIDAD DEL BIEN

La conformidad será otorgada por la Sub Unidad de Extracción y Comercialización de Abonos, previo informe de conformidad de la Coordinación de Flota Marítima y Terrestre.

La conformidad será otorgada, en el plazo máximo de diez (10) días calendario, de producida la recepción.

#### 12. RESPONSABILIDAD POR VICIOS OCULTOS

La conformidad del servicio 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 un (01) año contado a partir de la conformidad otorgada por LA ENTIDAD.

#### 13. CLAÚSULA ANTICORRUPCION

El proveedor 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 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 proveedor se obliga a conducirse en todo momento, durante el procedimiento de selección y 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 Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado.

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





“Decenio de la Igualdad de Oportunidades para Mujeres y Hombres”  
“Año de la unidad, la paz y el desarrollo”

## 14. REQUISITOS DE HABILITACION

A	<b>CAPACIDAD LEGAL</b>
	<b>HABILITACIÓN</b>
	<p><b>Requisitos:</b></p> <p><b>a) Para los Alimentos de Origen Vegetal:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Certificado de Autorización de Sanitaria de establecimiento vigente, otorgado por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, según indica el Artículo 33 del Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias. Según corresponda al tipo de producto del anexo 1.</li><li>• <u>Para efectos del cumplimiento del presente requisito, bastará que en el Certificado de Autorización Sanitaria de Establecimiento indique: Nombre común (nombre científico) del bien correspondiente a contratar, según lo establecido por el SENASA.</u></li><li>• <u>La documentación solicitada deberá mantenerse vigente incluso hasta la culminación de las entregas del producto adquirido. Es responsabilidad exclusiva del proveedor tramitar oportunamente la renovación de dichos documentos.</u></li></ul> <p><b>b) Para los Alimentos de Origen Animal:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Certificado de Autorización de Sanitaria de establecimiento vigente, otorgado por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, según indica el Artículo 33 del Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias. Según corresponda al tipo de producto del anexo 1.</li><li>• <u>El certificado debe indicar el tipo de procesamiento primario correspondiente al bien a adquirir.</u></li><li>- Autorización de Sanitaria de Apertura y Funcionamiento de Centro de faenamiento avícola vigente, otorgado por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, según indica el Artículo 12 del Reglamento de Inocuidad Sistema Sanitario agrícola, aprobado mediante Decreto Supremo N° 029-2007-AG, y sus modificatorias. Según corresponda al tipo de producto del anexo 1.</li><li>- Autorización de Sanitaria de Apertura y Funcionamiento de Mataderos categoría 1, categoría 2 o categoría 3, vigente, según lo establecido en el Artículo 10 del Reglamento Sanitario del Faenado de Animales de Abasto, Aprobado mediante Decreto Supremo N° 015-2012-AG. Según corresponda al tipo de producto del anexo 1.</li><li>• <u>En el caso de que el producto reciba servicio de refrigeración o congelamiento en un establecimiento diferente al Centro de Faenado antes de su entrega:</u></li><li>- Certificado de Autorización Sanitaria de Establecimiento vigente donde ha sido refrigerada o congelada la carne, otorgado por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, según indica el artículo 33 del Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias. Según corresponda al tipo de producto del anexo 1.</li><li>• <u>En el caso de que el producto se almacene en una cámara frigorífica diferente a la del Centro de faenado antes de su entrega:</u></li><li>- Autorización Sanitaria de cámaras frigoríficas vigente, otorgada por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, según indica el artículo 81 del Reglamento Sanitario del Faenado de Animales de Abasto, aprobado mediante Decreto Supremo N° 015-2012-AG, o según indica el artículo 33 del Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias. Según corresponda al tipo de producto del anexo 1.</li><li>• <u>Para efectos del cumplimiento del presente requisito, bastará que, en el Certificado de Autorización Sanitaria de Establecimiento dedicado al procesamiento primario de alimentos agropecuarios y piensos, se indique el tipo de alimento que corresponde al bien a contratar, según lo establecido por el SENASA.</u></li><li>• <u>La documentación solicitada deberá mantenerse vigente incluso hasta la culminación de las entregas del producto adquirido. Es responsabilidad exclusiva del proveedor tramitar oportunamente la renovación de dichos documentos.</u></li></ul>



“Decenio de la Igualdad de Oportunidades para Mujeres y Hombres”  
“Año de la unidad, la paz y el desarrollo”

**ANEXO 1:**

<b>ALIMENTOS PERECIBLES: HUEVO, VERDURAS, FRUTAS Y OTRAS ESPECIES</b>	AJO CATEGORIA PRIMERA, CARNE DE PORCINO - PANCETA SIN PIEL CON HUESO CONGELADA, CARNE RES - CORTE SANCOCHADO DE PECHO CONGELADO, CHOCLO CATEGORIA EXTRA O PRIMERA, COL CRESPA CALIDAD PRIMERA, DURAZNO CATEGORIA EXTRA, FRESA CALIDAD EXTRA, GRANADILLA CATEGORIA EXTRA, HUEVO DE GALLINA CALIDAD PRIMERA, LIMON CATEGORIA EXTRA, MANDARINA SATSUMA CATEGORIA EXTRA, MANZANA DELICIA CATEGORIA EXTRA, MARACUYA CATEGORIA EXTRA, NARANJA WASHINGTON NAVEL CATEGORIA EXTRA, PALTA FUERTE CATEGORIA EXTRA, PAPA CANCHAN CALIDAD PRIMERA, PAPA PERUANITA CALIDAD PRIMERA, PAPAYA CATEGORIA EXTRA, PLATANO DE SEDA CATEGORIA EXTRA, POLLO ENTERO SIN MENUDENCIA CONGELADO, VAINITA CALIDAD PRIMERA, YUCA CATEGORIA EXTRA, ZAPALLO MACRE CATEGORIA PRIMERA.
---	---

**c) Para los alimentos elaborados industrialmente (fabricados).**

- Registro Sanitario vigente del bien correspondiente, expedido por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria - DIGESA, según los artículos 102 y 105 del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA, y sus modificatorias. Según corresponda al tipo de producto del anexo 2.

**d) Para productos pesqueros enlatados.**

- Habilitación Sanitaria de Planta de Procesamiento Industrial de Productos Pesqueros y Acuícolas vigente otorgada por el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera – SANIPES, según el Decreto Supremo N° 012-2013-PRODUCE, para cada bien a contratar, en cumplimiento del Decreto Supremo N° 040-2001-PE, y sus modificatorias. Según corresponda al tipo de producto del anexo 2.
- En el caso de que los bienes hayan sido almacenados previamente a su comercialización: Copia simple de la Habilitación Sanitaria de Almacén de productos pesqueros y acuícolas vigente, otorgada por el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera – SANIPES, según el Decreto Supremo N° 012-2013-PRODUCE, en cumplimiento del Decreto Supremo N° 040-2001-PE y sus modificatorias.

**ANEXO 2:**

<b>ALIMENTOS NO PERECIBLES: ACEITE, CONSERVA, MENESTRAS Y OTROS</b>	ACEITE VEGATAL COMESTIBLE, ARROZ PILADO SUPERIOR, ARVEJA PARTIDA CALIDAD 2 SUPERIOR, AZUCAR RUBIA DOMESTICA, FIDEOS CORTOS (CORTADOS), FILETE DE ATUN EN ACEITE VEGETAL, FRIJOL CANARIO CALIDAD 2 SUPERIOR, FRIJOL CASTILLA CALIDAD 2 SUPERIOR, GARBANZO CALIDAD 2 SUPERIOR, HOJUELA DE AVENA, LENTEJA CALIDAD 2 SUPERIOR, PALLAR CALIDAD SUPERIOR, PAPA SECA, QUINUA GRADO 1, SAL DE COCINA.
---	---

- e) Certificado que acredita que se ha realizado los servicios de saneamiento ambiental (vigente), considerando las actividades de “desinsectación, desratización y desinfección” del almacén del postor, de conformidad con lo establecido en el D.S. N° 022-2001. SA. y el artículo 108 del D.S. N° 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y bebidas y sus modificatorias y el artículo 33 del R.M. N° 449-2006-MINSA y sus modificatorias.
- f) **Para cárnicos, huevos, abarrotes y menestras:** Certificado de inspección higiénico sanitario de almacenes, certificado de inspección de buenas prácticas de manipulación, certificado de inspección de buenas prácticas de almacenamiento, certificado de inspección de condiciones físicas y capacidad de almacenamiento y certificación de principios generales de higiene del Codex Alimentarius (PGH), emitidos por autoridad competente o por organismo debidamente acreditado por INACAL, a nombre del titular del establecimiento, en conformidad con el Decreto Supremo N° 007-98-SA y el Decreto Supremo N° 4-2014-SA.
- g) Certificado de principios generales de higiene del Codex alimentarius, destinado como almacenamiento de alimentos perecibles y no perecibles a nombre del postor, el cual debe presentarse en la oferta, según lo dispuesto en el D.S. N° 004-2011-AG.

**Importante**

*De conformidad con la Opinión N° 186-2016/DTN, la habilitación de un postor, está relacionada con cierta atribución con la cual debe contar el proveedor para poder llevar a cabo la actividad materia de contratación, este es el caso de las actividades reguladas por normas en las cuales se establecen determinados requisitos que las empresas deben cumplir a efectos de estar habilitadas para la ejecución de determinado servicio o estar autorizadas para la comercialización de ciertos bienes en el mercado.*





“Decenio de la Igualdad de Oportunidades para Mujeres y Hombres”  
“Año de la unidad, la paz y el desarrollo”

**Acreditación:**

**a) Para los Alimentos de Origen Vegetal:**

- Copia simple del Certificado de Autorización de Sanitaria de establecimiento vigente, otorgado por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, según indica el Artículo 33 del Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria.

**b) Para los Alimentos de Origen Animal:**

- Copia simple del Certificado de Autorización de Sanitaria de establecimiento vigente, otorgado por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, según indica el Artículo 33 del Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria.
- Copia simple de la Autorización de Sanitaria de Apertura y Funcionamiento de Centro de faenamiento avícola vigente, otorgado por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, según indica el Artículo 12 del Reglamento de Inocuidad Sistema Sanitario agrícola.
- Copia simple de la Autorización de Sanitaria de Apertura y Funcionamiento de Mataderos categoría 1, categoría 2 o categoría 3, vigente, según lo establecido en el Artículo 10 del Reglamento Sanitario del Faenado de Animales de Abasto.
- Copia simple del Certificado de Autorización Sanitaria de Establecimiento vigente donde ha sido refrigerada o congelada la carne, otorgado por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, según indica el artículo 33 del Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria.
- Copia simple de la Autorización Sanitaria de cámaras frigoríficas vigente, otorgada por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, según indica el artículo 81 del Reglamento Sanitario del Faenado de Animales de Abasto.

**c) Para los alimentos elaborados industrialmente (fabricados).**

- Copia simple de la Resolución Directoral vigente que otorga Validación Técnica Oficial al Plan HACCP, emitida por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria - DIGESA, según Resolución Ministerial N° 449-2006/MINSA, Aprueban Norma Sanitaria para la Aplicación del Sistema HACCP en la Fabricación de Alimentos y Bebidas.

**d) Para productos pesquero enlatados.**

- Copia Simple del Registro Sanitario de Productos Pesqueros y Acuícolas y sus Aditivos Alimentarios vigente, otorgado por el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera – SANIPES, según el Decreto Supremo N° 012- 2013-PRODUCE, para cada bien a contratar.

**e) Copia simple de certificado que acredite el saneamiento ambiental vigente del almacén del postor.**

**f) Copia simple del certificado de inspección higiénico sanitario de almacenes, copia simple del certificado de inspección de buenas practicas de manipulación, copia simple del certificado de inspección de buenas practicas de almacenamiento, copia simple del certificado de inspección de condiciones físicas y capacidad de almacenamiento y copia simple de la certificación de principios generales de higiene del Codex Alimentarius (PGH), emitidos por autoridad competente o por organismo debidamente acreditado por INACAL, a nombre del titular del establecimiento.**

**g) Copia simple del certificado de principios generales de higiene del Codex alimentarius, destinado como almacenamiento de alimentos perecibles y no perecibles a nombre del postor, el cual debe presentarse en la oferta, según lo dispuesto en el D.S. N° 004-2011-AG.**

**Importante**

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

**Firma y sello  
Jefe del área usuaria**







“Decenio de la Igualdad de Oportunidades para Mujeres y Hombres”  
“Año de la unidad, la paz y el desarrollo”

## ANEXO 1

### SUMINISTRO DE ALIMENTOS PERECIBLES Y NO PERECIBLES PARA EL PERSONAL TRIPULANTE DE LAS EMBARCACIONES MARITIMAS

#### 1. ALIMENTOS PERECIBLES - HUEVO, VERDURAS, FRUTAS Y OTRAS ESPECIES

FLOTA MARITIMA Y TERRESTRE		UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	FICHA TECNICA APROBADA	
ORDEN	DESCRIPCION			RESOLUCION JEFATURAL	CÓDIGO
1. ALIMENTOS PERECIBLES - HUEVO, VERDURAS, FRUTAS Y OTRAS ESPECIES					
1	AJO CATEGORIA PRIMERA	KILOGRAMO	100.80	Resolución Jefatural N° 000077-2022-PERÚ COMPRAS-JEFATURA	5042381000330382
2	CARNE DE PORCINO - PANCETA SIN PIEL CON HUESO CONGELADA	KILOGRAMO	1,008.00	Resolución Jefatural N° 000111-2022-PERÚ COMPRAS-JEFATURA	5011151400390654
3	CARNE RES - CORTE SANCOCHADO DE PECHO CONGELADO	KILOGRAMO	432.00	Resolución Jefatural N° 206-2021-PERÚ COMPRAS	5011151300389335
4	CHOCLO CATEGORIA EXTRA O PRIMERA	UNIDAD	2,160.00	Resolución Jefatural N° 000077-2022-PERÚ COMPRAS-JEFATURA	5040324400330400
5	COL CRESPA CALIDAD PRIMERA	KILOGRAMO	216.00	Resolución Jefatural N° 000077-2022-PERÚ COMPRAS-JEFATURA	5040420100330386
6	DURAZNO CATEGORIA EXTRA	KILOGRAMO	288.00	Resolución Jefatural N° 000077-2022-PERÚ COMPRAS-JEFATURA	5030530900331420
7	ESPARRAGO BLANCO CATEGORIA EXTRA	KILOGRAMO	100.80	Resolución Jefatural N° 218-2021-PERÚ COMPRAS	5040160500135003
8	GRANADILLA CATEGORIA EXTRA	KILOGRAMO	864.00	Resolución Jefatural N° 218-2021-PERÚ COMPRAS	5030520800388637
9	HUEVO DE GALLINA CALIDAD PRIMERA	KILOGRAMO	720.00	Resolución Jefatural N° 000077-2022-PERÚ COMPRAS-JEFATURA	5013161200342333
10	LIMON CATEGORIA EXTRA	KILOGRAMO	288.00	Resolución Jefatural N° 000077-2022-PERÚ COMPRAS-JEFATURA	5030420200331449
11	MANDARINA SATSUMA CATEGORIA EXTRA	KILOGRAMO	288.00	Resolución Jefatural N° 000077-2022-PERÚ COMPRAS-JEFATURA	5030443800331430
12	MANZANA DELICIA CATEGORIA EXTRA	KILOGRAMO	1,008.00	Resolución Jefatural N° 000077-2022-PERÚ COMPRAS-JEFATURA	5030157200330420
13	MARACUYA CATEGORIA EXTRA	KILOGRAMO	432.00	Resolución Jefatural N° 218-2021-PERÚ COMPRAS	5030520500134481
14	MAZORCA DE MAIZ MORADO - CATEGORIA PRIMERA	KILOGRAMO	144.00	Resolución Jefatural N° 218-2021-PERÚ COMPRAS	5022110100002677
15	MENUDENCIA DE RES - MONDONGO CONGELADO	KILOGRAMO	115.20	Resolución Jefatural N° 206-2021-PERÚ COMPRAS	5011151300133950
16	MENUDENCIA DE RES - HIGADO CONGELADO	KILOGRAMO	144.00	Resolución Jefatural N° 206-2021-PERÚ COMPRAS	5011151300133946
17	NARANJA WASHINGTON NAVEL CATEGORIA EXTRA	KILOGRAMO	432.00	Resolución Jefatural N° 000077-2022-PERÚ COMPRAS-JEFATURA	5030504400331442
18	PALTA FUERTE CATEGORIA EXTRA	KILOGRAMO	288.00	Resolución Jefatural N° 000077-2022-PERÚ COMPRAS-JEFATURA	5040173000331446
19	PAPA YUNGAY CALIDAD EXTRA	KILOGRAMO	2,016.00	Resolución Jefatural N° 000077-2022-PERÚ COMPRAS-JEFATURA	5040571100329932
20	PLATANO DE SEDA CATEGORIA EXTRA	UNIDAD	4,320.00	Resolución Jefatural N° 218-2021-PERÚ COMPRAS	5030170700389818
21	POLLO ENTERO SIN MENUDENCIA CONGELADO	KILOGRAMO	2,592.00	Resolución Jefatural N° 000172-2022-PERÚ COMPRAS-JEFATURA	5011151500385106
22	VAINITA CALIDAD PRIMERA	KILOGRAMO	864.00	Resolución Jefatural N° 000077-2022-PERÚ COMPRAS-JEFATURA	5040184700330395
23	YUCA CATEGORIA EXTRA	KILOGRAMO	720.00	Resolución Jefatural N° 000077-2022-PERÚ COMPRAS-JEFATURA	5040707000330423
24	ZAPALLO MACRE CATEGORIA PRIMERA	KILOGRAMO	1,152.00	Resolución Jefatural N° 000077-2022-PERÚ COMPRAS-JEFATURA	5040672300330398





“Decenio de la Igualdad de Oportunidades para Mujeres y Hombres”  
“Año de la unidad, la paz y el desarrollo”

## 2. ALIMENTOS NO PERECIBLES - ACEITE, CONSERVA, MENESTRAS Y OTROS

FLOTA MARITIMA Y TERRESTRE		UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	FICHA TECNICA APROBADA	
ORDEN	DESCRIPCION			RESOLUCION JEFATURAL	CÓDIGO
2. ALIMENTOS NO PERECIBLES - ACEITE, CONSERVA, MENESTRAS Y OTROS					
1	ACEITE VEGETAL COMESTIBLE	LITRO	456.00	Resolución Jefatural N° 000077-2022-PERÚ COMPRAS-JEFATURA	5015151300002526
2	ARROZ PILADO SUPERIOR	KILOGRAMO	3,600.00	Resolución Jefatural N° 000077-2022-PERÚ COMPRAS-JEFATURA	5022110800133492
3	ARVEJA PARTIDA CALIDAD 2 SUPERIOR	KILOGRAMO	144.00	Resolución Jefatural N° 000077-2022-PERÚ COMPRAS-JEFATURA	5042400300330410
4	AZUCAR RUBIA DOMESTICA	KILOGRAMO	1,440.00	Resolución Jefatural N° 000077-2022-PERÚ COMPRAS-JEFATURA	5016150900278002
5	FIDEOS CORTOS (CANUTO, CODITO, MUNICION, TORNILLO)	KILOGRAMO	360.00	Resolución Jefatural N° 251-2021-PERÚ COMPRAS	5019290200389779
6	FIDEOS LARGOS (TALLARIN DELGADO)	KILOGRAMO	864.00	Resolución Jefatural N° 251-2021-PERÚ COMPRAS	5019290200389780
7	FILETE DE ATUN EN ACEITE VEGETAL	UNIDAD	4,320.00	Resolución Jefatural N° 000034-2022-PERÚ COMPRAS-JEFATURA	5012153800003425
8	FRIJOL CANARIO CALIDAD 2 SUPEROR	KILOGRAMO	144.00	Resolución Jefatural N° 000077-2022-PERÚ COMPRAS-JEFATURA	5042180100329909
9	FRIJOL CASTILLA CALIDAD 2 SUPEROR	KILOGRAMO	72.00	Resolución Jefatural N° 000077-2022-PERÚ COMPRAS-JEFATURA	5042180100329912
10	GARBANZO CALIDAD 2 SUPERIOR	KILOGRAMO	144.00	Resolución Jefatural N° 000077-2022-PERÚ COMPRAS-JEFATURA	5042681800330413
11	HOJUELA DE AVENA	KILOGRAMO	144.00	Resolución Jefatural N° 105-2018-PERÚ COMPRAS	5022110100002693
12	LENTEJA CALIDAD 2 SUPERIOR	KILOGRAMO	144.00	Resolución Jefatural N° 000077-2022-PERÚ COMPRAS-JEFATURA	5042450100330416
13	PALLAR CALIDAD SUPERIOR	KILOGRAMO	144.00	Resolución Jefatural N° 000077-2022-PERÚ COMPRAS-JEFATURA	5042182700331453
14	PAPA SECA	KILOGRAMO	288.00	Resolución Jefatural N° 000077-2022-PERÚ COMPRAS-JEFATURA	5042560200004600
15	QUINUA GRADO 1	KILOGRAMO	432.00	Resolución Jefatural N° 000077-2022-PERÚ COMPRAS-JEFATURA	5022110100374253
16	SAL DE COCINA	KILOGRAMO	144.00	Resolución Jefatural N° 000172-2022-PERÚ COMPRAS-JEFATURA	5017155000003453



Firmado digitalmente por:  
ALVA CORONADO Yorghey  
Rasip FAU 20477936882 soft  
Motivo: Soy el autor del documento  
Fecha: 24/03/2023 10:43:49-0500

# FICHA TÉCNICA APROBADA

## 1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN


Denominación del bien	: AJO CATEGORÍA PRIMERA
Denominación técnica	: AJO CATEGORÍA PRIMERA
Unidad de medida	: KILOGRAMO
Descripción general	: El ajo es el bulbo o cabeza conformado por dientes, perteneciente al género y especie <i>Allium sativum</i> L. de la familia <i>Amaryllidaceae</i> .

## 2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

### 2.1. Del bien

El ajo categoría primera debe presentar las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
Requisitos generales	<p>Los ajos deben:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Estar enteros, compactos y bien formados.</li><li>- Ser de consistencia firme.</li><li>- Estar exentos de pudriciones o daños físicos (heridas y rajaduras) que afecten la calidad del producto.</li><li>- Estar exentos de cualquier materia extraña (tierra, piedra, arena u otro material extraño objetable).</li><li>- Estar exentos de plagas (hongos, insectos, ácaros, nematodos, entre otros) que afecten la calidad del producto.</li><li>- Estar exentos de humedad externa, salvo la condensación consiguiente a su remoción de una cámara frigorífica.</li><li>- Estar exentos de cualquier olor, color o sabor no característicos del producto.</li><li>- Los lotes de ajo deben estar conformados por bulbos de la forma típica de la variedad, compactos y constituidos por dientes ovoideos, carnosos.</li><li>- Los bulbos deben estar completos, secos o curados, cubiertos con sus propias hojas envolventes secas y sin signos de desecación.</li><li>- Cada lote de ajo debe estar conformado por una misma variedad.</li></ul>	NTP 011.101:2015 (revisada el 2021) HORTALIZAS. Ajo. Requisitos. 2ª Edición
Categoría, sanidad y aspecto		
Defectos menores* (cortes, cicatrices, manchas, mechones radiculares, dientes faltantes, comeduras o perforaciones) * Que no afecten la parte comestible.	Máximo 9% (en masa del producto por unidad de envase)	
Defectos mayores* (mohos superficiales que no afecten a la parte comestible, bulbos)	Máximo 1% (en masa del producto por unidad de envase)	



Firmado digitalmente por:  
ALVA CORONADO Yorghey  
Rasip FAJ 20477936882 soft  
Motivo: Day Vº Bº  
Fecha: 24/03/2023 11:43:47-0500

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
<b>CALIDAD</b>		
brotados y bulbos abiertos) * Que no afecten la parte comestible.		
Pudrición	0%	
Calibre	30 g – 200 g	
Forma y color	Característicos de la variedad	
<b>INOCUIDAD</b>	Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria SENASA, autoridad nacional competente <sup>1</sup> .	Reglamento de Inocuidad de Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias.

**Precisión 1:** Ninguna.

## 2.2. Envase y/o embalaje

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

Los bulbos de ajo deben ser envasados en sacos, bolsas u otros envases de grado alimentario, para el expendio al por menor en mallas, cajas, u otros envases de tamaño y peso variables, el contenido de cada unidad de embalaje debe ser homogéneo y estar compuesto únicamente por bulbo de ajo de la misma variedad y calidad; 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 convocante deberá indicar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 2 y/o proforma del contrato), el peso neto del producto por envase. Además, podrá indicar las características del envase tales como: material, peso, tipo de cerrado, siempre que se haya verificado que estas características aseguren la pluralidad de postores.

## 2.3. Rotulado

El rotulado del ajo categoría primera, debe cumplir con lo indicado en la norma Codex CXS 1-1985 (2018) NORMA GENERAL PARA EL ETIQUETADO DE LOS ALIMENTOS PREENVASADOS, además de las disposiciones especificadas en el numeral 9 de la NTP 011.101:2015 (revisada el 2021):

- el nombre y variedad del producto indicado;
- categoría indicada como "primera";
- peso neto, en kilogramos;
- nombre o razón social del productor, envasador o vendedor, en el caso de productos importados nombre o razón social del importador;
- el país de origen;
- número de Autorización Sanitaria de Establecimiento de Procesamiento Primario emitida por el SENASA.

Firmado digitalmente por

ALVA CORONADO Yonhey

Rasip FAU 20477938882 soft

Motivo: Doy V° B

Fecha: 24/03/2023

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

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

**2.4. Inserto**

No aplica.

**Precisión 4:** No aplica.



Firmado digitalmente por:  
ALVA CORONADO Yorghey  
Rasip FAU 20477936882 soft  
Motivo: Doy Vº Bº  
Fecha: 24/03/2023 11:44:29-0500



**FICHA TÉCNICA  
APROBADA**

**1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN**

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 <i>Zea mays</i> L. <i>amilácea</i> St, en estado “choclo”, es decir, cuyos granos se encuentran en estado inmaduro o tierno para su comercialización directa destinado al consumo humano.

**2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN**

**2.1. Del bien**

Los choclos categoría extra deben presentar las siguientes características:

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



Firmado digitalmente por:  
ALVA CORONADO Yorghey  
Rasip FAU 20477936882 soft  
Motivo: Doy V° B°  
Fecha: 24/03/2023 11:45:49-0500

CARACTERÍSTICA		ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
Tamaño (calibre) (longitud de la mazorca sin panca, medida desde la base hasta el ápice)		Variedades de choclo que presentan mazorcas grandes y provienen de las razas Cusco y Pardo	Mayor a 14,00 cm
		Otras variedades de choclo	Mayor a 12,00 cm
Categoría		Dentro de la categoría extra se clasifican las mazorcas de choclo de un mismo cultivar, tamaño y que cumplan con los requisitos mínimos establecidos en la presente Ficha Técnica.	
Tolerancias	Tamaño	Hasta 10% en número o masa de choclos que corresponda al calibre inmediato inferior al solicitado.	
	Presencia de Indicios de podredumbre	0,0%	
	Presencia de insectos	0,0%	
	Defectos Deformaciones, lesiones, contusiones, granos fuera de color	Máximo 5,0%	
INOCUIDAD		Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, autoridad nacional competente <sup>1</sup> .	Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias.



Firmado digitalmente por:  
ALVA CORONADO Yorghey  
Rasip FAU 20477936882 soft  
Motivo: Doy V° B°  
Fecha: 24/03/2023 11:46:03-0500

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

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.

Los choclos categoría extra o primera deben ser acondicionados de tal manera que queden protegidos, bien presentados, homogéneos y deben estar constituidos únicamente por mazorcas de choclo del mismo origen, calidad y tamaño. La parte visible del envase debe ser representativa de todo el contenido, según el numeral 7.1 de la NTP 011.105:2014 (revisada el 2019).

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

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

que estas características aseguren la pluralidad de postores.

### 2.3. Rotulado

El rotulado de los envases del choclo categoría extra o primera o bien los documentos que acompañen el envío, deben cumplir con lo siguiente, según el numeral 7.2 de la NTP 011.105:2014 (revisada el 2019):

- identificación: nombre ("choclo o maíz choclo");
- dirección del envasador y/o expedidor;
- código de identificación (lote);
- origen (país de origen);
- categoría o grado;
- tamaño (calibre);
- cantidad de choclos;
- número de Autorización Sanitaria de Establecimiento de Procesamiento Primario emitida por el SENASA.

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

### 2.4. Inserto

No aplica.

**Precisión 4:** No aplica.



Firmado digitalmente por:  
ALVA CORONADO Yorghey  
Rasip FAU 20477936882 soft  
Motivo: Doy Vº Bº  
Fecha: 24/03/2023 11:46:25-0500

## FICHA TÉCNICA APROBADA

### 1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

Denominación del bien	: COL CRESPA CALIDAD PRIMERA
Denominación técnica	: COL CRESPA CALIDAD PRIMERA
Unidad de medida	: KILOGRAMO
Descripción general	: Hortaliza de la familia de las crucíferas correspondiente a la especie <i>Brassica oleracea</i> var. <i>Sabauda</i> L.


### 2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

#### 2.1. Del bien

La col (sinónimo de repollo<sup>1</sup>) crespa calidad primera debe presentarse limpia y fresca, pertenecerá al mismo cultivar y debe tener un grado de madurez comercial que le permita soportar el manipuleo, transporte y conservación en buenas condiciones, según indica el numeral 3.1.1 de la NTP 011.108:1974 (revisada el 2018) y su Corrigenda Técnica.

La col crespa calidad primera debe presentar las siguientes características:

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



Firmado digitalmente por:  
ALVA CORONADO Yorghy  
Rasip FAU 20477936882 soft  
Motivo: Doy V° B°  
Fecha: 24/03/2023 11:47:14-0500

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

CARACTERÍSTICA		ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
N° de hojas cobertoras		6 – 10 ( $\pm$ 2) Tolerancia: máximo 5% de coles de calidad segunda	
Daños entomológicos (plagas)	Comeduras de hojas producidas por gusano medidor ( <i>Pseudoplusia</i> sp.)	<u>Tolerancia:</u> Máximo 2% de coles con perforaciones solamente en las hojas cobertoras, en número y área variables (no limitantes).	
	Decoloración, pudrición, Fumagina: producidas por pulgones ( <i>Brevicoryne brassicae</i> )	<u>Tolerancia:</u> Máximo 3% de coles con colonias presentes solamente en las hojas cobertoras, comprometiendo un área de hasta 10 cm de diámetro, observándose la decoloración consiguiente de dichas hojas y la presencia (no siempre) de fumagina.	
	Perforaciones producidas por gusanos de tierra ( <i>Noctuideos</i> )	<u>Tolerancia:</u> Máximo 1% de coles con perforaciones en las hojas cobertoras únicamente, de hasta 3 cm de diámetro. Localización: Parte inferior de la cabeza.	
Daños fitopatológicos	Pudrición húmeda (producida por <i>Esclerotiniosis</i> )	<u>Tolerancia:</u> Máximo 1% de coles con ataque localizado en el tocón o en la base (peciolo) de las hojas cobertoras, el que se manifiesta en el tocón mediante una pudrición húmeda que afecta su parte basal en una longitud de aproximadamente 0,5 cm, mientras que en las hojas cobertoras la pudrición húmeda afecta un área máximo de 3 cm de diámetro. Es necesario precisar que la cabeza en sí no es afectada, pudiendo eliminarse las partes afectadas (tocón y hojas cobertoras) mediante remoción.	
	Manchas (producida por Mildiú)	<u>Tolerancia:</u> Máximo 1% de coles con ataque localizado en las hojas cobertoras y/o en las hojas superficiales de la cabeza en sí, estando dicho ataque en una etapa inicial, observándose los signos de hongo (micelio, que forma una ligera eflorescencia blanco plumiza), en un área (única y acumulativa), de máximo 5 cm de diámetro.	
Defectos comerciales	Cabeza reventada	Máximo 4%	
	Cabeza magullada	Máximo 5%	



Firmado digitalmente por:  
ALVA CORONADO Yorghy  
Rasip FAU 20477936882 soft  
Motivo: Doy V° B°  
Fecha: 24/03/2023 11:47:23-0500



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

**Precisión 1:** La entidad convocante deberá precisar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 2 y/o proforma del contrato) el tamaño de la col crespa calidad primera requerida de acuerdo a lo establecido en la presente Ficha Técnica, por ejemplo: Col crespa de calidad primera, de tamaño B.

## 2.2 Envase y/o embalaje

La col crespa calidad primera debe ser envasada tomando en consideración lo establecido en las Normas Codex: CXC 1-1969 (2020) PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS, CXC 53-2003 (2017) CÓDIGO DE PRÁCTICAS DE HIGIENE PARA LAS FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS y CXC 44-1995 (2004) CÓDIGO DE PRÁCTICAS PARA EL ENVASADO Y TRANSPORTE DE FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS.

La col crespa calidad primera debe ser acondicionada de tal manera que quede protegida, ventilada y bien presentada, según indica el numeral 6.1 de la NTP 011.108:1974 (revisada el 2018) y su Corrigenda Técnica.

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

## 2.3 Rotulado

El rotulado de la col crespa calidad primera debe cumplir con lo indicado en la NTP 209.038:2019 ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado de alimentos preenvasados. 8ª Edición y las disposiciones especificadas en el numeral 6.3 de la NTP 011.108:1974 (revisada el 2018) y su Corrigenda Técnica:

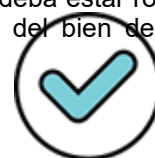
- el nombre del producto;
- nombre de la variedad, cultivar o tipo comercial;
- calidad primera;
- tamaño;
- peso neto, en kilogramos;
- nombre y domicilio legal del productor, envasador, distribuidor, importador o vendedor;
- el país de origen;
- número de Autorización Sanitaria de Establecimiento de Procesamiento Primario emitida por el SENASA.

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

## 2.4 Inserto

No aplica.

**Precisión 4:** No aplica.



Firmado digitalmente por:  
ALVA CORONADO Yorghy  
Rasip FAU 20477936882 soft  
Motivo: Doy Vº Bº  
Fecha: 24/03/2023 11:47:59-0500

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

## FICHA TÉCNICA APROBADA

### 1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN


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

### 2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

#### 2.1. Del bien

El durazno categoría extra debe presentar las siguientes características:

CARACTERÍSTICA		ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
<b>CALIDAD</b>			
Requisitos generales		<p>Los duraznos categoría extra deben:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Estar enteros.</li> <li>– Presentar forma, textura, color y olor característico de la variedad.</li> <li>– Tener pulpa succulenta y carnosa.</li> <li>– Estar exento de sabores y olores extraños.</li> <li>– Estar sanos (excluidos los que presenten daños y/o defectos siguientes: carozo partido, grietas de crecimiento, heridas cicatrizadas, manchas, deformidades y defectos de color).</li> <li>– Estar limpios y exentos de materias extrañas visibles.</li> <li>– Estar exentos de daños físicos, tales como magulladuras, cortes, golpes, desprendimiento de la piel, entre otros.</li> <li>– Estar exentos de humedad externa, con excepción de la condensación natural que se genera inmediatamente después de la remoción de un ambiente refrigerado.</li> <li>– Haber alcanzado un grado apropiado de desarrollo y madurez fisiológica de acuerdo con las características del cultivar de la zona de producción, que permita soportar el transporte y la manipulación para llegar en estado satisfactorio a su lugar de destino.</li> </ul>	<p>NTP 011.650:2012 (revisada el 2018) FRUTAS FRESCAS. Durazno o melocotón. Requisitos. 1ª Edición</p> <div style="text-align: right;">  <p>Firmado digitalmente por: ALVA CORONADO Yorghy Rasip FAU 20477936882 soft Motivo: Doy Vº Bº Fecha: 24/03/2023 11:48:45-0500</p> </div>
Madurez	Firmeza de la pulpa	Entre 2,0 kg-f y 4,9 kg-f	
	Sólidos solubles	Mínimo, el equivalente a 10 grados Brix a 20 °C	

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA														
Tamaño o Calibre	<div>El calibre se determina por el diámetro ecuatorial de la fruta:</div> <table><tr><th>Calibre</th><th>Diámetro ecuatorial (mm)</th></tr><tr><td>X</td><td>&gt; 80</td></tr><tr><td>1</td><td>75 – 80</td></tr><tr><td>2</td><td>71 – 74</td></tr><tr><td>3</td><td>66 – 70</td></tr><tr><td>4</td><td>61 – 65</td></tr><tr><td>5</td><td>56 – 60</td></tr></table>	Calibre	Diámetro ecuatorial (mm)	X	> 80	1	75 – 80	2	71 – 74	3	66 – 70	4	61 – 65	5	56 – 60	<div></div> <div>Firmado digitalmente por: ALVA CORONADO Yorghy Rasip FAU 20477936882 soft Motivo: Doy Vº Bº Fecha: 24/03/2023 11:49:01-0500</div>
Calibre	Diámetro ecuatorial (mm)															
X	> 80															
1	75 – 80															
2	71 – 74															
3	66 – 70															
4	61 – 65															
5	56 – 60															
Tolerancia de tamaño	En un lote se tolera hasta 5% de frutas de rango de tamaño inmediato inferior al indicado.															
Forma	Típica del cultivar. En un lote no se toleran frutas con deformidades.															
Color	No se toleran frutas que no alcancen la coloración típica de la variedad.															
Manchas	No se tolera frutas con manchas.															
INOCUIDAD	Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, autoridad nacional competente <sup>1</sup> .	Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo Nº 004-2011-AG, y sus modificatorias.														

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

## 2.2. Envase y/o embalaje

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

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

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

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

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

### 2.3. Rotulado

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

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

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

### 2.4. Inserto

No aplica.

**Precisión 4:** No aplica.



Firmado digitalmente por:  
ALVA CORONADO Yorghey  
Rasip FAU 20477936882 soft  
Motivo: Doy Vº Bº  
Fecha: 24/03/2023 11:49:19-0500

## FICHA TÉCNICA APROBADA

### 1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

Denominación del bien	: ESPÁRRAGO BLANCO CATEGORÍA EXTRA
Denominación técnica	: TURIONES DE ESPÁRRAGO BLANCO CATEGORÍA EXTRA
Unidad de medida	: KILOGRAMO
Descripción general	: Los turiones de espárragos blancos son obtenidos de las variedades comerciales de la especie <i>Asparagus officinales</i> L., de la familia Liliaceae, que se suministran frescos al consumidor después de su acondicionamiento y envasado.


### 2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

#### 2.1. Del bien

Los espárragos blancos categoría extra deben presentar las siguientes características:

CARACTERÍSTICA		ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
<b>CALIDAD</b>			
Requisitos mínimos		Los turiones de espárragos blancos categoría extra deben:	NTP 011.109:2013 (revisada el 2018) ESPÁRRAGO. Espárrago fresco. Requisitos. 4ª Edición
		a. Estar enteros.	
		b. Estar sanos, y exentos de podredumbre o deterioro que hagan que sean aptos para el consumo.	
		c. Estar limpios, y prácticamente exentos de cualquier materia extraña visible.	
		d. Estar prácticamente exentos de plagas que afecten al aspecto general del producto.	
		e. Estar prácticamente exentos de daños causados por plagas.	
		f. Estar prácticamente exentos de daños por deshidratación.	
		g. Estar exentos de daños causados por frío.	
		h. Estar exentos de humedad externa anormal, salvo la condensación consiguiente a su remoción de una cámara frigorífica.	
		i. Estar exentos de cualquier olor y /o sabor extraño.	
		j. Tener un aspecto y olor frescos.	
		k. Estar prácticamente exentos de magulladuras.	
		l. Estar exentos de daños causados por un lavado o remojado inadecuados.	
		m. El corte en la base de los turiones debe ser lo más recto y limpio posible.	
		Además, los turiones no deben estar huecos, pelados ni quebrados. Se permiten, sin embargo, pequeñas grietas que hayan aparecido después de la recolección, siempre que no superen los límites de tolerancia del grado de calidad.	
Calidad	Aspecto	Característico de la variedad	 <p>Firmado digitalmente por: ALVA CORONADO Yorghy Rasip FAU 20477936882 soft Motivo: Doy Vº Bº Fecha: 24/03/2023 11:50:04-0500</p>
	Forma	Muy bien formado y prácticamente rectos	
	Puntas	Muy compactas (punta AW <sup>1</sup> )	

<sup>1</sup> AW: All white

CARACTERÍSTICA		ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA								
	Defectos	Se permitirá indicios muy leves de manchas de color no característico causados por agentes no patógenos en los turiones, que puedan ser eliminados por el consumidor mediante pelado normal. Se permitirá indicios de fibrosidad en los turiones.	 <div>Firmado digitalmente por: ALVA CORONADO Yorghyey Rasip FAU 20477936882 soft Motivo: Doy V° B° Fecha: 24/03/2023 11:50:20-0500</div>								
	Color	Característico Solo se permite un matiz ligeramente rosado.									
Tolerancia de calidad		Se tolera el 5% en número o en peso de turiones que no satisfagan los requisitos de esta categoría, pero que satisfaga los de la Categoría I.									
Longitud		La longitud de los turiones debe ser: <ul style="list-style-type: none"><li>- Espárragos largos: Superior a 17 cm</li><li>- Espárragos cortos: 15 -17 cm</li><li>- Puntas de espárragos: Inferior a 15 cm</li></ul> La longitud máxima permitida para la clasificación de los espárragos blancos es de 23 cm.									
Tolerancia de longitud		Se tolera el 10% en número o en peso de los turiones que no correspondan a la longitud, con una desviación máxima de 2 cm de longitud.									
Calibre		El diámetro de los espárragos blancos se medirá en el punto medio de su longitud. <table border="1"><thead><tr><th>Calibre</th><th>Diámetro (mm)</th></tr></thead><tbody><tr><td>Jumbo</td><td>Mayor o igual a 20</td></tr><tr><td>Extra large</td><td>De 16 a 20</td></tr><tr><td>Large</td><td>De 12 a 16</td></tr></tbody></table> Diámetro mínimo 12 mm  En un solo empaque, atado o manojo, la diferencia máxima entre el turión más grueso y el más delgado debe ser de 5 mm.		Calibre	Diámetro (mm)	Jumbo	Mayor o igual a 20	Extra large	De 16 a 20	Large	De 12 a 16
Calibre	Diámetro (mm)										
Jumbo	Mayor o igual a 20										
Extra large	De 16 a 20										
Large	De 12 a 16										
Tolerancia de calibre		Se tolera el 10% en número o en peso de los turiones que no correspondan al calibre indicado, con una desviación máxima de 2 mm de diámetro.									
Homogeneidad		a.Cada embalaje debe contener turiones del mismo origen, calidad, grupo de color, longitud, calibre. b. La parte visible del contenido del empaque, atado o manojo debe ser representativa de todo el contenido. c. Los atados o manojos de un mismo envase deben ser del mismo peso. d.Se permite 10% en número o en peso de espárragos blancos con punta color rosado y/o violeta y espárragos blancos con puntas de color entre violeta y verde.									
INOCUIDAD		Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, autoridad nacional competente <sup>2</sup> .									

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



CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
		Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias.

**Precisión 1:** La entidad convocante deberá precisar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 3.2 y/o proforma del contrato) la longitud y el calibre correspondiente a esta categoría, de acuerdo a lo establecido en la norma NTP 011.109:2013 (revisada el 2018). Por ejemplo: Espárrago blanco categoría extra - largo - calibre jumbo.

## 2.2. Envase y/o embalaje

Los espárragos blancos categoría extra deben ser envasados tomando en consideración lo establecido en las normas Codex CXC 1-1969 (2020) PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS y CXC 44-1995 (2004) CÓDIGO DE PRÁCTICAS PARA EL ENVASADO Y TRANSPORTE DE FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS. Además, deben envasarse de tal manera que el producto quede debidamente protegido, según lo indicado en el numeral 8.2 de la NTP 011.109:2013 (revisada el 2018).

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

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

## 2.3. Rotulado

El rotulado debe cumplir con lo indicado en el numeral 9 de la NTP 011.109:2013 (revisada el 2018):

- nombre y dirección del productor;
- número de Autorización Sanitaria de Establecimiento de Procesamiento Primario emitido por el SENASA;
- el nombre del producto: "espárrago" seguido de la indicación "blancos", "blancos con puntas de color entre rosado y/o violeta", "blancos con puntas de color entre violeta y verde", si el contenido del empaque y/o envase no es visible desde el exterior y, cuando proceda, la indicación "cortos" o "puntas" o "mezcla de blancos";
- país y lugar de origen;
- categoría "extra";
- calibre;
- números de empaque y/o envases unitarios para espárragos presentados en empaques y/o envases unitarios.

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

## 2.4. Inserto

No aplica.

**Precisión 4:** No aplica.



## FICHA TÉCNICA APROBADA

### 1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

Denominación del bien	: GRANADILLA CATEGORÍA EXTRA
Denominación técnica	: GRANADILLA CATEGORÍA EXTRA
Unidad de medida	: KILOGRAMO
Descripción general	: La granadilla ( <i>Passiflora ligularis</i> 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


#### 2.1. Del bien

La granadilla categoría extra debe presentar las siguientes características:

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



Firmado digitalmente por:  
ALVA CORONADO Yorghey  
Rasip FAU 20477936882 soft  
Motivo: Doy Vº Bº  
Fecha: 24/08/2023 11:51:30-0500

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA														
Calibre (se determina por el peso del fruto)	<table><tr><th>Código de calibre</th><th>Rango de peso (g)</th></tr><tr><td>A</td><td>&gt;139</td></tr><tr><td>B</td><td>&gt;128 – 139</td></tr><tr><td>C</td><td>&gt;122 – 128</td></tr><tr><td>D</td><td>&gt;106 - 122</td></tr><tr><td>E</td><td>&gt;83 - 106</td></tr><tr><td>F</td><td>&gt;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	 <p>Firmado digitalmente por: ALVA CORONADO Yorghey Rasip FAU 20477936882 soft Motivo: Doy Vº Bº Fecha: 24/03/2023 11:51:42-0500</p>
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 <sup>1</sup> .	Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias.														

**Precisión 1:** La entidad convocante deberá precisar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 3.2 y/o proforma del contrato), el calibre de las granadillas que desea adquirir, de acuerdo a lo establecido en la NTP – CODEX CXS 316:2019. Por ejemplo: granadilla categoría extra – calibre por peso D.

## 2.2. Envase y/o embalaje

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

## 2.3. Rotulado

El rotulado de la granadilla categoría extra debe cumplir con lo indicado en la norma Codex CXS 1-1985 (2018) NORMA GENERAL PARA EL ETIQUETADO DE LOS ALIMENTOS PREENVASADOS y las disposiciones especificadas en el numeral 6 de la NTP-CODEX CXS 316:2019, siguientes:

- nombre del producto, nombre de la variedad (facultativo);

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

- nombre, dirección legal del productor o asociación de productores, del acopiador y/o distribuidor cuando sea aplicable, código de identificación del productor (facultativo);
- país de origen, y facultativamente, nombre del lugar, distrito o región de producción;
- categoría de calidad;
- calibre (código de calibre por peso);
- peso neto (facultativo);
- número de Autorización Sanitaria de Establecimiento de Procesamiento Primario emitido por el SENASA.

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

#### **2.4. Inserto**

No aplica.

**Precisión 4:** No aplica.



Firmado digitalmente por:  
ALVA CORONADO Yorghey  
Rasip FAU 20477936882 soft  
Motivo: Doy Vº Bº  
Fecha: 24/03/2023 11:51:56-0500

# FICHA TÉCNICA APROBADA


## 1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

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

## 2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

### 2.1. Del bien

El huevo de gallina calidad primera debe presentar las siguientes características:

CARACTERÍSTICA		ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA														
CALIDAD																	
Color		Blanco o pardo en sus diferentes tonalidades.	<div>NTP 011.219:2015 HUEVOS. Huevos de gallina. Requisitos y clasificación. 2ª Edición</div> <div><div>Firmado digitalmente por: ALVA CORONADO Yorghey Rasip FAU 20477936882 soft Motivo: Doy Vº Bº Fecha: 24/03/2023 11:52:31-0500</div></div>														
Olor		Característico y libre de olores desagradables.															
Sabor		Característico															
Requisitos físicos		<div><div>– Cáscara libre de roturas y quíñaduras.</div><div>– Sin cuerpos extraños ni manchas que alteren la apariencia.</div><div>– Limpio y seco.</div><div>– La yema debe tener forma casi esférica, de contorno ligeramente definido, ubicación céntrica vista a través del ovoscopio y firmemente sostenida por las chalazas.</div></div>															
Tamaño		<div>De acuerdo a su peso, se clasifica en los siguientes tamaños:</div> <table><thead><tr><th>Tamaño</th><th>Peso</th></tr></thead><tbody><tr><td>Súper chico</td><td>&lt; 50 g</td></tr><tr><td>Chico</td><td>50 – 55,55 g</td></tr><tr><td>Mediano</td><td>55,55 – 62,5 g</td></tr><tr><td>Grande</td><td>62,5 – 68,88 g</td></tr><tr><td>Jumbo</td><td>68,88 – 72,22 g</td></tr><tr><td>Súper Jumbo</td><td>≥ 72,22</td></tr></tbody></table> <div>Tolerancia: Máximo 10% de huevos de las clasificaciones de peso limítrofe.</div>		Tamaño	Peso	Súper chico	< 50 g	Chico	50 – 55,55 g	Mediano	55,55 – 62,5 g	Grande	62,5 – 68,88 g	Jumbo	68,88 – 72,22 g	Súper Jumbo	≥ 72,22
Tamaño	Peso																
Súper chico	< 50 g																
Chico	50 – 55,55 g																
Mediano	55,55 – 62,5 g																
Grande	62,5 – 68,88 g																
Jumbo	68,88 – 72,22 g																
Súper Jumbo	≥ 72,22																
Cáscara		Íntegra, limpia, seca, lisa y de forma característica.															
Cámara de aire		Su altura no excede los 5 mm															
Yema		Céntrica y fija															
Clara		Transparente, densa y fija															
Tolerancias	Categoría	Máximo 5% de huevos de calidad segunda en primera.															
	Huevos quíñados o rotos en destino	Máximo 2,00%															

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

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

Los envases del huevo de gallina calidad primera deben ser limpios, secos, de primer uso, resistentes, que no transmitan olores, colores o sabores extraños, que protejan al producto contra la rotura, que permitan la ventilación del producto y colocarlos verticalmente, y en caso de ser reutilizables (sólo de material plástico), deben ser lavados y desinfectados antes de su uso con grado alimentario, según el numeral 9.1 de la NTP 011.219:2015.

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

## 2.3. Rotulado

El rotulado del huevo de gallina calidad primera debe cumplir con las disposiciones establecidas en la NTP 209.038:2019 ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado de alimentos preenvasados. 8ª Edición, según el numeral 9.2.1, de la NTP 011.219:2015:

- nombre del producto;
- marca registrada o razón social y domicilio fiscal del productor o empacador;
- clasificación por peso y presentación;
- número de Autorización Sanitaria de Establecimiento de Procesamiento Primario emitida por SENASA;
- fecha de caducidad;
- lote (puede ser la fecha del vencimiento);
- contenido neto o número de unidades;
- instrucciones para su conservación.

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

## 2.4. Inserto

No aplica.

**Precisión 4:** No aplica.



Firmado digitalmente por:  
ALVA CORONADO Yorghy  
Rasip FAU 20477936882 soft  
Motivo: Doy V° B°  
Fecha: 24/03/2023 11:52:52-0500

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



**FICHA TÉCNICA  
APROBADA**

**1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN**

Denominación del bien : LIMÓN CATEGORÍA EXTRA  
Denominación técnica : LIMÓN SUTIL CATEGORÍA EXTRA  
Unidad de medida : KILOGRAMO  
Descripción general : Es el fruto procedente de cualquier variedad de la especie *Citrus aurantifolia* (Christmann) Swingle, de la familia de las Rutaceae. También llamado limón de cebiche y limón de pica.


**2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN**


**2.1. Del bien**

El limón categoría extra debe haberse recolectado cuidadosamente, haber alcanzado un grado apropiado de desarrollo y madurez de acuerdo con los criterios peculiares de la variedad y la zona en que se producen. El desarrollo y condición de los limones deben ser tales que les permitan soportar el transporte y la manipulación, y llegar en estado satisfactorio al lugar de destino, según indica el numeral 5.1.1 de la NTP 011.006:2005.

El contenido mínimo de jugo de limón categoría extra 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 limón categoría extra debe presentar las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
<b>CALIDAD</b>		
Requisitos mínimos	<p>Los limones deben:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Estar enteros.</li><li>- Ser de consistencia firme.</li><li>- Estar sanos, deben excluirse los productos afectados por podredumbre o deterioro que haga que no sean aptos para el consumo.</li><li>- Estar limpios y prácticamente exentos de cualquier materia extraña visible.</li><li>- Estar prácticamente exentos de plagas que afecten el aspecto general del producto.</li><li>- Estar prácticamente exentos de daños causados por plagas.</li><li>- Estar exentos de daños causados por bajas temperaturas.</li><li>- Estar exentos de humedad externa anormal, salvo la condensación consiguiente a su remoción de una cámara frigorífica.</li><li>- Estar exentos de cualquier olor y/o sabor extraño.</li></ul>	<p>NTP 011.006:2005 FRUTAS. Limón Sutil. Requisitos. 4ª Edición</p> <div><p>Firmado digitalmente por: ALVA CORONADO Yorghy Rasip FAU 20477936882 soft Motivo: Doy Vº Bº Fecha: 24/03/2023 11:53:40-0500</p></div>
Categoría	<p>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.</p> <p><u>Tolerancia:</u> Cinco por ciento, en número o peso, de los limones que no satisfagan los requisitos de esta categoría, pero satisfagan los de la Categoría I o, excepcionalmente, que no superen las tolerancias establecidas para esta última.</p>	

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA															
Calibre (tamaño)	<p>El limón categoría extra, de acuerdo a su diámetro se clasifica en los siguientes calibres:</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Calibre</th><th>Diámetro ecuatorial (mm)</th><th>Unidades del producto por Kilogramo</th></tr> </thead> <tbody> <tr> <td>A</td><td>44 a más</td><td>20 - 22</td></tr> <tr> <td>B</td><td>41 a 43,9</td><td>23 - 27</td></tr> <tr> <td>C</td><td>38 a 40,9</td><td>28 - 33</td></tr> <tr> <td>D</td><td>35 a 37,9</td><td>34 - 39</td></tr> </tbody> </table> <p><u>Tolerancia:</u> 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>	Calibre	Diámetro ecuatorial (mm)	Unidades del producto por Kilogramo	A	44 a más	20 - 22	B	41 a 43,9	23 - 27	C	38 a 40,9	28 - 33	D	35 a 37,9	34 - 39	 <p>Firmado digitalmente por: ALVA CORONADO Yorghey Rasip FAU 20477936882 soft Motivo: Doy V° B° Fecha: 24/03/2023 11:53:54-0500</p>
Calibre	Diámetro ecuatorial (mm)	Unidades del producto por Kilogramo															
A	44 a más	20 - 22															
B	41 a 43,9	23 - 27															
C	38 a 40,9	28 - 33															
D	35 a 37,9	34 - 39															
Homogeneidad	El contenido de cada envase (o lote, para los productos presentados a granel) debe ser homogéneo y estar constituido únicamente por limones del mismo origen, variedad, calidad y calibre. La parte visible del contenido del envase (o lote, para productos presentados a granel) debe ser representativa de todo el contenido.																
<b>INOCUIDAD</b>	Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, autoridad nacional competente <sup>1</sup> .	Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias.															

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

El limón categoría extra debe ser envasado tomando en consideración lo establecido en la norma Codex CXC 44-1995 (2004) CÓDIGO DE PRÁCTICAS PARA EL ENVASADO Y TRANSPORTE DE FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS, según indica el numeral 8.2. de la NTP 011.006:2005.

Los empaques deben satisfacer las características de calidad, higiene, ventilación y resistencia necesarias para asegurar una manipulación, transporte y conservación apropiados de los limones. Los empaques deben estar exentos de cualquier materia y olor extraño, según indica el numeral 8.2.1 de la NTP 011.006:2005.

Podrán ser cajas de cartón, plástico, mallas u otros (evitar el uso de cajas de madera) de tal manera que el producto quede debidamente protegido. Los materiales utilizados en el interior del envase deben ser nuevos (se incluye material recuperado de calidad alimentaria), estar limpios y ser de calidad tal que evite cualquier daño externo o interno al producto. Se permiten el uso de 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 convocante deberá indicar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 2 y/o proforma del contrato), el peso neto del producto por envase. Además, podrá indicar las características del envase tales como: material, peso, tipo de cerrado, siempre que se haya verificado que estas características aseguren la pluralidad de postores.

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

### 2.3. Rotulado

El rotulado del limón categoría extra debe cumplir con las disposiciones establecidas en la NTP 209.038:2019 ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado de alimentos preenvasados. 8ª Edición y demás disposiciones establecidas en el numeral 9 de la NTP 011.006:2005:

- nombre del producto y nombre de la variedad;
- nombre/razón social del productor, envasador y/o distribuidor comercializador;
- origen del producto;
- categoría;
- calibre;
- peso neto;
- fecha de envasado;
- lote;
- número de Autorización Sanitaria del Establecimiento de Procesamiento Primario emitida por el SENASA.

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

### 2.4. Inserto

No aplica.

**Precisión 4:** No aplica.



Firmado digitalmente por:  
ALVA CORONADO Yorghey  
Rasip FAU 20477936882 soft  
Motivo: Doy Vº Bº  
Fecha: 24/03/2023 11:54:13-0500

**FICHA TÉCNICA  
APROBADA**

**1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN**


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

**2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN**

**2.1. Del bien**

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


Las mandarinas Satsuma categoría extra deben presentar las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
<b>CALIDAD</b>		
Apariencia	<p>Las frutas deben presentarse:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Enteras.</li><li>- Sanas, se excluyen los productos atacados por la podredumbre, u otras alteraciones que los hagan impropias para el consumo.</li><li>- Prácticamente exentas de magulladuras y/o amplias cicatrizaciones por cortes en la cáscara.</li><li>- Prácticamente exentas de plagas.</li><li>- Exentas de daños causados por plagas y enfermedades que afecten la pulpa.</li><li>- Exentas de daños considerables y/o alteraciones externas causadas por ataque de plagas.</li><li>- Prácticamente exentas de daños causados por quemaduras de sol, heladas y/o bajas temperaturas.</li><li>- Limpias, prácticamente exentas de materias extrañas visibles.</li><li>- Exentas de humedad externa anormal, salvo la condensación consiguiente a su remoción de una cámara frigorífica.</li><li>- Exentas de olores y/o sabores extraños.</li><li>- Exentas de toda señal de desecación o deshidratación.</li></ul>	<p>NTP 011.023:2014 CÍTRICOS Mandarinas, tangelos, naranjas y toronjas. Requisitos. 2ª Edición</p>
Color	<p>La fruta, al momento del empaque, no podrá tener áreas con color "Valor IC: -18" o inferiores (más verde) de acuerdo con la tabla de colores del Anexo A de la norma de la referencia.</p> <p>De acuerdo con la coloración, las frutas de esta categoría deben ser de la siguiente manera:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Muy bien coloreada, es decir que deben tener el color típico de la</li></ul>	 <p>Firmado digitalmente por: ALVA CORONADO Yorghy Rasip FAU 20477936882 soft Motivo: Doy Vº Bº Fecha: 24/08/2023 11:55:05-0500</p>

CARACTERÍSTICA		ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
		variedad.	
		No está permitido el uso de sustancias químicas colorantes aplicadas sobre la superficie de la fruta.	
Contenido de jugo (con relación al peso total del fruto)		Mínimo 33%	
Tolerancia respecto a granulación		Se aceptará hasta un 5% de fruta granulada.	
		Se considera fruta granulada cuando, al hacer el corte en el diámetro ecuatorial, se observa esta condición (granulación) en un área cuyo diámetro es mayor al 40% del diámetro ecuatorial de la fruta.	
Madurez	°Brix	Mínimo 7,5 °Brix	
	Acidez	Mínimo 0,5% Máximo 1,5%	
	Índice de madurez (°Brix/Acidez)	Mínimo 6,5	
Tolerancia respecto al grado de madurez		No más del 5% deberá estar fuera del requerimiento mínimo.	
Categoría		<ul style="list-style-type: none"> <li>- Las frutas de esta categoría deben ser de calidad superior y de consistencia firme.</li> <li>- Su forma, aspecto exterior, desarrollo y coloración (muy bien coloreada) deben ser característicos de la variedad a la que pertenezcan.</li> <li>- 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.</li> </ul>	
Tolerancia respecto a la apariencia		Se admite hasta 1% de fruta con pudrición.	
Tolerancias de Defectos / daños		Defectos muy leves	
- Ácaros		-	
- Botritys y Thrips		-	
- Fumagina		-	
- Queresas		-	
- Cicatrices, rozaduras (rameado, russet) y manchas		Suaves, le restan a la apariencia no más que una decoloración permitida en la categoría.	
- Oleocelosis		-	
- Quemadura de sol		-	
- Bufado		-	
- Creasing		-	



Firmado digitalmente por:  
ALVA CORONADO Yorghy  
Rasip FAU 20477936882 soft  
Motivo: Doy V° B°  
Fecha: 24/08/2023 11:55:15-0500

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>Cal 1X</td><td>68</td><td>73</td></tr><tr><td>Cal 1XX</td><td>73</td><td>78</td></tr><tr><td>Cal 1XXX</td><td>78</td><td>a más</td></tr></table>	Calibre	Diámetro en mm		Mínimo	Máximo	Cal 5	45	50	Cal 4	50	54	Cal 3	54	58	Cal 2	58	63	Cal 1	63	68	Cal 1X	68	73	Cal 1XX	73	78	Cal 1XXX	78	a más	 <p>Firmado digitalmente por: ALVA CORONADO Yorghey Rasip FAU 20477936882 soft Motivo: Doy Vº Bº Fecha: 24/03/2023 11:55:28-0500</p>
Calibre	Diámetro en mm																														
	Mínimo	Máximo																													
Cal 5	45	50																													
Cal 4	50	54																													
Cal 3	54	58																													
Cal 2	58	63																													
Cal 1	63	68																													
Cal 1X	68	73																													
Cal 1XX	73	78																													
Cal 1XXX	78	a más																													
Tolerancia respecto al tamaño	Se admitirá para la categoría, y para cualquier modo de presentación, un 10% en número o en peso de frutas que se ajusten al calibre inmediatamente inferior o superior al mencionado en el envase o en los documentos de transporte.																														
Homogeneidad	<p>El contenido de cada envase debe ser homogéneo y estar constituido únicamente por cítricos del mismo origen, variedad, calidad, calibre y que presenten un mismo grado de desarrollo y madurez. La parte visible del contenido del envase o lote debe ser representativa del conjunto. Además, para la Categoría 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 envase según el diámetro de los frutos, debe ser necesario que la diferencia máxima de diámetro entre los frutos corresponda a tres calibres sucesivos de la escala de calibrado.</p>																														
INOCUIDAD	Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, autoridad nacional competente <sup>1</sup> .	Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias.																													

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

## 2.2. Envase y/o embalaje

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

Los materiales y/o papeles utilizados en el interior del envase deben ser nuevos (esto incluye el material recuperado de calidad alimentaria), estar limpios y ser de un material que no pueda causar

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



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

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

### 2.3. Rotulado

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

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

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

### 2.4. Inserto

No aplica.

**Precisión 4:** No aplica.



Firmado digitalmente por:  
ALVA CORONADO Yorghey  
Rasip FAU 20477936882 soft  
Motivo: Doy V° B°  
Fecha: 24/03/2023 11:55:46-0500

## FICHA TÉCNICA APROBADA

### 1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN


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

### 2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN


#### 2.1. Del bien

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

La manzana Delicia categoría extra, debe presentar las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA									
CALIDAD											
Requisitos generales	<p>Los frutos contenidos en un mismo envase deben ser de la misma variedad y en ese sentido uniformes en tamaño, forma y color.</p> <p>Las manzanas deben estar:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>– Enteras, sanas, quedando excluidos los productos que presenten podredumbre u otras alteraciones que los hagan impropios para el consumo.</li><li>– Limpias, es decir, prácticamente exentas de materias extrañas visibles.</li><li>– Prácticamente exentas de plagas, magulladuras profundas y pudrición.</li><li>– Prácticamente exentas de daños causados por plagas.</li><li>– Exentas de un grado anormal de humedad exterior.</li><li>– Exentas de olores y sabores extraños.</li></ul>	<p>NTP 011.002:2014 (revisada el 2019) FRUTAS FRESCAS. Manzana. Requisitos. 4ª Edición</p> <div><p>Firmado digitalmente por: ALVA CORONADO Yorghey Rasip FAU 20477936882 soft Motivo: Doy V° B° Fecha: 24/08/2023 11:56:25-0500</p></div>									
Índice de madurez	<p>El índice de madurez de la manzana está determinado básicamente por las características siguientes:</p> <table><tr><th>Características</th><th>Mínima</th><th>Máxima</th></tr><tr><td>Firmeza de la pulpa (Variedad Delicious de Viscas)</td><td>7,7 kgf</td><td>11,8 kgf</td></tr><tr><td>Sólidos solubles</td><td>11 °Brix</td><td>17 °Brix</td></tr></table>		Características	Mínima	Máxima	Firmeza de la pulpa (Variedad Delicious de Viscas)	7,7 kgf	11,8 kgf	Sólidos solubles	11 °Brix	17 °Brix
Características	Mínima		Máxima								
Firmeza de la pulpa (Variedad Delicious de Viscas)	7,7 kgf	11,8 kgf									
Sólidos solubles	11 °Brix	17 °Brix									
Coloración	<p>Las manzanas Delicious de Viscas pueden encontrarse entre los colores detallados a continuación:</p> <table><tr><th>Color Munsell</th><th>Color</th></tr><tr><td>5R / 5 / 10</td><td>Rojo</td></tr><tr><td>5R / 4 / 10</td><td>Rojo teja</td></tr><tr><td>2,5R / 5 / 10</td><td>Rojo rosado</td></tr><tr><td>2,5R / 4 / 10</td><td>Rojo carmín</td></tr></table>	Color Munsell	Color	5R / 5 / 10	Rojo	5R / 4 / 10	Rojo teja	2,5R / 5 / 10	Rojo rosado	2,5R / 4 / 10	Rojo carmín
Color Munsell	Color										
5R / 5 / 10	Rojo										
5R / 4 / 10	Rojo teja										
2,5R / 5 / 10	Rojo rosado										
2,5R / 4 / 10	Rojo carmín										

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN		REFERENCIA				
	2,5R / 6 / 10	Rojo coral					
	5R 3 / 6	Rojo vino					
	2,5R 7 / 8	rosado					
Calibre	El calibre se determina por el diámetro máximo de la sección ecuatorial, se tienen los siguientes calibres: <table><tr><th>Clasificación</th><th>Calibre (mm)</th></tr><tr><td>Calibre A: Extra</td><td>Mayor a 80</td></tr></table>		Clasificación	Calibre (mm)	Calibre A: Extra	Mayor a 80	
Clasificación	Calibre (mm)						
Calibre A: Extra	Mayor a 80						
Categoría de calidad	<p>Las manzanas de esta categoría deben ser de calidad superior, deben presentar las características de forma, desarrollo y color que sean propias de la variedad a la que pertenezcan y deben conservar su pedúnculo intacto.</p> <p>La pulpa no debe haber sufrido ningún deterioro.</p> <p>Además, no pueden presentar defectos, salvo ligerísimas alteraciones superficiales de la epidermis que no afecten al aspecto general del producto ni a su calidad, conservación y presentación en el envase.</p> <p>Los defectos menores (herida cicatrizada, russet y mancha), y mayor (magulladuras), que presenten forma alargada, no deben exceder más de 2 cm de longitud, y para los defectos menores que presentan formas irregulares no deben ocupar más de 1 cm<sup>2</sup> de superficie, ya sea en forma individual o sumados.</p>						
<u>Tolerancias de Defectos Menores</u> Los defectos se expresan en porcentaje de unidades defectuosas.							
- Herida seca	Máximo 5%						
- Mancha	Máximo 5%						
- Russet	Máximo 5%						
- Acorchamiento	Máximo 5%						
- Deformación	Máximo 5%						
Subtotal acumulado defectos menores	Máximo 5%						
<u>Tolerancias de Defectos Mayores</u> Los defectos se expresan en porcentaje de unidades defectuosas.							
- Herida húmeda	Máximo 5%						
- Escaldado	Máximo 1%						
- Daño por el sol	Máximo 5%						
- Magulladura	Máximo 5%						
- Bitter Pit	Máximo 1%						
- Corazón acuoso *	Máximo 5%						
	*Si se presenta corazón acuoso durante la inspección se debe ampliar la muestra a 100 frutos de los cuales deben ser partidos en forma transversal. De esta nueva muestra se contabilizan los frutos que presentan el daño considerado severo.						
- Deshidratación	Máximo 5%						



Firmado digitalmente por:  
ALVA CORREA  
Rasip FALCON  
Motivo: Documento  
Fecha: 24/01/2024



Firmado digitalmente por:  
 ALVA CORONADO Yorghey  
 Rasip FAU 20477936882 soft  
 Motivo: Doy V° B°  
 Fecha: 24/08/2023 11:56:33-0500

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
- Pardeamiento interno	Máximo 1%	
- Pudrición	Máximo 1%	
Subtotal acumulado defectos mayores	Máximo 5%	
Total defectos acumulados	Máximo 5% La suma de los subtotales acumulados no debe superar al total acumulado.	
<b>INOCUIDAD</b>	Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, autoridad nacional competente <sup>1</sup> .	Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias.

**Precisión 1:** Ninguna.

## 2.2. Envase y/o embalaje

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

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

## 2.3. Rotulado

El rotulado de la manzana Delicia categoría extra debe cumplir con lo establecido en la NTP 209.038:2019 ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado de alimentos preenvasados. 8ª Edición y la norma Codex CXS 1-1985 (2018) NORMA GENERAL PARA EL ETIQUETADO DE LOS ALIMENTOS PREENVASADOS, debe inscribirse en idioma castellano, pudiendo llevar inscripciones en otros idiomas siempre que no aparezcan en forma destacada y debe contener la siguiente información, según el numeral 8.1 de la NTP 011.002:2014 (revisada el 2019):

- nombre del producto;
- grado de calidad: extra;
- tamaño, en milímetros;
- contenido neto;
- nombre o razón social o marca del productor, envasador o vendedor o importador;
- número de Autorización Sanitaria de Establecimiento de Procesamiento Primario emitida por el SENASA.

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

## 2.4. Inserto

No aplica.

**Precisión 4:** No aplica.

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



## FICHA TÉCNICA APROBADA

### 1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

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

### 2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN


#### 2.1. Del bien

La maracuyá categoría extra debe presentar las siguientes características:

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



Firmado digitalmente por:  
ALVA CORONADO Yorghey  
Rasip FAU 20477936882 soft  
Motivo: Doy Vº Bº  
Fecha: 24/08/2023 11:57:41-0500

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA														
Calibre (se determina por el peso del fruto)	<table><tr><th>Código de calibre</th><th>Rango de peso (g)</th></tr><tr><td>A</td><td>&gt;139</td></tr><tr><td>B</td><td>&gt;128 – 139</td></tr><tr><td>C</td><td>&gt;122 – 128</td></tr><tr><td>D</td><td>&gt;106 - 122</td></tr><tr><td>E</td><td>&gt;83 - 106</td></tr><tr><td>F</td><td>&gt;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	<div></div> <div>Firmado digitalmente por: ALVA CORONADO Yorghey Rasip FAU 20477936882 soft Motivo: Doy Vº Bº Fecha: 24/03/2023 11:57:53-0500</div>
Código de calibre	Rango de peso (g)															
A	>139															
B	>128 – 139															
C	>122 – 128															
D	>106 - 122															
E	>83 - 106															
F	>74 - 83															
Tolerancias de calibre	El 10%, en número o en peso, del calibre inmediatamente inferior y/o superior al indicado en el envase.															
Homogeneidad	El contenido de cada envase debe ser homogéneo y estar constituido únicamente por maracuyá del mismo origen, variedad, calidad, color y calibre. La parte visible del contenido del envase debe ser representativa de todo el contenido.															
INOCUIDAD	Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, autoridad nacional competente <sup>1</sup> .	Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias.														

**Precisión 1:** La entidad convocante deberá precisar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 3.2 y/o proforma del contrato), el calibre de las maracuyás que desea adquirir, de acuerdo a lo establecido en la NTP-CODEX CXS 316:2019. Por ejemplo: maracuyá categoría extra – calibre por peso D.

## 2.2. Envase y/o embalaje

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

## 2.3. Rotulado

El rotulado de la maracuyá categoría extra debe cumplir con lo indicado en la norma Codex CXS 1-1985 (2018) NORMA GENERAL PARA EL ETIQUETADO DE LOS ALIMENTOS PREENVASADOS y las disposiciones especificadas en el numeral 6 de la NTP-CODEX CXS 316:2019, siguientes:

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



- nombre del producto, nombre de la variedad (facultativo);
- nombre, dirección legal del productor o asociación de productores, del acopiador y/o distribuidor cuando sea aplicable, código de identificación del productor (facultativo);
- país de origen, y facultativamente, nombre del lugar, distrito o región de producción;
- categoría de calidad;
- calibre (código de calibre por peso);
- peso neto (facultativo);
- número de Autorización Sanitaria de Establecimiento de Procesamiento Primario emitido por el SENASA.

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

#### **2.4. Inserto**

No aplica.

**Precisión 4:** No aplica.



Firmado digitalmente por:  
ALVA CORONADO Yorghey  
Rasip FAU 20477936882 soft  
Motivo: Soy el autor del  
documento  
Fecha: 24/03/2023 11:58:11-0500

## FICHA TÉCNICA APROBADA

### 1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

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

### 2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

#### 2.1. Del bien

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

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

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

El mondongo congelado debe presentar las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
<b>CALIDAD</b>		
Aspecto general	Superficie brillante, acabado libre de defectos	NTP 201.055:2021 CARNE Y PRODUCTOS CÁRNICOS. Definiciones, clasificación y requisitos de carcasas y carne de bovinos. 3ª Edición
Color	Característico, exento de colores extraños	
Olor	Característico y exento de cualquier olor anormal u ofensivo	
Consistencia	Firme y elástica al tacto, tanto la grasa como el tejido muscular	
<b>INOCUIDAD</b>	Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, autoridad nacional competente <sup>1</sup> .	Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias.

**Precisión 1:** La entidad convocante deberá señalar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas, numeral 3.2 y/o proforma del contrato) que la temperatura de recepción de la menudencia congelada no debe exceder de -18 °C. Del mismo modo, deberá indicar la forma de presentación del mondongo, como en piezas enteras o cortado en cubos pequeños o rectángulos alargados pequeños, entre otros; indicando las dimensiones aproximadas de cada presentación. Por ejemplo: Menudencia de Res - mondongo congelado, cortado en cubos de 2 cm aproximadamente, cuya temperatura no debe exceder de -18 °C.

<sup>1</sup> Según el 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 y/o embalaje

El envase y embalaje deben ser inocuos, limpios e higiénicos, de grado alimentario y no deben comunicar olores o sabores extraños al producto. Asimismo, deben ser impermeables, resistentes, conservar las características del producto y, al eliminarse, no deben dejar residuos sobre la menudencia, según lo establecido en el numeral 9 de la NTP 201.055:2021.

El diseño y los materiales de envasado deben ofrecer una protección adecuada de los productos para reducir al mínimo la contaminación, evitar daños y permitir un etiquetado apropiado. Los materiales para el envasado no deben ser tóxicos ni representar una amenaza para la inocuidad y la aptitud de los alimentos en las condiciones de almacenamiento y uso especificadas, según lo indicado en el numeral 7.2.9 del código de práctica Codex CXC 1-1969 (2020). Principios generales de higiene de los alimentos.

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

## 2.3. Rotulado

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

En caso de estar envasadas o empacadas, la etiqueta o rótulo utilizado para la comercialización, debe cumplir con la legislación nacional vigente o en su defecto con la NTP 209.038:2019 ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado de alimentos preenvasados. 8ª Edición. Además, debe cumplir con los requisitos aplicables especificados en la norma Codex CXS 1-1985 (2018). Norma general para el etiquetado de los alimentos preenvasados, según lo señalado en el numeral 10 de la NTP 201.055:2021, por lo que debe indicar lo siguiente:

- nombre del producto;
- país de origen;
- nombre y dirección del fabricante, envasador o distribuidor;
- identificación del lote;
- fecha de vencimiento;
- condiciones de almacenamiento;
- peso neto;
- número de Autorización Sanitaria de Establecimiento dedicado al Procesamiento Primario de Alimentos Agropecuarios y Piensos, otorgado por el SENASA.

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

## 2.4. Inserto

No aplica.

**Precisión 4:** No aplica.



Firmado digitalmente por:  
ALVA CORONADO Yorghey  
Rasip FAU 20477936882 soft  
Motivo: Doy V° B°  
Fecha: 24/03/2023 11:59:21-0500

## FICHA TÉCNICA APROBADA

### 1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

Denominación del bien	: MENUDENCIA DE RES – HÍGADO CONGELADO
Denominación técnica	: MENUDENCIA DE BOVINO – HÍGADO CONGELADO
Unidad de medida	: KILOGRAMO
Descripción general	: El bovino comprende a los animales de las especies <i>Bos taurus</i> , <i>Bos indicus</i> y del género <i>Bubalus</i> la especie <i>Bubalus bubalis</i> y sus híbridos. El hígado congelado es la menudencia roja a nivel abdominal, la cual ha sido sometida a un proceso de congelamiento rápido. Debe expendirse libre de vesícula biliar y ganglios adyacentes.

### 2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

#### 2.1. Del bien

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

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

El hígado congelado debe presentar las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
<b>CALIDAD</b>		
Aspecto general	Superficie brillante, acabado libre de defectos	NTP 201.055:2021 CARNE Y PRODUCTOS CÁRNICOS. Definiciones, clasificación y requisitos de carcasas y carne de bovinos. 3ª Edición
Color	Característico, exento de colores extraños	
Olor	Característico y exento de cualquier olor anormal u ofensivo	
Consistencia	Firme y elástica al tacto, tanto la grasa como el tejido muscular	
<b>INOCUIDAD</b>	Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, autoridad nacional competente <sup>1</sup> .	Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias.

**Precisión 1:** La entidad convocante deberá señalar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas, numeral 3.2 y/o proforma del contrato) que la temperatura de recepción de la menudencia congelada no debe de exceder de -18 °C. Del mismo modo, deberá indicar la forma de presentación del hígado, como en piezas enteras o cortado en filetes, entre otros; indicando las dimensiones aproximadas de cada presentación. Por ejemplo: Menudencia de Res - hígado congelado, pieza entera, cuya temperatura no debe exceder de -18 °C.

#### 2.2. Envase y/o embalaje

El envase y embalaje deben ser inocuos, limpios e higiénicos, de grado alimentario y no deben comunicar olores o sabores extraños al producto. Asimismo, deben ser impermeables, resistentes, conservar las características del producto y, al eliminarse, no deben dejar residuos sobre la menudencia, según lo establecido en el numeral 9 de la NTP 201.055:2021.

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



El diseño y los materiales de envasado deben ofrecer una protección adecuada de los productos para reducir al mínimo la contaminación, evitar daños y permitir un etiquetado apropiado. Los materiales para el envasado no deben ser tóxicos ni representar una amenaza para la inocuidad y la aptitud de los alimentos en las condiciones de almacenamiento y uso especificadas, según lo indicado en el numeral 7.2.9 del código de práctica Codex CXC 1-1969 (2020). Principios generales de higiene de los alimentos.

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

### 2.3. Rotulado

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

En caso de estar envasadas o empacadas, la etiqueta o rótulo utilizado para la comercialización, debe cumplir con la legislación nacional vigente o en su defecto con la NTP 209.038:2019 ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado de alimentos preenvasados. 8ª Edición. Además, debe cumplir con los requisitos aplicables especificados en la norma Codex CXS 1-1985 (2018). Norma general para el etiquetado de los alimentos preenvasados, según lo señalado en el numeral 10 de la NTP 201.055:2021, por lo que debe indicar lo siguiente:

- nombre del producto;
- país de origen;
- nombre y dirección del fabricante, envasador o distribuidor;
- identificación del lote;
- fecha de vencimiento;
- condiciones de almacenamiento;
- peso neto;
- número de Autorización Sanitaria de Establecimiento dedicado al Procesamiento Primario de Alimentos Agropecuarios y Piensos, otorgado por el SENASA.

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

### 2.4. Inserto

No aplica.

**Precisión 4:** No aplica.



Firmado digitalmente por:  
ALVA CORONADO Yorghey  
Rasip FAU 20477936882 soft  
Motivo: Doy V° B°  
Fecha: 24/03/2023 12:01:36-0500

## FICHA TÉCNICA APROBADA

### 1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

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

### 2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

#### 2.1. Del bien

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

La palta fuerte categoría extra debe presentar las siguientes características:

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




Firmado digitalmente por:  
ALVA CORONADO Yorghy  
Rasip FAU 20477936882 soft  
Motivo: Doy Vº Bº  
Fecha: 24/03/2023 12:02:12-0500



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



Firmado digitalmente por:  
ALVA CORONADO Yorghey  
Rasip FAU 20477936882 soft  
Motivo: Doy V° B°  
Fecha: 24/03/2023 12:02:23-0500

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN		REFERENCIA
Calibre (tamaño)	<b>Código por calibre</b>	<b>Peso (en gramos)</b>	<div><div>Firmado digitalmente por: ALVA CORONADO Yorghy Rasip FAU 20477936882 soft Motivo: Day 10 B° Fecha: 14/03/2023 12:02:38-0500 CXS 197-1995 (2013) NORMA PARA EL AGUACATE</div></div>
	2	>1220	
	4	781 - 1220	
	6	576 - 780	
	8	456 - 576	
	10	364 - 462	
	12	300 - 371	
	14	258 - 313	
	16	227 - 274	
	18	203 - 243	
	20	184 - 217	
	22	165 - 196	
	24	151 - 175	
	26	144 - 157	
	28	134 - 147	
	30	123 - 137	
Tolerancias de calibre	El 10% en peso de las paltas que correspondan al calibre inmediatamente superior o inferior al indicado en el envase.		
INOCUIDAD	Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, autoridad nacional competente <sup>1</sup> .		
	Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias.		

**Precisión 1:** La entidad convocante deberá precisar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 2 y/o proforma del contrato) el calibre de la palta fuerte categoría extra requerida, de acuerdo a lo establecido en la presente Ficha Técnica por ejemplo: palta fuerte categoría extra calibre 18.

## 2.2. Envase y/o embalaje

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

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

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

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

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

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

### 2.3. Rotulado

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

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

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

### 2.4. Inserto

No aplica.

**Precisión 4:** No aplica.



Firmado digitalmente por:  
ALVA CORONADO Yorghy  
Rasip FAU 20477936882 soft  
Motivo: Doy Vº Bº  
Fecha: 24/03/2023 12:03:02-0500

## FICHA TÉCNICA APROBADA

### 1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN


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

### 2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

#### 2.1. Del bien

La papa Yungay calidad extra 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 Yungay deben presentar las siguientes características:</p> <p>– Forma oval – chatos tamaño grande y compactas.</p> <p>– Piel amarillenta con jaspes rojizos, ojos superficiales y en poco número.</p> <p>– Pulpa cremosa amarillenta.</p>	<p>NTP 011.119:2016 PAPA Y SUS DERIVADOS. Papa. Definiciones y requisitos. 3ª Edición</p>																				
Tamaño <sup>1</sup>	<table><tr><td>Diámetro (D) y peso (g)</td><td colspan="3">Calibres</td></tr><tr><td></td><td>Extra</td><td>Primera</td><td>Segunda</td></tr><tr><td>D mayor (mm)</td><td>151-104</td><td>103-73</td><td>77-45</td></tr><tr><td>D menor (mm)</td><td>101-61</td><td>60-45</td><td>44-32</td></tr><tr><td>Peso (g)</td><td>710-321</td><td>320-132</td><td>131-20</td></tr></table>		Diámetro (D) y peso (g)	Calibres				Extra	Primera	Segunda	D mayor (mm)	151-104	103-73	77-45	D menor (mm)	101-61	60-45	44-32	Peso (g)	710-321	320-132	131-20
Diámetro (D) y peso (g)	Calibres																					
	Extra		Primera	Segunda																		
D mayor (mm)	151-104		103-73	77-45																		
D menor (mm)	101-61		60-45	44-32																		
Peso (g)	710-321		320-132	131-20																		
Sanidad y aspecto																						
- Inmadurez (papa pelada o pelona con levantamiento de piel)	Máximo 1% m/m																					
- Cortes, cicatrices, magulladuras, grietas, rajaduras	Máximo 2% m/m																					
- Brotamiento	0% m/m																					
- Verdeamiento	0% m/m																					
- Pudrición seca	0% m/m																					
- Pudrición húmeda	0% m/m																					
- Comeduras, perforaciones, galerías (daños causados por insectos y roedores)	Máximo 2% m/m																					
- Mezclas varietales	0% m/m																					
Porcentaje máximo acumulado	5% m/m																					



Firmado digitalmente por ALVA CORONADO  
Rasip FAU 204779  
Motivo: Doy Vº Bº  
Fecha: 24/03/2023



Firmado digitalmente por:  
ALVA CORONADO Yorghey  
Rasip FAU 20477986882 soft  
Motivo: Doy Vº Bº  
Fecha: 24/03/2023 12:03:53-0500

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

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

**Precisión 1:** La entidad convocante deberá precisar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 2 y/o proforma del contrato) el tamaño de papa Yungay calidad extra requerido, de acuerdo a lo establecido en la presente Ficha Técnica, por ejemplo: papa Yungay calidad extra de calibre primera.

## 2.2. Envase y/o embalaje

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

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

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

## 2.3. Rotulado

Los envases, o bien los documentos que acompañan el envío, además de los requisitos aplicables especificados en la NTP 209.038:2019 ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado de alimentos preenvasados. 8ª Edición, deben indicar lo siguiente:

- número de Autorización Sanitaria de Establecimiento de Procesamiento Primario emitida por el SENASA.

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

## 2.4. Inserto

No aplica.

**Precisión 4:** No aplica.



Firmado digitalmente por:  
ALVA CORONADO Yorghey  
Rasip FAU 20477936882 soft  
Motivo: Doy Vº Bº  
Fecha: 24/03/2023 12:04:11-0500

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

## FICHA TÉCNICA APROBADA


### 1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN


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

### 2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

#### 2.1. Del bien

El plátano de seda categoría extra debe presentar las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
<b>CALIDAD</b>		
Requisitos mínimos	<p>Los plátanos deben:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Estar enteros (tomando el dedo como referencia).</li> <li>- Estar sanos, deben excluirse los productos afectados de podredumbre o deterioro que hagan que no sean aptos para el consumo.</li> <li>- Estar limpios y prácticamente exentos de cualquier materia extraña visible.</li> <li>- Estar prácticamente exentos de plagas que afecten al aspecto general del producto.</li> <li>- Estar prácticamente exentos de daños causados por plagas.</li> <li>- Estar exentos de humedad externa anormal, salvo la condensación consiguiente a su remoción de una cámara frigorífica y los plátanos envasados en atmósfera modificada.</li> <li>- Estar exentos de cualquier olor y/o sabor extraño.</li> <li>- Ser de consistencia firme.</li> <li>- Estar exentos de daños causados por bajas temperaturas.</li> <li>- Estar prácticamente exentos de magulladuras.</li> <li>- Estar exentos de malformaciones o curvaturas anormales de los dedos.</li> <li>- Estar sin pistilos.</li> <li>- Tener el pedúnculo intacto, sin estar doblados ni dañados por hongos o desecados.</li> </ul> <p>Las manos y los racimos o gajos deben incluir lo siguiente:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Una porción suficiente de cuello de color normal, sano y exento de contaminación por hongos; y</li> <li>- Un cuello de corte limpio, no achaflanado o rasgado, y sin fragmentos de pedúnculo.</li> </ul>	<p>NTP-CODEX CXS 205:2019 NORMA PARA EL BANANO (PLÁTANO). 1ª Edición</p> <div style="text-align: right;">  <p>Firmado digitalmente por: ALVA CORONADO Yorghey Rasip FAU 20477936882 soft Motivo: Doy Vº Bº Fecha: 24/08/2023 12:04:55-0500</p> </div>

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
Madurez fisiológica	De conformidad con las características peculiares de la variedad.	 <p>Firmado digitalmente por: ALVA CORONADO Yorghy Rasip FAU 20477936882 soft Motivo: Doy V° B° Fecha: 24/03/2023 12:05:07-0500</p>
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.	
Tolerancias 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 I o, excepcionalmente, que no superen las tolerancias establecidas para esta última.	
Homogeneidad	El contenido de cada envase debe ser homogéneo y estar constituido únicamente por plátanos del mismo origen, variedad y calidad. La parte visible del contenido del envase debe ser representativa de todo el contenido.	
<b>INOCUIDAD</b>	Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, autoridad nacional competente <sup>1</sup> .	Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias.

**Precisión 1:** La entidad convocante deberá precisar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 3.2 y/o proforma del contrato) si desea que los plátanos sean entregados en manos, racimos o gajos, o por unidad (dedos).

## 2.2. Envase y/o embalaje

El plátano categoría extra debe ser envasado tomando en consideración lo establecido en las normas Codex CXC 1-1969 (2020) PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS, CXC 44-1995 (2004) CÓDIGO DE PRÁCTICAS PARA EL ENVASADO Y TRANSPORTE DE FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS y CXC 53-2003 (2017) CÓDIGO DE PRÁCTICAS DE HIGIENE PARA LAS FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS. Además, deben ser envasados de tal 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

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



impresos o etiquetados con tinta o pegamento no tóxico, según indica el numeral 5.2 de la NTP-CODEX CXS 205:2019.

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

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

### 2.3. Rotulado

El rotulado de los envases del plátano categoría extra debe cumplir con las disposiciones especificadas en el numeral 6 de la NTP-CODEX CXS 205:2019, siguientes:

- nombre y dirección del exportador, envasador y/o expedidor;
- nombre del producto, nombre de la variedad o tipo comercial (facultativo);
- país de origen, y facultativamente, nombre del lugar, distrito o región de producción;
- plátanos en dedos (si procede);
- categoría;
- peso neto (facultativo);
- número de Autorización Sanitaria de Establecimiento de Procesamiento Primario emitido por el SENASA.

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

### 2.4. Inserto

No aplica.

**Precisión 4:** No aplica.



Firmado digitalmente por:  
ALVA CORONADO Yorghy  
Rasip FAU 20477936882 soft  
Motivo: Doy Vº Bº  
Fecha: 24/03/2023 12:05:35-0500

## FICHA TÉCNICA APROBADA

### 1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

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

### 2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

#### 2.1. Del bien


Las vainitas calidad primera deben presentarse limpias, frescas, enteras y sanas; deben pertenecer al mismo cultivar, deben tener un grado de madurez comercial que les permita soportar el manipuleo, transporte y conservación en buenas condiciones, según indica el numeral 4.1.1 de la NTP 011.111:1974 (revisada el 2021).


Las vainitas calidad primera deben presentar las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
<b>CALIDAD</b>		
Aspecto	Las vainitas deben estar frescas, sin síntomas de marchitez y/o lignificación.	NTP 011.111:1974 (revisada el 2021) HORTALIZAS. Vainita. Requisitos. 1ª Edición
Fibrosidad	Vainita ligeramente fibrosa (grado 2: vainita ligeramente fibrosa, caracterizado por presentar ligera resistencia al rompimiento, lo que da lugar a una separación neta de las partes, pero con producción de ligeras rasgaduras en la cara externa de las paredes de la vainita).  <u>Tolerancia:</u> 2% de frutos fibrosos (grado 3: vainita fibrosa, caracterizada por presentar apreciable resistencia al rompimiento que determinan que no se separen netamente las partes, las que quedan unidas por gruesas fibras y presentan rasgaduras longitudinales en la cara externa de sus paredes).	



Firmado digitalmente por:  
ALVA CORONADO Yorghey  
Rasip FAU 20477936882 soft  
Motivo: Doy Vº Bº  
Fecha: 24/03/2023 12:06:21-0500

CARACTERÍSTICA		ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
Afrijolamiento		<p>Frutos ligeramente afrijolados (grado 2: Vainita ligeramente afrijolada, la que presenta ligera sinuosidad en su superficie. Al corte transversal se observa la semilla ya desarrollada, ocupando un tercio de la sección transversal. El tejido translúcido no cubre totalmente la cavidad interna, quedando un pequeño espacio vacío).</p> <p><u>Tolerancia:</u> Máximo 2% de los frutos afrijolados (grado 3: Vainita afrijolada, la que presenta fuertes sinuosidades superficiales determinados por el gran desarrollo de la semilla. Al corte transversal se observa que la semilla ha alcanzado un gran tamaño ocupando más de la mitad de la sección transversal. El tejido translúcido se encuentra muy reducido, dejando una gran cavidad o luz interior, vacía).</p>	 <p>Firmado digitalmente por: ALVA CORONADO Yorghy Rasip FAU 20477936882 soft Motivo: Doy V° B° Fecha: 24/03/2023 12:06:42-0500</p>
Daños mecánicos		Máximo 5% de frutos con daños mecánicos.	
Daños químicos (quemaduras)		Máximo 2% de frutos con quemaduras por sustancias químicas.	
Forma		<p>Las vainas deben tener una forma alargada y ahusada, sin sinuosidades superficiales, típico del cultivar considerado y con una madurez comercial conveniente.</p> <p>Se aceptan formas irregulares de acuerdo a la siguiente tolerancia:</p> <p>Máximo 10% de frutos deformes.</p>	
Color		<p>La vainita debe ser color verde típico del cultivar y de acuerdo a las condiciones requeridas para su comercialización al estado fresco.</p> <p><u>Tolerancia:</u> Máximo 5% de frutos de color verde amarillo o blanquecino.</p>	
Tamaño (Relación entre el diámetro menor y el peso)	Diámetro menor	<p><u>Tamaño A:</u> Hasta 0,8 cm</p> <p><u>Tamaño B:</u> Más de 0,8 cm a 1,0 cm</p>	
	Peso	<p><u>Tamaño A:</u> Hasta 7 g</p> <p><u>Tamaño B:</u> Más de 7 g a 10 g</p>	
	Tolerancia	Máximo 15% de frutos de calidad inmediata inferior	

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
Longitud	Máximo 14 cm  Tolerancia: 10% de frutos con longitudes de hasta 16 cm	 <p>Firmado digitalmente por: ALVA CORONADO Yorghy Rasip FAU 20477936882 soft Motivo: Doy V° B° Fecha: 24/03/2023 12:06:54-0500</p>
Sanidad	Las vainitas deben presentarse sanas, libres de insectos, enfermedades u otras alteraciones capaces de perjudicar su conservación y consumo.	
<u>Tolerancias de sanidad – Daños Entomológicos (Plagas)</u>		
- Perforaciones de la vainita (producida por <i>Laspeyresia sp</i> )	Máximo 3% de vainitas con perforaciones.	
- Comeduras de la vainita (producidas por <i>Pseudoplusia</i> y <i>Prodenia sp</i> )	Máximo 3% de vainitas con ataque de grado 1, es decir una sola comedura en la vainita con un diámetro máximo de 3 mm.	
<u>Tolerancias de sanidad - Daños Fitopatológicos (enfermedades)</u>		
- Pústulas en la vainita (producida por Roya)	Máximo 3% de vainitas con pústulas.	
- Pudrición seca (Antracnosis)	Máximo 3% de vainitas con ataque de grado 1, es decir chancro seco y pudrición ligera en la superficie de la vainita que compromete un área no mayor de 2 mm de diámetro.	
- Pudrición húmeda (Esclereotinosis)	0%	
<u>Tolerancia acumulativa</u>	Máximo 20%	
<b>INOCUIDAD</b>	Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, autoridad nacional competente <sup>1</sup> .	Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo Nº 004-2011-AG, y sus modificatorias.

**Precisión 1:** La entidad convocante deberá precisar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 2 y/o proforma del contrato) el tamaño de las Vainitas de Calidad primera requerido de acuerdo a lo establecido en la presente Ficha Técnica, por ejemplo: Vainita Calidad primera del tamaño A.

## 2.2. Envase y/o embalaje

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

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

Los envases deben satisfacer las características de calidad, higiene, ventilación y resistencia necesarias para asegurar la manipulación, el transporte y la conservación apropiada de las vainitas, y deben estar exentos de cualquier materia y olor extraños. Debe cumplir con los requisitos que se indican en la NTP 203.016:1971 (revisada el 2011) VAINITAS ENVASADAS AL NATURAL. 1ª Edición, según indica el numeral 7.2 de la NTP 011.111:1974 (revisada el 2021).

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

### 2.3. Rotulado

Los envases, o bien los documentos que acompañen el envío, además de los requisitos aplicables especificados en la NTP 209.038:2019 ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado de alimentos preenvasados. 8ª Edición, deben indicar, en idioma español, lo siguiente, según indica el numeral 7.3 de la NTP 011.111:1974 (revisada el 2021):

- designación de la hortaliza según: nombre, cultivar, calidad y tamaño;
- peso neto en kilogramos;
- procedencia;
- nombre o marca del productor;
- número de Autorización Sanitaria de Establecimiento de Procesamiento Primario emitida por el SENASA.

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

### 2.4. Inserto

No aplica.

**Precisión 4:** No aplica.



Firmado digitalmente por:  
ALVA CORONADO Yorghy  
Rasip FAU 20477936882 soft  
Motivo: Doy Vº Bº  
Fecha: 24/03/2023 12:07:29-0500

**FICHA TÉCNICA  
APROBADA**

**1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN**

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 <i>Manihot esculenta</i> Crantz, de la familia de las <i>Euphorbiaceae</i> .

**2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN**

**2.1. Del bien**

La yuca categoría extra 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 categoría extra 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).

La yuca categoría extra debe presentar las siguientes características:

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



Firmado digitalmente por:  
ALVA CORONADO Yorghey  
Rasip FAU 20477936882 soft  
Motivo: Doy Vº Bº  
Fecha: 24/08/2023 12:09:12-0500

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA								
	<p>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><u>Tolerancia:</u> 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>									
Calibre	<p>La yuca categoría extra 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>&gt; 8,0</td></tr></table> <p><u>Tolerancia:</u> El 10%, en número o en peso, de las yucas (mandiocas) que correspondan al calibre inmediatamente superior y/o inferior al indicado en el envase.</p>	Calibre	Diámetro (cm)	A	3,5 - 6,0	B	6,1 - 8,0	C	> 8,0	
Calibre	Diámetro (cm)									
A	3,5 - 6,0									
B	6,1 - 8,0									
C	> 8,0									
INOCUIDAD	<p>Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, autoridad nacional competente<sup>1</sup>.</p>	<p>Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias.</p> <p>Firmado digitalmente por: ALVA CARONADO Yorghy de Rasip FAU 20477936882 soft Motivo: Doy V° B° Fecha: 24/03/2023 12:09:31-0500</p>								

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

## 2.2. Envase y/o embalaje

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

El contenido de cada envase debe ser homogéneo en cuanto a la forma y estar constituido únicamente por yuca categoría extra del mismo 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).

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



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

### 2.3. Rotulado

Cada envase de yuca categoría extra debe llevar las siguientes indicaciones en letras agrupadas en el mismo lado, marcadas de forma legible e indeleble y visible desde el exterior, o bien en los documentos que acompañen el envío, según indica el numeral 6.2 de la NTP-CODEX STAN 238:2014 (revisada el 2019):

- nombre del producto y tipo (dulce) si el contenido no es visible desde el exterior;
- nombre de la variedad (facultativo);
- nombre y dirección del envasador y/o expedidor;
- país de origen y, facultativamente, nombre del lugar, distrito o región de producción;
- categoría extra;
- calibre (expresado como código de calibre o diámetro mínimo y máximo en cm);
- peso neto;
- instrucciones de preparación (incluir una leyenda que indique que la yuca deberá pelarse y cocerse antes de su consumo);
- número de Autorización Sanitaria de Establecimiento de Procesamiento Primario emitida por el SENASA.

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

### 2.4. Inserto

No aplica.

**Precisión 4:** No aplica.



Firmado digitalmente por:  
ALVA CORONADO Yorghey  
Rasip FAU 20477936882 soft  
Motivo: Doy V° B°  
Fecha: 24/03/2023 12:09:54-0500

## FICHA TÉCNICA APROBADA

### 1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

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 <i>Cucurbita máxima</i> Duch, de la familia de las cucurbitáceas.

### 2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

#### 2.1. Del bien


Los zapallos macre categoría primera deben pertenecer al mismo cultivar y deben tener el grado de madurez comercial que les permita soportar adecuadamente el manipuleo, transporte y conservación en buenas condiciones, según indica el numeral 5.1.1 de la NTP 011.114:2015.

Los zapallos macre categoría primera deben presentar las siguientes características:

CARACTERÍSTICA		ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
<b>CALIDAD</b>			
Presentación		Los frutos de zapallo deben presentarse maduros, limpios, frescos, enteros y sanos.	NTP 011.114:2015 HORTALIZAS. Zapallo macre. 2ª Edición
Sanidad		<p>Los frutos deben presentarse sanos, es decir, libres de ataques de insectos y enfermedades, salvo las siguientes tolerancias:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Daños entomológicos: Se permiten daños superficiales que no comprometan la pulpa.</li> <li>- Daños fitopatológicos: 0%</li> </ul> <p>Para el caso de los daños fitopatológicos, las pudriciones notoriamente marcadas determinan la eliminación del fruto.</p>	
Madurez	Dureza de cáscara	<p>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 a ser penetrada con la uña; teniéndose que a mayor dureza, mayor debe ser su categorización.</p> <p>El zapallo macre categoría primera debe tener una dureza de cáscara de grado alta.</p>	
	Color de cáscara	Desde verde oscuro, verde plumizo, verde claro hasta crema. Con aspecto lustroso, liso o con hendiduras longitudinales.	



Firmado digitalmente por:  
ALVA CORONADO Yorghy  
Rasip FAU 20477936882 soft  
Motivo: Doy Vº Bº  
Fecha: 24/03/2023 12:11:05-0500

CARACTERÍSTICA		ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
	Textura de pulpa	Los frutos deben presentar la textura de pulpa lo suficientemente firme que asegure que el manejo post-cosecha no debe deteriorar su calidad física. Este parámetro se debe evaluar de acuerdo a la resistencia que la pulpa oponga al tacto.  El zapallo macre categoría primera debe tener una textura de pulpa de grado firme.	 Firmado digitalmente por: ALVA CORONADO Yorghy Rasip FAU 20477936882 soft Motivo: Doy Vº Bº Fecha: 24/03/2023 12:11:34-0500
	Color de pulpa	El zapallo macre categoría primera debe tener color de pulpa amarillo fuerte.	
Tamaño		Peso mínimo 25 kg	
<u>Tolerancia de Defectos</u>			
- Magulladuras y rajaduras		Se permiten daños superficiales que no comprometan la pulpa o muestren daños de pudrición.	
- Cortes		0%	
Tolerancia acumulativa		No comprometa el estado de la pulpa. Sin pudriciones.	
<b>INOCUIDAD</b>		Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, autoridad nacional competente <sup>1</sup> .	Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias.

**Precisión 1:** Ninguna.

## 2.2. Envase y/o embalaje

El zapallo macre categoría primera podrá ser no envasado, pero su manipulación debe tener en consideración lo establecido en la norma Codex CXC 1-1969 (2020) 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 zapallo macre categoría primera se transporta a granel y se comercializa de acuerdo al peso de cada unidad. Los zapallos también deben ser acondicionados de tal manera que estén protegidos de daños mecánicos y adecuadamente ventilados, según los numerales 8.1 y 8.2 de la NTP 011.114:2015.

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

## 2.3. Rotulado

Los documentos que acompañen el envío del zapallo macre categoría primera, además de los requisitos aplicables especificados en la NTP 209.038:2019 ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado de alimentos preenvasados. 8ª Edición, deben indicar, en idioma español, lo siguiente:

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

- el nombre del producto;
- nombre de la variedad, cultivar o tipo comercial;
- peso neto, en kilogramos;
- nombre y domicilio legal del productor, envasador, distribuidor, importador o vendedor;
- número de Autorización Sanitaria de Establecimiento de Procesamiento Primario emitida por el SENASA.

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

**2.4. Inserto**  
No aplica.

**Precisión 4:** No aplica.



Firmado digitalmente por:  
ALVA CORONADO Yorghey  
Rasip FAU 20477936882 soft  
Motivo: Doy Vº Bº  
Fecha: 24/03/2023 12:11:59-0500

## FICHA TÉCNICA APROBADA

### 1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

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

### 2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

#### 2.1. Del bien

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

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

El aceite vegetal comestible debe presentar las siguientes características:

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

**Precisión 1:** Ninguna.

#### 2.2. Envase y/o embalaje

El envase que contiene el producto debe ser de material inocuo, estar libre de sustancias que puedan ser cedidas al producto en condiciones tales que puedan afectar su inocuidad, y estar fabricado de manera que mantenga la calidad sanitaria y composición del producto durante toda su

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



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

### 2.3. Rotulado

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

- 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, por ejemplo: "Manténgase protegido de la luz";
- contenido en litros, del producto envasado.

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

### 2.4. Inserto

No aplica.

**Precisión 4:** No aplica.



Firmado digitalmente por:  
ALVA CORONADO Yorghey  
Rasip FAU 20477936882 soft  
Motivo: Doy V° B°  
Fecha: 24/03/2023 12:38:12-0500

## FICHA TÉCNICA APROBADA

### 1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN


Denominación del bien	: ARROZ PILADO SUPERIOR
Denominación técnica	: ARROZ ELABORADO GRADO 2 - SUPERIOR
Unidad de medida	: KILOGRAMO
Descripción general	: Es el grano descascarado procedente de cualquier cultivar de la especie <i>Oryza sativa</i> L. del que se han eliminado, parcial o totalmente, por elaboración, el salvado y el germen.

### 2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

#### 2.1. Del bien

El arroz pilado superior, debe ser inocuo y apropiado para el consumo humano, según indica el numeral 5.1.1 de la NTP 205.011:2021.

El arroz pilado superior debe presentar las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA								
CALIDAD										
Requisitos generales y específicos	<p>El arroz pilado debe:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Estar exento de sabores y olores extraños.</li><li>- Estar exento de suciedad (impurezas de origen animal, incluidos insectos muertos) que representen un peligro para la salud humana.</li><li>- No debe contener insectos vivos, muertos o en cualesquiera de sus estados fisiológicos; granos mohosos, germinados, sucios.</li><li>- Estar exento de ñelén y polvillo.</li></ul>	<p>NTP 205.011:2021 ARROZ. Arroz elaborado. Requisitos. 3ª Edición</p> <div><p>Firmado digitalmente por: ALVA CORONADO Yorghey Rasip FAU 20477936882 soft Motivo: Doy Vº Bº Fecha: 24/03/2023 12:38:51-0500</p></div>								
Clase y longitud	<p>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</p> <table><tr><th>Clase</th><th>Longitud del grano entero</th></tr><tr><td>Largo</td><td>De 6,6 mm o más</td></tr><tr><td>Mediano</td><td>De 6,2 mm o más, pero menos de 6,6 mm</td></tr><tr><td>Corto</td><td>Menos de 6,2 mm</td></tr></table>		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
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%									
<u>Grado (tolerancias)</u>										
- Granos rojos	Máximo 0,5%									
- Granos tizosos totales	Máximo 4%									
- Granos tizosos parciales	Máximo 10%									
- Granos dañados	Máximo 0,5%									
- Mezcla varietal contrastante	Máximo 5,0%									
- Materia extraña (Se considera solo materia extraña orgánica. No se	Máximo 0,25%									



CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
permite la presencia de materias extrañas inorgánicas)		
- Granos quebrados	Máximo 15%	
- Granos inmaduros	Máximo 0,05%	
<b>INOCUIDAD</b>	Cumplir con los requisitos establecidos por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria – DIGESA, autoridad nacional competente <sup>1</sup> .	Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007- 98-SA, sus modificatorias y regulación complementaria.

**Precisión 1:** La entidad convocante deberá precisar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 2 y/o proforma del contrato) la clase de arroz requerido, según lo establecido en la presente Ficha Técnica; por ejemplo: Arroz pilado superior largo, arroz pilado superior mediano o arroz pilado superior corto.

## 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.

El arroz pilado superior debe ser entregado en envases que cumplan con lo especificado en la NTP 399.163-1:2017 ENVASES Y ACCESORIOS PLÁSTICOS EN CONTACTO CON ALIMENTOS. Parte 1: Disposiciones generales y requisitos. 3ª Edición, y su Corrigenda Técnica<sup>2</sup> 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 205.011:2021.

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

## 2.3. Rotulado

En el rotulado de los envases de arroz pilado superior, 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 y la NMP 001:2019 Requisitos para el etiquetado de preenvases. 5ª Edición. Asimismo, debe considerar lo siguiente, según el numeral 9.2 de la NTP 205.011:2021:

- nombre comercial (arroz pilado superior);
- tipo de arroz (arroz pilado);

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

<sup>2</sup> NTP 399.163-1:2017/CT 1:2018 ENVASE Y ACCESORIOS PLÁSTICOS EN CONTACTO CON ALIMENTOS. Parte 1: Disposiciones generales y requisitos. CORRIGENDA TÉCNICA 1. 1ª Edición



- grado del arroz;
- país de origen.

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

#### **2.4. Inserto**

No aplica.

**Precisión 4:** No aplica.



Firmado digitalmente por:  
ALVA CORONADO Yorghey  
Rasip FAU 20477936882 soft  
Motivo: Doy Vº Bº  
Fecha: 24/03/2023 12:39:18-0500

## FICHA TÉCNICA APROBADA

### 1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

Denominación del bien	:	ARVEJA PARTIDA CALIDAD 2 - SUPERIOR
Denominación técnica	:	ARVEJA PARTIDA GRADO DE CALIDAD 2 - SUPERIOR
Unidad de medida	:	KILOGRAMO
Descripción general	:	La arveja partida son los cotiledones separados y descascarados del grano de arveja. La arveja, es el grano procedente de la especie <i>Pisum sativum</i> L. es usado comúnmente en estado seco con fines alimenticios.

### 2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

#### 2.1. Del bien

La arveja partida calidad 2 - superior debe ser inocua y apta para el consumo humano, según lo indicado en el numeral 5.1 de la NTP 205.025:2014 (revisada el 2019), y debe presentar las siguientes características:

CARACTERÍSTICA		ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
<b>CALIDAD</b>			
Requisitos generales		Los granos de arveja partida deben: – 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 0,80%	
	Grano partido o quebrado	Máximo 2,00%	
	Grano con cáscara (testa)	Máximo 2,00%	
	Grano quemado	Máximo 0,50%	
		Materias extrañas	Máximo 0,20%
<b>INOCUIDAD</b>		Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, autoridad nacional competente <sup>1</sup> .	Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias.

**Precisión 1:** Ninguna.

#### 2.2. Envase y/o embalaje

La arveja partida calidad 2 - superior debe envasarse en envases de primer uso, que salvaguarden las cualidades higiénicas, nutricionales, tecnológicas y sensoriales del producto. Los envases,

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



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

### 2.3. Rotulado

El rotulado de los envases de arveja partida calidad 2 - superior, además de cumplir lo establecido en la NTP 209.038:2019 ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado de alimentos preenvasados. 8ª Edición, debe considerar lo siguiente, según el numeral 7.2 de la NTP 205.025:2014 (revisada el 2019):

- el nombre del producto;
- el grado de calidad 2 – superior;
- nombre o razón social y dirección del productor, envasador o vendedor; en el caso de productos importados, nombre o razón social, RUC y dirección del importador;
- el contenido neto, en kilogramos;
- fecha de vencimiento;
- el código o número del lote;
- condiciones de conservación o almacenamiento;
- número de Autorización Sanitaria de Establecimiento de Procesamiento Primario emitida por el SENASA.

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

### 2.4. Inserto

No aplica.

**Precisión 4:** No aplica.



Firmado digitalmente por:  
ALVA CORONADO Yorghey  
Rasip FAU 20477936882 soft  
Motivo: Doy V° B°  
Fecha: 24/03/2023 12:41:00-0500

## FICHA TÉCNICA APROBADA

### 1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

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

### 2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

#### 2.1. Del bien

El azúcar rubia doméstica debe presentar las características indicadas a continuación:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
<b>CALIDAD</b>		
Color, sabor, olor	Color amarillo pardo, sabor y olor característico.	NTP 207.007:2015 AZÚCAR. Azúcar rubia. Requisitos. 4ª Edición
Aspecto	No debe presentar insectos, arena, tierra u otras impurezas que indiquen una manipulación defectuosa del producto.	
Polarización a 20 °C	Mínimo 98,00 °Z	
Humedad	Máximo 0,40% m/m	
Cenizas conductimétricas	Máximo 0,50% m/m	
Color a 420 nm	Máximo 3500 UI	
Azúcares reductores	Máximo 0,70% m/m	
Sustancias insolubles (sedimentos)	Máximo 500 mg/kg	
Factor de seguridad	No debe ser mayor de 0,30 para una polarización mayor de 96 °Z El factor de seguridad se determina mediante la siguiente ecuación: $F = \frac{\% \text{Humedad}}{100 - ^\circ \text{Pol}}$	Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA, sus modificatorias y regulación complementarias.
<b>INOCUIDAD</b>	Cumplir con los requisitos establecidos por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria – DIGESA, la autoridad nacional competente <sup>1</sup> .	

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



**Precisión 1:** Ninguna.

## **2.2. Envase y/o embalaje**

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

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

El envase no debe alterar las características del producto y debe preservar las mismas durante su transporte y almacenamiento, según lo indica el numeral 8.1 de la NTP 207.007:2015.

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

## **2.3. Rotulado**

El rotulado de la Azúcar rubia doméstica debe cumplir con lo indicado en el artículo 117 del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA, y sus modificatorias, y las disposiciones especificadas en el numeral 8.2 de la NTP 207.007:2015, así como en la NTP 207.058:2014 AZÚCAR. Rotulado. 2ª Edición:

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

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

## **2.4. Inserto**

No aplica.

**Precisión 4:** No aplica.

Firmado digitalmente por:  
ALVA CORONADO Yorghey  
Rasip FAU 20477936882 soft  
Motivo: Doy V° B°  
Fecha: 24/03/2023 12:42:06-0500

## FICHA TÉCNICA APROBADA

### 1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

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

### 2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

#### 2.1. Del bien

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

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

Los fideos cortos deben cumplir con las siguientes características:

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

**Precisión 1:** La entidad convocante deberá precisar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 2 y/o proforma del contrato), el tipo de fideos cortos requerido, de acuerdo con lo disponible en el mercado, por ejemplo: fideos cortos “canuto”, “tornillo”, “coditos”, “munición”, “caracol”, etc.

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





## 2.2. Envase y/o embalaje

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

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

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

## 2.3. Rotulado

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

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

## 2.4. Inserto

No aplica.

**Precisión 4:** No aplica.



Firmado digitalmente por:  
ALVA CORONADO Yorghey  
Rasip FAU 20477936882 soft  
Motivo: Doy V° B°  
Fecha: 24/03/2023 12:42:50-0500

## FICHA TÉCNICA APROBADA

### 1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

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

### 2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

#### 2.1. Del bien

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

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

Los fideos largos deben cumplir con las siguientes características:

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

**Precisión 1:** La entidad convocante deberá precisar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 2 y/o proforma del contrato), el tipo de fideos largos requerido de acuerdo con lo disponible en el mercado, por ejemplo: fideos largos delgados o “espaguetis”, fideos largos gruesos o “linguini”, fideos largos delgados o “cabellos de ángel”, etc.

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



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

## 2.3. Rotulado

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

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

## 2.4. Inserto

No aplica.

**Precisión 4:** No aplica.



Firmado digitalmente por:  
ALVA CORONADO Yorghey  
Rasip FAU 20477936882 soft  
Motivo: Doy V° B°  
Fecha: 24/03/2023 12:43:35-0500

## FICHA TÉCNICA APROBADA

### 1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

Denominación del bien	: FILETE DE ATÚN EN ACEITE VEGETAL
Denominación técnica	: CONSERVA DE FILETE DE ATÚN EN ACEITE VEGETAL
Unidad de medida	: LATA
Descripción general	: El atún en conserva es el producto compuesto por carne de las especies <i>Thunnus alalunga</i> , <i>Thunnus albacares</i> , <i>Thunnus atlanticus</i> , <i>Thunnus obesus</i> , <i>Thunnus maccoyii</i> , <i>Thunnus thynnus</i> , o <i>Thunnus tonggol</i> , precocida, con aceite vegetal como medio de relleno o líquido de gobierno, envasada en recipientes cerrados herméticamente, que han sido sometidos a esterilización comercial.

### 2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

#### 2.1. Del bien

El filete de atún es el músculo longitudinal (dorsal y ventral) del pescado, separado del cuerpo mediante corte paralelo a la espina dorsal, con o sin piel, espinas y carne oscura, según el numeral 3.3 de la NTP 204.002:2011 (revisada el 2016) CONSERVAS DE PESCADO. Clasificación de acuerdo a la presentación del contenido. 2ª Edición.

El tamaño de los filetes debe ser, de acuerdo al tipo del envase, de manera tal que ocupen el diámetro, ancho, largo o altura de forma completa, en los formatos cilíndricos o rectangulares, según corresponda. El peso escurrido debe ser declarado en la etiqueta. El contenido debe ocupar como mínimo el 95% de la capacidad del envase, según el numeral 5.2 de la NTP 204.002:2011 (revisada el 2016).

El filete de atún en aceite vegetal debe estar preparado con pescado sano, de una calidad apta para venderse fresco para el consumo humano; el medio de envasado y todos los demás ingredientes utilizados deben ser de calidad alimentaria y se deben ajustar a todas las norma del Codex aplicables, según los numerales 3.1 y 3.2 de la NTP-CODEX STAN 70:2019.

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

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



CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
<u>Defectos</u> Una unidad de muestra se considera defectuosa cuando presente cualquiera de las características que se determinan seguidamente:		
Materias extrañas	Cualquier materia presente en la unidad de muestra que no provenga del pescado o del medio de envasado, que no constituya un peligro para la salud humana, y se reconozca fácilmente a simple vista o se detecte mediante cualquier método, incluso mediante el uso de una lente de aumento, que revele el incumplimiento de las buenas prácticas de fabricación e higiene.	
Olor y sabor	Una unidad de muestra afectada por olores o sabores objetables persistentes e inconfundibles que sean signo de descomposición o ranciedad.	
Textura	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Carne excesivamente blanda no característica de la especie que compone el producto; o</li> <li>- Carne excesivamente dura no característica de la especie que compone el producto; o</li> <li>- Presencia de orificios en la carne en más del 5% del contenido escurrido.</li> </ul>	
Alteraciones del color	Una unidad de muestra con claras alteraciones del color que sean signo de descomposición o ranciedad con manchas de sulfuro que afecten a más del 5% del contenido escurrido.	
Materias objetables	Una unidad de muestra que presente uno o más cristales de estruvita de más de 5 mm de longitud.	Manual Indicadores sanitarios y de inocuidad para los productos pesqueros y acuícolas para mercado nacional y de exportación, aprobado mediante Resolución de Dirección Ejecutiva N° 057-2016-SANIPES-DE, y su modificatoria.
<b>INOCUIDAD</b>	Cumplir con los requisitos establecidos por el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera - SANIPES, autoridad nacional competente <sup>1</sup> .	

**Precisión 1:** Ninguna.

## 2.2. Envase y embalaje

El envase y embalaje utilizado debe cumplir lo establecido en los numerales 8.2 y 8.3 de la NTP 204.001:2019 CONSERVAS DE PRODUCTOS PESQUEROS. Generalidades. 2ª Edición.

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

Del mismo modo, los envases metálicos deben cumplir con las especificaciones de vacío mínimo según el tipo de envase y capacidad, según lo establecido en el numeral 1.2.7 del Manual

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



Indicadores sanitarios y de inocuidad para los productos pesqueros y acuícolas para mercado nacional y de exportación, aprobado mediante Resolución de Dirección Ejecutiva N° 057-2016-SANIPES-DE, y su modificatoria.

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

### 2.3. Rotulado

Además de lo indicado en los artículos 150 y 151 de la Norma Sanitaria para las Actividades Pesqueras y Acuícolas, aprobada mediante Decreto Supremo N° 040-2001-PE, y sus modificatorias, el rotulado debe cumplir lo establecido en los numerales 6 de la norma NTP-CODEX STAN 70:2019, 8.1 de la NTP 204.001:2019 y 5.2.3 de la NTP 204.002:2011 (revisada el 2016).

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

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

### 2.4. Inserto

No aplica.

**Precisión 4:** No aplica.



Firmado digitalmente por:  
ALVA CORONADO Yorghey  
Rasip FAU 20477936882 soft  
Motivo: Doy V° B°  
Fecha: 24/03/2023 12:44:36-0500

## FICHA TÉCNICA APROBADA

### 1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

Denominación del bien	:	FRIJOL CANARIO CALIDAD 2 - SUPERIOR
Denominación técnica	:	FRIJOL CANARIO CAMANEJO/ FRIJOL CANARIO 2000 - INIAA GRADO DE CALIDAD 2 - SUPERIOR
Unidad de medida	:	KILOGRAMO
Descripción general	:	El frijol canario calidad 2 - superior es el grano maduro, procedente de la especie <i>Phaseolus vulgaris</i> (L.) o frijol común.

### 2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

#### 2.1. Del bien

El frijol canario calidad 2 - superior 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 frijol canario calidad 2 – superior debe presentar las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
Uniformidad	Cada lote de frijol debe estar conformado por la misma variedad.  Variedad contrastante: Máximo 2,00%	NTP 205.015:2015 LEGUMINOSAS Frijol. Requisitos. 3ª Edición, y su Corrigenda Técnica NTP 205.015:2015/COR 1:2016 CORRIGENDA 1. LEGUMINOSAS. Frijol. Requisitos. 1ª Edición
Humedad	Máximo 15%	
Sanidad	- Ausencia de granos infestados, con insectos vivos en cualquiera de sus estadíos. - Ausencia de granos con hongos.	
<u>Aspecto</u>		
- Grano enfermo	0,00%	
- Grano picado	Máximo 2,00%	
- Grano partido o quebrado	Máximo 2,00%	
- Grano arrugado	Máximo 2,00%	
- Materias extrañas	Máximo 0,075%	
INOCUIDAD	Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, autoridad nacional competente¹.	Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias.

**Precisión 1:** Ninguna.

#### 2.2. Envase y/o embalaje

El frijol canario calidad 2 - superior debe ser envasado según lo establecido en la norma Codex CXC 1-1969 (2020) PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS, y en la NTP 399.163-1:2017 ENVASES Y ACCESORIOS PLÁSTICOS EN CONTACTO CON ALIMENTOS. Parte 1: Disposiciones generales y requisitos. 3ª Edición, y su Corrigenda Técnica<sup>2</sup>, de tal manera que el

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

<sup>2</sup> NTP 399.163-1:2017/CT 1:2018 ENVASES Y ACCESORIOS PLÁSTICOS EN CONTACTO CON ALIMENTOS. Parte 1: Disposiciones generales y requisitos. CORRIGENDA TÉCNICA 1. 1ª Edición





producto quede debidamente protegido, según indican los numerales 7 y 10.1 de la NTP 205.015:2015, y su Corrigenda Técnica.

Los granos de frijol canario calidad 2 - superior se deben envasar en envases de primer uso, que salvaguarden las cualidades de calidad, higiénicas (inocuas o no dañinas), nutricionales, tecnológicas y sensoriales del alimento. Los envases incluido el material de envasado 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 numeral 10.1 de la NTP 205.015:2015, y su Corrigenda Técnica.

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

### 2.3. Rotulado

El rotulado de los envases de los granos de frijol canario calidad 2 - superior, debe cumplir con lo establecido en la norma NTP 209.038:2019 ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado de alimentos preenvasados, 8ª Edición, además de la siguiente información, según indica el numeral 10.2 de la NTP 205.015:2015, y su Corrigenda Técnica:

- el nombre del producto, indicando el nombre común “frijol”;
- nombre o razón social y dirección del productor, envasador o vendedor en el caso de productos importados, nombre o razón social, RUC y dirección del importador;
- fecha de vencimiento;
- código o número de lote;
- condiciones de conservación o almacenamiento;
- el contenido neto (por ejemplo: gramos g, kilogramos kg);
- el grado de calidad indicado como “Grado 2 o Superior”;
- número de Autorización Sanitaria de Establecimiento de Procesamiento Primario emitida por el SENASA.

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

### 2.4. Inserto

No aplica.

**Precisión 4:** No aplica.



Firmado digitalmente por:  
ALVA CORONADO Yorghey  
Rasip FAU 20477936882 soft  
Motivo: Doy Vº Bº  
Fecha: 24/03/2023 12:45:26-0500

# FICHA TÉCNICA APROBADA

## 1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

Denominación del bien	: FRIJOL CASTILLA CALIDAD 2 - SUPERIOR
Denominación técnica	: FRIJOL CASTILLA GRADO DE CALIDAD 2 - SUPERIOR
Unidad de medida	: KILOGRAMO
Descripción general	: El frijol castilla calidad 2 - superior es el grano maduro procedente de la especie <i>Vigna unguiculata</i> , es de color crema con mancha alrededor del hilio de color negro o marrón.

## 2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

### 2.1. Del bien

El frijol castilla calidad 2 - superior 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 frijol castilla calidad 2 - superior debe presentar las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
Uniformidad	Cada lote de frijol debe estar conformado por la misma variedad.  Variedad contrastante: Máximo 2,00%	NTP 205.015:2015 LEGUMINOSAS Frijol. Requisitos. 3ª Edición, y su Corrigenda Técnica NTP 205.015:2015/COR 1:2016 CORRIGENDA 1. LEGUMINOSAS. Frijol. Requisitos. 1ª Edición
Humedad	Máximo 15%	
Sanidad	- Ausencia de granos infestados, con insectos vivos en cualquiera de sus estadíos. - Ausencia de granos con hongos.	
<u>Aspecto</u>		
- Grano enfermo	0,00%	
- Grano picado	Máximo 2,00%	
- Grano partido o quebrado	Máximo 2,00%	
- Grano arrugado	Máximo 2,00%	
- Materias extrañas	Máximo 0,075%	
INOCUIDAD	Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, autoridad nacional competente <sup>1</sup> .	Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias.

**Precisión 1:** Ninguna.

### 2.2. Envase y/o embalaje

El frijol castilla calidad 2 - superior debe ser envasado según lo establecido en la norma Codex CXC 1-1969 (2020) PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS, y en la NTP 399.163-1:2017 ENVASES Y ACCESORIOS PLÁSTICOS EN CONTACTO CON ALIMENTOS.

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



Parte 1: Disposiciones generales y requisitos. 3ª Edición, y su Corrigenda Técnica<sup>2</sup>, 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.

Los granos de frijol castilla calidad 2 - superior se deben envasar en envases de primer uso, que salvaguarden las cualidades de calidad, higiénicas (inocuas o no dañinas), nutricionales, tecnológicas y sensoriales del alimento. Los envases incluido el material de envasado 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 numeral 10.1 de la NTP 205.015:2015, y su Corrigenda Técnica.

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

### 2.3. Rotulado

El rotulado de los envases de los granos de frijol castilla calidad 2 - superior, debe cumplir con lo establecido en la norma NTP 209.038:2019 ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado de alimentos preenvasados, 8ª Edición, además de la siguiente información, según indica el numeral 10.2 de la NTP 205.015:2015, y su Corrigenda Técnica:

- el nombre del producto, indicando el nombre común “frijol”;
- nombre o razón social y dirección del productor, envasador o vendedor en el caso de productos importados, nombre o razón social, RUC y dirección del importador;
- fecha de vencimiento;
- código o número de lote;
- condiciones de conservación o almacenamiento;
- el contenido neto (por ejemplo: gramos g, kilogramos kg);
- el grado de calidad indicado como “Grado 2 o Superior”;
- número de Autorización Sanitaria de Establecimiento de Procesamiento Primario emitida por el SENASA.

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

### 2.4. Inserto

No aplica.

**Precisión 4:** No aplica.



Firmado digitalmente por:  
ALVA CORONADO Yorghey  
Rasip FAU 20477936882 soft  
Motivo: Doy Vº Bº  
Fecha: 24/03/2023 12:46:20-0500

<sup>2</sup> NTP 399.163-1:2017/CT 1:2018 ENVASES Y ACCESORIOS PLÁSTICOS EN CONTACTO CON ALIMENTOS. Parte 1: Disposiciones generales y requisitos. CORRIGENDA TÉCNICA 1. 1ª Edición

# FICHA TÉCNICA APROBADA

## 1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

Denominación del bien	: GARBANZO CALIDAD 2 - SUPERIOR
Denominación técnica	: GARBANZO GRADO DE CALIDAD 2 - SUPERIOR
Unidad de medida	: KILOGRAMO
Descripción general	: El Garbanzo es el grano maduro procedente de la especie <i>Cicer arietinum</i> L.

## 2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

### 2.1. Del bien

Los granos de garbanzo calidad 2 - superior deben ser inocuos y aptos para el consumo humano, y estar exentos de materias extrañas inorgánicas y de semillas tóxicas o nocivas que representen un peligro para la salud humana, según indican los numerales 6.1 y 6.2.5 de la NTP 205.023:2014 (revisada el 2019).

Los granos de garbanzo calidad 2 - superior se deben preparar y manipular de conformidad con las secciones apropiadas de la Norma Codex CXC 1-1969 (2020) PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS, según indica el numeral 7.1 de la NTP 205.023:2014 (revisada el 2019).

Los granos de garbanzo calidad 2 - superior deben presentar las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA																			
CALIDAD																					
Calibre	Los granos de garbanzo se clasifican de acuerdo a su calibre:	<div>NTP 205.023:2014 (revisada el 2019) LEGUMINOSAS. Garbanzo. Requisitos. 2ª Edición</div>																			
	<table> <tr> <th>Calibre (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="5">Grande</td> <td>40 - 42</td> </tr> <tr> <td>42 - 44</td> </tr> <tr> <td>44 - 46</td> </tr> <tr> <td>46 - 48</td> </tr> <tr> <td>48 - 50</td> </tr> <tr> <td rowspan="4">Mediano</td> <td>50 - 55</td> </tr> <tr> <td>55 - 60</td> </tr> <tr> <td>60 - 65</td> </tr> <tr> <td>65 – 70</td> </tr> <tr> <td rowspan="5">Pequeño</td> <td>70 – 75</td> </tr> <tr> <td>75 – 80</td> </tr> <tr> <td>80 – 90</td> </tr> <tr> <td>90 – 100</td> </tr> <tr> <td>100 o mayor</td> </tr> </table>		Calibre (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	46 - 48	48 - 50	Mediano	50 - 55	55 - 60	60 - 65	65 – 70	Pequeño	70 – 75	75 – 80	80 – 90	90 – 100	100 o mayor
	Calibre (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																		
			46 - 48																		
			48 - 50																		
	Mediano		50 - 55																		
			55 - 60																		
			60 - 65																		
			65 – 70																		
	Pequeño		70 – 75																		
			75 – 80																		
			80 – 90																		
			90 – 100																		
			100 o mayor																		
	Requisitos generales		Los granos de garbanzo deben:																		
- Estar exentos de sabores y olores extraños y de insectos vivos, muertos o en cualquiera de sus estadíos.																					
- Estar exentos de materias extrañas inorgánicas que representen un peligro para la salud humana.																					
- Cada lote debe estar conformado por una misma variedad (es decir un mismo color, forma y otras características varietales), de acuerdo a las tolerancias establecidas en la presente Ficha Técnica.																					



CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
Contenido de humedad	Máximo 15%	
Grado de calidad	No se acepta, en ninguno de los grados de calidad, que presenten granos infestados con insectos vivos en cualquiera de sus estadios, ni granos con hongos.  Los granos de garbanzo calidad 2 superior deben tener como máximo el porcentaje total acumulado de defectos, clase contrastante, variedad contrastante y materias extrañas que se establecen a continuación:	
<u>Tolerancias de calidad</u>		
- Grano enfermo	0,00%	
- Grano picado	Máximo 0,50%	
- Grano partido o quebrado	Máximo 2,00%	
- Grano arrugado	Máximo 2,00%	
- Materias extrañas	Máximo 0,2%	
- Variedad contrastante y grano verdoso	Máximo 2,00%	
<b>INOCUIDAD</b>	Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, autoridad nacional competente <sup>1</sup> .	

**Precisión 1:** La entidad convocante deberá precisar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 2 y/o proforma del contrato) el calibre (tamaño del grano) de garbanzo calidad 2 - superior requerido, de acuerdo a lo establecido en la presente Ficha Técnica, por ejemplo: garbanzo calidad 2 - superior de calibre mediano.

## 2.2. Envase y/o embalaje

El garbanzo calidad 2 - superior debe ser envasado según lo establecido en la norma Codex CXC 1-1969 (2020), 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 399.163-1:2017 ENVASES Y ACCESORIOS PLÁSTICOS EN CONTACTO CON ALIMENTOS. Parte 1: Disposiciones generales y requisitos. 3ª Edición, y su Corrigenda Técnica<sup>2</sup>. Los envases (incluido el material de envasado) deben estar fabricados con sustancias que sean inocuas y apropiadas para el uso al que se destinan; deben ser de material nuevo (incluye material recuperado de calidad alimentaria), no deben transmitir al producto sustancias tóxicas ni olores o sabores desagradables. Cuando el producto se envase en sacos, éstos deben estar limpios, ser resistentes y estar bien cosidos o sellados, según indica el numeral 10.1 de la NTP 205.023:2014 (revisada el 2019).

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

<sup>2</sup> NTP 399.163-1:2017/CT 1:2018 ENVASES Y ACCESORIOS PLÁSTICOS EN CONTACTO CON ALIMENTOS. Parte 1: Disposiciones generales y requisitos. CORRIGENDA TÉCNICA 1. 1ª Edición



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

### 2.3. Rotulado

El rotulado de los envases de granos de garbanzo calidad 2 - superior debe cumplir con lo establecido en la NTP 209.038:2019 ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado de alimentos preenvasados. 8ª Edición, según indica el numeral 10.2 de la NTP 205.023:2014 (revisada el 2019):

- el nombre del producto;
- nombre o razón social y dirección del productor, envasador o vendedor; en caso de producto importado, nombre o razón social, número de R.U.C. y dirección del importador;
- fecha de vencimiento;
- código o número del lote;
- condiciones de conservación o almacenamiento;
- contenido neto, en gramos o kilogramos;
- el grado de calidad indicado como "Grado 2 o Superior";
- número de Autorización Sanitaria de Establecimiento de Procesamiento Primario emitida por el SENASA.

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

### 2.4. Inserto

No aplica.

**Precisión 4:** No aplica.



Firmado digitalmente por:  
ALVA CORONADO Yorghey  
Rasip FAU 20477936882 soft  
Motivo: Doy Vº Bº  
Fecha: 24/03/2023 12:47:25-0500

## FICHA TÉCNICA APROBADA

### 1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

Denominación del bien	:	HOJUELA DE AVENA
Denominación técnica	:	HOJUELAS DE AVENA
Unidad de medida	:	Kilogramo
Descripción general	:	Es el producto obtenido de los granos de avena ( <i>Avena sativa</i> , L o <i>Avena bizantina</i> , L) previamente limpiados, secados, estabilizados, descascarados, cortados transversalmente o no, y que han sido aplastados para formar las hojuelas, escamas o copos.

### 2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

#### 2.1. Del bien

Las hojuelas de avena deberán provenir de granos de avena enteros, limpios, sanos, libres de infestación por insectos y de cualquier otra materia extraña objetable; por lo que deberán cumplir con los requisitos establecidos en la NTP 205.033:1982 (Revisada el 2016). Las hojuelas de avena deberán ser preparadas, procesadas y envasadas bajo condiciones higiénico-sanitarias acordes con el CAC/RCP 1-1969 (2003) y otros códigos de prácticas recomendados por el Codex que sean pertinentes para este producto, según los numerales 5.1 y 5.2 de la NTP 205.050:2014 y su enmienda ENM1:2016.

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
<b>CALIDAD</b>		
Requisitos físico: - Tamaño de partícula - Materias extrañas	Cumplir con lo establecido en el numeral 6.1 (correspondiente a hojuela de avena normal) de la NTP de la referencia	NTP 205.050:2014 HOJUELAS DE AVENA. Requisitos y métodos de ensayo y su enmienda ENM1:2016
Requisitos fisicoquímicos - Humedad - Proteína (base seca x5,7) - Fibra cruda (base seca) - Cenizas (base seca) - Grasa (base seca) - Ácidos grasos libres (base seca)	Cumplir con lo establecido en el numeral 6.2 de la NTP de la referencia	
Requisitos sensoriales	Cumplir con lo establecido en el numeral 6.4 de la NTP de la referencia	
<b>INOCUIDAD</b>	Cumplir con los requisitos establecidos por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria – DIGESA, autoridad nacional competente <sup>1</sup> .	Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA, sus modificatorias y normas complementarias

**Precisión 1:** Ninguna

#### 2.2. Envase

Las hojuelas deberán envasarse en recipientes que salvaguarden las cualidades higiénicas, nutritivas, tecnológicas y organolépticas (sensoriales) del producto. Los recipientes, inclusive el

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





material de envasado, deberán ser fabricados con sustancias que sean inocuas y de acuerdo al uso que se destina. No deberán transmitir al producto ninguna sustancia tóxica ni olores o sabores desagradables, según el numeral 10.1 de la NTP 205.050:2014 y su enmienda ENM1:2016.

El envase deberá 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 D.S. N° 007-98-SA y su modificatoria según el D.S. N° 038-2014-SA.

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

### **2.3. Rotulado**

El rotulado de los envases deberá cumplir con lo establecido la NTP 209.038:2009 (revisada el 2014), según el numeral 10.2 de la NTP 205.050:2014 y su enmienda ENM1:2016.

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

### **2.4. Inserto**

No aplica

**Precisión 4:** No aplica



Firmado digitalmente por:  
ALVA CORONADO Yorghey  
Rasip FAU 20477936882 soft  
Motivo: Doy V° B°  
Fecha: 24/03/2023 12:48:15-0500

# FICHA TÉCNICA APROBADA

## 1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

Denominación del bien	:	LENTEJA CALIDAD 2 - SUPERIOR
Denominación técnica	:	LENTEJA GRADO DE CALIDAD 2 - SUPERIOR
Unidad de medida	:	KILOGRAMO
Descripción general	:	La lenteja es el grano maduro procedente de la especie <i>Lens culinaris</i> Medikus. Es una leguminosa de grano seco.

## 2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

### 2.1. Del bien

La lenteja calidad 2 - superior debe ser inocua y apta para el consumo humano, exenta de semillas tóxicas o nocivas, según indican los numerales 6.1 y 6.2.3 de la NTP 205.022:2014 (revisada el 2019).

La lenteja calidad 2 - superior debe presentar las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA						
CALIDAD								
Requisitos generales	Los granos de lenteja deben:  -Estar exentos de sabores y olores extraños y de insectos vivos, muertos o en cualquiera de sus estadíos. -Estar exentos de materias extrañas inorgánicas que representen un peligro para la salud humana. -Cada lote debe estar conformado por una misma variedad (es decir un mismo color, forma y otras características varietales). Se aceptarán granos y variedades contrastantes en las tolerancias establecidas en la presente Ficha Técnica.	NTP 205.022:2014 (revisada el 2019) LEGUMINOSAS. Lenteja. Requisitos. 2ª Edición						
Contenido de humedad	Máximo 15%							
Calibre (tamaño)	La lenteja calidad superior se clasificará de acuerdo a su calibre en los siguientes tamaños: <table><tr><th>Calibre (tamaño)</th><th>Diámetro (mm)</th></tr><tr><td>1</td><td>Mayor o igual que 7,5</td></tr><tr><td>2</td><td>Menor que 7,5</td></tr></table>		Calibre (tamaño)	Diámetro (mm)	1	Mayor o igual que 7,5	2	Menor que 7,5
Calibre (tamaño)	Diámetro (mm)							
1	Mayor o igual que 7,5							
2	Menor que 7,5							
Grado de calidad (Tolerancias)								
- Grano infectado	0,00%							
- Grano picado	Máximo 0,50%							
- Grano partido o quebrado	Máximo 2,00%							
- Grano descascarado	Máximo 2,00%							
- Grano arrugado	Máximo 5,00%							
- Grano quemado	Máximo 0,50%							
- Materias extrañas	Máximo 0,20%							
- Variedad contrastante	Máximo 2,00%							



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

**Precisión 1:** La entidad convocante deberá precisar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 2 y/o proforma del contrato) el calibre de la lenteja calidad 2 - superior requerida, de acuerdo a lo establecido en la presente Ficha Técnica, por ejemplo: Lenteja calidad 2 - superior de calibre (tamaño) 1.

## 2.2. Envase y/o embalaje

La lenteja calidad 2 - superior debe envasarse en envases de primer uso que cumplan con lo especificado en la NTP 399.163-1:2017 ENVASES Y ACCESORIOS PLÁSTICOS EN CONTACTO CON ALIMENTOS. Parte 1: Disposiciones generales y requisitos. 3ª Edición, y su Corrigenda Técnica<sup>2</sup>, que salvaguarden las cualidades de calidad, higiénicas, nutricionales, tecnológicas y sensoriales del producto. Los envases, incluido el material de envasado, deben estar fabricados con sustancias que sean inocuas y adecuadas para el uso al que se destinen. No deben transmitir al producto ninguna sustancia tóxica ni olores o sabores desagradables. Cuando el producto se envase en sacos, éstos deben estar limpios, ser resistentes y estar bien cosidos o sellados, según se indica en los numerales 10 y 10.1 de la NTP 205.022:2014 (revisada el 2019).

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

## 2.3. Rotulado

El rotulado de los envases de lenteja calidad 2 - superior debe cumplir con lo indicado en la NTP 209.038:2019 ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado de alimentos preenvasados. 8ª Edición y las disposiciones especificadas en el numeral 10.2 de la NTP 205.022:2014 (revisada el 2019):

- el nombre del producto;
- el grado de calidad: "Grado 2 - superior";
- nombre o razón social y dirección del productor, envasador o vendedor; en el caso de productos importados, nombre o razón social, R.U.C. y dirección del importador;
- el contenido neto, en kilogramos;
- fecha de vencimiento;
- el código o número del lote;
- condiciones de conservación o almacenamiento;
- número de Autorización Sanitaria de Establecimiento de Procesamiento Primario emitida por el SENASA;

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

## 2.4. Inserto

No aplica.

**Precisión 4:** No aplica.



Firmado digitalmente por:  
ALVA CORONADO Yorghy  
Rasip FAU 20477936882 soft  
Motivo: Doy Vº Bº  
Fecha: 24/03/2023 12:49:01-0500

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

<sup>2</sup> NTP 399.163-1:2017/CT 1:2018 ENVASES Y ACCESORIOS PLÁSTICOS EN CONTACTO CON ALIMENTOS. Parte 1: Disposiciones generales y requisitos. CORRIGENDA TÉCNICA 1. 1ª Edición

## FICHA TÉCNICA APROBADA

### 1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

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

### 2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

#### 2.1. Del bien

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

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

El pallar de calidad superior debe presentar las siguientes características:

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



CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
Sanidad y aspecto	Los lotes de pallar deben cumplir con los requisitos de sanidad y aspecto que se especifican en las tolerancias.  Asimismo, no se acepta en ningún lote de pallar que presente granos infestados con insectos vivos, muertos o en cualquiera de sus estadíos ni granos con hongos.	
<u>Tolerancias de calidad</u>		
- Grano enfermo	0,00%	
- Grano picado	Máximo 1,50%	
- Grano partido o quebrado	Máximo 2,00%	
- Grano arrugado y/o chupado	Máximo 6,00%	
- Grano abierto	Máximo 2,00%	
- Grano descascarado	Máximo 8,00%	
- Materias extrañas	Máximo 0,20%	
- Variedad contrastante	Máximo 2,00%	
<u>Total</u>	Máximo 21,70%	
<b>INOCUIDAD</b>	Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, autoridad nacional competente <sup>1</sup> .	Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias.

**Precisión 1:** Ninguna.

## 2.2. Envase y/o embalaje

El pallar calidad superior debe ser envasado tomando en consideración lo establecido en la norma Codex CXC 1-1969 (2020) PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS, de tal manera que el producto quede debidamente protegido. El envase del pallar calidad superior debe cumplir con lo especificado en la NTP 399.163-1:2017 ENVASES Y ACCESORIOS PLÁSTICOS EN CONTACTO CON ALIMENTOS. Parte 1: Disposiciones generales y requisitos. 3ª Edición, y su Corrigenda Técnica<sup>2</sup>, debe estar fabricado con sustancias que sean inocuas y adecuadas para el uso que se destinen, no deben transmitir al producto ninguna sustancia tóxica ni olores o sabores desagradables. Además, el pallar calidad superior debe ser envasado en sacos u otros envases que salvaguarden las cualidades higiénicas, nutritivas, tecnológicas y sensoriales del producto. Cuando el producto se envase en sacos, estos deben ser de primer uso, estar limpios, ser resistentes, y estar bien cosidos o sellados, se debe comercializar en su envase original, según el numeral 11 de la NTP 205.019:2015 y su Modificación Técnica.

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

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

<sup>2</sup> NTP 399.163-1:2017/CT 1:2018 ENVASES Y ACCESORIOS PLÁSTICOS EN CONTACTO CON ALIMENTOS. Parte 1: Disposiciones generales y requisitos. CORRIGENDA TÉCNICA 1. 1ª Edición



### 2.3. Rotulado

En el rotulado de los envases de pallar calidad superior, además de cumplir lo establecido en la NTP 209.038:2019 ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado de alimentos preenvasados. 8ª Edición, deben indicar en idioma español, (pudiendo llevar además inscripciones en otro idioma siempre que no aparezca en forma más destacada), lo siguiente, según el numeral 10 de la NTP 205.019:2015 y su Modificación Técnica:

- el nombre del producto;
- el grado de calidad;
- contenido neto;
- nombre o razón social del productor, envasador o vendedor, en el caso de productos importados, nombre o razón social, RUC y dirección del importador, en caso de productos importados el país de origen;
- fecha de vencimiento;
- número de Autorización Sanitaria de Establecimiento de Procesamiento Primario emitida por el SENASA.

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

### 2.4. Inserto

No aplica.

**Precisión 4:** No aplica.



Firmado digitalmente por:  
ALVA CORONADO Yorghey  
Rasip FAU 20477936882 soft  
Motivo: Doy Vº Bº  
Fecha: 24/03/2023 12:50:02-0500

## FICHA TÉCNICA APROBADA

### 1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

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

### 2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

#### 2.1. Del bien

La papa seca debe presentar las siguientes características:

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

**Precisión 1:** Ninguna

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





## 2.2. 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.

El envase que se utilice para papa seca debe cumplir las características descritas en el numeral 7.1 de la NTP 011.802:2017.

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

## 2.3. Rotulado

El rotulado de los envases de papa seca debe cumplir con lo establecido en la norma NTP 209.038:2019 ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado de alimentos preenvasados. 8ª Edición, NMP 001:2019 Requisitos para el etiquetado de preenvases. 5ª Edición, y la norma Codex CXS 1-1985 (2018) NORMA GENERAL PARA EL ETIQUETADO DE LOS ALIMENTOS PREENVASADOS, y además contener la siguiente información, según el numeral 7.2 de la NTP 011.802:2017:

- nombre del producto;
- declaración de los ingredientes en la elaboración del producto;
- nombre o razón social y dirección del productor, envasador o vendedor, en caso de productos importados, nombre o razón social, RUC y dirección del importador;
- número de Registro Sanitario;
- fecha de vencimiento;
- código o número de lote;
- condiciones de conservación o almacenamiento;
- país de origen;
- contenido neto.

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

## 2.4. Inserto

No aplica.

**Precisión 4:** No aplica.

Firmado digitalmente por:  
ALVA CORONADO Yorghey  
Rasip FAU 20477936882 soft  
Motivo: Doy V° B°  
Fecha: 24/03/2023 12:50:52-0500



## FICHA TÉCNICA APROBADA

### 1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN


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

### 2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

#### 2.1. Del bien

La quinoa grado 1 debe presentar las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA								
CALIDAD										
Requisitos mínimos de calidad	<p>Los granos de quinua deben tener el color característico de la variedad o ecotipo utilizada como materia prima, deben estar exentas de olores extraños o desagradables.</p> <p>Su aspecto debe responder a un grado de homogeneidad respecto a características sensoriales.</p>	<p>NTP 205.062:2021 GRANOS ANDINOS. Quinoa en grano. Requisitos. 3ª Edición</p>								
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	<table><tr><th>Tamaño de los granos</th><th>Diámetro promedio de los granos (mm)</th></tr><tr><td>Grandes</td><td>Mayor a 1,70</td></tr><tr><td>Medianos</td><td>Entre 1,40 a 1,70</td></tr><tr><td>Pequeños</td><td>Mayor a 1,20</td></tr></table>		Tamaño de los granos	Diámetro promedio de los granos (mm)	Grandes	Mayor a 1,70	Medianos	Entre 1,40 a 1,70	Pequeños	Mayor a 1,20
Tamaño de los granos	Diámetro promedio de los granos (mm)									
Grandes	Mayor a 1,70									
Medianos	Entre 1,40 a 1,70									
Pequeños	Mayor a 1,20									
Grado (Tolerancias de calidad)										
<u>Sensoriales</u>										
- Granos enteros	Mínimo 97%									
- Granos quebrados	Máximo 1,0%									
- Granos dañados (manchados)	Máximo 0,5%									
- Granos germinados	Máximo 0,25%									
- Granos recubiertos	0%									
- Granos inmaduros	Máximo 0,5%									



Firmado d  
ALVA CO  
Rasip FA  
Motivo: D  
Fecha: 24



Firmado digitalmente por:  
ALVA CORDONADO Yorghy  
Rasip FAU 20477936882 soft  
Motivo: Doy V° B°  
Fecha: 24/03/2023 12:51:28-0500

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
- Granos contrastantes	Máximo 0,5%	
- Impurezas totales	Máximo 0,25%	
<u>Físicos</u>		
- Piedrecillas en 100 g de muestra	Ausencia	
- Insectos (enteros, partes o larvas)	Ausencia	
Homogeneidad	El contenido de cada envase debe ser homogéneo y estar constituido únicamente por granos de quinua procesada de la misma calidad. La parte visible de los granos en el envase debe ser representativa.	
INOCUIDAD	Cumplir con los requisitos establecidos por la autoridad competente <sup>1</sup> .	
	Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA <sup>2</sup> , Autoridad Nacional competente.	Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias.
	Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria – DIGESA <sup>3</sup> para Alimento elaborado industrialmente (fabricado).	Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA, sus modificatorias y regulación complementaria.

**Precisión 1:** La entidad convocante deberá precisar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas, numeral 2 y/o proforma del contrato), el tamaño del grano de quinua grado 1 requerido de acuerdo a lo establecido en la presente Ficha Técnica, por ejemplo: Quinua grano grande - grado 1.

## 2.2. Envase y/o embalaje

La quinua grado 1 debe ser envasada de tal manera que el producto quede debidamente protegido. Los envases y embalajes deben ser nuevos, estar limpios y ser de calidad tal que evite cualquier daño externo o interno al producto. Los envases deben ser de primer uso y conservar sus características de calidad, higiene, ventilación y resistencia necesarias para asegurar y garantizar la inocuidad y aptitud del producto durante el transporte, la manipulación, conservación y comercialización apropiada de los granos de quinua, según lo indica el numeral 7.2 de la NTP 205.062:2021.

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

<sup>1</sup> A los alimentos en los cuales se aplique un secado industrial, es decir que se aplica transferencia de masa y calor (lío-filización, secado por aire caliente, atomización, etc.), donde se requiere que dichos procesos sean controlados, la competencia corresponde a la DIGESA.

A los alimentos en los cuales se aplique un secado que solo implica una transferencia de masa (seco salado, deshidratación osmótica, etc.), donde no se requiera necesariamente que sea controlado, la competencia corresponde al SENASA. La entidad no requerirá hacer dicha precisión, es responsabilidad del proveedor cumplir con lo establecido por la autoridad competente correspondiente según el proceso seguido para la obtención del bien de la presente ficha técnica.

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

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



### 2.3. Rotulado

Además de los requisitos aplicables especificados en la norma Codex CXS 1-1985 (2018) NORMA GENERAL PARA EL ETIQUETADO DE LOS ALIMENTOS PREENVASADOS, y en la NMP 001:2019 Requisitos para el etiquetado de preenvases. 5ª Edición, el rotulado debe contener lo siguiente, según el numeral 8 de la NTP 205.062:2021:

- nombre del producto;
- nombre y dirección del productor, envasador o comercializador;
- clasificación, tamaño y grado;
- peso neto;
- número de lote.

Adicionalmente, si el producto corresponde que sea controlado por la DIGESA, debe cumplir con el artículo 117 del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA, y sus modificatorias.

Si el producto corresponde que sea controlado por el SENASA, debe presentar, además, la siguiente información:

- número de Autorización Sanitaria de Establecimiento de Procesamiento Primario emitida por el SENASA.

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

### 2.4. Inserto

No aplica.

**Precisión 4:** No aplica.



Firmado digitalmente por:  
ALVA CORONADO Yorghey  
Rasip FAU 20477936882 soft  
Motivo: Doy Vº Bº  
Fecha: 24/03/2023 12:51:56-0500

## FICHA TÉCNICA APROBADA

### 1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

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


### 2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

#### 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		<div>NTP 209.015:2006 SAL PARA CONSUMO HUMANO. 2ª Edición</div> <div><div></div><div>Firmado digitalmente por: ALVA CORONADO Yorghy Rasip FAU 20477936882 soft Motivo: Doy Vº Bº Fecha: 24/08/2023 12:52:40-0500</div></div>
Aspecto	Granulosos y libre de sustancias extrañas visibles	
Color	Blanco	
Olor	Inodoro	
Sabor	Salado característico	
Requisitos físico químicos		
1. Humedad	Máximo 0,5%	
2. Pureza	Mínimo 99,1%	
3. Granulometría: debe pasar	<ul style="list-style-type: none"><li>Tamiz ITINTEC 2,00 mm (N° 10): Mínimo 75%</li><li>Tamiz ITINTEC 177 µm (N° 80): Máximo 30%</li></ul>	
4. Sustancias Impermeabilizantes totales agregadas	Máximo 1,0%	
5. Impurezas		
- Impurezas insolubles en agua	Máximo 0,15%	
- Sulfato (SO <sub>4</sub> )	Máximo 0,4%	
- Calcio (Ca <sup>++</sup> )	Máximo 0,2%	
- Magnesio (Mg <sup>++</sup> )	Máximo 0,2%	
- Cadmio (Cd)	Máximo 0,5 mg/Kg	
- Cobre (Cu)	Máximo 2,0 mg/Kg	
- Arsénico (As)	Máximo 0,5 mg/Kg	
- Mercurio (Hg)	Máximo 0,1 mg/Kg	
- Hierro (Fe)	Máximo 10 mg/Kg	
- Bario (Ba <sup>++</sup> )	Exenta	
- Materia nitrogenadas	Exenta	
- Boratos	Exenta	
Nota: Todos los requisitos, menos la humedad, estarán referidos y estarán dados en base seca.		
Plomo (Pb)	Máximo 1,0 mg/Kg	CXS 193-1995 (2019) NORMA GENERAL PARA LOS CONTAMINANTES Y LAS TOXINAS

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
		PRESENTES EN LOS ALIMENTOS Y PIENSOS
Yodo (para asegurar la proporción de yodo, en el procesamiento de la sal se utilizará el yodato de potasio)	30 a 40 ppm (o mg/Kg de sal)	Reglamento del Decreto Ley N° 17387, Fijan los tipos de sal para expendio al público en el territorio nacional, aprobado por Decreto Supremo N° 00223-71-SA, y su modificatoria.
Flúor (en forma de fluoruro de sodio o su equivalente en cualesquiera de las sales de flúor autorizadas a usar)	200 miligramos de fluoruro de sodio por kilogramo de sal (200 ppm)	Aprueban normas para la adición del flúor a la sal de consumo humano, aprobada mediante Resolución Ministerial N° 0131-85-SA-DVM.
<b>INOCUIDAD</b>	Cumplir con los requisitos establecidos por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria – DIGESA, autoridad nacional competente <sup>1</sup> .	Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA, sus modificatorias y regulación complementaria.

**Precisión 1:** Ninguna

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

## 2.3. Rotulado

El rotulado de los envases debe cumplir con lo dispuesto en el artículo 117 del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA, y sus modificatorias, 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:

- nombre del producto;
- declaración de los ingredientes;
- nombre y dirección del fabricante;
- nombre, razón social y dirección del importador, lo que podrá figurar en etiqueta adicional;
- número de Registro Sanitario;
- fecha de vencimiento;
- código o clave de lote;
- el contenido de yodo y flúor expresado en ppm;

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



- país de fabricación;
- contenido neto del producto expresado en kilogramos;
- condiciones especiales de conservación: "Manténgase en lugar seco, fresco y protegido de la luz".

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

**2.4. Inserto**  
No aplica.

**Precisión 4:** No aplica.



Firmado digitalmente por:  
ALVA CORONADO Yorghey  
Rasip FAU 20477936882 soft  
Motivo: Doy Vº Bº  
Fecha: 24/03/2023 12:53:10-0500



PEDIDO DE COMPRA N°

001199

UNIDAD EJECUTORA : 011 PROGRAMA DE DESARROLLO PRODUCTIVO AGRARIO RURAL  
NRO. IDENTIFICACIÓN : 001296

Tipo Uso : Consumo

Dirección Solicitante : SUB UNIDAD DE EXTRACCIÓN Y COMERCIALIZACIÓN DE ABONOS  
Entregar a Sr(a) : MEJIA VARGAS FERNANDO MARTIN  
Fecha : 23/03/2023  
Actividad Operativa : C0918 EJECUCIÓN DE ACTIVIDADES PARA EL TRANSPORTE MARÍTIMO DE GUANO  
Motivo : SUMINISTRO DE ALIMENTOS PERECIBLES Y NO PERECIBLES PARA EL PERSONAL TRIPULANTE DE LAS EMBARCACIONES MARÍTIMAS DE AGRO RURAL (ITEM PAQUETE N° 1 - HUEVO, VERDURAS, FRUTAS Y OTRAS ESPECIES)

FF/Rb	META / MNEMONICO	Función	División Func.	Grupo Func.	Programa	Prod/Pry	Act/Ai/Obr
1-00	0170	10	051	0114	9002	3999999	5000582

Código	Descripción / Especificaciones Técnicas	Clasificador	Cantidad	Unidad Medida
090600030542	CHOCLO CATEGORÍA EXTRA O PRIMERA	2.3. 1 1. 1 1	2,160.00	UNIDAD
090600030765	MAZORCA DE MAÍZ MORADO CATEGORÍA PRIMERA	2.3. 1 1. 1 1	144.00	KLG
091400010038	CARNE DE POLLO SIN MENUDENCIA	2.3. 1 1. 1 1	2,592.00	KLG
091400020025	CARNE DE CERDO CON HUESO	2.3. 1 1. 1 1	1,008.00	KLG
091400030025	CARNE DE RES DESHUESADO PARA SANCOCHADO	2.3. 1 1. 1 1	432.00	KLG
091400030058	MONDONGO DE RES CONGELADO	2.3. 1 1. 1 1	115.20	KLG
091400030096	MENUDENCIA DE RES	2.3. 1 1. 1 1	144.00	KLG
PRESENTACION: HIGADO CONGELADO				
093300020032	HUEVO DE GALLINA CALIDAD PRIMERA	2.3. 1 1. 1 1	720.00	KLG
094100030404	MANZANA DELICIA CATEGORÍA EXTRA	2.3. 1 1. 1 1	1,008.00	KLG
094100030410	DURAZNO CATEGORÍA EXTRA	2.3. 1 1. 1 1	288.00	KLG
094100030417	MANDARINA SATSUMA CATEGORÍA EXTRA	2.3. 1 1. 1 1	288.00	KLG
094100030429	NARANJA WASHINGTON NAVEL CATEGORÍA EXTRA	2.3. 1 1. 1 1	432.00	KLG
094100030433	PALTA FUERTE CATEGORÍA EXTRA	2.3. 1 1. 1 1	288.00	KLG
094100030436	LIMÓN CATEGORÍA EXTRA	2.3. 1 1. 1 1	288.00	KLG
094100030473	MARACUYA CATEGORIA EXTRA	2.3. 1 1. 1 1	432.00	KLG
094100030476	GRANADILLA CATEGORIA EXTRA	2.3. 1 1. 1 1	864.00	KLG
094100030482	PLATANO DE SEDA CATEGORIA EXTRA	2.3. 1 1. 1 1	4,320.00	UNIDAD
099600010277	ESPARRAGO BLANCO (AL PESO)	2.3. 1 1. 1 1	100.80	KLG
099600010320	AJO ENTERO CATEGORÍA PRIMERA	2.3. 1 1. 1 1	100.80	KLG
099600010324	COL CRESPA CALIDAD PRIMERA	2.3. 1 1. 1 1	216.00	KLG
099600010327	VAINITA CALIDAD PRIMERA	2.3. 1 1. 1 1	864.00	KLG

PEDIDO DE COMPRA Nº

001199

UNIDAD EJECUTORA : 011 PROGRAMA DE DESARROLLO PRODUCTIVO AGRARIO RURAL  
NRO. IDENTIFICACIÓN : 001296

Tipo Uso : Consumo

Dirección Solicitante : SUB UNIDAD DE EXTRACCIÓN Y COMERCIALIZACIÓN DE ABONOS  
Entregar a Sr(a) : MEJIA VARGAS FERNANDO MARTIN  
Fecha : 23/03/2023  
Actividad Operativa : C0918 EJECUCIÓN DE ACTIVIDADES PARA EL TRANSPORTE MARÍTIMO DE GUANO  
Motivo : SUMINISTRO DE ALIMENTOS PERECIBLES Y NO PERECIBLES PARA EL PERSONAL TRIPULANTE DE LAS EMBARCACIONES MARÍTIMAS DE AGRO RURAL (ITEM PAQUETE Nº 1 - HUEVO, VERDURAS, FRUTAS Y OTRAS ESPECIES)

FF/Rb	META / MNEMONICO	Función	División Func.	Grupo Func.	Programa	Prod/Pry	Act/Ai/Obr
1-00	0170	10	051	0114	9002	3999999	5000582

Código	Descripción / Especificaciones Técnicas	Clasificador	Cantidad	Unidad Medida
099600010330	ZAPALLO MACRE CATEGORIA PRIMERA	2.3. 1 1. 1 1	1,152.00	KLG
099600020094	PAPA YUNGAY CALIDAD EXTRA	2.3. 1 1. 1 1	2,016.00	KLG
099600020098	YUCA CATEGORÍA EXTRA	2.3. 1 1. 1 1	720.00	KLG

Firma del Solicitante

Firma Autorizada

PEDIDO DE COMPRA N°

001200

UNIDAD EJECUTORA : 011 PROGRAMA DE DESARROLLO PRODUCTIVO AGRARIO RURAL  
NRO. IDENTIFICACIÓN : 001296

Tipo Uso : Consumo

Dirección Solicitante : SUB UNIDAD DE EXTRACCIÓN Y COMERCIALIZACIÓN DE ABONOS  
Entregar a Sr(a) : MEJIA VARGAS FERNANDO MARTIN  
Fecha : 23/03/2023  
Actividad Operativa : C0918 EJECUCIÓN DE ACTIVIDADES PARA EL TRANSPORTE MARÍTIMO DE GUANO  
Motivo : SUMINISTRO DE ALIMENTOS PERECIBLES Y NO PERECIBLES PARA EL PERSONAL TRIPULANTE DE LAS EMBARCACIONES MARÍTIMAS DE AGRO RURAL (ITEM PAQUETE N° 2 - ACEITE, CONSERVA, MENESTRAS Y OTROS)

FF/Rb	META / MNEMONICO	Función	División Func.	Grupo Func.	Programa	Prod/Pry	Act/Ai/Obr
1-00	0170	10	051	0114	9002	3999999	5000582

Código	Descripción / Especificaciones Técnicas	Clasificador	Cantidad	Unidad Medida
090600010054	ACEITE VEGETAL COMESTIBLE	2.3. 1 1. 1 1	456.00	LITRO
090600020075	FIDEOS TALLARÍN DELGADO	2.3. 1 1. 1 1	864.00	KLG
090600020122	FIDEO SURTIDO PARA SOPA	2.3. 1 1. 1 1	360.00	KLG
090600030440	ARROZ SUPERIOR	2.3. 1 1. 1 1	3,600.00	KLG
090600030740	QUINUA GRADO 1	2.3. 1 1. 1 1	432.00	KLG
090600050048	AZUCAR RUBIA DOMESTICA	2.3. 1 1. 1 1	1,440.00	KLG
091400060005	ATUN EN FILETE EN ACEITE VEGETAL X 170 g	2.3. 1 1. 1 1	4,320.00	UNIDAD
092200010044	SAL DE COCINA A GRANEL	2.3. 1 1. 1 1	144.00	KLG
093100120086	HOJUELAS DE AVENA	2.3. 1 1. 1 1	144.00	KLG
099600020116	PAPA SECA	2.3. 1 1. 1 1	288.00	KLG
099600070127	FRIJOL CANARIO CALIDAD 2 - SUPERIOR	2.3. 1 1. 1 1	144.00	KLG
099600070130	FRIJOL CASTILLA CALIDAD 2 - SUPERIOR	2.3. 1 1. 1 1	72.00	KLG
099600070140	ARVEJA PARTIDA CALIDAD 2 - SUPERIOR	2.3. 1 1. 1 1	144.00	KLG
099600070143	GARBANZO CALIDAD 2 - SUPERIOR	2.3. 1 1. 1 1	144.00	KLG
099600070146	LENTEJA CALIDAD 2 - SUPERIOR	2.3. 1 1. 1 1	144.00	KLG
099600070159	PALLAR CALIDAD SUPERIOR	2.3. 1 1. 1 1	144.00	KLG

Firma del Solicitante

Firma Autorizada



PERÚ

Ministerio  
de Desarrollo Agrario  
y Riego

Despacho Viceministerial de  
Desarrollo de Agricultura Familiar  
e Infraestructura Agraria y Riego

Sub Unidad de Extracción  
y Comercialización de  
Abonos



"Decenio de la Igualdad de Oportunidades para Mujeres y Hombres"  
"Año de la Unidad, la Paz y el Desarrollo"

Ricardo B

**INFORME N° 041-2023-MIDAGRI-DVDAFIR-AGRO RURAL-DE/UCVAG-SUECA-CFMYT**

**PARA :** **BLGO. FERNANDO MARTIN MEJIA VARGAS**  
Jefe de la Sub Unidad de Extracción y Comercialización de Abonos

**DE :** **YORGHEY RASIP ALVA CORONADO**  
Coordinador de Flota Marítima y Terrestre

**ASUNTO :** Requerimiento – Alimentos para la dotación de las embarcaciones de AGRO RURAL (SIE)

**REFERENCIA :** Informe Técnico – Valoración Nutricional y Propuesta del Régimen Alimenticio del personal de Campaña dedicado a la Extracción y Embarque de guano y del personal de Flota

**FECHA :** Jesús María, 07 de marzo de 2023



Es grato dirigirme a usted, por medio de la presente a fin de solicitar "alimentos para la dotación de las embarcaciones de AGRO RURAL", tomando en cuenta al documento de la referencia elaborado por la Lic. Meylin Carmen Andagua Aguilar.

**1. ANTECEDENTES**

- 1.1 Mediante INFORME TÉCNICO – VALORACIÓN NUTRICIONAL Y PROPUESTA DEL RÉGIMEN ALIMENTICIO DEL PERSONAL DE CAMPAÑA DEDICADO A LA EXTRACCION Y EMBARQUE DE GUANO Y DEL PERSONAL DE FLOTA elaborado por la Licenciada Meylin Carmen Andagua Aguilar, en donde determina la cantidad de alimentos en función al desgaste energético que realiza el personal de Flota Marítima.
- 1.2 Mediante Resolución Jefatural N° 001-2023-SERNANP-RNSIIPG, de fecha 02 de Febrero, que aprueba el "Plan Anual de Manejo para Aprovechamiento sostenible del recurso renovable guano de las islas, ejecutado por AGRO RURAL, en el ámbito de las islas y puntas que conforman la Reserva Nacional Sistemas de Islas, Islotes y Puntas Guaneras- Año 2023 y sus anexos", donde se consideran zonas de intervención, periodos, volúmenes de recolección y medidas de mitigación de impactos, en concordancia con el Decreto Supremo N° 024-2009-MINAM, comprende las Islas Macabí, Guañape Norte, Guañape Sur, Pachacamac, Lobos de Tierra y las Puntas Atico, La Chira y Punta Coles, a partir del día siguiente de emitida la presente resolución hasta el 31 de diciembre de 2023.
- 1.3 Mediante Resolución Directoral Ejecutiva N° 069-2023-MIDAGRI-DVDAFIR-AGRO RURAL-DE, de fecha 20 de Febrero, que aprueba el "Plan Anual de Extracción para el ejercicio fiscal 2023", que comprende las Islas Macabí, Guañape Norte, Guañape Sur, Pachacamac, Lobos de Tierra y las Puntas Atico, La Chira y Coles, propuesto por la Sub Unidad de Extracción y Comercialización de Abonos de la Unidad de Cadena de Valor agrícola y Ganadera del Programa de Desarrollo Productivo Agrario Rural – AGRO RURAL, que consta de diez (10)







PERÚ

Ministerio  
de Desarrollo Agrario  
y Riego

Despacho Viceministerial de  
Desarrollo De Agricultura Familiar  
e Infraestructura Agraria Y Riego

Sub Unidad de Extracción  
y Comercialización de  
Abonos



"Decenio de la Igualdad de Oportunidades para Mujeres y Hombres"  
"Año de la Unidad, la Paz y el Desarrollo"

acápites, incluidos once (11) anexos, los que forman parte integrante de la presente Resolución Directoral Ejecutiva.

## 2. ANALISIS

- 2.1 Sobre el particular, todo armador (AGRO RURAL) debe de asegurar que la gente de mar disponga de una alimentación de buena calidad suministrada en condiciones higiénicas reglamentadas. Las embarcaciones deberán de llevar a bordo cantidad suficiente de alimentos y así realizar la distribución adecuada, de acuerdo a la normal y estándares marítimos internacionales.
- 2.2 Respecto al Informe Técnico "VALORACIÓN NUTRICIONAL Y PROPUESTA DEL RÉGIMEN ALIMENTICIO DEL PERSONAL DE CAMPAÑA DEDICADO A LA EXTRACCION Y EMBARQUE DE GUANO Y DEL PERSONAL DE FLOTA", recomienda sensibilizar al personal de campaña y de flota, en la importancia de una alimentación saludable, que busque un equilibrio entre los diferentes grupos de alimentos ofrecidos y cumpla con el requerimiento de energía necesario para un óptimo funcionamiento de su organismo. Así mismo, remite las programaciones y cantidades de alimentos en sus anexos N°6 y N°8 respectivamente.

## 3. CONCLUSIONES

Conforme al Informe Técnico elaborado por la Lic. Meylin Carmen Andagua Aguilar, es considerar las tres comidas principales (desayuno, almuerzo y cena), por el desgaste energético que realiza el personal de Flota. Por lo tanto, se tomará en cuenta la ESTIMACIÓN DE CANTIDADES DE ALIMENTOS - PERSONAL DE FLOTA.

## 4. RECOMENDACIONES

Esta coordinación recomienda tomar en cuenta la ESTIMACIÓN DE CANTIDADES DE ALIMENTOS - PERSONAL DE FLOTA, remitido por la Lic. Meylin Carmen Andagua Aguilar en su Informe Técnico y realizar la distribución correspondiente por embarcación, de acuerdo al siguiente detalle:

FLOTA MARITIMA Y TERRESTRE		UNIDAD DE MEDIDA	RM GUANAY	BZ ISLA CHINCHA	RM ALCATRAZ	CISTERNA 1	PELICANO	DELFIN 11	DELFIN 12	TOTAL CANTIDAD X 30 DIAS	TOTAL CANTIDAD X 12 MESES	PRESENTACION PARTICULAR (APROX.)
ORDEN	DESCRIPCION		CANTIDAD	CANTIDAD	CANTIDAD	CANTIDAD	CANTIDAD	CANTIDAD	CANTIDAD			
1. ALIMENTOS PERECIBLES - HUEVO, VERDURAS, FRUTAS Y OTRAS ESPECIES												
1	AJO CATEGORIA PRIMERA	KILOGRAMO	1.40	1.40	1.40	1.40	1.40	0.70	0.70	8.40	100.80	EN MALLA DE 0.5 A 2 KG. APROX.
2	CARNE DE PORCINO - PANCETA SIN PIEL CON HUESO CONGELADA	KILOGRAMO	14.00	14.00	14.00	14.00	14.00	7.00	7.00	84.00	1,008.00	EN BOLSA DE 5 A 15 KG. APROX.

YRAC/RMBR  
Atención al Cliente  
T: (511) 205-8030  
www.gob.pe/agrorural  
www.gob.pe/midagri



Firmado digitalmente por:  
ALVA CORONADO Yorghy  
Rasip FAU 2047793882 soft  
Motivo: Soy el autor del documento  
Fecha: 07/03/2023 14:52:30-0500







"Decenio de la Igualdad de Oportunidades para Mujeres y Hombres"  
"Año de la Unidad, la Paz y el Desarrollo"

3	CARNE RES - CORTE SANCOCHADO DE PECHO CONGELADO	KILOGRAMO	6.00	6.00	6.00	6.00	6.00	3.00	3.00	36.00	432.00	EN BOLSA DE 2 A 10 KG. APROX.
4	CHOCLO CATEGORIA EXTRA O PRIMERA	UNIDAD	30.00	30.00	30.00	30.00	30.00	15.00	15.00	180.00	2,160.00	EN MALLA
5	COL CRESPA CALIDAD PRIMERA	KILOGRAMO	3.00	3.00	3.00	3.00	3.00	1.50	1.50	18.00	216.00	EN MALLA
6	DURAZNO CATEGORIA EXTRA	KILOGRAMO	4.00	4.00	4.00	4.00	4.00	2.00	2.00	24.00	288.00	EN CAJA DE MADERA POR 2 A 4 KG. APROX.
7	ESPARRAGO BLANCO CATEGORIA EXTRA	KILOGRAMO	1.40	1.40	1.40	1.40	1.40	0.70	0.70	8.40	100.80	EN MALLA
8	GRANADILLA CATEGORIA EXTRA	KILOGRAMO	12.00	12.00	12.00	12.00	12.00	6.00	6.00	72.00	864.00	EN MALLA
9	HUEVO DE GALLINA CALIDAD PRIMERA	KILOGRAMO	10.00	10.00	10.00	10.00	10.00	5.00	5.00	60.00	720.00	EMPAQUE DE CARTON POR 2.5 KG. APROX.
10	LIMON CATEGORIA EXTRA	KILOGRAMO	4.00	4.00	4.00	4.00	4.00	2.00	2.00	24.00	288.00	EN MALLA POR 2 A 4 KG. APROX.
11	MANDARINA SATSUMA CATEGORIA EXTRA	KILOGRAMO	4.00	4.00	4.00	4.00	4.00	2.00	2.00	24.00	288.00	EN CAJA DE MADERA POR 3 A 5 KG. APROX.
12	MANZANA DELICIA CATEGORIA EXTRA	KILOGRAMO	14.00	14.00	14.00	14.00	14.00	7.00	7.00	84.00	1,008.00	EN CAJA DE MADERA POR 3 A 5 KG. APROX.
13	MARACUYA CATEGORIA EXTRA	KILOGRAMO	6.00	6.00	6.00	6.00	6.00	3.00	3.00	36.00	432.00	EN CAJA DE MADERA POR 3 A 5 KG. APROX.
14	MAZORCA DE MAIZ MORADO - CATEGORIA PRIMERA	KILOGRAMO	2.00	2.00	2.00	2.00	2.00	1.00	1.00	12.00	144.00	EN BOLSA DE 1 A 3 KG. APROX.
15	MENUDENCIA DE RES - MONDONGO CONGELADO	KILOGRAMO	1.60	1.60	1.60	1.60	1.60	0.80	0.80	9.60	115.20	BOLSA DE 0.5 KG A 5 KG. APROX.
16	MENUDENCIA DE RES - HIGADO CONGELADO	KILOGRAMO	2.00	2.00	2.00	2.00	2.00	1.00	1.00	12.00	144.00	BOLSA DE 0.5 KG A 5 KG. APROX.
17	NARANJA WASHINGTON NAVEL CATEGORIA EXTRA	KILOGRAMO	6.00	6.00	6.00	6.00	6.00	3.00	3.00	36.00	432.00	EN CAJA DE MADERA POR 3 A 5 KG. APROX.
18	PALTA FUERTE CATEGORIA EXTRA	KILOGRAMO	4.00	4.00	4.00	4.00	4.00	2.00	2.00	24.00	288.00	EN CAJA DE MADERA POR 2 A 5 KG. APROX.
19	PAPA YUNGAY CALIDAD EXTRA	KILOGRAMO	28.00	28.00	28.00	28.00	28.00	14.00	14.00	168.00	2,016.00	EN SACO DE 10 A 30 KG. APROX.
20	PLATANO DE SEDA CATEGORIA EXTRA	UNIDAD	60.00	60.00	60.00	60.00	60.00	30.00	30.00	360.00	4,320.00	EN JABA DE 5 A 15 KG. APROX.
21	POLLO ENTERO SIN MENUDENCIA CONGELADO	KILOGRAMO	36.00	36.00	36.00	36.00	36.00	18.00	18.00	216.00	2,592.00	EN BOLSA DE 0.5 KG A 10 KG. APROX.





PERÚ

Ministerio  
de Desarrollo Agrario  
y RiegoDespacho Viceministerial de  
Desarrollo De Agricultura Familiar  
e Infraestructura Agraria Y RiegoSub Unidad de Extracción  
y Comercialización de  
Abonos"Decenio de la Igualdad de Oportunidades para Mujeres y Hombres"  
"Año de la Unidad, la Paz y el Desarrollo"

22	VAINITA CALIDAD PRIMERA	KILOGRAMO	12.00	12.00	12.00	12.00	12.00	6.00	6.00	72.00	864.00	EN MALLA POR 2 A 10 KG. APROX.
23	YUCA CATEGORIA EXTRA	KILOGRAMO	10.00	10.00	10.00	10.00	10.00	5.00	5.00	60.00	720.00	EN SACO DE 5 A 10 KG. APROX.
24	ZAPALLO MACRE CATEGORIA PRIMERA	KILOGRAMO	16.00	16.00	16.00	16.00	16.00	8.00	8.00	96.00	1,152.00	EN SACO DE 5 A 20 KG. APROX.

**2. ALIMENTOS NO PERECIBLES - ACEITE, CONSERVA, MENESTRAS Y OTROS**

1	ACEITE VEGETAL COMESTIBLE	LITRO	6.00	6.00	6.00	6.00	6.00	4.00	4.00	38.00	456.00	BOTELLA DE 500 ML. A 5 LT. APROX.
2	ARROZ PILADO SUPERIOR	KILOGRAMO	50.00	50.00	50.00	50.00	50.00	25.00	25.00	300.00	3,600.00	EN SACO DE 20 A 50 KG. APROX.
3	ARVEJA PARTIDA CALIDAD 2 SUPERIOR	KILOGRAMO	2.00	2.00	2.00	2.00	2.00	1.00	1.00	12.00	144.00	EN BOLSA DE 1 A 5 KG. APROX.
4	AZUCAR RUBIA DOMESTICA	KILOGRAMO	20.00	20.00	20.00	20.00	20.00	10.00	10.00	120.00	1,440.00	EN SACO DE 10 A 20 KG. APROX.
5	FIDEOS CORTOS (CANUTO, CODITO, MUNICION, TORNILLO)	KILOGRAMO	5.00	5.00	5.00	5.00	5.00	2.50	2.50	30.00	360.00	EMPAQUE DE 250 A 500 GR. APROX.
6	FIDEOS LARGOS (TALLARIN DELGADO)	KILOGRAMO	12.00	12.00	12.00	12.00	12.00	6.00	6.00	72.00	864.00	EMPAQUE DE 250 A 500 GR. APROX.
7	FILETE DE ATUN EN ACEITE VEGETAL	UNIDAD	60.00	60.00	60.00	60.00	60.00	30.00	30.00	360.00	4,320.00	EN LATA X 170 GR. APROX.
8	FRIJOL CANARIO CALIDAD 2 SUPERIOR	KILOGRAMO	2.00	2.00	2.00	2.00	2.00	1.00	1.00	12.00	144.00	EN BOLSA DE 1 A 5 KG. APROX.
9	FRIJOL CASTILLA CALIDAD 2 SUPERIOR	KILOGRAMO	1.00	1.00	1.00	1.00	1.00	0.50	0.50	6.00	72.00	EN BOLSA DE 1 A 5 KG. APROX.
10	GARBANZO CALIDAD 2 SUPERIOR	KILOGRAMO	2.00	2.00	2.00	2.00	2.00	1.00	1.00	12.00	144.00	EN BOLSA DE 1 A 5 KG. APROX.
11	HOJUELA DE AVENA	KILOGRAMO	2.00	2.00	2.00	2.00	2.00	1.00	1.00	12.00	144.00	EN BOLSA DE 1 A 5 KG. APROX.
12	LENTEJA CALIDAD 2 SUPERIOR	KILOGRAMO	2.00	2.00	2.00	2.00	2.00	1.00	1.00	12.00	144.00	EN BOLSA DE 1 A 5 KG. APROX.
13	PALLAR CALIDAD SUPERIOR	KILOGRAMO	2.00	2.00	2.00	2.00	2.00	1.00	1.00	12.00	144.00	EN BOLSA DE 1 A 5 KG. APROX.
14	PAPA SECA	KILOGRAMO	4.00	4.00	4.00	4.00	4.00	2.00	2.00	24.00	288.00	EN BOLSA DE 1 A 5 KG. APROX.
15	QUINUA GRADO 1	KILOGRAMO	6.00	6.00	6.00	6.00	6.00	3.00	3.00	36.00	432.00	EN BOLSA DE 1 A 5 KG. APROX.
16	SAL DE COCINA	KILOGRAMO	2.00	2.00	2.00	2.00	2.00	1.00	1.00	12.00	144.00	BOLSA DE 1 KG.

YRAC/RMBR  
Atención al Cliente  
T: (511) 205-8030  
www.gob.pe/agrorural  
www.gob.pe/midagriFirmado digitalmente por:  
ALVA CORONADO Yorghy  
Rasip FAU 2047793882 soft  
Motivo: Soy el autor del  
documento  
Fecha: 07/03/2023 14:52:52-0500CIT 5845-2023  
GOBIERNO  
DEL PERÚ  
2021 - 2024





"Decenio de la Igualdad de Oportunidades para Mujeres y Hombres"  
"Año de la Unidad, la Paz y el Desarrollo"

Así mismo, se remite las fichas técnicas aprobadas por OSCE, de acuerdo a la descripción del tipo de alimento solicitado:

FLOTA MARITIMA Y TERRESTRE		UNIDAD DE MEDIDA	FICHA TÉCNICA APROBADA	
ORDEN	DESCRIPCION		RESOLUCION JEFATURAL	CÓDIGO
1. ALIMENTOS PERECIBLES - HUEVO, VERDURAS, FRUTAS Y OTRAS ESPECIES				
1	AJO CATEGORIA PRIMERA	KILOGRAMO	Resolución Jefatural N° 000077-2022-PERÚ COMPRAS-JEFATURA	5042381000330382
2	CARNE DE PORCINO - PANCETA SIN PIEL CON HUESO CONGELADA	KILOGRAMO	Resolución Jefatural N° 000111-2022-PERÚ COMPRAS-JEFATURA	5011151400390654
3	CARNE RES - CORTE SANCOCHADO DE PECHO CONGELADO	KILOGRAMO	Resolución Jefatural N° 206-2021-PERÚ COMPRAS	501115130038933
4	CHOCLO CATEGORIA EXTRA O PRIMERA	UNIDAD	Resolución Jefatural N° 000077-2022-PERÚ COMPRAS-JEFATURA	5040324400330400
5	COL CRESPA CALIDAD PRIMERA	KILOGRAMO	Resolución Jefatural N° 000077-2022-PERÚ COMPRAS-JEFATURA	5040420100330386
6	DURAZNO CATEGORIA EXTRA	KILOGRAMO	Resolución Jefatural N° 000077-2022-PERÚ COMPRAS-JEFATURA	5030530900331420
7	ESPARRAGO BLANCO CATEGORIA EXTRA	KILOGRAMO	Resolución Jefatural N° 218-2021-PERÚ COMPRAS	5040160500135003
8	GRANADILLA CATEGORIA EXTRA	KILOGRAMO	Resolución Jefatural N° 218-2021-PERÚ COMPRAS	5030520800388637
9	HUEVO DE GALLINA CALIDAD PRIMERA	KILOGRAMO	Resolución Jefatural N° 000077-2022-PERÚ COMPRAS-JEFATURA	5013161200342333
10	LIMON CATEGORIA EXTRA	KILOGRAMO	Resolución Jefatural N° 000077-2022-PERÚ COMPRAS-JEFATURA	5030420200331449
11	MANDARINA SATSUMA CATEGORIA EXTRA	KILOGRAMO	Resolución Jefatural N° 000077-2022-PERÚ COMPRAS-JEFATURA	5030443800331430
12	MANZANA DELICIA CATEGORIA EXTRA	KILOGRAMO	Resolución Jefatural N° 000077-2022-PERÚ COMPRAS-JEFATURA	5030157200330420
13	MARACUYA CATEGORIA EXTRA	KILOGRAMO	Resolución Jefatural N° 218-2021-PERÚ COMPRAS	5030520500134481
14	MAZORCA DE MAIZ MORADO - CATEGORIA PRIMERA	KILOGRAMO	Resolución Jefatural N° 218-2021-PERÚ COMPRAS	5022110100002677
15	MENUDENCIA DE RES - MONDONGO CONGELADO	KILOGRAMO	Resolución Jefatural N° 206-2021-PERÚ COMPRAS	5011151300133950
16	MENUDENCIA DE RES - HIGADO CONGELADO	KILOGRAMO	Resolución Jefatural N° 206-2021-PERÚ COMPRAS	5011151300133946
17	NARANJA WASHINGTON NAVEL CATEGORIA EXTRA	KILOGRAMO	Resolución Jefatural N° 000077-2022-PERÚ COMPRAS-JEFATURA	5030504400331442
18	PALTA FUERTE CATEGORIA EXTRA	KILOGRAMO	Resolución Jefatural N° 000077-2022-PERÚ COMPRAS-JEFATURA	5040173000331446
19	PAPA YUNGAY CALIDAD EXTRA	KILOGRAMO	Resolución Jefatural N° 000077-2022-PERÚ COMPRAS-JEFATURA	5040571100329932
20	PLATANO DE SEDA CATEGORIA EXTRA	UNIDAD	Resolución Jefatural N° 218-2021-PERÚ COMPRAS	5030170700389818
21	POLLO ENTERO SIN MENUDENCIA CONGELADO	KILOGRAMO	Resolución Jefatural N° 000172-2022-PERÚ COMPRAS-JEFATURA	5011151500385106
22	VAINITA CALIDAD PRIMERA	KILOGRAMO	Resolución Jefatural N° 000077-2022-PERÚ COMPRAS-JEFATURA	5040184700330395
23	YUCA CATEGORIA EXTRA	KILOGRAMO	Resolución Jefatural N° 000077-2022-PERÚ COMPRAS-JEFATURA	5040707000330423
24	ZAPALLO MACRE CATEGORIA PRIMERA	KILOGRAMO	Resolución Jefatural N° 000077-2022-PERÚ COMPRAS-JEFATURA	5040672300330398
2. ALIMENTOS NO PERECIBLES - ACEITE, CONSERVA, MENESTRAS Y OTROS				
1	ACEITE VEGETAL COMESTIBLE	LITRO	Resolución Jefatural N° 000077-2022-PERÚ COMPRAS-JEFATURA	5015151300002526
2	ARROZ PILADO SUPERIOR	KILOGRAMO	Resolución Jefatural N° 000077-2022-PERÚ COMPRAS-JEFATURA	5022110800133492





PERÚ

Ministerio  
de Desarrollo Agrario  
y RiegoDespacho Viceministerial de  
Desarrollo De Agricultura Familiar  
e Infraestructura Agraria Y RiegoSub Unidad de Extracción  
y Comercialización de  
Alimentos

"Decenio de la Igualdad de Oportunidades para Mujeres y Hombres"  
"Año de la Unidad, la Paz y el Desarrollo"

3	ARVEJA PARTIDA CALIDAD 2 SUPERIOR	KILOGRAMO	Resolución Jefatural N° 000077-2022-PERÚ COMPRAS-JEFATURA	5042400300330410
4	AZUCAR RUBIA DOMESTICA	KILOGRAMO	Resolución Jefatural N° 000077-2022-PERÚ COMPRAS-JEFATURA	5016150900278002
5	FIDEOS CORTOS (CANUTO, CODITO, MUNICION, TORNILLO)	KILOGRAMO	Resolución Jefatural N° 251-2021-PERÚ COMPRAS	5019290200389779
6	FIDEOS LARGOS (TALLARIN DELGADO)	KILOGRAMO	Resolución Jefatural N° 251-2021-PERÚ COMPRAS	5019290200389780
7	FILETE DE ATUN EN ACEITE VEGETAL	UNIDAD	Resolución Jefatural N° 000034-2022-PERÚ COMPRAS-JEFATURA	5012153800003425
8	FRIJOL CANARIO CALIDAD 2 SUPERIOR	KILOGRAMO	Resolución Jefatural N° 000077-2022-PERÚ COMPRAS-JEFATURA	5042180100329909
9	FRIJOL CASTILLA CALIDAD 2 SUPERIOR	KILOGRAMO	Resolución Jefatural N° 000077-2022-PERÚ COMPRAS-JEFATURA	5042180100329912
10	GARBANZO CALIDAD 2 SUPERIOR	KILOGRAMO	Resolución Jefatural N° 000077-2022-PERÚ COMPRAS-JEFATURA	5042681800330413
11	HOJUELA DE AVENA	KILOGRAMO	Resolución Jefatural N° 105-2018-PERÚ COMPRAS	5022110100002693
12	LENTEJA CALIDAD 2 SUPERIOR	KILOGRAMO	Resolución Jefatural N° 000077-2022-PERÚ COMPRAS-JEFATURA	5042450100330416
13	PALLAR CALIDAD SUPERIOR	KILOGRAMO	Resolución Jefatural N° 000077-2022-PERÚ COMPRAS-JEFATURA	5042182700331453
14	PAPA SECA	KILOGRAMO	Resolución Jefatural N° 000077-2022-PERÚ COMPRAS-JEFATURA	5042560200004600
15	QUINUA GRADO 1	KILOGRAMO	Resolución Jefatural N° 000077-2022-PERÚ COMPRAS-JEFATURA	5022110100374253
16	SAL DE COCINA	KILOGRAMO	Resolución Jefatural N° 000172-2022-PERÚ COMPRAS-JEFATURA	5017155000003453

En tal sentido, agradeceré remitir el presente documento a quien corresponda para el trámite respectivo

Atentamente,



Firmado digitalmente por:  
ALVA CORONADO Yorghy  
Rasip FAU 20477938882 soft  
Motivo: Soy el autor del  
documento  
Fecha: 07/03/2023 14:53:29-0500

YRAC/RMBR  
Adu: / 06 \ Folio:  
T: (511) 205-8030  
[www.gob.pe/agrorural](http://www.gob.pe/agrorural)  
[www.gob.pe/midagri](http://www.gob.pe/midagri)



# **VALORACIÓN NUTRICIONAL Y PROPUESTA DEL RÉGIMEN ALIMENTICIO DEL PERSONAL DE CAMPAÑA DEDICADO A LA EXTRACCIÓN Y EMBARQUE DE GUANO Y DEL PERSONAL DE FLOTA**

---

**INFORME TÉCNICO**

**ELABORADO POR: LIC. MEYLIN CARMEN ANDAGUA AGUILAR  
AÑO 2022**



## I. INTRODUCCIÓN

Mediante *Resolución Directoral Ejecutiva N°057-2022-Midagri-Dvdafir-Agrorural*, se aprueba el Plan Anual de Extracción 2022, documento que señala en el *capítulo V sobre Estrategias de Extracción, punto A)*, que como parte de las actividades en la recolección del guano y para el aprovechamiento sostenible del recurso se desarrollan acciones, siendo la Acción 4, la asistencia alimentaria que destina mejorar los hábitos alimenticios y nutricionales en base a una alimentación sana y de calidad. Así mismo en el punto F), indica que la asistencia de nutrición, lleva a cabo una orientación profesional personal en el tratamiento higiénico dietético a los casos que lo requieran y difunde conocimientos adecuados sobre alimentación, fomenta el consumo del menú diario y desarrolla el componente educativo enfocado en la necesidad de consumir alimentos balanceados para lograr buenos hábitos de alimentación, en beneficio de la salud de los que integran el presente Plan.

Así mismo, es importante mencionar que las actividades de extracción y recolección de guano, demandan una gran cantidad de energía, por tanto, el punto de partida es estimar el requerimiento calórico diario que se necesita, combustible necesario para renovar las energías consumidas, para dicho fin es necesario establecer el nivel de actividad física, que según evidencia *para personas involucradas en trabajos vigorosos o en actividades intensas durante el tiempo libre, ejemplo de esto son las mujeres en ocupaciones no sedentarias quienes bailan, nadan, corren o realizan ejercicio físico aeróbico 2 horas cada día, o los trabajadores de la agricultura no mecanizada, quienes trabajan con machete, hoz o guataca durante varias horas diariamente, y también caminan largas distancias sobre vías no pavimentadas, frecuentemente con cargas pesadas, les corresponde rango de valores de NAF para este estilo de vida: 2,00 - 2,40.*<sup>1</sup>

Otro punto importante es determinar los tipos de alimentos que se incluirán en las programaciones semanales, siguiendo para ellos las pautas establecidas en la Guías Alimentarias para la Población Peruanas/Ministerio de Salud, siendo el enfoque la prevención de situaciones de sobrepeso y obesidad, en el marco de una alimentación saludable, atendiendo además a sus necesidades fisiológicas y condición patológica en caso lo hubiera.

En conclusión, la alimentación debe cumplir con dos requisitos fundamentales: suministrar cantidad y calidad adecuada de alimentos nutritivos, para que el organismo pueda cumplir con sus funciones normales.

Por tanto, el presente documento brinda información sobre el calculo del requerimiento calórico para el personal de campaña y personal de flota, la estimación de cantidades para la adquisición de alimentos y

---

<sup>1</sup> Requerimiento Calórico para la población peruana-elaborado a partir de las recomendaciones de la FAO/OMS/UNU 2001-2004/Instituto Nacional de Estadística e Informática/Centro Nacional de Alimentación y Nutrición-2012.

la programación de menús saludables siguiendo las pautas de una alimentación saludable, con las conclusiones y recomendaciones que permitan una mejora en el proceso.

## II. GLOSARIO DE TÉRMINOS

- **Alimentación** Es un conjunto de actos voluntarios llevado a cabo ante una necesidad fisiológica y consciente que aprendemos a lo largo de nuestra vida, abarca elegir los alimentos, cocinarlos y consumirlos. Los diversos modos de realizar estas acciones tienen relación con el ambiente, la oferta local y la cultura; estos determinan, en gran parte, los hábitos alimentarios y los estilos de vida de las personas.
- **Alimentación Saludable:** Es aquella alimentación variada con alimentos preferentemente en estado natural o con procesamiento mínimo, que aportan la energía y todos los nutrientes esenciales que cada persona necesita para mantenerse saludable, permitiéndose tener una mejor calidad de vida en todas las edades. Una alimentación saludable también debe ser inocua.
- **Alimento:** Se puede entender como el vehículo que transporta nutrientes al organismo.
- **Energía:** En nutrición se refiere a la energía química proveniente de los alimentos y que puede ser convertida en energía mecánica, térmica, eléctrica, entre otras necesarias para la vida del ser humano. La energía de los alimentos utiliza como unidad de medida la kilocaloría (kcal).
- **Kilocalorías:** Es una unidad de energía, empleada en nutrición, para designar la cantidad de energía que aportan los alimentos y la energía que necesita una persona para satisfacer sus requerimientos.
- **Educación Nutricional:** Consiste en actividades de aprendizaje cuyo objeto es facilitar la adopción voluntaria de comportamientos alimentarios y de otro tipo relacionados con la nutrición que fomentan la salud y bienestar.
- **Requerimiento de energía:** Es la cantidad de energía necesaria para cubrir el gasto energético de un individuo. La cantidad de energía de una persona depende de su edad, sexo, estado fisiológico y actividad física que realiza.

- Ración: Alimento o preparación que se entrega a cada persona o grupo, en cada tiempo de comida (desayuno, almuerzo, merienda o cena). Para fines del estudio, la ración para el personal de campaña y el personal de flota estará compuesta de desayuno, almuerzo y cena.
- Peso Bruto de un alimento: Es el peso total del alimento, tal y como se compra.
- Peso Neto de un alimento: Es el peso de la parte comestible del alimento, sin considerar la parte que se deshecha.
- Malnutrición: Estado nutricional anormal, causado por la deficiencia o exceso de energía macronutrientes, incluye delgadez, sobrepeso, obesidad.

### III. BASE LEGAL

- Decreto Legislativo N ° 997, del 13 de marzo del 2008, (Segunda Disposición Complementaria Final), se crea el Programa de Desarrollo Productivo Agrario Rural – AGRO RURAL. Se constituye como Unidad Ejecutora adscrita al Ministerio de Desarrollo Agrario y Riego.
- Ley 27444, Ley del Procedimiento Administrativo General.**
- Ley 26842 (Ley General de Salud y sus modificatorias)**
- Ministerio de Salud / Instituto Nacional de Salud / Centro Nacional de Alimentación y Nutrición- **Requerimiento de energía para la población peruana-MINSA/INS/CENAN 2012 (Documento de trabajo).**
- Resolución Ministerial N ° 229-2016-MINSA, que aprobó el Documento Técnico: Lineamientos de Políticas y Estrategias para la Prevención y Control de Enfermedades No Transmisibles (ENT) 2016-2020.
- Resolución Ministerial N ° 764-202-MINSA, que aprobó el Documento Técnico: Abordaje Nutricional para la Prevención y Control del Sobrepeso y la Obesidad Tipo I de la Persona Joven, Adulta y Adulta Mayor.
- Ministerio de Salud / Instituto Nacional de Salud / Centro Nacional de Alimentación y Nutrición - Guías Alimentarias para la Población Peruana, edición 2019
- Ministerio de Salud / Instituto Nacional de Salud / Centro Nacional de Alimentación y Nutrición - Tablas Peruanas de Composición de alimentos, edición 2017
- Ministerio de Salud / Instituto Nacional de Salud / Centro Nacional de Alimentación y Nutrición - Tabla de dosificación de alimentos para servicios de alimentación colectiva, edición 2005.

#### **IV. OBJETIVO GENERAL**

- Evaluar y proponer la dieta adecuada de alimentación del personal de campaña y el personal tripulante de las embarcaciones de manera individual y en grupos de 100 personas, en cumplimiento de la normativa vigente.

#### **V. OBJETIVOS ESPECÍFICOS**

- Determinar el valor nutricional del régimen alimenticio propuesto para el personal de campaña y el personal tripulante, que participan de la campaña anual de Extracción 2022.
- Estimar las cantidades de alimentos, acorde al requerimiento energético del personal de campaña y el personal tripulante para una y 100 personas.
- Monitorear y evaluar la calidad de los insumos que ingresan para la preparación de los alimentos del personal de recolección de campaña de guano de isla y el personal tripulante de las embarcaciones.
- Proponer un régimen nutricional para dos meses para el personal de campaña.

#### **VI. PERSONAL**

Según el Plan Anual de Extracción 2022, los recursos humanos para la campaña de Extracción de guano, comprenden al personal de campaña que cuenta con trabajadores sin experiencia, sin grado de instrucción, de secundaria completa, técnicos, profesionales y especialistas

Así mismo se cuentan personal de flota, que se encargan de los movimientos de las embarcaciones, para uso exclusivo en las campañas de recolección.

#### **VII. METODOLOGÍA**

##### **6.1 Determinación del requerimiento energético y cálculo de la ración para el personal de campaña**

Se procedió a estimar el requerimiento de energía para el personal de campaña, a fin de satisfacer sus necesidades fisiológicas, con un nivel de ingesta que satisfaga los criterios de adecuación y previene los riesgos de déficit o exceso nutricional, para ello se tomó como referencia el Documento Técnico: Abordaje Nutricional para la Prevención y Control del Sobrepeso y la Obesidad Tipo I de la Persona Joven, Adulta y Adulta Mayor, publicado en setiembre del presente año.

La metodología descrita en el Documento, detalla que se debe aplicar la Ecuación de Harris Benedict, que se calcula a través de la Tasa Metabólica Basal y el factor de ajuste según Nivel de Actividad Física.



Cuadro 6: Tasa metabólica basal (TMB) a través de la <u>Ecuación de Harris Benedict</u>	
Hombres	$TMB = 66,47 + (13,75 \times \text{peso en kg}) + (5,00 \times \text{altura en cm}) - (6,76 \times \text{edad en años})$ .
Mujeres	$TMB = 655,10 + (9,56 \times \text{peso en kg}) + (1,84 \times \text{altura en cm}) - (4,68 \times \text{edad en años})$ .

Fuente: Gasto energético en reposo y composición corporal en adultos

**Actividad Física (AF) Factor de ajuste de los requerimientos energéticos según nivel de actividad física (Anexo 8)**

NIVEL DE ACTIVIDAD	HOMBRES	MUJERES	ACTIVIDAD FÍSICA
Sedentaria	1,2	1,2	Sin actividad
Liviana	1,56	1,55	3 horas semanales
Moderada	1,78	1,64	6 horas semanales
Intensa	2,1	1,82	4 a 5 horas diarias

Fuente: Comité de Expertos FAO/OMS/ONU 2004.

***Captura de pantalla del Documento Técnico Documento Técnico: Abordaje Nutricional para la Prevención y Control del Sobrepeso y la Obesidad Tipo I de la Persona Joven, Adulta y Adulta Mayor, publicado en setiembre del presente año, página 14.***

Para el caso del personal de campaña, vía correo electrónico se facilitó información referente a la evaluación nutricional realizada en el año 2020, Anexo N°1, de la cual se desprende como talla promedio el valor de 160 cm y un peso promedio de 70 Kg, variables necesarias para la aplicación de la fórmula de la Tasa Metabólica basas, además se obtuvo como edad promedio 40 años, para el presente año, dato que también fue remitido vía correo electrónico, visualizado en el Anexo N°2.

Para la estimación del factor de actividad, se tomaron las horas de mayor intensidad, visualizado en el Anexo N°3, que presentan mayor demanda de energía, correspondiendo un valor de 2.1 según el documento técnico de abordaje Nutricional, recordando que la rutina de extracción y embarcación del guano implica mayor esfuerzo físico, cabe mencionar que las tareas descritas son rotativas entre el personal de campaña.

Aplicando la fórmula para hombres, tenemos los siguiente:

$$TMB= 66.47 + (13.75 \times 70 \text{ kg}) + (5 \times 160 \text{ cm}) - (6.76 \times 40 \text{ años})$$

$$TMB= 1563.57 \text{ Kcal}$$

$$\text{Requerimiento de energía} = 1563.57 \times 2.1= 3273.9 \text{ Kcal}$$

De lo antes expuesto, se estimó un total de 3273.9 Kilocalorías para el personal de campaña (tomando como referencia peso y talla del año 2020), por tanto y a fin de no sobreestimar la cantidad requerida, se ha redondeado a un total de 3200 Kilocalorías.

Es importante mencionar que en el Plan Anual de Extracción Anual para el año 2022, contempla también personal que realiza actividades con intensidad moderada, por lo que, a fin de uniformizar los cálculos, se está considerando la ración con el requerimiento de energía obtenido líneas arriba.

La ración estará compuesta de tres tiempos de comida (desayuno, almuerzo y cena) y las 3200 kilocalorías estimadas serán distribuidas en los siguientes porcentajes aproximados: desayuno 25%, almuerzo 45 % y cena 40 %. Siendo la distribución calórica porcentual de macronutrientes, la siguiente:

*Cuadro N°1: Distribución calórica porcentual de macronutrientes*

PRESCRIPCION	%	KCAL
CARBOHIDRATOS	55-60%	1760-1920
PROTEINAS	10-15%	320-480
GRASAS	25-30%	800-960
Total	100	3200

Se procedió a realizar la programación de la ración diaria del primer mes, con un total de (31 días) dividido 5 semanas. Anexo N°4. También se realizó la programación para un segundo mes detallado en el Anexo N°5. Se realizó la dosificación y la valoración nutricional promedio de cada ración diaria, usando como referencia las Tabla de dosificación de alimentos para servicios de alimentación colectiva, edición 2005 y las Tablas Peruanas de Composición de alimentos, edición 2017, paso previo que permite conocer la cantidad de energía, macronutrientes (carbohidratos, lípidos y proteínas) y de micronutrientes (calcio, hierro y zinc) con un porcentaje de adecuación de 90 al 110%.

Es importante mencionar que la programación diaria, contiene la dosificación del alimento a utilizar por ración (desayuno, almuerzo y cena), a fin de que sirva de referencia para la realización de las preparaciones.

## **6.2 Determinación del gasto energético y cálculo de la ración para el personal de flota**

Se procedió a estimar el requerimiento de energía para el personal de flota, a fin de satisfacer sus necesidades fisiológicas, con un nivel de ingesta que satisfaga los criterios de adecuación y contribuya a prevenir los riesgos de una malnutrición por déficit o exceso de energía, para ello, al igual que al personal de campaña, se tomó como referencia el Documento Técnico: Abordaje Nutricional para la Prevención y Control del Sobrepeso y la Obesidad Tipo I de la Persona Joven, Adulta y Adulta Mayor, publicado en setiembre del presente año.

La metodología descrita en el Documento, detalla que se debe aplicar la Ecuación de Harris Benedict, que se calcula a través de la Tasa Metabólica Basal y el factor de ajuste según Nivel de Actividad Física.

**Cuadro 6: Tasa metabólica basal (TMB) a través de la Ecuación de Harris Benedict**

Hombres	$TMB = 66,47 + (13,75 \times \text{peso en kg}) + (5,00 \times \text{altura en cm}) - (6,76 \times \text{edad en años})$ .
Mujeres	$TMB = 655,10 + (9,56 \times \text{peso en kg}) + (1,84 \times \text{altura en cm}) - (4,68 \times \text{edad en años})$ .

Fuente: Gasto energético en reposo y composición corporal en adultos

**Actividad Física (AF) Factor de ajuste de los requerimientos energéticos según nivel de actividad física (Anexo 8)**

NIVEL DE ACTIVIDAD	HOMBRES	MUJERES	ACTIVIDAD FÍSICA
Sedentaria	1,2	1,2	Sin actividad
Liviana	1,56	1,55	3 horas semanales
Moderada	1,78	1,64	6 horas semanales
Intensa	2,1	1,82	4 a 5 horas diarias

Fuente: Comité de Expertos FAO/OMS/ONU 2004.

***Captura de pantalla del Documento Técnico Documento Técnico: Abordaje Nutricional para la Prevención y Control del Sobrepeso y la Obesidad Tipo I de la Persona Joven, Adulta y Adulta Mayor, publicado en setiembre del presente año, página 14.***

Para el caso del personal de flota, en la visita realizada por mi persona el día 03 de octubre del presente año, el capitán de la embarcación Cisterna 1, me facilitó información de la tripulación, de los datos recogidos en campo se desprende como talla promedio el valor de 167 cm y un peso promedio de 79 Kg, variables necesarias para la aplicación de la fórmula , además se obtuvo como edad promedio 45 años, es importante señalar que la información recogida permitió la proyección para el resto del personal de otras embarcaciones.

Para la estimación del factor de actividad, se tomó en cuenta un factor moderado correspondiendo un valor de 1.78, recordando que no realizan actividades de mayor gasto energético como la extracción del guano; cabe mencionar que cada uno de los que integran la tripulación cumplen funciones específicas como capitán, oficial y marinero.

Aplicando la fórmula para hombres:

$$TMB= 66.47 + (13.75 \times 70 \text{ kg}) + (5 \times 167 \text{ cm}) - (6.76 \times 45 \text{ años})$$

$$TMB= 1563.57 \text{ Kcal}$$

$$\text{Requerimiento de energía} = 1563.57 \times 2.1= 2776 \text{ Kilocalorías}$$

De lo antes expuesto, se estimó un total de 2776 Kilocalorías para el personal de campaña (tomando como referencia peso y talla brindados por ellos mismos), por tanto y a fin de no sobreestimar la cantidad requerida, se ha redondeado a un total de 2700 Kilocalorías.

La ración para el personal de flota, estará compuesta de tres tiempos de comida (desayuno, almuerzo y cena) y las 2700 kilocalorías estimadas serán distribuidas en los siguientes porcentajes aproximados: desayuno 25%, almuerzo 45 % y cena 40 %. Siendo la distribución calórica porcentual de macronutrientes, la siguiente:

*Cuadro N°1: Distribución calórica porcentual de macronutrientes*

<b>PRESCRIPCION</b>	<b>%</b>	<b>KCAL</b>
CARBOHIDRATOS	55-60%	1485-1620
PROTEINAS	10-15%	270-405
GRASAS	25-30%	675-810
Total	100	2700

Se procedió a realizar la programación de la ración diaria del primer mes, con un total de (31 días) dividido 5 semanas. Anexo N°6.

Se realizó la dosificación y la valoración nutricional promedio de cada ración diaria, usando como referencia las Tabla de dosificación de alimentos para servicios de alimentación colectiva, edición 2005 y las Tablas Peruanas de Composición de alimentos, edición 2017, paso previo que permite conocer la cantidad de energía, macronutrientes (carbohidratos, lípidos y proteínas) y de micronutrientes (calcio, hierro y zinc) con un porcentaje de adecuación de 90 al 110%.

Así como el caso del personal de campaña, la programación diaria contiene la dosificación del alimento a utilizar por ración (desayuno, almuerzo y cena), a fin de que sirva de referencia para la realización de las preparaciones.

### **6.3 Sobre la planificación diaria para personal de campaña y personal de flota**

La planificación diaria realizada, toma como referencia las Guías Alimentarias para la población peruana, con las siguientes consideraciones:

- ✓ Se ha priorizado el consumo de carnes blancas como pollo o pavita, por ser una carne con un aporte proteico considerable y un porcentaje de grasa bajo, por cada 100 gramos del alimento.

- ✓ Las carnes rojas como res o cerdo, están programadas con una frecuencia de 3 a 4 veces por semana.
- ✓ El consumo de vísceras, tales como el hígado de pollo o hígado de res, altas en hierro, está programadas casi de forma diaria, debido a que contienen hierro, un micronutriente esencial que participa en la formación de la hemoglobina, proteína encargada para transportar el oxígeno en la sangre, por ende, es necesario para la prevención de la Anemia.
- ✓ Las menestras tales como las lentejas, los frijoles, las arvejas, las habas, los pallares, garbanzos entre otros, constituyen una buena fuente de proteína de origen vegetal y en combinación con los cereales de la dieta cotidiana, aportan aminoácidos esenciales a nuestro organismo, por tanto, están incluidas de 2 a 3 veces por semana. Además, aportan fibra, vitaminas y minerales.
- ✓ Se ha incluido en la programación, el consumo de lácteos, al menos dos o tres veces por semana, por su contenido de proteínas de alto valor biológico y calcio, esenciales para la formación, mantenimiento y crecimiento del cuerpo.
- ✓ Se ha incluido mayor cantidad de cereales como la quinua, kiwicha, 7 semillas, ya que aportan la energía necesaria para el desarrollo de las actividades diarias, además de su aporte de fibra, vitaminas del completo B y de proteínas de origen vegetal
- ✓ Se ha incluido un consumo de alimentos procesados como por ejemplo las galletas, con la propuesta de alternativas saludables y energéticas como el camote o yuca sancochada en el desayuno.
- ✓ Se ha priorizado aumentar el consumo de verduras en el almuerzo y cena, ya que contienen vitaminas, minerales y otros componentes esenciales para el buen funcionamiento de nuestro cuerpo y la prevención de enfermedades. Asimismo, contribuyen a prevenir el sobrepeso, reduciendo el riesgo de sufrir enfermedades cardiovasculares, hipertensión, diabetes y diversos tipos de cáncer, claramente asociados a esa condición.
- ✓ Así mismo se ha incluido mayor variedad de frutas, debido a que contienen compuestos bioactivos que ayudan a prevenir enfermedades cardiovasculares, cerebrovasculares, cáncer, además contribuyen a la reducción del colesterol y ejercen un efecto protector en los tejidos del organismo.
- ✓ También se ha incorporado mayor frecuencia de aceitunas y el uso de aceite de oliva en la ensalada, ya que contienen ácidos grasos esenciales, un grupo de nutrientes que no son sintetizados por el organismo y que deben ser incluidos en la dieta por su aporte de compuestos bioactivos básicos en el correcto funcionamiento del organismo.
- ✓ Se han precisado ingredientes culinarios de origen natural, como los ajíes, hierbas aromáticas, para realzar el sabor de las comidas, evitando el uso excesivo de aditivos como el glutamato monosódico.
- ✓ Se ha incluido un consumo moderado de azúcar en las bebidas y refrescos, es importante mencionar que el consumo excesivo de azúcar contribuye al sobrepeso e incrementa el riesgo de sufrir enfermedades cardiovasculares, obesidad y diabetes. Según la Organización Mundial de la Salud (OMS)

se ha comprobado que la ingesta de alimentos y bebidas ricos en azúcares puede ser una fuente importante de calorías innecesarias, para toda la población.

- ✓ Así mismo, debido a que la sal se constituye en la principal fuente de sodio en nuestra dieta, la Organización Mundial de la Salud (OMS) y la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO) recomiendan reducir su consumo a menos de 5 g/día, lo que equivale a un consumo de sodio menor a 2 gramos al día

### **6.3 Sobre la estimación de cantidades**

Se estimaron las cantidades en gramos para cada producto alimentario por persona, aglomerados por semanas durante un mes, a fin de que dicha información permita realizar la proyección mensual para uno y 100 individuos, para el personal de campaña y el personal de flota. Se verifica los Anexos N°7 y N°8.

### **6.4 Sobre la visita realizada a la Isla Pachacamac**

El día lunes 03 de octubre, se realizó la visita a la Isla Pachacamac, a fin de evaluar las condiciones de almacenamiento de los insumos e ingredientes para la preparación de los alimentos y la ración servida al personal de campaña.

De las condiciones de almacenamiento:

- ✓ Se dispone de un ambiente amplio, en el cual se ubican los alimentos secos y frescos de forma ordenada.
- ✓ Se cuenta con un rotulado de alimentos para las verduras en los anaqueles, lo cual podría replicarse para todos los grupos de alimentos presentes en el almacén.
- ✓ Se verifico que los productos cárnicos se encontraban en congeladoras, diferenciados de los productos secos y frescos.
- ✓ Los cereales estaban distribuidos en depósitos de plásticos y no se visualizo la presencia de algún tipo de plaga.
- ✓ Se verificó la necesidad de mayor cantidad de parihuelas o tableros de madera para la correcta disposición de los alimentos, las cuales deberán estar a 15 cm del suelo. Verificar Archivo fotográfico en el Anexo N°8

### **De la ración ofrecida**

Los alimentos que se ofrecieron al personal de campaña, en el almuerzo y cena del día 03 de octubre y el desayuno del día 04 de octubre, fueron pesados, obteniéndose los siguiente:

ALMUERZO DÍA 03 DE OCTUBRE/ 12:00 M		
PREPARACIÓN	ALIMENTOS PRINCIPALES	PESO (G)
Sopa de fideos	Fideos, agua, especies	975
Ceviche de pescado	pescado, cebolla, limón, sal	390
Tallarines en salsa roja	tallarín, tomate	441
Camote sancochado	camote	182
Agua de refresco	agua, manzana, azúcar	618
CENA DÍA 03 DE OCTUBRE / HORARIO 05:00 PM		
PREPARACIÓN	ALIMENTOS PRINCIPALES	PESO (G)
Arroz cocido	arroz	407
Guiso de coliflor con carne	carne, papa y coliflor	393
Refresco	agua, azúcar	531
DESAYUNO 04 DE OCTUBRE/ HORARIO 05:00 AM		
PREPARACIÓN	ALIMENTOS PRINCIPALES	PESO (G)
Maca con leche	maca, leche	590

De los datos obtenidos se desprende que, para el caso del almuerzo y cena, predominan alimentos que aportan una cantidad considerable de carbohidratos, sin embargo, hay poca presencia de vegetales (ensaladas) que son la fuente principal de vitaminas, minerales y fibra, por tanto, es importante trabajar el componente educativo que permita sensibilizar al personal en su consumo, como parte de un estilo de vida saludable.

Por otra parte, el desayuno estuvo conformado por una bebida energética, que aporta la cantidad de energía y proteínas requeridas para el inicio de la jornada, sin embargo, es importante realizar un monitoreo al personal de campaña, que asegure el consumo completo del alimento a fin de evitar situaciones de carencia de nutrientes.



## VIII. CONCLUSIONES

Con la información brindada, se han estimado las cantidades de alimentos para una y 100 personas, durante un mes para el personal de campaña y el personal de flota, cabe mencionar que dicha cantidad está en función de la estimación de la energía diaria requerida, la cual se obtuvo a través de datos como el peso, talla, horas efectivas trabajadas y funciones.

Las planificaciones diarias realizadas (desayuno, almuerzo y cena) cumplen en cubrir las 3200 kilocalorías requeridas para el personal de campaña, con un porcentaje de adecuación del 90 al 110 por ciento del valor. Asimismo, las preparaciones detalladas, cumplen con las recomendaciones establecidos en las Guías Alimentarias para la Población Peruana 2019.

Las planificaciones diarias realizadas (desayuno, almuerzo y cena) cumplen en cubrir las 2700 kilocalorías requeridas para el personal de flota, con un porcentaje de adecuación del 90 al 110 por ciento del valor. Asimismo, las preparaciones detalladas, cumplen con las recomendaciones establecidos en las Guías Alimentarias para la Población Peruana 2019.

El efecto térmico de los alimentos es un proceso por el cual varía la cantidad de nutrientes considerados hasta en un 10%; debido a ello, se ha considerado estimar la planificación dietaria para un mes de 31 días, teniendo así cubierta esa variación del 10% de merma durante el proceso de cocción y servido de las preparaciones que se van a ofrecer al personal de campaña y al personal de flota

Se han incluido como adicionales a la pimienta y comino, ingredientes que deben usarse de forma moderada, sin exceder su consumo. Así mismo se ha colocado cantidades pequeñas de glutamato monosódico, conocido como un potenciador del sabor, con la finalidad de que progresivamente no se dependa tanto de este insumo y se opte por hierbas aromáticas naturales que ayuden a realzar el sabor de la comida.

De la evaluación realizada en las condiciones de almacenamiento de los productos almacenamiento de los insumos e ingredientes para la preparación de los alimentos y la ración servida al personal de campaña, se concluye que hay una diferenciación entre los productos secos y frescos, hay un rotulado presente que podría extenderse a todos los grupos de alimentos y además no se visualizó la presencia de plagas.

De la ración ofrecida a los trabajadores, el día de la visita, se concluye que hay un alto aporte energético proveniente de los carbohidratos (arroz, fideos, tubérculos) y poca cantidad de vegetales, por lo que las propuestas de programaciones semanales, contenidas en el presente informe, contribuirán en la mejora y reforzamiento nutricional de la ración.

## **IX. RECOMENDACIONES**

Se recomienda por su intermedio remitir el presente documento vía conducto regular al responsable o administrador encargado, con la finalidad de continuar con los trámites pertinentes.

Se recomienda sensibilizar al personal de campaña y de flota, en la importancia de una alimentación saludable, que busque un equilibrio entre los diferentes grupos de alimentos ofrecidos y cumpla con el requerimiento de energía necesario para un óptimo funcionamiento de su organismo.

Se recomienda realizar un monitoreo nutricional del consumo de la ración ofrecida al personal de campaña y al personal de flota, a fin de verificar la ingesta y las preferencias alimentarias.

Se recomienda realizar una evaluación nutricional que implique al menos el componente antropométrico y dietario del personal, a fin de brindar un diagnóstico situacional y atender los posibles casos detectados que requieren de intervención en articulación con los demás profesionales de la salud.

Se recomienda trabajar el enfoque educativo nutricional con el personal de campaña, personal de flota, personal de cocina y todos aquellos que participen en el Plan de Extracción, a fin de contribuir en el logro de un estilo de vida saludable.

## **X. BIBLIOGRAFÍA**

- a) Ministerio de Salud / Instituto Nacional de Salud / Centro Nacional de Alimentación y Nutrición - Tablas Peruanas de Composición de alimentos, edición 2017
- b) Ministerio de Salud / Instituto Nacional de Salud / Centro Nacional de Alimentación y Nutrición - Guías Alimentarias para la Población Peruana, edición 2019
- c) Ministerio de Salud / Instituto Nacional de Salud / Centro Nacional de Alimentación y Nutrición - Tabla de dosificación de alimentos para servicios de alimentación colectiva, edición 2005
- d) Nuria Martínez-Navarrete. del Mar Camacho Vidal y Juan José Martínez. La huerta, Los compuestos bioactivos de las frutas y sus efectos en la salud, *Actividad Dietética*-2008;12(2):64-8
- e) Resolución Ministerial N ° 229-2016-MINSA, que aprobó el Documento Técnico: Lineamientos de Políticas y Estrategias para la Prevención y Control de Enfermedades No Transmisibles (ENT) 2016-2020.


- f) Resolución Ministerial N ° 764-202-MINSA, que aprobó el Documento Técnico: Abordaje Nutricional para la Prevención y Control del Sobrepeso y la Obesidad Tipo I de la Persona Joven, Adulta y Adulta Mayor.

## **XI. ANEXOS**

- a) Anexo N°1: Peso y Talla del personal de campaña correspondiente al año 2020
- b) Anexo N°2: Edad del personal de campaña
- c) Anexo N°3: Funciones y horas trabajadas del personal de campaña
- d) Anexo N°4: Programación primer mes-personal de campaña
- e) Anexo N°5: Programación segundo mes-personal de campaña
- f) Anexo N°6: Programación primer mes- personal de flota
- g) Anexo N°7: Cantidades de alimentos del personal de campaña
- h) Anexo N°8: Cantidades de alimentos del personal de flota
- i) Anexo N°9: Archivo fotográfico

## ANEXO N°1:

Peso y Talla del personal de campaña correspondiente al año 2020 remitido al correo electrónico



**Ivan Balbin Aliaga** <ibalbin@agrorural.gob.pe>

para mí

28 sept 2022, 16:52 (hace 8 días)

Srta. Peso y talla - Personal de Campaña- (Ref. año 2020)

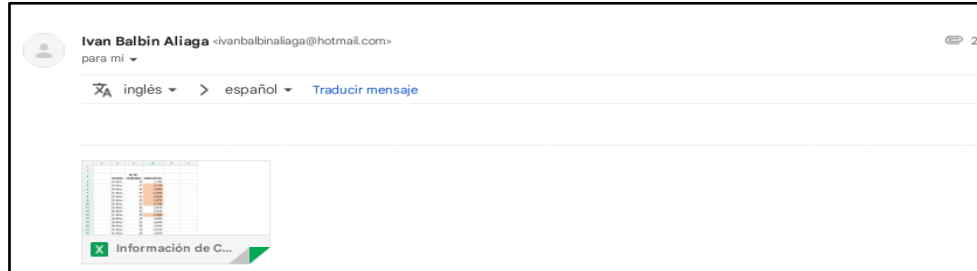
**Iván Balbin Aliaga**  
Responsable de la Administración  
de Campaña

TALLA (Centímetros)	Nº DE PERSONAS	PORCENTAJE
143.2	4	1.90%
144	1	0.47%
147	2	0.95%
148	2	0.95%
150	3	1.42%
150.2	1	0.47%
150.3	1	0.47%
150.5	1	0.47%
151	1	0.47%
152	4	1.90%
152.6	1	0.47%
153	1	0.47%
154	4	1.90%
154.2	1	0.47%
154.5	1	0.47%
155	3	1.42%
155.1	1	0.47%
156	6	2.84%
156.6	1	0.47%
156.8	1	0.47%
157	13	6.16%
157.1	1	0.47%
157.2	2	0.95%
157.3	1	0.47%
158	7	3.32%
158.5	1	0.47%
159	9	4.27%
159.4	2	0.95%
159.7	1	0.47%
159.8	1	0.47%
160	9	4.27%
160.2	2	0.95%
161	12	5.69%
161.2	1	0.47%
161.6	1	0.47%
162	14	6.64%
162.6	1	0.47%
162.7	1	0.47%
163	14	6.64%
163.2	1	0.47%
163.3	1	0.47%
163.6	1	0.47%
164	7	3.32%
164.3	1	0.47%
164.7	1	0.47%
165	9	4.27%
165.5	1	0.47%
165.9	1	0.47%
166	4	1.90%
166.1	1	0.47%
166.4	1	0.47%
166.7	1	0.47%
167	7	3.32%
167.2	1	0.47%
168	14	6.64%
168.7	1	0.47%
169	4	1.90%
169.3	1	0.47%
169.9	1	0.47%
170	2	0.95%
171	4	1.90%
171.9	1	0.47%
172	5	2.37%
173		0.00%
173.6	1	0.47%
174	2	0.95%
174.5	1	0.47%
175	1	0.47%
175.5	1	0.47%
177	1	0.47%
	211	100.00%

PESO (Kilogramos)	Nº DE PERSONAS	PORCENTAJE
49.9	1	0.47%
51	1	0.47%
52	6	2.83%
53	1	0.47%
54	2	0.94%
54.7	1	0.47%
55	5	2.36%
55.5	1	0.47%
56	1	0.47%
56.1	1	0.47%
57	4	1.89%
58	4	1.89%
58.2	1	0.47%
58.4	1	0.47%
58.8	1	0.47%
59	5	2.36%
59.5	1	0.47%
60	9	4.25%
60.1	1	0.47%
61	12	5.66%
61.5	1	0.47%
62	5	2.36%
63	6	2.83%
64	8	3.77%
64.3	1	0.47%
64.9	1	0.47%
65	12	5.66%
66	14	6.60%
66.5	1	0.47%
66.9	1	0.47%
67	6	2.83%
68	12	5.66%
68.7	1	0.47%
69	8	3.77%
70	10	4.72%
71	5	2.36%
71.2	1	0.47%
72	9	4.25%
72.1	1	0.47%
72.5	1	0.47%
73	2	0.94%
74	6	2.83%
74.8	1	0.47%
75	3	1.42%
76	3	1.42%
77	1	0.47%
78	5	2.36%
79	2	0.94%
79.1	1	0.47%
80	6	2.83%
80.8	1	0.47%
81	2	0.94%
82	1	0.47%
83	3	1.42%
84	1	0.47%
85	1	0.47%
86	3	1.42%
88	2	0.94%
91	1	0.47%
93	1	0.47%
94	1	0.47%
95.8	1	0.47%
96.5	1	0.47%
<b>TOTAL</b>	<b>212</b>	<b>100.00%</b>

## ANEXO N°2:

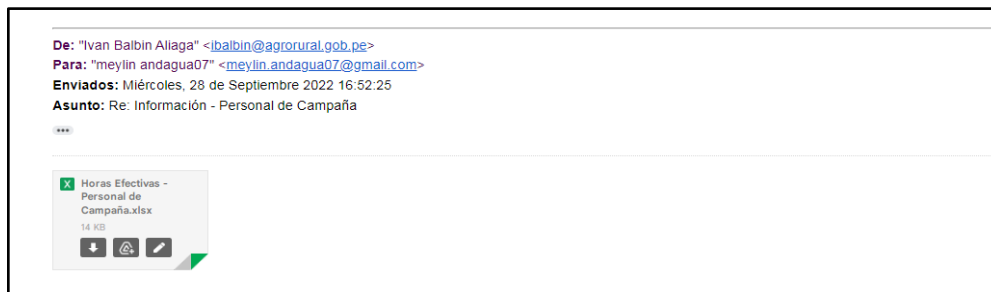
Edades del personal de campaña remitido al correo electrónico remitido al correo electrónico



EDADES	Nº DE PERSONAS	PORCENTA
18 Años	16	1.79%
19 Años	37	4.13%
20 Años	43	4.80%
21 Años	47	5.25%
22 Años	52	5.81%
23 Años	40	4.47%
24 Años	55	6.15%
25 Años	35	3.91%
26 Años	35	3.91%
27 Años	39	4.36%
28 Años	34	3.80%
29 Años	33	3.69%
30 Años	26	2.91%
31 Años	23	2.57%
32 Años	26	2.91%
33 Años	28	3.13%
34 Años	28	3.13%
35 Años	20	2.23%
36 Años	13	1.45%
37 Años	24	2.68%
38 Años	19	2.12%
39 Años	13	1.45%
40 Años	19	2.12%
41 Años	14	1.56%
42 Años	16	1.79%
43 Años	16	1.79%
44 Años	12	1.34%
45 Años	13	1.45%
46 Años	9	1.01%
47 Años	11	1.23%
48 Años	13	1.45%
49 Años	8	0.89%
50 Años	11	1.23%
51 Años	10	1.12%
52 Años	9	1.01%
53 Años	4	0.45%
54 Años	6	0.67%
55 Años	7	0.78%
56 Años	10	1.12%
57 Años	4	0.45%
58 Años	2	0.22%
59 Años	2	0.22%
60 Años	3	0.34%
61 Años	3	0.34%
62 Años	4	0.45%
63 Años	3	0.34%
TOTAL	895	100.00%

### ANEXO N°3:

Funciones y horas trabajadas del personal de campaña remitido vía correo electrónico



REQUERIMIENTO DE PERSONAL - OCTUBRE DEL 2022					
ORDEN	CATEGORIA	SERVICIO		TOTAL	HORAS EFECTIVAS
1	ASISTENTE	1	Asistente de Almacén	2	8
		2	Asistente de Seguridad y Salud en el Trabajo	8	
		3	Asistente de Servicios Generales	2	
		4	Conductor de Vehículos	1	
		5	Mecánico/Electricista	3	
		6	Registrador de Tarea, Asistencia y Producción	4	
		7	Responsable de Cocina	4	
		8	Responsable de Embarque	2	
		9	Responsable del Proceso Producción	4	
		10	Responsable de Asistencia al Personal	2	
		11	Técnico en Enfermería	5	
2	OPERARIO	1	Operador de Embarcaciones Menores	5	8
		2	Operario de Cocina (Cocinero)	5	
		3	Operario de Lavandería	1	
3	OFICIO	1	Albañil	2	8
		2	Carpintero	3	
		3	Herrero	3	
		5	Panadero	2	
		6	Soldador	1	
4	AUXILIAR	1	Auxiliar de Almacén	3	8
		2	Auxiliar de Cocina	7	8
		3	Auxiliar de Recolección (Arriador)	4	4 - 8
		4	Auxiliar de Recolección (Capataz)	12	4 - 8
		5	Auxiliar de Recolección (Tarjador)	13	4 - 8
		6	Auxiliar de Registro, Tareo y Producción	3	8
		7	Cosedor de Sacos	7	4 - 8
		8	Etiquetador	7	4 - 8
		9	Vigilante de Campaña	5	8
5	PEON	1	Aguatero / Limpiacero	12	8
		2	Peón de Recolección y Embarque (lancheros)	70	4 - 8
		3	Peón de Recolección y Embarque	498	4 - 8
TOTAL				700	

ACTIVIDADES		TIPO	HORAS EFECTIVAS	GRADO ESFUERZO
1	RECOLECCION	Jornal	8	Medio
2	ZARANDEO	Tarea	4	Alta
	ENSACADO			
	PESADO			
	COSIDO			
3	TRASLADO EN PASCANA	Tarea	4	Alta
	TRASLADO POR HUAROS			
	SOBREARRUME EN CABRIA			
	ESTIBA EN CABRIA N°			
4	EMBARQUE A LANCHON	Jornal	8	Medio
	EMBARQUE A BARCAZA			
5	MANTENIMIENTO ISLA (Limpieza campamento, reparaciones)	Jornal	8	Medio
6	OTRAS LABORES (Carpintero, cocineros etc.)	Jornal	8	Medio

**ANEXO N°4:**

**Programación primer mes- personal de campaña**



**ANEXO N°5:**

**Programación segundo mes- personal de campaña**

**ANEXO N°6:**

Programación primer mes- personal de flota

### **ANEXO N°7**

Estimación cantidades de alimentos para el personal de campaña

### **ANEXO N°8**

Estimación cantidades de alimentos para el personal de flota

## **ANEXO N°9**

**Archivo fotográfico-Visita Isla Pachacamac**

**Jornada de trabajo del personal de campaña**



Almacén de alimentos





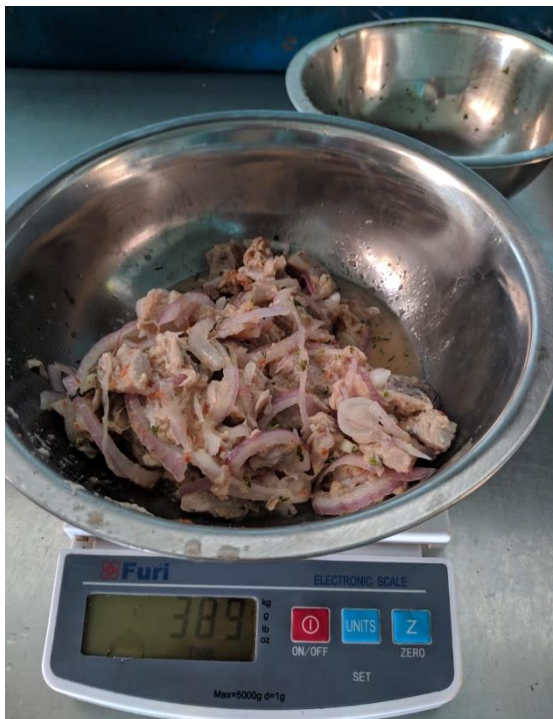






## Pesado de la ración

Almuerzo 03 de octubre/ personal de campaña



Cena 03 de octubre/ personal de campaña



Desayuno 04 de octubre/ personal de campaña



**ANEXO N°10**

Copia de Informes remitidos del N°1 al n°4