"ESPECIFICACIONES TÉCNICAS"

Unidad Orgánica:	**Oficina General de Gestión de Recursos Humanos**
Meta Presupuestaria:	252
Actividad del POI:	AOI00107200077. Gestión de las acciones administrativas

1. DENOMINACIÓN DE LA CONTRATACIÓN

Adquisición de Frutas para la preparación de los alimentos de los hijos de los trabajadores durante su participación en el Centro de Educación Inicial – CEI del Ministerio de Transportes y Comunicaciones.

2. OBJETIVO

Contar con la adquisición de Frutas que permita la preparación de alimentos para los niños estudiantes del Centro de Educación Inicial – CEI.

3. FINALIDAD PÚBLICA

La Oficina General de Gestión de Recursos Humanos es el órgano de apoyo responsable de la conducción de los procesos del sistema administrativo de gestión de recursos humanos, promoviendo el bienestar y desarrollo de las personas y las relaciones laborales; así como del otorgamiento de remuneraciones, pensiones y beneficios sociales al personal. Depende de la Secretaría General.

El presente servicio busca fortalecer las actividades que se desarrollan en el Centro de Educación Inicial del Ministerio de Transportes y Comunicaciones, con el fin de desarrollar y complementar la formación educativa de los niños en sus primeros años.

4. CARACTERISTICAS Y CONDICIONES DE LOS BIENES A CONTRATAR

Ítem	Cantidad	Und. medida	Descripción del bien
094100030454	168	KG	ÁRANDANO DE PRIMERA CALIDAD
094100030038	54	KG	COCONA DE PRIMERA CALIDAD
094100030411	288	KG	DURAZNO CATEGORÍA I
094100030471	418	KG	FRESA CALIDAD PRIMERA
094100030477	162	KG	GRANADILLA CATEGORIA I
094100030418	165	KG	MANDARINA SATSUMA CATEGORÍA I
094100030498	226	KG	MANGO KEITT CATEGORÍA I
094100030026	42	KG	MANZANA DE AGUA (AL PESO)
094100030076	158	KG	MANZANA WINTER (AL PESO)
094100030474	124	KG	MARACUYA CATEGORIA I
094100030398	184	KG	MELÓN CATEGORIA PRIMERA
094100030029	42	KG	MEMBRILLO (AL PESO)
094100030426	612	KG	NARANJA VALENCIA CATEGORÍA I
094100030430	120	KG	NARANJA WASHINGTON NAVEL CATEGORÍA I
094100030434	113	KG	PALTA FUERTE CATEGORÍA I
094100030415	260	KG	PAPAYA CATEGORÍA I
094100030480	172	KG	PERA CATEGORIA PRIMERA
094100030369	338	KG	PIÑA GOLD (AL PESO)
094100030131	1580	UNID	PLÁTANO DE ISLA
094100030457	1560	UNID	PLÁTANO DE SEDA ÓRGANICO
094100010022	18	KG	PULPA NATURAL DE TAMARINDO CONGELADA
094100030401	170	KG	SANDÍA CALIDAD PRIMERA

FIRMA DIGITAL
Firmado digitalmente por: RODRIGUEZ MENDOZA VDA DE MALDONADO Gladys Victoria FAU 20131379944 soft
Motivo: Soy el autor del documento
Fecha: 10/12/2025 15:34:06-0500

FIRMA DIGITAL
Firmado digitalmente por: TERRY RAMOS Edilberto Martin FAU 20131379944 hard
Motivo: En señal de conformidad
Fecha: 12/12/2025 14:41:42-0500

5. ANTECENDENTES

El Ministerio de transportes y comunicaciones, a través del Centro Educativo brinda el servicio de alimentación a los hijos de los trabajadores, quienes reciben educación inicial.

Por lo tanto, a fin de asegurar la calidad de los alimentos preparados para los hijos de los trabajadores del ministerio de Transportes y comunicaciones, encargándose dicha entidad, de la adquisición de diversos insumos para la preparación de los mismos.

El centro educativo brinda una alimentación saludable, en tres tiempos de comida: desayuno, almuerzo y lonche. Las preparaciones brindadas proveen los nutrientes necesarios para el desarrollo y crecimiento adecuado de los hijos de los trabajadores del Ministerio de Transportes y Comunicaciones.

6. CARACTERISTICAS TECNICAS

FICHA TÉCNICA ARÁNDANOS

1. CARACTERISTICAS GENERALES DEL BIEN	
Denominación del bien: Denominación técnica: Unidad de medida: Descripción general:	ARANDANOS DE PRIMERA CALIDAD ARÁNDANOS DE PRIMERA CALIDAD KILOGRAMO Los arándanos (mirtilli neri o mirtilli selvatici, en italiano) pertenecen al grupo de las bayas o frutas del bosque, juntos a otros pequeños frutos como moras, frambuesas, grosellas, etc. Los arándanos forman parte de la familia botánica de las Rosáceas y al género Vaccinium. L
2. CARACTERISTICAS ESPECIFICAS DEL BIEN	
REQUISITOS MINIMOS	Según las normativa vigente NTP 012.501: 2019 Arándano Fresco Requisitos -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.
CATEGORIA PRIMERA	En la categoría primera están incluidos frutos de buena calidad. En este caso, el porcentaje de tolerancia es del 10%, es decir no debe sobrepasar el 10% (en su número o peso), de lo contrario pasa a estar incluido en la Categoría Segunda.
ENVASE/ EMBALAJE	Envase primario: Bolsa de Polietileno Envase secundario: Caja corrugada por 10 Kg
ROTULADO	El rotulado de los envases de los arándanos de categoría primera debe cumplir con los requisitos de la NTP 209.038:2019 ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado de alimentos preenvasados. 8ª Edición, y las disposiciones especificadas en el numeral 9.3 de la NTP 011.004:2014 (revisada el 2019) siguientes: - peso neto en kilogramos; - procedencia y fecha de cosecha; - nombre o marca del productor; - número de Autorización Sanitaria de Establecimiento de Procesamiento Primario emitido por el SENASA.

FICHA TÉNICA COCONA

1. CARACTERISTICAS GENERALES DEL BIEN	
Denominación del bien:	COCONA DE PRIMERA CALIDAD
Denominación técnica:	COCONA FRUTO FRESCO DE PRIMERA CALIDAD
Unidad de medida:	KILOGRAMO
Descripción general:	La cocona de nombre científico Solanum sessiliflorum
2. CARACTERISTICAS ESPECIFICAS DEL BIEN	
REQUISITOS MINIMOS	Según las normativa vigente NTP 125.015:2023 FRUTAS AMAZONICAS. Cocona. Requisitos -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.
CATEGORIA PRIMERA	En la categoría primera están incluidos frutos de buena calidad. En este caso, el porcentaje de tolerancia es del 10%, es decir no debe sobrepasar el 10% (en su número o peso), de lo contrario pasa a estar incluido en la Categoría Segunda.
ENVASE/ EMBALAJE	Envase primario: Bolsa de Polietileno Envase secundario: Caja corrugada por 10 Kg
ROTULADO	El rotulado de los envases de la cocona de categoría primera debe cumplir con los requisitos de la NTP 209.038:2019 ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado de alimentos preenvasados. 8ª Edición, y las disposiciones especificadas en el numeral 9.3 de la NTP 011.004:2014 (revisada el 2019) siguientes: - peso neto en kilogramos; - procedencia y fecha de cosecha; - nombre o marca del productor; - número de Autorización Sanitaria de Establecimiento de Procesamiento Primario emitido por el SENASA.

FICHA TÉCNICA
APROBADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN COMÚN

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

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN COMÚN

2.1 Del bien

El alimento debe presentar las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
Requisitos generales	– Estar enteros. – Presentar forma, textura, color y olor característico de la variedad. – Tener pulpa suculenta y carnosa. – Estar exento de sabores y olores extraños. – Estar sanos (excluidos los que presenten daños y/o defectos siguientes: carozo partido, grietas de crecimiento, heridas cicatrizadas, manchas, deformidades y defectos de color). – Estar limpios y exentos de materias extrañas visibles. – Estar exentos de daños físicos, tales como magulladuras, cortes, golpes, desprendimiento de la piel, entre otros. – Estar exentos de humedad externa, con excepción de la condensación natural que se genera inmediatamente después de la remoción de un ambiente refrigerado. – Haber alcanzado un grado apropiado de desarrollo y madurez fisiológica de acuerdo con las características del cultivar de la zona de producción, que permita soportar el transporte y la manipulación para llegar en estado satisfactorio a su lugar de destino.	NTP 011.650:2012 (revisada el 2018) FRUTAS FRESCAS. Durazno o melocotón. Requisitos. 1ª Edición
Madurez		
Firmeza de la pulpa	Entre 2,0 kg-f y 4,9 kg-f	
Sólidos solubles	Mínimo, el equivalente a 10 grados Brix a 20 °C	

Jirón Zorritos 1203 – Lima - Perú
T. (511) 615-7800
www.gob.pe/mtc

<table>
<tr><th>CARACTERÍSTICA</th><th>ESPECIFICACIÓN</th><th>REFERENCIA</th></tr>
<tr><td colspan="3">CALIDAD</td></tr>
<tr><td>Tamaño o Calibre</td><td>El calibre se determina por el diámetro ecuatorial de la fruta:
<table><tr><th>Calibre</th><th>Diámetro ecuatorial (mm)</th></tr><tr><td>X</td><td>> 80</td></tr><tr><td>1</td><td>75 – 80</td></tr><tr><td>2</td><td>71 – 74</td></tr><tr><td>3</td><td>66 – 70</td></tr><tr><td>4</td><td>61 – 65</td></tr><tr><td>5</td><td>56 – 60</td></tr><tr><td>6</td><td>51 – 55</td></tr><tr><td>0</td><td>46 - 50</td></tr></table></td><td rowspan="5"></td></tr>
<tr><td>Tolerancia de tamaño</td><td>Calibre mínimo 0 (46 mm).
En un lote se tolera hasta 10 % de frutas de rango de tamaño inmediato inferior o superior al indicado.</td></tr>
<tr><td>Forma</td><td>Típica del cultivar.
En un lote se tolera hasta 5 % de frutas con deformidades.</td></tr>
<tr><td>Color</td><td>En un lote se tolera hasta 10 % de frutas que no alcancen la coloración típica de la variedad.</td></tr>
<tr><td>Manchas</td><td>En un lote se tolera hasta 4 % del número de frutos con manchas.</td></tr>
<tr><td>INOCUIDAD</td><td>Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, autoridad nacional competente[1].</td><td>Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo Nº 004-2011-AG, y sus modificatorias.</td></tr>
</table>

Precisión 1: La entidad deberá precisar en las bases el calibre del durazno categoría I requerido, de acuerdo a lo establecido en la presente Ficha Técnica; por ejemplo: Durazno categoría I, calibre 4.

2.2 Envase

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

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

[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.

Jirón Zorritos 1203 – Lima - Perú
T. (511) 615-7800
www.gob.pe/mtc

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

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

2.3 Embalaje

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

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

2.4 Rotulado

Refiérase al numeral 2.5 de la presente Ficha Técnica.

Precisión 4: Ninguna.

2.5 Etiquetado

La etiqueta de los envases del alimento debe cumplir con lo indicado en el artículo 27 del Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG y sus modificatorias, además de las disposiciones establecidas en el numeral 8 de la NTP 011.650:2012 (revisada el 2018). Debe indicar lo siguiente en idioma español:

- nombre del alimento, nombre de la variedad, cultivar o cultivares cuando corresponda;
- nombre, dirección legal del productor o asociación de productores, del acopiador y/o distribuidor cuando sea aplicable, código de identificación del productor (facultativo);
- fecha de cosecha y facultativamente, nombre de la localidad, valle, distrito o región de producción;
- nombre y dirección del titular de la autorización sanitaria;
- categoría de calidad;
- calibre (tamaño);
- peso neto;
- Autorización Sanitaria de Establecimiento de Procesamiento Primario de Alimentos Agropecuarios;
- fecha de envasado;
- identificación de 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.

Jirón Zorritos 1203 – Lima - Perú
T. (511) 615-7800
www.gob.pe/mtc

FICHA TÉCNICA
APROBADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN COMÚN

Denominación del bien : FRESA CALIDAD PRIMERA
Denominación técnica : FRESA CALIDAD PRIMERA
Unidad de medida : KILOGRAMO
Descripción general : La fresa es una fruta producida por los híbridos originarios de los cruces de las especies *Fragaria virginiana* y *Fragaria chiloensis*.

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN COMÚN

2.1 Del bien

Las fresas deben ser del mismo cultivar. Deben presentarse frescas y limpias, con un grado de madurez tal que les permita soportar su manipuleo, trasporte y conservación, sin que ello afecte su calidad, sabor y aroma típico. Las fresas deben estar provistas del cáliz, según lo que indica el numeral 4.1.1 de la NTP 011.011:1975 (revisada el 2019).

El alimento debe presentar las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN		REFERENCIA
CALIDAD			
Forma	Típica		NTP 011.011:1975 (revisada el 2019) FRUTAS FRESCAS. Fresas. Requisitos. 1ª Edición
Pulpa	Suculenta y carnosa		
Pedúnculo	Presente		
Color	Típico		
Tamaño (diámetro o calibre)	**Rango de tamaño**	**Diámetro (m)**	
	A	44 o más	
	B	38 – 44	
	C	32 – 38	
	D	26 – 32	
Tolerancia de tamaño	Máximo el 10 % de frutas de rango inmediato inferior al indicado.		
Sanidad			
Daños serios: Indicios de pudrición	Se tolera 1 % de frutas con indicios de pudrición.		
Daños leves: Heridas cicatrizadas	Se tolera hasta 5 % en peso o número de frutos con magulladuras ligeras.		
Alteraciones y sustancias extrañas	Las frutas deben estar: – Libres de toda humedad externa. – Exentas de olores y sabores extraños. – Libres de impurezas y cuerpos extraños. – Exentas de síntomas de deshidratación.		

Jirón Zorritos 1203 – Lima - Perú
T. (511) 615-7800
www.gob.pe/mtc

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
Uniformidad	El contenido de cada envase debe pertenecer al rango de tamaño declarado con las tolerancias indicadas.	NTP 011.011:1975 (revisada el 2019) FRUTAS FRESCAS. Fresas. Requisitos. 1ª 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: La entidad deberá precisar en las bases el tamaño (diámetro o calibre) de la fresa calidad primera que desee adquirir, según lo indicado en la presente Ficha Técnica; por ejemplo: Fresa calidad primera – rango de tamaño B.

2.2 Envase

El alimento debe ser envasado según lo establecido en las normas Codex CXC 1-1969 (2022) PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS y CXC 44-1995 (2004) CÓDIGO DE PRÁCTICAS PARA EL ENVASADO Y TRANSPORTE DE FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS y según lo indicado en los numerales 7.1 y 7.2 de la NTP 011.011:1975 (revisada el 2019), de tal manera que quede protegido, ventilado y bien presentado.

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 7.3 de la NTP 011.011:1975 (revisada el 2019). Debe indicar lo siguiente en idioma español:

- nombre del alimento;
- calidad;
- rango de tamaño;
- fecha de cosecha;

[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.

Jirón Zorritos 1203 – Lima - Perú
T. (511) 615-7800
www.gob.pe/mtc

- 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.

Jirón Zorritos 1203 – Lima - Perú
T. (511) 615-7800
www.gob.pe/mtc

FICHA TÉCNICA
APROBADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN COMÚN

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

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN COMÚN

2.1 Del bien

El alimento debe presentar las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
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 buena calidad y características 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. – Defectos leves de la corteza como cicatrices. Estos defectos no deben superar el 10 % de la superficie total del fruto, y – Defectos leves de coloración.	

Jirón Zorritos 1203 – Lima - Perú
T. (511) 615-7800
www.gob.pe/mtc

<table>
<tr><th>CARACTERÍSTICA</th><th colspan="2">ESPECIFICACIÓN</th><th>REFERENCIA</th></tr>
<tr><td colspan="4">CALIDAD</td></tr>
<tr><td>Categoría</td><td colspan="2">En ningun caso los defectos deben afectar a la pulpa del fruto.

Se tolera el 10 % en número o en peso de las granadillas que no satisfagan los requisitos de esta categoría, pero satisfagan los de la categoría II de la norma de la referencia.</td><td rowspan="8">NTP–CODEX CXS 316:2019 NORMA PARA LAS FRUTAS DE LA PASIÓN. 1ª Edición</td></tr>
<tr><td rowspan="7">Calibre (se determina por el peso del fruto)</td><td>Código de calibre</td><td>Rango de peso (g)</td></tr>
<tr><td>A</td><td>>139</td></tr>
<tr><td>B</td><td>>128 - 139</td></tr>
<tr><td>C</td><td>>122 - 128</td></tr>
<tr><td>D</td><td>>106 - 122</td></tr>
<tr><td>E</td><td>>83 - 106</td></tr>
<tr><td>F</td><td>≥74 - 83</td></tr>
<tr><td>Tolerancia de calibre</td><td colspan="2">El 10 %, en número o en peso, del calibre inmediatamente inferior y/o superior al indicado en el envase.</td></tr>
<tr><td>Homogeneidad</td><td colspan="2">El contenido de cada envase debe ser homogéneo y estar constituido únicamente por granadilla del mismo origen, variedad, calidad, color y calibre. La parte visible del contenido del envase debe ser representativa de todo el contenido.</td></tr>
<tr><td>INOCUIDAD</td><td colspan="2">Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, autoridad nacional competente[1].</td><td>Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo Nº 004-2011-AG, y sus modificatorias.</td></tr>
</table>

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

2.2 Envase

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

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

[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.

Jirón Zorritos 1203 – Lima - Perú
T. (511) 615-7800
www.gob.pe/mtc

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

2.3 Embalaje

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

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

2.4 Rotulado

Refiérase al numeral 2.5 de la presente Ficha Técnica.

Precisión 4: Ninguna.

2.5 Etiquetado

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

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

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

2.6 Inserto

No aplica.

Precisión 6: No aplica.

Jirón Zorritos 1203 – Lima - Perú
T. (511) 615-7800
www.gob.pe/mtc

FICHA TÉCNICA
PROPUESTA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN COMÚN

Denominación del bien : MANDARINA SATSUMA CATEGORÍA I
Denominación técnica : MANDARINA SATSUMA CATEGORÍA I
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 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 cateogoría 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.	

Jirón Zorritos 1203 – Lima - Perú
T. (511) 615-7800
www.gob.pe/mtc

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 35 %	
Tolerancia respecto a granulación	Se aceptará hasta un 5 % de fruta granulada. Se considera fruta granulada cuando, al hacer el corte en el diámetro ecuatorial, se observa esta condición (granulación) en un área cuyo diámetro es mayor al 40 % del diámetro ecuatorial de la fruta.	
Madurez		
°Brix	Mínimo 7,5 °Brix	
Acidez	Mínimo 0,5 % Máximo 1,5 %	
Índice de madurez (°Brix/Acidez)	Mínimo 6,5	
Tolerancia respecto al grado de madurez	No más del 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 Botritys, 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.	

Jirón Zorritos 1203 – Lima - Perú
T. (511) 615-7800
www.gob.pe/mtc

<table>
<tr><th>CARACTERÍSTICA</th><th colspan="3">ESPECIFICACIÓN</th><th>REFERENCIA</th></tr>
<tr><td>Categoría</td><td colspan="3">– 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.</td><td rowspan="15">NTP 011.023:2024 CÍTRICOS. Cítricos dulces. Requisitos. 3ª Edición</td></tr>
<tr><td>Tolerancias de Defectos / daños</td><td colspan="3">Defectos leves</td></tr>
<tr><td>– Ácaros</td><td colspan="3">Si afecta el color del fruto, el área acumulada no debe exceder de 100 mm².</td></tr>
<tr><td>– Botritys y Thrips</td><td colspan="3">Resta en algo la apariencia del fruto. En conjunto < 100 mm².</td></tr>
<tr><td>– Fumagina</td><td colspan="3">En conjunto menos de 25 mm².</td></tr>
<tr><td>– Queresas</td><td colspan="3">En 10 frutos tomados al azar no más de 10 queresas. Y no debe haber más de 5 queresas en un fruto.</td></tr>
<tr><td>– Cicatrices, rozaduras (rameado, russet) y manchas</td><td colspan="3">El área acumulada no debe exceder de:
Claras: < 100 mm²
Oscuras: < 50 mm²</td></tr>
<tr><td>– Oleocelosis</td><td colspan="3">Que en forma individual o agregada no supere 100 mm².</td></tr>
<tr><td>– Quemadura de sol</td><td colspan="3">-</td></tr>
<tr><td>– Bufado</td><td colspan="3">Apenas perceptible al tacto.</td></tr>
<tr><td>– Creasing</td><td colspan="3">Debilita la cáscara o se extiende hasta un 10 % de la superficie del fruto, sin alteraciones de color dentro del creasing.</td></tr>
<tr><td rowspan="10">Tamaño
Calibres según el diámetro (ecuatorial)</td><td rowspan="2">Calibre</td><td colspan="2">Diámetro en mm</td></tr>
<tr><td>Mínimo</td><td>Máximo</td></tr>
<tr><td>Cal 5</td><td>45</td><td>50</td></tr>
<tr><td>Cal 4</td><td>50</td><td>54</td></tr>
<tr><td>Cal 3</td><td>54</td><td>58</td></tr>
<tr><td>Cal 2</td><td>58</td><td>63</td></tr>
<tr><td>Cal 1</td><td>63</td><td>68</td></tr>
<tr><td>Cal 1X</td><td>68</td><td>73</td></tr>
<tr><td>Cal 1XX (2X)</td><td>73</td><td>78</td></tr>
<tr><td>Cal 1XXX (3X)</td><td>78</td><td>A más</td></tr>
<tr><td>Tolerancia respecto al tamaño</td><td colspan="3">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.</td><td></td></tr>
</table>

Jirón Zorritos 1203 – Lima - Perú
T. (511) 615-7800
www.gob.pe/mtc

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 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.	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 Nº 004-2011-AG, y sus modificatorias.

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

[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.

Jirón Zorritos 1203 – Lima - Perú
T. (511) 615-7800
www.gob.pe/mtc

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 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.

Jirón Zorritos 1203 – Lima - Perú
T. (511) 615-7800
www.gob.pe/mtc

FICHA TÉCNICA
APROBADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN COMÚN

Denominación del bien : MANGO KEITT CATEGORÍA I
Denominación técnica : MANGO KEITT CATEGORÍA I
Unidad de medida : Kilogramo
Descripción general : El mango Keitt categoría I es una fruta obtenida de la especie *Mangifera indica* L. de la familia de las Anacardiáceas, que se suministra fresca al consumidor, después de su acondicionamiento y envasado.
Pertenece al Grupo de Alimentos de procesamiento primario de origen vegetal[1].

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN COMÚN

2.1 Del bien

El desarrollo y condición del alimento deben ser tales que permitan asegurar la continuación del proceso de maduración hasta que alcancen el grado adecuado de madurez que corresponda a las características propias de la variedad, soportar el transporte y la manipulación y llegar en estado satisfactorio a su destino, según se indica en el numeral 4.1 de la NTP 011.010:2020 y su Corrigenda Técnica.

El alimento debe presentar las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
Requisitos mínimos	– Estar enteros. – Estar sanos; deben excluirse los productos afectados por podredumbre o deterioro que hagan que no sean aptos para el consumo. – Estar limpios y prácticamente exentos de cualesquiera materias extrañas visibles. – 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. – Estar exentos de cualquier olor y/o sabor extraño. – Ser de consistencia firme. – Tener un aspecto fresco. – Estar exentos de daños causados por bajas y/o altas temperaturas. – Estar exentos de manchas necróticas o estrías. – Estar exentos de magulladuras. – Estar suficientemente desarrollados y presentar un grado de madurez satisfactorio. – Estar prácticamente exentos de secreción y quemaduras producidas por látex, daños por quemaduras de sol y defectos en la cáscara producidos por rozaduras. – Presentar formas y características propias de la variedad. – Tener pedúnculo no menor de 0,5 cm de longitud ni mayor a 1 cm.	NTP 011.010:2020 MANGO. Mango fresco. Requisitos. 3ª Edición, y su Corrigenda Técnica NTP 011.010:2020/CT 1:2023 MANGO. Mango fresco. Requisitos. CORRIGENDA TÉCNICA 1. 1ª Edición

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

Jirón Zorritos 1203 – Lima - Perú
T. (511) 615-7800
www.gob.pe/mtc

<table>
<tr><th>CARACTERÍSTICA</th><th>ESPECIFICACIÓN</th><th>REFERENCIA</th></tr>
<tr><td colspan="3">CALIDAD</td></tr>
<tr><td>Calidad</td><td>Los mangos 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 el aspecto general del producto, su calidad y estado de conservación y presentación en el envase:
– defectos leves de forma;
– defectos leves en la cáscara como rozaduras o quemaduras producidas por el sol (color anaranjado), manchas severizadas debido a la exudación de resina (incluidas estrías alargadas) y magulladuras que no excedan de 1 cm².

Se permite la presencia de lenticelas rojizas severizadas esparcidas, así como el amarillamiento de las variedades de color verde, debido a una exposición directa a la luz solar, pero sin que exceda el 10 % de la superficie, siempre y cuando no existan señales de necrosis (blanco amarilliento).

Se tolera el 10 % en número o en peso en la unidad comercial de venta pactada, que no satisfagan los requisitos de esta categoría, pero satisfagan los de la categoría II, indicada en la norma de referencia.</td><td rowspan="2">NTP 011.010:2020 MANGO. Mango fresco. Requisitos. 3ª Edición, y su Corrigenda Técnica NTP 011.010:2020/CT 1:2023 MANGO. Mango fresco. Requisitos. CORRIGENDA TÉCNICA 1. 1ª Edición</td></tr>
<tr><td>Calibre</td><td>
<table>
<tr><th>Calibre</th><th>Peso promedio (g)</th><th>Peso inferior (g)</th><th>Peso superior (g)</th></tr>
<tr><td>4</td><td>1000</td><td>875</td><td>1125</td></tr>
<tr><td>5</td><td>800</td><td>725</td><td>875</td></tr>
<tr><td>6</td><td>667</td><td>612</td><td>725</td></tr>
<tr><td>7</td><td>571</td><td>530</td><td>612</td></tr>
<tr><td>8</td><td>500</td><td>470</td><td>530</td></tr>
<tr><td>9</td><td>444</td><td>420</td><td>470</td></tr>
<tr><td>10</td><td>400</td><td>380</td><td>420</td></tr>
<tr><td>12</td><td>333</td><td>307</td><td>380</td></tr>
<tr><td>14</td><td>286</td><td>266</td><td>307</td></tr>
<tr><td>15</td><td>250</td><td>235</td><td>266</td></tr>
<tr><td>18</td><td>222</td><td>210</td><td>235</td></tr>
<tr><td>20</td><td>200</td><td>190</td><td>210</td></tr>
<tr><td>22</td><td>182</td><td>164</td><td>190</td></tr>
<tr><td>24</td><td>167</td><td>159</td><td>182</td></tr>
</table>
</td></tr>
</table>

Jirón Zorritos 1203 – Lima - Perú
T. (511) 615-7800
www.gob.pe/mtc

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
Calibre	Notas: 1. El código de calibre indica el número de frutos que se pueden colocar en una caja de cartón de 4 kg neto (referencial). 2. Los rangos especificados incluyen la tolerancia de calibre, que es de ± 10 % en peso de la fruta contenida en cada envase.	NTP 011.010:2020 MANGO. Mango fresco. Requisitos. 3ª Edición, y su Corrigenda Técnica NTP 011.010:2020/CT 1:2023 MANGO. Mango fresco. Requisitos. CORRIGENDA TÉCNICA 1. 1ª Edición
Tolerancia de calibre	Máximo el 10 %, en número o en peso, de los mangos contenidos en cada envase puede no ajustarse a los límites de calibre del grupo en un 50 % de la diferencia máxima permisible para el grupo.	
Homogeneidad	El contenido de cada envase debe ser homogéneo y estar constituido únicamente por mangos del mismo origen, variedad calidad y calibre. La parte visible del contenido del envase debe ser representativa de todo el contenido.	
Madurez fisiológica		NTP 011.025:2023 MANGO. Mango fresco. Determinación de madurez fisiológica. 2ª Edición
Sólidos solubles totales	Mínimo 8,5 °Brix	
Firmeza	11 – 16 kg/cm²	
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 Nº 004-2011-AG, y sus modificatorias.

Precisión 1: La entidad deberá precisar en las bases el calibre del mango Keitt categoría I que desea adquirir, según lo establecido en la presente Ficha Técnica; por ejemplo: Mango Keitt categoría I - calibre 7.

2.2 Envase

El alimento debe ser envasado tomando en consideración lo establecido en las normas Codex CXC 1-1969 (2022) PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS y CXC 44-1995 (2004) CÓDIGO DE PRÁCTICAS PARA EL ENVASADO Y TRANSPORTE DE FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS. Asimismo, debe ser envasado de tal manera que el producto quede debidamente protegido, según lo indicado en el numeral 7.2 de la NTP 011.010:2020 y su Corrigenda Técnica.

Los materiales utilizados en el interior del envase deben ser de primer uso, estar limpios y ser de calidad tal que eviten cualquier daño externo o interno al producto. Se permite el uso de materiales, especialmente papel o sellos, que lleven especificaciones comerciales, siempre y cuando estén impresos o etiquetados con tinta o pegamento no tóxico, según indica el numeral 7.2 de la NTP 011.010:2020 y su Corrigenda Técnica.

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 mangos. Los envases deben estar exentos de cualquier materia y olor extraños, según indica el numeral 7.2.1 de la NTP 011.010:2020 y su Corrigenda Técnica.

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

Jirón Zorritos 1203 – Lima - Perú
T. (511) 615-7800
www.gob.pe/mtc

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

2.3 Embalaje

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

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

2.4 Rotulado

Refiérase al numeral 2.5 de la presente Ficha Técnica.

Precisión 4: Ninguna.

2.5 Etiquetado

La etiqueta de los envases del alimento debe cumplir con lo indicado en el artículo 27 del Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG y sus modificatorias, además de las disposiciones establecidas en el numeral 8 de la NTP 011.010:2020 y su Corrigenda Técnica. Debe indicar lo siguiente en idioma español:

- nombre del alimento, incluyendo la variedad;
- categoría;
- calibre;
- número de unidades (facultativo);
- 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.

Jirón Zorritos 1203 – Lima - Perú
T. (511) 615-7800
www.gob.pe/mtc

1. CARACTERISTICAS GENERALES DEL BIEN	
Denominación del bien: Denominación técnica: Unidad de medida: Descripción general:	MANZANA DE AGUA MANZANA DE AGUA DE PRIMERA CALIDAD KILOGRAMO Nombre científico: Manzano Verde Granny Smith, es un árbol frutal de hoja caduca, que puede alcanzar una altura de hasta 5 metros. Produce frutos de forma redonda y tamaño medio, de piel verde brillante y pulpa firme, jugosa y ligeramente ácido
2. CARACTERISTICAS ESPECIFICAS DEL BIEN	
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 de 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.
CATEGORÍA PRIMERA	En la categoría primera están incluidos frutos de buena calidad. En este caso, el porcentaje de tolerancia es del 10%, es decir no debe sobrepasar el 10% (en su número o peso), de lo contrario pasa a estar incluido en la Categoría Segunda.
ENVASE/ EMBALAJE	Los envases de la manzana de Agua deben ser de primer uso y garantizar la protección del producto durante el transporte y almacenamiento; las frutas deben ser acondicionadas de tal manera que queden protegidas, ventiladas y bien presentadas, según indica el numeral 8.2 de la NTP 011.002:2014 (revisada el 2019), además se debe tomar en consideración lo establecido en la norma Codex CXC 44-1995 (2004) CÓDIGO DE PRÁCTICAS PARA EL ENVASADO Y TRANSPORTE DE FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS.
ROTULADO	El rotulado de la manzana de agua categoría I, además de cumplir con lo establecido en la NTP 209.038:2019 ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado de alimentos preenvasados. 8ª Edición y la norma Codex CXS 1-1985 (2018) NORMA GENERAL PARA EL ETIQUETADO DE LOS ALIMENTOS PREENVASADOS, debe inscribirse en idioma castellano, pudiendo llevar inscripciones en otros idiomas siempre que no aparezcan en forma destacada y contener la siguiente información, según el numeral 8.1 de la NTP 011.002:2014 (revisada el 2019): - nombre del producto; - grado de calidad: I; - tamaño, en milímetros; - contenido neto; - nombre o razón social o marca del productor, envasador o vendedor o importador; - número de Autorización Sanitaria de Establecimiento de Procesamiento Primario emitida por el SENASA. .

1. CARACTERISTICAS GENERALES DEL BIEN	
Denominación del bien: Denominación técnica: Unidad de medida: Descripción general:	MANZANA WINTER MANZANA WINTER DE PRIMERA CALIDAD KILOGRAMO La piel de la fruta es amarilla y puede tener zonas con un tono rosado estriado La cavidad pedicular es ancha y profunda y puede estar cubierta por russet, un defecto que se manifiesta a través de pequeñas zonas marrones, escamosas y sin brillo en la superficie de la fruta
2. CARACTERISTICAS ESPECIFICAS DEL BIEN	
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 de 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.
CATEGORÍA PRIMERA	En la categoría primera están incluidos frutos de buena calidad. En este caso, el porcentaje de tolerancia es del 10%, es decir no debe sobrepasar el 10% (en su número o peso), de lo contrario pasa a estar incluido en la Categoría Segunda.
ENVASE/ EMBALAJE	Los envases de la manzana Delicia categoría I deben ser de primer uso y garantizar la protección del producto durante el transporte y almacenamiento; las frutas deben ser acondicionadas de tal manera que queden protegidas, ventiladas y bien presentadas, según indica el numeral 8.2 de la NTP 011.002:2014 (revisada el 2019), además se debe tomar en consideración lo establecido en la norma Codex CXC 44-1995 (2004) CÓDIGO DE PRÁCTICAS PARA EL ENVASADO Y TRANSPORTE DE FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS.
ROTULADO	El rotulado de la manzana Delicia categoría I, además de cumplir con lo establecido en la NTP 209.038:2019 ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado de alimentos preenvasados. 8ª Edición y la norma Codex CXS 1-1985 (2018) NORMA GENERAL PARA EL ETIQUETADO DE LOS ALIMENTOS PREENVASADOS, debe inscribirse en idioma castellano, pudiendo llevar inscripciones en otros idiomas siempre que no aparezcan en forma destacada y contener la siguiente información, según el numeral 8.1 de la NTP 011.002:2014 (revisada el 2019): - nombre del producto; - grado de calidad: I; - tamaño, en milímetros; - contenido neto; - nombre o razón social o marca del productor, envasador o vendedor o importador; - número de Autorización Sanitaria de Establecimiento de Procesamiento Primario emitida por el SENASA. .

FICHA TÉCNICA
APROBADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN COMÚN

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

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN COMÚN

2.1 Del bien

El alimento debe presentar las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
Requisitos mínimos	– 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 buena calidad y características 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.	

Jirón Zorritos 1203 – Lima - Perú
T. (511) 615-7800
www.gob.pe/mtc

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN		REFERENCIA
CALIDAD			
Categoría	– Defectos leves de la corteza como cicatrices. Estos defectos no deben superar el 10 % de la superficie total del fruto, y – Defectos leves de coloración. En ningún caso los defectos deben afectar a la pulpa del fruto. Se tolera el 10 % en número o en peso de las maracuyás que no satisfagan los requisitos de esta categoría, pero satisfagan los de la categoría II de la norma de la referencia.		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 Nº 004-2011-AG, y sus modificatorias.

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

2.2 Envase

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

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

Jirón Zorritos 1203 – Lima - Perú
T. (511) 615-7800
www.gob.pe/mtc

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

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

2.3 Embalaje

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

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

2.4 Rotulado

Refiérase al numeral 2.5 de la presente Ficha Técnica.

Precisión 4: Ninguna.

2.5 Etiquetado

La etiqueta de los envases del alimento debe cumplir con lo indicado en el artículo 27 del Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo Nº 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.

Jirón Zorritos 1203 – Lima - Perú
T. (511) 615-7800
www.gob.pe/mtc

FICHA TÉCNICA
APROBADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN COMÚN

Denominación del bien : MELÓN CATEGORÍA PRIMERA
Denominación técnica : MELÓN CATEGORÍA PRIMERA
Unidad de medida : Kilogramo
Descripción general : Melón fruto perteneciente a la especie *Cucumis melo*, familia Cucurbitaceae.
Pertenece al Grupo de Alimentos de procesamiento primario de origen vegetal[1].

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN COMÚN

2.1 Del bien

El alimento debe presentar un desarrollo y condición que permita soportar el transporte, el manejo y la llegada a su destino en estado satisfactorio, según se indica en el numeral 5.1 de la NTP 011.014:2015 (revisada el 2024).

El alimento debe presentar las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
Requisitos mínimos	– Estar enteros bien desarrollados. – Ser de consistencia firme. – Ser sanos interior y exteriormente. – Estar limpios, exentos de cualquier materia extraña. – Estar exentos de plagas o de daños producidos por éstas, incluyendo señales de enfermedades. – Libre de humedad externa anormal. – Estar exentos de olor anormal o extraño. – Estar exentos de sabor anormal o extraño.	NTP 011.014:2015 (revisada el 2024) FRUTAS FRESCAS. Melones. Requisitos. 2ª Edición
Clasificación	Esta categoría comprende a los melones que están maduros y tienen una buena calidad interna (pero no están demasiado maduros, ni marchitos, ni suaves), que están bien formados, bien reticulados y libres de pudrición, libres de inserción húmeda y escaldadura, libres de daño causados por líquidos en la cavidad interna del fruto, suciedad, moho superficial u otra enfermedad, áfidos u otros insectos, cicatrices, rajaduras, depresiones, y raspaduras.	

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

Jirón Zorritos 1203 – Lima - Perú
T. (511) 615-7800
www.gob.pe/mtc

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
Tolerancia	Con el fin de permitir variaciones incidentales a la adecuada clasificación y al manejo de las siguientes tolerancias, por conteo, deben ser permitidas, excepto que estas tolerancias no aplican a los requerimientos relacionados a la calidad. Se permitirá hasta 8 % de melones en cualquier lote que no cumplan los requerimientos de este grado, incluyendo entre 0,5 % y 1 % de melones afectados por pudrición o moho.	NTP 011.014:2015 (revisada el 2024) FRUTAS FRESCAS. Melones. Requisitos. 2ª Edición
Calidad interna (% de sólidos solubles)	Buena calidad interna (mayor o igual a 9 y menor de 11).	
Apariencia	– Maduros pero no sobremaduros. – Bien formados. – Buena presencia de nervadura (Típica de la variedad).	
Daños por: – Pudrición – Inserción húmeda – Insolación – Líquidos en la cavidad de la semilla – Quemaduras solares – Suciedad – Moho superficial u otra enfermedad – Áfidos u otros insectos – Presencia de cicatrices – Presencia de zonas hundidas – Moretones y magulladuras	Se tolera hasta el 8 % que incluye entre el 0,5 y 1 % de presencia de pudrición en el lote.	
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, según lo establecido en el numeral 9.1 de la NTP 011.014:2015 (revisada el 2024).

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 indica el numeral 9.1 de la NTP 011.014:2015 (revisada el 2024).

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

Jirón Zorritos 1203 – Lima - Perú
T. (511) 615-7800
www.gob.pe/mtc

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

2.3 Embalaje

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

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

2.4 Rotulado

Refiérase al numeral 2.5 de la presente Ficha Técnica.

Precisión 4: Ninguna.

2.5 Etiquetado

La etiqueta de los envases del alimento debe cumplir con lo indicado en el artículo 27 del Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG y sus modificatorias, además de las disposiciones establecidas en el numeral 9.2 de la NTP 011.014:2015 (revisada el 2024). Debe indicar lo siguiente en idioma español:

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

Jirón Zorritos 1203 – Lima - Perú
T. (511) 615-7800
www.gob.pe/mtc

1. CARACTERISTICAS GENERALES DEL BIEN	
Denominación del bien:	MEMBRILLO
Denominación técnica:	MEMBRILLO DE PRIMERA CALIDAD
Unidad de medida:	KILOGRAMO
Descripción general:	La piel de la fruta es amarilla brillante de forma redonda y grande
2. CARACTERISTICAS ESPECIFICAS DEL BIEN	
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 de 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.
CATEGORÍA PRIMERA	En la categoría primera están incluidos frutos de buena calidad. En este caso, el porcentaje de tolerancia es del 10%, es decir no debe sobrepasar el 10% (en su número o peso), de lo contrario pasa a estar incluido en la Categoría Segunda.
ENVASE/ EMBALAJE	Los envases del membrillo categoría I deben ser de primer uso y garantizar la protección del producto durante el transporte y almacenamiento; las frutas deben ser acondicionadas de tal manera que queden protegidas, ventiladas y bien presentadas, según indica el numeral 8.2 de la NTP 011.002:2014 (revisada el 2019), además se debe tomar en consideración lo establecido en la norma Codex CXC 44-1995 (2004) CÓDIGO DE PRÁCTICAS PARA EL ENVASADO Y TRANSPORTE DE FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS.
ROTULADO	El rotulado del membrillo categoría I, además de cumplir con lo establecido en la NTP 209.038:2019 ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado de alimentos preenvasados. 8ª Edición y la norma Codex CXS 1-1985 (2018) NORMA GENERAL PARA EL ETIQUETADO DE LOS ALIMENTOS PREENVASADOS, debe inscribirse en idioma castellano, pudiendo llevar inscripciones en otros idiomas siempre que no aparezcan en forma destacada y contener la siguiente información, según el numeral 8.1 de la NTP 011.002:2014 (revisada el 2019): - nombre del producto; - grado de calidad: I; - tamaño, en milímetros; - contenido neto; - nombre o razón social o marca del productor, envasador o vendedor o importador; - número de Autorización Sanitaria de Establecimiento de Procesamiento Primario emitida por el SENASA. .

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 cateogoría 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.	

Jirón Zorritos 1203 – Lima - Perú
T. (511) 615-7800
www.gob.pe/mtc

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.	
Contenido de jugo (con relación al peso total del fruto)	Mínimo 33 %	
Tolerancia respecto a granulación	Se aceptará hasta un 5 % de fruta granulada. Se considera fruta granulada cuando, al hacer el corte en el diámetro ecuatorial, se observa esta condición (granulación) en un área cuyo diámetro es mayor al 40 % del diámetro ecuatorial de la fruta.	
Madurez		
°Brix	Mínimo 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 Botritys, 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.	NTP 011.023:2024 CÍTRICOS. Cítricos dulces. Requisitos. 3ª Edición

Jirón Zorritos 1203 – Lima - Perú
T. (511) 615-7800
www.gob.pe/mtc

<table>
<tr><th>CARACTERÍSTICA</th><th colspan="3">ESPECIFICACIÓN</th><th>REFERENCIA</th></tr>
<tr><td>Tolerancias de Defectos / daños</td><td colspan="3">Defectos leves</td><td rowspan="16">NTP 011.023:2024 CÍTRICOS. Cítricos dulces. Requisitos. 3ª Edición</td></tr>
<tr><td>– Ácaros</td><td colspan="3">Si afecta el color del fruto, el área acumulada no debe exceder de 100 mm².</td></tr>
<tr><td>– Botritys y Thrips</td><td colspan="3">Resta en algo la apariencia del fruto. En conjunto < 100 mm².</td></tr>
<tr><td>– Fumagina</td><td colspan="3">En conjunto menos de 25 mm².</td></tr>
<tr><td>– Queresas</td><td colspan="3">En 10 frutos tomados al azar no más de 10 queresas. Y no debe haber más de 5 queresas en un fruto.</td></tr>
<tr><td>– Cicatrices, rozaduras (rameado, russet) y manchas</td><td colspan="3">El área acumulada no debe exceder de:
Claras: < 100 mm²
Oscuras: < 50 mm²</td></tr>
<tr><td>– Oleocelosis</td><td colspan="3">Que en forma individual o agregada no supere 100 mm².</td></tr>
<tr><td>– Quemadura de sol</td><td colspan="3">-</td></tr>
<tr><td>– Bufado</td><td colspan="3">Apenas perceptible al tacto.</td></tr>
<tr><td>– Creasing</td><td colspan="3">Debilita la cáscara o se extiende hasta un 10 % de la superficie del fruto, sin alteraciones de color dentro del creasing.</td></tr>
<tr><td rowspan="13">Tamaño
Calibres según el diámetro (ecuatorial)</td><td rowspan="2">Calibre</td><td colspan="2">Diámetro en mm</td></tr>
<tr><td>Mínimo</td><td>Máximo</td></tr>
<tr><td>Cal 11</td><td>58</td><td>61</td></tr>
<tr><td>Cal 10</td><td>60</td><td>63</td></tr>
<tr><td>Cal 9</td><td>62</td><td>65</td></tr>
<tr><td>Cal 8</td><td>64</td><td>68</td></tr>
<tr><td>Cal 7</td><td>67</td><td>71</td></tr>
<tr><td>Cal 6</td><td>70</td><td>74</td></tr>
<tr><td>Cal 5</td><td>73</td><td>78</td></tr>
<tr><td>Cal 4</td><td>77</td><td>82</td></tr>
<tr><td>Cal 3</td><td>81</td><td>86</td></tr>
<tr><td>Cal 2</td><td>84</td><td>90</td></tr>
<tr><td>Cal 1</td><td>87</td><td>A más</td></tr>
<tr><td>Tolerancia respecto al tamaño</td><td colspan="3">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.</td></tr>
</table>

Jirón Zorritos 1203 – Lima - Perú
T. (511) 615-7800
www.gob.pe/mtc

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 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.	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.

Jirón Zorritos 1203 – Lima - Perú
T. (511) 615-7800
www.gob.pe/mtc

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 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.

Jirón Zorritos 1203 – Lima - Perú
T. (511) 615-7800
www.gob.pe/mtc

FICHA TÉCNICA
APROBADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN COMÚN

Denominación del bien : NARANJA WASHINGTON NAVEL CATEGORÍA I
Denominación técnica : NARANJA DEL GRUPO NAVEL 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 cateogoría 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.	

Jirón Zorritos 1203 – Lima - Perú
T. (511) 615-7800
www.gob.pe/mtc

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
Color	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.	
Madurez		
°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 Botritys, 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.	

Jirón Zorritos 1203 – Lima - Perú
T. (511) 615-7800
www.gob.pe/mtc

<table>
<tr><th>CARACTERÍSTICA</th><th colspan="3">ESPECIFICACIÓN</th><th>REFERENCIA</th></tr>
<tr><td>Tolerancias de Defectos / daños</td><td colspan="3">Defectos leves</td><td rowspan="15">NTP 011.023:2024 CÍTRICOS. Cítricos dulces. Requisitos. 3ª Edición</td></tr>
<tr><td>– Ácaros</td><td colspan="3">Si afecta el color del fruto, el área acumulada no debe exceder de 100 mm².</td></tr>
<tr><td>– Botritys y Thrips</td><td colspan="3">Resta en algo la apariencia del fruto. En conjunto < 100 mm².</td></tr>
<tr><td>– Fumagina</td><td colspan="3">En conjunto menos de 25 mm².</td></tr>
<tr><td>– Queresas</td><td colspan="3">En 10 frutos tomados al azar no más de 10 queresas. Y no debe haber más de 5 queresas en un fruto.</td></tr>
<tr><td>– Cicatrices, rozaduras (rameado, russet) y manchas</td><td colspan="3">El área acumulada no debe exceder de:
Claras: < 100 mm²
Oscuras: < 50 mm²</td></tr>
<tr><td>– Oleocelosis</td><td colspan="3">Que en forma individual o agregada no supere 100 mm².</td></tr>
<tr><td>– Quemadura de sol</td><td colspan="3">-</td></tr>
<tr><td>– Bufado</td><td colspan="3">Apenas perceptible al tacto.</td></tr>
<tr><td>– Creasing</td><td colspan="3">Debilita la cáscara o se extiende hasta un 10 % de la superficie del fruto, sin alteraciones de color dentro del creasing.</td></tr>
<tr><td rowspan="13">Tamaño
Calibres según el diámetro (ecuatorial)</td><td rowspan="2">Calibre</td><td colspan="2">Diámetro en mm</td></tr>
<tr><td>Mínimo</td><td>Máximo</td></tr>
<tr><td>Cal 11</td><td>58</td><td>61</td></tr>
<tr><td>Cal 10</td><td>60</td><td>63</td></tr>
<tr><td>Cal 9</td><td>62</td><td>65</td></tr>
<tr><td>Cal 8</td><td>64</td><td>68</td></tr>
<tr><td>Cal 7</td><td>67</td><td>71</td></tr>
<tr><td>Cal 6</td><td>70</td><td>74</td></tr>
<tr><td>Cal 5</td><td>73</td><td>78</td></tr>
<tr><td>Cal 4</td><td>77</td><td>82</td></tr>
<tr><td>Cal 3</td><td>81</td><td>86</td></tr>
<tr><td>Cal 2</td><td>84</td><td>90</td></tr>
<tr><td>Cal 1</td><td>87</td><td>A más</td></tr>
<tr><td>Tolerancia respecto al tamaño</td><td colspan="3">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.</td></tr>
</table>

Jirón Zorritos 1203 – Lima - Perú
T. (511) 615-7800
www.gob.pe/mtc

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 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.	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 Nº 004-2011-AG, y sus modificatorias.

Precisión 1: La entidad deberá precisar en las bases el calibre de la naranja Washington Navel categoría I requerida, de acuerdo a lo establecido en la presente Ficha Técnica; por ejemplo: Naranja Washington Navel 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 9.3 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

[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.

Jirón Zorritos 1203 – Lima - Perú
T. (511) 615-7800
www.gob.pe/mtc

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 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.

Jirón Zorritos 1203 – Lima - Perú
T. (511) 615-7800
www.gob.pe/mtc

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. 6ª Edición

Jirón Zorritos 1203 – Lima - Perú
T. (511) 615-7800
www.gob.pe/mtc

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
Homogeneidad	El contenido de cada envase debe ser homogéneo y estar constituido únicamente por paltas del mismo origen, variedad, calidad y calibre. La parte visible del contenido del envase debe ser representativa de todo el contenido.	NTP 011.018:2019 PALTA. Requisitos. 6ª Edición
Categoría	Las paltas deben ser de buena calidad. Deben ser de aspecto característico de la variedad. Puede permitirse, sin embargo, los siguientes defectos leves, siempre y cuando no afecten el aspecto general del producto, su calidad, estado de conservación y presentación en el envase: – 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 %	

Jirón Zorritos 1203 – Lima - Perú
T. (511) 615-7800
www.gob.pe/mtc

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

Jirón Zorritos 1203 – Lima - Perú
T. (511) 615-7800
www.gob.pe/mtc

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 Nº 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 Nº 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 Nº 1062, Ley de Inocuidad de los Alimentos, aprobado mediante Decreto Supremo Nº 034-2008-AG.

Jirón Zorritos 1203 – Lima - Perú
T. (511) 615-7800
www.gob.pe/mtc

- 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.

Jirón Zorritos 1203 – Lima - Perú
T. (511) 615-7800
www.gob.pe/mtc

FICHA TÉCNICA
APROBADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN COMÚN

Denominación del bien : PAPAYA CATEGORÍA I
Denominación técnica : PAPAYA CATEGORÍA I
Unidad de medida : KILOGRAMO
Descripción general : Es el fruto proveniente de la especie *Carica papaya* L., de la familia Caricaceae.

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN COMÚN

2.1 Del bien

El alimento debe haber alcanzado un grado apropiado de desarrollo y madurez capaz de soportar el transporte, manipulación y llegar en estado satisfactorio al lugar de destino, según indica el numeral 2.1.1 de la norma Codex CXS 183-1993 (2011).

El contenido de cada envase de alimento debe ser homogéneo y estar constituido únicamente por papayas del mismo origen, variedad y/o tipo comercial, calidad y calibre. También deben ser homogéneos el color y la madurez. La parte visible del contenido del envase debe ser representativa de todo el contenido, según lo indicado en el numeral 5.1 de la norma Codex CXS 183-1993 (2011).

El alimento debe presentar las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
Requisitos mínimos	– Estar enteras. – Estar sanas y exentas de podredumbre o deterioro que hagan que no sean aptas para el consumo. – Estar limpias y prácticamente exentas de cualquier materia extraña visible. – Estar prácticamente exentas de plagas que afecten al aspecto general del producto. – Estar prácticamente exentas de daños causados por plagas. – Estar exentas de humedad externa anormal, salvo la condensación consiguiente a su remoción de una cámara frigorífica. – Estar exentas de cualquier olor y/o sabor extraños. – Ser de consistencia firme. – Tener un aspecto fresco. – Estar exentas de daños causados por bajas y/o altas temperaturas. – Cuando tengan pedúnculo, su longitud no debe ser superior a 1 cm.	CXS 183-1993 (2011) NORMA PARA LA PAPAYA
Clasificación	Las papayas de esta categoría deben ser de buena calidad y características de la variedad y/o tipo comercial. Podrán permitirse, sin embargo, los siguientes defectos leves, siempre y cuando no afecten al aspecto general del producto, su calidad, estado de conservación y presentación en el envase: – Defectos leves de forma.	

Jirón Zorritos 1203 – Lima - Perú
T. (511) 615-7800
www.gob.pe/mtc

<table>
<tr><th>CARACTERÍSTICA</th><th colspan="2">ESPECIFICACIÓN</th><th>REFERENCIA</th></tr>
<tr><td colspan="4">CALIDAD</td></tr>
<tr><td>Clasificación</td><td colspan="2">– Defectos leves de la piel (como magulladuras mecánicas, quemaduras de sol y/o manchas de látex); la superficie total afectada no deberá superar el 10 %.

En ningún caso los defectos deberán afectar a la pulpa del fruto.</td><td rowspan="13">CXS 183-1993 (2011) NORMA PARA LA PAPAYA</td></tr>
<tr><td>Tolerancia de Calidad</td><td colspan="2">El 10 %, en número o en peso, de las papayas 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.</td></tr>
<tr><td rowspan="11">Calibre</td><td>Calibre</td><td>Peso (g)</td></tr>
<tr><td>A</td><td>200 – 300</td></tr>
<tr><td>B</td><td>301 – 400</td></tr>
<tr><td>C</td><td>401 – 500</td></tr>
<tr><td>D</td><td>501 – 600</td></tr>
<tr><td>E</td><td>601 – 700</td></tr>
<tr><td>F</td><td>701 – 800</td></tr>
<tr><td>G</td><td>801 – 1100</td></tr>
<tr><td>H</td><td>1101 – 1500</td></tr>
<tr><td>I</td><td>1501 – 2000</td></tr>
<tr><td>J</td><td>≥ 2001</td></tr>
<tr><td>Tolerancias de Calibre</td><td colspan="2">La tolerancia en el calibre será el 10 %, en número o en peso, de las papayas que correspondan al calibre inmediatamente superior y/o inferior al indicado en el envase, con un peso mínimo de 190 g para las papayas envasadas en la categoría del calibre más pequeño.</td></tr>
<tr><td>INOCUIDAD</td><td colspan="2">Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, autoridad nacional competente[1].</td><td>Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo Nº 004-2011-AG, y sus modificatorias.</td></tr>
</table>

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

2.2 Envase

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

[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.

Jirón Zorritos 1203 – Lima - Perú
T. (511) 615-7800
www.gob.pe/mtc

ENVASADO Y TRANSPORTE DE FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS, de tal manera que el producto quede debidamente protegido.

Los envases deben satisfacer las características de calidad, higiene, ventilación y resistencia necesarias para asegurar la manipulación, el transporte y la conservación apropiados de las papayas, y deben estar exentos de cualquier materia y olor extraños, según indica el numeral 5.2.1 de la norma Codex CXS 183-1993 (2011).

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 6 de la norma Codex CXS 183-1993 (2011). Debe indicar lo siguiente en idioma español:

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

Jirón Zorritos 1203 – Lima - Perú
T. (511) 615-7800
www.gob.pe/mtc

FICHA TÉCNICA
APROBADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN COMÚN

Denominación del bien : PERA CATEGORÍA I
Denominación técnica : PERA CATEGORÍA I
Unidad de medida : Kilogramo
Descripción general : La pera es el fruto de las variedades obtenidas de la especie *Pyrus communis* L. o los híbridos de esta especie con otras especies, en estado fresco. Es una fruta de pulpa carnosa y suculenta.
Pertenece al Grupo de Alimentos de procesamiento primario de origen vegetal[1].

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN COMÚN

2.1 Del bien

Las peras destinadas al consumo en fresco deben ser lisas, lustrosas, de sabor acídulo, algo azucarado, y deben ser características de la variedad. Asimismo, el desarrollo y condición de las peras debe ser tal que permita soportar el transporte y la manipulación y llegar en condiciones satisfactorias al lugar de destino, según lo indicado en el numeral 4.1 de la NTP 011.004:2024.

El alimento debe presentar las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
Requisitos mínimos	A reserva de las disposiciones especiales para cada categoría y las tolerancias permitidas, las peras deben: – Estar enteras; – presentarse frescas, con un grado de madurez tal que les permita soportar su manipuleo, transporte y conservación, sin por ello afectar su calidad, sabor y aroma típicos; – estar sanas; se excluyen peras afectadas por pudrición o deterioro de forma que las haga no aptas para consumo; – tener el pedúnculo situado en la extremidad superior del fruto intacto, firme y cortado a ras del fruto. La fruta debe haber sido cuidadosamente cosechada a mano y con el grado de maduración adecuado para su comercialización; – limpias, prácticamente libres de cualquier materia extraña visible; – tener el color típico del cultivar; – estar exentas de síntomas de deshidratación; – tener la pulpa suculenta y carnosa. No deberá ser cremosa; – tener la forma típica del cultivar; – estar prácticamente libres de plagas; – estar libres de daños causados por plagas que afecten la pulpa; – estar libres de humedad anormal externa; y – estar libres de cualquier sabor u olor extraño.	NTP 011.004:2024 FRUTAS FRESCAS. Peras. Requisitos. 3ª Edición

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

Jirón Zorritos 1203 – Lima - Perú
T. (511) 615-7800
www.gob.pe/mtc

<table>
<tr><th>CARACTERÍSTICA</th><th>ESPECIFICACIÓN</th><th>REFERENCIA</th></tr>
<tr><td colspan="3">CALIDAD</td></tr>
<tr><td>Grado de calidad</td><td>– Las peras categoría primera deben ser de buena calidad y deben presentar las características de forma, desarrollo y color que sean propias de la variedad a la que pertenezcan.
– La pulpa no debe haber sufrido deterioro.
– No obstante, siempre que no se vean afectados su aspecto general ni su calidad, conservación y presentación en el envase, algunos frutos podrán presentar defectos leves tales como:
– ligero defecto en la forma,
– ligero defecto en su desarrollo,
– ligero defecto en su coloración,
– manchas rugosas muy ligeras,
– ligeros defectos en la piel que no se extiendan más de:
– 2 cm de longitud para detectos de elongación en la forma,
– hasta 2 cm² de área total para otros defectos, con la excepción de costras (Venturia pirina y V. inaequalis) los cuales no deben extenderse más de 0,25 cm² de área en conjunto; y,
– ligeros moretones que no excedan 1 cm² en área.
– El pedúnculo puede estar ligeramente dañado.
– Las peras no deben ser pétreas.</td><td rowspan="4">NTP 011.004:2024 FRUTAS FRESCAS. Peras. Requisitos. 3ª Edición</td></tr>
<tr><td>Tolerancia de calidad</td><td>Se permite una tolerancia total del 10 % en número o en peso de peras que no cumplan los requisitos de esta categoría pero que cumplan con los requisitos de la categoría II, según la norma de la referencia.
Dentro de esta tolerancia del 10 %, no más del 1 % en total pueden consistir de productos que no cumplan con los requisitos de calidad de la categoría II ni con los requisitos mínimos o productos afectados por descomposición.</td></tr>
<tr><td>Calibre</td><td>Mínimo 110 g</td></tr>
<tr><td>Uniformidad en el calibre</td><td>Cuando las peras se encuentren empacadas en filas y capas, con el fin de asegurar la uniformidad en el calibre, el rango de tamaño de los productos en el mismo empaque no debe exceder de
<table>
<tr><th>Rango (g)</th><th>Diferencia de peso (g)</th></tr>
<tr><td>101-200</td><td>35</td></tr>
<tr><td>201-250</td><td>50</td></tr>
<tr><td>> 250</td><td>80</td></tr>
</table></td></tr>
</table>

Jirón Zorritos 1203 – Lima - Perú
T. (511) 615-7800
www.gob.pe/mtc

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
Tolerancia de calibre	Máximo, el 10 % en número o en peso de peras que no cumplan con los requisitos con relación a su tamaño (calibre). Esta tolerancia no incluye productos con 10 g o más por debajo del peso mínimo.	NTP 011.004:2024 FRUTAS FRESCAS. Peras. Requisitos. 3ª Edición
Homogeneidad	El contenido de cada envase debe ser uniforme y contener solo peras del mismo origen, variedad y calidad comercial. La parte visible del contenido del empaque, o lote, debe ser representativa de todo el contenido.	
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 Nº 004-2011-AG, y sus modificatorias.

Precisión 1: Ninguna.

2.2 Envase

El alimento debe envasarse de tal manera que el producto quede debidamente protegido. Los materiales utilizados en el envasado deben estar limpios y ser de calidad alimentaria tal que evite cualquier daño externo o interno al producto. Se permite el uso de materiales, en particular papel o sellos, con indicaciones comerciales, siempre y cuando estén impresos o etiquetados con tinta o pegamento no tóxico, según lo indicado en el numeral 7.2 de la NTP 011.004:2024.

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 Nº 004-2011-AG y sus modificatorias. Debe indicar lo siguiente en idioma español:

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

Jirón Zorritos 1203 – Lima - Perú
T. (511) 615-7800
www.gob.pe/mtc

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

Jirón Zorritos 1203 – Lima - Perú
T. (511) 615-7800
www.gob.pe/mtc

<table>
<tr><th colspan="2">1. CARACTERISTICAS GENERALES DEL BIEN</th></tr>
<tr><td>Denominación del bien:
Denominación técnica:
Unidad de medida:
Descripción general:</td><td>PIÑA GOLDEN
PIÑA GOLDEN DE PRIMERA CALIDAD
KILOGRAMO
La Piña golden es una fruta obtenida de Ananas comosus L. de la familia Bromeliaceae. La pulpa es de color amarillo brillante, firme, jugoso y dulce.</td></tr>
<tr><th colspan="2">2. CARACTERISTICAS ESPECIFICAS DEL BIEN</th></tr>
<tr><td>REQUISITOS GENERALES</td><td>Las piñas deberán haberse recolectado cuidadosamente y haber alcanzado un grado apropiado de desarrollo y madurez, de conformidad con los criterios peculiares de la variedad y/o tipo comercial y la zona en que se producen; el desarrollo y condición de las piñas deberán ser tales que les permitan soportar el transporte y la manipulación; y llegar en estado satisfactorio al lugar de destino.
Su producción/procesamiento primario debe haber contemplado lo establecido en la "Guía de Buenas Prácticas Agrícolas" del SENASA (aprobado con R.D. Nº 154-2011-AG-SENASA-DIAIA), las Normas Codex: "CAC/RCP 1-1969. Principios Generales de Higiene de los Alimentos" (Adoptado en 1969. Enmienda 1999. Revisiones 1997 y 2003) y "CAC/RCP 53-2003. Código de Prácticas de Higiene para las Frutas y Hortalizas Frescas" (Adoptado en 2003. Revisado en 2010). Asimismo deberá presentar lo siguiente:
<table>
<tr><th>ATRIBUTO</th><th>ESPECIFICACIÓN</th><th>REFERENCIA</th></tr>
<tr><td>CALIDAD</td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>- Sanidad y aspecto</td><td>Cumplir con lo indicado en el numeral 2.1, 2.2 y 4.1 de la norma CODEX, estos últimos según el grado de calidad de Piña Cayena a adquirir</td><td rowspan="2">CODEX STAN 182-1993 NORMA DEL CODEX PARA LA PIÑA. Revisión 1999, Enmienda 2005</td></tr>
<tr><td>- Tamaño</td><td>Cumplir con lo indicado en el numeral 3 y 4.1 de la norma CODEX, según el calibre de Piña Cayena a adquirir</td></tr>
<tr><td>INOCUIDAD</td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>- Criterio microbiológico</td><td>Cumplir íntegramente con la totalidad de los criterios microbiológicos establecidos para el Grupo XIV.1 Frutas y hortalizas frescas (sin ningún tratamiento)</td><td>NTS Nº 071-MINSA/DIGESA-V.01. "Norma Sanitaria que establece los criterios microbiológicos de calidad sanitaria e inocuidad para los alimentos y bebidas de consumo humano" (R.M. Nº 591-2008/MINSA)</td></tr>
</table></td></tr>
<tr><td>CATEGORIA PRIMERA</td><td>En la categoría primera están incluidos frutos de buena calidad. En este caso, el porcentaje de tolerancia es del 10%, es decir no debe sobrepasar el 10% (en su número o peso), de lo contrario pasa a estar incluido en la Categoría Segunda.</td></tr>
<tr><td>ENVASE/ EMBALAJE</td><td>La Piña Golden deberá ser envasada tomando en consideración lo establecido en las Normas Codex: "CAC/RCP 1-1969. Principios Generales de Higiene de los Alimentos". (Adoptado en 1969. Enmienda 1999. Revisiones 1997 y 2003), "CAC/RCP 53-2003. Código de Prácticas de Higiene para las Frutas y Hortalizas Frescas" (Adoptado en 2003. Revisado en 2010) y Código Internacional de Prácticas Recomendado para el Envasado y Transporte de Frutas y Hortalizas Frescas" (Enmienda 2004), de tal manera que el producto quede debidamente protegido.
Los envases deberán y satisfacer las características de higiene, ventilación y resistencia necesarias para asegurar la manipulación, el transporte y la conservación apropiada de las piñas, y deberán estar exentos de cualquier materia y olor extraños. Podrán ser cajas, bandejas, cajones u otros, del mismo tamaño, que cumplan con los requisitos que se indican en las Normas Técnicas Peruanas correspondientes (por ejemplo: "NTP 251.122 ENVASE Y EMBALAJE. Embalaje de Madera para frutas. Requisitos", etc.)</td></tr>
<tr><td>ROTULADO</td><td>Los envases, o bien los documentos que acompañan el envío, además de los requisitos aplicables especificados en la "NTP 209.038 ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado", deberán indicar, en idioma español, pudiendo llevar además inscripciones en otro idioma siempre que no aparezca en forma más destacada, lo siguiente:
- El nombre del producto
- Nombre de la variedad, cultivar o tipo comercial
- El grado de calidad
- Calibre
- Código de color, cuando corresponda.
- Peso neto, en kilogramos
- Nombre y domicilio legal del productor, envasador, distribuidor, importador o vendedor
- El país de origen
Para la impresión de estos rótulos en el envase, deberá utilizarse tinta indeleble de uso alimentario, la que no debe desprenderse ni borrarse con el rozamiento y manipuleo-número de Autorización Sanitaria de Establecimiento de Procesamiento Primario emitida por el SENASA.</td></tr>
</table>

FICHA TÉCNICA

CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

Denominación del bien	:	PLATANO DE LA ISLA
Denominación técnica	:	PLATANO DE LA ISLA
Unidad de medida	:	KILOGRAMO
Descripción General	:	El plátano de la isla perteneciente a la familia de las Musáceas, es una fruta tropical de piel gruesa y pulpa carnosa y tonalidad amarillenta o ligeramente naranja y cuando está maduro tiene un sabor dulce.

CARACTERISTICAS TECNICAS DEL BIEN

Características Físico - Organolépticas

Forma:	Tienen forma oblonga, alargada y algo curvada.
Tamaño y peso:	Los plátanos pueden llegar a pesar unos 200 gramos o más cada unidad. Posee una longitud mínima de 14.0 cm y un groso mínimo de 2.7cm.
Color:	La cáscara puede ser de color amarillo verdoso, amarillo, amarillo-rojizo, en tanto la pulpa tiene color anaranjado por el betacaroteno y algunas vitaminas del grupo B.
Sabor:	Este plátano tiene sabor dulce, intenso y perfumado.

Requisitos mínimos de calidad

El plátano de la isla de acuerdo a sus características de sanidad y aspecto se clasificará en las siguientes categorías:

a) Categoría "Extra".
b) Categoría Primera.
c) Categoría Segunda.

En todas las categorías, de conformidad con las disposiciones especiales para cada categoría y las tolerancias permitidas, los plátanos de la isla deberán:

- Estar enteros (tomando el dedo de la mano del plátano como referencia. Para definir el tamaño o el calibre, en el caso de las manos, el dedo medio en la hilera exterior de la mano y para los racimos, el dedo junto a la sección de corte de la mano, en la hilera exterior del racimo);
- Ser de consistencia firme;
- Estar sanos, deberán excluirse los productos afectados por podredumbre o deterioro que haga que no sean aptos para el consumo;
- Estar limpios y exentos de cualquier materia extraña visible;
- Estar exentos de magulladuras;
- Estar exentos de daños causados por plagas;
- Estar intacto, sin estar doblados ni dañados por hongos o desecados;
- Estar sin pistilos;
- Estar exentos de malformaciones o curvaturas anormales de los dedos;
- Estar exentos de daños causados por bajas temperaturas;
- Estar exentas de humedad externa anormal, salvo la condensación consiguiente a su remoción de una cámara frigorífica y los bananos (plátanos) envasados en atmósfera modificada;
- Estar exentos de cualquier olor y/o sabor extraños.
- Además, las manos y los racimos deberán incluir lo siguiente:

- Una porción suficiente de cuello de color normal, sano y exento de contaminación por hongos;
- Un cuello de corte limpio, no achaflanado o rasgado, y sin fragmentos de pedúnculo.

Grados de calidad
Los plátanos de la isla se clasifican en tres categorías, según se definen a continuación:

a) **Categoría "Extra":** Los plátanos de la isla de esta categoría deberán ser de calidad superior y característica de la variedad y/o tipo comercial. Los dedos de los bananos (plátanos) no deberán 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.

b) **Categoría Primera:** Los plátanos de la isla de esta categoría deberán 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:
   - Efectos leves de forma y color;
   - Defectos leves de la cáscara debidos rozaduras y otros defectos superficiales que no superen 2 cm² de la superficie total.

   En ningún caso los defectos deberán afectar a la pulpa del fruto.

c) **Categoría Segunda:** Esta categoría comprende los plátanos de la isla que no pueden clasificarse en las categorías superiores, pero satisfacen los requisitos mínimos de calidad. Podrán permitirse los siguientes defectos, siempre y cuando los bananos (plátanos) conserven sus características esenciales en lo que respecta a su calidad, estado de conservación y presentación:
   - Defectos de forma y color, siempre y cuando el producto mantenga las características normales del plátano de la isla;
   - Defectos de la cáscara debidos a raspaduras, costras, rozaduras, manchas u otros defectos superficiales que no superen 4 cm² de la superficie total.

   En ningún caso los defectos deberán afectar a la pulpa del fruto.

Requisitos de sanidad, aspectos y tolerancias respectivas para el plátano de la isla
En cada presentación se permitirán tolerancias de calidad y calibre para los productos que no satisfagan los requisitos de la categoría indicada.

Categoría	Tolerancia	
	Calidad	Tamaño
Extra	5%, en número o en peso, de plátanos de la isla que no satisfagan los requisitos de esta categoría, pero satisfagan los de la Categoría Primera o, excepcionalmente, que no superen las tolerancias establecidas para esta última	Para todas las categorías, 10%, en número o en peso, de los plátanos de la isla que no satisfagan los requisitos relativos al tamaño, pero que entren en la categoría inmediatamente superior y/o inferior a las indicadas en la clasificación por tamaño.
Primera	10%, en número o en peso, de plátanos de la isla que no satisfagan los requisitos de esta categoría, pero satisfagan los de la Categoría Segunda o, excepcionalmente, que no superen las tolerancias establecidas para esta última	
Segunda	10%, en número o en peso, de plátanos de la isla que no satisfagan los requisitos de esta categoría ni los requisitos mínimos, con excepción de los frutos afectados por podredumbre, imperfecciones notables, o cualquier otro tipo de deterioro que haga que no sean	

	aptos para el consumo humano	

Requisitos microbiológicos (expresados en ufc/g)

Los plátanos de la isla sin germen deberán cumplir con los requisitos microbiológicos siguientes:

Agente microbiano	Categoría	Clase	n	c	Límite por g.	
					m	M
Escherichia coli	5	3	5	2	10^2	10^3
Salmonella sp.	10	2	5	0	Ausencia/25 g	-----

n: Es el número de unidades de muestra que deben ser examinados de un lote de alimentos, para satisfacer los requerimientos de un plan de muestreo particular

m: Es un criterio microbiológico, el cual, en un plan de muestreo de dos clases separa buena calidad de calidad defectuosa; o en otro plan de muestreo de tres clases, separa buena calidad de calidad marginalmente aceptable. En general "m" presenta un nivel aceptable y valores sobre el mismo que son marginalmente aceptables o inaceptables.

M: Es un criterio microbiológico, que en un plan de muestreo de tres clases, separa calidad marginalmente aceptable de calidad defectuosa. Valores mayores a "M" son inaceptables.

c: Es el número máximo permitido de unidades de muestra defectuosa. Cuando se encuentra cantidades mayores de este número el lote es rechazado.

Contaminantes
Para las tres categorías de la pera de agua se deberá tener en cuenta lo siguiente:

a) Metales Pesados: La pera de agua deberá cumplir con los niveles máximos para metales pesados establecidos por la Comisión del Codex Alimentarius.
Plomo (Pb): Nivel Máximo (NM) 0.1 mg/kg

b) Residuos de plaguicidas: La pera de agua deberá cumplir con los niveles máximos para residuos de plaguicidas establecidos por la Comisión del Codex Alimentarius.

Clorpirifos:	Límite Máximo de Residuo (LMR) 1.0 mg/kg
Clorpirifos-metilo:	Límite Máximo de Residuo (LMR) 0.3 mg/kg
Cipermetrin:	Límite Máximo de Residuo (LMR) 0.1 mg/kg
Diazinon:	Límite Máximo de Residuo (LMR) 0.1 mg/kg
Dicofol:	Límite Máximo de Residuo (LMR) 0.1 mg/kg
Dimetoato:	Límite Máximo de Residuo (LMR) 0.5 mg/kg
Endosulfan :	Límite Máximo de Residuo (LMR) 5.0 mg/kg
Etion:	Límite Máximo de Residuo (LMR) 5.0 mg/kg
Fenitrotion :	Límite Máximo de Residuo (LMR) 1.0 mg/kg
Malation:	Límite Máximo de Residuo (LMR) 1.0 mg/kg
Paration:	Límite Máximo de Residuo (LMR) 0.2 mg/kg
Paration-metilo:	Límite Máximo de Residuo (LMR) 5.0 mg/kg
Forato:	Límite Máximo de Residuo (LMR) 0.1 mg/kg
Fosalona:	Límite Máximo de Residuo (LMR) 2.0 mg/kg
Quintoceno:	Límite Máximo de Residuo (LMR) 0.02 mg/kg

CERTIFICACION
Obligatoria

FICHA TÉCNICA
APROBADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN COMÚN

Denominación del bien : PLÁTANO DE SEDA CATEGORÍA EXTRA
Denominación técnica : PLÁTANO GROS MICHEL AAA (BANANO) CATEGORÍA EXTRA
Unidad de medida : UNIDAD
Descripción general : El plátano es la fruta obtenida de la especie *Musa* Spp (AAA), de la familia Musacea, 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

Jirón Zorritos 1203 – Lima - Perú
T. (511) 615-7800
www.gob.pe/mtc

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 calidad superior y características de la variedad y/o tipo comercial. Los dedos de los plátanos no deben tener defectos, salvo defectos superficiales muy leves, siempre y cuando no afecten al aspecto general del producto, su calidad, estado de conservación y presentación en el envase.	
Tolerancias de calidad	El 5 %, en número o en peso, de los plátanos que no satisfagan los requisitos de esta categoría, pero satisfagan los de la categoría I o, excepcionalmente, que no superen las tolerancias establecidas para esta última.	
Homogeneidad	El contenido de cada envase debe ser homogéneo y estar constituido únicamente por plátanos del mismo origen, variedad y calidad. La parte visible del contenido del envase debe ser representativa de todo el contenido.	
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 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 manera que el producto quede debidamente protegido según indica el numeral 5.2 de la NTP-CODEX CXS 205:2019.

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

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

Jirón Zorritos 1203 – Lima - Perú
T. (511) 615-7800
www.gob.pe/mtc

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.

Jirón Zorritos 1203 – Lima - Perú
T. (511) 615-7800
www.gob.pe/mtc

1. CARACTERISTICAS GENERALES DEL BIEN	
Denominación del bien: Denominación técnica: Unidad de medida: Descripción general:	TAMARINDO PULPA TAMARINDO PULPA KILOGRAMO Producto uniforme y homogéneo obtenido por la desintegración y tamizado de los Tamarindo sanos, maduros y limpios, perteneciente a la familia del FAMILIA Fabaceae, Conocido como el tamirindus indica.
2. CARACTERISTICAS ESPECIFICAS DEL BIEN	
CARACTERISITICAS ORGANOLEPTCIAS	• Color uniforme característico de la fruta • Sabor característico sin indicios de fermentación u oxidación • No debe presentar material extraño • Aroma característico • Producto 100% natural sin conservantes ni sabores artificiales.
ENVASE/ EMBALAJE	Bolsa de polietileno en presentación de 1000g. Coextrucción siete capas de polipropileno y polietilenos de baja densidad especialmente formulado para aplicación de empaque de alimentos
ROTULADO	El rotulado de los envases de la pulpa de tamarindo deberán cumplir con lo indicado en la NTP 209.038:2019 ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado de alimentos preenvasados. 8ª Edición y las disposiciones especificadas en el numeral 6.2 de la norma Codex CXS 183-1993 (2011): - nombre del producto - categoría; - peso neto; - nombre y dirección del comercializador, envasador, productor, otro; - país de origen (para productos de importación); - calibre (código de calibre o peso medio en gramos); - fecha de envasado; - número de lote (facultativo); - número de Autorización Sanitaria de Establecimiento de Procesamiento Primario emitida por el SENASA.

FICHA TÉCNICA
APROBADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN COMÚN

Denominación del bien : SANDÍA CATEGORÍA PRIMERA
Denominación técnica : SANDÍA CATEGORÍA PRIMERA
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 vegetal[1].

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	Esta categoría comprende las sandías que no califican para su inclusión en la categoría extra, pero que cumplen los requisitos mínimos especificados en la presente Ficha Técnica. Las sandías de esta categoría podrán presentar ciertos defectos, siempre y cuando las sandías conserven sus características esenciales de calidad, estado de conservación y presentación: – Defectos en forma. – Ligeros defectos en el color de la cáscara, una coloración pálida de la sandía que ha estado en contacto con el suelo durante el período de crecimiento no es considerado como un defecto. – Grietas superficiales cicatrizadas. – Defectos en la cáscara debido al roce o la manipulación. – Leves magulladuras o moretones.	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 con los requerimientos de esta categoría ni los requisitos mínimos. Dentro de esta tolerancia, no más de 2 % de productos afectados por pudrición.	

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

Jirón Zorritos 1203 – Lima - Perú
T. (511) 615-7800
www.gob.pe/mtc

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 Nº 004-2011-AG, y sus modificatorias.

Precisión 1: Ninguna.

2.2 Envase

El alimento debe ser acondicionado de tal manera que quede protegido, ventilado y bien presentado; los requisitos de los envases deben ser los indicados en la norma 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 Nº 1062, Ley de Inocuidad de los Alimentos, aprobado mediante Decreto Supremo Nº 034-2008-AG.

Jirón Zorritos 1203 – Lima - Perú
T. (511) 615-7800
www.gob.pe/mtc

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 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.

Jirón Zorritos 1203 – Lima - Perú
T. (511) 615-7800
www.gob.pe/mtc

7. REGLAMENTOS TECNICOS, NORMAS METROLOGICAS Y/O SANITARIAS.

En cumplimiento con la siguiente normativa:

- R.D. N° 154-2011-AG-SENASA-DIAIA "Guías de Buenas Prácticas de Producción e Higiene."
- Codex CXS 1-1985 (2018) NORMA GENERAL PARA EL ETIQUETADO DE LOS ALIMENTOS PREENVASADOS
- Decreto Supremo Nº 004-2011-AG," Reglamento de inocuidad Agroalimentaria"
- NTS Nº 071-MINSA/DIGESAV.01 "Norma sanitaria que establece los criterios microbiológicos de calidad sanitaria e inocuidad para los alimentos y bebidas de consumo humano", aprobado por R.M. Nº 591-2008/MINSA.
- Normas Codex CXC 1-1969 (2020) PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS y CXC 44- 1995 (2004) CÓDIGO DE PRÁCTICAS PARA EL ENVASADO Y TRANSPORTE DE FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS
- NTS Nº 071-MINSA/DIGESA-V.01. "Norma Sanitaria que establece los criterios microbiológicos de calidad sanitaria e inocuidad para los alimentos y bebidas de consumo humano" (R.M. Nº 591-2008/MINSA)
- CXS 183-1993 (2011) NORMA PARA LA PAPAYA
- CODEX STAN 182-1993 NORMA DEL CODEX PARA LA PIÑA. Revisión 1999, Enmienda 2005
- NTP–CODEX CXS 205:2019 NORMA PARA EL BANANO (PLÁTANO). 1ª Edición
- NTP 011.023:2014 CÍTRICOS. Mandarinas, tangelos, naranjas y toronjas. Requisitos. 2ª Edición
- NTP 011.014:2015 FRUTAS FRESCAS. Melones. Requisitos. 2ª Edición
- NTP-CODEX CXS 316:2019 NORMA PARA LAS FRUTAS DE LA PASIÓN. 1ª Edición
- NTP 011.010:2020 MANGO. Mango fresco. Requisitos. 3ª Edición
- NTP 011.011:1975 (revisada el 2019) FRUTAS FRESCAS. Fresas. Requisitos. 1ª Edición
- NTP 011.650:2012 (revisada el 2018) FRUTAS FRESCAS. Durazno o melocotón. Requisitos. 1ª Edición
- NTP 011.017:2015 FRUTAS FRESCAS. Sandías. Requisitos. 2ª Edición
- NTP 011.004:2014 (revisada el 2019) FRUTAS FRESCAS. Peras. Requisitos. 2ª Edición
- NTP 011.018:2019 PALTA. Requisitos. 6ª Edición
- NTP 012:502:2021 ARÁNDANO. Buenas Prácticas Agrícolas
- NTP 125.015:2023 FRUTAS AMAZÓNICAS. Cocona. Requisitos. 1ª Edición

8. ACONDICIONAMIENTO, MONTAJE O INSTALACION.

No corresponde.

9. GARANTIA COMERCIAL.

La garantía será no menor a doce (12) meses contados a partir de emitida la conformidad e incluirá los gastos que inferirán vicios ocultos.

La garantía cubrirá defectos de fabricación, por fallas ajenas al uso normal o habitual del sistema y sus componentes, aquellos no detectables al momento que se otorgó la conformidad.

La reposición e instalación del bien no deberá ser mayor a dos (2) días calendarios.

10. MUESTRAS

No corresponde.

11. PRESTACIONES ACCESORIAS.

No corresponde.

12. REQUISITOS DEL PROVEEDOR

- Tener Registro Único de Contribuyente habilitado
- Tener Código de Cuenta Interbancario registrado y vinculado a su RUC
- Tener Registro Nacional de Proveedores. (se excluye en el caso que el valor de bien sea menor o igual a 1 UIT)
- Tener experiencia en 02 ventas similares, acreditable con copia simple de (i) contratos u órdenes de compra, y su respectiva conformidad o constancia de prestación; o (ii) comprobantes de pago cuya cancelación se acredite documental y fehacientemente, con constancia de depósito, nota de abono, reporte de estado de cuenta, cualquier otro documento emitido por entidad del sistema financiero que acredite el abono o mediante cancelación en el mismo comprobante de pago[1], o comprobante de retención electrónico emitido por SUNAT por la retención del IGV.

13. PLAZO Y LUGAR DE LA PRESTACION

a. Plazo

La entrega y suministro del bien se realizará en un plazo máximo de hasta 365 días calendario, contados a partir del día siguiente de notificada la orden de compra, en doce (12) entregas periódicas, de acuerdo al siguiente detalle.

FRUTAS	Unid de Med	REQUERIMIENTO 2026												Total
		Mes 1	Mes 2	Mes 3	Mes 4	Mes 5	Mes 6	Mes 7	Mes 8	Mes 9	Mes 10	Mes 11	Mes 12	
ÁRANDANOS DE PRIMERA CALIDAD	KG	12	12	12	16	12	16	16	12	20	12	16	12	168
COCONA DE PRIMERA CALIDAD	KG	3	3	3	6	3	6	6	3	9	3	6	3	54
DURAZNO CATEGORÍA I	KG	18	18	18	30	18	30	30	18	42	18	30	18	288
FRESA CALIDAD PRIMERA	KG	33	21	34	38	34	38	38	34	42	34	38	34	418
GRANADILLA CATEGORIA I	KG	9	9	12	16	12	16	16	12	20	12	16	12	162
MANDARINA SATSUMA CATEGORÍA I	KG	10	5	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	165
MANGO KEITT CATEGORÍA I	KG	10	24	12	24	12	24	24	12	36	12	24	12	226
MANZANA DE AGUA (AL PESO)	KG	3	3	3	4	3	4	4	3	5	3	4	3	42
MANZANA WINTER (AL PESO)	KG	7	7	12	16	12	16	16	12	20	12	16	12	158
MARACUYA CATEGORIA I	KG	8	8	9	12	9	12	12	9	15	9	12	9	124
MELÓN CATEGORIA PRIMERA	KG	10	6	15	18	15	18	18	15	21	15	18	15	184
MEMBRILLO (AL PESO)	KG	3	3	3	4	3	4	4	3	5	3	4	3	42
NARANJA VALENCIA CATEGORÍA I	KG	36	36	45	60	45	60	60	45	75	45	60	45	612
NARANJA WASHINGTON NAVEL CATEGORÍA I	KG	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	120
PALTA FUERTE CATEGORÍA I	KG	7	8	8	11	8	11	11	8	14	8	11	8	113
PAPAYA CATEGORÍA I	KG	20	16	20	24	20	24	24	20	28	20	24	20	260
PERA CATEGORIA PRIMERA	KG	14	14	12	16	12	16	16	12	20	12	16	12	172
PIÑA GOLD (AL PESO)	KG	22	20	26	32	26	32	32	26	38	26	32	26	338
PLÁTANO DE ISLA	UNID	80	80	130	150	130	150	150	130	170	130	150	130	1580
PLÁTANO DE SEDA ÓRGANICO	UNID	90	90	120	150	120	150	150	120	180	120	150	120	1560
PULPA NATURAL DE	KG	1	1	1	2	1	2	2	1	3	1	2	1	18

[1] El solo sello de cancelado en el comprobante, cuando ha sido colocado por el propio postor, no puede ser considerado como una acreditación que produzca fehaciencia en relación a que se encuentra cancelado. Es válido el sello colocado por el cliente del postor (sea utilizando el término "cancelado" o "pagado").

TAMARINDO CONGELADA														
SANDÍA CALIDAD PRIMERA	KG	10	10	10	20	10	20	20	10	20	10	20	10	170

Entregas Detallada (Por semana)

FRUTAS	Unidde Med	MES 1			Total
		SEM 1	SEM 2	SEM 3	
ÁRANDANOS DE PRIMERA CALIDAD	KG	4	4	4	12
COCONA DE PRIMERA CALIDAD	KG	0	3	0	3
DURAZNO CATEGORÍA I	KG	3	12	3	18
FRESA CALIDAD PRIMERA	KG	15	3	15	33
GRANADILLA CATEGORIA I	KG	3	3	3	9
MANDARINA SATSUMA CATEGORÍA I	KG	5	0	5	10
MANGO KEITT CATEGORÍA I	KG	0	10	0	10
MANZANA DE AGUA (AL PESO)	KG	1	1	1	3
MANZANA WINTER (AL PESO)	KG	2	3	2	7
MARACUYA CATEGORIA I	KG	3	5	0	8
MELÓN CATEGORIA PRIMERA	KG	5	0	5	10
MEMBRILLO (AL PESO)	KG	1	1	1	3
NARANJA VALENCIA CATEGORÍA I	KG	12	12	12	36
NARANJA WASHINGTON NAVEL CATEGORÍA I	KG	0	10	0	10
PALTA FUERTE CATEGORÍA I	KG	2	3	2	7
PAPAYA CATEGORÍA I	KG	8	4	8	20
PERA CATEGORIA PRIMERA	KG	4	6	4	14
PIÑA GOLD (AL PESO)	KG	8	6	8	22
PLÁTANO DE ISLA	UNID	20	40	20	80
PLÁTANO DE SEDA ÓRGANICO	UNID	30	30	30	90
PULPA NATURAL DE TAMARINDO CONGELADA	KG	1	0	0	1
SANDÍA CALIDAD PRIMERA	KG	0	10	0	10

Fecha de entrega:
Sem 1: 12 al 16 de enero
Sem 2: del 19 al 23 de enero
Sem 3: del 26 al 30 de enero

FRUTAS	Unidde Med	MES 2			Total
		SEM 1	SEM 2	SEM 3	
ÁRANDANOS DE PRIMERA CALIDAD	KG	4	4	4	12
COCONA DE PRIMERA CALIDAD	KG	0	3	0	3
DURAZNO CATEGORÍA I	KG	3	12	3	18
FRESA CALIDAD PRIMERA	KG	3	15	3	21
GRANADILLA CATEGORIA I	KG	3	3	3	9
MANDARINA SATSUMA CATEGORÍA I	KG	0	5	0	5
MANGO KEITT CATEGORÍA I	KG	12	0	12	24
MANZANA DE AGUA (AL PESO)	KG	1	1	1	3
MANZANA WINTER (AL PESO)	KG	2	3	2	7
MARACUYA CATEGORIA I	KG	3	5	0	8
MELÓN CATEGORIA PRIMERA	KG	0	0	6	6
MEMBRILLO (AL PESO)	KG	1	1	1	3
NARANJA VALENCIA CATEGORÍA I	KG	12	12	12	36
NARANJA WASHINGTON NAVEL CATEGORÍA I	KG	0	10	0	10
PALTA FUERTE CATEGORÍA I	KG	3	2	3	8
PAPAYA CATEGORÍA I	KG	4	8	4	16
PERA CATEGORIA PRIMERA	KG	4	6	4	14
PIÑA GOLD (AL PESO)	KG	6	8	6	20
PLÁTANO DE ISLA	UNID	20	40	20	80
PLÁTANO DE SEDA ÓRGANICO	UNID	30	30	30	90
PULPA NATURAL DE TAMARINDO CONGELADA	KG	1	0	0	1
SANDÍA CALIDAD PRIMERA	KG	0	10	0	10

Fecha de entrega:
Sem 1: 02 al 06 de febrero
Sem 2: del 09 al 13 de Febrero
Sem 3: del 16 al 20 de Febrero

FRUTAS	Unidde Med	MES 3			Total
		SEM 1	SEM 2	SEM 3	
ÁRANDANOS DE PRIMERA CALIDAD	KG	4	4	4	12
COCONA DE PRIMERA CALIDAD	KG	0	3	0	3
DURAZNO CATEGORÍA I	KG	3	12	3	18
FRESA CALIDAD PRIMERA	KG	15	4	15	34
GRANADILLA CATEGORIA I	KG	4	4	4	12
MANDARINA SATSUMA CATEGORÍA I	KG	5	5	5	15
MANGO KEITT CATEGORÍA I	KG	0	12	0	12
MANZANA DE AGUA (AL PESO)	KG	1	1	1	3
MANZANA WINTER (AL PESO)	KG	4	4	4	12
MARACUYA CATEGORIA I	KG	3	3	3	9
MELÓN CATEGORIA PRIMERA	KG	6	3	6	15
MEMBRILLO (AL PESO)	KG	1	1	1	3
NARANJA VALENCIA CATEGORÍA I	KG	15	15	15	45
NARANJA WASHINGTON NAVEL CATEGORÍA I	KG	0	10	0	10
PALTA FUERTE CATEGORÍA I	KG	3	2	3	8
PAPAYA CATEGORÍA I	KG	10	0	10	20
PERA CATEGORIA PRIMERA	KG	4	4	4	12
PIÑA GOLD (AL PESO)	KG	10	6	10	26
PLÁTANO DE ISLA	UNID	50	30	50	130
PLÁTANO DE SEDA ÓRGANICO	UNID	40	40	40	120
PULPA NATURAL DE TAMARINDO CONGELADA	KG	1	0	0	1
SANDÍA CALIDAD PRIMERA	KG	0	10	0	10

Fecha de entrega:
Sem 1: 16 al 20 de Marzo.
Sem 2: 23 al 27 de Marzo.
Sem 3: 30 de Marzo al 01 de abril.

FRUTAS	Unidde Med	MES 4				Total
		SEM 1	SEM 2	SEM 3	SEM 4	
ÁRANDANOS DE PRIMERA CALIDAD	KG	3	0	3	0	6
COCONA DE PRIMERA CALIDAD	KG	12	3	12	3	30
DURAZNO CATEGORÍA I	KG	4	15	4	15	38
FRESA CALIDAD PRIMERA	KG	4	4	4	4	16
GRANADILLA CATEGORIA I	KG	0	5	5	5	15
MANDARINA SATSUMA CATEGORÍA I	KG	12	0	12	0	24
MANGO KEITT CATEGORÍA I	KG	1	1	1	1	4
MANZANA DE AGUA (AL PESO)	KG	4	4	4	4	16
MANZANA WINTER (AL PESO)	KG	3	3	3	3	12
MARACUYA CATEGORIA I	KG	3	6	3	6	18
MELÓN CATEGORIA PRIMERA	KG	1	1	1	1	4
MEMBRILLO (AL PESO)	KG	15	15	15	15	60
NARANJA VALENCIA CATEGORÍA I	KG	0	0	10	0	10
NARANJA WASHINGTON NAVEL CATEGORÍA I	KG	3	3	2	3	11
PALTA FUERTE CATEGORÍA I	KG	4	10	0	10	24
PAPAYA CATEGORÍA I	KG	4	4	4	4	16
PERA CATEGORIA PRIMERA	KG	6	10	6	10	32
PIÑA GOLD (AL PESO)	KG	20	50	30	50	150
PLÁTANO DE ISLA	UNID	30	40	40	40	150
PLÁTANO DE SEDA ÓRGANICO	UNID	1	1	0	0	2
PULPA NATURAL DE TAMARINDO CONGELADA	KG	1	0	1	0	2
SANDÍA CALIDAD PRIMERA	KG	0	10	0	10	20

Fecha de entrega:
Sem 1: 6 al 10 de Abril
Sem 2: 13 al 17 de Abril.
Sem 3: 20 al 24 de Abril.
Sem 4: 27 al 30 de Abril

FRUTAS	Unidde Med	MES 5			Total
		SEM 1	SEM 2	SEM 3	
ÁRANDANOS DE PRIMERA CALIDAD	KG	4	4	4	12
COCONA DE PRIMERA CALIDAD	KG	0	3	0	3
DURAZNO CATEGORÍA I	KG	3	12	3	18
FRESA CALIDAD PRIMERA	KG	15	4	15	34
GRANADILLA CATEGORIA I	KG	4	4	4	12
MANDARINA SATSUMA CATEGORÍA I	KG	5	5	5	15
MANGO KEITT CATEGORÍA I	KG	0	12	0	12
MANZANA DE AGUA (AL PESO)	KG	1	1	1	3
MANZANA WINTER (AL PESO)	KG	4	4	4	12
MARACUYA CATEGORIA I	KG	3	3	3	9
MELÓN CATEGORIA PRIMERA	KG	6	3	6	15
MEMBRILLO (AL PESO)	KG	1	1	1	3
NARANJA VALENCIA CATEGORÍA I	KG	15	15	15	45
NARANJA WASHINGTON NAVEL CATEGORÍA I	KG	0	10	0	10
PALTA FUERTE CATEGORÍA I	KG	3	2	3	8
PAPAYA CATEGORÍA I	KG	10	0	10	20
PERA CATEGORIA PRIMERA	KG	4	4	4	12
PIÑA GOLD (AL PESO)	KG	10	6	10	26
PLÁTANO DE ISLA	UNID	50	30	50	130
PLÁTANO DE SEDA ÓRGANICO	UNID	40	40	40	120
PULPA NATURAL DE TAMARINDO CONGELADA	KG	1	0	0	1
SANDÍA CALIDAD PRIMERA	KG	0	10	0	10

Fecha de entrega:
Sem 1: 4 al 8 de Mayo.
Sem 2: 18 al 22 de Mayo.
Sem 3: 25 al 29 de Mayo.

FRUTAS	Unidde Med	MES 6				Total
		SEM 1	SEM 2	SEM 3	SEM 4	
ÁRANDANOS DE PRIMERA CALIDAD	KG	4	4	4	4	16
COCONA DE PRIMERA CALIDAD	KG	3	0	3	0	6
DURAZNO CATEGORÍA I	KG	12	3	12	3	30
FRESA CALIDAD PRIMERA	KG	4	15	4	15	38
GRANADILLA CATEGORIA I	KG	4	4	4	4	16
MANDARINA SATSUMA CATEGORÍA I	KG	0	5	5	5	15
MANGO KEITT CATEGORÍA I	KG	12	0	12	0	24
MANZANA DE AGUA (AL PESO)	KG	1	1	1	1	4
MANZANA WINTER (AL PESO)	KG	4	4	4	4	16
MARACUYA CATEGORIA I	KG	3	3	3	3	12
MELÓN CATEGORIA PRIMERA	KG	3	6	3	6	18
MEMBRILLO (AL PESO)	KG	1	1	1	1	4
NARANJA VALENCIA CATEGORÍA I	KG	15	15	15	15	60
NARANJA WASHINGTON NAVEL CATEGORÍA I	KG	0	0	10	0	10
PALTA FUERTE CATEGORÍA I	KG	3	3	2	3	11
PAPAYA CATEGORÍA I	KG	4	10	0	10	24
PERA CATEGORIA PRIMERA	KG	4	4	4	4	16
PIÑA GOLD (AL PESO)	KG	6	10	6	10	32
PLÁTANO DE ISLA	UNID	20	50	30	50	150
PLÁTANO DE SEDA ÓRGANICO	UNID	30	40	40	40	150
PULPA NATURAL DE TAMARINDO CONGELADA	KG	1	1	0	0	2
SANDÍA CALIDAD PRIMERA	KG	0	10	0	10	20

Fecha de entrega:
Sem 1: 1 al 5 de Junio.
Sem 2: 8 al 12 de Junio.
Sem 3: 15 al 19 de Junio.
Sem 4: 22 al 26 de Junio.

FRUTAS	Unid de Med	MES 7				Total
		SEM 1	SEM 2	SEM 3	SEM 4	
ÁRANDANOS DE PRIMERA CALIDAD	KG	4	4	4	4	16
COCONA DE PRIMERA CALIDAD	KG	3	0	3	0	6
DURAZNO CATEGORÍA I	KG	12	3	12	3	30
FRESA CALIDAD PRIMERA	KG	4	15	4	15	38
GRANADILLA CATEGORIA I	KG	4	4	4	4	16
MANDARINA SATSUMA CATEGORÍA I	KG	0	5	5	5	15
MANGO KEITT CATEGORÍA I	KG	12	0	12	0	24
MANZANA DE AGUA (AL PESO)	KG	1	1	1	1	4
MANZANA WINTER (AL PESO)	KG	4	4	4	4	16
MARACUYA CATEGORIA I	KG	3	3	3	3	12
MELÓN CATEGORIA PRIMERA	KG	3	6	3	6	18
MEMBRILLO (AL PESO)	KG	1	1	1	1	4
NARANJA VALENCIA CATEGORÍA I	KG	15	15	15	15	60
NARANJA WASHINGTON NAVEL CATEGORÍA I	KG	0	0	10	0	10
PALTA FUERTE CATEGORÍA I	KG	3	3	2	3	11
PAPAYA CATEGORÍA I	KG	4	10	0	10	24
PERA CATEGORIA PRIMERA	KG	4	4	4	4	16
PIÑA GOLD (AL PESO)	KG	6	10	6	10	32
PLÁTANO DE ISLA	UNID	20	50	30	50	150
PLÁTANO DE SEDA ÓRGANICO	UNID	30	40	40	40	150
PULPA NATURAL DE TAMARINDO CONGELADA	KG	1	1	0	0	2
SANDÍA CALIDAD PRIMERA	KG	0	10	0	10	20

Fecha de entrega:
Sem 1: 30 de junio al 3 de Julio
Sem 2: 6 al 10 de julio
Sem 3: 13 al 17 de Julio.
Sem 4: 20 al 24 de Julio.

FRUTAS	Unid de Med	MES 8			Total
		SEM 1	SEM 2	SEM 3	
ÁRANDANOS DE PRIMERA CALIDAD	KG	4	4	4	12
COCONA DE PRIMERA CALIDAD	KG	0	3	0	3
DURAZNO CATEGORÍA I	KG	3	12	3	18
FRESA CALIDAD PRIMERA	KG	15	4	15	34
GRANADILLA CATEGORIA I	KG	4	4	4	12
MANDARINA SATSUMA CATEGORÍA I	KG	5	5	5	15
MANGO KEITT CATEGORÍA I	KG	0	12	0	12
MANZANA DE AGUA (AL PESO)	KG	1	1	1	3
MANZANA WINTER (AL PESO)	KG	4	4	4	12
MARACUYA CATEGORIA I	KG	3	3	3	9
MELÓN CATEGORIA PRIMERA	KG	6	3	6	15
MEMBRILLO (AL PESO)	KG	1	1	1	3
NARANJA VALENCIA CATEGORÍA I	KG	15	15	15	45
NARANJA WASHINGTON NAVEL CATEGORÍA I	KG	0	10	0	10
PALTA FUERTE CATEGORÍA I	KG	3	2	3	8
PAPAYA CATEGORÍA I	KG	10	0	10	20
PERA CATEGORIA PRIMERA	KG	4	4	4	12
PIÑA GOLD (AL PESO)	KG	10	6	10	26
PLÁTANO DE ISLA	UNID	50	30	50	130
PLÁTANO DE SEDA ÓRGANICO	UNID	40	40	40	120
PULPA NATURAL DE TAMARINDO CONGELADA	KG	1	0	0	1
SANDÍA CALIDAD PRIMERA	KG	0	10	0	10

Fecha de entrega:
Sem 1: 9 al 14 de Agosto
Sem 2: 17 al 21 de Agosto
Sem 3: 24 al 28 de Agosto.

FRUTAS	Unid de Med	MES 9					Total
		SEM 1	SEM 2	SEM 3	SEM 4	SEM 5	
ÁRANDANOS DE PRIMERA CALIDAD	KG	4	4	4	4	4	20
COCONA DE PRIMERA CALIDAD	KG	3	0	3	0	3	9
DURAZNO CATEGORÍA I	KG	12	3	12	3	12	42
FRESA CALIDAD PRIMERA	KG	4	15	4	15	4	42
GRANADILLA CATEGORIA I	KG	4	4	4	4	4	20
MANDARINA SATSUMA CATEGORÍA I	KG	0	5	5	5	0	15
MANGO KEITT CATEGORÍA I	KG	12	0	12	0	12	36
MANZANA DE AGUA (AL PESO)	KG	1	1	1	1	1	5
MANZANA WINTER (AL PESO)	KG	4	4	4	4	4	20
MARACUYA CATEGORIA I	KG	3	3	3	3	3	15
MELÓN CATEGORIA PRIMERA	KG	3	6	3	6	3	21
MEMBRILLO (AL PESO)	KG	1	1	1	1	1	5
NARANJA VALENCIA CATEGORÍA I	KG	15	15	15	15	15	75
NARANJA WASHINGTON NAVEL CATEGORÍA I	KG	0	0	10	0	0	10
PALTA FUERTE CATEGORÍA I	KG	3	3	2	3	3	14
PAPAYA CATEGORÍA I	KG	4	10	0	10	4	28
PERA CATEGORIA PRIMERA	KG	4	4	4	4	4	20
PIÑA GOLD (AL PESO)	KG	6	10	6	10	6	38
PLÁTANO DE ISLA	UNID	20	50	30	50	20	170
PLÁTANO DE SEDA ÓRGANICO	UNID	30	40	40	40	30	180
PULPA NATURAL DE TAMARINDO CONGELADA	KG	1	1	0	0	1	3
SANDÍA CALIDAD PRIMERA	KG	0	10	0	10	0	20

Fecha de entrega:

Sem 1: 01 al 04 de Septiembre.
Sem 2: 7 al 11 de Septiembre.
Sem 3: 14 al 18 de Septiembre.
Sem 4: 21 al 25 de Septiembre.
Sem 5: 28 de Sep. al 2 de Octubre.

FRUTAS	Unid de Med	MES 10			Total
		SEM 1	SEM 2	SEM 3	
ÁRANDANOS DE PRIMERA CALIDAD	KG	4	4	4	12
COCONA DE PRIMERA CALIDAD	KG	0	3	0	3
DURAZNO CATEGORÍA I	KG	3	12	3	18
FRESA CALIDAD PRIMERA	KG	15	4	15	34
GRANADILLA CATEGORIA I	KG	4	4	4	12
MANDARINA SATSUMA CATEGORÍA I	KG	5	5	5	15
MANGO KEITT CATEGORÍA I	KG	0	12	0	12
MANZANA DE AGUA (AL PESO)	KG	1	1	1	3
MANZANA WINTER (AL PESO)	KG	4	4	4	12
MARACUYA CATEGORIA I	KG	3	3	3	9
MELÓN CATEGORIA PRIMERA	KG	6	3	6	15
MEMBRILLO (AL PESO)	KG	1	1	1	3
NARANJA VALENCIA CATEGORÍA I	KG	15	15	15	45
NARANJA WASHINGTON NAVEL CATEGORÍA I	KG	0	10	0	10
PALTA FUERTE CATEGORÍA I	KG	3	2	3	8
PAPAYA CATEGORÍA I	KG	10	0	10	20
PERA CATEGORIA PRIMERA	KG	4	4	4	12
PIÑA GOLD (AL PESO)	KG	10	6	10	26
PLÁTANO DE ISLA	UNID	50	30	50	130
PLÁTANO DE SEDA ÓRGANICO	UNID	40	40	40	120
PULPA NATURAL DE TAMARINDO CONGELADA	KG	1	0	0	1
SANDÍA CALIDAD PRIMERA	KG	0	10	0	10

Fecha de entrega:
Sem 1: 5 al 9 de Octubre.
Sem 2: 19 al 23 de Octubre.
Sem 3: 26 al 30 de Octubre.

FRUTAS	Unid de Med	MES 11				Total
		SEM 1	SEM 2	SEM 3	SEM 4	
ÁRANDANOS DE PRIMERA CALIDAD	KG	4	4	4	4	16
COCONA DE PRIMERA CALIDAD	KG	3	0	3	0	6
DURAZNO CATEGORÍA I	KG	12	3	12	3	30
FRESA CALIDAD PRIMERA	KG	4	15	4	15	38
GRANADILLA CATEGORIA I	KG	4	4	4	4	16
MANDARINA SATSUMA CATEGORÍA I	KG	0	5	5	5	15
MANGO KEITT CATEGORÍA I	KG	12	0	12	0	24
MANZANA DE AGUA (AL PESO)	KG	1	1	1	1	4
MANZANA WINTER (AL PESO)	KG	4	4	4	4	16
MARACUYA CATEGORIA I	KG	3	3	3	3	12
MELÓN CATEGORIA PRIMERA	KG	3	6	3	6	18
MEMBRILLO (AL PESO)	KG	1	1	1	1	4
NARANJA VALENCIA CATEGORÍA I	KG	15	15	15	15	60
NARANJA WASHINGTON NAVEL CATEGORÍA I	KG	0	0	10	0	10
PALTA FUERTE CATEGORÍA I	KG	3	3	2	3	11
PAPAYA CATEGORÍA I	KG	4	10	0	10	24
PERA CATEGORIA PRIMERA	KG	4	4	4	4	16
PIÑA GOLD (AL PESO)	KG	6	10	6	10	32
PLÁTANO DE ISLA	UNID	20	50	30	50	150
PLÁTANO DE SEDA ÓRGANICO	UNID	30	40	40	40	150
PULPA NATURAL DE TAMARINDO CONGELADA	KG	1	1	0	0	2
SANDÍA CALIDAD PRIMERA	KG	0	10	0	10	20

Fecha de entrega:

Sem 1: 2 al 6 de Noviembre.
Sem 2: 9 al 13 de Noviembre.
Sem 3: 16 al 20 de Noviembre
Sem 4: 23 al 27 de Noviembre.

FRUTAS	Unid de Med	MES 12			Total
		SEM 1	SEM 2	SEM 3	
ÁRANDANOS DE PRIMERA CALIDAD	KG	4	4	4	12
COCONA DE PRIMERA CALIDAD	KG	0	3	0	3
DURAZNO CATEGORÍA I	KG	3	12	3	18
FRESA CALIDAD PRIMERA	KG	15	4	15	34
GRANADILLA CATEGORIA I	KG	4	4	4	12
MANDARINA SATSUMA CATEGORÍA I	KG	5	5	5	15
MANGO KEITT CATEGORÍA I	KG	0	12	0	12
MANZANA DE AGUA (AL PESO)	KG	1	1	1	3
MANZANA WINTER (AL PESO)	KG	4	4	4	12
MARACUYA CATEGORIA I	KG	3	3	3	9
MELÓN CATEGORIA PRIMERA	KG	6	3	6	15
MEMBRILLO (AL PESO)	KG	1	1	1	3
NARANJA VALENCIA CATEGORÍA I	KG	15	15	15	45
NARANJA WASHINGTON NAVEL CATEGORÍA I	KG	0	10	0	10
PALTA FUERTE CATEGORÍA I	KG	3	2	3	8
PAPAYA CATEGORÍA I	KG	10	0	10	20
PERA CATEGORIA PRIMERA	KG	4	4	4	12
PIÑA GOLD (AL PESO)	KG	10	6	10	26
PLÁTANO DE ISLA	UNID	50	30	50	130
PLÁTANO DE SEDA ÓRGANICO	UNID	40	40	40	120
PULPA NATURAL DE TAMARINDO CONGELADA	KG	1	0	0	1
SANDÍA CALIDAD PRIMERA	KG	0	10	0	10

Fecha de entrega:
Sem 1: 30 de Nov. al 4 de diciembre.
Sem 2: 7 al 11 de Diciembre
Sem 3: 14 al 18 de Diciembre

Nota: Las cantidades están sujetas a posibles variaciones de acuerdo a las necesidades del área usuaria

b. Lugar de prestación

Los bienes deberán ser entregados con guía de remisión en el Centro Educativo Inicial del MTC, dirección Calle De la Ciencia N° 205 – San Borja, en el siguiente horario:

HORARIO	MAÑANA
	8:00 AM – 9:00 AM

Nota: El horario se Coordinará con el área usaría según la necesidad del insumo.

14. CONFORMIDAD

La conformidad será otorgada por la Oficina General de Gestión de Recursos Humanos, previo visto bueno de la Directora del Centro de Educación Inicial – CEI, quien verificará el cumplimiento de las presentes especificaciones técnicas.

De existir observaciones, LA ENTIDAD CONTRATANTE las comunica al CONTRATISTA, indicando claramente el sentido de estas, otorgándole un plazo para subsanar NO MAYOR AL 30% DEL PLAZO DEL ENTREGABLE CORRESPONDIENTE, DEPENDIENDO DE LA COMPLEJIDAD O SOFISTICACIÓN DE LAS SUBSANACIONES A REALIZAR. Si pese al plazo otorgado, EL CONTRATISTA no cumpliese a cabalidad con la subsanación, LA ENTIDAD CONTRATANTE puede otorgar al CONTRATISTA periodos adicionales para las correcciones pertinentes. En este supuesto corresponde aplicar la penalidad por mora desde el vencimiento del plazo para subsanar sin considerar los días en los que pudiera incurrir la entidad contratante para efectuar las revisiones y notificar las observaciones correspondientes.

Este procedimiento no resulta aplicable cuando los servicios manifiestamente no cumplan con las características y condiciones ofrecidas, en cuyo caso LA ENTIDAD CONTRATANTE no efectúa la recepción o no otorga la conformidad, según corresponda, debiendo considerarse como no ejecutada la prestación, aplicándose la penalidad que corresponda por cada día de atraso, o en su defecto dar inicio al procedimiento de resolución contractual conforme a lo estipulado en el punto 18 de los términos de referencia.

15. FORMA Y CONDICIONES DE PAGO

LA ENTIDAD CONTRATANTE se obliga a pagar la contraprestación a EL CONTRATISTA en soles, en doce (12) armadas en periodos mensuales**,** 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 de pago de las contraprestaciones ejecutadas por el contratista, la entidad deberá contar con la siguiente documentación:

- Copia de orden de compra (incluye Requerimiento).
- Carta CCI.
- Comprobante de pago
- Copia de la guía de remisión
- Otros de ser el caso

16. RESPONSABILIDAD DEL PROVEEDOR

Es preciso mencionar que el proveedor es el responsable directo y absoluto de las prestaciones que realizará, debiendo responder por la ejecución de la prestación.

17. 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

18. OTROS TIPOS DE PENALIDAD

No corresponde.

19. RESOLUCIÓN DE CONTRATO POR INCUMPLIMIENTO

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. Cualquiera de las partes puede resolver, total o parcialmente, el contrato en los siguientes supuestos:

a. Por acumulación del monto máximo de la penalidad por mora o por el monto máximo para otras penalidades, en la ejecución de la prestación a su cargo.
b. Caso fortuito o fuerza mayor que imposibilite la continuación del contrato.
c. Incumplimiento de obligaciones contractuales, por causa atribuible al contratista.
d. Hecho sobreviniente al perfeccionamiento del contrato, de supuesto distinto al caso fortuito o fuerza mayor, no imputable a ninguna de las partes, que imposibilite la continuación del contrato.
e. Por incumplimiento de la cláusula anticorrupción y antisoborno.
f. Por la presentación de documentación falsa o inexacta durante la ejecución contractual.
g. Por la presentación con información inexacta o falsa de la **Declaración Jurada de Prohibiciones e Incompatibilidades** a que se hace referencia en la Ley de prevención y mitigación del conflicto de intereses en el acceso y salida de personal del servicio público.
h. También puede resolverse de forma total o parcial del contrato menor por mutuo acuerdo entre las partes, previa opinión del área usuaria. Esta disposición solo podrá aplicarse para las contrataciones de servicios técnicos, profesionales y/o especializados realizados por personas naturales (locadores de servicios).

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.

20. SANCIONES.

La presente contratación se sujeta a lo establecido en el Título VI de la Ley General de Contrataciones Públicas Ley ° 32069 referido al régimen de infracciones y sanciones.

21. 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[2] y/o cualquier servidor de la entidad contratante, con la finalidad de obtener alguna ventaja indebida o beneficio ilícito. En esa línea, se obliga a adoptar las medidas técnicas, organizativas y/o de personal necesarias para asegurar que no se practiquen los actos previamente señalados.

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

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

Finalmente, el incumplimiento de las obligaciones establecidas en esta cláusula, durante la ejecución contractual, otorga a LA ENTIDAD CONTRATANTE el derecho de resolver total o parcialmente el contrato[3]. Cuando lo anterior se produzca por parte de un proveedor adjudicatario de los catálogos electrónicos de acuerdo marco, el incumplimiento de la presente cláusula conllevará que sea excluido de los Catálogos Electrónicos de Acuerdo Marco[4]. En ningún caso, dichas medidas impiden el inicio de las acciones civiles, penales y administrativas a que hubiera lugar[5].

22. APLICACIÓN SUPLEATORIA

En todo lo no previsto en la presente contratación se aplicará de manera supletoria la Ley General de Contrataciones Públicas su Reglamento; demás normas generales y específicas que resulten aplicables y el Código Civil, siempre que no se contradiga con las disposiciones establecidas en los Términos de Referencia.

23. MEDIDAS DE SEGURIDAD EN LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO.

No corresponde.

[2] Artículo 9 de la Ley N°32069, Ley General de Contrataciones Públicas.
[3] Literal d) del Numeral 68.1 del Artículo 68 de la Ley N°32069, Ley General de Contrataciones Públicas.
[4] Literal d) del artículo 274 del Reglamento de la Ley N°32069, Ley General de Contrataciones Públicas
[5] Numeral 122.6 del artículo 122 del Reglamento de la Ley N°32069, Ley General de Contrataciones Públicas.

24. SOLUCIÓN DE CONTROVERSIAS

Las controversias que surjan entre las partes sobre la validez, nulidad, interpretación, ejecución, terminación o eficacia de los contratos menores se resuelven mediante conciliación, conforme lo dispuesto en el numeral 81.3 del artículo 81 de la Ley.

25. RESPONSABILIDAD DE VICIOS OCULTOS

El plazo de responsabilidad de vicios ocultos, materia de la presente contratación, tendrá un plazo de un (01) año, contado a partir de emitida la conformidad.

26. PROPIEDAD INTELECTUAL

El Ministerio de Transportes y Comunicaciones tendrá todos los derechos de propiedad intelectual (sin limitación, patentes, derechos de autor, nombres comerciales y marcas registradas respecto a los productos u otros materiales relacionados a la contratación).

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 riesgos positivos y disminuyendo la probabilidad de los riesgos negativos y su impacto durante la ejecución contractual, considerando la finalidad pública de la contratación.

28. GARANTIAS

No corresponde.