



ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

1. Denominación y finalidad pública de la contratación

Área usuaria
Unidad de Servicios Generales y Mantenimiento (UNSEG)
Denominación
Adquisición de víveres para el racionamiento del personal FAP del Centro Nacional de Imágenes Satelitales - CNOIS.
Finalidad pública
Proporcionar raciones alimenticias al personal militar.
Actividad del POI
Gestión administrativa.

2. Características del bien a contratar

2.1. Víveres con fichas técnicas aprobadas

ÍTEM N° 01: VÍVERES PARA EL RACIONAMIENTO DEL PERSONAL FAP			
Sub-ítem N°	Denominación del bien según la Ficha Técnica	Unidad de Medida	Cantidad
01	FIDEOS CORTOS (CORTADOS) - CANUTO	KG	40
02	FIDEOS CORTOS (CORTADOS) - CODITO	KG	40
03	FIDEOS CORTOS (CORTADOS) - TORNILLO	KG	40
04	FIDEOS LARGOS - CABELLO DE ÁNGEL	KG	40
05	FIDEOS LARGOS - TALLARÍN	KG	50
06	HARINA DE TRIGO	KG	5
07	HOJUELA DE AVENA PRECOCIDA	KG	15
08	SAL DE COCINA	KG	35
09	AJO CATEGORÍA PRIMERA	KG	14
10	ARVEJA VERDE CATEGORÍA PRIMERA	KG	20
11	CAMOTE AMARILLO CALIDAD PRIMERA	KG	70
12	LIMÓN CATEGORÍA I	KG	120
13	MARACUYÁ CATEGORÍA I	KG	50
14	MAZORCA DE MAÍZ MORADO CATEGORÍA PRIMERA	KG	50



ÍTEM N° 01: VÍVERES PARA EL RACIONAMIENTO DEL PERSONAL FAP			
Sub-ítem N°	Denominación del bien según la Ficha Técnica	Unidad de Medida	Cantidad
15	PALTA FUERTE CATEGORÍA I	KG	23
16	PAPA CANCHAN CALIDAD PRIMERA	KG	206
17	VAINITA CALIDAD PRIMERA	KG	15
18	ZAPALLO MACRE CATEGORÍA PRIMERA	KG	35
19	PALLAR CALIDAD EXTRA	KG	50
20	CARNE DE RES - CORTE CHURRASCO LARGO REFRIGERADO	KG	50
21	CARNE DE RES - CORTE LOMO FINO REFRIGERADO	KG	63
22	CARNE DE RES - CORTE SANCOCHADO DE PECHO REFRIGERADO	KG	40
23	MENUDENCIA DE RES - MONDONGO REFRIGERADO	KG	50
24	HUEVO DE GALLINA CALIDAD PRIMERA	KG	35
25	MENUDENCIA DE POLLO - MOLLEJA REFRIGERADA	KG	40
26	POLLO ENTERO SIN MENUDENCIA REFRIGERADO	KG	240
27	FILETE DE BONITO REFRIGERADO	KG	28
28	FILETE DE ATÚN EN ACEITE VEGETAL, EN ENVASE DE PESO NETO DE 140 g	UND	84

2.2. Víveres sin fichas técnicas aprobadas

Sub-ítem N°	Descripción del pan	Unidad de Medida	Cantidad
01	ACEITE DE AJONJOLÍ	UND	4
02	ACEITUNA NEGRA A GRANEL	KG	14
03	CAFÉ MOLIDO	UND	17
04	CANELA ENTERA	KG	2
05	CEBADA TOSTADA	KG	50
06	CHICHA DE JORA	UND	7
07	CLAVO DE OLOR	KG	2
08	COCOA EN POLVO	KG	8
09	COMINO MOLIDO	KG	2.5



10	ESENCIA DE VAINILLA	UND	5
11	GALLETA SODA	KG	25
12	HARINA DE CHUÑO	UND	1.5
13	HONGO NEGRO SECO	KG	1.5
14	MEZCLA LÁCTEA COMPUESTA	UND	84
15	MANÍ MOLIDO	KG	2.5
16	MAYONESA	UND	8
17	MENSI	UNID	8
18	MERMELADA DE FRESA	UND	7
19	MOSTAZA	UND	7
20	PECANA PELADA	KG	2.5
21	PIMIENTA NEGRA MOLIDA	UND	10
22	PASA SIN PEPA	KG	2.5
23	SALSA DE TAUSÍ	UND	8
24	SÉMOLA A GRANEL	KG	7
25	SALSA DE OSTIÓN	UND	4
26	SILLAO X 1 L	UND	14
27	VINAGRE BLANCO X 1 L	UND	14
28	AJÍ PANCA	KG	5
29	AJÍ AMARILLO ENTERO	KG	42
30	ALBAHACA	KG	5
31	APIO	KG	14
32	CEBOLLA CHINA	KG	5
33	CEBOLLA ROJA	KG	93
34	CULANTRO	KG	10
35	ESPINACA	KG	10
36	HUACATAY	KG	5
37	KION	KG	7
38	LAUREL	KG	1
39	LECHUGA AMERICANA	KG	35
40	ORÉGANO ENTERO SECO A GRANEL	KG	4
41	PIMIENTO ROJO	KG	16
42	PORO	KG	14
43	ROCOTO	KG	20
44	PIÑA CAYENA	KG	50



45	TOMATE	KG	40
46	ZANAHORIA	KG	40
47	HOT-DOG DE TERNERA	KG	18
48	QUESO FRESCO	KG	25
49	QUESO EDAM	KG	5
50	MARGARINA CON SAL	KG	10
51	ROMERO	KG	2.5
52	KÉTCHUP	UND	7
53	PEREJIL	KG	10
54	JAMÓN INGLÉS	KG	5
55	HIERBA BUENA	KG	1.5
56	CHOCLO DESGRANADO	KG	28
57	MANZANA DE AGUA	KG	50
58	MORÓN ENTERO	KG	7
59	PAPA AMARILLA	KG	50
60	CEBOLLA BLANCA	KG	10
61	CHULETA DE CERDO	KG	63
62	CARNE DE RES MOLIDA	KG	50

2.3. Características técnicas

1.01. FIDEOS CORTOS (CORTADOS) - CANUTO

1.02. FIDEOS CORTOS (CORTADOS) - CODITO

1.03. FIDEOS CORTOS (CORTADOS) - TORNILLO



**FICHA TÉCNICA
APROBADA**

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

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

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1. Del bien

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

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

Los fideos cortos deben cumplir con las siguientes características:

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

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

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



2.2. Envase y/o embalaje

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

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

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

2.3. Rotulado

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

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

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

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

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

2.4. Inserto

No aplica.

Precisión 4: No aplica.



1.04. FIDEOS LARGOS - CABELLO DE ÁNGEL

1.05. FIDEOS LARGOS - TALLARÍN

FICHA TÉCNICA APROBADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

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

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1. Del bien

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

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

Los fideos largos deben cumplir con las siguientes características:

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

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

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



2.2. Envase y/o embalaje

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

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

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

2.3. Rotulado

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

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

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

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

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

2.4. Inserto

No aplica.

Precisión 4: No aplica.



1.06. HARINA DE TRIGO

FICHA TÉCNICA APROBADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN COMÚN

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

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN COMÚN

2.1 Del bien

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

La harina de trigo debe presentar las siguientes características:

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



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

Precisión 1: Ninguna.

2.2 Envase

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

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

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

2.3 Embalaje

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

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

2.4 Rotulado

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

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

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



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

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

2.5 Etiquetado

Refiérase al numeral 2.4 de la presente Ficha Técnica .

Precisión 5: Ninguna.

2.6 Inserto

No aplica.

Precisión 6: No aplica.



1.07. HOJUELA DE AVENA PRECOCIDA

FICHA TÉCNICA APROBADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

Denominación del bien	: HOJUELA DE AVENA PRECOCIDA
Denominación técnica	: HOJUELAS DE AVENA PRECOCIDAS
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, precocidos y que han sido aplastados para formar las hojuelas, escamas o copos; pudiendo o no estar agregados de sustancias nutritivas y otros ingredientes permitidos por la Autoridad Sanitaria competente. Para ser consumido requiere de un proceso de cocción completa.

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1. Del bien

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

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

La hojuela de avena precocida debe presentar las siguientes características:

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



CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
Fibra cruda (base seca)	Máximo 1,80%	
Cenizas (base seca)	Máximo 2,30%	
Grasa (base seca)	Mínimo 6,00%	
Ácidos grasos libres (base seca)	Máximo 6,00%	
INOCUIDAD	Cumplir con los requisitos establecidos por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria – DIGESA, autoridad nacional competente ¹ .	Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA, sus modificatorias y regulación complementaria. Norma Sanitaria para la Fabricación de Alimentos a base de granos y otros, destinados a Programas Sociales de Alimentación, aprobada mediante Resolución Ministerial N° 451-2006/MINSA, y sus modificatorias.

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

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

2.2. Envase y/o embalaje

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

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

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

2.3. Rotulado

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

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



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

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

2.4. Inserto

No aplica.

Precisión 4: No aplica.



1.08. SAL DE COCINA

FICHA TÉCNICA APROBADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN COMÚN

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

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN COMÚN

2.1 Del bien

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

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

La sal de cocina debe cumplir con las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA	
CALIDAD			
Requisitos sensoriales			
Aspecto	Granulosos y libre de sustancias extrañas visibles	NTP 209.015:2006 SAL PARA CONSUMO HUMANO. 2ª Edición	
Color	Blanco		
Olor	Inodoro		
Sabor	Salado característico		
Requisitos físico químicos			
Humedad	Máximo 0,5 %		
Pureza	Mínimo 99,1 %		
Granulometría: debe pasar	– Tamiz ITINTEC 2,00 mm (Nº 10): Mínimo 75 % – Tamiz ITINTEC 177 µm (Nº 80): Máximo 30 %		
Sustancias Impermeabilizantes totales agregadas	Máximo 1,0 %		
Impurezas			
Impurezas insolubles en agua	Máximo 0,15 %		
Sulfato (SO ₄)	Máximo 0,4 %		
Calcio (Ca ⁺⁺)	Máximo 0,2 %		
Magnesio (Mg ⁺⁺)	Máximo 0,2 %		
Cadmio (Cd)	Máximo 0,5 mg/Kg		
Cobre (Cu)	Máximo 2,0 mg/Kg		
Arsénico (As)	Máximo 0,5 mg/Kg		
Mercurio (Hg)	Máximo 0,1 mg/Kg		



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

Precisión 1: Ninguna.

2.2 Envase

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

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

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

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



2.3 Embalaje

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

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

2.4 Rotulado

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

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

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

2.5 Etiquetado

Refiérase al numeral 2.4 de la presente Ficha Técnica.

Precisión 5: Ninguna.

2.6 Inserto

No aplica.

Precisión 6: No aplica.



1.09. AJO CATEGORÍA PRIMERA

FICHA TÉCNICA APROBADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN COMÚN

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

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN COMÚN

2.1 Del bien

El alimento debe presentar las siguientes características:

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



CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
Defectos mayores* (mohos superficiales que no afecten a la parte comestible, bulbos brotados y bulbos abiertos) * Que no afecten la parte comestible.	Máximo 1 % (en masa del producto por unidad de envase)	NTP 011.101:2015 (revisada el 2021) HORTALIZAS. Ajo. Requisitos. 2ª Edición
Pudrición	0 %	
Calibre	30 g – 200 g	
Forma y color	Característicos de la variedad	
INOCUIDAD	Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, autoridad nacional competente ¹ .	Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias.

Precisión 1: Ninguna.

2.2 Envase

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

Los bulbos de ajo deben ser envasados en sacos, bolsas u otros envases de grado alimentario, para el expendio al por menor en mallas, cajas, u otros envases de tamaño y peso variables; los envases deben estar limpios y compuestos por materiales que no causen alteraciones del producto, que reúnan las condiciones de higiene, limpieza y resistencia a la humedad, manipulación y transporte, de modo que garantice la conservación del producto, según indica el numeral 10 de la NTP 011.101:2015 (revisada el 2021).

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

2.3 Embalaje

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

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

2.4 Rotulado

Refiérase al numeral 2.5 de la presente Ficha Técnica.

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



Precisión 4: Ninguna.

2.5 Etiquetado

La etiqueta de los envases del alimento debe cumplir con lo indicado en el artículo 27 del Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG y sus modificatorias, además de las disposiciones establecidas en el numeral 9 de la NTP 011.101:2015 (revisada el 2021). Debe indicar lo siguiente en idioma español:

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

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

2.6 Inserto

No aplica.

Precisión 6: No aplica.



1.10. ARVEJA VERDE CATEGORÍA PRIMERA

FICHA TÉCNICA APROBADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN COMÚN

Denominación del bien : ARVEJA VERDE CATEGORÍA PRIMERA
Denominación técnica : VAINAS DE ARVEJA VERDE CATEGORÍA PRIMERA
Unidad de medida : KILOGRAMO
Descripción general : La arveja verde es la semilla inmadura de la especie *Pisum sativum* L.
La vaina es el fruto de las plantas de la familia Fabaceas (Leguminosas), que contiene las semillas de arveja verde.

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN COMÚN

2.1 Del bien

El alimento debe presentarse con la adecuada madurez comercial, limpio, fresco, entero y sano; debe pertenecer a la misma variedad y debe estar en condiciones adecuadas para su manipuleo, transporte y conservación en buenas condiciones, según lo especificado en el numeral 5.1.1 de la NTP 011.106:2016.

El contenido de cada unidad de empaque debe ser homogéneo y estar compuesto únicamente por arvejas frescas de la misma variedad, grado, color y calibre. La parte visible del contenido del empaque debe ser representativa del conjunto, según lo indicado en el numeral 8.1.3 de la NTP 011.106:2016.

El alimento debe presentar las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA	
CALIDAD			
Consistencia	Granos tiernos y consistentes, no harinosos.	NTP 011.106:2016 HORTALIZAS. Arveja verde. Requisitos. 2ª Edición	
Llenado de vainas	Tolerable hasta el 90 % de vainas llenas.		
Color de vaina y granos	Verde brillante (claro u oscuro, según variedad).		
Tamaño del grano	Tamaño		Diámetro ecuatorial del grano
	Pequeño		Entre 7,1 mm y 8,7 mm
	Mediano		Entre 8,7 mm y 10,3 mm
Grande	Mayor a 10,3 mm		
Sanidad			
Daños serios: Indicios de pudrición	No se tolera indicios de pudrición.		
Daños leves: manchas ligeras, heridas cicatrizadas	Se tolera 20 % de arvejas con defectos.		
INOCUIDAD	Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, autoridad nacional competente ¹ .	Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias.	

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

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



2.2 Envase

El alimento debe ser envasado tomando en consideración lo establecido en las normas Codex CXC 1-1969 (2022) PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS y CXC 44-1995 (2004) CÓDIGO DE PRÁCTICAS PARA EL ENVASADO Y TRANSPORTE DE FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS. Asimismo, debe ser acondicionado de tal manera que quede protegido, ventilado y bien presentado, según lo indicado en el numeral 8.1.1 de la NTP 011.106:2016.

Los empaques deben estar limpios y compuestos por materiales que no causen alteraciones al producto, y sean de material adecuado que reúna las condiciones de higiene, limpieza, ventilación y resistencia a la humedad, manipulación y al transporte, de modo que garantice una adecuada conservación del producto, según se indica en el numeral 8.1.4 de la NTP 011.106:2016.

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

2.3 Embalaje

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

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

2.4 Rotulado

Refiérase al numeral 2.5 de la presente Ficha Técnica.

Precisión 4: Ninguna.

2.5 Etiquetado

La etiqueta de los envases del alimento debe cumplir con lo indicado en el artículo 27 del Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG y sus modificatorias, además de las disposiciones establecidas en el numeral 8.2 de la NTP 011.106:2016. Debe indicar lo siguiente en idioma español:

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

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

2.6 Inserto

No aplica.

Precisión 6: No aplica.



1.11. CAMOTE AMARILLO CALIDAD PRIMERA

FICHA TÉCNICA APROBADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN COMÚN

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

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN COMÚN

2.1 Del bien

El alimento debe presentar las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA	
CALIDAD			
Uniformidad	Cada lote de camote amarillo debe estar conformado por una misma variedad (es decir, color, forma y piel).	NTP 011.120:1992 (revisada el 2012) TUBÉRCULOS Y RAÍCES. Camote amarillo. Requisitos. 1ª Edición	
Alteraciones y sustancias extrañas	Exento de: - Humedad externa anormal (mojado). - Olores y sabores extraños. - Impurezas y materias extrañas visibles (tierra, piedras, etc.).		
Tamaño (diámetro perpendicular al eje de crecimiento)	Calibre de 60 mm a 100 mm Se aceptará por unidad de envase, un máximo de 15 % en peso del producto de tamaño diferente al establecido.		
Sanidad y aspecto (las tolerancias se refieren al porcentaje en peso del producto por unidad de envase)	Desprendimiento de la piel		0 %
	Cortes, cicatrices, magulladuras, grietas, rajaduras		Máximo 2 %
	Brotamiento		0 %
	Pudrición seca		0 %
	Pudrición húmeda		0 %
	Perforaciones, galerías (daños causados por insectos)		Máximo 1 %
	Mezclas varietales		Máximo 2 %
Máximo porcentaje acumulado	5 %		
INOCUIDAD	Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, autoridad nacional competente ¹ .	Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias.	

Precisión 1: Ninguna.

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



2.2 Envase

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

Los envases deben satisfacer las características de higiene, ventilación y resistencia necesarias para asegurar la manipulación, el transporte y la conservación apropiados de los camotes, y deben estar exentos de cualquier materia y olor extraños. Podrán ser sacos, bolsas u otros envases, que cumplan con los requisitos que se indican en las Normas Técnicas Peruanas correspondientes, según indica el numeral 11.1 de la NTP 011.120:1992 (revisada el 2012).

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

2.3 Embalaje

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

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

2.4 Rotulado

Refiérase al numeral 2.5 de la presente Ficha Técnica.

Precisión 4: Ninguna.

2.5 Etiquetado

La etiqueta de los envases del alimento debe cumplir con lo indicado en el artículo 27 del Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG y sus modificatorias, además de las disposiciones establecidas en el numeral 10 de la NTP 011.120:1992 (revisada el 2012). Debe indicar lo siguiente en idioma español:

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

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

2.6 Inserto

No aplica.

Precisión 6: No aplica.



1.12. LIMÓN CATEGORÍA I

FICHA TÉCNICA APROBADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN COMÚN

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

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN COMÚN

2.1 Del bien

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

El contenido mínimo de jugo de limón debe ser del 40 % con relación al peso total del fruto, además su coloración debe ser típica de la variedad por lo menos en dos tercios de la superficie del fruto. El fruto debe ser verde pero podrá presentar decoloraciones (manchas amarillas) hasta el 30 % de su superficie, según indica el numeral 5.1.2 de la NTP 011.006:2005.

El alimento debe presentar las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
Requisitos mínimos	<ul style="list-style-type: none"> - Estar enteros. - Ser de consistencia firme. - Estar sanos, deben excluirse los productos afectados por podredumbre o deterioro que haga que no sean aptos para el consumo. - Estar limpios y prácticamente exentos de cualquier materia extraña visible. - Estar prácticamente exentos de plagas que afecten el aspecto general del producto. - Estar prácticamente exentos de daños causados por plagas. - Estar exentos de daños causados por bajas temperaturas. - Estar exentos de humedad externa anormal, salvo la condensación consiguiente a su remoción de una cámara frigorífica. - Estar exentos de cualquier olor y/o sabor extraño. 	NTP 011.006:2005 FRUTAS. Limón Sutil. Requisitos. 4ª Edición
Categoría	<p>Los limones de esta categoría deben ser de buena calidad y característicos de la variedad.</p> <p>Podrán permitirse, sin embargo, los siguientes defectos leves, siempre y cuando no afecten al aspecto general del producto, su calidad, estado de conservación y presentación en el envase:</p>	



CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA															
CALIDAD																	
Categoría	<ul style="list-style-type: none"> - defectos leves de forma; - defectos leves de coloración; - defectos leves de la cáscara que no superen 1 cm². <p>En ningún caso los defectos deben afectar a la pulpa del fruto.</p> <p>Tolerancia: Diez por ciento, en número o en peso, de los limones que no satisfagan los requisitos de esta categoría, pero satisfagan los de la categoría II o, excepcionalmente, que no superen las tolerancias establecidas para esta última.</p>	NTP 011.006:2005 FRUTAS. Limón Sutil. Requisitos. 4ª Edición															
Calibre (tamaño)	<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>		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
	Calibre		Diámetro ecuatorial (mm)	Unidades del producto por Kilogramo													
	A		44 a más	20 - 22													
	B		41 a 43,9	23 - 27													
	C	38 a 40,9	28 - 33														
D	35 a 37,9	34 - 39															
Tolerancia: Diez por ciento en número o en peso de los limones que correspondan al calibre inmediatamente superior y/o inferior al indicado en el envase.																	
El contenido de cada envase (o lote, para los productos presentados a granel) debe ser homogéneo y estar constituido únicamente por limones del mismo origen, variedad, calidad y calibre. La parte visible del contenido del envase (o lote, para productos presentados a granel) debe ser representativa de todo el contenido.																	
INOCUIDAD	Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, autoridad nacional competente ¹ .	Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo Nº 004-2011-AG, y sus modificatorias.															

Precisión 1: La entidad deberá precisar en las bases el calibre del limón categoría I requerido, de acuerdo a lo establecido en la presente Ficha Técnica; por ejemplo: Limón categoría I de calibre C.

2.2 Envase

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

Los empaques deben satisfacer las características de calidad, higiene, ventilación y resistencia

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



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

Podrán ser cajas de cartón, plástico, mallas u otros (evitar el uso de cajas de madera) de tal manera que el producto quede debidamente protegido. Los materiales utilizados en el interior del envase deben ser nuevos (se incluye material recuperado de calidad alimentaria), estar limpios y ser de calidad tal que evite cualquier daño externo o interno al producto. Se permiten el uso de materiales, en particular papel o sellos con indicaciones comerciales, siempre y cuando estén impresos o etiquetados con tinta o pegamento no tóxico, según indica el numeral 8.2 de la NTP 011.006:2005.

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

2.3 Embalaje

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

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

2.4 Rotulado

Refiérase al numeral 2.5 de la presente Ficha Técnica.

Precisión 4: Ninguna.

2.5 Etiquetado

La etiqueta de los envases del alimento debe cumplir con lo indicado en el artículo 27 del Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG y sus modificatorias, además de las disposiciones establecidas en el numeral 9 de la NTP 011.006:2005. Debe indicar lo siguiente en idioma español:

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

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

2.6 Inserto

No aplica.

Precisión 6: No aplica.



1.13. MARACUYÁ CATEGORÍA I

FICHA TÉCNICA APROBADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN COMÚN

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

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN COMÚN

2.1 Del bien

El alimento debe presentar las siguientes características:

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



CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA														
CALIDAD																
Categoría	<ul style="list-style-type: none"> - Defectos leves de la corteza como cicatrices. Estos defectos no deben superar el 10 % de la superficie total del fruto, y - Defectos leves de coloración. <p>En ningún caso los defectos deben afectar a la pulpa del fruto.</p> <p>Se tolera el 10 % en número o en peso de las maracuyás que no satisfagan los requisitos de esta categoría, pero satisfagan los de la categoría II de la norma de la referencia.</p>	NTP-CODEX CXS 316:2019 NORMA PARA LAS FRUTAS DE LA PASIÓN. 1ª Edición														
Calibre (se determina por el peso del fruto)	<table border="1"> <thead> <tr> <th>Código de calibre</th> <th>Rango de peso (g)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>A</td> <td>>139</td> </tr> <tr> <td>B</td> <td>>128 - 139</td> </tr> <tr> <td>C</td> <td>>122 - 128</td> </tr> <tr> <td>D</td> <td>>106 - 122</td> </tr> <tr> <td>E</td> <td>>83 - 106</td> </tr> <tr> <td>F</td> <td>≥74 - 83</td> </tr> </tbody> </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
	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 ¹ .	Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias.														

Precisión 1: La entidad deberá precisar en las bases el calibre de las maracuyás que desea adquirir, de acuerdo a lo establecido en la presente Ficha Técnica; por ejemplo: Maracuyá categoría I – calibre por peso D.

2.2 Envase

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

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



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

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

2.3 Embalaje

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

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

2.4 Rotulado

Refiérase al numeral 2.5 de la presente Ficha Técnica.

Precisión 4: Ninguna.

2.5 Etiquetado

La etiqueta de los envases del alimento debe cumplir con lo indicado en el artículo 27 del Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG y sus modificatorias, además de las disposiciones establecidas en el numeral 6 de la NTP-CODEX CXS 316:2019. Debe indicar lo siguiente en idioma español:

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

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

2.6 Inserto

No aplica.

Precisión 6: No aplica.



1.14. MAZORCA DE MAÍZ MORADO CATEGORÍA PRIMERA

FICHA TÉCNICA APROBADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN COMÚN

Denominación del bien : MAZORCA DE MAÍZ MORADO CATEGORÍA PRIMERA
Denominación técnica : MAZORCA DE MAÍZ MORADO CATEGORÍA PRIMERA
Unidad de medida : KILOGRAMO
Descripción general : La mazorca de maíz morado es el fruto de la planta de maíz morado conformado por la coronta o marlo y los granos de maíz morado que se adhieren a ella. Está constituida, en base seca, aproximadamente de un 80 % por grano y 20 % por coronta. Se caracteriza por presentar pigmentos antocianicos que colorean el pericarpio del grano y la corona o marlo.

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN COMÚN

2.1 Del bien

El alimento debe ser inocuo y apropiado para su uso en el consumo directo. No debe presentar contaminantes de tipo físico, químico y microbiológico que afecten la salud, según indica el numeral 6.1 de la NTP 011.601:2016.

El alimento debe estar conformado por un mismo cultivar o variedad, según indica el numeral 5.1.1 de la NTP 011.601:2016.

El alimento debe presentar las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA	
CALIDAD			
Requisitos sensoriales			
Aspecto general	<ul style="list-style-type: none"> - Entera o partida sin granos defectuosos. - Sana, sin pudrición, sin presencia de hongos. - Limpia. 	NTP 011.601:2016 MAÍZ AMILÁCEO. Mazorcas de maíz morado. Requisitos. 1ª Edición	
Olor	Característico a maíz morado sano, sin olores extraños (como humedad, fermentado, rancidez, enmohecimiento, entre otros).		
Sabor	Característico, sin sabores extraños.		
Color	Buena, excelente o promedio (según el anexo D de la norma de la referencia).		
Calibre	Código de calibre		Mazorca
	I		12 cm o más
	II		6 cm a 12 cm
Requisitos fisicoquímicos			
Humedad	Máximo 13 %		
Porcentaje de antocianina	Mínimo 0,8 %		
Longitud (base hasta la punta de la mazorca)	Mayor a 6 cm		



CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA	
CALIDAD			
Requisitos de Sanidad			
Defectos de apariencia externa			
Apariencia de la mazorca	Mazorca entera con granos completos. Se tolera hasta el 5 % en peso en granos sueltos.	NTP 011.601:2016 MAÍZ AMILÁCEO. Mazorcas de maíz morado. Requisitos. 1ª Edición	
Daños y defectos			
Grano picado (por efecto del gorgojo, por efecto de la polilla)	No se tolera		
Mazorca dañada por <i>Heliothis</i>	Hasta 1 %		
Mazorca dañada por animales menores (ratas o aves)	No se tolera		
Daño por enfermedades	No se tolera		
Presencia de materias extrañas	Hasta 1 %		
Total tolerancia serios daños	2 %		
Total tolerancia	Hasta 2 %, en número o en peso, de mazorcas de maíz morado que no cumplan los requerimientos de esta categoría.		
INOCUIDAD	Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, autoridad nacional competente ¹ .		Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias.

Precisión 1: La entidad deberá precisar en las bases el calibre de la mazorca de maíz morado categoría primera que desea adquirir, de acuerdo a lo establecido en la presente Ficha Técnica; por ejemplo: Mazorca de maíz morado categoría primera - calibre I. Asimismo, según el anexo D de la NTP 011.601:2016 se debe especificar el color de maíz morado a adquirir.

2.2 Envase

El alimento debe ser envasado tomando en consideración lo establecido en la norma Codex CXC 1-1969 (2022) PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS.

El alimento debe envasarse en recipientes que salvaguarden las cualidades higiénicas, nutritivas, tecnológicas y organolépticas del producto. Los recipientes, incluido el material de envasado, deben estar fabricados con sustancias que sean inocuas y adecuadas para el uso al que se destinen. No deben transmitir al producto ninguna sustancia tóxica ni olores o sabores desagradables. Cuando el producto se envase en sacos, éstos deben estar limpios, ser resistentes y estar bien cosidos o sellados, según se indica en el numeral 10.1 de la NTP 011.601:2016.

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



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

2.3 Embalaje

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

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

2.4 Rotulado

Refiérase al numeral 2.5 de la presente Ficha Técnica.

Precisión 4: Ninguna.

2.5 Etiquetado

La etiqueta de los envases del alimento debe cumplir con lo indicado en el artículo 27 del Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG y sus modificatorias, además de las disposiciones establecidas en el numeral 10.2 de la NTP 011.601:2016. Debe indicar lo siguiente en idioma español:

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

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

2.6 Inserto

No aplica.

Precisión 6: No aplica.



1.15. PALTA FUERTE CATEGORÍA I

FICHA TÉCNICA APROBADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN COMÚN

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

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN COMÚN

2.1 Del bien

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

El alimento debe presentar las siguientes características:

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



CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
Homogeneidad	El contenido de cada envase debe ser homogéneo y estar constituido únicamente por paltas del mismo origen, variedad, calidad y calibre. La parte visible del contenido del envase debe ser representativa de todo el contenido.	NTP 011.018:2019 PALTA. Requisitos. 6ª Edición
Categoría	Las paltas deben ser de buena calidad. Deben ser de aspecto característico de la variedad. Puede permitirse, sin embargo, los siguientes defectos leves, siempre y cuando no afecten el aspecto general del producto, su calidad, estado de conservación y presentación en el envase: <ul style="list-style-type: none"> - Defectos leves de forma y coloración; y - Defectos leves de la cáscara (suberosidad, lenticelas ya sanadas) y quemaduras producidas por el sol; la superficie total afectada no debe superar 4 cm². En ningún caso los defectos deben afectar la pulpa del fruto. Cuando haya pedúnculo puede presentar daños leves.	
Tolerancias de calidad por su aspecto externo	El 10 % en número o peso, de las paltas que no satisfagan los requisitos de esta categoría, pero satisfagan los de la Categoría II, o excepcionalmente, que no superen las tolerancias establecidas para esta última.	
Tolerancias sobre daños y defectos menores Los valores se expresan en porcentaje de unidades defectuosas en número		
Manchas	Máximo 10 %	
Decoloración	Máximo 10 %	
Rameado, rozadura o raspado	Máximo 10 %	
Daños por insectos (que no involucre la condición del fruto, afectándolo sólo superficialmente en la piel)	Máximo 10 %	
Desórdenes fisiológicos (su causa no se debe a daños mecánicos o fitopatógenos)	Máximo 10 %	
Cambio de color	Máximo 10 %	
Herida cicatrizada	Máximo 10 %	



CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN		REFERENCIA
Contaminantes menores: fumagina, cal, pintura blanca	Máximo 10 %		NTP 011.018:2019 PALTA. Requisitos. 6ª Edición
Subtotal de defectos menores	Máximo 10 %		
Tolerancias sobre daños y defectos mayores Los valores se expresan en porcentaje de unidades defectuosas en número			
Ausencia de pedúnculo (se considera defecto grave cuando afecta la piel en forma de herida)	Máximo 1 %		
Magulladura o golpe	Máximo 1 %		
Daños por heladas	Máximo 1 %		
Quemadura de sol	Máximo 1 %		
Pudrición	Máximo 1 %		
Herida abierta	Máximo 1 %		
Contaminantes mayores: excretas de aves	Máximo 0 %		
Subtotal de defectos mayores	Máximo 2 %		
Total de defectos acumulados	Máximo 10 %		
Calibre (tamaño)	Código por calibre	Peso (en gramos)	
	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.		



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

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

2.2 Envase

El alimento debe ser envasado tomando en consideración lo establecido en la norma Codex CXC 44-1995 (2004) CÓDIGO DE PRÁCTICAS PARA EL ENVASADO Y TRANSPORTE DE FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS, de tal manera que quede debidamente protegido.

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

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

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

2.3 Embalaje

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

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

2.4 Rotulado

Refiérase al numeral 2.5 de la presente Ficha Técnica.

Precisión 4: Ninguna.

2.5 Etiquetado

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

- el nombre del alimento;
- la categoría de calidad del producto;
- contenido neto;

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



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

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

2.6 Inserto

No aplica.

Precisión 6: No aplica.



1.16. PAPA CANCHAN CALIDAD PRIMERA

FICHA TÉCNICA APROBADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN COMÚN

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

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN COMÚN

2.1 Del bien

El alimento debe presentar las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA			
CALIDAD					
Uniformidad	Cada lote de papa debe estar conformado por la misma variedad. Las papas variedad Canchán deben presentar las siguientes características: <ul style="list-style-type: none"> Forma redondeada. Piel de color rojo, ojos superficiales. Pulpa de color blanca a blanca cremosa. 	NTP 011.119:2016 PAPA Y SUS DERIVADOS. Papa. Definiciones y requisitos. 3ª Edición			
Tamaño ¹	Diámetro (D) y peso (g)		Calibres		
			Extra	Primera	Segunda
	D mayor (mm)		134-102	101-75	74-49
	D menor (mm)		107-72	71-51	50-38
	Peso (g)		639-320	319-155	154-29
<u>Sanidad y aspecto</u>					
Inmadurez (papa pelada o pelona con levantamiento de piel)	Máximo 1 % m/m				
Cortes, cicatrices, magulladuras, grietas, rajaduras	Máximo 2 % m/m				
Brotamiento	0 % m/m				
Verdeamiento	0 % m/m				
Pudrición seca	0 % m/m				
Pudrición húmeda	0 % m/m				

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



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

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

2.2 Envase

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

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

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

2.3 Embalaje

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

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

2.4 Rotulado

Refiérase al numeral 2.5 de la presente Ficha Técnica.

Precisión 4: Ninguna.

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



2.5 Etiquetado

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

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

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

2.6 Inserto

No aplica.

Precisión 6: No aplica.



1.17. VAINITA CALIDAD PRIMERA

FICHA TÉCNICA APROBADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN COMÚN

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

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN COMÚN

2.1 Del bien

El alimento debe presentarse limpio, fresco, entero y sano; debe pertenecer al mismo cultivar, debe tener un grado de madurez comercial que le permita soportar el manipuleo, transporte y conservación en buenas condiciones, según indica el numeral 4.1.1 de la NTP 011.111:1974 (revisada el 2021).

El alimento debe presentar las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
Aspecto	Las vainitas deben estar frescas, sin síntomas de marchitez y/o lignificación.	NTP 011.111:1974 (revisada el 2021) HORTALIZAS. Vainita. Requisitos. 1ª Edición
Fibrosidad	Vainita ligeramente fibrosa (grado 2: vainita ligeramente fibrosa, caracterizado por presentar ligera resistencia al rompimiento, lo que da lugar a una separación neta de las partes, pero con producción de ligeras rasgaduras en la cara externa de las paredes de la vainita). Tolerancia: 2 % de frutos fibrosos (grado 3: vainita fibrosa, caracterizada por presentar apreciable resistencia al rompimiento que determinan que no se separen netamente las partes, las que quedan unidas por gruesas fibras y presentan rasgaduras longitudinales en la cara externa de sus paredes).	
Afrijolamiento	Frutos ligeramente afrijolados (grado 2: Vainita ligeramente afrijolada, la que presenta ligera sinuosidad en su superficie. Al corte transversal se observa la semilla ya desarrollada, ocupando un tercio de la sección transversal. El tejido translúcido no cubre totalmente la cavidad interna, quedando un pequeño espacio vacío).	



CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA	
CALIDAD			
Afriolamiento	Tolerancia: Máximo 2 % de los frutos afriolados (grado 3: Vainita afriolada, la que presenta fuertes sinuosidades superficiales determinados por el gran desarrollo de la semilla. Al corte transversal se observa que la semilla ha alcanzado un gran tamaño ocupando más de la mitad de la sección transversal. El tejido translúcido se encuentra muy reducido, dejando una gran cavidad o luz interior, vacía).	NTP 011.111:1974 (revisada el 2021) HORTALIZAS. Vainita. Requisitos. 1ª Edición	
Daños mecánicos	Máximo 5 % de frutos con daños mecánicos.		
Daños químicos (quemaduras)	Máximo 2 % de frutos con quemaduras por sustancias químicas.		
Forma	Las vainas deben tener una forma alargada y ahusada, sin sinuosidades superficiales, típico del cultivar considerado y con una madurez comercial conveniente. Se aceptan formas irregulares de acuerdo a la siguiente tolerancia: Máximo 10 % de frutos deformes.		
Color	La vainita debe ser color verde típico del cultivar y de acuerdo a las condiciones requeridas para su comercialización al estado fresco. Tolerancia: Máximo 5 % de frutos de color verde amarillo o blanquecino.		
Tamaño (Relación entre el diámetro menor y el peso)			
Diámetro menor	Tamaño A: Hasta 0,8 cm Tamaño B: Más de 0,8 cm a 1,0 cm		
Peso	Tamaño A: Hasta 7 g Tamaño B: Más de 7 g a 10 g		
Tolerancia	Máximo 15 % de frutos de calidad inmediata inferior		
Longitud	Máximo 14 cm Tolerancia: 10 % de frutos con longitudes de hasta 16 cm.		
Sanidad	Las vainitas deben presentarse sanas, libres de insectos, enfermedades u otras alteraciones capaces de perjudicar su conservación y consumo.		



CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
<i>Tolerancias de sanidad – Daños Entomológicos (Plagas)</i>		
Perforaciones de la vainita (producida por <i>Laspeyresia sp</i>)	Máximo 3 % de vainitas con perforaciones.	NTP 011.111:1974 (revisada el 2021) HORTALIZAS. Vainita. Requisitos. 1ª Edición
Comeduras de la vainita (producidas por <i>Pseudoplusia</i> y <i>Prodenia sp</i>)	Máximo 3 % de vainitas con ataque de grado 1, es decir una sola comedura en la vainita con un diámetro máximo de 3 mm.	
Pústulas en la vainita (producida por <i>Roya</i>)	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 (Esclerotinosis)	0 %	
Tolerancia acumulativa	Máximo 20 %	
INOCUIDAD	Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, autoridad nacional competente ¹ .	Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias.

Precisión 1: La entidad deberá precisar en las bases el tamaño de las vainitas de calidad primera requerido, de acuerdo a lo establecido en la presente Ficha Técnica; por ejemplo: Vainita calidad primera del tamaño A.

2.2 Envase

El alimento debe ser acondicionado de tal manera que quede protegido, ventilado y bien presentado, según lo indicado en el numeral 7.1 de la NTP 011.111:1974 (revisada el 2021).

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

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

2.3 Embalaje

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

¹ Según artículo 10 del Reglamento del Decreto Legislativo N° 1002, Ley de Inocuidad de los Alimentos, aprobado mediante Decreto Supremo N° 034-2006-AG.



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

2.4 Rotulado

Refiérase al numeral 2.5 de la presente Ficha Técnica.

Precisión 4: Ninguna.

2.5 Etiquetado

La etiqueta de los envases del alimento debe cumplir con lo indicado en el artículo 27 del Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG y sus modificatorias, además de las disposiciones establecidas en el numeral 7.3 de la NTP 011.111:1974 (revisada el 2021). Debe indicar lo siguiente en idioma español:

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

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

2.6 Inserto

No aplica.

Precisión 6: No aplica.



1.18. ZAPALLO MACRE CATEGORÍA PRIMERA

FICHA TÉCNICA PROPUESTA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN COMÚN

Denominación del bien : ZAPALLO MACRE CATEGORÍA PRIMERA
Denominación técnica : ZAPALLO MACRE CATEGORÍA PRIMERA
Unidad de medida : KILOGRAMO
Descripción general : Zapallo macre, es el fruto de la especie *Cucurbita máxima* Duch, de la familia de las cucurbitáceas.

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN COMÚN

2.1 Del bien

El alimento debe pertenecer al mismo cultivar y debe tener el grado de madurez comercial que le permita soportar adecuadamente el manejo, transporte y conservación en buenas condiciones, según indica el numeral 5.1.1 de la NTP 011.114:2015.

El alimento debe presentar las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
Presentación	Los frutos de zapallo deben presentarse maduros, limpios, frescos, enteros y sanos.	NTP 011.114:2015 HORTALIZAS. Zapallo macre. Requisitos. 2ª Edición
Sanidad	Los frutos deben presentarse sanos, es decir, libres de ataques de insectos y enfermedades, salvo las siguientes tolerancias: - Daños entomológicos: Se permiten daños superficiales que no comprometan la pulpa. - Daños fitopatológicos: 0 % Para el caso de los daños fitopatológicos, las pudriciones notoriamente marcadas determinan la eliminación del fruto.	
Madurez		
Dureza de cáscara	Los frutos deben presentar la suficiente dureza de cáscara que asegure que el manejo post-cosecha no deteriorará su calidad física. La dureza se debe evaluar de acuerdo a la resistencia que presente al ser penetrada con la uña; teniéndose que a mayor dureza, mayor debe ser su categorización. El zapallo macre categoría primera debe tener una dureza de cáscara de grado alta.	
Color de cáscara	Desde verde oscuro, verde plumizo, verde claro hasta crema. Con aspecto lustroso, liso o con hendiduras longitudinales.	



CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
Textura de pulpa	Los frutos deben presentar la textura de pulpa lo suficientemente firme que asegure que el manejo post-cosecha no debe deteriorar su calidad física. Este parámetro se debe evaluar de acuerdo a la resistencia que la pulpa oponga al tacto. El zapallo macre categoría primera debe tener una textura de pulpa de grado firme.	NTP 011.114:2015 HORTALIZAS. Zapallo macre. Requisitos. 2ª Edición
Color de pulpa	El zapallo macre categoría primera debe tener color de pulpa amarillo fuerte.	
Tamaño	Peso mínimo 25 kg	
Tolerancia de Defectos		
Magulladuras y rajaduras	Se permiten daños superficiales que no comprometan la pulpa o muestren daños de pudrición.	
Cortes	0 %	
Tolerancia acumulativa	No comprometa el estado de la pulpa. Sin pudriciones.	
INOCUIDAD	Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, autoridad nacional competente ¹ .	Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias.

Precisión 1: Ninguna.

2.2 Envase

El alimento podrá ser no envasado, pero su manipulación debe tener en consideración lo establecido en la norma Codex CXC 1-1969 (2022) PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS y otros textos pertinentes del Codex, así como la reglamentación nacional vigente, según indica el numeral 10.1 de la NTP 011.114:2015.

El alimento se transporta a granel y se comercializa de acuerdo al peso de cada unidad. Los zapallos también deben ser acondicionados de tal manera que estén protegidos de daños mecánicos y adecuadamente ventilados, según los numerales 8.1 y 8.2 de la NTP 011.114:2015.

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

2.3 Embalaje

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

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



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

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

2.4 Rotulado

Refiérase al numeral 2.5 de la presente Ficha Técnica.

Precisión 4: Ninguna.

2.5 Etiquetado

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

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

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

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

2.6 Inserto

No aplica.

Precisión 6: No aplica.



1.19. PALLAR CALIDAD EXTRA

FICHA TÉCNICA APROBADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN COMÚN

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

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN COMÚN

2.1 Del bien

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

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

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

El alimento debe presentar las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
Requisitos generales	<ul style="list-style-type: none"> – Estar exentos de olores y sabores extraños y de insectos vivos, muertos o en cualquiera de sus estadios. – Ser inocuos y apropiados para el consumo humano. – No deben presentar suciedad (impurezas de origen animal) en cantidades que puedan representar un peligro para la salud humana, de acuerdo a las tolerancias de sanidad y aspecto descritas en la presente Ficha Técnica. 	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
CALIDAD		
Sanidad y aspecto	Los lotes de pallar deben cumplir con los requisitos de sanidad y aspecto que se especifican en las tolerancias. Asimismo, los lotes de pallar no deben presentar granos infestados con insectos vivos, muertos o en cualquiera de sus estadios, ni granos con hongos.	NTP 205.019:2015 LEGUMINOSAS. Pallar. Requisitos. 2ª Edición, y su Modificación Técnica NTP 205.019:2015/MT 1:2021 LEGUMINOSAS. Pallar. Requisitos. MODIFICACIÓN TÉCNICA 1. 1ª Edición
Tolerancias de calidad		
Grano enfermo	0,00 %	
Grano picado	Máximo 0,50 %	
Grano partido o quebrado	Máximo 1,00 %	
Grano arrugado y/o chupado	Máximo 3,00 %	
Grano abierto	Máximo 1,00 %	
Grano descascarado	Máximo 4,00 %	
Materias extrañas	Máximo 0,10 %	
Variedad contrastante	Máximo 1,00 %	
Total	Máximo 10,60 %	
INOCUIDAD	Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, autoridad nacional competente ¹ .	Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias.

Precisión 1: Ninguna.

2.2 Envase

El alimento debe ser envasado tomando en consideración lo establecido en la norma Codex CXC 1-1969 (2022) PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS, de tal manera que el producto quede debidamente protegido. El envase del alimento debe cumplir con lo especificado en la NTP 399.163-1:2023 ENVASES Y ACCESORIOS PLÁSTICOS EN CONTACTO CON ALIMENTOS. Parte 1: Disposiciones generales y requisitos. 4ª Edición, debe estar fabricado con sustancias que sean inocuas y adecuadas para el uso al que se destinen, no debe transmitir al producto ninguna sustancia tóxica ni olores o sabores desagradables. Además, el alimento debe ser envasado en sacos u otros envases que salvaguarden las cualidades higiénicas, nutritivas, tecnológicas y sensoriales del producto. Cuando el producto se envase en sacos, estos deben ser de primer uso, estar limpios, ser resistentes, y estar bien cosidos o sellados, se debe comercializar en su envase original, según lo indicado en el numeral 11 de la NTP 205.019:2015 y su Modificación Técnica.

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

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



2.3 Embalaje

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

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

2.4 Rotulado

Refiérase al numeral 2.5 de la presente Ficha Técnica.

Precisión 4: Ninguna.

2.5 Etiquetado

La etiqueta de los envases del alimento debe cumplir con lo indicado en el artículo 27 del Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG y sus modificatorias, además de las disposiciones establecidas en el numeral 10 de la NTP 205.019:2015 y su Modificación Técnica. Debe indicar lo siguiente en idioma español:

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

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

2.6 Inserto

No aplica.

Precisión 6: No aplica.



1.20 CARNE DE RES - CORTE CHURRASCO LARGO REFRIGERADO

FICHA TÉCNICA APROBADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN COMÚN

Denominación del bien : CARNE DE RES – CORTE CHURRASCO LARGO REFRIGERADO
Denominación técnica : CARNE DE BOVINO – CORTE CHURRASCO LARGO REFRIGERADO
Unidad de medida : KILOGRAMO
Descripción general : El bovino comprende a los animales de las especies *Bos taurus*, *Bos indicus* y del género *Bubalus* la especie *Bubalus bubalis* y sus híbridos. El corte churrasco largo refrigerado es una pieza del cuarto posterior con hueso la cual ha sido enfriada hasta alcanzar una temperatura no mayor a 4 °C. Comprende como base ósea las seis vértebras lumbares y las últimas torácicas, conjuntamente con los músculos iliocostal lumbar y el longísimo, retractor costal, rotatores costales, intertransversos, transversos espinosos y multifidos.

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN COMÚN

2.1 Del bien

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

El corte de carne de res debe presentar las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
Aspecto general	Superficie brillante, acabado libre de defectos.	NTP 201.055:2021 CARNE Y PRODUCTOS CÁRNICOS. Definiciones, clasificación y requisitos de carcasas y carne de bovinos. 3ª Edición
Color	Característico, exento de colores extraños.	
Olor	Característico y exento de cualquier olor anormal u ofensivo.	
Consistencia	Firme y elástica al tacto, tanto la grasa como el tejido muscular.	
pH	Entre 5,5 y 6,4	
INOCUIDAD	Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, autoridad nacional competente ¹ .	Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias.

Precisión 1: La entidad deberá señalar en las bases que la temperatura de recepción del corte de carne no debe exceder de 4 °C. Del mismo modo, deberá indicar la forma de presentación del corte de res, como en corte entero o en porciones individuales (filetes), entre otros; indicando el peso aproximado de cada presentación. Por ejemplo: Carne de Res - Corte churrasco largo refrigerado, en filetes de 200 g aproximadamente, cuya temperatura no debe exceder de 4 °C.

2.2 Envase

El envase debe ser inocuo, limpio e higiénico, de grado alimentario y no debe comunicar olores o sabores extraños al producto. Asimismo, debe ser impermeable, resistente, conservar las características del producto y, al eliminarse, no debe dejar residuos sobre la carne, según lo establecido en el numeral 9 de la NTP 201.055:2021.

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



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

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

2.3 Embalaje

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

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

2.4 Rotulado

Refiérase al numeral 2.5 de la presente Ficha Técnica.

Precisión 4: Ninguna.

2.5 Etiquetado

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

En caso de estar envasados, la etiqueta de los cortes de carne de res debe cumplir con lo indicado en el artículo 27 del Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG y sus modificatorias. Debe indicar lo siguiente en idioma español:

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

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

2.6 Inserto

No aplica.

Precisión 6: No aplica.



1.21. CARNE DE RES - CORTE LOMO FINO REFRIGERADO

FICHA TÉCNICA APROBADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN COMÚN

Denominación del bien : CARNE DE RES – CORTE LOMO FINO REFRIGERADO
Denominación técnica : CARNE DE BOVINO – CORTE LOMO FINO REFRIGERADO
Unidad de medida : KILOGRAMO
Descripción general : El bovino comprende a los animales de las especies *Bos taurus*, *Bos indicus* y del género *Bubalus* la especie *Bubalus bubalis* y sus híbridos. El corte lomo fino refrigerado es una pieza sin hueso del cuarto posterior, la cual ha sido enfriada hasta alcanzar una temperatura no mayor a 4 °C. Este corte corresponde al lomo con cordón, pero sin el cordón, es decir, retirando el músculo psoas menor.

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN COMÚN

2.1 Del bien

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

El corte de carne de res debe presentar las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
Aspecto general	Superficie brillante, acabado libre de defectos.	NTP 201.055:2021 CARNE Y PRODUCTOS CÁRNICOS. Definiciones, clasificación y requisitos de carcasas y carne de bovinos. 3ª Edición
Color	Característico, exento de colores extraños.	
Olor	Característico y exento de cualquier olor anormal u ofensivo.	
Consistencia	Firme y elástica al tacto, tanto la grasa como el tejido muscular.	
pH	Entre 5,5 y 6,4	
INOCUIDAD	Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, autoridad nacional competente ¹ .	Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias.

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

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

Ejemplo 2: Carne de Res - Corte lomo fino refrigerado, en filetes de 200 g aproximadamente, cuya temperatura no debe exceder de 4 °C.

2.2 Envase

El envase debe ser inocuo, limpio e higiénico, de grado alimentario y no debe comunicar olores o sabores extraños al producto. Asimismo, debe ser impermeable, resistente, conservar las características del producto y, al eliminarse, no debe dejar residuos sobre la carne, según lo establecido en el numeral 9 de la NTP 201.055:2021.

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



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

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

2.3 Embalaje

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

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

2.4 Rotulado

Refiérase al numeral 2.5 de la presente Ficha Técnica.

Precisión 4: Ninguna.

2.5 Etiquetado

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

En caso de estar envasados, la etiqueta de los cortes de carne de res debe cumplir con lo indicado en el artículo 27 del Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG y sus modificatorias. Debe indicar lo siguiente en idioma español:

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

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

2.6 Inserto

No aplica.

Precisión 6: No aplica.



1.22. CARNE DE RES - CORTE SANCOCHADO DE PECHO REFRIGERADO

FICHA TÉCNICA APROBADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN COMÚN

Denominación del bien	: CARNE DE RES – CORTE SANCOCHADO DE PECHO REFRIGERADO
Denominación técnica	: CARNE DE BOVINO – CORTE SANCOCHADO DE PECHO REFRIGERADO
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 corte sancochado de pecho refrigerado es una pieza con hueso del cuarto anterior, de la región pectoral, la cual ha sido enfriada hasta alcanzar una temperatura no mayor a 4 °C. Su base ósea está conformada por cartilagos de prolongación de las costillas y el esternón. Sus planos musculares principales son los pectorales superficial y profundo. Puede tener diferente presentación dependiendo del número de costillas.

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN COMÚN

2.1 Del bien

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

El corte de carne de res debe presentar las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
Aspecto general	Superficie brillante, acabado libre de defectos.	NTP 201.055:2021 CARNE Y PRODUCTOS CÁRNICOS. Definiciones, clasificación y requisitos de carcasas y carne de bovinos. 3ª Edición
Color	Característico, exento de colores extraños	
Olor	Característico y exento de cualquier olor anormal u ofensivo.	
Consistencia	Firme y elástica al tacto, tanto la grasa como el tejido muscular.	
pH	Entre 5,5 y 6,4	
INOCUIDAD	Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, autoridad nacional competente ¹ .	Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias.

Precisión 1: La entidad deberá señalar en las bases que la temperatura de recepción del corte de carne no debe exceder de 4 °C. Del mismo modo, deberá indicar la forma de presentación del corte de res, como en corte entero o en porciones individuales (trozos), entre otros; indicando el peso aproximado de cada presentación. Por ejemplo: Carne de Res - Corte sancochado de pecho refrigerado, en trozos de 200 g aproximadamente, cuya temperatura no debe exceder de 4 °C.

2.2 Envase

El envase debe ser inocuo, limpio e higiénico, de grado alimentario y no debe comunicar olores o sabores extraños al producto. Asimismo, debe ser impermeable, resistente, conservar las

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



características del producto y, al eliminarse, no debe dejar residuos sobre la carne, según lo establecido en el numeral 9 de la NTP 201.055:2021.

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

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

2.3 Embalaje

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

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

2.4 Rotulado

Refiérase al numeral 2.5 de la presente Ficha Técnica.

Precisión 4: Ninguna.

2.5 Etiquetado

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

En caso de estar envasados, la etiqueta de los cortes de carne de res debe cumplir con lo indicado en el artículo 27 del Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG y sus modificatorias. Debe indicar lo siguiente en idioma español:

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

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

2.6 Inserto

No aplica.

Precisión 6: No aplica.



1.23. MENUENCIA DE RES - MONDONGO REFRIGERADO

FICHA TÉCNICA APROBADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN COMÚN

Denominación del bien : MENUENCIA DE RES – MONDONGO REFRIGERADO
Denominación técnica : MENUENCIA DE BOVINO – MONDONGO REFRIGERADO
Unidad de medida : KILOGRAMO
Descripción general : El bovino comprende a los animales de las especies *Bos taurus*, *Bos indicus* y del género *Bubalus* la especie *Bubalus bubalis* y sus híbridos. El mondongo refrigerado corresponde al rumen, el cual ha sido enfriado hasta alcanzar una temperatura no mayor a 4 °C. Puede comercializarse con o sin retículo y debe estar semicocido y exento de mucosa.

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN COMÚN

2.1 Del bien

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

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

La menudencia de res debe presentar las siguientes características:

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

Precisión 1: La entidad deberá señalar en las bases que la temperatura de recepción de la menudencia refrigerada no debe exceder de 4 °C. Del mismo modo, deberá indicar la forma de presentación del mondongo, como en piezas enteras o cortado en cubos pequeños o rectángulos alargados pequeños, entre otros; indicando las dimensiones aproximadas de cada presentación. Por ejemplo: Menudencia de Res - mondongo refrigerado, cortado en cubos de 2 cm aproximadamente, cuya temperatura no debe exceder de 4 °C.

2.2 Envase

El envase debe ser inocuo, limpio e higiénico, de grado alimentario y no debe comunicar olores o sabores extraños al producto. Asimismo, debe ser impermeable, resistente, conservar las

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



características del producto y, al eliminarse, no debe dejar residuos sobre la menudencia, según lo establecido en el numeral 9 de la NTP 201.055:2021.

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

2.3 Embalaje

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

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

2.4 Rotulado

Refiérase al numeral 2.5 de la presente Ficha Técnica.

Precisión 4: Ninguna.

2.5 Etiquetado

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

En caso de estar envasadas, la etiqueta de los envases de las menudencias de res debe cumplir con lo indicado en el artículo 27 del Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG y sus modificatorias. Debe indicar lo siguiente en idioma español:

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

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

2.6 Inserto

No aplica.

Precisión 6: No aplica.



1.24. HUEVO DE GALLINA CALIDAD PRIMERA

FICHA TÉCNICA APROBADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN COMÚN

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

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN COMÚN

2.1 Del bien

El alimento debe presentar las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN		REFERENCIA
CALIDAD			
Color	Blanco o pardo en sus diferentes tonalidades.		NTP 011.219:2015 HUEVOS. Huevos de gallina. Requisitos y clasificación. 2ª Edición
Olor	Característico y libre de olores desagradables.		
Sabor	Característico		
Requisitos físicos	<ul style="list-style-type: none"> - Cáscara libre de roturas y quijaduras. - Sin cuerpos extraños ni manchas que alteren la apariencia. - Limpio y seco. - La yema debe tener forma casi esférica, de contorno ligeramente definido, ubicación céntrica vista a través del ovoscopio y firmemente sostenida por las chalazas. 		
Tamaño	Tamaño	Peso	
	Súper chico	< 50 g	
	Chico	50 – 55,55 g	
	Mediano	55,55 – 62,5 g	
	Grande	62,5 – 68,88 g	
	Jumbo	68,88 – 72,22 g	
	Súper Jumbo	≥ 72,22	
	Tolerancia: Máximo 10 % de huevos de las clasificaciones de peso limítrofe.		
Cáscara	Íntegra, limpia, seca, lisa y de forma característica.		
Cámara de aire	Su altura no debe exceder los 5 mm		
Yema	Céntrica y fija		
Clara	Transparente, densa y fija		



CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
Tolerancias		NTP 011.219:2015 HUEVOS. Huevos de gallina. Requisitos y clasificación. 2ª Edición
Categoría	Máximo 5 % de huevos de calidad segunda en primera.	
Huevos quifados o rotos en destino	Máximo 2 %	
INOCUIDAD	Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, autoridad nacional competente ¹ .	Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias.

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

2.2 Envase

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

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

2.3 Embalaje

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

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

2.4 Rotulado

Refiérase al numeral 2.5 de la presente Ficha Técnica.

Precisión 4: Ninguna.

2.5 Etiquetado

La etiqueta de los envases del alimento debe cumplir con lo indicado en el artículo 27 del Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG y sus modificatorias, además de las disposiciones establecidas en el numeral 9.2 de la NTP 011.219:2015. Debe indicar lo siguiente en idioma español:

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

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



- fecha de producción y/o caducidad;
- país de origen o lugar de procedencia;
- nombre y dirección del titular de la autorización sanitaria;
- nombre y dirección del importador, de corresponder;
- Autorización Sanitaria de Establecimiento de Procesamiento Primario de Alimentos Agropecuarios;
- identificación del lote;
- instrucciones para el uso y conservación.

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

2.6 Inserto
No aplica.

Precisión 6: No aplica.



1.25. MENUDENCIA DE POLLO - MOLLEJA REFRIGERADA

FICHA TÉCNICA APROBADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN COMÚN

Denominación del bien : MENUDENCIA DE POLLO – MOLLEJA REFRIGERADA
Denominación técnica : MENUDENCIA DE POLLO – MOLLEJA REFRIGERADA
Unidad de medida : Kilogramo
Descripción general : La molleja de pollo forma parte de las vísceras de pollo que ha sido enfriado hasta alcanzar una temperatura no mayor a 4 °C. La molleja de pollo puede estar con o sin grasa y no debe tener membrana ni contenido.

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN COMÚN

2.1 Del bien

Las menudencias de pollo deben proceder de aves sanas, faenadas en establecimientos autorizados o habilitados por la Autoridad Sanitaria y cuya carne ha sido declarada apta para el consumo humano bajo inspección sanitaria, según lo indicado en el numeral 5.1 de la NTP 201.054:2023 y en el Reglamento Sanitario del Faenado de Animales de Abasto, aprobado mediante Decreto Supremo N° 015-2012-AG.

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

Las menudencias de pollo deben presentar las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
Color	Característico	NTP 201.054:2023 CARNE Y PRODUCTOS CÁRNICOS. Definiciones y requisitos de las carcasas y nomenclatura de cortes de aves de corral. 3ª Edición
Olor	Sui generis y exento de cualquier olor anormal	
Consistencia	Firme y elástica al tacto, tanto el tejido muscular como la grasa	
INOCUIDAD	Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, autoridad nacional competente ¹ .	Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias.

Precisión 1: La entidad deberá precisar en las bases la temperatura de recepción de las menudencias de pollo, la cual no debe exceder de 4 °C.

2.2 Envase

El envase debe ser de primer uso y estar limpio, inocuo y no debe comunicar olores o sabores extraños al producto; asimismo, debe ser impermeable, resistente y debe proteger al producto. Los materiales de envoltura deben ser limpios e higiénicos y al retirarse no deben dejar residuos sobre el producto, según lo establecido en el numeral 7 de la NTP 201.054:2023.

El diseño y los materiales de envasado deben ofrecer una protección adecuada de los productos para reducir al mínimo la contaminación, evitar daños y permitir un etiquetado apropiado. Los materiales para el envasado no deben ser tóxicos ni deben representar una amenaza para la inocuidad y la aptitud de los alimentos en las condiciones de almacenamiento y uso especificadas, según lo indicado en el numeral 7.2.9 de la norma Codex CXC 1-1969 (2022) PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS.

Si el alimento se encuentra envasado y lleva la indicación del contenido neto constante

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



declarado en la etiqueta, debe cumplir con los requisitos metrológicos para productos preenvasados establecidos en los numerales 3.2 y 3.3 de la NMP 002:2018 Cantidad de producto en preenvases. 3ª Edición.

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

2.3 Embalaje

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

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

2.4 Rotulado

Refiérase al numeral 2.5 de la presente Ficha Técnica.

Precisión 4: Ninguna.

2.5 Etiquetado

La etiqueta de los envases de la menudencia de pollo debe cumplir con lo indicado en los numerales 3, 4 y 5 de la NMP 001:2019 Requisitos para el etiquetado de preenvases. 5ª Edición; además, debe cumplir con lo indicado en el artículo 27 del Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG y sus modificatorias. Debe indicar lo siguiente en idioma español:

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

Precisión 5: La entidad deberá indicar en las bases que la etiqueta deberá colocarse en los envases individuales o en el envase a granel. Asimismo, deberá indicar otra información que considere deba estar etiquetada. La información adicional que se solicite no puede modificar las características del bien descritas en el numeral 2.1 de la presente Ficha Técnica.

2.6 Inserto

No aplica.

Precisión 6: No aplica.



1.26. POLLO ENTERO SIN MENUDENCIA REFRIGERADO

FICHA TÉCNICA APROBADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN COMÚN

Denominación del bien	: POLLO ENTERO SIN MENUDENCIA REFRIGERADO
Denominación técnica	: POLLO ENTERO SIN MENUDENCIA REFRIGERADO
Unidad de medida	: KILOGRAMO
Descripción general	: Pollo es el ave de la especie <i>Gallus domesticus</i> , que no ha llegado a su estado adulto y cuya extremidad del esternón es flexible. El pollo entero sin menudencia refrigerado consiste en una carcasa (cuerpo entero desangrado, desplumado y eviscerado) con todas sus partes, incluyendo pecho, alas, muslos, piernas y espinazo. No contiene las menudencias (cabeza, cuello o pescuezo, patas, molleja, corazón e hígado). La carcasa debe haberse sometido a un proceso de enfriamiento hasta alcanzar una temperatura no mayor a 4 °C. Tanto la punta de la rabadilla como la grasa abdominal pueden o no estar presentes. La carcasa puede o no tener riñones o pulmones.

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN COMÚN

2.1 Del bien

El alimento debe proceder de aves sanas, faenadas en establecimientos autorizados o habilitados por la Autoridad Sanitaria y cuya carne ha sido declarada apta para el consumo humano bajo inspección sanitaria, según lo indicado en el numeral 5.1 de la NTP 201.054:2023 y en el Reglamento Sanitario del Faenado de Animales de Abasto, aprobado mediante Decreto Supremo N° 015-2012-AG.

Después del proceso de faenado, no debe haber demora en el enfriamiento de la carcasa hasta lograr una temperatura interna de 0 °C a 4 °C en la misma, según lo establecido en el numeral 5.6.1 de la NTP 201.054:2023.

El alimento debe presentar las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN			REFERENCIA
CALIDAD				
Aspecto general	<ul style="list-style-type: none"> - Debe tener buena conformación, es decir que debe presentar una relación armoniosa entre la estructura ósea y los músculos. - Debe tener la cobertura de grasa bien distribuida. - Puede presentar incisiones o rasgaduras de la piel que afecten su apariencia, según las tolerancias indicadas en la presente Ficha Técnica. - Rotura de huesos: Puede presentar hasta una desarticulación en la pierna por unidad de pollo. El cartilago separado del hueso de la pechuga no se considera una desarticulación o una rotura. 			NTP 201.054:2023 CARNE Y PRODUCTOS CÁRNICOS. Definiciones y requisitos de las carcasas y nomenclatura de cortes de aves de corral. 3ª Edición
Tolerancias Pueden presentarse los siguientes defectos menores que afecten su apariencia	Tipo de defecto / Ubicación de defecto	Tamaño de tolerancia (lineal)	Cantidad de tolerancia (máxima)	
	Mancha rosada* en: Pechuga, rabadilla, pierna o ala	3 cm ²	4 defectos por pollo	
	Mancha rosada* en: Punta de ala	Segmento completo		
Cañones en: Costillas, alas o rabadilla	0,5 cm	6 defectos por pollo		



CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN			REFERENCIA	
	Tipo de defecto / Ubicación de defecto	Tamaño de tolerancia (lineal)	Cantidad de tolerancia (máxima)		
Tolerancias Pueden presentarse los siguientes defectos menores que afecten su apariencia	Plumillas en: Tarso, alas o rabadilla	1,5 cm	6 defectos por pollo	NTP 201.054:2023 CARNE Y PRODUCTOS CÁRNICOS. Definiciones y requisitos de las carcasas y nomenclatura de cortes de aves de corral. 3ª Edición	
	Rasgaduras superficiales con cutícula en: Pierna o espinazo	5 cm	4 defectos por pollo		
	Rasgaduras profundas ^c en: Pierna o espinazo	5 cm	1 defecto por pollo		
	Vena pronunciada roja ^d en: Pechuga central (quilla)	5 cm	1 defecto por pollo		
	Bolsas subcutáneas de agua ^e en: Pechuga o pierna	2 cm ^f	4 defectos por pollo		
	Despigmentación de cutícula en: Pollo completo	-	15 % superficie total por pollo		
	^a Vira a rojo brillante en temperaturas < 2 °C. ^{b, f} Diámetro. ^c Piel abierta sin afectar el músculo. ^d Vira a rojo morado oscuro en temperaturas < 2 °C. ^e Propio del enfriamiento en el chiller. Los defectos indicados se refieren a una unidad completa. La unidad de pollo con defectos que superen el tamaño y cantidad de tolerancia indicada en la tabla precedente se considera como no conforme.				
	Color	Característico del pollo			
Olor	Sui generis y exento de cualquier olor anormal				
Consistencia	Firme y elástica al tacto, tanto el tejido muscular como la grasa				
pH	De 5,8 a 6,5				
INOCUIDAD	Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, autoridad nacional competente ¹ .			Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias.	

Precisión 1: La entidad deberá precisar en las bases la temperatura de recepción del pollo entero sin menudencia refrigerado, la cual no debe exceder de 4 °C. Del mismo modo, deberá indicar si la carcasa del pollo podrá o no contener los riñones y pulmones. Asimismo, deberá indicar el peso promedio de cada carcasa de pollo, y si la punta de la rabadilla y la grasa abdominal deberán o no ser retiradas.

2.2 Envase

El envase debe ser de primer uso y estar limpio, inocuo y no debe comunicar olores o sabores extraños al producto; asimismo, debe ser impermeable, resistente y debe proteger al producto. Los materiales de envoltura deben ser limpios e higiénicos y al retirarse no deben dejar residuos sobre el producto, según lo establecido en el numeral 7 de la NTP 201.054:2023.

¹ Según artículo 10 del Reglamento del Decreto Legislativo N° 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 deben representar una amenaza para la inocuidad y la aptitud de los alimentos en las condiciones de almacenamiento y uso especificadas, según lo indicado en el numeral 7.2.9 de la norma Codex CXC 1-1969 (2022) PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS.

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

2.3 Embalaje

Se podrá usar embalaje cuando se requiera agrupar varias unidades de alimentos envasados. El embalaje debe ser de primer uso y estar limpio, inocuo y no debe comunicar olores o sabores extraños al producto; asimismo, debe ser impermeable, resistente y debe proteger al producto, según lo establecido en el numeral 7 de la NTP 201.054:2023.

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

2.4 Rotulado

Refiérase al numeral 2.5 de la presente Ficha Técnica.

Precisión 4: Ninguna.

2.5 Etiquetado

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

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

Precisión 5: La entidad deberá indicar en las bases que la etiqueta deberá colocarse en los envases individuales (para el caso de solicitar las carcasas envasadas de manera individual) o en el envase a granel. Asimismo, deberá indicar otra información que considere deba estar etiquetada. La información adicional que se solicite no puede modificar las características del bien descritas en el numeral 2.1 de la presente Ficha Técnica.

2.6 Inserto

No aplica.

Precisión 6: No aplica.



1.27. FILETE DE BONITO REFRIGERADO

FICHA TÉCNICA APROBADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

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

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1 Del bien

El filete de bonito refrigerado debe ser preservado de manera tal que mantenga temperaturas menores a 4 °C de acuerdo a lo señalado en el literal a del numeral 11.7 de la Sección I del Anexo IV del Reglamento Sectorial de Inocuidad para las Actividades Pesqueras y Acuícolas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 020-2022-PRODUCE. Para regular la temperatura del pescado se rodeará con una cantidad adecuada y suficiente de hielo¹ picado, almacenándolo en bandejas poco profundas, según lo indicado en el numeral 4.1.2 de la norma NTP-CODEX CAC/RCP 52:2017 CÓDIGO DE PRÁCTICAS PARA EL PESCADO Y LOS PRODUCTOS PESQUEROS. 1ª Edición.

El filete de bonito refrigerado debe presentar las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
Frescura	Debe presentar las condiciones de frescura de acuerdo con la especie. El pescado debe ser limpio y fresco, sin ninguna clase de magulladuras, desgarramientos o coloraciones anormales.	NTP 041.001:2019 PESCADO FRESCO. Requisitos. 3ª Edición
Olor	El pescado debe tener el olor característico de la especie y debe estar libre de olores anormales.	
Presencia de parásitos	Ausencia	Manual Indicadores sanitarios y de inocuidad para los productos pesqueros y acuícolas para mercado nacional y de exportación, aprobado mediante Resolución de Dirección Ejecutiva N° 057-2016-SANIPES-DE, y su modificatoria.
INOCUIDAD	Cumplir con los requisitos establecidos por el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera – Sanipes, autoridad nacional competente ² .	Manual Indicadores sanitarios y de inocuidad para los productos pesqueros y acuícolas para mercado nacional y de exportación, aprobado mediante Resolución de Dirección Ejecutiva N° 057-2016-SANIPES-DE, y su modificatoria.

¹ El hielo utilizado en las actividades pesqueras debe ser elaborado con agua limpia y cumplir con la normativa vigente establecida por la Autoridad competente y debe ser manipulado y almacenado en condiciones sanitarias que eviten su contaminación, según lo establecido en el artículo 12 del Reglamento Sectorial de Inocuidad para las Actividades Pesqueras y Acuícolas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 020-2022-PRODUCE.

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



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

2.2 Envase y/o embalaje

Los envases empleados deben proteger a los productos hidrobiológicos de la deshidratación y la contaminación y ser de materiales resistentes, que no alteren las características sensoriales ni transmitan sustancias tóxicas o nocivas, según lo indicado en el artículo 50 del Reglamento Sectorial de Inocuidad para las Actividades Pesqueras y Acuícolas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 020-2022-PRODUCE.

Las cajas, contenedores u otros recipientes utilizados para el transporte del pescado deben ser de materiales impermeables, resistentes, no corrosivos, que no transmitan olores, sabores extraños o sustancias tóxicas, y tener superficies lisas fáciles de limpiar y desinfectar. Asimismo, el diseño debe ser tal que permita manipular y acondicionar convenientemente los recursos y productos hidrobiológicos para evitar daños físicos. Del mismo modo, deben estar diseñados de tal manera que, al apilarse, el peso descansa sobre los propios recipientes y no sobre el pescado; asimismo debe presentar drenajes adecuados a fin de que el agua de fusión del hielo no se acumule, según lo indicado en los numerales 5.1, 5.2, 5.3 y 5.4 de la Sección I del ANEXO III del Reglamento Sectorial de Inocuidad para las Actividades Pesqueras y Acuícolas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 020-2022-PRODUCE.

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

2.3 Rotulado

Los envases del filete de bonito refrigerado deben estar etiquetados³ y contener como mínimo la siguiente información, según lo indicado en los numerales 113.1 y 111.1 del Reglamento Sectorial de Inocuidad para las Actividades Pesqueras y Acuícolas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 020-2022-PRODUCE:

- nombre o denominación del producto de acuerdo con lo indicado en el registro sanitario emitido por SANIPES; que no incluyan como parte del mismo el nombre comercial u otras denominaciones de marca y/o calidad;
- nombre común, cuando difiera de la denominación del producto, y nombre científico del recurso hidrobiológico empleado. Cuando el producto contenga una mezcla de especies del mismo género, ello debe ser precisado;
- país de fabricación o producción;
- si el producto es perecible:
 - a. Fecha de vencimiento, duración mínima o límite de venta, según se requiera.
 - b. Condiciones de conservación o almacenamiento.
- fecha de producción;
- contenido neto del producto hidrobiológico;
- en caso el producto hidrobiológico contenga algún insumo o materia prima que represente algún riesgo para el consumidor o usuario, debe ser declarado; acorde a lo dispuesto en los artículos 25 y 26 del Código de Protección y Defensa del Consumidor;
- listado de ingredientes y aditivos alimentarios ordenados de forma decreciente;
- identificación del lote, el cual también puede estar en el propio envase del producto;
- nombre o razón social y dirección legal de la empresa productora; y del importador, distribuidor y/o comercializador, según corresponda; código de habilitación o autorización sanitaria de la planta; y en caso de empresa(s) constituida(s) en Perú, indicar el número de Registro Único de Contribuyente (RUC);
- instrucciones para su uso;
- número de registro sanitario del producto hidrobiológico, según corresponda, el cual también

³ Las mercancías que sean etiquetadas bajo las disposiciones de la Norma Sanitaria para las Actividades Pesqueras y Acuícolas aprobada mediante Decreto Supremo N° 040-2001-PE y/o sean puestas en venta antes de la entrada en vigencia del Reglamento Sectorial de Inocuidad para las Actividades Pesqueras y Acuícolas, pueden continuar en circulación y comercio, siempre y cuando se mantenga su aptitud para el consumo o uso al que se destine, según lo establecido en la segunda disposición complementaria transitoria del Reglamento Sectorial de Inocuidad para las Actividades Pesqueras y Acuícolas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 020-2022-PRODUCE.



puede estar en el propio envase del producto siempre y cuando la etiqueta contenga una referencia de su ubicación.

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

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

2.4 Inserto

No aplica.

Precisión 4: No aplica.



1.28. FILETE DE ATÚN EN ACEITE VEGETAL, EN ENVASE DE PESO NETO DE 140 g

**FICHA TÉCNICA
APROBADA**

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

- Denominación del bien : FILETE DE ATÚN EN ACEITE VEGETAL, EN ENVASE DE PESO NETO DE 140 g
Denominación técnica : CONSERVA DE FILETE DE ATÚN EN ACEITE VEGETAL, EN ENVASE DE PESO NETO DE 140 g
Unidad de medida : LATA
Descripción general : Conserva elaborada a base de carne de pescado de las especies *Thunnus alalunga*, *Thunnus albacares*, *Thunnus atlanticus*, *Thunnus obesus*, *Thunnus maccoyii*, *Thunnus thynnus*, o *Thunnus tonggol*, precocida, con aceite vegetal como medio de relleno o líquido de gobierno, envasada en recipientes cerrados herméticamente, que han sido sometidos a esterilización comercial.

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1 Del bien

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

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

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

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



CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
Defectos Una unidad de muestra se considerará defectuosa cuando presente cualquiera de las características que se determinan seguidamente		
Materias extrañas	Cualquier materia presente en la unidad de muestra que no provenga del pescado o del medio de envasado, que no constituya un peligro para la salud humana, y se reconozca fácilmente a simple vista o se detecte mediante cualquier método, incluso mediante el uso de una lente de aumento, que revele el incumplimiento de las buenas prácticas de fabricación e higiene.	NTP-CODEX STAN 70:2019 NORMA PARA EL ATÚN Y BONITO EN CONSERVA. 3ª Edición
Olor y sabor	Una unidad de muestra afectada por olores o sabores objetables persistentes e inconfundibles que sean signo de descomposición o ranciedad.	
Textura	<ul style="list-style-type: none"> - Carne excesivamente blanda no característica de las especies que componen el producto. - Carne excesivamente dura no característica de las especies que componen el producto. - Presencia de orificios en la carne en más del 5% del contenido escurrido. 	
Alteraciones del color	Una unidad de muestra con claras alteraciones del color que sean signo de descomposición o ranciedad o con manchas de sulfuro que afecten a más del 5% del contenido escurrido.	
Materias objetables	Una unidad de muestra que presente uno o más cristales de estruvita de más de 5 mm de longitud.	
Presencia de parásitos visibles	Ausencia	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.
Contenido del envase	El contenido debe ocupar como mínimo el 95% de la capacidad del envase.	NTP 204.002:2011 (revisada el 2016) CONSERVAS DE PESCADO. Clasificación de acuerdo a la presentación del contenido. 2ª Edición



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

Precisión 1: Ninguna.

2.2 Envase y/o embalaje

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

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

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

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

2.3 Rotulado

Los envases de filete de atún en aceite vegetal deben estar etiquetados² y contener como mínimo la siguiente información, según lo indicado en los numerales 113.1 y 111.1 del Reglamento Sectorial de Inocuidad para las Actividades Pesqueras y Acuícolas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 020-2022-PRODUCE:

- nombre o denominación del producto de acuerdo con lo indicado en el registro sanitario emitido por SANIPES; que no incluyan como parte del mismo el nombre comercial u otras denominaciones de marca y/o calidad;
- nombre común, cuando difiera de la denominación del producto, y nombre científico del recurso hidrobiológico empleado. Cuando el producto contenga una mezcla de especies del mismo género, ello debe ser precisado;
- país de fabricación o producción;

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

² Las mercancías que sean etiquetadas bajo las disposiciones de la Norma Sanitaria para las Actividades Pesqueras y Acuícolas aprobada mediante Decreto Supremo N° 040-2001-PE y/o sean puestas en venta antes de la entrada en vigencia del Reglamento Sectorial de Inocuidad para las Actividades Pesqueras y Acuícolas, pueden continuar en circulación y comercio, siempre y cuando se mantenga su aptitud para el consumo o uso al que se destine, según lo establecido en la segunda disposición complementaria transitoria del Reglamento Sectorial de Inocuidad para las Actividades Pesqueras y Acuícolas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 020-2022-PRODUCE.



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

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

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

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

2.4 Inserto

No aplica.

Precisión 4: No aplica.



Envase, embalaje y rotulado

2.3.1. Envase

Viveres con ficha técnica:

ÍTEM N° 01: VÍVERES PARA EL RACIONAMIENTO DEL PERSONAL FAP					
Sub-ítem N°	Denominación del bien según la Ficha Técnica	U.M.	Presentación de envase	Material de envase	Clase/tamaño /calibre/Otros
01	FIDEOS CORTOS (CORTADOS) - CANUTO	KG	BOLSA x 225 A 250 GRAMOS	POLIPROPILENO BIORIENTADO CRISTAL	CANUTO
02	FIDEOS CORTOS (CORTADOS) - CODITO	KG	BOLSA x 225 A 250 GRAMOS	POLIPROPILENO BIORIENTADO CRISTAL	CODITO
03	FIDEOS CORTOS (CORTADOS) - TORNILLO	KG	BOLSA x 225 A 250 GRAMOS	POLIPROPILENO BIORIENTADO CRISTAL	TORNILLO
04	FIDEOS LARGOS - CABELLO DE ÁNGEL	KG	BOLSA x 225 A 250 GRAMOS	POLIPROPILENO BIORIENTADO CRISTAL	CABELLO DE ÁNGEL
05	FIDEOS LARGOS - TALLARÍN	KG	BOLSA x 450 A 500 GRAMOS	POLIPROPILENO BIORIENTADO CRISTAL	TALLARÍN
06	HARINA DE TRIGO	KG	BOLSA x 1 KG	---	---
07	HOJUELA DE AVENA PRECOCIDA	KG	BOLSA x 10 KG	---	ENRIQUECIDA CON VITAMINAS Y MINERALES
08	SAL DE COCINA	KG	BOLSA x 1 KG	PLÁSTICO	---
09	AJO CATEGORÍA PRIMERA	KG	BOLSA DE POLIETILENO DE 1 A 5 KG	POLIETILENO	---
10	ARVEJA VERDE CATEGORÍA PRIMERA	KG	BOLSA DE POLIETILENO DE 1 A 5 KG	POLIETILENO	TAMAÑO MEDIANO
11	CAMOTE AMARILLO CALIDAD PRIMERA	KG	SACO DE 20 A 50 KG	RAFIA	---



ÍTEM N° 01: VÍVERES PARA EL RACIONAMIENTO DEL PERSONAL FAP					
Sub- ítem N°	Denominación del bien según la Ficha Técnica	U.M.	Presentación de envase	Material de envase	Clase/tamaño /calibre/Otros
12	LIMÓN CATEGORÍA I	KG	BOLSA DE POLIETILENO DE 1 A 5 KG	POLIETILENO	CALIBRE D
13	MARACUYÁ CATEGORÍA I	KG	BOLSA DE POLIETILENO DE 1 A 5 KG	POLIETILENO	CALIBRE C
14	MAZORCA DE MAÍZ MORADO CATEGORÍA PRIMERA	KG	BOLSA DE POLIETILENO DE 1 A 5 KG	POLIETILENO	CALIBRE I
15	PALTA FUERTE CATEGORÍA I	KG	BOLSA DE POLIETILENO DE 1 A 5 KG	POLIETILENO	CALIBRE 16
16	PAPA CANCHAN CALIDAD PRIMERA	KG	SACO DE 20 A 50 KG	RAFIA	CALIBRE PRIMERA
17	VAINITA CALIDAD PRIMERA	KG	BOLSA DE POLIETILENO DE 1 A 5 KG	POLIETILENO	TAMAÑO A
18	ZAPALLO MACRE CATEGORÍA PRIMERA	KG	UNIDAD DE 20 A 25 KG	---	---
19	PALLAR CALIDAD EXTRA	KG	BOLSA X 5 KG	POLIETILENO	---
20	CARNE DE RES - CORTE CHURRASCO LARGO REFRIGERADO	KG	CORTE ENTERO DE 2.5 A 5 KG EN BOLSA	BOLSA DE POLIETILENO DE ALTA DENSIDAD	TEMPERATURA NO DEBE EXCEDER LOS 4° C
21	CARNE DE RES - CORTE LOMO FINO REFRIGERADO	KG	CORTE ENTERO DE 2.5 A 5 KG EN BOLSA	BOLSA DE POLIETILENO DE ALTA DENSIDAD	TEMPERATURA NO DEBE EXCEDER LOS 4° C
22	CARNE DE RES - CORTE SANCOCHADO DE PECHO REFRIGERADO	KG	CORTE ENTERO DE 2.5 A 5 KG EN BOLSA	BOLSA DE POLIETILENO DE ALTA DENSIDAD	TEMPERATURA NO DEBE EXCEDER LOS 4° C
23	MENUDENCIA DE RES - MONDONGO REFRIGERADO	KG	PIEZA ENTERA EN BOLSA DE 5 KG	BOLSA DE POLIETILENO DE ALTA DENSIDAD.	TEMPERATURA NO DEBE EXCEDER LOS 4° C
24	HUEVO DE GALLINA	KG	BANDEJA x 30 UNIDADES	BANDEJA SEPARADORA	COLOR PARDO Y



ÍTEM N° 01: VÍVERES PARA EL RACIONAMIENTO DEL PERSONAL FAP					
Sub-ítem N°	Denominación del bien según la Ficha Técnica	U.M.	Presentación de envase	Material de envase	Clase/tamaño /calibre/Otros
	CALIDAD PRIMERA			UNIVERSAL PARA 30 UNIDADES FABRICADO EN PULPA DE FIBRA CELULOSA 100% ECOLÓGICA	TAMAÑO MEDIANO
25	MENUDENCIA DE POLLO - MOLLEJA REFRIGERADA	KG	BOLSA DE 1 A 2 KG. LA MOLLEJA NO PRESENTARÁ GRASA	BOLSA DE POLIETILENO DE ALTA DENSIDAD	TEMPERATURA NO DEBE EXCEDER LOS 4° C
26	POLLO ENTERO SIN MENUDENCIA REFRIGERADO	KG	BOLSA DE 1,8 A 2 KG PODRÁ CONTENER LOS RIÑONES Y PULMONES, CON GRASA ABDOMINAL, EN CAJA CON TAPA PARA 10 UND	BOLSA DE POLIETILENO DE ALTA DENSIDAD	TEMPERATURA NO DEBE EXCEDER LOS 4° C
27	FILETE DE BONITO REFRIGERADO	KG	BOLSA DE POLIETILENO DE 1 A 5 KG	BOLSA DE POLIETILENO DE ALTA DENSIDAD	FILETES CON PIEL Y ESPINAS
28	FILETE DE ATÚN EN ACEITE VEGETAL, EN ENVASE DE PESO NETO DE 140 g	UND	ENVASE REDONDO CON ABRE FÁCIL	HOJALATA CILINDRICA	---

Víveres sin ficha técnica:

Sub-ítem N° 01: ACEITE DE AJONJOLÍ	
Tipo	Vegetal.
Presentación	La unidad equivale a un frasco de vidrio oscuro de 250 ml.
Características organolépticas	Aspecto: característico. Olor: característico. Sabor: característico.
Calidad	Primera 100% vegetal
Seguridad	Registro Sanitario vigente. Fecha de vencimiento. Número de lote.
Sub-ítem N° 02: ACEITUNA NEGRA A GRANEL	



Tipo	Negra de botija en salmuera, entera, de tamaño grande homogéneo, con pepa. Peso promedio por unidad de 8 gr.
Presentación	Bolsas de 1 Kg, de polietileno de alta densidad, herméticamente cerrado.
Características organolépticas	Aspecto: característico. Olor: característico. Sabor: característico.
Calidad	Primera, cumplimiento de CODEX STAN 66-1981.
Seguridad	Registro sanitario vigente. Fecha de vencimiento.
Sub-ítem N° 03: CAFÉ MOLIDO	
Tipo	Grano aromático de café para pasar.
Presentación	Bolsa x 450 o 500 gramos.
Características organolépticas	Aspecto: polvo fluido característico. Olor: característico. Sabor: característico.
Calidad	Extra o primera.
Seguridad	Registro Sanitario vigente, fecha de vencimiento. Número de lote. Bolsa en perfecto estado. Rotulado indicando composición química.
Sub-ítem N° 04: CANELA ENTERA	
Tipo	Entero, corteza.
Presentación	A granel, embolsado por 1 Kg., en bolsas de polietileno de alta densidad herméticamente cerrado.
Características organolépticas	Aspecto: color marrón claro característico, Olor: característico, Sabor: característico
Calidad	Primera, libre de impurezas
Seguridad	Registro Sanitario vigente. Fecha de vencimiento.
Sub-ítem N° 05: CEBADA TOSTADA	
Tipo	Cebada tostada.
Presentación	Embolsado, en paquetes de 5 Kg, herméticamente cerrado.
Características organolépticas	Aspecto: característico. Olor: característico. Sabor: característico.
Calidad	Primera
Seguridad	Registro Sanitario vigente. y/o Certificado de Autorización Sanitaria del Establecimiento que realizó el Procesamiento Primario otorgado por el SENASA. Fecha de vencimiento. Número de lote.
Sub-ítem N° 06: CHICHA DE JORA	
Tipo	Fermentado de maíz de Jora.
Presentación	La unidad está representada por una botella de primer uso de 2 litros. Opcionalmente se aceptará que se interne 2 botellas de 1 litro por 1 botella de 2 litros.



Características organolépticas	Color: característico. Olor: característico. Sabor: característico.
Calidad	Primera, libre de impurezas y cuerpos extraños.
Seguridad	Registro Sanitario vigente.
Sub-ítem N° 07: CLAVO DE OLOR	
Tipo	Entero.
Presentación	A granel, embolsado por 1 Kg., en bolsas de polietileno de alta densidad herméticamente cerrado.
Características organolépticas	Aspecto: color marrón oscuro característico. Olor: característico. Sabor: característico.
Calidad	Primera, libre de impurezas.
Seguridad	Registro Sanitario vigente. Fecha de vencimiento.
Sub-ítem N° 08: COCOA EN POLVO	
Tipo	En polvo
Presentación	Embolsado, sobres de 150 gr. o 1 Kg.
Características organolépticas	Aspecto: característico. Olor: característico. Sabor: característico.
Calidad	Primera.
Seguridad	Registro Sanitario vigente. Fecha de vencimiento.
Sub-ítem N° 09: COMINO MOLIDO	
Tipo	Condimento, molido, puro.
Presentación	A granel, embolsado por 500 gr., en bolsas de polietileno de alta densidad, herméticamente cerrado.
Características organolépticas	Aspecto: color característico. Olor: característico. Sabor: característico.
Calidad	Primera, libre de impurezas.
Seguridad	Registro Sanitario vigente. Fecha de vencimiento.
Sub-ítem N° 10: ESENCIA DE VAINILLA	
Tipo	Esencia.
Presentación	Botella de plástico 1 L. herméticamente cerrado, sello de seguridad.
Características organolépticas	Aspecto: característico. Olor: característico. Sabor: característico.
Calidad	Primera.
Seguridad	No requiere Registro Sanitario vigente. Fecha de vencimiento.
Sub-ítem N° 11: GALLETA DE SODA	



Tipo	Derivado del cereal-productos de panadería salado.
Presentación	Caja de cartón x de 2.5 a 3 Kg.
Características organolépticas	Aspecto: saladitas, frescas. Olor: característico. Con fecha de vencimiento no menor a 6 meses posteriores a su entrega.
Calidad	Primera.
Seguridad	Derivado del cereal-productos de panadería salado.
Sub-ítem N° 12: HARINA DE CHUÑO	
Tipo	Fécula de papa
Presentación	Empaque de primer uso x 5 Kg.
Características organolépticas	Polvo sin grumos libre de olor rancio o extraños al producto, color blanco, consistencia suave.
Calidad	Primera
Seguridad	Registro Sanitario vigente. Fecha de vencimiento. Número de lote.
Sub-ítem N° 13: HONGO NEGRO SECO	
TIPO	Hongo negro seco
EMPAQUE	Bolsa de polietileno por 250 gr. herméticamente sellada. Resistente a la manipulación, transporte y almacenaje. Registro sanitario y fecha de vencimiento
CARACTERÍSTICAS	Tamaño regular e íntegro, para tallarín rojo. Color marrón claro y olor característico.
Sub-ítem N° 14: MEZCLA LÁCTEA COMPUESTA	
Tipo	Leche reconstituida enriquecida con vitaminas A y D.
4Característica	Lata sin abolladuras, sin oxido.
Presentación	Lata x 390 gr. Bandeja de cartón de primer uso x 24 latas.
Composición química	Contenido de grasa de leche 7.5% y sólidos totales de 25.0% y 34% de proteínas en los sólidos no grasos.
Seguridad	Registro Sanitario vigente. Fecha de vencimiento. Número de lote.
Calidad	Primera.
Sub-ítem N° 15: MANÍ MOLIDO	
Tipo	Grano.
Presentación	Bolsa x 1 Kgr. sellada. Resistente a la manipulación, transporte y almacenaje.
Características organolépticas	Color característico, grano parejo.
Calidad	Registro Sanitario vigente. Fecha de vencimiento.
Sub-ítem N° 16: MAYONESA	



Tipo	Salsa, consistencia pastosa, emulsionada fría elaborada a base de huevo entero, aceite vegetal comestible e ingrediente acidificante.
Presentación	850 gramos, herméticamente cerrado, con boquilla aplicadora.
Características organolépticas	Aspecto: característico, Olor: característico, Sabor: característico, masa homogénea semisólida, limpia libre de grumos o partículas duras
Calidad	Primera.
Seguridad	Registro Sanitario vigente. Fecha de vencimiento. Número de lote.
Sub-ítem N° 17: MENSÍ	
Tipo	Crema condimento, saborizante.
Presentación	La unidad equivale a botella de plástico o vidrio de x 350 a 400 en gramos o ml.
Características organolépticas	Aspecto: característico. Olor: característico. Sabor: característico a salsa de frejoles.
Calidad	Primera.
Seguridad	Registro Sanitario vigente. Fecha de vencimiento. Número de lote.
Sub-ítem N° 18: MERMELADA DE FRESA	
Tipo	Sabor de Fresa.
Presentación	En pomos de vidrio de 1 Kg., herméticamente cerrado.
Características organolépticas	Aspecto: característico. Olor: característico. Sabor: característico.
Calidad	Primera, elaborado a base de fruta.
Sub-ítem N° 19: MOSTAZA	
Tipo	Semillas de mostaza procesadas, vinagre, sal especias, condimento envasado con apariencia externa pastosa y de sabor picante
Presentación	Empaquetado por 400 gr., herméticamente cerrado, con boquilla aplicadora.
Características organolépticas	Aspecto: característico, Olor: característico, Sabor: característico, masa homogénea semisólida, limpia libre de grumos o partículas duras
Calidad	Primera
Seguridad	Registro Sanitario vigente. Fecha de vencimiento. Número de lote.
Sub-ítem N° 20: PECANA PELADA	
Tipo	Fécula de papa
Presentación	Empaque de primer uso x 5 Kg.
Características organolépticas	Polvo sin grumos libre de olor rancio o extraños al producto, color blanco, consistencia suave.
Seguridad	Registro Sanitario vigente. Fecha de vencimiento. Número de lote.



Sub-ítem N° 21: PIMIENTA NEGRA MOLIDA	
Tipo	Condimento, molido, puro.
Presentación	A granel, embolsado por 500 gr., en bolsas de polietileno de alta densidad, herméticamente cerrado.
Características organolépticas	Aspecto: color gris característico. Olor: característico. Sabor: característico
Calidad	Primera, libre de impurezas.
Seguridad	Registro Sanitario vigente. Fecha de vencimiento. Número de lote.
Sub-ítem N° 22: PASA SIN PEPA	
Tipo	Negras, sin semilla.
Presentación	Bolsa de 5 Kg. herméticamente cerrado. (Nomenclatura Pasas Morenas)
Características organolépticas	Aspecto: característico, Olor: característico, Sabor: característico.
Calidad	Primera, de tamaño grande, libre de impurezas, libre de mohos y hongos.
Seguridad	Registro Sanitario Vigente. Fecha de vencimiento. Número de lote.
Sub-ítem N° 23: SALSA DE TAUSÍ	
Tipo	Crema condimento, saborizante.
Presentación	La unidad equivale a botella de vidrio x 368 a 450 gramos.
Características organolépticas	Aspecto: característico. Olor: característico. Sabor: característico a tamarindo.
Calidad	Primera.
Seguridad	Registro Sanitario vigente. Fecha de vencimiento. Número de lote.
Sub-ítem N° 24: SÉMOLA A GRANEL	
Tipo	Harina gruesa procedente de la molienda del trigo.
Presentación	Bolsa x 180 a 500 gramos
Calidad	Registro Sanitario vigente. Fecha de vencimiento. Número de lote.
Seguridad	Harina gruesa procedente de la molienda del trigo.
Sub-ítem N° 25: SALSA DE OSTIÓN	
Tipo	Crema condimento, saborizante.
Presentación	La unidad equivale a botella de vidrio x 500 a 510 en gramos o ml
Características organolépticas	Aspecto: característico. Olor: característico. Sabor: característico a ostión.
Calidad	Primera.



Seguridad	Registro Sanitario vigente. Fecha de vencimiento. Número de lote.
Sub-ítem N° 26: SILLAO	
Tipo	Producto elaborado a base de soya.
Presentación	Botella x 1 litro Alternativamente se acepta 2 botellas de 500 mL por 1 botella de 1 litro
Características organolépticas	Resistente a la manipulación, transporte y almacenaje. Registro Sanitario vigente y fecha de vencimiento.
Calidad	Primera.
Seguridad	Registro Sanitario vigente. Fecha de vencimiento. Número de lote.
Sub-ítem N° 27: VINAGRE BLANCO	
Tipo	Bebida fermentada hasta la presencia de ácido acético.
Presentación	La unidad equivale a botella de 1 L. Resistente a la manipulación, transporte y almacenaje.
Características organolépticas	Producido de la uva con 5% de acidez.
Calidad	Registro Sanitario vigente. Fecha de vencimiento. Número de lote.
Seguridad	Bebida fermentada hasta la presencia de ácido acético.
Sub-ítem N° 28: AJÍ PANCA	
Tipo	Seco sin pepa, solo parte utilizable (pelado).
Presentación	Embolsado transparente por 5 Kg en bolsas de polietileno.
Características organolépticas	Aspecto: limpio, libre de impurezas. Color rojo oscuro característico. Olor: característico.
Calidad	Primera. Fecha de vencimiento.
Sub-ítem N° 29: AJÍ AMARILLO ENTERO	
Tipo	Fresco, maduro, textura dura.
Presentación	En jabas de plástico limpias que permitan asegurar una adecuada ventilación y conservación, peso promedio 65 gr. Por unidad, y longitud mínima de 10cm. parte utilizable.
Características organolépticas	Aspecto: libre de cortes y magulladuras. Color: anaranjado brillante característico. Olor: característico.
Calidad	Primera
Sub-ítem N° 30: ALBAHACA	
Tipo	Fresco.(AL PESO)
Presentación	Atado x 500 gr. En jabas de plástico limpias que permitan asegurar una adecuada ventilación y conservación.
Características organolépticas	Aspecto: limpio, sin raíz, libre de impurezas, hojas enteras. Color: verde oscuro característico. Olor: característico.



Calidad	Primera.
Sub-ítem N° 31: APIO	
Tipo	Fresco entero.
Presentación	Peso por cabeza de apio 1 Kg. En jabas de plástico limpias que permitan asegurar una adecuada ventilación y conservación.
Características organolépticas	Aspecto: limpio, libre de impurezas, tallos y hojas frescas, sin magulladuras. Color verde oscuro característico. Olor: característico. En jabas de plástico limpias que permitan asegurar una adecuada ventilación y conservación.
Sub-ítem N° 32: CEBOLLA CHINA	
Tipo	Fresco.
Presentación	Atado x 500 gramos. En jabas de plástico limpias que permitan asegurar una adecuada ventilación y conservación.
Características organolépticas	Aspecto: limpio, seco, sin raíz, sin magulladuras. Color: cabeza blanca y hojas verdes característico. Olor: característico.
Calidad	Primera.
Sub-ítem N° 33: CEBOLLA ROJA	
Tipo	Fresco, maduro.
Presentación	Peso 200 gr. por unidad. Tamaño uniforme. En jabas de plástico limpias que permitan asegurar una adecuada ventilación y conservación.
Características organolépticas	Aspecto: limpio, seco, sin magulladuras. Color: morado característico. Olor: característico.
Calidad	Primera.
Sub-ítem N° 34: CULANTRO	
Tipo	Fresco, limpio.
Presentación	Atado de 500 gramos. En jabas de plástico limpias que permitan asegurar una adecuada ventilación y conservación.
Características organolépticas	Aspecto: Hojas limpias libre de insectos e impurezas. Color: verde oscuro intenso. Olor: característico.
Calidad	Primera.
Sub-ítem N° 35: ESPINACA	
Tipo	Fresco.
Presentación	Atado de 1 Kg. En jabas de plástico limpias que permitan asegurar una adecuada ventilación y conservación.
Características organolépticas	Aspecto: Hojas grandes, limpias libres de insectos e impurezas, sin presencia de hojas amarillas. Color: verde oscuro intenso. Olor: característico.
Calidad	Primera.
Sub-ítem N° 36: HUACATAY	
Tipo	Fresco.
Presentación	Atado de 500 gramos. En jabas de plástico limpias que permitan asegurar una adecuada ventilación y conservación.



Características organolépticas	Aspecto: limpio, sin raíz. Color: verde oscuro intenso. Olor: característico.
Calidad	Primera.
Sub-ítem N° 37: KION	
Tipo	Fresco, raíz entera.
Presentación	Empacado x 1 Kg. en bolsa de grado alimenticio, peso mínimo 100 gr. por unidad. Lavado y seleccionado.
Características organolépticas	Aspecto: Limpio Libre de picaduras y magulladuras. Color: amarillo característico. Olor: característico.
Calidad	Primera.
Sub-ítem N° 38: LAUREL	
Tipo	Hojas secas
Presentación	A granel, embolsado por 500 gr., en bolsas de polietileno de alta densidad, herméticamente cerrado.
Características organolépticas	Aspecto: color verde característico libre de picaduras, Olor: característico, Sabor: característico
Calidad	Primera, libre de impurezas
Seguridad	Registro Sanitario vigente. Fecha de vencimiento.
Sub-ítem N° 39: LECHUGA AMERICANA	
Tipo	Lactuca sativa, familia asteraceae, verdura de hoja tierna verde claro. Tipo americana.
Presentación	Unidad por 400 gr. +/- 5%. En jabas de plástico limpias que permitan asegurar una adecuada ventilación y conservación.
Características organolépticas	Limpios y desinfectados, sin raíz, no deben tener residuos de productos químicos, sin moho, hongos, ni indicios de putrefacción y hojas dañadas.
Calidad	Primera.
Sub-ítem N° 40: ORÉGANO ENTERO SECO A GRANEL	
Tipo	Hojas secas.
Presentación	A granel, embolsado por 250 g., en bolsas de polietileno de alta densidad, herméticamente cerrado.
Características organolépticas	Aspecto: color verde oscuro característico. Olor: característico. Sabor: característico.
Calidad	Primera, libre de impurezas.
Seguridad	Registro Sanitario Vigente, fecha de vencimiento mínimo 8 meses posteriores a la fecha de entrega.
Sub-ítem N° 41: PIMIENTO ROJO	
Tipo	Fresco.
Presentación	Peso mínimo 150 gr. por unidad. En jabas de plástico limpias que permitan asegurar una adecuada ventilación y conservación.
Características organolépticas	Aspecto: limpio, brillante, libre de magulladuras y rajaduras. Color: rojo y/o verde brillante característico. Olor: característico.



Calidad	Primera.
Sub-ítem N° 42: PORO	
Tipo	Fresco, maduro.
Presentación	Peso 100 a 150 gr. por unidad. En jabas de plástico limpias que permitan asegurar una adecuada ventilación y conservación.
Características organolépticas	Aspecto: limpio, libre de impurezas, sin raíz, bulbo y hojas frescas, sin magulladuras, Color: Hojas verdes, bulbo blanco característico, Olor: característico
Calidad	Primera.
Sub-ítem N° 43: ROCOTO AL PESO	
Tipo	Fresco, maduro.
Presentación	Peso por unidad 70 gr. como mínimo. En jabas de plástico limpias que permitan asegurar una adecuada ventilación y conservación.
Características organolépticas	Aspecto: limpio, brillante, libre de magulladuras y rajaduras. Color: rojo y/o verde brillante característico. Olor: característico.
Calidad	Primera.
Sub-ítem N° 44: PIÑA CAYENA	
Tipo	Cayena, Fresca, madura.
Presentación	Peso mínimo por unidad 2.5 Kg. En jabas de plástico limpias que permitan asegurar una adecuada ventilación y conservación.
Características organolépticas	Color: cáscara color característico, libre de magulladuras, corona no mayor de 5 cm., pulpa de color amarillo claro característico. Olor: característico. Sabor: característico.
Calidad	Primera.
Sub-ítem N° 45: TOMATE	
Tipo	Fresco, semi-maduro.
Presentación	Peso mínimo: 100 gr. por unidad. En jabas de plástico limpias que permitan asegurar una adecuada ventilación y conservación.
Características organolépticas	Aspecto: limpio, libre de magulladuras y rajaduras. Color: rojo característico. Olor: característico.
Calidad	Primera.
Sub-ítem N° 46: ZANAHORIA	
Tipo	Tubérculo fresco, maduro anaranjado.
Presentación	Peso mínimo 150 gr. por unidad. Diámetro 5 a 8 cm. En jabas de plástico limpias que permitan asegurar una adecuada ventilación y conservación.
Características organolépticas	Aspecto: limpio, libre de magulladuras y rajaduras. Color: anaranjado característico. Olor: característico.
Calidad	Primera.
Sub-ítem N° 47: HOT DOG DE TERNERA	
Tipo	De Res



Presentación	Paquetes embolsados por 900 gramos a 1 Kg. Herméticamente cerrado al vacío peso mínimo de 60 g. por cada unidad de hot dog.
Características organolépticas	Color: característico; Olor: característico; Sabor: característico.
Calidad	Primera, cumplimiento de NTP-INDECOP! 201.014.
SEGURIDAD	Registro Sanitario vigente, fecha de vencimiento mínimo 45 días posteriores a la fecha de entrega.
Sub-ítem N° 48: QUESO FRESCO DE VACA	
Tipo	Fresco de vaca, con sal, pasteurizado.
Presentación	Por moldes compactos, embolsados x 1 Kg, refrigerado
Características organolépticas	Color: característico; Olor: característico; Sabor: característico, pH = 5 - 5.5
Calidad	Primera, cumplimiento de CODEX STAN A-6
SEGURIDAD	Registro Sanitario vigente, fecha de vencimiento mínimo 45 días posteriores a la fecha de entrega.
Sub-ítem N° 49: QUESO TIPO EDAM	
Tipo	De vaca.
Presentación	Cortado embolsado por 500 g., herméticamente cerrado. Sellado al vacío, refrigerada, cortada 20 g por tajada.
Características organolépticas	Color: característico; Olor: característico; Sabor: característico.
Calidad	Primera, cumplimiento de NTP- INDECOP! 201.014.
SEGURIDAD	Registro Sanitario vigente, fecha de vencimiento mínimo 45 días posteriores a la fecha de entrega.
Sub-ítem N° 50: MARGARINA CON SAL A GRANEL	
Tipo	Materia grasa para consumo humano
Presentación	Paquete x 2 Kg.
Características organolépticas	Sabor agradable, Ligeramente salado, color amarillo.
Calidad	Primera.
SEGURIDAD	Registro Sanitario vigente. Fecha de vencimiento. Número de lote.
Sub-ítem N° 51: ROMERO	
Tipo	Fresco.
Presentación	Atado de 500 gr. En jabas de plástico limpias que permitan asegurar una adecuada ventilación y conservación.
Características organolépticas	Aspecto: hojas limpias y grandes, sin raíz, libre de insectos e impurezas. Color: verde oscuro característico. Olor: característico.
Calidad	Primera.
SEGURIDAD	Fresco.
Sub-ítem N° 52: KETCHUP	



Tipo	Sachet x 1 kg
Presentación	Sachet x 1kg
Características organolépticas	De color, sabor y olor característico
Calidad	Registro sanitario vigente.
SEGURIDAD	Primera
Sub-ítem N° 53: PEREJIL	
Tipo	Verdura de hoja verde fresca, planta herbácea de la familia Apiaceae.
Presentación	En atados x 500 gramos
Características organolépticas	Maduración típica, en ciertos medio verdes, no deben tener residuos de productos químicos. No presentar aplastamiento ni maltrato por aplastamiento.
Calidad	Primera y debidamente seleccionada
SEGURIDAD	Copia del certificado de autorización sanitaria del establecimiento que realizó el procesamiento primario otorgado por el SENA, según el art. 33° del D.S. N° 004-2011- AG.
Sub-ítem N° 54: JAMÓN INGLÉS	
Tipo	Producto cárnico, con tratamiento térmico, de cerdo TIPO INGLES.
Presentación	Empacado al vacío de 100 gr a 500 gr, cortado en tajadas
Características organolépticas	Producto empacado al vacío, cortado en láminas
Calidad	Primera.
SEGURIDAD	Empaque en perfecto estado rotulado, con registro sanitario vigente. Envase sellado y rotulado según NTP 209.038:2019 ALIMENTOS ENVASADOS.
Sub-ítem N° 55: HIERBA BUENA	
Tipo	Verdura de hoja verde fresca.
Presentación	En atado x 500 gramos, bolsa de plástico resistente a la manipulación, transporte y almacenaje.
Características organolépticas	Maduración típica, en ciertos medio verdes, no deben haber sufrido golpes, no tener picaduras.
Calidad	Primera y debidamente seleccionada, grandes.
SEGURIDAD	Copia del certificado de autorización sanitaria del establecimiento que realizó el procesamiento primario otorgado por el SENA, según el art. 33° del D.S. N° 004-2011- AG.
Sub-ítem N° 56: CHOCLO DESGRANADO	
Tipo	Verdura derivada del choclo entero fresco y tierno de grano grande
Presentación	Bolsa por 01 kg, en bolsas de plástico, resistente a la manipulación, transporte y almacenaje.
Características organolépticas	Granos grandes y de color amarillo frescos.
Calidad	Primera y debidamente seleccionado.



SEGURIDAD	Copia del certificado de autorización sanitaria del establecimiento que realizó el procesamiento primario otorgado por el SENSA, según el art. 33° del D.S. N° 004-2011- AG.
Sub-ítem N° 57: MANZANA DE AGUA	
Tipo	Manzana de agua, piel o cascara verde con algunas partes rojas.
Presentación	El envasado es en cajones de madera, resistentes a la manipulación, transporte, almacenamiento y distribución.
Características organolépticas	De olor y color característico, frescos y limpios, sin signos de putrefacción ni deterioro.
Calidad	Primera y debidamente seleccionadas.
SEGURIDAD	Copia del certificado de autorización sanitaria del establecimiento que realizó el procesamiento primario otorgado por el SENSA, según el art. 33° del D.S. N° 004-2011- AG.
Sub-ítem N° 58: MORÓN ENTERO	
Tipo	Trigo morón nacional.
Presentación	En bolsa x 500 gramos, debe salvaguardar las calidades higiénicas y tecnológicas.
Características organolépticas	Color y olor característico del producto, debe corresponder un grado de homogeneidad, libre de sustancias y materias extrañas.
Calidad	Primera.
SEGURIDAD	Copia del certificado de autorización sanitaria del establecimiento que realizó el procesamiento primario otorgado por el SENSA.
Sub-ítem N° 59: PAPA AMARILLA	
Tipo	Tubérculo entero.
Presentación	Sacos resistentes a la manipulación y transporte.
Características organolépticas	Papa pequeña (2 a 6 cm de diámetro) de piel y pulpa color amarillo ocre
Calidad	Primera.
SEGURIDAD	Copia del certificado de autorización sanitaria del establecimiento que realizó el procesamiento primario otorgado por el SENSA.
Sub-ítem N° 60: CEBOLLA BLANCA	
Tipo	Fresco, maduro.
Presentación	Peso 200 gr. por unidad. Tamaño uniforme. En jabas de plástico limpias que permitan asegurar una adecuada ventilación y conservación.
Características organolépticas	Aspecto: limpio, seco, sin magulladuras, de 1 solo bulbo. Color: morado característico. Olor: característico.
Calidad	Primera.
SEGURIDAD	Fresco, maduro.
Sub-ítem N° 61: CHULETA DE CERDO	
Tipo	Carne de cerdo de primera, con hueso en una proporción de menos del 20% y contenido de grasa menor del 10%.



Presentación	En bolsa Trozada en porciones de 150 gramos +/- 10 gramos.
Características organolépticas	Superficie brillante, firme al tacto y ligeramente húmeda, color rosado subido, masa muscular sin presencia de granulaciones contenido máximo de 10% de materia grasa.
Calidad	Primera.
SEGURIDAD	Procedentes de camales autorizados por SENASA
Sub-ítem N° 62: CARNE DE RES MOLIDA	
Tipo	Carne de vacuno de primera corte: guiso Refrigerada
Presentación	Sin hueso x 1 Kg. en bolsa de polietileno de alta densidad de grado alimenticio, en jabas de plástico limpias que permitan asegurar una adecuada ventilación y conservación. Rotulado indicando descripción del producto. Grasa menor del 5 % de corte definido. El transporte debe realizarse en vehículos provistos de sistemas de refrigeración que mantenga el producto a una temperatura de 4°C.
Características organolépticas	Superficie brillante, firme al tacto y ligeramente húmeda, color rojo subido, olor característico. De textura firme, se deberá retractar (relajar) al tacto, consistencia firme de color rojo claro, fresca, que conserve sus cualidades organolépticas químicas y microbiológicas
Calidad	Primera.
SEGURIDAD	La procedencia del producto deberá ser de camales autorizados por el SENASA de Lima y Callao. Fecha de vencimiento.

2.3.2. Embalaje

Los productos deberán ser entregados en los siguientes embalajes:

- En cajas de cartón: el aceite vegetal.
- En jaba cosechera o caja con tapa, ambos de plástico: los productos cárnicos de res y aves. El embalaje solo es para el transporte de productos.

2.3.3. Rotulado

Según lo indicado en las fichas técnicas aprobadas de cada bien.

3. Condiciones de los bienes a contratar

3.1. Lugar y plazo de ejecución de la prestación

3.1.1. Lugar de entrega

La entrega se realizará en la cocina del Centro Nacional de Operaciones de Imágenes Satelitales - CNOIS, sito en el km 5.5 Carretera a Pucusana, en el distrito de Pucusana - provincia y departamento de Lima.

Horario de entrega: de 07:00 a 12:00 horas.

3.1.2. Plazo de entrega

Los bienes se entregarán de forma periódica una vez por semana los días martes conforme la necesidad del área usuaria. Está notificará mediante correo electrónico que será enviado con una anticipación de tres (3) días calendario.

Los bienes deberán entregarse con su respectiva guía de remisión.

En caso de que el día de internamiento sea sábado, domingo, feriado o no laborable, los bienes se entregarán el siguiente día hábil.

3.1.3. Plazo de ejecución de la prestación

El plazo de ejecución de la prestación inicia a partir del día siguiente de perfeccionado el contrato, hasta el consumo total de las cantidades contratadas o el 31 de diciembre de 2024, lo que ocurra primero.

3.2. Forma de entrega

3.2.1. Forma de entrega

Los productos ofertados deberán cumplir con todas las condiciones establecidas en las especificaciones técnicas y requerimientos técnicos mínimos.

- **Frutas y verduras:** tendrán un adecuado estado de madurez natural, de tamaño homogéneo según especie. Al respecto, se rechazarán aquellas que estén dañadas por golpe, mordidas por roedores y/o contener parásitos.
- **Productos cárnicos y pescado:** los productos deberán guardar una coloración y olor característico de su especie.
- **Huevos:** con cáscara íntegra, libre de excrementos o tierra, su tamaño debe ser uniforme, la clara debe ser viscosa, transparente, sin manchas, ni restos de sangre, la yema firme y bien adherida a la clara. Al respecto, se rechazarán los huevos quebrados, malformados, sucios.
- **Abarrotes:** deberán tener una vigencia mínima de seis (6) meses, contabilizados a partir de su internamiento.
- **Menestras:** deberán tener una vigencia mínima de tres (3) meses, contabilizados a partir de su internamiento.

3.2.2. Transporte

Todos los costos de transporte deben estar incluidos en el precio ofertado.

Los bienes deberán ser transportados en vehículo(s) de uso exclusivo para este fin que cuente con saneamiento ambiental, y en condiciones tales que no afecten su calidad o inocuidad, debiendo cumplir con las siguientes disposiciones.

- **Para los víveres frescos:** El transporte deberá ajustarse a lo señalado en el Capítulo III, Artículo 17º, (Transporte de Alimentos agropecuarios

Primarios y Piensos) 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 y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas (D.S. N° 007-98-SA).

3.2.3. Garantía comercial

- **Alcance de la garantía**
Los abarrotos y menestras tendrán una garantía comercial contra defectos de fabricación.
- **Condiciones de la garantía**
El bien será reemplazado por otro que cumpla con las especificaciones técnicas, en plazo de dos (2) días calendario.
- **Periodo de garantía**
Durante el tiempo de vigencia solicitado.
- **Inicio del cómputo del periodo de garantía**
Contabilizada desde su recepción (firma de la guía de remisión del bien).

3.2.4. Métodos de muestreo, ensayos o pruebas para la conformidad de los bienes

No aplica a la presente contratación.

4. Otras consideraciones para la ejecución de la prestación

4.1. Adelantos

No aplica a la presente contratación.

4.2. Conformidad de los bienes

La recepción será otorgada por la Unidad de Servicios Generales y Mantenimiento (UNSEG) quien reportará al Almacén General, y la conformidad será otorgada por la Unidad de Servicios Generales y Mantenimiento (UNSEG) en el plazo máximo de siete (7) días de producida la recepción.

4.3. Forma de pago

La Entidad realizará el pago de la contraprestación pactada a favor del contratista en pagos periódicos (mensual), de acuerdo a las cantidades entregadas.

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

- Recepción del área de almacén (guía de internamiento)
- Informe del funcionario responsable de la Unidad de Servicios Generales y Mantenimiento (UNSEG) emitiendo la conformidad de la prestación efectuada.
- Comprobante de pago (factura).
- Acta de conformidad.

Dicha documentación se debe presentar la Mesa de Partes de la Comisión Nacional de Investigación y Desarrollo Aeroespacial -CONIDA, sito calle Luis Felipe



Villarán N° 1069 - urb. Malibú - distrito de San Isidro - provincia y departamento de Lima, en el horario de 08:00 a 16:30 horas.

4.4. Reajuste de los pagos

No aplica a la presente contratación.

4.5. Otras penalidades aplicables

No aplica a la presente contratación.

4.6. Responsabilidad por vicios ocultos

El plazo máximo de responsabilidad del contratista es de un (1) año contado a partir de la conformidad otorgada por LA ENTIDAD.

4.7. Condiciones de los consorcios

No aplica a la presente contratación.

4.8. Otras condiciones, según el objeto contractual, de ser el caso.

4.8.1. Confidencialidad

El postor mantendrá la confidencialidad y reserva absoluta en el manejo de información a la que se tenga acceso y que se encuentre relacionada con la prestación, quedando prohibido revelar dicha información a terceros.

4.8.2. Anticorrupción

Todo proveedor tiene la obligación de conducirse en todo momento con honestidad, probidad, veracidad e integridad y no cometer actos ilegales o de corrupción, directa o indirectamente; así como, que de conocer algún acto de corrupción u algún ofrecimiento de ventaja o beneficio indebido por parte de algún servidor público de la Entidad, deberá denunciar este hecho ante la Oficina de Integridad de la Entidad, en el marco de lo establecido en el D.L. 1327 y su Reglamento siendo que el incumplimiento de esta disposición otorga a la Entidad la resolución automática y de pleno derecho de la orden de servicio, basando para tal efecto que la Entidad remita una comunicación informando que se ha producido dicha resolución, sin perjuicio de las acciones civiles, penales y administrativas a que hubiera lugar.

4.8.3. Medidas de control durante la ejecución contractual

La Unidad de Servicios Generales y Mantenimiento (UNSEG), realizará la verificación del cumplimiento de los plazos y condiciones de la contratación.

5. Requisitos de calificación

No aplica para la presente contratación



AGENCIA ESPACIAL
DEL PERU CONIDA

“Decenio de la Igualdad de Oportunidades para Mujeres y Hombres”
“Año del Bicentenario, de la consolidación de nuestra Independencia, y de la
conmemoración de las heroicas batallas de Junín y Ayacucho”

Lima, 25 de setiembre de 2024

Teniente FAP

CHRISTIAN JEAN PIERRE LOPEZ VILLAR

Jefe de la Unidad de Servicios Generales y Mantenimiento
AGENCIA ESPACIAL DEL PERU - CONIDA