

## **ESPECIFICACIONES TECNICAS**

### **CAPÍTULO III REQUERIMIENTO**

#### **3.1 FINALIDAD PÚBLICA DE LA CONTRATACIÓN**

La presente contratación tiene por finalidad suministrar al Comedor Universitario con tubérculos y verduras frescos, de primera calidad, para uso en la preparación de los menús diario (desayuno, almuerzo y cena), para los estudiantes beneficiarios del servicio del Comedor Universitario, a fin de proporcionar a los mismos, raciones con un adecuado valor proteico y nutricional, que aportan energía al organismo.

#### **3.2 DESCRIPCIÓN GENERAL DEL REQUERIMIENTO**

**ADQUISICIÓN DE SUMINISTRO DE TUBÉRCULOS Y VERDURAS, PARA USO EN LA ELABORACIÓN DE LOS ALIMENTOS PARA LOS ESTUDIANTES DEL COMEDOR UNIVERSITARIO DE LA UNAS, el mismo que se encuentra compuesto por 2 ítems paquetes, según el siguiente detalle:**

| <b>Nº ITEM<br/>/PAQUETE</b> | <b>DENOMINACIÓN DEL OBJETO DE LA CONVOCATORIA</b>                                                                                                       |
|-----------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>1</b>                    | ADQUISICIÓN DE SUMINISTRO DE <b>TUBÉRCULOS</b> , PARA USO EN LA ELABORACIÓN DE LOS ALIMENTOS PARA LOS ESTUDIANTES DEL COMEDOR UNIVERSITARIO DE LA UNAS. |
| <b>2</b>                    | ADQUISICIÓN DE SUMINISTRO DE <b>VERDURAS</b> , PARA USO EN LA ELABORACIÓN DE LOS ALIMENTOS PARA LOS ESTUDIANTES DEL COMEDOR UNIVERSITARIO DE LA UNAS.   |

#### **3.3 CONDICIONES DE CONTRATACIÓN**

##### **a. MODALIDAD DE PAGO**

El contrato se rige por la modalidad de pago de **PRECIOS UNITARIOS**, de conformidad con el artículo 130 del Reglamento.

La Entidad realizará el pago de la contraprestación pactada a favor del contratista en **SOLES, en PAGOS PERIÓDICOS (de manera mensual)**, en cumplimiento del cronograma de entrega de los bienes y luego de la recepción formal y completa de la documentación correspondiente, según lo establecido en el artículo 144 del Reglamento de la Ley N° 32069, Ley General de Contrataciones Públicas, aprobado por Decreto Supremo N° 009-2025-EF.

##### **b. SISTEMA DE ENTREGA**

NO APLICA.

##### **c. PLAZO DE ENTREGA DE LOS BIENES**

Los bienes materia de la presente convocatoria se suministran en el plazo de **CINCO (05) días calendarios siguientes a la solicitud de la Administradora y/o Nutricionista del Comedor Universitario, y/o requerimiento de los bienes remitida por la Unidad de Abastecimiento, este sistema se regirá hasta la culminación total de las cantidades contratadas de los bienes, de ser el caso**. Dichas entregas serán previa coordinación con la Administradora del Comedor Universitario y responsable del Almacén Central de la Universidad Nacional Agraria de la Selva. **La frecuencia de entrega de los tubérculos y verduras, serán de OCHO veces mínimo al mes, por considerarse productos de poca durabilidad.**

Los bienes se suministrarán por un periodo de **NUEVE (09) meses y/o hasta agotarse la cantidad total de los bienes contratados, conforme al siguiente cronograma de entregas:**

**CRONOGRAMA DE ENTREGA ÍTEM/PAQUETE N° 01: ADQUISICIÓN DE SUMINISTRO DE TUBÉRCULOS**

| N°<br>ITEM/<br>PAQ                          | N° | DESCRIPCIÓN<br>DEL BIEN                  | UNID.<br>MED. | CRONOGRAMA DE ENTREGA DE LOS BIENES |       |       |       |       |        |       |        |        | CANT.<br>TOTAL |
|---------------------------------------------|----|------------------------------------------|---------------|-------------------------------------|-------|-------|-------|-------|--------|-------|--------|--------|----------------|
|                                             |    |                                          |               | ABRIL                               | MAYO  | JUNIO | JULIO | AGOST | SETIEM | OCTUB | NOVIEM | DICIEM |                |
| 1                                           | 1  | CAMOTE<br>AMARILLO<br>CALIDAD<br>PRIMERA | KG            | 300                                 | 300   | 300   | 300   | 100   | 300    | 300   | 300    | 300    | 2,500          |
|                                             | 2  | OLLUCO                                   | KG            | 120                                 | 120   | 120   | 120   | 40    | 120    | 120   | 120    | 120    | 1,000          |
|                                             | 3  | PAPA<br>AMARILLA                         | KG            | 600                                 | 600   | 600   | 600   | 200   | 600    | 600   | 600    | 600    | 5,000          |
|                                             | 4  | PAPA<br>CANCHÁN<br>CALIDAD<br>PRIMERA    | KG            | 800                                 | 800   | 800   | 800   | 600   | 800    | 800   | 800    | 800    | 7,000          |
|                                             | 5  | PAPA TOMASA<br>(Papa Blanca)             | KG            | 2,400                               | 2,400 | 2,400 | 2,400 | 800   | 2,400  | 2,400 | 2,400  | 2,400  | 20,000         |
|                                             | 6  | YUCA<br>CATEGORÍA I                      | KG            | 500                                 | 500   | 500   | 500   | 500   | 500    | 500   | 500    | 500    | 4,500          |
| FRECUENCIA DE SUMINISTRO POR<br>MES (VECES) |    |                                          |               | 8                                   | 8     | 8     | 8     | 8     | 8      | 8     | 8      | 8      |                |

**Nota:** Las cantidades de tubérculos antes indicadas y programadas de manera mensual, estarán sujetos a variación, esto dependerá del número de estudiantes a atenderse durante el mes, para tal caso el contratista suministrará con dichos bienes al Comedor Universitario, previa solicitud de la Administradora y/o Nutricionista del Comedor Universitario, y/o requerimiento de los bienes remitida por la Unidad de Abastecimiento, quienes indicarán las cantidades de bienes a suministrar.

**CRONOGRAMA DE ENTREGA ÍTEM/PAQUETE N° 02: ADQUISICIÓN DE SUMINISTRO DE VERDURAS**

| N°<br>ITEM/PAQ | N° | DESCRIPCIÓN DEL BIEN          | UNID.<br>MED. | CRONOGRAMA DE ENTREGA DE LOS BIENES |      |       |       |       |        |       |        |        | CANT.<br>TOTAL |
|----------------|----|-------------------------------|---------------|-------------------------------------|------|-------|-------|-------|--------|-------|--------|--------|----------------|
|                |    |                               |               | ABRIL                               | MAYO | JUNIO | JULIO | AGOST | SETIEM | OCTUB | NOVIEM | DICIEM |                |
|                | 1  | AJÍ AMARILLO FRESCO (AL PESO) | KG            | 130                                 | 130  | 120   | 120   | 120   | 120    | 120   | 120    | 120    | 1,100          |
|                | 2  | AJO ENTERO CATEGORÍA PRIMERA  | KG            | 130                                 | 130  | 120   | 120   | 120   | 120    | 120   | 120    | 120    | 1,100          |
|                | 3  | ALBAHACA (POR ATADO)          | UNID          | 25                                  | 25   | 25    | 25    | 10    | 25     | 25    | 25     | 25     | 210            |
|                | 4  | APIO (POR ATADO)              | UNID          | 20                                  | 20   | 20    | 20    | 20    | 20     | 20    | 20     | 20     | 180            |
|                | 5  | ARVEJA VERDE CATEGORÍA EXTRA  | KG            | 140                                 | 140  | 140   | 140   | 80    | 140    | 140   | 140    | 140    | 1,200          |
|                | 6  | BETERRAGA (POR ATADO)         | UNID          | 20                                  | 20   | 20    | 20    | 10    | 20     | 20    | 20     | 20     | 170            |
|                | 7  | BRÓCOLI (AL PESO)             | KG            | 28                                  | 28   | 28    | 28    | 16    | 28     | 28    | 28     | 28     | 240            |
|                | 8  | CAIGUA (AL PESO)              | KG            | 45                                  | 45   | 45    | 45    | 40    | 45     | 45    | 45     | 45     | 400            |
|                | 9  | CALABAZA                      | UNID          | 17                                  | 17   | 17    | 17    | 04    | 17     | 17    | 17     | 17     | 140            |

2

|                                             |                                        |      |     |     |     |     |     |     |     |     |     |       |
|---------------------------------------------|----------------------------------------|------|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-------|
| 10                                          | CEBOLLA CHINA<br>(POR ATADO)           | UNID | 70  | 70  | 70  | 70  | 40  | 70  | 70  | 70  | 70  | 600   |
| 11                                          | CEBOLLA ROJA<br>(AL PESO)              | KG   | 700 | 700 | 700 | 700 | 400 | 700 | 700 | 700 | 700 | 6,000 |
| 12                                          | CHINCHO<br>(POR ATADO)                 | UNID | 19  | 19  | 19  | 19  | 08  | 19  | 19  | 19  | 19  | 160   |
| 13                                          | CHOCLO<br>CATEGORÍA<br>EXTRA O PRIMERA | UNID | 140 | 140 | 140 | 140 | 80  | 140 | 140 | 140 | 140 | 1,200 |
| 14                                          | COL CHINA                              | UNID | 02  | 02  | 02  | 02  | 00  | 03  | 03  | 03  | 03  | 20    |
| 15                                          | COL CRESPA<br>CALIDAD EXTRA            | KG   | 14  | 14  | 14  | 14  | 08  | 14  | 14  | 14  | 14  | 120   |
| 16                                          | CULANTRO<br>(POR ATADO)                | UNID | 120 | 120 | 120 | 120 | 40  | 120 | 120 | 120 | 120 | 1,000 |
| 17                                          | ESPINACA<br>(POR ATADO)                | UNID | 50  | 50  | 50  | 50  | 50  | 50  | 50  | 50  | 50  | 450   |
| 18                                          | HIERBA BUENA<br>(POR ATADO)            | UNID | 09  | 09  | 09  | 09  | 08  | 09  | 09  | 09  | 09  | 80    |
| 19                                          | HUACATAY<br>(POR ATADO)                | UNID | 18  | 18  | 18  | 18  | 06  | 18  | 18  | 18  | 18  | 150   |
| 20                                          | KIÓN FRESCO<br>(AL PESO)               | KG   | 12  | 12  | 12  | 12  | 04  | 12  | 12  | 12  | 12  | 100   |
| 21                                          | LIMÓN<br>CATEGORÍA<br>EXTRA            | KG   | 140 | 140 | 140 | 140 | 80  | 140 | 140 | 140 | 140 | 1,200 |
| 22                                          | MANZANILLA<br>FRESCA<br>(POR ATADO)    | UNID | 35  | 35  | 35  | 35  | 20  | 35  | 35  | 35  | 35  | 300   |
| 23                                          | NABO<br>(POR ATADO)                    | UNID | 20  | 20  | 20  | 20  | 20  | 20  | 20  | 20  | 20  | 180   |
| 24                                          | PEPINILLO<br>CALIDAD PRIMERA           | UNID | 35  | 35  | 35  | 35  | 20  | 35  | 35  | 35  | 35  | 300   |
| 25                                          | PEREJIL<br>(POR ATADO)                 | UNID | 35  | 35  | 35  | 35  | 20  | 35  | 35  | 35  | 35  | 300   |
| 26                                          | PIMIENTO ROJO                          | KG   | 60  | 60  | 60  | 60  | 20  | 60  | 60  | 60  | 60  | 500   |
| 27                                          | PORO<br>(POR ATADO)                    | UNID | 20  | 20  | 20  | 20  | 10  | 20  | 20  | 20  | 20  | 170   |
| 28                                          | TOMATE<br>(AL PESO)                    | KG   | 350 | 350 | 350 | 350 | 200 | 350 | 350 | 350 | 350 | 3,000 |
| 29                                          | TORONJIL<br>(POR ATADO)                | UNID | 24  | 24  | 24  | 24  | 08  | 24  | 24  | 24  | 24  | 200   |
| 30                                          | VAINITA CALIDAD<br>PRIMERA             | KG   | 45  | 45  | 45  | 45  | 40  | 45  | 45  | 45  | 45  | 400   |
| 31                                          | ZANAHORIA<br>(AL PESO)                 | KG   | 300 | 300 | 300 | 300 | 100 | 300 | 300 | 300 | 300 | 2,500 |
| 32                                          | ZAPALLO MACRE<br>CATEGORÍA<br>PRIMERA  | KG   | 430 | 430 | 430 | 430 | 60  | 430 | 430 | 430 | 430 | 3,500 |
| FRECUENCIA DE SUMINISTRO POR MES<br>(VECES) |                                        |      | 8   | 8   | 8   | 8   | 8   | 8   | 8   | 8   | 8   |       |

**Nota:** Las cantidades de verduras antes indicadas y programadas de manera mensual, estarán sujetos a variación, esto dependerá del número de estudiantes a atenderse durante el mes, para tal caso, el contratista suministrará con dichos bienes al Comedor Universitario, previa solicitud de la Administradora o Nutricionista del Comedor Universitario, y/o requerimiento de los bienes remitida por la Unidad de Abastecimiento, quienes indicarán las cantidades de bienes a suministrar.

**d. LUGAR DE ENTREGA DE LOS BIENES**

Los bienes se entregarán en el **Almacén del Comedor Universitario, ubicado por la puerta de ingreso N° 02 de la Universidad Nacional Agraria de la Selva**, sito en Carretera Central Km 1.21, Tingo María, distrito de Rupa Rupa, provincia de Leoncio Prado, departamento de Huánuco. **Los bienes serán suministrados de lunes a sábado en horario de 7:00 am a 2.00 pm.**

**e. ADELANTO DIRECTO**

La entidad **NO OTORGARÁ** adelanto directo para la ejecución de la presente contratación.

**f. PENALIDADES**

**PENALIDAD POR MORA:**

En caso de retraso injustificado del contratista en la ejecución de las prestaciones objeto del contrato, la entidad contratante le aplica automáticamente una penalidad por mora por cada día de atraso que le sea imputable, de conformidad con el artículo 120 del Reglamento. La penalidad se aplica automáticamente y se calcula de acuerdo a la siguiente fórmula:

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

Donde:

**F = 0.40**

**OTRAS PENALIDADES:**

Adicionalmente a la penalidad por mora, se aplicarán las siguientes penalidades:

| Otras penalidades |                                                                                                                                                                                   |                                                                                                                                                                                                    |                                                                                                         |
|-------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| N°                | Supuestos de aplicación de penalidad                                                                                                                                              | Forma de cálculo                                                                                                                                                                                   | Procedimiento de verificación                                                                           |
| 1                 | Transporte de los productos en vehículos inadecuados, que hacen que los bienes presenten características indeseables que impidan su consumo o alteren su composición nutricional. | <b>30 % de la UIT vigente.</b> Por cada ocasión que se detecte el hecho.                                                                                                                           | Informe de la Administradora del Comedor Universitario, con documentos que acrediten el incumplimiento. |
| 2                 | Retraso en la reposición de los tubérculos y verduras que no cumplen con las especificaciones técnicas y/o presenten características de mala calidad.                             | <b>10 % de la UIT vigente.</b> Por cada día de atraso para la reposición de productos observados. El retraso se computa a partir del día siguiente de vencido el plazo otorgado por la reposición. | Informe de la Administradora del Comedor Universitario, con documentos que acrediten el incumplimiento. |
| 3                 | Incumplimiento de la indumentaria del personal encargado de efectuar la entrega de los productos.                                                                                 | <b>10 % de la UIT vigente.</b> Por cada incidente, en la cual se verifique el incumplimiento de la indumentaria necesaria.                                                                         | Informe de la Administradora del Comedor Universitario, con documentos que acrediten el incumplimiento. |

**PROCEDIMIENTO DE APLICACIÓN DE OTRAS PENALIDADES:**

En caso de que el contratista incurra en la aplicación de otras penalidades, la Entidad le notificará vía correo electrónico, el supuesto o supuestos incurridos, para que en un plazo de **DOS (02) días hábiles** posteriores a su notificación remita sus descargos. En un

plazo máximo de **CINCO (05)** días hábiles la entidad contratante evaluará dicho descargo y emitirá una decisión.

**La suma de la aplicación de las penalidades por mora y otras penalidades no debe exceder el 10% del monto vigente del contrato o, de ser el caso, del ítem correspondiente.**

**g. SUBCONTRATACIÓN**

Se encuentra prohibida la subcontratación de las prestaciones objeto del contrato.

**h. FÓRMULAS DE REAJUSTES**

No se considerarán reajustes de precios en los pagos derivados de la presente contratación.

**i. SOLUCIÓN DE CONTROVERSIAS CONTRACTUALES:**

Las controversias que surjan entre las partes durante la ejecución del contrato se resuelven mediante conciliación, cuando se haya pactado, y arbitraje.

Para el caso del arbitraje, el postor ganador de la buena pro selecciona una de las siguientes Instituciones Arbitrales para administrarlo:

| Nº | INSTITUCIONES ARBITRALES                                                                           | RUC         |
|----|----------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|
| 1  | CENTRO DE ARBITRAJE DE LA CÁMARA DE COMERCIO E INDUSTRIAS DE HUÁNUCO                               | 20146059598 |
| 2  | CENTRO DE ARBITRAJE DE LA CÁMARA DE COMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO DE LA PROVINCIA DE LEONCIO PRADO | 20529277220 |
| 3  | CENTRO DE ARBITARJE ILUSTRE COLEGIO DE ABOGADOS DE HUÁNUCO                                         | 20124538689 |

**j. PLAZO PARA RESPUESTAS ENTRE LAS PARTES**

Los plazos para la respuesta de las partes sobre aspectos vinculados con la ejecución contractual que no han sido específicamente previstos en el reglamento, aplica el plazo máximo de respuesta establecido en el cuadro siguiente:

|                           |   |                                   |
|---------------------------|---|-----------------------------------|
| Plazo máximo de respuesta | : | <b>CINCO (05) DÍAS CALENDARIO</b> |
|---------------------------|---|-----------------------------------|

Antes del vencimiento de dicho plazo, las partes pueden acordar su prórroga para cada caso específico considerando la cláusula de notificaciones del contrato.

### **3.4 ESPECIFICACIONES TÉCNICAS**

#### **ADQUISICIÓN DE SUMINISTRO DE TUBÉRCULOS Y VERDURAS, PARA USO EN LA ELABORACIÓN DE LOS ALIMENTOS PARA LOS ESTUDIANTES DEL COMEDOR UNIVERSITARIO DE LA UNAS.**

##### **1. FINALIDAD PÚBLICA DE LA CONTRATACIÓN:**

La presente contratación tiene por finalidad suministrar al Comedor Universitario con tubérculos y verduras frescos, de primera calidad, para uso en la preparación de los menús diario (desayuno, almuerzo y cena), para los estudiantes beneficiarios del servicio del Comedor Universitario, a fin de proporcionar a los mismos, raciones con un adecuado valor proteico y nutricional, que aportan energía al organismo.

##### **2. ANTECEDENTES DE LA CONTRATACIÓN:**

La Universidad Nacional Agraria de la Selva, a través del Comedor Universitario brinda el servicio de alimentación a los estudiantes foráneos, de bajos recursos económicos, quienes reciben educación superior en nuestra universidad.

A fin de asegurar la calidad de los menús ofrecidos a los estudiantes universitarios beneficiarios con el servicio del Comedor Universitario, la Universidad Nacional Agraria de la Selva, desde el año 2015, viene brindando el servicio de alimentación bajo la modalidad de Administración Directa, encargándose por tanto la Entidad, de la adquisición de insumos diversos para uso en la preparación de dichos alimentos.

El Comedor Universitario brinda alimentación saludable a los estudiantes, en tres raciones: Desayuno, almuerzo y cena. El aporte nutricional de la ración diaria por estudiante es en promedio de 2500 calorías.

Un menú balanceado o saludable es aquel que provee la mayoría de nutrientes que requiere el ser humano para poder desarrollarse y realizar sus actividades de manera cotidiana.

##### **3. OBJETIVO GENERAL Y ESPECÍFICO:**

###### **Objetivo General.**

- Adquirir tubérculos y verduras frescas, de primera calidad, con las características organolépticas que los caracteriza, a fin de brindar menús de calidad a los estudiantes beneficiarios del servicio de Comedor Universitario, durante los semestres académicos que se desarrollarán en el ejercicio 2026.

###### **Objetivos Específicos.**

- Adquirir tubérculos y verduras frescos, de primera calidad, los mismos que serán utilizados de manera racional en la preparación de los menús diarios ofrecidos a los estudiantes beneficiarios con el servicio de Comedor Universitario, concerniente en: Desayuno, almuerzo y cena.
- Ofrecer menús a los estudiantes beneficiarios del servicio de Comedor Universitario, de acuerdo con los valores nutricionales necesarios para el organismo.

##### **4. MODALIDAD DE PAGO:**

Precios Unitarios.

##### **5. SISTEMA DE ENTREGA:**

No Aplica.

##### **6. NORMAS OBLIGATORIAS Y/O VOLUNTARIAS:**

El contratista debe tener conocimiento de las Normas para el Establecimiento y Funcionamiento de Servicios de Alimentación Colectivos, Resolución Suprema N° 0019-81 SA/DVM, así como también del Decreto Supremo N° 007-98-S.A, que aprueba el **“Reglamento sobre Vigilancia, y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas” y modificatorias.**

El contratista debe cumplir con lo establecido en la legislación vigente en lo referente a instalaciones, almacenamiento, conservación y distribución de los productos en mención, así

como el personal a su cargo, quien debe estar capacitado sobre manipulación de alimentos y trato adecuado, enmarcado de forma general, en las normas sanitarias vigentes, los cuales deben ser de su conocimiento.

El contratista es totalmente responsable de la calidad de los productos a suministrar, por lo que debe garantizar que cada uno de ellos satisfaga los requerimientos técnicos mínimos requeridos, independientemente de los controles que se realicen en la etapa de recepción.

## 7. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS DE LOS BIENES A CONTRATAR:

### ITEM/PAQUETE N° 01: ADQUISICIÓN DE SUMINISTRO DE TUBÉRCULOS

| N° ITEM/PAQ | N°       | DESCRIPCIÓN DEL BIEN                   | CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | UNIDAD DE MEDIDA | CANTIDAD TOTAL |
|-------------|----------|----------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------|----------------|
| <b>1</b>    | <b>1</b> | <b>CAMOTE AMARILLO CALIDAD PRIMERA</b> | <p><b>De primera calidad, tamaño Calibre de 4,5 – 9,0 cm.</b></p> <p><b>Requisitos mínimos:</b> Estar enteros, firmes, limpios y libres de cualquier materia extraña visible; libres de daños por pudrición visible, insectos vivos o muertos, hongos u otros contaminantes; estar bien crecidos y desarrollados; deben tener una apariencia normal y de características típicas de la variedad, sin magulladuras ni rasgos verduzcos ni olores extraños.</p> <p><b>Grado de calidad:</b> Se compone de camotes de características varietales similares, firmes, lisos, bastante limpios, bastante bien formados, exentos de daños por frío, descomposición interna, pudrición negra, otra podredumbre o descomposición húmeda, y exentos de daños causados por raicillas secundarias, brotes, cortes, magulladuras, cicatrices, rajaduras de crecimiento u otras enfermedades.</p> <p><b>Sanidad y aspecto:</b></p> <p><b>Desprendimiento de la piel:</b> 0%.</p> <p><b>Cortes, cicatrices, magulladuras, grietas, rajaduras:</b> Máximo 2%.</p> <p><b>Brotamiento:</b> 0%.</p> <p><b>Pudrición húmeda:</b> 0%.</p> <p><b>Comeduras, perforaciones, galerías (daños causados por insectos y roedores):</b> máximo 1%.</p> <p><b>Homogeneidad:</b> El contenido de cada envase o lote debe ser uniforme y contener solo camotes del mismo origen, variedad y calidad comercial.</p> <p><b>Presentación</b> en sacos de polipropileno o sacos de yute limpios que la proteja de la contaminación externa y que asegure la conservación del producto.</p> | <b>KG</b>        | <b>2500</b>    |
|             | <b>2</b> | <b>OLLUCO</b>                          | <p><b>De calidad extra, tamaño uniforme, limpio, sano, sin magulladuras ni rasgos verduzcos, ni olores extraños.</b> <b>Presentación</b> en sacos de polipropileno o sacos de yute limpios que la proteja de la contaminación externa y que asegure la conservación del producto.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | <b>KG</b>        | <b>1000</b>    |
|             | <b>3</b> | <b>PAPA AMARILLA</b>                   | <p><b>De primera calidad, tamaño uniforme y de determinada variedad seleccionada.</b> Libre de humedad externa anormal (apariencia de mojado). Libre de olores y materias extrañas visibles (tierra, piedras, etc). Sin cortes, cicatrices, magulladuras, grietas, rajaduras, no debe tener pudriciones, rasgos verduzcos, brotamientos ni perforaciones. <b>El envasado:</b> Sacos de polipropileno o sacos de yute, adecuadas para facilitar su transporte, manipulación y almacenamiento.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | <b>KG</b>        | <b>5000</b>    |
|             | <b>4</b> | <b>PAPA CANCHÁN CALIDAD PRIMERA</b>    | <p><b>Calidad primera, tamaño de 101 – 75 mm.</b> Conocida como “papa rosada” por el color de su cáscara, pulpa color blanca a blanca cremosa, sugerido para frituras.</p> <p><b>Uniformidad:</b> Cada lote de papa debe estar conformado por la misma variedad. Las papas variedad Canchán deben presentar las siguientes características:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Forma redondeada.</li> <li>• Piel de color rojo.</li> <li>• Ojos superficiales.</li> <li>• Pulpa de color blanca a blanca cremosa.</li> </ul> <p><b>Sanidad y aspecto:</b></p> <p><b>Inmadurez (papa pelada o pelona con levantamiento de piel):</b> Máximo 1 % m/m.</p> <p><b>Cortes, cicatrices, magulladuras, grietas, rajaduras:</b> Máximo 2 % m/m.</p> <p><b>Comeduras, perforaciones, galerías (daños causados por insectos y roedores):</b> Máximo 2 % m/m.</p> <p>Libre de olores y materias extrañas visibles (tierra, piedras, etc). Sin cortes, cicatrices, magulladuras, grietas, rajaduras, no debe tener pudriciones, rasgos verduzcos, brotamientos ni perforaciones.</p> <p><b>El envasado:</b> Sacos de polipropileno o sacos de yute, adecuadas para facilitar su transporte, manipulación y almacenamiento.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | <b>KG</b>        | <b>7000</b>    |

|   |                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |    |       |
|---|---------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|-------|
| 5 | <b>PAPA TOMASA</b><br>(Nombre común: Papa Blanca) | De primera calidad, diámetro de 101 – 75 mm, peso entre 155 a 319 gramos, de determinada variedad seleccionada. Libre de humedad externa anormal (aparición de mojado). Libre de olores, sabores y materias extrañas visibles (tierra, piedras, etc). Sin cortes, cicatrices, magulladuras, grietas, rajaduras, no debe tener pudriciones, rasgos verduscos, brotamientos ni perforaciones. <b>El envasado:</b> sacos de polipropileno o sacos de yute, adecuadas para facilitar su transporte, manipuleo, almacenamiento y empleo.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | KG | 20000 |
| 6 | <b>YUCA CATEGORÍA I</b>                           | <b>Categoría I, CALIBRE B, diámetro de 6,1 - 8,0 cm de diámetro.</b> La Yuca (Mandioca), variedad comercial dulce, es la raíz obtenida de Manihot esculenta Crantz, de la familia de las Euphorbiaceae. <b>Requisitos mínimos:</b> Estar entera, sana, deben excluirse los productos afectados por podredumbre, moho o deterioro que hagan que no sean aptos para el consumo. Estar limpia, y prácticamente exenta de cualquier materia extraña visible, excepto aquellas sustancias permitidas que prolonguen su vida útil. exenta de plagas que afecten al aspecto general del producto, exenta de daños causados por plagas, exenta de humedad externa anormal, salvo la condensación consiguiente a su remoción de una cámara frigorífica, exenta de cualquier olor y/o sabores extraños. Ser de consistencia firme, exenta de daños mecánicos y magulladuras, exenta de pérdida de color en la pulpa. <b>El corte en la parte distal (angosta) de la yuca no debe superar los 2 cm de diámetro. El extremo del pedúnculo debe tener un corte limpio entre 1 cm y 1,25 cm de longitud.</b> <b>El envasado:</b> Sacos de polipropileno o sacos de malla, adecuadas para facilitar su transporte, manipulación y almacenamiento. | KG | 4500  |

## ITEM/PAQUETE N° 02: ADQUISICIÓN DE SUMINISTRO DE VERDURAS

| N° ITEM/PAQ | N° | DESCRIPCIÓN DEL BIEN                 | CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | UNIDAD DE MEDIDA | CANTIDAD TOTAL |
|-------------|----|--------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------|----------------|
|             | 1  | <b>AJÍ AMARILLO FRESCO (AL PESO)</b> | Fresco, de primera calidad, entero, grandes, de tamaño uniforme, de color y olor característico, grado de madurez óptimo, libre de podredumbre. Estar exentos de cualquier olor, color o sabor no característicos del producto.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | KG               | 1100           |
|             | 2  | <b>AJO ENTERO CATEGORÍA PRIMERA</b>  | Categoría primera, <b>CALIBRE de 30g a 200g.</b><br><b>Requisitos generales:</b> Estar enteros, compactos y bien formados, de consistencia firme, 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). Exentos de plagas (hongos, insectos, ácaros, nematodos, entre otros) que afecten la calidad del producto, 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.<br><b>Defectos menores</b> (cortes, cicatrices, manchas, mechones radiculares, dientes faltantes, comeduras o perforaciones): <b>Máximo 9 % (en masa del producto por unidad de envase).</b><br><b>Defectos mayores</b> (mohos superficiales que no afecten a la parte comestible, bulbos brotados y bulbos abiertos): <b>Máximo 1 % (en masa del producto por unidad de envase).</b><br><b>Pudrición: 0%.</b><br><b>Forma y color:</b> Característicos de la variedad.<br><b>Envase:</b> En sacos de malla conteniendo únicamente bulbo de ajo de la misma variedad y calidad. | KG               | 1100           |
|             | 3  | <b>ALBAHACA (POR ATADO)</b>          | Frescos y de hojas verdes, <b>presentación en atados</b> , completamente limpios, libre de podredumbre. Estar exentos de cualquier olor, color o sabor no característico del bien. <b>Peso aproximado por atado 300 g.</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | UNID             | 210            |
|             | 4  | <b>APIO (POR ATADO)</b>              | Productos limpios y frescos. Hojas verdes, grado de madurez óptimo. <b>Presentación: En atados de 5 a 7 unidades por atado</b> , de tamaño grande y uniforme, envasado en sacos de malla completamente limpio.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | UNID             | 180            |
|             | 5  | <b>ARVEJA VERDE CATEGORÍA EXTRA</b>  | <b>De categoría extra.</b><br><b>Tamaño del grano mediano entre 8,7 mm y 10,3 mm.</b><br>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                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | KG               | 1200           |

|   |    |                                        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |      |      |
|---|----|----------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|------|
| 2 |    |                                        | <p>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.</p> <p><b>Consistencia:</b> Granos tiernos y consistentes, no harinosos.</p> <p><b>Llenado de vainas:</b> 100 % llenado de vainas.</p> <p><b>Color de vaina y granos:</b> Verde brillante (claro u oscuro, según variedad).</p> <p><b>Sanidad:</b></p> <p><b>Daños serios:</b> Indicios de pudrición: No se tolera indicios de pudrición.</p> <p><b>Daños leves:</b> manchas ligeras, heridas cicatrizadas: No se tolera vainas con defectos.</p> <p><b>Envase:</b> 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.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |      |      |
|   | 6  | BETERRAGA<br>(POR ATADO)               | <p><b>De primera calidad,</b> tubérculo carnoso, color rojo, sin hojas, debidamente seleccionada, sin ataque de plagas y enfermedades. Frescas, limpias, y sanas, debiendo ser su grado de madurez adecuado para su consumo. <b>Presentación: Por atados, de cinco (5) unidades.</b> El envasado debe ser lo adecuado para facilitar su transporte, manipulación, almacenamiento y empleo.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | UNID | 170  |
|   | 7  | BRÓCOLI<br>(AL PESO)                   | <p><b>De calidad extra,</b> frescos, limpios y sanos, de color verde intenso, grado de madurez óptimo, de procedencia nacional. Estar exentos de cualquier olor, color o sabor no característico del bien. Libre de agentes contaminantes (químicos y/o biológicos).</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | KG   | 240  |
|   | 8  | CAIGUA<br>(AL PESO)                    | <p><b>De primera calidad,</b> tamaño mediano, grado de madurez óptimo, sano y limpio, sin presencia de daños ni podredumbre, el envasado debe ser el adecuado para facilitar su transporte, manipulación, almacenamiento y empleo. Libre de agentes contaminantes (químicos y/o biológicos).</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | KG   | 400  |
|   | 9  | CALABAZA                               | <p><b>De primera calidad,</b> grado de madurez óptimo, de color verde o blanco característico, sanos, limpios, sin signos de picaduras, golpes, ni rajaduras, con <b>peso promedio de 3 Kg aproximado cada uno,</b> el envasado debe ser el adecuado para facilitar su transporte, manipulación, almacenamiento y empleo.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | UNID | 140  |
|   | 10 | CEBOLLA CHINA<br>(POR ATADO)           | <p>Fresco, hojas verdes y grandes, presentación <b>por atados,</b> completamente limpios. Libre de podredumbre y agentes contaminantes (químicos y/o biológicos).</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | UNID | 600  |
|   | 11 | CEBOLLA ROJA<br>(AL PESO)              | <p><b>De primera calidad,</b> de cabeza redonda, fresca, libre de daños o golpes, libre de brotes. Grado de madurez óptimo, libre de podredumbre y agentes contaminantes (químicos y/o biológicos).</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | KG   | 6000 |
|   | 12 | CHINCHO<br>(POR ATADO)                 | <p>Fresco, hojas verdes y grandes, <b>presentación en atados,</b> completamente limpio. Libre de agentes contaminantes (químicos y/o biológicos).</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | UNID | 160  |
|   | 13 | CHOCLO<br>CATEGORÍA EXTRA<br>O PRIMERA | <p><b>De categoría extra o primera.</b></p> <p><b>Tamaño (calibre)</b> (longitud de la mazorca sin panca, medida desde la base hasta el ápice): <b>Mayor a 12,00 cm cada uno.</b></p> <p><b>Categoría extra</b> compuesto por mazorcas de choclo de un mismo cultivar y tamaño y que cumplan con los requisitos mínimos establecidos en la Ficha Técnica.</p> <p><b>Requisitos generales:</b> Estar libre de lesiones causadas por contusiones o cualquier otra causa, así como de olores y sabores extraños. La mazorca de choclo debe estar sana, fresca, limpia, bien cubierta y bien formada; con un grado de madurez tal que siendo apta para el consumo, le permita soportar el manipuleo, transporte y conservación en buenas condiciones. Debe presentar pancas envoltentes sanas y propias de la variedad, se tolera una pequeña abertura que pueda haber en la punta. Cuando la mazorca se encuentra sin panca, sus granos deben estar: sanos, frescos, limpios, secos, bien formados de acuerdo a la variedad, con grano bien desarrollado o bien lleno. Los granos deben ser tiernos, turgentes y lechosos.</p> <p><b>Color de los granos:</b> Los granos de choclo al estado fresco deben presentar color blanco en su totalidad. Se podrán aceptar mazorcas de choclo con granos de color cremoso, así como granos de otro color producto de la polinización, siempre que cumplan con las tolerancias establecidas en la Ficha Técnica.</p> <p><b>Forma del choclo y granos de choclo:</b> La forma del choclo es tipo cilíndrico, cónico; con disposición de sus granos en hileras lineales, desde la base hasta la punta. Los granos de choclo son anchos y achatados.</p> <p><b>Tamaño:</b> Hasta 10 % en número o masa de choclos que corresponda al calibre inmediato inferior al solicitado.</p> | UNID | 1200 |

|    |                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |      |      |
|----|--------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|------|
|    |                          | <p><b>Presencia de Indicios de podredumbre:</b> 0%.</p> <p><b>Presencia de insectos:</b> 0,0 %.</p> <p><b>Defectos Deformaciones, lesiones, contusiones, granos fuera de color:</b> Máximo 5,0 %</p> <p><b>Envasado</b> en sacos de malla o sacos de polipropileno, limpios y resistentes, que garanticen la protección al producto durante su transporte y almacenamiento.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |      |      |
| 14 | COL CHINA                | <p><b>Calidad primera, de hojas grandes de 25 a 30 cm como mínimo</b>, verdes, limpios, frescos y sanos, cabeza uniforme. No debe tener residuos de productos químicos. <b>Presentación</b> en envase adecuado para facilitar su transporte, manipulación, almacenamiento y empleo.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | UNID | 20   |
| 15 | COL CRESPA CALIDAD EXTRA | <p><b>Calidad extra</b>, deberá presentarse limpia y fresca, pertenecer al mismo cultivar y deberá tener un grado de madurez comercial que le permita soportar el manipuleo, transporte y conservación en buenas condiciones, según indica el numeral 3.1.1 de la NTP 011.108:1974.</p> <p><b>Color:</b> Típico del cultivar.</p> <p><b>Foma:</b> Típica del cultivar.</p> <p><b>Consistencia:</b> Las cabezas deben presentarse duras, firmes y compactas, salvo tolerancias indicadas.</p> <p><b>Sanidad:</b> Las cabezas no deben presentar alteraciones producidas por agentes biológicos, mecánicos y por presencia de sustancias extrañas; salvo tolerancias indicadas en la presente ficha técnica.</p> <p><b>Tamaño, Relación diámetro/peso:</b> Mínimo 31 cm; peso mínimo 6000 g.</p> <p><b>Tolerancia:</b> 5% de coles de calidad inmediata inferior.</p> <p><b>Longitud del tocón:</b> 4 cm.</p> <p><b>Tolerancia: +1 cm 3 % de coles con más de 5 cm de longitud del tocón.</b> Las cabezas deben presentar una longitud del tocón tal, que no provoque daños en las cabezas contiguas durante el transporte.</p> <p>Nº de hojas cobertoras 8 – 12 (± 2). Tolerancia: 0 %.</p> <p><b>Decoloración, pudrición, Fumagina:</b> producidas por pulgones (<i>Brevicoryne brassicae</i>): Máximo 2 %.</p> <p><b>Cabeza reventada:</b> Máximo 2 %.</p> <p><b>Cabeza magullada:</b> Máximo 2 %.</p> <p>Envases adecuados, para facilitar su transporte, manipulación, almacenamiento y empleo.</p> | KG   | 120  |
| 16 | CULANTRO (POR ATADO)     | <p><b>De primera calidad</b>, frescos, hojas de color verde oscuro, <b>presentación en atados</b>. Libre de agentes contaminantes (químicos y/o biológicos). Sin presencia de manchas, ni podredumbre. <b>Presentación en atados de 500 g aprox.</b></p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | UNID | 1000 |
| 17 | ESPINACA (POR ATADO)     | <p><b>De primera calidad</b>, frescos, hojas de color verde oscuro grandes y uniforme, en óptimo estado de maduración, sin presencia de manchas. Libre de agentes contaminantes (químicos y/o biológicos). <b>Presentación en atados de 500 g aprox.</b></p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | UNID | 450  |
| 18 | HIERBA BUENA (POR ATADO) | <p><b>De primera calidad</b>, frescas y de hojas grandes, de color verde oscuro y olor característico, libre de manchas y agentes contaminantes (químicos y/o biológicos). <b>Presentación en atados de 400 g aprox.</b></p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | UNID | 80   |
| 19 | HUACATAY (POR ATADO)     | <p><b>Calidad primera</b>, fresco, de hojas verdes oscuro, libre de manchas y agentes contaminantes (químicos y/o biológicos). <b>Presentación en atados de 400 g. aprox.</b></p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | UNID | 150  |
| 20 | KIÓN FRESCO (AL PESO)    | <p><b>De primera calidad</b>, frescos, grandes, libre de brotes, podredumbre y materias extrañas, de color y olor característico. Libre de agentes contaminantes (químicos y/o biológicos).</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | KG   | 100  |
| 21 | LIMÓN CATEGORÍA EXTRA    | <p><b>Categoría Extra, variedad sutil, fresca y jugosa, Calibre "B", de 41 a 43,9 mm de diámetro.</b></p> <p><b>Unidades del producto por Kilogramo:</b> De 23 – 27.</p> <p>Tolerancia: Diez por ciento en número o en peso de los limones que correspondan al calibre inmediatamente superior y/o inferior al indicado en el envase.</p> <p>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.</p> <p>El contenido mínimo de jugo de limón debe ser del <b>40 %</b> 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.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | KG   | 1200 |

|    |                               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |      |     |
|----|-------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|-----|
|    |                               | <p><b>Requisitos mínimos:</b> Estar entero, De consistencia firme, 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, exentos de plagas que afecten el aspecto general del producto, exentos de daños causados por plagas, por bajas temperaturas. Estar exentos de humedad externa anormal, salvo la condensación consiguiente a su remoción de una cámara frigorífica, exentos de cualquier olor y/o sabor extraño.</p> <p><b>Categoría:</b> Los limones de esta categoría deben ser de calidad superior y característicos de la variedad. No deben tener defectos, salvo defectos superficiales muy leves, siempre y cuando no afecten al aspecto general del producto, su calidad, estado de conservación y presentación en el envase.</p> <p><b>Homogeneidad:</b> El contenido de cada envase (o lote, para los productos presentados a granel) debe ser homogéneo y estar constituido únicamente por limones del mismo origen, variedad, calidad y calibre. La parte visible del contenido del envase (o lote, para productos presentados a granel) debe ser representativa de todo el contenido.</p> <p>El <b>envasado</b> debe ser en cajas de cartón, jvas de plástico ó envoltura de mallas, adecuadas para facilitar su transporte, manipuleo, almacenamiento y empleo.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |      |     |
| 22 | MANZANILLA FRESCA (POR ATADO) | Fresco, hojas verdes, libre de podredumbre y agentes contaminantes (químicos y/o biológicos). <b>Presentación en atados de 400 g aprox.</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | UNID | 300 |
| 23 | NABO (POR ATADO)              | <b>Calidad primera</b> , limpia, fresca, entera y sana. Grado de madurez óptimo, adecuado para su consumo. <b>Presentación: Atados de 4 unidades a más</b> , de tamaño grande y uniforme. <b>Presentación en envase</b> adecuado para facilitar su transporte, manipuleo, almacenamiento y empleo. Libre de agentes contaminantes (químicos y/o biológicos).                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | UNID | 180 |
| 24 | PEPINILLO CALIDAD PRIMERA     | <p>El pepinillo es el fruto de la hortaliza Cucumis sativus L. cuyo color va desde el verde oscuro al verde claro; de sabor y color característicos.</p> <p><b>Calidad primera, CALIBRE B, de 20 A 25 cm cada uno.</b></p> <p><b>Rango de masa: 500 – 600 g.</b></p> <p><b>Requisitos generales:</b> Estar enteros, sanos, frescos, limpios, de consistencia firme y cáscara razonablemente lisa, de forma, sabor y olor característicos de la variedad. De color verde oscuro a claro, pero homogéneo. Estar prácticamente rectos, libres de defectos de origen meteorológico (granizo, quemaduras de sol, daños por frío), mecánico (rajaduras, magulladuras, cicatrices), entomológico (insectos) o genético fisiológico (mosaicos). Estar exentos de cualquier olor o sabor extraño, libres de humedad anormal externa. Excluirse todos los que estén afectados por pudrición o deterioro, al grado que sean inadecuados para su consumo.</p> <p><b>Color: Verde oscuro.</b></p> <p><b>Tolerancia:</b> Máximo 10 % con coloración comercial mediana (es aquel que presenta un tercio de su superficie de un color verde claro o blanquecino). <b>Forma:</b> Normal (prácticamente rectos con muy ligeras contracciones y gradualmente angostos en los extremos).</p> <p><b>Tolerancia:</b> Máximo 10 % de frutos ligeramente deformes.</p> <p><b>Tamaño (Relación entre la longitud y la masa del fruto):</b></p> <p><b>Longitud: Máximo 25 cm.</b></p> <p><b>Peso: Máximo 600 g.</b></p> <p><b>Tolerancia:</b> Máximo 5 % de frutos de calidad inmediata inferior.</p> <p><b>Diámetro (medida de mayor diámetro del fruto tomada en ángulo recto al eje longitudinal):</b></p> <p><b>Máximo: 6,0 cm.</b></p> <p><b>Tolerancia:</b> Máximo 5 % de frutos de calidad inferior.</p> <p><b>Aspecto:</b> Frescos, sin signos de deshidratación y/o lignificación.</p> <p><b>Tolerancia:</b> Máximo 10 % de pérdida de peso por deshidratación.</p> <p><b>Sanidad:</b> Sanos, libres de insectos, enfermedades u otras alteraciones que pueden perjudicar su conservación y consumo.</p> <p><b>Grado de madurez Incipiente formación de semilla y cáscara suave.</b> <b>Tolerancia:</b> Máximo 5 % de frutos con semilla formada.</p> <p><b>Presentación en envase</b> adecuado para facilitar su transporte, manipuleo, almacenamiento y empleo. Libre de agentes contaminantes (químicos y/o biológicos).</p> | UNID | 300 |
| 25 | PEREJIL (POR ATADO)           | Frescas, hojas grandes y uniforme, de color verde oscuro, limpias, de olor característico, libre de manchas y agentes contaminantes (químicos y/o biológicos). <b>Presentación en atados de 500 g. aprox.</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | UNID | 300 |
| 26 | PIMIENTO ROJO                 | Fresco, <b>de primera calidad</b> , entero, grandes, de tamaño uniforme, de color y olor característico, libre de podredumbre, picaduras, golpes y de agentes contaminantes (químicos y/o biológicos).                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | KG   | 500 |
| 27 | PORO (POR ATADO)              | <b>Calidad primera</b> , hojas verdes limpias y frescos. Grado de madurez óptimo, adecuado para su consumo. Sin puntas resacas, libre de manchas y agentes contaminantes. <b>Presentación: Atados de 5 a 7 unidades de tamaño grande y uniforme.</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | UNID | 170 |

|    |                                        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |             |             |
|----|----------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|-------------|
| 28 | <b>TOMATE<br/>(AL PESO)</b>            | <b>De primera calidad</b> , de color rojo brillante, limpios, frescos, enteros y sanos de la <b>variedad italiano</b> , deben tener un grado de madurez comercial apto para el consumo. No debe tener residuos de productos químicos ni picaduras por gusanos o con indicios de maltrato o putrefacción. <b>Presentación en jvas de plástico limpio y de buen uso.</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | <b>KG</b>   | <b>3000</b> |
| 29 | <b>TORONJIL<br/>(POR ATADO)</b>        | Fresco, hojas verdes y grandes, sin raíces, completamente limpia, libre de materias extrañas, <b>presentación en atados con peso de 400 g. aprox.</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | <b>UNID</b> | <b>200</b>  |
| 30 | <b>VAINITA CALIDAD PRIMERA</b>         | <b>De calidad primera.</b><br><b>Tamaño A; Diámetro:</b> Hasta 0,8 cm de diámetro, peso de hasta 7 gramos cada uno.<br><b>Longitud Máximo: 14 cm.</b><br><b>Tolerancia:</b> 10 % de frutos con longitudes de hasta 16 cm.<br><b>Aspecto:</b> Las vainitas deben estar frescas, sin síntomas de marchitez y/o lignificación.<br><b>Fibrosidad:</b> 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).<br><b>Afriolamiento:</b> Frutos ligeramente afriolados (grado 2: Vainita ligeramente afriolada, 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).<br><b>Daños mecánicos:</b> Máximo 5 % de frutos con daños mecánicos.<br><b>Daños químicos:</b> (quemaduras) Máximo 2 % de frutos con quemaduras por sustancias químicas.<br><b>Forma:</b> 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.<br><b>Color:</b> La vainita debe ser color verde típico del cultivar y de acuerdo a las condiciones requeridas para su comercialización al estado fresco. <b>Tolerancia:</b> Máximo 5 % de frutos de color verde amarillo o blanquecino.<br><b>Sanidad:</b> Las vainitas deben presentarse sanas, libres de insectos, enfermedades u otras alteraciones capaces de perjudicar su conservación y consumo.<br><b>El envasado debe ser el adecuado para facilitar su transporte, manipuleo, almacenamiento y empleo.</b> | <b>KG</b>   | <b>400</b>  |
| 31 | <b>ZANAHORIA<br/>(AL PESO)</b>         | <b>De primera calidad</b> , de color naranja, completamente limpios, frescos, enteros y sanos, sin hojas. Grado de madurez óptimo, adecuado para su consumo, grandes y uniforme. Sin moho, ni hongos, ni indicios de putrefacción, o maltrato. Libre de agentes contaminantes (químicos y/o biológicos).<br><b>El envasado debe ser el adecuado para facilitar su transporte, manipuleo, almacenamiento y empleo.</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | <b>KG</b>   | <b>2500</b> |
| 32 | <b>ZAPALLO MACRE CATEGORÍA PRIMERA</b> | <b>De categoría primera.</b><br><b>Tamaño: Peso mínimo 25 kg.</b><br><b>Presentación:</b> Los frutos de zapallo deben presentarse maduros, limpios, frescos, enteros y sanos.<br><b>Sanidad:</b> Los frutos deben presentarse sanos, es decir, libres de ataques de insectos y enfermedades, salvo las siguientes tolerancias:<br>– Daños entomológicos: Sanidad Se permiten daños superficiales que no comprometan la pulpa.<br>– Daños fitopatológicos: 0 %.<br>Para el caso fitopatológicos, de los daños las pudriciones notoriamente marcadas determinan la eliminación del fruto.<br><b>Dureza de cáscara:</b> 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.<br><b>Color de cáscara:</b> Desde verde oscuro, verde plomizo, verde claro hasta crema. Con aspecto lustroso, liso hendiduras longitudinales.<br><b>Textura de pulpa:</b> 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.<br><b>Color de pulpa:</b> El zapallo macre categoría primera debe tener color de pulpa amarillo fuerte.<br><b>Magulladuras y rajaduras:</b> Se permiten daños superficiales que no comprometan la pulpa o muestren daños de pudrición.<br><b>Cortes:</b> 0 %.<br><b>Envase:</b> El alimento se transporta a granel y se comercializa de acuerdo al peso de cada unidad.                                                                                        | <b>KG</b>   | <b>3500</b> |

## FICHAS TÉCNICAS DE ALGUNOS BIENES A CONTRATAR - ITEM/PAQUETE N° 01

### FICHA TÉCNICA APROBADA

#### 1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN COMÚN

Denominación del bien : CAMOTE AMARILLO CATEGORÍA PRIMERA  
Denominación técnica : CAMOTE AMARILLO CATEGORÍA PRIMERA  
Unidad de medida : Kilogramo  
Descripción general : El camote es la raíz reservante comestible perteneciente al género y especie *Ipomoea batatas* L. de la familia de las Convolvulaceae. Pertenecer al Grupo de Alimentos de procesamiento primario de origen vegetal<sup>1</sup>.

#### 2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN COMÚN

##### 2.1 Del bien

El desarrollo y condición de los camotes debe ser tal que permita soportar el transporte y manipulación y llegar en condiciones satisfactorias al lugar de destino, según se indica en el numeral 4.1 de la NTP 011.120:2024.

El alimento debe presentar las siguientes características:

| CARACTERÍSTICA     | ESPECIFICACIÓN                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |            | REFERENCIA                                                                          |
|--------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|-------------------------------------------------------------------------------------|
| CALIDAD            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |            |                                                                                     |
| Requisitos mínimos | A reserva de las disposiciones especiales para esta calidad y las tolerancias permitidas, los camotes deben:<br>– Estar enteros, firmes, limpios y libres de cualquier materia extraña visible;<br>– estar libres de daños por pudrición visible, insectos vivos o muertos, hongos u otros contaminantes;<br>– estar bien crecidos y desarrollados; y,<br>– tener una apariencia normal y de características típicas de la variedad.                                |            | NTP 011.120:2024<br>CAMOTE Y SUS<br>DERIVADOS.<br>Camote. Requisitos.<br>2ª Edición |
| Grado de calidad   | Se compone de camotes de características varietales similares, firmes, lisos, bastante limpios, bastante bien formados, exentos de daños por frío, descomposición interna, pudrición negra, otra podredumbre o descomposición húmeda, y exentos de daños causados por raicillas secundarias, brotes, cortes, magulladuras, cicatrices, rajaduras de crecimiento u otras enfermedades, gusanos alambre, gorgojos u otros insectos, y otros contaminantes biológicos. |            |                                                                                     |
| Sanidad y aspecto  | Desprendimiento de la piel                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | 0 %        |                                                                                     |
|                    | Cortes, cicatrices, magulladuras, grietas, rajaduras                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | Máximo 2 % |                                                                                     |
|                    | Brotamiento                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | 0 %        |                                                                                     |
|                    | Pudrición seca                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | 0 %        |                                                                                     |
|                    | Pudrición húmeda                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | 0 %        |                                                                                     |
|                    | Comeduras, perforaciones, galerías (daños causados por insectos y roedores)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | Máximo 1 % |                                                                                     |
|                    | Mezclas varietales                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | Máximo 2 % |                                                                                     |
|                    | Máximo porcentaje acumulado                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | 5 %        |                                                                                     |

<sup>1</sup> Del Documento de Información Complementaria del rubro Alimentos y bebidas para consumo humano.

| CARACTERÍSTICA                                                                               | ESPECIFICACIÓN                                                                                                                                                                                                                                                                     | REFERENCIA                                                                                                       |
|----------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>CALIDAD</b>                                                                               |                                                                                                                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                  |
| Tamaño (diámetro: dimensión más grande de camote medido en ángulo recto al eje longitudinal) | Calibre de 4,5 – 9,0 cm<br><br>Se aceptará un 10 % por número o peso de camotes correspondiente al tamaño inmediatamente inferior o superior indicado en el empaque.                                                                                                               | NTP 011.120:2024 CAMOTE Y SUS DERIVADOS. Camote. Requisitos. 2ª Edición                                          |
| Homogeneidad                                                                                 | El contenido de cada envase o lote debe ser uniforme y contener solo camotes del mismo origen, variedad y calidad comercial.<br><br>La parte visible del contenido en el empaque o lote, en el caso de camotes presentados a granel, debe ser representativa de todo el contenido. |                                                                                                                  |
| <b>INOCUIDAD</b>                                                                             | Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, autoridad nacional competente <sup>2</sup> .                                                                                                                                                      | Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo Nº 004-2011-AG, y sus modificatorias. |

**Precisión 1:** Ninguna.

## 2.2 Envase

Los camotes deben envasarse de tal manera que el producto quede debidamente protegido. Los materiales utilizados en el interior del envase deben estar limpios y ser de calidad alimentaria 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 lo indicado en el numeral 7.2 de la NTP 011.120:2024.

Los camotes deben disponerse en envases que se ajusten a la norma Codex CXC 44-1995 (2004) CÓDIGO DE PRÁCTICAS PARA EL ENVASADO Y TRANSPORTE DE FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS.

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

## 2.3 Embalaje

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

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

## 2.4 Rotulado

Refiérase al numeral 2.5 de la presente Ficha Técnica.

**Precisión 4:** Ninguna.

<sup>2</sup> Según artículo 10 del Reglamento del Decreto Legislativo Nº 1062, Ley de Inocuidad de los Alimentos, aprobado mediante Decreto Supremo Nº 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, además de las disposiciones establecidas en el numeral 8 de la NTP 011.120:2024. Debe indicar lo siguiente en idioma español:

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

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

## 2.6 Inserto

No aplica.

**Precisión 6:** No aplica.

**FICHA TÉCNICA  
APROBADA**

**1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN COMÚN**

Denominación del bien : PAPA 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:<br><br>– Forma redondeada.<br>– Piel de color rojo, ojos superficiales.<br>– Pulpa de color blanca a blanca cremosa. |          |         |         | NTP 011.119:2016 PAPA Y SUS DERIVADOS. Papa. Definiciones y requisitos. 3ª Edición |
| Tamaño <sup>1</sup>                                        | Diámetro (D) y peso (g)                                                                                                                                                                                                                                        | Calibres |         |         |                                                                                    |
|                                                            |                                                                                                                                                                                                                                                                | Extra    | Primera | Segunda |                                                                                    |
|                                                            | D mayor (mm)                                                                                                                                                                                                                                                   | 134-102  | 101-75  | 74-49   |                                                                                    |
|                                                            | D menor (mm)                                                                                                                                                                                                                                                   | 107-72   | 71-51   | 50-38   |                                                                                    |
| Peso (g)                                                   | 639-320                                                                                                                                                                                                                                                        | 319-155  | 154-29  |         |                                                                                    |
| <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                                                                                                                                                                                                                                                        |          |         |         |                                                                                    |

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

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

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

## 2.2 Envase

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

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

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

## 2.3 Embalaje

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

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

## 2.4 Rotulado

Refiérase al numeral 2.5 de la presente Ficha Técnica.

**Precisión 4:** Ninguna.

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

## **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.

## FICHA TÉCNICA APROBADA

### 1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN COMÚN

Denominación del bien : YUCA CATEGORÍA I  
 Denominación técnica : YUCA / MANDIOCA CATEGORÍA I  
 Unidad de medida : KILOGRAMO  
 Descripción general : La Yuca (Mandioca), variedad comercial dulce, es la raíz obtenida de *Manihot esculenta* Crantz, de la familia de las *Euphorbiaceae*.

### 2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN COMÚN

#### 2.1 Del bien

El alimento debe haber alcanzado un grado apropiado de desarrollo fisiológico, teniendo en cuenta las características de la variedad y la zona en que se produce. El desarrollo y condición de la yuca deben ser tales que le permitan soportar el transporte y la manipulación y llegar en estado satisfactorio al lugar de destino, según indica el numeral 2.1.1 de la NTP-CODEX STAN 238:2014 (revisada el 2019).

El alimento debe presentar las siguientes características:

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

| CARACTERÍSTICA                        | ESPECIFICACIÓN                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | REFERENCIA                                                                                                       |         |               |   |           |   |           |   |       |
|---------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|---------------|---|-----------|---|-----------|---|-------|
| CALIDAD                               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |                                                                                                                  |         |               |   |           |   |           |   |       |
| Clasificación y tolerancia de calidad | <p>La yuca (mandioca) de categoría I debe ser de buena calidad y característica de la variedad y/o tipo comercial. 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"><li>– Defectos leves de forma.</li><li>– Heridas o daños cicatrizados, siempre y cuando no superen el 5 % de la superficie del producto.</li><li>– Raspaduras, siempre y cuando no superen el 10 % de la superficie del producto.</li></ul> <p>En ningún caso los defectos deben afectar a la pulpa del producto.</p> <p>Tolerancia: El 10 %, en número o en peso, de la yuca (mandioca) que no satisfaga los requisitos de esta categoría pero satisfaga los de la Categoría II o, excepcionalmente, que no supere las tolerancias establecidas para esta última.</p> | NTP-CODEX STAN 238:2014 (revisada el 2019) NORMA PARA LA YUCA (MANDIOCA) DULCE. 1ª Edición                       |         |               |   |           |   |           |   |       |
| Calibre                               | <p>La yuca de esta categoría se clasifica en los siguientes calibres, de acuerdo al diámetro en la sección transversal más gruesa de la raíz, de acuerdo con el siguiente cuadro:</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |                                                                                                                  |         |               |   |           |   |           |   |       |
|                                       | <table><tr><th>Calibre</th><th>Diámetro (cm)</th></tr><tr><td>A</td><td>3,5 - 6,0</td></tr><tr><td>B</td><td>6,1 - 8,0</td></tr><tr><td>C</td><td>&gt; 8,0</td></tr></table>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |                                                                                                                  | Calibre | Diámetro (cm) | A | 3,5 - 6,0 | B | 6,1 - 8,0 | C | > 8,0 |
|                                       | Calibre                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | Diámetro (cm)                                                                                                    |         |               |   |           |   |           |   |       |
|                                       | A                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | 3,5 - 6,0                                                                                                        |         |               |   |           |   |           |   |       |
|                                       | B                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | 6,1 - 8,0                                                                                                        |         |               |   |           |   |           |   |       |
| C                                     | > 8,0                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |                                                                                                                  |         |               |   |           |   |           |   |       |
|                                       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |                                                                                                                  |         |               |   |           |   |           |   |       |
|                                       | <p>Tolerancia: El 10 %, en número o en peso, de las yucas (mandiocas) que correspondan al calibre inmediatamente superior y/o inferior al indicado en el envase.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |                                                                                                                  |         |               |   |           |   |           |   |       |
| INOCUIDAD                             | Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, autoridad nacional competente <sup>1</sup> .                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias. |         |               |   |           |   |           |   |       |

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

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

## 2.2 Envase

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

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

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

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

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

## 2.3 Embalaje

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

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

## 2.4 Rotulado

Refiérase al numeral 2.5 de la presente Ficha Técnica.

**Precisión 4:** Ninguna.

## 2.5 Etiquetado

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

- nombre del alimento y tipo (dulce);
- categoría;
- calibre (expresado como código de calibre o diámetro mínimo y máximo en cm);
- contenido neto;
- país de origen o lugar de procedencia;

- nombre y dirección del titular de la autorización sanitaria;
- nombre y dirección del importador, de corresponder;
- Autorización Sanitaria de Establecimiento de Procesamiento Primario de Alimentos Agropecuarios;
- identificación del lote;
- fecha de vencimiento o consumir preferentemente antes de;
- instrucciones para el uso y conservación;
- instrucciones de preparación (incluir una leyenda que indique que la yuca deberá pelarse y cocerse antes de su consumo).

**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.

## FICHAS TÉCNICAS DE ALGUNOS BIENES A CONTRATAR - ITEM/PAQUETE N° 02

### 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"><li>- Estar enteros, compactos y bien formados.</li><li>- Ser de consistencia firme.</li><li>- Estar exentos de pudriciones o daños físicos (heridas y rajaduras) que afecten la calidad del producto.</li><li>- Estar exentos de cualquier materia extraña (tierra, piedra, arena u otro material extraño objetable).</li><li>- Estar exentos de plagas (hongos, insectos, ácaros, nematodos, entre otros) que afecten la calidad del producto.</li><li>- Estar exentos de humedad externa, salvo la condensación consiguiente a su remoción de una cámara frigorífica.</li><li>- Estar exentos de cualquier olor, color o sabor no característicos del producto.</li><li>- Los lotes de ajo deben estar conformados por bulbos de la forma típica de la variedad, compactos y constituidos por dientes ovoideos, carnosos.</li><li>- Los bulbos deben estar completos, secos o curados, cubiertos con sus propias hojas envolventes secas y sin signos de desecación.</li><li>- Cada lote de ajo debe estar conformado por una misma variedad.</li></ul> | NTP 011.101:2015 (revisada el 2021) HORTALIZAS. Ajo. Requisitos. 2ª Edición |
| <u>Categoría, sanidad y aspecto</u>                                                                                                                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |                                                                             |
| Defectos menores*<br>(cortes, cicatrices, manchas, mechones radiculares, dientes faltantes, comeduras o perforaciones)<br>* Que no afecten la parte comestible. | Máximo 9 % (en masa del producto por unidad de envase)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |                                                                             |

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

**Precisión 1:** Ninguna.

## 2.2 Envase

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

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

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

## 2.3 Embalaje

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

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

## 2.4 Rotulado

Refiérase al numeral 2.5 de la presente Ficha Técnica.

<sup>1</sup> Según artículo 10 del Reglamento del Decreto Legislativo Nº 1062, Ley de Inocuidad de los Alimentos, aprobado mediante Decreto Supremo Nº 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.

## FICHA TÉCNICA APROBADA

### 1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN COMÚN

Denominación del bien : ARVEJA VERDE CATEGORÍA EXTRA  
 Denominación técnica : VAINAS DE ARVEJA VERDE CATEGORÍA EXTRA  
 Unidad de medida : KILOGRAMO  
 Descripción general : La arveja verde es la semilla inmadura de la especie *Pisum sativum* L. La vaina es el fruto de las plantas de la familia 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 011.108:2016.

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 011.108:2016.

El alimento debe presentar las siguientes características:

| CARACTERÍSTICA                                     | ESPECIFICACIÓN                                                                                                   |                               | REFERENCIA                                                                                                       |
|----------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| CALIDAD                                            |                                                                                                                  |                               |                                                                                                                  |
| Consistencia                                       | Granos tiernos y consistentes, no harinosos.                                                                     |                               | NTP 011.106:2016<br>HORTALIZAS. Arveja verde.<br>Requisitos. 2ª Edición                                          |
| Llenado de vainas                                  | 100 % llenado de vainas.                                                                                         |                               |                                                                                                                  |
| 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 | No se tolera vainas con defectos.                                                                                |                               |                                                                                                                  |
| INOCUIDAD                                          | Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, autoridad nacional competente¹. |                               | 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 tamaño de las arvejas verdes, de acuerdo a lo establecido en la presente Ficha Técnica; por ejemplo: Arveja verde categoría extra - tamaño grande.

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

## 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.

## FICHA TÉCNICA APROBADA

### 1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN COMÚN

Denominación del bien : CHOCLO CATEGORÍA EXTRA O PRIMERA  
 Denominación técnica : CHOCLO CATEGORÍA O GRADO EXTRA O PRIMERA  
 Unidad de medida : UNIDAD  
 Descripción general : Es el maíz *Zea mays* L. *amilácea* St, en estado "choclo", es decir, cuyos granos se encuentran en estado inmaduro o tierno para su comercialización directa destinado al consumo humano.

### 2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN COMÚN

#### 2.1 Del bien

El alimento debe presentar las siguientes características:

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

| CARACTERÍSTICA                                                                              | ESPECIFICACIÓN                                                                                                                                                                      |                  | REFERENCIA                                                                                                       |
|---------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| CALIDAD                                                                                     |                                                                                                                                                                                     |                  |                                                                                                                  |
| Tamaño (calibre)<br>(longitud de la mazorca sin panca, medida desde la base hasta el ápice) | Variedades de choclo que presentan mazorcas grandes y provienen de las razas Cusco y Pardo                                                                                          | Mayor a 14,00 cm | NTP 011.105:2014 (revisada el 2019) MAÍZ AMILÁCEO. Choclo. Requisitos. 2ª Edición                                |
|                                                                                             | Otras variedades de choclo                                                                                                                                                          | Mayor a 12,00 cm |                                                                                                                  |
| Categoría                                                                                   | Dentro de la categoría extra se clasifican las mazorcas de choclo de un mismo cultivar y tamaño y que cumplan con los requisitos mínimos establecidos en la presente Ficha Técnica. |                  |                                                                                                                  |
| <u>Tolerancias</u>                                                                          |                                                                                                                                                                                     |                  |                                                                                                                  |
| Tamaño                                                                                      | Hasta 10 % en número o masa de choclos que corresponda al calibre inmediato inferior al solicitado.                                                                                 |                  |                                                                                                                  |
| Presencia de Indicios de podredumbre                                                        | 0,0 %                                                                                                                                                                               |                  |                                                                                                                  |
| Presencia de insectos                                                                       | 0,0 %                                                                                                                                                                               |                  |                                                                                                                  |
| Defectos Deformaciones, lesiones, contusiones, granos fuera de color                        | Máximo 5,0 %                                                                                                                                                                        |                  |                                                                                                                  |
| INOCUIDAD                                                                                   | Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, autoridad nacional competente¹.                                                                    |                  | 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 tamaño del choclo categoría extra o primera requerido, de acuerdo a lo establecido en la presente Ficha Técnica; por ejemplo: Choclo categoría extra o primera de tamaño mayor a 12 cm.

## 2.2 Envase

El alimento debe ser acondicionado de tal manera que quede protegido, bien presentado, homogéneo y debe estar constituido únicamente por mazorcas de choclo del mismo origen, calidad y tamaño. La parte visible del envase debe ser representativa de todo el contenido, según el numeral 7.1 de la NTP 011.105:2014 (revisada el 2019).

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

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

## 2.3 Embalaje

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

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

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

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

#### **2.4 Rotulado**

Refiérase al numeral 2.5 de la presente Ficha Técnica.

**Precisión 4:** Ninguna.

#### **2.5 Etiquetado**

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

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

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

#### **2.6 Inserto**

No aplica.

**Precisión 6:** No aplica.

## FICHA TÉCNICA APROBADA

### 1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN COMÚN

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

### 2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN COMÚN

#### 2.1 Del bien

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

El alimento debe presentar las siguientes características:

| CARACTERÍSTICA                  | ESPECIFICACIÓN                                                                                                                                                                                                                | REFERENCIA                                                                                                                                                                                            |
|---------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| CALIDAD                         |                                                                                                                                                                                                                               |                                                                                                                                                                                                       |
| Color                           | Típico del cultivar                                                                                                                                                                                                           | NTP 011.108:1974 (revisada el 2018) HORTALIZAS. Col Crespa. 1ª Edición y su Corrigenda Técnica NTP 011.108:1974 (revisada el 2018)/CT 1:2019 HORTALIZAS. Col crespa. CORRIGENDA TÉCNICA 1. 1ª Edición |
| Forma                           | Típica del cultivar                                                                                                                                                                                                           |                                                                                                                                                                                                       |
| Consistencia                    | Las cabezas deben presentarse duras, firmes y compactas, salvo tolerancias indicadas.                                                                                                                                         |                                                                                                                                                                                                       |
| Sanidad                         | Las cabezas no deben presentar alteraciones producidas por agentes biológicos, mecánicos y por presencia de sustancias extrañas; salvo tolerancias indicadas en la presente ficha técnica.                                    |                                                                                                                                                                                                       |
| <u>Factores de calidad</u>      |                                                                                                                                                                                                                               |                                                                                                                                                                                                       |
| Tamaño (relación diámetro/peso) | <ul style="list-style-type: none"><li>– Diámetro mínimo: 31 cm</li><li>– Peso mínimo: 6 000 g</li></ul> <p>Tolerancia: 5 % de coles de calidad inmediata inferior.</p>                                                        |                                                                                                                                                                                                       |
| Consistencia Tolerancia         | 0 % de cabezas blandas                                                                                                                                                                                                        |                                                                                                                                                                                                       |
| Longitud del tocón              | <p>4 cm</p> <p>Tolerancia: +1 cm 3 % de coles con más de 5 cm de longitud del tocón.</p> <p>Las cabezas deben presentar una longitud del tocón tal, que no provoque daños en las cabezas contiguas durante el transporte.</p> |                                                                                                                                                                                                       |
| Nº de hojas cobertoras          | <p>8 – 12 (± 2)</p> <p>Tolerancia: 0 %</p>                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                                                                                       |

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

| CARACTERÍSTICA                                                                              | ESPECIFICACIÓN                                                                                                                | REFERENCIA                                                                                                                                                                                            |
|---------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| CALIDAD                                                                                     |                                                                                                                               |                                                                                                                                                                                                       |
| <u>Daños entomológicos (plagas)</u>                                                         |                                                                                                                               | NTP 011.108:1974 (revisada el 2018) HORTALIZAS. Col Crespa. 1ª Edición y su Corrigenda Técnica NTP 011.108:1974 (revisada el 2018)/CT 1:2019 HORTALIZAS. Col crespa. CORRIGENDA TÉCNICA 1. 1ª Edición |
| Comeduras de hojas producidas por gusano medidor ( <i>Pseudoplusia</i> sp.)                 | 0 %                                                                                                                           |                                                                                                                                                                                                       |
| Decoloración, pudrición, Fumagina: producidas por pulgones ( <i>Brevicoryne brassicae</i> ) | Máximo 2 %                                                                                                                    |                                                                                                                                                                                                       |
| Perforaciones producidas por gusanos de tierra ( <i>Noctuidae</i> )                         | 0 %                                                                                                                           |                                                                                                                                                                                                       |
| <u>Daños fitopatológicos</u>                                                                |                                                                                                                               |                                                                                                                                                                                                       |
| Pudrición húmeda (producida por <i>Esclerotiniosis</i> )                                    | 0 %                                                                                                                           |                                                                                                                                                                                                       |
| Manchas (producida por <i>Mildiu</i> )                                                      | 0 %                                                                                                                           |                                                                                                                                                                                                       |
| <u>Defectos comerciales</u>                                                                 |                                                                                                                               |                                                                                                                                                                                                       |
| Cabeza reventada                                                                            | Máximo 2 %                                                                                                                    |                                                                                                                                                                                                       |
| Cabeza magullada                                                                            | Máximo 2 %                                                                                                                    |                                                                                                                                                                                                       |
| INOCUIDAD                                                                                   | Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, autoridad nacional competente <sup>2</sup> . | Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias.                                                                                      |

**Precisión 1:** 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.

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

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

## 2.3 Embalaje

Se podrá usar embalaje cuando se requiera agrupar varias unidades de alimentos envasados. El

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

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

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

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

#### **2.6 Inserto**

No aplica.

**Precisión 6:** No aplica.

**FICHA TÉCNICA  
APROBADA**

**1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN COMÚN**

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

**2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN COMÚN**

**2.1 Del bien**

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

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

El alimento debe presentar las siguientes características:

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

| CARACTERÍSTICA   | ESPECIFICACIÓN                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |                          |                                     | REFERENCIA                                                                                                       |
|------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------|-------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| CALIDAD          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |                          |                                     |                                                                                                                  |
| Categoría        | Tolerancia: Cinco por ciento, en número o peso, de los limones que no satisfagan los requisitos de esta categoría, pero satisfagan los de la Categoría I o, excepcionalmente, que no superen las tolerancias establecidas para esta última.                                                                                      |                          |                                     | NTP 011.006:2005 FRUTAS. Limón Sutil. Requisitos. 4ª Edición                                                     |
| Calibre (tamaño) | Calibre                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | Diámetro ecuatorial (mm) | Unidades del producto por Kilogramo |                                                                                                                  |
|                  | A                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | 44 a más                 | 20 - 22                             |                                                                                                                  |
|                  | B                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | 41 a 43,9                | 23 - 27                             |                                                                                                                  |
|                  | C                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | 38 a 40,9                | 28 - 33                             |                                                                                                                  |
|                  | D                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | 35 a 37,9                | 34 - 39                             |                                                                                                                  |
|                  | Tolerancia: Diez por ciento en número o en peso de los limones que correspondan al calibre inmediatamente superior y/o inferior al indicado en el envase.                                                                                                                                                                        |                          |                                     |                                                                                                                  |
| Homogeneidad     | El contenido de cada envase (o lote, para los productos presentados a granel) debe ser homogéneo y estar constituido únicamente por limones del mismo origen, variedad, calidad y calibre. La parte visible del contenido del envase (o lote, para productos presentados a granel) debe ser representativa de todo el contenido. |                          |                                     |                                                                                                                  |
| INOCUIDAD        | Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, autoridad nacional competente¹.                                                                                                                                                                                                                 |                          |                                     | 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 extra requerido, de acuerdo a lo establecido en la presente Ficha Técnica; por ejemplo: Limón categoría extra de calibre C.

## 2.2 Envase

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

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

Podrán ser cajas de cartón, plástico, mallas u otros (evitar el uso de cajas de madera) de tal manera que el producto quede debidamente protegido. Los materiales utilizados en el interior del envase deben ser nuevos (se incluye material recuperado de calidad alimentaria), estar limpios y ser de calidad tal que evite cualquier daño externo o interno al producto. Se permiten el uso de

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

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.

**FICHA TÉCNICA  
APROBADA**

**1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN COMÚN**

Denominación del bien : PEPINILLO CALIDAD PRIMERA  
 Denominación técnica : PEPINO CALIDAD PRIMERA  
 Unidad de medida : UNIDAD  
 Descripción general : El pepinillo es el fruto de la hortaliza *Cucumis sativus* L. cuyo color va desde el verde oscuro al verde claro; de sabor y color característicos.

**2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN COMÚN**

**2.1. Del bien**

El alimento se clasifica de acuerdo a su tamaño, según se indica en la siguiente tabla, de acuerdo a lo establecido en el numeral 4.1.3 de la NTP 011.113:2019 y su Corrigenda Técnica:

| Código de calibre | Tamaño                  |                    |
|-------------------|-------------------------|--------------------|
|                   | Rango de longitud en cm | Rango de masa en g |
| B                 | 20 – 25                 | 500 – 600          |
| C                 | 15 – 19                 | 300 – 500          |
| D                 | 10 – 14                 | ≤ 300              |

El alimento debe presentar las siguientes características:

| CARACTERÍSTICA       | ESPECIFICACIÓN                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | REFERENCIA                                                                                                                                                                       |
|----------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>CALIDAD</b>       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |                                                                                                                                                                                  |
| Requisitos generales | <ul style="list-style-type: none"> <li>– Estar enteros, sanos, frescos, limpios, de consistencia firme y cáscara razonablemente lisa.</li> <li>– Ser de forma, sabor y olor característicos de la variedad.</li> <li>– Ser de color verde oscuro a claro, pero homogéneo.</li> <li>– Estar prácticamente rectos.</li> <li>– Estar libres de defectos de origen meteorológico (granizo, quemaduras de sol, daños por frío), mecánico (rajaduras, magulladuras, cicatrices), entomológico (insectos) o genético-fisiológico (mosaicos).</li> <li>– Estar exentos de cualquier olor o sabor extraño.</li> <li>– Estar libres de humedad anormal externa.</li> <li>– Excluirse todos los que estén afectados por pudrición o deterioro, al grado que sean inadecuados para su consumo.</li> </ul> | NTP 011.113:2019 HORTALIZAS. Pepino. Requisitos. 2ª Edición, y su Corrigenda Técnica NTP 011.113:2019/CT 1:2022 HORTALIZAS. Pepino. Requisitos. CORRIGENDA TÉCNICA 1. 1ª Edición |
| Color                | Verde oscuro.<br><br>Tolerancia: Máximo 10 % con coloración comercial mediana (es aquel que presenta un tercio de su superficie de un color verde claro o blanquecino).                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |                                                                                                                                                                                  |
| Forma                | Normal (prácticamente rectos con muy ligeras contracciones y gradualmente angostos en los extremos).                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |                                                                                                                                                                                  |

| CARACTERÍSTICA                                                                                  | ESPECIFICACIÓN                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | REFERENCIA                                                                                                                                                                                         |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>CALIDAD</b>                                                                                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |                                                                                                                                                                                                    |
| Forma                                                                                           | Tolerancia: Máximo 10 % de frutos ligeramente deformes.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | NTP 011.113:2019<br>HORTALIZAS. Pepino.<br>Requisitos. 2ª Edición, y su Corrigenda Técnica<br>NTP 011.113:2019/CT 1:2022<br>HORTALIZAS. Pepino.<br>Requisitos. CORRIGENDA<br>TÉCNICA 1. 1ª Edición |
| Tamaño<br><br>(Relación entre la longitud y la masa del fruto)                                  | Longitud: Máximo 25 cm<br>Peso: Máximo 600 g<br><br>Tolerancia: Máximo 5 % de frutos de calidad inmediata inferior.                                                                                                                                                                                                                                                                         |                                                                                                                                                                                                    |
| Diámetro<br><br>(medida de mayor diámetro del fruto tomada en ángulo recto al eje longitudinal) | Máximo: 6,0 cm<br><br>Tolerancia: Máximo 5 % de frutos de calidad inferior.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                    |
| Aspecto                                                                                         | Frescos, sin signos de deshidratación y/o lignificación.<br><br>Tolerancia: Máximo 10 % de pérdida de peso por deshidratación.                                                                                                                                                                                                                                                              |                                                                                                                                                                                                    |
| Sanidad                                                                                         | Sanos, libres de insectos, enfermedades u otras alteraciones que pueden perjudicar su conservación y consumo.<br><br>Tolerancias:<br>a) Daños entomológicos:<br>- Comeduras (producidas generalmente por "gusano de tierra"): Máximo 1 %<br>- Perforaciones (producidas generalmente por <i>Diaphania nitidalis</i> ): 0 %<br>b) Daños fitopatológicos (enfermedades)<br>- Pudriciones: 0 % |                                                                                                                                                                                                    |
| Grado de madurez                                                                                | Incipiente formación de semilla y cáscara suave.<br><br>Tolerancia: Máximo 5 % de frutos con semilla formada.                                                                                                                                                                                                                                                                               |                                                                                                                                                                                                    |
| Daños mecánicos                                                                                 | Exentos de magulladuras, cortes o rajaduras.<br><br>Tolerancia: Máximo 5 %                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |                                                                                                                                                                                                    |
| Tolerancia acumulativa                                                                          | 10 %                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |                                                                                                                                                                                                    |
| <b>INOCUIDAD</b>                                                                                | Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, autoridad nacional competente <sup>1</sup> .                                                                                                                                                                                                                                                               | Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias.                                                                                   |

**Precisión 1:** La entidad deberá precisar en las bases el código de calibre del pepinillo calidad primera, de acuerdo a lo establecido en la presente Ficha Técnica; por ejemplo: Pepinillo calidad primera – código de calibre B.

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

## 2.2. Envase

El alimento debe ser envasado tomando en consideración lo establecido en las normas Codex CXC 1-1969 (2022) PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS y CXC 44-1995 (2004) CÓDIGO DE PRÁCTICAS PARA EL ENVASADO Y TRANSPORTE DE FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS. Asimismo, debe ser acondicionado de tal manera que quede protegido, ventilado y bien presentado, según se indica en los numerales 6 y 7.1.2 de la NTP 011.113:2019 y su Corrigenda Técnica.

Los envases y materiales de empaque deben ser nuevos, sanitariamente aptos, técnicamente adecuados, limpios, homogéneos en presentación, resistentes a la manipulación y al transporte. También pueden utilizarse envases reutilizables, que cumplan con todos los requisitos antes especificados, según se indica en el numeral 7.1.5 de la NTP 011.113:2019 y su Corrigenda Técnica.

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

## 2.3. Embalaje

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

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

## 2.4. Rotulado

Refiérase al numeral 2.5 de la presente Ficha Técnica.

**Precisión 4:** Ninguna.

## 2.5. Etiquetado

La etiqueta de los envases del alimento debe cumplir con lo indicado en el artículo 27 del Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG y sus modificatorias, además de las disposiciones establecidas en el numeral 7.2 de la NTP 011.113:2019 y su Corrigenda Técnica. Debe indicar lo siguiente en idioma español:

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

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

## 2.6. Inserto

No aplica.

**Precisión 6:** No aplica.

**FICHA TÉCNICA  
APROBADA**

**1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN COMÚN**

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

**2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN COMÚN**

**2.1 Del bien**

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

El alimento debe presentar las siguientes características:

| CARACTERÍSTICA | ESPECIFICACIÓN                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | REFERENCIA                                                                      |
|----------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------|
| <b>CALIDAD</b> |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |                                                                                 |
| Aspecto        | Las vainitas deben estar frescas, sin síntomas de marchitez y/o lignificación.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | 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).<br><br>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.<br><br>Se aceptan formas irregulares de acuerdo a la siguiente tolerancia:<br><br>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.<br><br>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<br>Tamaño B: Más de 0,8 cm a 1,0 cm                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |                                                                                 |
| Peso                                                | Tamaño A: Hasta 7 g<br>Tamaño B: Más de 7 g a 10 g                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |                                                                                 |
| Tolerancia                                          | Máximo 15 % de frutos de calidad inmediata inferior                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |                                                                                 |
| Longitud                                            | Máximo 14 cm<br><br>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                                                                                                       |
|------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>CALIDAD</b>                                                                     |                                                                                                                                                                            |                                                                                                                  |
| <u>Tolerancias de sanidad – Daños Entomológicos (Plagas)</u>                       |                                                                                                                                                                            | NTP 011.111:1974 (revisada el 2021) HORTALIZAS. Vainita. Requisitos. 1ª Edición                                  |
| Perforaciones de la vainita (producida por <i>Laspeyresia sp</i> )                 | Máximo 3 % de vainitas con perforaciones.                                                                                                                                  |                                                                                                                  |
| Comeduras de la vainita (producidas por <i>Pseudoplusia</i> y <i>Prodenia sp</i> ) | Máximo 3 % de vainitas con ataque de grado 1, es decir una sola comedura en la vainita con un diámetro máximo de 3 mm.                                                     |                                                                                                                  |
| Pústulas en la vainita (producida por Roya)                                        | Máximo 3 % de vainitas con pústulas.                                                                                                                                       |                                                                                                                  |
| Pudrición seca (Antracnosis)                                                       | Máximo 3 % de vainitas con ataque de grado 1, es decir chancro seco y pudrición ligera en la superficie de la vainita que compromete un área no mayor de 2 mm de diámetro. |                                                                                                                  |
| Pudrición húmeda (Esclerotiniosis)                                                 | 0 %                                                                                                                                                                        |                                                                                                                  |
| Tolerancia acumulativa                                                             | Máximo 20 %                                                                                                                                                                | Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias. |
| <b>INOCUIDAD</b>                                                                   | Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, autoridad nacional competente <sup>1</sup> .                                              |                                                                                                                  |

**Precisión 1:** La entidad deberá precisar en las bases el tamaño de las 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 1-1989 (2022) PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS.

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

**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.

**FICHA TÉCNICA  
PROPUESTA**

**1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN COMÚN**

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

**2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN COMÚN**

**2.1 Del bien**

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

El alimento debe presentar las siguientes características:

| CARACTERÍSTICA    | ESPECIFICACIÓN                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | REFERENCIA                                                         |
|-------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------|
| 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:<br><br>– Daños entomológicos: Se permiten daños superficiales que no comprometan la pulpa.<br>– Daños fitopatológicos: 0 %<br><br>Para el caso de los daños fitopatológicos, las pudriciones notoriamente marcadas determinan la eliminación del fruto.          |                                                                    |
| <u>Madurez</u>    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |                                                                    |
| 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.<br><br>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.<br><br>El zapallo macre categoría primera debe tener una textura de pulpa de grado firme. | NTP 011.114:2015<br>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                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |                                                                                                                  |
| <u>Tolerancia de Defectos</u> |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |                                                                                                                  |
| Magulladuras y rajaduras      | Se permiten daños superficiales que no comprometan la pulpa o muestren daños de pudrición.                                                                                                                                                                                                                                              |                                                                                                                  |
| Cortes                        | 0 %                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |                                                                                                                  |
| Tolerancia acumulativa        | No comprometa el estado de la pulpa. Sin pudriciones.                                                                                                                                                                                                                                                                                   |                                                                                                                  |
| INOCUIDAD                     | Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, autoridad nacional competente <sup>1</sup> .                                                                                                                                                                                                           | Reglamento de Agroalimentaria, Inocuidad aprobado mediante Decreto Supremo Nº 004-2011-AG, y sus modificatorias. |

**Precisión 1:** Ninguna.

## 2.2 Envase

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

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

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

## 2.3 Embalaje

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

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

CXC 1-1989 (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 Nº 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 Nº 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.

## **8. DEL EMBALAJE Y TRANSPORTE DE LOS BIENES:**

- Los bienes serán suministrados en envases o envolturas apropiadas para cada bien, a fin de satisfacer las características de higiene, ventilación y resistencia necesaria para asegurar la manipulación, el transporte y la conservación apropiada, los mismos que deberán estar exentos de cualquier materia y olores extraños.
- Los productos deben transportarse de manera que se prevenga su contaminación o alteración y deberá ajustarse a lo señalado en el **Título V, Capítulo II “Del Transporte” del “Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas” aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA y sus modificatorias.**
- El vehículo de transporte debe estar acondicionado y provistos de medios suficientes para proteger a los productos de los efectos del calor, la humedad, la sequedad, y de cualquier otro efecto indeseable que pueda ser ocasionado por la exposición de los mismos al ambiente.
- El transporte de los bienes será en vehículos limpios y desinfectados, el cual no debe transmitir a los mismos, características indeseables que impidan su consumo o alteren su composición nutricional, por lo cual no podrán ser utilizados para transportar otros productos que no sean alimentos o bebidas, cuando ello pueda ocasionar la contaminación de los productos alimenticios.
- El contratista asumirá el costo y todos los gastos que implique el traslado de los bienes hacia el lugar de destino, no reconociéndose pago alguno por ningún criterio ni concepto.
- El contratista es el único responsable por los daños que sufrieran los bienes durante su traslado, hasta el momento de la recepción oficial por parte del personal responsable del Almacén del Comedor Universitario, encargándose del cambio respectivo de aquellos que no se encuentren acordes con las características técnicas requeridas.

## **9. PLAZO DE ENTREGA DE LOS BIENES:**

**Los bienes serán suministrados en el plazo de CINCO (05) días calendarios siguientes a la solicitud de la Administradora y/o Nutricionista del Comedor Universitario, y/o requerimiento de los bienes remitida por la Unidad de Abastecimiento, este sistema se registrará hasta la culminación total de las cantidades contratadas de los bienes, de ser el caso. Dichas entregas serán previa coordinación con la Administradora del Comedor Universitario y responsable del Almacén Central de la Universidad Nacional Agraria de la Selva. La frecuencia de entrega de los tubérculos y verduras, serán de OCHO veces mínimo al mes, por considerarse productos de poca durabilidad.**

**Los bienes se suministrarán por un periodo de NUEVE (09) meses y/o hasta agotarse la cantidad total de los bienes contratados, conforme al siguiente cronograma de entregas:**

**CRONOGRAMA DE ENTREGA ÍTEM/PAQUETE N° 01: ADQUISICIÓN DE SUMINISTRO DE TUBÉRCULOS**

| N° ITEM/PAQ                              | N° | DESCRIPCIÓN DEL BIEN            | UNID. MED. | CRONOGRAMA DE ENTREGA DE LOS BIENES |          |          |          |          |          |          |          |          | CANT. TOTAL   |
|------------------------------------------|----|---------------------------------|------------|-------------------------------------|----------|----------|----------|----------|----------|----------|----------|----------|---------------|
|                                          |    |                                 |            | ABRIL                               | MAYO     | JUNIO    | JULIO    | AGOST    | SETIEM   | OCTUB    | NOVIEM   | DICIEM   |               |
| <b>1</b>                                 | 1  | CAMOTE AMARILLO CALIDAD PRIMERA | KG         | 300                                 | 300      | 300      | 300      | 100      | 300      | 300      | 300      | 300      | <b>2,500</b>  |
|                                          | 2  | OLLUCO                          | KG         | 120                                 | 120      | 120      | 120      | 40       | 120      | 120      | 120      | 120      | <b>1,000</b>  |
|                                          | 3  | PAPA AMARILLA                   | KG         | 600                                 | 600      | 600      | 600      | 200      | 600      | 600      | 600      | 600      | <b>5,000</b>  |
|                                          | 4  | PAPA CANCHÁN CALIDAD PRIMERA    | KG         | 800                                 | 800      | 800      | 800      | 600      | 800      | 800      | 800      | 800      | <b>7,000</b>  |
|                                          | 5  | PAPA TOMASA (Papa Blanca)       | KG         | 2,400                               | 2,400    | 2,400    | 2,400    | 800      | 2,400    | 2,400    | 2,400    | 2,400    | <b>20,000</b> |
|                                          | 6  | YUCA CATEGORÍA I                | KG         | 500                                 | 500      | 500      | 500      | 500      | 500      | 500      | 500      | 500      | <b>4,500</b>  |
| FRECUENCIA DE SUMINISTRO POR MES (VECES) |    |                                 |            | <b>8</b>                            | <b>8</b> | <b>8</b> | <b>8</b> | <b>8</b> | <b>8</b> | <b>8</b> | <b>8</b> | <b>8</b> |               |

**Nota:** Las cantidades de tubérculos antes indicadas y programadas de manera mensual, estarán sujetos a variación, esto dependerá del número de estudiantes a atenderse durante el mes, para tal caso el contratista suministrará con dichos bienes al Comedor Universitario, previa solicitud de la Administradora y/o Nutricionista del Comedor Universitario, y/o requerimiento de los bienes remitida por la Unidad de Abastecimiento, quienes indicarán las cantidades de bienes a suministrar.

**CRONOGRAMA DE ENTREGA ÍTEM/PAQUETE N° 02: ADQUISICIÓN DE SUMINISTRO DE VERDURAS**

| N° ITEM/PAQ | N° | DESCRIPCIÓN DEL BIEN          | UNID. MED. | CRONOGRAMA DE ENTREGA DE LOS BIENES |      |       |       |       |        |       |        |        | CANT. TOTAL  |
|-------------|----|-------------------------------|------------|-------------------------------------|------|-------|-------|-------|--------|-------|--------|--------|--------------|
|             |    |                               |            | ABRIL                               | MAYO | JUNIO | JULIO | AGOST | SETIEM | OCTUB | NOVIEM | DICIEM |              |
| <b>2</b>    | 1  | AJÍ AMARILLO FRESCO (AL PESO) | KG         | 120                                 | 120  | 120   | 120   | 50    | 120    | 120   | 120    | 120    | <b>1,100</b> |
|             | 2  | AJO ENTERO CATEGORÍA PRIMERA  | KG         | 120                                 | 120  | 120   | 120   | 50    | 120    | 120   | 120    | 120    | <b>1,100</b> |
|             | 3  | ALBAHACA (POR ATADO)          | UNID       | 25                                  | 25   | 25    | 25    | 10    | 25     | 25    | 25     | 25     | <b>210</b>   |
|             | 4  | APIO (POR ATADO)              | UNID       | 20                                  | 20   | 20    | 20    | 20    | 20     | 20    | 20     | 20     | <b>180</b>   |
|             | 5  | ARVEJA VERDE CATEGORÍA EXTRA  | KG         | 140                                 | 140  | 140   | 140   | 80    | 140    | 140   | 140    | 140    | <b>1,200</b> |
|             | 6  | BETERRAGA (POR ATADO)         | UNID       | 20                                  | 20   | 20    | 20    | 10    | 20     | 20    | 20     | 20     | <b>170</b>   |
|             | 7  | BRÓCOLI (AL PESO)             | KG         | 28                                  | 28   | 28    | 28    | 16    | 28     | 28    | 28     | 28     | <b>240</b>   |
|             | 8  | CAIGUA (AL PESO)              | KG         | 45                                  | 45   | 45    | 45    | 40    | 45     | 45    | 45     | 45     | <b>400</b>   |
|             | 9  | CALABAZA                      | UNID       | 17                                  | 17   | 17    | 17    | 04    | 17     | 17    | 17     | 17     | <b>140</b>   |
|             | 10 | CEBOLLA CHINA (POR ATADO)     | UNID       | 70                                  | 70   | 70    | 70    | 40    | 70     | 70    | 70     | 70     | <b>600</b>   |

|                                             |                                        |      |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |       |
|---------------------------------------------|----------------------------------------|------|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-------|
| 11                                          | CEBOLLA ROJA<br>(AL PESO)              | KG   | 700 | 700 | 700 | 700 | 400 | 700 | 700 | 700 | 700 | 700 | 6,000 |
| 12                                          | CHINCHO<br>(POR ATADO)                 | UNID | 19  | 19  | 19  | 19  | 08  | 19  | 19  | 19  | 19  | 19  | 160   |
| 13                                          | CHOCLO<br>CATEGORÍA<br>EXTRA O PRIMERA | UNID | 140 | 140 | 140 | 140 | 80  | 140 | 140 | 140 | 140 | 140 | 1,200 |
| 14                                          | COL CHINA                              | UNID | 02  | 02  | 02  | 02  | 00  | 03  | 03  | 03  | 03  | 03  | 20    |
| 15                                          | COL CRESPA<br>CALIDAD EXTRA            | KG   | 14  | 14  | 14  | 14  | 08  | 14  | 14  | 14  | 14  | 14  | 120   |
| 16                                          | CULANTRO<br>(POR ATADO)                | UNID | 120 | 120 | 120 | 120 | 40  | 120 | 120 | 120 | 120 | 120 | 1,000 |
| 17                                          | ESPINACA<br>(POR ATADO)                | UNID | 50  | 50  | 50  | 50  | 50  | 50  | 50  | 50  | 50  | 50  | 450   |
| 18                                          | HIERBA BUENA<br>(POR ATADO)            | UNID | 09  | 09  | 09  | 09  | 08  | 09  | 09  | 09  | 09  | 09  | 80    |
| 19                                          | HUACATAY<br>(POR ATADO)                | UNID | 18  | 18  | 18  | 18  | 06  | 18  | 18  | 18  | 18  | 18  | 150   |
| 20                                          | KIÓN FRESCO<br>(AL PESO)               | KG   | 12  | 12  | 12  | 12  | 04  | 12  | 12  | 12  | 12  | 12  | 100   |
| 21                                          | LIMÓN<br>CATEGORÍA<br>EXTRA            | KG   | 140 | 140 | 140 | 140 | 80  | 140 | 140 | 140 | 140 | 140 | 1,200 |
| 22                                          | MANZANILLA<br>FRESCA<br>(POR ATADO)    | UNID | 35  | 35  | 35  | 35  | 20  | 35  | 35  | 35  | 35  | 35  | 300   |
| 23                                          | NABO<br>(POR ATADO)                    | UNID | 20  | 20  | 20  | 20  | 20  | 20  | 20  | 20  | 20  | 20  | 180   |
| 24                                          | PEPINILLO<br>CALIDAD PRIMERA           | UNID | 35  | 35  | 35  | 35  | 20  | 35  | 35  | 35  | 35  | 35  | 300   |
| 25                                          | PEREJIL<br>(POR ATADO)                 | UNID | 35  | 35  | 35  | 35  | 20  | 35  | 35  | 35  | 35  | 35  | 300   |
| 26                                          | PIMIENTO ROJO                          | KG   | 60  | 60  | 60  | 60  | 20  | 60  | 60  | 60  | 60  | 60  | 500   |
| 27                                          | PORO<br>(POR ATADO)                    | UNID | 20  | 20  | 20  | 20  | 10  | 20  | 20  | 20  | 20  | 20  | 170   |
| 28                                          | TOMATE<br>(AL PESO)                    | KG   | 350 | 350 | 350 | 350 | 200 | 350 | 350 | 350 | 350 | 350 | 3,000 |
| 29                                          | TORONJIL<br>(POR ATADO)                | UNID | 24  | 24  | 24  | 24  | 08  | 24  | 24  | 24  | 24  | 24  | 200   |
| 30                                          | VAINITA CALIDAD<br>PRIMERA             | KG   | 45  | 45  | 45  | 45  | 40  | 45  | 45  | 45  | 45  | 45  | 400   |
| 31                                          | ZANAHORIA<br>(AL PESO)                 | KG   | 300 | 300 | 300 | 300 | 100 | 300 | 300 | 300 | 300 | 300 | 2,500 |
| 32                                          | ZAPALLO MACRE<br>CATEGORÍA<br>PRIMERA  | KG   | 430 | 430 | 430 | 430 | 60  | 430 | 430 | 430 | 430 | 430 | 3,500 |
| FRECUENCIA DE SUMINISTRO POR MES<br>(VECES) |                                        |      | 8   | 8   | 8   | 8   | 8   | 8   | 8   | 8   | 8   | 8   |       |

**Nota:** Las cantidades de verduras antes indicadas y programadas de manera mensual, estarán sujetos a variación, esto dependerá del número de estudiantes a atenderse durante el mes, para tal caso, el contratista suministrará con dichos bienes al Comedor Universitario, previa solicitud de la Administradora o Nutricionista del Comedor Universitario, y/o requerimiento de los bienes remitida por la Unidad de Abastecimiento, quienes indicarán las cantidades de bienes a suministrar.

**10. LUGAR Y HORA DE ENTREGA DE LOS BIENES:**

Los bienes se entregarán en el **Almacén del Comedor Universitario**, ubicado por la **puerta de ingreso N° 02 de la Universidad Nacional Agraria de la Selva**, sito en Carretera Central Km 1.21, Tingo María, distrito de Rupa Rupa, provincia de Leoncio Prado, departamento de Huánuco. **Los bienes serán suministrados de lunes a sábado en horario de 7:00 am a 2.00 pm.**

**11. FORMA DE ENTREGA DE LOS BIENES:**

Los bienes serán suministrados en envases apropiados para cada producto, resistentes que garanticen su integridad, manipulación, conservación, transporte y adecuado almacenamiento.

- **Por cada entrega, el contratista acreditará la entrega de los productos al Almacén del Comedor Universitario, mediante boletas de entrega, notas de pedido u otros, los mismos que deben contar con sello y firma del personal designado por el Almacén Central de la Universidad Nacional Agraria de la Selva y del personal responsable del Almacén del Comedor Universitario, es indispensable consignar en dichos documentos, de manera clara y legible, la descripción de los bienes suministradas, cantidades y fecha de entrega de los mismos. No se tomarán en cuenta los documentos de entrega de los bienes con borrones o enmendaduras.**

**12. TIEMPO DE VIGENCIA DE LOS PRODUCTOS (TUBÉRCULOS Y VERDURAS):**

El tiempo de vigencia de los tubérculos y verduras dependerá de la vida útil de los productos y de la durabilidad en óptimas condiciones de su almacenamiento, sin embargo, se solicita el tiempo de vigencia para los tubérculos de **CUATRO (04) días calendarios** siguientes de haberse recepcionado los bienes en el Almacén del Comedor Universitario y **DOS (02) días calendarios** de vigencia para las verduras.

Los productos ofertados serán de primera calidad y en perfecto estado de conservación, con las características organolépticas idóneas de cada producto.

**13. PLAZO DE REPOSICIÓN DE LOS BIENES:**

Aquellos bienes (tubérculos y verduras), que a la recepción estuvieran en mal estado, presenten daños o golpes, presenten un color y olor inadecuado, o presenten indicios de fumigación o materias extrañas por un inadecuado almacenamiento, transporte o manipulación, o los mismos no corresponden a la calidad del bien requerida y ofertada por el contratista, o que no se encuentren en las óptimas condiciones para su consumo deberán ser cambiados dentro del plazo de **DOS (02) días calendarios** siguientes a la fecha de recepcionada la comunicación.

**14. DE LA RECEPCIÓN Y CONFORMIDAD DE LA PRESTACIÓN:**

**La recepción será otorgada por el Almacén Central de la Universidad Nacional Agraria de la Selva y responsable del Almacén del Comedor Universitario de la UNAS, quienes verificarán las cantidades y otras condiciones de ingreso de los bienes, y el Nutricionista, quien verificará la calidad y aspectos técnicos de los productos.**

**La conformidad será otorgada por la Administradora del Comedor Universitario, en el plazo máximo de SIETE (7) DÍAS computados desde el día siguiente de producida la recepción, O MÁXIMO DE VEINTE (20) DÍAS, EN CASO SE REQUIERA EFECTUAR PRUEBAS QUE PERMITAN VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LA OBLIGACIÓN, debiendo adjuntar en ello, los documentos que acrediten el ingreso de los productos al Comedor Universitario, los mismos que deben estar debidamente selladas y firmadas por el personal designado por el Almacén Central de la UNAS y personal responsable del Almacén del Comedor Universitario.**

**15. FORMA DE PAGO DE LA PRESTACIÓN:**

La ENTIDAD CONTRATANTE se obliga a pagar la contraprestación a EL CONTRATISTA en **SOLES, en PAGOS PERIÓDICOS (de manera mensual)**, en cumplimiento del cronograma de entrega de los bienes, y luego de la recepción formal y completa de la documentación correspondiente, según lo establecido en el artículo 144 del Reglamento de la Ley N° 32069, Ley General de Contrataciones Públicas, aprobado por Decreto Supremo N° 009-2025-EF.

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

- Documento de recepción y verificación (documentos de entrega de los productos tales como boletas de entrega, notas de pedido u otros), con sello y firma del personal designado del Almacén Central de la Universidad Nacional Agraria de la Selva y del personal responsable del Almacén del Comedor Universitario.
- Documento en el que conste la conformidad de la prestación efectuada suscrita por el servidor responsable del Comedor Universitario.
- Guía de Remisión, indicando la totalidad de bienes suministrados durante el mes.
- Comprobante de pago (RUC de la Universidad: 20172356720).

Salvo los documentos que emite la entidad contratante, es decir, de recepción y verificación, así como de conformidad, el contratista debe presentar la documentación restante a través de mesa de partes de la Unidad de Abastecimiento de la Universidad Nacional Agraria de la Selva, sito en Carretera Central Km 1.21, Tingo María - Huánuco, documentos que serán presentados de lunes a viernes, en horario de 7:00 am a 2:45 pm, o a través de correo electrónico: [abastecimiento.procedimientos@unas.edu.pe](mailto:abastecimiento.procedimientos@unas.edu.pe).

**16. OTRAS CONSIDERACIONES OBLIGATORIAS PARA EL CONTRATISTA:**

- ✓ El contratista no podrá tercerizar (contratar a un tercero) para la ejecución parcial o total del contrato.
- ✓ El personal del contratista encargado de efectuar la entrega de los bienes debe presentar la indumentaria apropiada, debe portar (vestimenta completamente limpia, mascarilla, guantes y gorra descartable).
- ✓ El contratista debe contar con suficiente capacidad de almacenamiento, que garantice la provisión de los productos en fechas de escasez, festividades u otro motivo que demande la atención oportuna o extraordinario del producto.

**17. VICIOS OCULTOS:**

La recepción conforme de la prestación por parte de LA ENTIDAD CONTRATANTE no enerva su derecho a reclamar posteriormente por defectos o vicios ocultos, conforme a lo dispuesto por los artículos 69 de la Ley N° 32069, Ley General de Contrataciones Públicas y el artículo 144 de su Reglamento, aprobado por Decreto Supremo N° 009-2025-EF.

El plazo máximo de responsabilidad del contratista es **UN (1) AÑO** contado a partir de la conformidad otorgada por LA ENTIDAD CONTRATANTE.

**18. DE LAS PENALIDADES:**

**PENALIDAD POR MORA:**

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

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

Donde:

**F = 0.40**

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

**OTRAS PENALIDADES:**

Adicionalmente a la penalidad por mora se aplicarán las siguientes penalidades:

| Otras penalidades |                                                                                                                                                                                   |                                                                                                                                                                                                    |                                                                                                         |
|-------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Nº                | Supuestos de aplicación de penalidad                                                                                                                                              | Forma de cálculo                                                                                                                                                                                   | Procedimiento de verificación                                                                           |
| 1                 | Transporte de los productos en vehículos inadecuados, que hacen que los bienes presenten características indeseables que impidan su consumo o alteren su composición nutricional. | <b>30 % de la UIT vigente.</b> Por cada ocasión que se detecte el hecho.                                                                                                                           | Informe de la Administradora del Comedor Universitario, con documentos que acrediten el incumplimiento. |
| 2                 | Retraso en la reposición de los tubérculos y verduras que no cumplen con las especificaciones técnicas y/o presenten características de mala calidad.                             | <b>10 % de la UIT vigente.</b> Por cada día de atraso para la reposición de productos observados. El retraso se computa a partir del día siguiente de vencido el plazo otorgado por la reposición. | Informe de la Administradora del Comedor Universitario, con documentos que acrediten el incumplimiento. |
| 3                 | Incumplimiento de la indumentaria del personal encargado de efectuar la entrega de los productos.                                                                                 | <b>10 % de la UIT vigente.</b> Por cada incidente, en la cual se verifique el incumplimiento de la indumentaria necesaria.                                                                         | Informe de la Administradora del Comedor Universitario, con documentos que acrediten el incumplimiento. |

**PROCEDIMIENTO DE APLICACIÓN DE OTRAS PENALIDADES:**

En caso de que el contratista incurra en la aplicación de otras penalidades, la Entidad le notificará vía correo electrónico, el supuesto o supuestos incurridos, para que en un plazo de **DOS (02) días hábiles** posteriores a su notificación remita sus descargos. En un plazo máximo de **CINCO (05) días hábiles** la entidad contratante evaluará dicho descargo y emitirá una decisión.

La suma de la aplicación de estos dos tipos de penalidades no debe exceder el 10% del monto vigente del contrato, o de ser el caso, del ítem correspondiente.

**19. DE LOS ADELANTOS:**

La entidad no otorgará adelantos para la ejecución de la presente contratación.

**20. DE LA SUBCONTRATACIÓN:**

Se encuentra prohibida la subcontratación de las prestaciones objeto del contrato.

**21. DEL REAJUSTE DE PRECIOS:**

No se considerarán reajustes de precios en los pagos derivados de la presente contratación.

**22. DE LAS PRESTACIONES ADICIONALES Y REDUCCIONES:**

Podría efectuarse la contratación adicional de la prestación de conformidad a lo indicado por el artículo 141 del Reglamento de la Ley General de Contrataciones Públicas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 009-2025-EF, que indica: 141.1. La autoridad de la gestión administrativa puede aprobar, mediante resolución publicada en la Pladicop, la ejecución de prestaciones adicionales en bienes y servicios hasta por el 25% del monto del contrato original que sean indispensables para el cumplimiento de la finalidad pública del contrato, siempre que se cuente con previo sustento técnico y legal y con la previsión y/o certificación de crédito presupuestario correspondiente.

Asimismo, podría efectuarse la reducción de la prestación de conformidad a lo indicado por el artículo 109 del Reglamento de la Ley General de Contrataciones Públicas, donde indica; 109.1. La autoridad de la gestión administrativa, mediante resolución, puede ordenar la reducción de prestaciones hasta por el 25% del monto del contrato original, lo cual implica una disminución en el monto del contrato, siempre que el área usuaria sustente las condiciones para su no ejecución.

**23. GARANTÍA COMO FIEL CUMPLIMIENTO DEL CONTRATO:**

De ser el caso, como Garantía de fiel cumplimiento el postor ganador entregará a la entidad contratante, como requisito indispensable para perfeccionar el contrato, una garantía de fiel cumplimiento por una suma equivalente al 10% del monto del contrato original, **a través de la retención del monto total de la garantía correspondiente. La retención debe efectuarse durante la primera mitad del número total de pagos a realizarse de forma prorrateada en cada pago, con cargo a ser devuelto al finalizar el contrato.**

**24. ANTICORRUPCIÓN Y ANTISOBORNO:**

A la suscripción de este contrato, EL CONTRATISTA declara y garantiza no haber ofrecido, negociado, prometido o efectuado ningún pago o entrega de cualquier beneficio o incentivo ilegal, de manera directa o indirecta, a los evaluadores del proceso de contratación o cualquier servidor de la entidad contratante.

Asimismo, EL CONTRATISTA se obliga a mantener una conducta proba e íntegra durante la vigencia del contrato, y después de culminado el mismo en caso existan controversias pendientes de resolver, lo que supone actuar con probidad, sin cometer actos ilícitos, directa o indirectamente.

Aunado a ello, EL CONTRATISTA se obliga a abstenerse de ofrecer, negociar, prometer o dar regalos, cortesías, invitaciones, donativos o cualquier beneficio o incentivo ilegal, directa o indirectamente, a funcionarios públicos, servidores públicos, locadores de servicios o proveedores de servicios del área usuaria, de la dependencia encargada de la contratación, actores del proceso de contratación y/o cualquier servidor de la entidad contratante, con la finalidad de obtener alguna ventaja indebida o beneficio ilícito. En esa línea, se obliga a adoptar las medidas técnicas, organizativas y/o de personal necesarias para asegurar que no se practiquen los actos previamente señalados.

Adicionalmente, EL CONTRATISTA se compromete a denunciar oportunamente ante las autoridades competentes los actos de corrupción o de inconducta funcional de los cuales tuviera conocimiento durante la ejecución del contrato con LA ENTIDAD CONTRATANTE.

Tratándose de una persona jurídica, lo anterior se extiende a sus accionistas, participacionistas, integrantes de los órganos de administración, apoderados, representantes legales, funcionarios, asesores o cualquier persona vinculada a la persona jurídica que representa; comprometiéndose a informarles sobre los alcances de las obligaciones asumidas en virtud del presente contrato.

Finalmente, el incumplimiento de las obligaciones establecidas en esta cláusula, durante la ejecución contractual, otorga a LA ENTIDAD CONTRATANTE el derecho de resolver total o parcialmente el contrato. Cuando lo anterior se produzca por parte de un proveedor adjudicatario de los catálogos electrónicos de acuerdo marco, el incumplimiento de la presente cláusula conlleva que sea excluido de los Catálogos Electrónicos de Acuerdo Marco. En ningún caso, dichas medidas impiden el inicio de las acciones civiles, penales y administrativas a que hubiera lugar.

**25. SOLUCIÓN DE CONTROVERSIAS:**

Las controversias que surjan entre las partes durante la ejecución del contrato se resuelven mediante conciliación, según el acuerdo de las partes.

Cualquiera de las partes tiene derecho a iniciar el arbitraje a fin de resolver dichas controversias dentro del plazo de caducidad previsto en la Ley N° 32069, Ley General de Contrataciones Públicas y su Reglamento, aprobado por Decreto Supremo N° 009-2025-EF.

Para el caso del arbitraje, el postor ganador de la buena pro selecciona una de las siguientes Instituciones Arbitrales para administrarlo:

| Nº | INSTITUCIONES ARBITRALES                                                                           | RUC         |
|----|----------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|
| 1  | CENTRO DE ARBITRAJE DE LA CÁMARA DE COMERCIO E INDUSTRIAS DE HUÁNUCO                               | 20146059598 |
| 2  | CENTRO DE ARBITRAJE DE LA CÁMARA DE COMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO DE LA PROVINCIA DE LEONCIO PRADO | 20529277220 |
| 3  | CENTRO DE ARBITARJE ILUSTRE COLEGIO DE ABOGADOS DE HUÁNUCO                                         | 20124538689 |

**26. RESOLUCIÓN DEL CONTRATO:**

Cualquiera de las partes puede resolver el contrato, de conformidad con el numeral 68.1 del artículo 68 de la Ley N° 32069, Ley General de Contrataciones Públicas.

De encontrarse en alguno de los supuestos de resolución del contrato, LAS PARTES proceden de acuerdo a lo establecido en el artículo 122 del Reglamento de la Ley N° 32069, Ley General de Contrataciones Públicas, aprobado por Decreto Supremo N° 009-2025-EF.

**27. GESTIÓN DE RIESGOS:**

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

### 3.5 REQUISITOS DE CALIFICACIÓN

#### 3.5.1 REQUISITOS DE CALIFICACIÓN OBLIGATORIOS

##### A. CAPACIDAD LEGAL

**Requisitos:**

El postor debe contar con:

- Certificado o constancia de Saneamiento Ambiental consistente en **DESINSECTACIÓN, DESRATIZACIÓN Y DESINFECCIÓN** del establecimiento comercial donde se expende los productos, otorgado a la empresa postor, **realizado por una empresa autorizada por el Ministerio de Salud (DIGESA), o empresa autorizada por la Dirección Regional de Salud (DIRESA), ó Certificado de Principios Generales de Higiene, emitido por el Ministerio de Salud, los mismos que deben encontrarse vigente a la fecha de presentación de las ofertas.**

**Acreditación:**

- Copia del Certificado o constancia de Saneamiento Ambiental consistente en **DESINSECTACIÓN, DESRATIZACIÓN Y DESINFECCIÓN** del establecimiento comercial donde se expende los productos, otorgado a la empresa postor, **realizado por una empresa autorizada por el Ministerio de Salud (DIGESA), o empresa autorizada por la Dirección Regional de Salud (DIRESA), ó Certificado de Principios Generales de Higiene, emitido por el Ministerio de Salud, los mismos que deben encontrarse vigente a la fecha de presentación de las ofertas.**

##### B. EXPERIENCIA DEL POSTOR EN LA ESPECIALIDAD

**Requisitos:**

El postor debe acreditar un monto facturado acumulado equivalente a:

**PARA EL ÍTEM N° 01:** Adquisición de suministro de **TUBÉRCULOS**: Acreditar experiencia por **S/ 70,000.00 (Setenta Mil con 00/100 Soles).**

**PARA EL ÍTEM N° 02:** Adquisición de suministro de **VERDURAS**: Acreditar experiencia por **S/ 50,000.00 (Cincuenta Mil con 00/100 Soles).**

**AMBOS ÍTEMS** por la venta de bienes iguales o similares al objeto de la convocatoria, durante los diez años anteriores a la fecha de la presentación de ofertas que se computan desde la fecha de la conformidad o emisión del comprobante de pago, según corresponda.

En el caso de postores que declaren en el Anexo N° 1 tener la condición de micro y pequeña empresa, se acredita una experiencia del **[25% DE LA CUANTÍA DE LA CONTRATACIÓN]**, por la venta de bienes iguales o similares al objeto de la convocatoria, durante los diez años anteriores a la fecha de la presentación de ofertas que se computaran desde la fecha de la conformidad o emisión del comprobante de pago, según corresponda. **En el caso de consorcios, todos los integrantes deben contar con la condición de micro y pequeña empresa.**

**Se consideran bienes similares a los siguientes:**

**ÍTEM N° 01: ADQUISICIÓN DE SUMINISTRO DE TUBÉRCULOS:** Venta de todo tipo de tubérculos para consumo humano en general.

**ÍTEM N° 02: ADQUISICIÓN DE SUMINISTRO DE VERDURAS:** Venta de todo tipo de Verduras para consumo humano en general.

**Acreditación:**

La experiencia del postor en la especialidad se acredita con un máximo de veinte contrataciones, mediante copia simple de: (i) contratos u órdenes de compra, y su respectiva conformidad o constancia de prestación; o (ii) comprobantes de pago cuya cancelación se acredite documental y fehacientemente, con constancia de depósito, nota de abono, reporte de estado de cuenta, cualquier otro documento emitido por entidad del sistema financiero que acredite el abono o mediante cancelación en el mismo comprobante de pago<sup>1</sup>, o comprobante de retención electrónico emitido por SUNAT por la retención del IGV<sup>2</sup>. En caso el postor sustente su experiencia en la especialidad mediante contrataciones realizadas con privados<sup>3</sup>, para acreditarla debe presentar de forma obligatoria lo indicado en el numeral (ii) del presente párrafo; no es posible que acredite su experiencia únicamente con la presentación de contratos u órdenes de compra con conformidad o constancia de prestación.

En caso los postores presenten varios comprobantes de pago para acreditar una sola contratación, se debe acreditar que corresponden a dicha contratación; de lo contrario, se asume que los comprobantes acreditan contrataciones independientes, en cuyo caso solo se considera, para la evaluación, las veinte primeras contrataciones indicadas en el **Anexo N° 11** referido a la Experiencia del Postor en la Especialidad.

En el caso de suministro, solo se considera como experiencia la parte del contrato que haya sido ejecutada durante los diez años anteriores a la fecha de presentación de ofertas, debiendo adjuntarse copia de las conformidades correspondientes a tal parte o los respectivos comprobantes de pago cancelados.

Si el titular de la experiencia no es el postor, consignar si dicha experiencia corresponde a la matriz en caso de que el postor sea sucursal, o fue transmitida por reorganización societaria, debiendo acompañar la documentación sustentatoria correspondiente.

Si el postor acredita experiencia de otra persona jurídica como consecuencia de una reorganización societaria, debe presentar adicionalmente el **Anexo N° 14**. Las personas jurídicas resultantes de un proceso de reorganización societaria no pueden acreditar como experiencia del postor en la especialidad aquella que le hubieran transmitido como parte de dicha reorganización las personas jurídicas sancionadas con inhabilitación vigente o definitiva.

Cuando en los contratos, órdenes de compra o comprobantes de pago el monto facturado se encuentre expresado en moneda extranjera, debe indicarse el tipo de cambio venta publicado por la Superintendencia de Banca, Seguros y AFP correspondiente a la fecha de suscripción del contrato, de emisión de la orden de compra o de cancelación del comprobante de pago, según corresponda.

Sin perjuicio de lo anterior, los postores deben llenar y presentar el **Anexo N° 11** referido a la Experiencia del Postor en la Especialidad.