

ESPECIFICACIONES TECNICAS

CAPÍTULO III REQUERIMIENTO

3.1 FINALIDAD PÚBLICA DE LA CONTRATACIÓN

La presente contratación tiene por finalidad suministrar al Comedor Universitario con frutas frescos, de primera calidad, para la alimentación de los estudiantes beneficiarios del servicio del Comedor Universitario, a fin de proporcionar a los mismos, raciones balanceadas, con un adecuado valor proteico y nutricional, que aportan energía al organismo.

3.2 DESCRIPCIÓN GENERAL DEL REQUERIMIENTO

ADQUISICIÓN DE SUMINISTRO DE FRUTAS, PARA LA ALIMENTACIÓN DE LOS ESTUDIANTES DEL COMEDOR UNIVERSITARIO DE LA UNAS, según el siguiente detalle:

DENOMINACIÓN DEL OBJETO DE LA CONVOCATORIA	UNIDAD DE MEDIDA
ADQUISICIÓN DE SUMINISTRO DE FRUTAS, PARA LA ALIMENTACIÓN DE LOS ESTUDIANTES DEL COMEDOR UNIVERSITARIO DE LA UNAS.	PAQUETE

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 suministro por mes, de cada tipo de fruta, será de acuerdo a la solicitud de la Administradora o Nutricionista del Comedor Universitario, por considerarse las frutas bienes 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 DE LOS BIENES

N° PAQ.	N°	DESCRIPCIÓN DEL BIEN	UNID. MED.	CRONOGRAMA DE ENTREGA DE LOS BIENES									CANTID. TOTAL
				ABR	MAY	JUN	JUL	AGO	SET	OCT	NOV	DIC	
1	1	COCONA (AL PESO)	KG	120	120	120	120	40	120	120	120	120	1000
	2	MANDARINA SATSUMA CATEGORÍA EXTRA	KG	500	500	500	500	500	500	500	500	500	4500
	3	MANGO CRIOLLO (AL PESO)	KG	600	600	600	600	200	600	600	600	600	5000
	4	MANZANA DE AGUA (AL PESO)	KG	140	140	140	140	80	140	140	140	140	1200
	5	MANZANA DELICIA CATEGORÍA I	KG	650	650	650	650	300	650	650	650	650	5500
	6	MARACUYÁ CATEGORÍA EXTRA	KG	140	140	140	140	80	140	140	140	140	1200
	7	NARANJA VALENCIA CATEGORÍA I	KG	300	300	300	300	100	300	300	300	300	2500
	8	PALTA FUERTE CATEGORÍA I	KG	20	20	20	20	00	20	20	20	20	160
	9	PIÑA	UNIDAD	500	500	500	500	500	500	500	500	500	4500
	10	PLÁTANO DE SEDA CATEGORÍA I	UNIDAD	2300	2300	2300	2300	1600	2300	2300	2300	2300	20000
	11	SANDÍA CATEGORÍA EXTRA	KG	700	700	700	700	400	700	700	700	700	6000
FRECUENCIA DE SUMINISTRO POR MES				A solicitud de la Administradora o Nutricionista del Comedor Universitario									

Nota: Las cantidades de frutas 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.

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 11.00 am.**

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:

N°	Supuestos de aplicación de penalidad	Forma de Cálculo	Procedimiento de verificación
1	Transporte de las frutas en vehículos inadecuados, que hacen que estos presenten características indeseables que impidan su consumo.	30 % de la UIT vigente. Por cada ocasión que se detecte el hecho.	Informe de la Administradora del Comedor Universitario, con documentos que acrediten el incumplimiento.
2	Entrega de las frutas en envases sucios, de mal uso.	30 % de la UIT vigente. Por cada ocasión que se detecte el hecho.	Informe de la Administradora del Comedor Universitario, con documentos que acrediten el incumplimiento.
3	Retraso en la reposición de las frutas que no cumplen con las características técnicas requeridas.	20 % de la UIT vigente. 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.
4	Incumplimiento de la indumentaria del personal encargado de efectuar la entrega de las frutas.	10 % de la UIT vigente. 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, aplican el plazo máximo de respuesta establecido en el cuadro siguiente:

Plazo máximo de respuesta	:	CINCO (05) DÍAS CALENDARIO
----------------------------------	----------	-----------------------------------

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 FRUTAS, PARA LA ALIMENTACIÓN DE 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 frutas frescos, de primera calidad, para la alimentación de los estudiantes beneficiarios del servicio del Comedor Universitario, a fin de proporcionar a los mismos, raciones balanceadas, 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 los nutrientes que requiere el ser humano para poder desarrollarse y realizar sus actividades de manera cotidiana.

3. OBJETIVO GENERAL Y ESPECÍFICO:

Objetivo General.

- Adquirir frutas frescas, de primera calidad, con las características organolépticas que los caracteriza, a fin de brindar menús balanceados y 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 frutas frescas, de primera calidad, los mismos que serán utilizados en la complementación de los almuerzos diarios ofrecidos a los estudiantes beneficiarios con el servicio de Comedor Universitario.
- Ofrecer alimentación saludable o balanceada a los estudiantes beneficiarios del servicio de Comedor Universitario, conforme a 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:

N° PAQUETE	N°	DESCRIPCIÓN DEL BIEN	CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD TOTAL
1	1	COCONA (AL PESO)	De calidad extra, fresca, madura, limpia, libre de podredumbre, libre de mohos y cualquier bacteria dañina para la salud, exentas de plagas y daños causados por ellas, que afecten el aspecto general del producto. ENVASE: Presentación en cajones de madera o sacos de polipropileno, limpios y nuevos, libre de contaminantes, resistente a la manipulación, transporte, almacenamiento y distribución.	KG	1000
	2	MANDARINA SATSUMA CATEGORÍA EXTRA	CALIBRE 1: Diámetro de 63 A 68 mm. Debe cumplir con las características técnicas indicadas en la NTP 011.023:2024 CÍTRICOS. Cítricos dulces. Requisitos. 3ª Edición. Apariencia: Enteras, sanas, se excluyen los productos atacados por la podredumbre, u otras alteraciones que los hagan impropias para el consumo. Exentas de magulladuras y/o amplias cicatrizaciones por cortes en la cáscara. Prácticamente exentas de plagas, de daños causados por plagas y enfermedades que afecten la pulpa. Exentas de daños considerables y/o alteraciones externas causadas por ataque de plagas. Exentas de daños causados por quemaduras de sol, heladas y/o bajas temperaturas. Limpias, exentas de materias extrañas visibles. Exentas de humedad externa anormal, salvo la condensación consiguiente a su remoción de una cámara frigorífica. Exentas de olores y/o sabores extraños y de toda señal de desecación o deshidratación. Tolerancia respecto a la apariencia: Se admite una tolerancia del 5 %, en número o en peso, de cítricos que no cumpla con los requisitos de esta categoría pero que se ajusten a los de la categoría I. Dentro de esta tolerancia, el total de productos que cumplan los requisitos de calidad de la categoría II no podrán sobrepasar un 1 %. Se admite hasta 1 % de fruta con pudrición. Coloración: Bien coloreada, de color típico de la variedad. No está permitido el uso de sustancias químicas colorantes aplicados sobre la superficie de la fruta. Madurez: °Brix: Mínimo 7,5 °Brix. Acidez: Mínimo 0,5 % Máximo 1,5 %. Índice de madurez (°Brix/Acidez): Mínimo 6,5. Homogeneidad: El contenido de cada envase debe ser homogéneo y estar constituido únicamente por cítricos del mismo origen, variedad, categoría, calibre y que presenten un mismo grado de madurez. ENVASE: Presentación en cajas de cartón o cajones de madera, limpio y nuevo, libre de contaminantes, resistente a la manipulación, transporte, almacenamiento y distribución.	KG	4500

3	MANGO CRIOLLO (AL PESO)	Peso promedio por unidad: Entre 200 a 250 gramos (5 mangos por kg). De calidad seleccionada, categoría primera. De forma ovalada, de color variable de amarillo pálido a rojo intenso, la pulpa es pegajosa y su coloración también varía, desde amarillo a anaranjado, con adecuado estado de madurez, no debe presentar daños o golpes, libre de podredumbre, estar prácticamente exentas de plagas y daños causados por ellas, que afecten el aspecto general del producto, estar exentas de daños causados por bajas y/o altas temperaturas, libre de mohos y cualquier bacteria dañino para la salud. ENVASE: Presentación en cajas de cartón o cajones de madera, limpio y nuevo, libre de contaminantes, resistente a la manipulación, transporte, almacenamiento y distribución.	KG	5000
4	MANZANA DE AGUA (AL PESO)	Peso de 130 gramos aproximado cada uno. De primera calidad, enteras, limpias, cáscara de color verde y pulpa blanca, agridulce, tamaño uniforme, limpio, deben estar sanas exentas de podredumbre o deterioro que hagan que no sean aptas para su consumo, deben estar exentas de humedad externa anormal, estar prácticamente exentas de plagas y daños causados por ellas, que afecten el aspecto general del producto, estar exentas de daños causados por bajas y/o altas temperaturas, libre de mohos y cualquier materia extraña. ENVASE: Presentación en cajas de cartón o cajones de madera, limpio y nuevo, libre de contaminantes, resistente a la manipulación, transporte, almacenamiento y distribución.	KG	1200
5	MANZANA DELICIA CATEGORÍA I	CALIBRE B: PRIMERA: De 60,1 – 80 mm. Debe cumplir con las características técnicas indicadas en la NTP 011.002:2014 (revisada el 2019) FRUTAS FRESCAS. Manzana. Requisitos. 4ª Edición. Requisitos generales: Los frutos contenidos en un mismo envase deben ser de la misma variedad y en ese sentido uniformes en tamaño, forma y color. Las manzanas deben estar: Enteras, sanas, quedando excluidos los productos que presenten podredumbre u otras alteraciones que los hagan impropios para el consumo. Limpias, es decir, prácticamente exentas de materias extrañas visibles, exentas de plagas, magulladuras profundas y pudrición. Exentas de daños causados por plagas. Exentas de un grado anormal de humedad exterior. Exentas de olores y sabores extraños. Categoría de calidad: Las manzanas de esta categoría deben ser de buena calidad y presentarán las características de forma, desarrollo y color que sean propias de la variedad a la pertenezcan. La pulpa no debe haber sufrido ningún deterioro. ENVASE: Presentación en cajas de cartón o cajones de madera, limpio y nuevo, libre de contaminantes, resistente a la manipulación, transporte, almacenamiento y distribución.	KG	5500
6	MARACUYÁ CATEGORÍA EXTRA	CALIBRE C, RANGO DE PESO > 122 – 128 GRAMOS CADA UNO. Requisitos mínimos: Estar enteras. Presentar una apariencia fresca. Ser de consistencia firme, sanas, y exentas de podredumbre o deterioro que hagan que no sean aptas para el consumo. Estar limpias y exentas de cualquier materia extraña visible, exentas de plagas y daños causados por ellas, que afecten al aspecto general del producto. Exentas de humedad externa anormal, salvo la condensación consiguiente a su remoción de una cámara frigorífica. Estar exentas de cualesquiera olores y/o sabores extraños. Estar dotadas de un tallo/pedúnculo que debe llegar hasta el primer nudo. Exentas de hundimientos y grietas. Grado de madurez: Coloración externa característica.	KG	1200

			Tolerancias de calibre: El 10 %, en número o en peso, del calibre inmediatamente inferior y/o superior al indicado en el envase. Homogeneidad: El contenido de cada envase debe ser homogéneo y estar constituido únicamente por maracuyá del mismo origen, variedad, calidad, color y calibre. La parte visible del contenido del envase debe ser representativa de todo el contenido. ENVASE: Presentación en cajones de madera o sacos de polipropileno, limpios y nuevos, libre de contaminantes, resistente a la manipulación, transporte, almacenamiento y distribución.		
7	NARANJA VALENCIA CATEGORÍA I	CALIBRE 5: Diámetro de 73-78 mm. Debe cumplir con las características técnicas indicadas en NTP 011.023:2024 CÍTRICOS. Cítricos dulces. Requisitos. 3ª Edición. Apariencia: Enteras, sanas, se excluyen los productos atacados por la podredumbre, u otras alteraciones que los hagan impropias para el consumo. Exentas de magulladuras y/o amplias cicatrizaciones por cortes en la cáscara. Exentas de plagas y daños causados por plagas y enfermedades que afecten la pulpa. Exentas de daños considerables y/o alteraciones externas causadas por ataque de plagas y daños causados por quemaduras de sol, heladas y/o bajas temperaturas. Limpias, exentas de materias extrañas visibles. Exentas de humedad externa anormal, salvo la condensación consiguiente a su remoción de una cámara frigorífica. Exentas de olores y/o sabores extraños y de toda señal de desecación o deshidratación. Tolerancia respecto a la apariencia: Se admite una tolerancia total del 10 %, en número o en peso, de cítricos que no cumplan con los requisitos de esta categoría pero que se ajusten a los de la categoría II. Dentro de este porcentaje, no más de 2 % (la quinta parte) podrá ser de categoría inferior. Se admite hasta 2 % de fruta con pudrición. Coloración: Bien coloreadas: el color típico de la variedad predomina sobre el color verde, el cual en conjunto no puede exceder el 10 % del área superficial. No está permitido el uso de sustancias químicas colorantes aplicados sobre la superficie de la fruta. Madurez °Brix: Mínimo 8,0 °Brix. Acidez: Mínimo 0,5 % Máximo 1,7 %. Índice de madurez (°Brix/Acidez): Mínimo 6,5. Homogeneidad: El contenido de cada envase debe ser homogéneo y estar constituido únicamente por cítricos del mismo origen, variedad, categoría, calibre y que presenten un mismo grado de madurez. ENVASE: Presentación en cajas de cartón o cajones de madera, limpio y nuevo, libre de contaminantes, resistente a la manipulación, transporte, almacenamiento y distribución.	KG	2500	
8	PALTA FUERTE CATEGORÍA I	CALIBRE: 20 - DE 184 A 217 gramos por unidad. Debe cumplir con las características técnicas indicadas en la NTP 011.018:2019 PALTA. Requisitos. 6ª Edición. Requisitos mínimos: Estar enteras, sanas, deben excluirse los productos afectados por podredumbre o deterioro que haga que no sean aptos para el consumo humano. Estar limpias y exentas de cualquier materia extraña visible, exentas de plagas que afecten al aspecto general del producto. Estar exentas de daños causados por plagas. Exentas de humedad externa anormal, salvo la condensación consiguiente a su remoción de una cámara frigorífica. Estar exentas de cualquier olor y/o sabores extraños. Exentas de daños causados por bajas y/o altas temperaturas. Tener un pedúnculo de longitud no superior	KG	160	

		a 10 mm, cortado limpiamente. Sin embargo, su ausencia no se considera defecto, siempre y cuando el lugar de inserción del pedúnculo esté seco e intacto. Las paltas maduras no deben tener sabor amargo. Homogeneidad: El contenido de cada envase debe ser homogéneo y estar constituido únicamente por paltas del mismo origen, variedad, calidad y calibre. Tolerancias sobre daños y defectos menores: Manchas: Máximo 10 %. Decoloración: Máximo 10 %. Rameado, rozadura o raspado: Máximo 10 %. Daños por insectos (que no involucre la condición del fruto, afectándolo sólo superficialmente en la piel): Máximo 10 %. ENVASE: Presentación en cajas de cartón corrugado, limpio y nuevo, libre de contaminantes, resistente a la manipulación, transporte, almacenamiento y distribución.		
9	PIÑA	De calidad primera. VARIEDAD: Golden o Hawaiana. Peso por unidad: De 2.00 a 2.4 kg. ▪ <u>NO INCLUYE LA CORONA.</u> Enteras, dulces, maduras, textura firme, de color y olor característico, maduración natural, libre de podredumbre, no deben presentar daños o golpes, estar prácticamente exentas de plagas y daños causados por ellas, que afecten el aspecto general del producto, estar exentas de daños causados por bajas y/o altas temperaturas, libre de mohos y cualesquiera agentes contaminantes (químicos y/o biológicos), para la salud. ENVASE: Presentación en jabas de plástico de buen uso, completamente limpio y resistentes a la manipulación, transporte, almacenamiento y distribución.	UNID	4500
10	PLÁTANO DE SEDA CATEGORÍA I	CALIBRE: Longitud mínima: 14,0 cm. Grosor mínimo: 2,7 cm. Debe cumplir con las características técnicas indicadas en la NTP-CODEX CXS 205:2019 NORMA PARA EL BANANO (PLÁTANO). 1ª Edición. Requisitos mínimos: Estar enteros (tomando el dedo como referencia). Estar sanos, deben excluirse los productos afectados de podredumbre o deterioro que hagan que no sean aptos para el consumo. Estar limpios y exentos de cualquier materia extraña visible. Exentos de plagas que afecten al aspecto general del producto. Exentos de daños causados por plagas. Exentos de humedad externa anormal, salvo la condensación consiguiente a su remoción de una cámara frigorífica y los plátanos envasados en atmósfera modificada. Exentos de cualquier olor y/o sabor extraño. Ser de consistencia firme, exentos de daños causados por bajas temperaturas. Exentos de magulladuras, de malformaciones o curvaturas anormales de los dedos. Estar sin pistilos. Tener el pedúnculo intacto, sin estar doblados ni dañados por hongos o desecados. Madurez fisiológica: De conformidad con las características peculiares de la variedad. Homogeneidad: El contenido de cada envase debe ser homogéneo y estar constituido únicamente por plátanos del mismo origen, variedad y calidad. ENVASE: Presentación en cajas de cartón o cajones de madera, limpio y nuevo, libre de contaminantes, resistente a la manipulación, transporte, almacenamiento y distribución.	UNID	20000

	11	SANDÍA CATEGORÍA EXTRA	Peso por unidad Aprox: De 4 kg a 6 kg. Debe cumplir con las características técnicas indicadas en la NTP 011.017:2015 (revisada el 2024) FRUTAS FRESCAS. Sandías. Requisitos. 2ª Edición. Fruto no climatérico de forma elipsoidal u oblonga, de tamaño variable, de corteza verde o veteada de acuerdo con la variedad, la parte interna de la corteza y la pulpa (porción comestible) son carnosas y jugosas siendo de color blanco la primera y rojo intenso o pálido la segunda, de sabor dulce, con gran número de semillas negras o café oscuro. Clasificación: Las sandías de esta categoría podrán presentar los siguientes defectos leves, siempre y cuando no afecten al aspecto general del producto, su calidad, estado de conservación y presentación en el empaque: - Un ligero defecto en la forma típica. - Ligeros defectos en el color de la cáscara, una coloración pálida de la sandía que ha estado en contacto con el suelo durante el periodo de crecimiento no es considerado como un defecto. - Grietas superficiales leves cicatrizadas. - Defectos leves en la cáscara, debido al roce o a la manipulación. Transporte a granel. ENVASE: Presentación en recipientes completamente limpio y de buen uso, libre de contaminantes, resistente a la manipulación, transporte, almacenamiento y distribución, de tal manera que la fruta quede protegido, ventilado y bien presentado.	KG	6000
--	----	---------------------------------------	---	-----------	-------------

FICHAS TÉCNICAS DE ALGUNOS BIENES A CONTRATAR

FICHA TÉCNICA APROBADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN COMÚN

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

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN COMÚN

2.1 Del bien

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

El alimento debe presentar las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
Apariencia	- Enteras. - Sanas, se excluyen los productos atacados por la podredumbre, u otras alteraciones que los hagan impropias para el consumo. - Prácticamente exentas de magulladuras y/o amplias cicatrizaciones por cortes en la cáscara. - Prácticamente exentas de plagas. - Exentas de daños causados por plagas y enfermedades que afecten la pulpa. - Exentas de daños considerables y/o alteraciones externas causadas por ataque de plagas. - Prácticamente exentas de daños causados por quemaduras de sol, heladas y/o bajas temperaturas. - Limpias, prácticamente exentas de materias extrañas visibles. - Exentas de humedad externa anormal, salvo la condensación consiguiente a su remoción de una cámara frigorífica. - Exentas de olores y/o sabores extraños. - Exentas de toda señal de desecación o deshidratación.	NTP 011.023:2024 CÍTRICOS. Cítricos dulces. Requisitos. 3ª Edición
Tolerancia respecto a la apariencia	Se admite una tolerancia del 5 %, en número o en peso, de cítricos que no cumpla con los requisitos de esta categoría pero que se ajusten a los de la categoría I. Dentro de esta tolerancia, el total de productos que cumplan los requisitos de calidad de la categoría II no podrán sobrepasar un 1 %. Se admite hasta 1 % de fruta con pudrición.	

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

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN			REFERENCIA
Tamaño Calibres según el diámetro (ecuatorial)	Calibre	Diámetro en mm		NTP 011.023:2024 CÍTRICOS. Cítricos dulces. Requisitos. 3ª Edición
		Mínimo	Máximo	
	Cal 5	45	50	
	Cal 4	50	54	
	Cal 3	54	58	
	Cal 2	58	63	
	Cal 1	63	68	
	Cal 1X	68	73	
	Cal 1XX (2X)	73	78	
	Cal 1XXX (3X)	78	A más	
Tolerancia respecto al tamaño	Se admitirá para la categoría, y para cualquier modo de presentación, un 10 % en número o en peso de cítricos que se ajusten al calibre inmediatamente inferior o superior al mencionado en el envase o en los documentos de transporte.			
Homogeneidad y presentación	El contenido de cada envase debe ser homogéneo y estar constituido únicamente por cítricos del mismo origen, variedad, categoría, calibre y que presenten un mismo grado de madurez. La parte visible del contenido del envase o del lote debe ser representativa del conjunto. Además, para la categoría extra se exige la homogeneidad de coloración. Los cítricos deben presentarse alineados en capas regulares de acuerdo con las escalas de calibrado, tanto en envase cerrado como en abierto. Cuando la fruta se clasifique y envase según el diámetro de los frutos, debe ser necesario que la diferencia máxima de diámetro entre ellos corresponda a tres calibres sucesivos de la escala de calibrado.			
INOCUIDAD	Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, autoridad nacional competente ¹ .			Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo Nº 004-2011-AG, y sus modificatorias.

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

2.2 Envase

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

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

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

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

2.3 Embalaje

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

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

2.4 Rotulado

Refiérase al numeral 2.5 de la presente Ficha Técnica.

Precisión 4: Ninguna.

2.5 Etiquetado

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

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

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

2.6 Inserto

No aplica.

Precisión 6: No aplica.

**FICHA TÉCNICA
APROBADA**

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN COMÚN

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

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN COMÚN

2.1 Del bien

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

El alimento debe presentar las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN			REFERENCIA
CALIDAD				
Requisitos generales	Los frutos contenidos en un mismo envase deben ser de la misma variedad y en ese sentido uniformes en tamaño, forma y color. Las manzanas deben estar: – Enteras, sanas, quedando excluidos los productos que presenten podredumbre u otras alteraciones que los hagan impropios para el consumo. – Limpias, es decir, prácticamente exentas de materias extrañas visibles. – Prácticamente exentas de plagas, magulladuras profundas y pudrición. – Prácticamente exentas de daños causados por plagas. – Exentas de un grado anormal de humedad exterior. – Exentas de olores y sabores extraños.			NTP 011.002:2014 (revisada el 2019) FRUTAS FRESCAS. Manzana. Requisitos. 4ª Edición
	El índice de madurez de la manzana está determinado básicamente por las características siguientes:			
Índice de madurez	Características	Mínima	Máxima	
	Firmeza de la pulpa (Variedad Delicious de Viscas)	7,7 kgf	11,8 kgf	
	Sólidos solubles	11 °Brix	17 °Brix	

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
Coloración	Las manzanas Delicious de Viscas pueden encontrarse entre los colores detallados a continuación:	
	Color Munsell	Color
	5R / 5 / 10	Rojo
	5R / 4 / 10	Rojo teja
	2,5R / 5 / 10	Rojo rosado
	2,5R / 4 / 10	Rojo carmín
	2,5R / 6 / 10	Rojo coral
	5R 3 / 6	Rojo vino
	2,5R 7 / 8	Rosado
Calibre	El calibre se determina por el diámetro máximo de la sección ecuatorial, se tienen los siguientes calibres:	
	Clasificación	Calibre (mm)
	Calibre B: Primera	60,1 - 80
Categoría de calidad	Las manzanas de esta categoría deben ser de buena calidad y presentarán las características de forma, desarrollo y color que sean propias de la variedad a la pertenezcan. La pulpa no debe haber sufrido ningún deterioro. Siempre que no se vean afectados su aspecto general ni su calidad, conservación y presentación en el envase, algunos frutos podrán presentar los defectos leves siguientes: - Una ligera malformación. - Un ligero defecto de desarrollo. - Un ligero defecto de coloración. - Ligeros defectos de la epidermis que no sobrepasen los límites siguientes: • 2 cm de longitud en el caso de los defectos de forma alargada; • 1 cm² de superficie total en el caso de los demás defectos, salvo la roña (<i>Venturia inaequalis</i>), cuya superficie no podrá exceder de 0,25 cm²; y • 1 cm² de superficie total en el caso de las magulladuras ligeras, excluidas las decoloradas.	

NTP 011.002:2014
(revisada el 2019) FRUTAS
FRESCAS. Manzana.
Requisitos. 4ª Edición

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
Categoría de calidad	Las manzanas de esta categoría pueden haber perdido el pedúnculo, siempre que la línea de la rotura sea limpia y que la epidermis adyacente no se halle deteriorada. Los defectos menores (herida cicatrizada, russet y mancha), y mayor (magulladuras), que presenten forma alargada, no deben exceder más de 2 cm de longitud, y para los defectos menores que presentan formas irregulares no deben ocupar más de 1 cm² de superficie, ya sea en forma individual o sumados.	NTP 011.002:2014 (revisada el 2019) FRUTAS FRESCAS. Manzana. Requisitos. 4ª Edición
<u>Tolerancias de Defectos Menores</u> Los defectos se expresan en porcentaje de unidades defectuosas.		
Herida seca	Máximo 10 %	
Mancha	Máximo 10 %	
Russet	Máximo 10 %	
Acorchamiento	Máximo 10 %	
Deformación	Máximo 10 %	
Subtotal acumulado defectos menores	Máximo 10 %	
<u>Tolerancias de Defectos Mayores</u> Los defectos se expresan en porcentaje de unidades defectuosas.		
Herida húmeda	Máximo 5 %	
Escaldado	Máximo 1 %	
Daño por el sol	Máximo 5 %	
Magulladura	Máximo 5 %	
Bitter Pit	Máximo 1 %	
Corazón acuoso *	Máximo 10 % * Si se presenta corazón acuoso durante la inspección se debe ampliar la muestra a 100 frutos de los cuales deben ser partidos en forma transversal. De esta nueva muestra se contabilizan los frutos que presentan el daño considerado severo.	
Deshidratación	Máximo 5 %	
Pardeamiento interno	Máximo 1 %	
Pudrición	Máximo 1 %	
Subtotal acumulado defectos mayores	Máximo 5 %	

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
Total defectos acumulados	Máximo 10 % La suma de los subtotales acumulados no debe superar al total acumulado.	NTP 011.002:2014 (revisada el 2019) FRUTAS FRESCAS. Manzana. Requisitos. 4ª Edición
INOCUIDAD	Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, autoridad nacional competente ¹ .	Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo Nº 004-2011-AG, y sus modificatorias.

Precisión 1: Ninguna.

2.2 Envase

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

Precisión 2: La entidad 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 Nº 004-2011-AG y sus modificatorias, además de las disposiciones establecidas en el numeral 8.1 de la NTP 011.002:2014 (revisada el 2019). Debe indicar lo siguiente en idioma español:

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

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

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

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN COMÚN

2.1 Del bien

El alimento debe presentar las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
Requisitos mínimos	- Estar enteras. - Presentar una apariencia fresca. - Ser de consistencia firme. - Estar sanas, y exentas de podredumbre o deterioro que hagan que no sean aptas para el consumo. - Estar limpias y exentas de cualquier materia extraña visible. - Estar prácticamente exentas de plagas y daños causados por ellas, que afecten al aspecto general del producto. - Estar exentas de humedad externa anormal, salvo la condensación consiguiente a su remoción de una cámara frigorífica. - Estar exentas de cualesquiera olores y/o sabores extraños. - Estar dotadas de un tallo/pedúnculo que debe llegar hasta el primer nudo. - Exentas de hundimientos. - Exentas de grietas.	NTP-CODEX CXS 316:2019 NORMA PARA LAS FRUTAS DE LA PASIÓN. 1ª Edición
Grado de madurez	Coloración externa característica	
Categoría	Las frutas deben ser de calidad superior y características de la variedad. No deben tener defectos, salvo defectos superficiales muy leves, siempre y cuando no afecten al aspecto general del producto, su calidad, estado de conservación y presentación en el envase.	

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN		REFERENCIA
CALIDAD			
Categoría	Se tolera el 5 % en número o en peso de las maracuyás que no satisfagan los requisitos de esta categoría, pero satisfagan los de la categoría I de la norma de la referencia.		NTP-CODEX CXS 316:2019 NORMA PARA LAS FRUTAS DE LA PASIÓN. 1ª Edición
Calibre (se determina por el peso del fruto)	Código de calibre	Rango de peso (g)	
	A	>139	
	B	>128 - 139	
	C	>122 - 128	
	D	>106 - 122	
	E	>83 - 106	
	F	≥74 - 83	
Tolerancias de calibre	El 10 %, en número o en peso, del calibre inmediatamente inferior y/o superior al indicado en el envase.		
Homogeneidad	El contenido de cada envase debe ser homogéneo y estar constituido únicamente por maracuyá del mismo origen, variedad, calidad, color y calibre. La parte visible del contenido del envase debe ser representativa de todo el contenido.		
INOCUIDAD	Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, autoridad nacional competente ¹ .		Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias.

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

2.2 Envase

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

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

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

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

2.3 Embalaje

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

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

2.4 Rotulado

Refiérase al numeral 2.5 de la presente Ficha Técnica.

Precisión 4: Ninguna.

2.5 Etiquetado

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

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

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

2.6 Inserto

No aplica.

Precisión 6: No aplica.

FICHA TÉCNICA APROBADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN COMÚN

Denominación del bien : NARANJA VALENCIA CATEGORÍA I
 Denominación técnica : NARANJA DEL GRUPO BLANCAS CATEGORÍA I
 Unidad de medida : KILOGRAMO
 Descripción general : Frutos de las variedades o cultivares procedentes de la especie *Citrus sinensis* (L.) Osbeck.

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN COMÚN

2.1 Del bien

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

El alimento debe presentar las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
Apariencia	- Enteras. - Sanas, se excluyen los productos atacados por la podredumbre, u otras alteraciones que los hagan impropias para el consumo. - Prácticamente exentas de magulladuras y/o amplias cicatrizaciones por cortes en la cáscara. - Prácticamente exentas de plagas. - Exentas de daños causados por plagas y enfermedades que afecten la pulpa. - Exentas de daños considerables y/o alteraciones externas causadas por ataque de plagas. - Prácticamente exentas de daños causados por quemaduras de sol, heladas y/o bajas temperaturas. - Limpias, prácticamente exentas de materias extrañas visibles. - Exentas de humedad externa anormal, salvo la condensación consiguiente a su remoción de una cámara frigorífica. - Exentas de olores y/o sabores extraños. - Exentas de toda señal de desecación o deshidratación.	NTP 011.023:2024 CÍTRICOS. Cítricos dulces. Requisitos. 3ª Edición
Tolerancia respecto a la apariencia	Se admite una tolerancia total del 10 %, en número o en peso, de cítricos que no cumplan con los requisitos de esta categoría pero que se ajusten a los de la categoría II. Dentro de este porcentaje, no más de 2 % (la quinta parte) podrá ser de categoría inferior. Se admite hasta 2 % de fruta con pudrición.	

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
Coloración	Bien coloreadas: el color típico de la variedad predomina sobre el color verde, el cual en conjunto no puede exceder el 10 % del área superficial. No está permitido el uso de sustancias químicas colorantes aplicadas sobre la superficie de la fruta.	NTP 011.023:2024 CÍTRICOS. Cítricos dulces. Requisitos. 3ª Edición
Contenido de jugo (con relación al peso total del fruto)	Mínimo 33 %	
Tolerancia respecto a granulación	Se aceptará hasta un 5 % de fruta granulada. Se considera fruta granulada cuando, al hacer el corte en el diámetro ecuatorial, se observa esta condición (granulación) en un área cuyo diámetro es mayor al 40 % del diámetro ecuatorial de la fruta.	
<u>Madurez</u>		
°Brix	Mínimo 8,0 °Brix	
Acidez	Mínimo 0,5 % Máximo 1,7 %	
Índice de madurez (°Brix/Acidez)	Mínimo 6,5	
Tolerancia respecto al grado de madurez	No más del 10 % debe estar fuera del requerimiento mínimo.	
Categoría	Las frutas deben ser de buena calidad y ser de consistencia firme. Deben presentar las características de la variedad a la que pertenezcan y estar bien coloreadas. Podrán permitirse, sin embargo, los siguientes defectos leves, siempre y cuando no afecten de forma importante el aspecto general del producto, su calidad, estado de conservación y presentación en el envase: – Defectos leves de forma. – Defectos leves de la piel producidos durante la formación y desarrollo del fruto, como los causados por Botrytis, incrustaciones plateadas (causadas por Thrips), creasing y quemaduras. Así como los daños provocados por ácaros y queresas, por la presencia de fumagina y otros agentes. – Defectos leves ya sanados de origen mecánico, tales como los daños producidos por granizo, rozaduras (rameado, russet), daños ocasionados por la manipulación, entre otros. – Defectos leves en la cáscara causados por aplicaciones foliares. En ningún caso los defectos deben afectar la pulpa del fruto.	

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN			REFERENCIA
Tolerancias de Defectos / daños	Defectos leves			NTP 011.023:2024 CÍTRICOS. Cítricos dulces. Requisitos. 3ª Edición
– Ácaros	Si afecta el color del fruto, el área acumulada no debe exceder de 100 mm².			
– Botritys y Thrips	Resta en algo la apariencia del fruto. En conjunto < 100 mm².			
– Fumagina	En conjunto menos de 25 mm².			
– Queresas	En 10 frutos tomados al azar no más de 10 queresas. Y no debe haber más de 5 queresas en un fruto.			
– Cicatrices, rozaduras (rameado, russet) y manchas	El área acumulada no debe exceder de: Claras: < 100 mm² Oscuras: < 50 mm²			
– Oleocelosis	Que en forma individual o agregada no supere 100 mm².			
– Quemadura de sol	-			
– Bufado	Apenas perceptible al tacto.			
– Creasing	Debilita la cáscara o se extiende hasta un 10 % de la superficie del fruto, sin alteraciones de color dentro del creasing.			
Tamaño Calibres según el diámetro (ecuatorial)	Calibre	Diámetro en mm		
		Mínimo	Máximo	
	Cal 11	58	61	
	Cal 10	60	63	
	Cal 9	62	65	
	Cal 8	64	68	
	Cal 7	67	71	
	Cal 6	70	74	
	Cal 5	73	78	
	Cal 4	77	82	
	Cal 3	81	86	
	Cal 2	84	90	
	Cal 1	87	A más	
Tolerancia respecto al tamaño	Se admitirá para la categoría, y para cualquier modo de presentación, un 10 % en número o en peso de cítricos que se ajusten al calibre inmediatamente inferior o superior al mencionado en el envase o en los documentos de transporte.			

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
Homogeneidad y presentación	El contenido de cada envase debe ser homogéneo y estar constituido únicamente por cítricos del mismo origen, variedad, categoría, calibre y que presenten un mismo grado de madurez. La parte visible del contenido del envase o lote debe ser representativa del conjunto. Además, para la categoría I se exige la homogeneidad de coloración. Los cítricos podrán presentarse alineados en capas regulares de acuerdo con las escalas de calibre, tanto en envase cerrado como en abierto. Cuando la fruta se clasifique y envase según el diámetro de los frutos, debe ser necesario que la diferencia máxima de diámetro entre ellos corresponda a tres calibres sucesivos de la escala de calibre.	NTP 011.023:2024 CÍTRICOS. Cítricos dulces. Requisitos. 3ª Edición
INOCUIDAD	Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, autoridad nacional competente ¹ .	Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias.

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

2.2 Envase

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

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

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

2.3 Embalaje

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

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

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

2.4 Rotulado

Refiérase al numeral 2.5 de la presente Ficha Técnica.

Precisión 4: Ninguna.

2.5 Etiquetado

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

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

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

2.6 Inserto

No aplica.

Precisión 6: No aplica.

**FICHA TÉCNICA
APROBADA**

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN COMÚN

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

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN COMÚN

2.1 Del bien

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

El alimento debe presentar las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
Requisitos mínimos	– Estar enteras. – Estar sanas, deben excluirse los productos afectados por podredumbre o deterioro que haga que no sean aptos para el consumo humano. – Estar limpias y exentas de cualquier materia extraña visible. – Estar prácticamente exentas de plagas que afecten al aspecto general del producto. – Estar prácticamente exentas de daños causados por plagas. – Estar exentas de humedad externa anormal, salvo la condensación consiguiente a su remoción de una cámara frigorífica. – Estar exentas de cualquier olor y/o sabores extraños. – Estar exentas de daños causados por bajas y/o altas temperaturas. – Tener un pedúnculo de longitud no superior a 10 mm, cortado limpiamente. Sin embargo, su ausencia no se considera defecto, siempre y cuando el lugar de inserción del pedúnculo esté seco e intacto. Las paltas maduras no deben tener sabor amargo.	NTP 011.018:2019 PALTA. Requisitos. 8ª Edición

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
Homogeneidad	El contenido de cada envase debe ser homogéneo y estar constituido únicamente por paltas del mismo origen, variedad, calidad y calibre. La parte visible del contenido del envase debe ser representativa de todo el contenido.	NTP 011.018:2019 PALTA. Requisitos. 8ª Edición
Categoría	Las paltas deben ser de buena calidad. Deben ser de aspecto característico de la variedad. Puede permitirse, sin embargo, los siguientes defectos leves, siempre y cuando no afecten el aspecto general del producto, su calidad, estado de conservación y presentación en el envase: - Defectos leves de forma y coloración; y - Defectos leves de la cáscara (suberosidad, lenticelas ya sanadas) y quemaduras producidas por el sol; la superficie total afectada no debe superar 4 cm². En ningún caso los defectos deben afectar la pulpa del fruto. Cuando haya pedúnculo puede presentar daños leves.	
Tolerancias de calidad por su aspecto externo	El 10 % en número o peso, de las paltas que no satisfagan los requisitos de esta categoría, pero satisfagan los de la Categoría II, o excepcionalmente, que no superen las tolerancias establecidas para esta última.	
Tolerancias sobre daños y defectos menores Los valores se expresan en porcentaje de unidades defectuosas en número		
Manchas	Máximo 10 %	
Decoloración	Máximo 10 %	
Rameado, rozadura o raspado	Máximo 10 %	
Daños por insectos (que no involucre la condición del fruto, afectándolo sólo superficialmente en la piel)	Máximo 10 %	
Desórdenes fisiológicos (su causa no se debe a daños mecánicos o fitopatógenos)	Máximo 10 %	
Cambio de color	Máximo 10 %	
Herida cicatrizada	Máximo 10 %	

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN		REFERENCIA
Contaminantes menores: fumagina, cal, pintura blanca	Máximo 10 %		NTP 011.018:2019 PALTA. Requisitos. 6ª Edición
Subtotal de defectos menores	Máximo 10 %		
<u>Tolerancias sobre daños y defectos mayores</u> Los valores se expresan en porcentaje de unidades defectuosas en número			
Ausencia de pedúnculo (se considera defecto grave cuando afecta la piel en forma de herida)	Máximo 1 %		
Magulladura o golpe	Máximo 1 %		
Daños por heladas	Máximo 1 %		
Quemadura de sol	Máximo 1 %		
Pudrición	Máximo 1 %		
Herida abierta	Máximo 1 %		
Contaminantes mayores: excretas de aves	Máximo 0 %		
Subtotal de defectos mayores	Máximo 2 %		
Total de defectos acumulados	Máximo 10 %		
Calibre (tamaño)	Código por calibre	Peso (en gramos)	CXS 197-1995 (2013) NORMA PARA EL AGUACATE
	2	>1220	
	4	781 - 1220	
	6	576 - 780	
	8	456 - 576	
	10	364 - 462	
	12	300 - 371	
	14	258 - 313	
	16	227 - 274	
	18	203 - 243	
	20	184 - 217	
	22	165 - 196	
	24	151 - 175	
	26	144 - 157	
	28	134 - 147	
30	123 - 137		
Tolerancias de calibre	El 10 % en peso de las paltas que correspondan al calibre inmediatamente superior o inferior al indicado en el envase.		

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

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

2.2 Envase

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

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

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

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

2.3 Embalaje

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

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

2.4 Rotulado

Refiérase al numeral 2.5 de la presente Ficha Técnica.

Precisión 4: Ninguna.

2.5 Etiquetado

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

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

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

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

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

2.6 Inserto

No aplica.

Precisión 6: No aplica.

**FICHA TÉCNICA
APROBADA**

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN COMÚN

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

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN COMÚN

2.1 Del bien

El alimento debe presentar las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
Requisitos mínimos	- Estar enteros (tomando el dedo como referencia). - Estar sanos, deben excluirse los productos afectados de podredumbre o deterioro que hagan que no sean aptos para el consumo. - Estar limpios y prácticamente exentos de cualquier materia extraña visible. - Estar prácticamente exentos de plagas que afecten al aspecto general del producto. - Estar prácticamente exentos de daños causados por plagas. - Estar exentos de humedad externa anormal, salvo la condensación consiguiente a su remoción de una cámara frigorífica y los plátanos envasados en atmósfera modificada. - Estar exentos de cualquier olor y/o sabor extraño. - Ser de consistencia firme. - Estar exentos de daños causados por bajas temperaturas. - Estar prácticamente exentos de magulladuras. - Estar exentos de malformaciones o curvaturas anormales de los dedos. - Estar sin pistilos. - Tener el pedúnculo intacto, sin estar doblados ni dañados por hongos o desecados. Las manos y los racimos o gajos deben incluir lo siguiente: - Una porción suficiente de cuello de color normal, sano y exento de contaminación por hongos; y - un cuello de corte limpio, no achaflanado o rasgado, y sin fragmentos de pedúnculo.	NTP-CODEX CXS 205:2019 NORMA PARA EL BANANO (PLÁTANO). 1ª Edición

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
Madurez fisiológica	De conformidad con las características peculiares de la variedad.	NTP-CODEX CXS 205:2019 NORMA PARA EL BANANO (PLÁTANO). 1ª Edición
Calibre	Longitud mínima: 14,0 cm Grosor mínimo: 2,7 cm	
Tolerancia de calibre	El 10 %, en número o en peso, de los plátanos que no satisfagan los requisitos relativos al calibre, pero que entren en la categoría inmediatamente superior o inferior al calibre.	
Categoría	Los plátanos de esta categoría deben ser de buena calidad y característicos de la variedad. Podrán permitirse, sin embargo, los siguientes defectos leves, siempre y cuando no afecten al aspecto general del producto, su calidad, estado de conservación y presentación en el envase: - Defectos leves de forma y color; y - defectos leves de la cáscara debido a rozaduras y otros defectos superficiales que no superen 2 cm² de la superficie total. En ningún caso los defectos deben afectar a la pulpa del fruto.	
Tolerancias de calidad	El 10 %, en número o en peso, de los plátanos que no satisfagan los requisitos de esta categoría, pero satisfagan los de la categoría II o, excepcionalmente, que no superen las tolerancias establecidas para esta última.	
Homogeneidad	El contenido de cada envase debe ser homogéneo y estar constituido únicamente por plátanos del mismo origen, variedad y calidad. La parte visible del contenido del envase debe ser representativa de todo el contenido.	
INOCUIDAD	Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, autoridad nacional competente ¹ .	Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias.

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

2.2 Envase

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

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

manera que el producto quede debidamente protegido según indica el numeral 5.2 de la NTP-CODEX CXS 205:2019.

Los materiales utilizados en el interior del envase deben ser nuevos, estar limpios y ser de calidad tal que evite cualquier daño externo o interno al producto. Se permite el uso de materiales, en particular papel o sellos y adhesivos con indicaciones comerciales, siempre y cuando estén impresos o etiquetados con tinta o pegamento no tóxico, según indica el numeral 5.2 de la NTP-CODEX CXS 205:2019.

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

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

2.3 Embalaje

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

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

2.4 Rotulado

Refiérase al numeral 2.5 de la presente Ficha Técnica.

Precisión 4: Ninguna.

2.5 Etiquetado

La etiqueta de los envases del alimento debe cumplir con lo indicado en el artículo 27 del Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG y sus modificatorias, además de las disposiciones establecidas en el numeral 6 de la NTP-CODEX CXS 205:2019. Debe indicar lo siguiente en idioma español:

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

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

2.6 Inserto

No aplica.

Precisión 6: No aplica.

**FICHA TÉCNICA
APROBADA**

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN COMÚN

Denominación del bien : SANDÍA CATEGORÍA EXTRA
Denominación técnica : SANDÍA CATEGORÍA EXTRA
Unidad de medida : Kilogramo
Descripción general : Es el fruto no climatérico de forma elipsoidal u oblonga, de tamaño variable, de corteza verde o veteada de acuerdo con la variedad, la parte interna de la corteza y la pulpa (porción comestible) son carnosas y jugosas siendo de color blanco la primera y rojo intenso o pálido la segunda, de sabor dulce, con gran número de semillas negras o café oscuro, perteneciente a la familia de las Cucurbitáceas, del género y especie *Citrullus vulgaris*.
Pertenece al Grupo de Alimentos de procesamiento primario de origen vegetal¹.

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN COMÚN

2.1 Del bien

El alimento debe estar intacto, limpio, exento de cualquier materia extraña visible, prácticamente libre de plagas y enfermedades, libre de daño causado por plagas y enfermedades que afecten la pulpa, libre de humedad externa anormal, firme y suficientemente maduro, exento de coloración externa anormal, de cualquier olor y sabor extraño, presentar un desarrollo y condición que permita soportar el transporte, el manejo y la llegada a su destino en estado satisfactorio; aquellos frutos que presenten pudrición o deterioro serán excluidos, según indica el numeral 5.1 de la NTP 011.017:2015 (revisada el 2024).

El alimento debe presentar las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
Clasificación	Las sandías de esta categoría podrán presentar los siguientes defectos leves, siempre y cuando no afecten al aspecto general del producto, su calidad, estado de conservación y presentación en el empaque: – Un ligero defecto en la forma típica. – Ligeros defectos en el color de la cáscara, una coloración pálida de la sandía que ha estado en contacto con el suelo durante el periodo de crecimiento no es considerado como un defecto. – Grietas superficiales leves cicatrizadas. – Defectos leves en la cáscara, debido al roce o a la manipulación.	NTP 011.017:2015 (revisada el 2024) FRUTAS FRESCAS. Sandías. Requisitos. 2ª Edición
Tolerancia de Calidad	Se permite una tolerancia total del 10 %, en número o en peso, de sandías que no cumplan los requerimientos de esta categoría pero satisfagan los de la categoría Primera. Dentro de esta tolerancia, ni más de 1 % en total puede consistir en productos que no cumplan los requisitos de calidad de la categoría Primera, ni los requisitos mínimos, o de productos afectados por pudrición.	

¹ Del Documento de Información Complementaria del rubro Alimentos y bebidas para consumo humano

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
Tamaño	El tamaño es determinado por el peso de la sandía por unidad. Para asegurar la uniformidad en el tamaño, el rango de tamaño del producto en el mismo empaque no debe exceder 2 kg o 3,5 kg, si la unidad menos pesada excede los 6 kg. La uniformidad en peso no es obligatoria en aquellas sandías que se transportan a granel.	NTP 011.017:2015 (revisada el 2024) FRUTAS FRESCAS. Sandías. Requisitos. 2ª Edición
Tolerancia de tamaño	Es permitido una tolerancia total de 10 %, en número o en peso, de sandía que no cumplan los requisitos de calibre.	
INOCUIDAD	Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, autoridad nacional competente ² .	Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias.

Precisión 1: Ninguna.

2.2 Envase

El alimento debe ser acondicionado de tal manera que quede protegido, ventilado y bien presentado; los requisitos de los envases deben ser los indicados en la norma Codex CXC 44-1995 (2004) CÓDIGO DE PRÁCTICAS PARA EL ENVASADO Y TRANSPORTE DE FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS, según indican los numerales 9.1.1 y 9.1.2 de la NTP 011.017:2015 (revisada el 2024).

Los empaques deben estar limpios y compuestos por materiales que no causen alteraciones al producto, así por ejemplo en cajas de madera, cartón corrugado o de otro material adecuado que reúna las condiciones de higiene, limpieza, ventilación y resistencia a la humedad, manipulación y transporte, de modo que garantice una adecuada conservación del producto, según indica el numeral 9.1.4 de la NTP 011.017:2015 (revisada el 2024).

El contenido de cada unidad de empaque debe ser homogéneo y estar compuesto únicamente por frutos de la misma variedad, grado, color y calibre. La parte visible del contenido del empaque debe ser representativa del conjunto, según lo indicado en el numeral 9.1.3 de la NTP 011.017:2015 (revisada el 2024).

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

2.3 Embalaje

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

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

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

2.4 Rotulado

Refiérase al numeral 2.5 de la presente Ficha Técnica.

Precisión 4: Ninguna.

2.5 Etiquetado

La etiqueta de los envases del alimento debe cumplir con lo indicado en el artículo 27 del Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG y sus modificatorias, además de las disposiciones establecidas en el numeral 9.2 de la NTP 011.017:2015 (revisada el 2024). Debe indicar lo siguiente en idioma español:

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

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

2.6 Inserto

No aplica.

Precisión 6: No aplica.

8. DEL ENVASE Y TRANSPORTE DE LOS BIENES:

- Las frutas serán suministradas en envases apropiados según se indican en las características técnicas de cada bien, completamente limpios y nuevos, libre de contaminantes, resistentes a la manipulación durante la carga y descarga, transporte y almacenamiento del bien.
- Los bienes 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 deberá estar acondicionado y provisto de medios suficientes para proteger a los bienes 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, 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 suministro por mes, de cada tipo de fruta, será de acuerdo a la solicitud de la Administradora o Nutricionista del Comedor Universitario, por considerarse las frutas bienes 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 DE LOS BIENES

Nº PAQ.	Nº	DESCRIPCIÓN DEL BIEN	UNID. MED.	CRONOGRAMA DE ENTREGA DE LOS BIENES									CANTID. TOTAL
				ABR	MAY	JUN	JUL	AGO	SET	OCT	NOV	DIC	
1	1	COCONA (AL PESO)	KG	120	120	120	120	40	120	120	120	120	1000
	2	MANDARINA SATSUMA CATEGORÍA EXTRA	KG	500	500	500	500	500	500	500	500	500	4500
	3	MANGO CRIOLLO (AL PESO)	KG	600	600	600	600	200	600	600	600	600	5000
	4	MANZANA DE AGUA (AL PESO)	KG	140	140	140	140	80	140	140	140	140	1200
	5	MANZANA DELICIA CATEGORÍA I	KG	650	650	650	650	300	650	650	650	650	5500
	6	MARACUYÁ CATEGORÍA EXTRA	KG	140	140	140	140	80	140	140	140	140	1200
	7	NARANJA VALENCIA CATEGORÍA I	KG	300	300	300	300	100	300	300	300	300	2500
	8	PALTA FUERTE CATEGORÍA I	KG	20	20	20	20	00	20	20	20	20	160
	9	PIÑA	UNIDAD	500	500	500	500	500	500	500	500	500	4500
	10	PLÁTANO DE SEDA CATEGORÍA I	UNIDAD	2300	2300	2300	2300	1600	2300	2300	2300	2300	20000
	11	SANDÍA CATEGORÍA EXTRA	KG	700	700	700	700	400	700	700	700	700	6000
FRECUENCIA DE SUMINISTRO POR MES				A solicitud de la Administradora o Nutricionista del Comedor Universitario									

Nota: Las cantidades de frutas 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.

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 11.00 am.**

11. TIEMPO DE VIGENCIA O VIDA UTIL DE LOS BIENES:

Las frutas serán frescas de primera calidad y en perfecto estado de conservación, con las características organolépticas idóneas de cada uno de los bienes requeridos.

El tiempo de vigencia o vida útil de las frutas será de TRES (03) días calendarios siguientes de haberse recepcionado los bienes en el Almacén del Comedor Universitario.

12. PLAZO DE REPOSICIÓN DE LOS BIENES:

Aquellas frutas, que a la recepción, estuvieran alterados, manchadas, dañados, golpeados, falta de maduración, presenten magulladuras, plagas, colores, olores y sabores extraños, presenten podredumbre, no reúnen el tamaño requerido o presenten materias extrañas por un inadecuado almacenamiento, transporte o manipulación, o los mismos no corresponden

a la calidad del bien ofertada por el contratista, o que no se encuentren en las óptimas condiciones para su consumo, deberán ser cambiados dentro del plazo de **DOS (2) días calendarios** siguientes a la fecha de recepción de la comunicación.

13. DE LA INDUMENTARIA DEL PERSONAL ENCARGADO DE EFECTUAR LA ENTREGA DE LOS BIENES Y DOCUMENTOS A PRESENTAR EL CONTRATISTA DURANTE EL INTERNAMIENTO DE ESTOS:

- ✓ El personal encargado de la entrega de las frutas **debe presentar la indumentaria apropiada, debe portar vestimenta completamente limpia, mascarilla, guantes, gorra descartable, mandil o chaqueta (opcional), todo ello de color claro, según lo defina el contratista.**
- ✓ Por cada entrega, el contratista acreditará la entrega de las frutas al Almacén del Comedor Universitario, mediante guías de remisión, 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, sus cantidades y fecha de entrega de los mismos. No se tomarán en cuenta los documentos de entrega de los bienes con borrones o enmendaduras.**

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 bienes.

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 bienes 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 las frutas tales como guías de remisión, 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.

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 contratista debe contar con suficiente capacidad de almacenamiento, que garantice la provisión de los bienes en fechas de escasez, festividades u otro motivo que demande la atención oportuna o extraordinario de los bienes.

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:

N°	Supuestos de aplicación de penalidad	Forma de Cálculo	Procedimiento de verificación
1	Transporte de las frutas en vehículos inadecuados, que hacen que estos presenten características indeseables que impidan su consumo.	30 % de la UIT vigente. Por cada ocasión que se detecte el hecho.	Informe de la Administradora del Comedor Universitario, con documentos que acrediten el incumplimiento.
2	Entrega de las frutas en envases sucios, de mal uso.	30 % de la UIT vigente. Por cada ocasión que se detecte el hecho.	Informe de la Administradora del Comedor Universitario, con documentos que acrediten el incumplimiento.

3	Retraso en la reposición de las frutas que no cumplen con las características técnicas requeridas.	20 % de la UIT vigente. 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.
4	Incumplimiento de la indumentaria del personal encargado de efectuar la entrega de las frutas.	10 % de la UIT vigente. 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 Pladico, 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:

No aplica, de conformidad a lo indicado en el literal a) del artículo 139 del del Reglamento de la Ley General de Contrataciones Públicas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 009-2025-EF, **que indica:** No se otorga garantía de fiel cumplimiento del contrato ni garantía de fiel cumplimiento por prestaciones accesorias en los siguientes casos:

- a) En los contratos de bienes y servicios cuyos montos sean menores o iguales a 50 UIT. Esta excepción no aplica cuando la sumatoria de los contratos derivados de procedimientos de selección por relación de ítems, adjudicados a un mismo postor, superen el monto señalado.

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, participantes, 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 **S/ 80,000.00 [Ochenta Mil con 00/100 Soles]**, 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: Venta de todo tipo de FRUTAS 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 pago¹, o comprobante de retención electrónico emitido por

SUNAT por la retención del IGV². En caso el postor sustente su experiencia en la especialidad mediante contrataciones realizadas con privados³, 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.