



"Decenio de la Igualdad de Oportunidades para Mujeres y Hombres"
"Año de la recuperación y consolidación de la economía peruana"

“ESPECIFICACIONES TÉCNICAS”

Unidad Orgánica:	Oficina General de Gestión de Recursos Humanos
Meta Presupuestaria:	225
Actividad del POI:	AOI00107200077. Gestión de las acciones administrativas

1. DENOMINACIÓN DE LA CONTRATACIÓN

Adquisición de Verduras 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 Verduras 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. CARACTERÍSTICAS Y CONDICIONES DE LOS BIENES A CONTRATAR

Ítem	Cantidad	Und. medida	Descripción del bien
099600010259	40	KG	AJÍ AMARILLO FRESCO (AL PESO)
099600010222	11	KG	AJÍ PANCA SECO (AL PESO)
099600010208	40	KG	AJO PELADO A GRANEL
099600010105	18	UND	ALBAHACA. (POR ATADO)
099600010377	48	UND	ALCACHOFA CATEGORIA I
099600010232	40	UND	APIO (POR ATADO)
099600010364	122	KG	ARVEJA VERDE CATEGORÍA PRIMERA
099600020043	45	UND	BETERRAGA (POR ATADO)
099600010010	104	KG	BROCOLI (AL PESO)
099600020002	167	KG	CAMOTE AMARILLO CALIDAD PRIMERA
099600020003	126	KG	CAMOTE MORADO
099600010107	12	UND	CEBOLLA CHINA (POR ATADO)
099600010131	288	KG	CEBOLLA ROJA (AL PESO)
099600080025	24	UND	CEDRON (POR ATADO)
099600080006	11	UND	CHINCHO (POR ATADO)
090600030542	198	UND	CHOCLO CATEGORÍA EXTRA O PRIMERA
099600070116	11	UND	ARVEJA CHINA JOLANTAO X 1 kg
099600080008	19	UND	CULANTRO (POR ATADO)
099600010031	78	KG	ESPINACA (AL PESO)
099600070006	12	KG	FRIJOL CHINO
099600070005	19	KG	FRIJOL VERDE
099600070007	78	KG	HABA FRESCA
099600080011	13	UND	HIERBA BUENA (POR ATADO)





"Decenio de la Igualdad de Oportunidades para Mujeres y Hombres"
 "Año de la recuperación y consolidación de la economía peruana"

099600080013	18	UND	HUACATAY (POR ATADO)
099600020041	11	KG	KIÓN FRESCO
099600010134	168	UND	LECHUGA AMERICANA
099600010298	84	UND	LECHUGA MORADA
094100030437	207	KG	LIMÓN CATEGORÍA I
099600080003	18	UND	MUÑA FRESCA (POR ATADO)
099600080014	24	UND	MENTA (POR ATADO)
099600020055	22	UND	NABO
099600020004	88	KG	OLLUCO
099600020005	408	KG	PAPA AMARILLA
099600020095	552	KG	PAPA YUNGAY CALIDAD PRIMERA
099600020083	408	KG	PAPA CANCHÁN CALIDAD PRIMERA
099600010382	240	UND	PEPINILLO CALIDAD PRIMERA
099600080016	24	UND	PEREJIL (POR ATADO)
099600010082	39	KG	PIMIENTO MORRON (AL PESO)
099600010236	42	UND	PORO (POR ATADO)
099600010249	162	KG	TOMATE ITALIANO (AL PESO)
099600010327	46	KG	VAINITA CALIDAD PRIMERA
099600020099	42	KG	YUCA CATEGORÍA I
099600020036	162	KG	ZANAHORIA (AL PESO)
099600010081	12	UND	ZAPALLO LOCHE
099600010330	408	KG	ZAPALLO MACRE CATEGORIA PRIMERA

5. ANTECEDENTES

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

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN	
Denominación del bien:	Ají amarillo fresco
Denominación técnica:	Ají amarillo fresco
Unidad de medida:	KILOGRAMO
Descripción general:	Nombre científico Capsicum baccatum L. El ají amarillo es un fruto alargado, anaranjado y picante. En su grado de madurez fisiológico, es adecuado para su comercialización destinado para consumo en fresco, molido o en rodajas
2. CARACTERÍSTICAS ESPECIFICAS DEL BIEN	
REQUISITOS MINIMOS	Según las normativa vigente NTP 011.112 1975 <ul style="list-style-type: none"> - Los frutos deberán presentarse limpias, enteras y sanos. - El producto deberá estar libres de insectos, fragmentos de insecto y excremento de roedores. - La proporción de frutos inmaduros, marcados y quebrados no deberá exceder al 2% - Estar exentar de manchas oscuras internas
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.



"Decenio de la Igualdad de Oportunidades para Mujeres y Hombres"
"Año de la recuperación y consolidación de la economía peruana"

ENVASE/ EMBALAJE	Envase primario: Bolsa de Polietileno Condiciones y almacenamiento: Trasladar a temperatura ambiente y almacenar a temperatura de refrigeración de 5°.
ROTULADO	El rotulado de los envases de ají amarillo de categoría primera debe cumplir con los requisitos de la NTP 231.072 1985 (revisada el 2015) siguientes: - peso neto en kilogramos; - procedencia y fecha de cosecha; - número de Autorización Sanitaria de Establecimiento de Procesamiento Primario emitido por el SENASA.

FICHA TÉCNICA APROBADA

CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

Denominación del bien	: AJI PANCA SECO
Denominación técnica	: AJI PANCA SECO
Grupo/clase/Familia	: Alimentos, bebidas y productos de tabaco/Verduras secas/Pimientos secos/Ajies secos mirasol
Nombre del Bien en el Catálogo del SEACE	: AJI PANCA SECO (AL PESO)
Código	: A5042552700135069
Unidad de medida	: KILOGRAMO
Descripción General	: El ají panca seco es el fruto maduro, seco y picante del Capsicum frutescens, arbusto de la familia de las solanáceas.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS DEL BIEN

Características Físico - Organolépticas

Forma	: Baya alargada.
Tamaño	: El tamaño está determinado por la longitud de acuerdo con el cuadro siguiente:

Ajies	Longitud (cm)
Pequeños	< 6
Medianos	6 - 8
Largos	> 8

Color	: Rojo oscuro.
Aspecto	: Arrugado y brillante generalmente.
Sabor	: Muy picante y característico
Olor	: Aromático, característico y natural.

Requisitos mínimos de calidad

El ají panca seco deberá cumplir con los siguientes requisitos mínimos:

- Los frutos deberán presentarse limpias, enteras y sanos.
- El producto deberá estar libre de insectos, fragmentos de insectos y excremento de roedores.
- La proporción de frutos inmaduros, marcados y quebrados no deberá exceder al 2%.
- La proporción de materia extraña no deberá exceder al 1%.
- Estar exentas de manchas oscuras internas.
- Tamaño uniforme aproximadamente.

Requisitos físico- químicos

El ají panca seco deberá cumplir con los siguientes requisitos físicos - químicos:

Característica	% (m/m) base seca
Humedad, máx.	11.00
Cenizas totales, máx.	8.00
Cenizas insolubles en HCl, máx.	1.25
Extracto etéreo no volátil, min.	15.00
Nitrógeno (N) total, min.	2.00
Fibra cruda, máx.	28.00



"Decenio de la Igualdad de Oportunidades para Mujeres y Hombres"
"Año de la recuperación y consolidación de la economía peruana"

Requisitos microbiológicos (expresados en ufc/g)

El ají panca seco deberá cumplir con los requisitos microbiológicos siguientes:

Agente microbiano	Categoría	Clase	n	c	Límite por g.	
					m	M
<i>Escherichia coli</i>	5	3	5	2	10 ²	10 ³
<i>Salmonella sp.</i>	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

El ají panca seco deberá tener en cuenta lo siguiente:

- a) Metales Pesados:** El ají panca seco deberá cumplir con los niveles máximos para metales pesados establecidos por la Comisión del Codex Alimentarius.

Cadmio (Cd): Nivel Máximo (NM) 0.05 mg/kg
Plomo (Pb): Nivel Máximo (NM) 0.1 mg/kg

- b) Residuos de plaguicidas:** El ají panca seco deberá cumplir con los niveles máximos para residuos de plaguicidas establecidos por la Comisión del Codex Alimentarius.

Abamectin:	Límite Máximo de Residuo (LMR) 0.2 mg/kg
Acefato:	Límite Máximo de Residuo (LMR) 50 mg/kg
Azinfos-metilo:	Límite Máximo de Residuo (LMR) 10 mg/kg
Benalaxilo:	Límite Máximo de Residuo (LMR) 0.5 mg/kg
Bromuro inorgánico:	Límite Máximo de Residuo (LMR) 200 mg/kg
Carbarilo:	Límite Máximo de Residuo (LMR) 2 mg/kg
Carbendazim:	Límite Máximo de Residuo (LMR) 20 mg/kg
Ciclotrón:	Límite Máximo de Residuo (LMR) 1 mg/kg
Cihexatin:	Límite Máximo de Residuo (LMR) 5 mg/kg
Cipermetrin:	Límite Máximo de Residuo (LMR) 5 mg/kg
Ciromazina:	Límite Máximo de Residuo (LMR) 10 mg/kg
Clorotalonilo:	Límite Máximo de Residuo (LMR) 70 mg/kg
Clorpirifos:	Límite Máximo de Residuo (LMR) 20 undef
Clorpirifos-metilo:	Límite Máximo de Residuo (LMR) 5 mg/kg
Diazinon:	Límite Máximo de Residuo (LMR) 0.5 mg/kg
Diclofluanida:	Límite Máximo de Residuo (LMR) 20 mg/kg
Dicofol:	Límite Máximo de Residuo (LMR) 10 mg/kg
Dimetomorf:	Límite Máximo de Residuo (LMR) 5 mg/kg
Dinocap:	Límite Máximo de Residuo (LMR) 2 mg/kg
Ditiocarbamatos:	Límite Máximo de Residuo (LMR) 10 undef
Etefon:	Límite Máximo de Residuo (LMR) 50 mg/kg
Etoprofos:	Límite Máximo de Residuo (LMR) 0 undef
Fenarimol:	Límite Máximo de Residuo (LMR) 5 mg/kg
Fenpropatrin:	Límite Máximo de Residuo (LMR) 10 mg/kg
Fenvalerato:	Límite Máximo de Residuo (LMR) 5 mg/kg
Imidacloprid:	Límite Máximo de Residuo (LMR) 10 mg/kg
Malation:	Límite Máximo de Residuo (LMR) 1 undef



"Decenio de la Igualdad de Oportunidades para Mujeres y Hombres"
"Año de la recuperación y consolidación de la economía peruana"

FICHA TÉCNICA APROBADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN COMÚN

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

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN COMÚN

2.1 Del bien

El alimento debe presentar las siguientes características:

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



“Decenio de la Igualdad de Oportunidades para Mujeres y Hombres”
“Año de la recuperación y consolidación de la economía peruana”

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

Precisión 1: Ninguna.

2.2 Envase

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

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

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

2.3 Embalaje

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

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

2.4 Rotulado

Refiérase al numeral 2.5 de la presente Ficha Técnica.

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



“Decenio de la Igualdad de Oportunidades para Mujeres y Hombres”
“Año de la recuperación y consolidación de la economía peruana”

Precisión 4: Ninguna.

2.5 Etiquetado

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

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

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

2.6 Inserto

No aplica.

Precisión 6: No aplica.



"Decenio de la Igualdad de Oportunidades para Mujeres y Hombres"
"Año de la recuperación y consolidación de la economía peruana"

FICHA TÉCNICA DE ALBAHACA. (POR ATADO)

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN	
Denominación del bien:	ALBAHACA
Denominación técnica:	ALBAHACA
Unidad de medida:	ATADO
Descripción general:	Nombre científico <i>Ocimum basilicum</i> , la albahaca tiene hojas anchas, de formas diferentes, dependiendo de la especie, las mismas que poseen color verde y con un tono mucho más vivo en la parte superior.
2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN	
CARACTERÍSTICAS ORGANOLEPTICAS	<ul style="list-style-type: none"> - ASPECTO : Hojas - COLOR : Verdoso - pardo. - OLOR : Aroma cálido y especiado, exento de olores atípicos. - SABOR : Típico de la especie, exento de sabores atípicos. - Textura : Típica del producto.
FISICOQUIMICAS	<ul style="list-style-type: none"> - Humedad : <12 % - Cenizas totales : <16 - Cenizas insolubles : <2 - Esencia : > 0.5 - Aflatoxinas B1 : < 5 - Aflatoxinas totales : < 10
ENVASE/ EMBALAJE	Envase primario: usualmente se utiliza bolsas de polietileno termoretraible perforadas o micro perforadas. Las pequeñas perforaciones permiten el escape de aire para que la película quede adherida al producto y permita el paso del oxígeno.
ROTULADO	Naturaleza del Producto: Si el producto no es visible desde el exterior, cada envase (o lote, para productos presentados a granel) deberá ser etiquetado con el nombre del producto y, facultativamente, con el nombre de la variedad y/o tipo comercial. El almacenamiento es a 0° C (32° F) con > 95% de humedad relativa es necesario para optimizar la calidad y la vida de anaquel.



“Decenio de la Igualdad de Oportunidades para Mujeres y Hombres”
“Año de la recuperación y consolidación de la economía peruana”

**FICHA TÉCNICA
APROBADA**

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN COMÚN

Denominación del bien : ALCACHOFA CATEGORÍA I
Denominación técnica : CABEZUELAS DE ALCACHOFA CATEGORÍA I
Unidad de medida : UNIDAD
Descripción general : Las cabezuelas de alcachofas son provenientes de la especie *Cynara scolymus* L. en estado fresco, acondicionadas y embaladas. Es la inflorescencia inmadura de la alcachofa, compuesta por brácteas o sépalos, con o sin espinas sobre un receptáculo o fondo carnoso que a su vez contiene las flores en formación.

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN COMÚN

2.1 Del bien

El alimento debe presentar las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
Características mínimas	<ul style="list-style-type: none"> - De aspecto fresco y consistencia firme, no presentando signos de marchitez. - Enteras. - Sanas, exentas de alteración que pueda perjudicar su consumo y su conservación. - Limpias, exentas de manchas y de toda traza de productos de tratamiento. - Desprovistas de olor o sabor extraño. - Exentas de larvas o de ataques causados por éstos. - El pedúnculo debe estar limpio. 	
Categoría	<ul style="list-style-type: none"> - Las alcachofas categoría I deben ser de buena calidad, forma y color característicos de la variedad. - Las brácteas centrales deben estar bien cerradas. - Se admiten los siguientes defectos ligeros siempre y cuando no afecten el aspecto general, calidad, conservación, y presentación en el empaque: <ul style="list-style-type: none"> • defectos leves de forma, • magulladuras muy leves, • leve deterioro ocasionado por heladas. - Los fondos o receptáculos y pedúnculos no pueden presentar inicios de lignificación. 	NTP 209.452:2015 ALCACHOFA. Alcachofas frescas. Requisitos. 2ª Edición
Tolerancia de categoría	Para cada empaque, se admiten las siguientes tolerancias de calidad: Se tolerará como máximo un 10 % en número de alcachofas que no respondan a las condiciones prescritas, pero que presenten características de la categoría II, según lo indicado en la norma de la referencia.	



“Decenio de la Igualdad de Oportunidades para Mujeres y Hombres”
“Año de la recuperación y consolidación de la economía peruana”

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN			REFERENCIA
CALIDAD				
Calibre (determinado por el diámetro máximo en su sección ecuatorial)	Calibre	Diámetro ecuatorial (cm)	Unidades por empaque	NTP 209.452:2015 ALCACHOFA. Alcachofas frescas. Requisitos. 2ª Edición
	Jumbo	13 a más	18	
	Extra large	11 a 13	24	
	Large	9 a 11	36	
	Médium	8 a 9	48	
	Small	6 a 7,4	60	
	Baby	3,5 a 5,9	---	
Tolerancia de calibre	Para un mismo empaque se tolera el 10 % como máximo, en número de alcachofas que no correspondan al calibre asignado. Sin embargo, debe estar comprendidas en el calibre inmediatamente inferior o superior al indicado en el empaque. Para el calibre Small, se permiten alcachofas con un mínimo de 5 cm de diámetro ecuatorial. Para el calibre Baby no se permite ninguna tolerancia.			
Tolerancia total de categoría y calibre	No podrá exceder de 15 %			
Homogeneidad	Cada embalaje debe contener alcachofas de la misma variedad, categoría y calibre.			
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 acuerdo a lo establecido en la presente Ficha Técnica; por ejemplo: Alcachofas categoría I - calibre jumbo.

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.

El alimento debe ser acondicionado sin presión y sin espacios libres, en cajas de cartón corrugado o de plástico. Asimismo, los pedúnculos deben presentar un corte limpio y perpendicular al eje del mismo, según se indica en los numerales 11.1 y 11.3 de la NTP 209.452:2015.

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

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.



"Decenio de la Igualdad de Oportunidades para Mujeres y Hombres"
"Año de la recuperación y consolidación de la economía peruana"

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 12 de la NTP 209.452:2015. Debe indicar lo siguiente en idioma español:

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

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

2.6 Inserto

No aplica.

Precisión 6: No aplica.



"Decenio de la Igualdad de Oportunidades para Mujeres y Hombres"
"Año de la recuperación y consolidación de la economía peruana"

FICHA TÉCNICA DE APIO (POR ATADO)

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN	
Denominación del bien:	APIO
Denominación técnica:	APIO
Unidad de medida:	ATADO
Descripción general:	El apio (<i>Apium graveolens</i>) es una especie vegetal perteneciente a la familia de las Apiáceas, antiguamente conocidas como umbelíferas.
2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN	
CARACTERÍSTICAS ORGANOLEPTICAS	<p>Las hojas deben tener de 35 a 50 cm. de tamaño, Se encuentren debidamente frescas, limpias y sanas, debiendo ser su grado de madurez óptimo.</p> <p>De primera calidad y debidamente seleccionado, no debe tener residuos de productos químicos (insecticidas y fungicidas).</p> <p>Producto nacional, su presentación debe contener signos de haber sido cosechados en un mismo cultivo.</p> <p>En óptimo estado de madurez comercial, sin olor, color o sabor que indique su descomposición, turgentes, resistentes a la manipulación, que evite pérdidas o mermas durante su transporte y posterior conservación.</p>
CATEGORÍA PRIMERA	<p>Categoría I: Los apios clasificados en esta categoría deberán ser:</p> <ul style="list-style-type: none"> a. De buena calidad, presentar una forma regular, estar exentos de plagas, tanto en las hojas como en los nervios principales. b. Los nervios principales no deberán estar quebrados, fibrosos, aplastados ni reventados, c. Las hojas de los apios blanqueados deberán presentar una coloración blanca, en tono blanco amarillento o blanco verdoso, por lo menos en la mitad de su longitud. <p>Tamaño del apio: Mediano: de 500 a 800 gramos,</p>
ENVASE/ EMBALAJE	<p>Homogeneidad:</p> <p>El contenido de cada envase deberá ser homogéneo.</p> <p>Cada envase deberá contener: Apios del mismo origen, calidad, coloración y calibre (en la medida en que, en lo que se refiere a este criterio, se exija un calibre).</p> <p>La parte visible del contenido del envase deberá ser representativa del conjunto</p>
ROTULADO	<p>Naturaleza del Producto: Si el producto no es visible desde el exterior, cada envase (o lote, para productos presentados a granel) deberá ser etiquetado con el nombre del producto y, facultativamente, con el nombre de la variedad y/o tipo comercial.</p> <p>El almacenamiento es a 0° C (32° F) con > 95% de humedad relativa es necesario para optimizar la calidad y la vida de anaquel.</p>



“Decenio de la Igualdad de Oportunidades para Mujeres y Hombres”
“Año de la recuperación y consolidación de la economía peruana”

FICHA TÉCNICA APROBADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN COMÚN

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

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN COMÚN

2.1 Del bien

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

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

El alimento debe presentar las siguientes características:

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

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

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



"Decenio de la Igualdad de Oportunidades para Mujeres y Hombres"
"Año de la recuperación y consolidación de la economía peruana"

2.2 Envase

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

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

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

2.3 Embalaje

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

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

2.4 Rotulado

Refiérase al numeral 2.5 de la presente Ficha Técnica.

Precisión 4: Ninguna.

2.5 Etiquetado

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

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

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

2.6 Inserto

No aplica.

Precisión 6: No aplica.



FICHA TÉCNICA DE BETERRAGA (POR ATADO)

FICHA TÉCNICA APROBADA

CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

Denominación del bien	: BETARRAGA
Denominación técnica	: ACELGA BLANCA / BETARAVA / BETARRAGA / BETERAVA / BETERRAGA / BETABEL / REMOLACHA
Grupo/clase/familia	: Alimentos, bebidas y productos de tabaco/Verduras frescas /Beterragas/Beterragas detroit 2 dark red
Nombre del Bien en el Catálogo del SEACE	: BETERRAGA (AL PESO)
Código	: A5040191200135153
Unidad de medida	: KILOGRAMO
Descripción General	: La betarraga (<i>Beta vulgaris</i>), es una hortaliza raíz de forma globular cilíndrica o cónica.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS DEL BIEN

Características Organolépticas

Forma:	Globular cilíndrica o cónica.
Tamaño:	Este será de acuerdo a la categoría que pertenezca a la betarraga
Color:	Varia de rojo grosella a morado oscuro
Textura:	Fibrosa, fresca, carnosa y jugosa.
Tamaño:	Su diámetro por lo general no es menor de 4 cm aproximadamente

Clasificación

La betarraga de acuerdo a sus presentaciones se clasifica en:

- **Beterraga con ramilletes:** Agrupadas con su parte superior completa o no, menor a 15 cm.
- **Beterraga con parte superior corta:** Con su parte superior, tallo y hojas, recortadas que no supere los 10 cm.
- **Beterraga sin parte superior:** A las que se les ha removido la parte superior de tal manera que no supere más de 1,5 cm.

Requisitos mínimos de calidad

La betarraga de acuerdo a sus características de sanidad y aspecto se clasificará en las siguientes categorías:

- a) Categoría I.
- b) Categoría II.

En todas las categorías, a reserva de las disposiciones especiales para cada categoría y las tolerancias permitidas, las betarragas deberán:

Tener aspecto fresco y entero.
Estar sin daños mecánicos, plagas ni enfermedades
Estar limpias
Tener consistencia firme
Tener color tipo de la especie y variedad
No estar bifurcadas
Estar desprovistas de raíces secundarias
Estar exenta de humedad exterior.

Grados de Calidad

Las betarragas se clasifican en dos categorías, según se definen a continuación:

- a) **Grado I:** Se compone de betarragas de similares características varietales de las raíces, las cuales están bien recortadas, firmes, suaves, limpias y bien formadas, libre de pudrición blanda y libre de los daños causados por los recortes, congelación, grietas de crecimiento, enfermedades, roedores o insectos, o mecánico u otros medios.



“Decenio de la Igualdad de Oportunidades para Mujeres y Hombres”
“Año de la recuperación y consolidación de la economía peruana”

La betarraga con parte superior corta tendrán que presentarse frescas, libre de caries y libres de daños causados por la decoloración, la congelación, las enfermedades, los insectos u otros medios mecánicos.

Salvo que se especifique lo contrario, el diámetro de cada betarraga no deberá ser menor de 4 cm.

- b) **Grado II:** Se compone de betarraga de similares características varietales de las raíces las cuales están bien recortados, firmes, no demasiado duro, sin deformes serios y que están libres de la pudrición blanda, libre de daños graves causados por los recortes, la suciedad, la congelación, grietas de crecimiento, enfermedades, roedores o insectos, u otros medios mecánicos.

La betarraga con parte superior corta tendrán que presentarse frescas, libre de caries y libres de daños causados por la decoloración, la congelación, las enfermedades, los insectos u otros medios.

Salvo que se especifique lo contrario, el diámetro de cada uno de betarraga no deberá ser menor de 4 cm.

Requisitos microbiológicos (expresados en ufc/g)

La betarraga debe cumplir con los requisitos mínimos siguientes:

Agente microbiano	Categoría	Clase	n	c	Límite por g.	
					m	M
<i>Escherichia coli</i>	5	3	5	2	10 ²	10 ³
<i>Salmonella sp.</i>	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 dos categorías de calidad de la betarraga se deberá tener en cuenta lo siguiente:

- a) **Metales Pesados:** La betarraga deberá cumplir con los niveles máximos para metales pesados establecidos por la Comisión del Codex Alimentarius.

Cadmio (Cd): Nivel Máximo (NM) 0.1 mg/kg
 Plomo (Pb): Nivel Máximo (NM) 0.1 mg/kg

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

Carbarilo: Límite Máximo de Residuo (LMR) 0.1 mg/kg
 Dimetenamid-p: Límite Máximo de Residuo (LMR) 0.01 undef



“Decenio de la Igualdad de Oportunidades para Mujeres y Hombres”
“Año de la recuperación y consolidación de la economía peruana”

FICHA TÉCNICA DE BROCOLI (AL PESO)

FICHA TÉCNICA APROBADA

CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

Denominación del bien	: BRÓCOLI
Denominación técnica	: BRÓCOLI / BRÓCOLI ITALIANO
Grupo/clase/familia	: Alimentos, bebidas y productos de tabaco/Verduras frescas /Brócolis/Broccolini
Nombre del Bien en el Catálogo del SEACE	: BROCOLI
Código	: A5040200100135024
Unidad de medida	: KILOGRAMO
Descripción General	: El brócoli (<i>Brassica oleracea itálica</i>) es una planta de la familia de las Brassicáceas, antes llamadas Crucíferas, que es un conjunto de yemas florales que están en desarrollo y que tienden a florecer en muy poco tiempo.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS DEL BIEN

Características Organolépticas

Forma:	Esta planta posee abundantes cabezas florales carnosas dispuestas en forma de árbol, sobre ramas que nacen de un grueso tallo comestible.
Tamaño:	Este será de acuerdo a la categoría que pertenezca el brócoli
Color:	Verde intenso
Textura:	Firme.

Requisitos mínimos de calidad

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

- a) Categoría "Extra".
- b) Categoría I.
- c) Categoría II.

En todas las categorías, a reserva de las disposiciones especiales para cada categoría y las tolerancias permitidas, los brócolis deberán:

- Estar libres de decaimiento, productos marchitos.
- Estar libres de maduración excesiva.
- Estar exentos de decoloración del racimo o de las hojas.
- Estar libres de daños causados por la congelación.
- Estar exentos de suciedad, olores, sabores u otros materiales ajenos al producto.
- Estar exentos de enfermedades, insectos o daños causados por estos.

Grados de Calidad

Los brócolis se clasifican en tres categorías, según se definen a continuación:

- a) **Extra:** Los capullos individuales en el racimo deben ser: pequeños, cercanos, juntos, bastante firmes y resistentes a la presión. Con corte limpio, uniforme y de corte cercano (de manera que no más del 5% por el peso del manojo, consista en tallos atados y hojas no más largas que la longitud media del manojo, sin contar con la punta del atado, las hojas sueltas o los vástagos). Sobre las especificaciones del tamaño:

Diámetro: El diámetro de cada tallo no será menor a 2 1/2 pulgadas.
 Longitud: La longitud del tallo no será menor de 8 pulgadas ni mayor a 8 1/2 pulgadas
 (1 pulgada = 2.53 cm)

- b) **Categoría I:** Los capullos individuales y los racimos en el tallo deben estar juntos de modo que la cumbre del racimo no tenga un aspecto desigual ni se sienta muy suave. Con corte limpio, nivelado en la base y bien cortado (de manera que no más del 15% en total por el peso consista en tallos atados y hojas que sean más largas que la longitud media del manojo, sin importar la punta del atado ni las hojas sueltas). Especificaciones de la talla:
 La longitud del tallo no será menor de 5 pulgadas ni mayor de 9 pulgadas.
 (1 pulgada = 2.53 cm)
- c) **Categoría II:** Los capullos individuales y los racimos en el tallo deben estar juntos de modo que la cumbre del racimo no tenga un aspecto desigual ni se sienta muy suave. Con corte limpio, nivelado en la base y bastante bien cortado (de manera que no más del 30% total por el peso consista en tallos atados y hojas que sean más largas que la longitud media del manojo, sin importar la punta del atado ni las hojas sueltas). No hay requisitos para el diámetro o longitud.

Tolerancias

Los brócolis deben cumplir con las siguientes tolerancias en todas las categorías de calidad (Extra, I y II):



“Decenio de la Igualdad de Oportunidades para Mujeres y Hombres”
“Año de la recuperación y consolidación de la economía peruana”

- Se admite un 10% en número que no cumplan con los requisitos para cualquier categoría, siempre y cuando los incluidos en el 10%, no más del 2% sufran de maduración.
- Se admite el 10% de variación por peso en cualquier clasificación que no cumpla con los requisitos de diámetro y longitud.
- No existen requisitos para el diámetro.

Requisitos microbiológicos (expresados en ufc/g)

El brócoli debe cumplir con los requisitos mínimos siguientes:

Agente microbiano	Categoría	Clase	n	c	Límite por g.	
					m	M
<i>Escherichia coli</i>	5	3	5	2	10 ²	10 ³
<i>Salmonella sp.</i>	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 calidad del brócoli se deberá tener en cuenta lo siguiente:

- a) Metales Pesados:** El brócoli deberá cumplir con los niveles máximos para metales pesados establecidos por la Comisión del Codex Alimentarius.

Cadmio (Cd): Nivel Máximo (NM) 0.05 mg/kg
 Plomo (Pb): Nivel Máximo (NM) 0.3 mg/kg

- b) Residuos de plaguicidas:** El brócoli deberá cumplir con los niveles máximos para residuos de plaguicidas establecidos por la Comisión del Codex Alimentarius.

Acefato: Límite Máximo de Residuo (LMR) 2 mg/kg
 Azinfos-metilo: Límite Máximo de Residuo (LMR) 1 mg/kg
 Bromuro Inorgánico: Límite Máximo de Residuo (LMR) 30 mg/kg
 Círomazina: Límite Máximo de Residuo (LMR) 1 mg/kg
 Clorotalonilo: Límite Máximo de Residuo (LMR) 5 mg/kg
 Clorpirifos: Límite Máximo de Residuo (LMR) 2 undef.
 Diazinon: Límite Máximo de Residuo (LMR) 0.5 mg/kg
 Difenconazol: Límite Máximo de Residuo (LMR) 0.5 mg/kg
 Dimetomorf: Límite Máximo de Residuo (LMR) 1 mg/kg
 Fenvalerato: Límite Máximo de Residuo (LMR) 2 mg/kg
 Fludioxonil: Límite Máximo de Residuo (LMR) 0.7 undef.
 Imidacloprid: Límite Máximo de Residuo (LMR) 0.5 mg/kg
 Indoxacarb: Límite Máximo de Residuo (LMR) 0.2 undef.
 Iprodiona: Límite Máximo de Residuo (LMR) 25 mg/kg
 Metalexil: Límite Máximo de Residuo (LMR) 0.5 mg/kg
 Metoxifenoziada: Límite Máximo de Residuo (LMR) 3 undef.
 Permetrin: Límite Máximo de Residuo (LMR) 2 mg/kg
 Quintoeceno: Límite Máximo de Residuo (LMR) 0.05 undef.
 Tebufenoziada: Límite Máximo de Residuo (LMR) 0.5 mg/kg



“Decenio de la Igualdad de Oportunidades para Mujeres y Hombres”
“Año de la recuperación y consolidación de la economía peruana”

FICHA TÉCNICA DE CAMOTE AMARILLO CALIDAD PRIMERA

FICHA TÉCNICA APROBADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN COMÚN

Denominación del bien : CAMOTE AMARILLO CATEGORÍA PRIMERA
 Denominación técnica : CAMOTE AMARILLO CATEGORÍA PRIMERA
 Unidad de medida : Kilogramo
 Descripción general : El camote es la raíz reservante comestible perteneciente al género y especie *Ipomoea batatas* L. de la familia de las Convolvulaceae. Perteneciente al Grupo de Alimentos de procesamiento primario de origen vegetal¹.

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN COMÚN

2.1 Del bien

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

El alimento debe presentar las siguientes características:

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

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



“Decenio de la Igualdad de Oportunidades para Mujeres y Hombres”
 “Año de la recuperación y consolidación de la economía peruana”

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
Tamaño (diámetro: dimensión más grande de camote medido en ángulo recto al eje longitudinal)	Calibre de 4,5 – 9,0 cm Se aceptará un 10 % por número o peso de camotes correspondiente al tamaño inmediatamente inferior o superior indicado en el empaque.	NTP 011.120:2024 CAMOTE Y SUS DERIVADOS. Camote. Requisitos. 2ª Edición
Homogeneidad	El contenido de cada envase o lote debe ser uniforme y contener solo camotes del mismo origen, variedad y calidad comercial. La parte visible del contenido en el empaque o lote, en el caso de camotes presentados a granel, debe ser representativa de todo el contenido.	
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

Los camotes deben envasarse de tal manera que el producto quede debidamente protegido. Los materiales utilizados en el interior del envase deben estar limpios y ser de calidad alimentaria tal que evite cualquier daño externo o interno al producto. Se permite el uso de materiales, en particular papel o sellos, con indicaciones comerciales, siempre y cuando estén impresos o etiquetados con tinta o pegamento no tóxico, según lo indicado en el numeral 7.2 de la NTP 011.120:2024.

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

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

2.3 Embalaje

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

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

2.4 Rotulado

Refiérase al numeral 2.5 de la presente Ficha Técnica.

Precisión 4: Ninguna.

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



"Decenio de la Igualdad de Oportunidades para Mujeres y Hombres"
"Año de la recuperación y consolidación de la economía peruana"

2.5 Etiquetado

La etiqueta de los envases del alimento debe cumplir con lo indicado en el artículo 27 del Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG y sus modificatorias, además de las disposiciones establecidas en el numeral 8 de la NTP 011.120:2024. Debe indicar lo siguiente en idioma español:

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

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

2.6 Inserto

No aplica.

Precisión 6: No aplica.



“Decenio de la Igualdad de Oportunidades para Mujeres y Hombres”
“Año de la recuperación y consolidación de la economía peruana”

FICHA TÉCNICA DE CAMOTE MORADO

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN	
Denominación del bien:	CAMOTE MORADO CALIDAD PRIMERA
Denominación técnica:	CAMOTE MORADO CALIDAD PRIMERA
Unidad de medida:	KILOGRAMO
Descripción general:	El camote (Ipomoea batata) es una raíz comestible destinada para el consumo humano.
2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN	
CARACTERÍSTICAS ORGANOLEPTICAS	El Camote deberá haber alcanzado un grado apropiado de desarrollo y madurez, de conformidad con los criterios peculiares de la variedad y/o tipo comercial; el desarrollo y condición de la misma 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. N° 154-2011
CATEGORÍA PRIMERA	Categoría I: Los camote clasificados en esta categoría deberán ser: <ul style="list-style-type: none"> - Debe estar conformado por una variedad (es decir, color, forma y piel) - Exento de humedad externa anormal, olores y sabores extraños e impurezas y materias extrañas visibles (tierra, piedras, etc.) - Se aceptará por unidad de envase, un máximo de 15% en peso del producto de tamaño diferente al establecido.
ENVASE/ EMBALAJE	El Camote deberá ser envasado 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 “CAC/RCP 44-1995. 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 satisfacer las características de calidad, higiene, ventilación y resistencia necesarias para asegurar la manipulación, el transporte y la conservación apropiados del camote, y deberán estar exentos de cualquier materia y olor extraños. Podrán ser sacos, bolsas u otros envases del mismo tamaño, que cumplan con los requisitos que se indican en las Normas Técnicas Peruanas
ROTULADO	Naturaleza del Producto: Si el producto no es visible desde el exterior, cada envase (o lote, para productos presentados a granel) deberá ser etiquetado con el nombre del producto y, facultativamente, con el nombre de la variedad y/o tipo comercial. El almacenamiento es a 0° C (32° F) con > 95% de humedad relativa es necesario para optimizar la calidad y la vida de anaquel.



“Decenio de la Igualdad de Oportunidades para Mujeres y Hombres”
“Año de la recuperación y consolidación de la economía peruana”

FICHA TÉCNICA DE CEBOLLA CHINA (POR ATADO)

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN	
Denominación del bien:	CEBOLLA CHINA
Denominación técnica:	CEBOLLA CHINA
Unidad de medida:	ATADO
Descripción general:	Es una planta herbácea de crecimiento erecto que llega a desarrollar varios tallos cilíndricos de color verde oscuro a partir de bulbos de diámetro reducido de color blanco; los tallos llegan a crecer hasta una altura de 40 – 50 cm.
2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN	
CARACTERÍSTICAS ORGANOLEPTICAS	<ul style="list-style-type: none"> Los bulbos que se van a utilizar son seleccionados de las plantas cosechadas buscando siempre los de mayor diámetro y libres de pudriciones, estos pueden tener un tamaño de 3 – 5 cm., e incluso con parte de la base de los tallos y con las raíces recortadas; Estar enteros, estar sanos, y exentos de podredumbre o deterioro que hagan que no sean aptas para el consumo; estar limpios, y exentos de cualquier materia extraña visible estar exentos de plagas que afecten al aspecto general del producto; estar exentos de daños causados por plagas; exentas de humedad externa anormal, salvo la condensación consiguiente a su remoción de una cámara frigorífica; estar exentas de cualquier olor y/o sabores extraños; tener un aspecto fresco <p>Dicho vegetal debe presentar grado de madurez óptimo, adecuado para su comercialización.</p>
ENVASE/ EMBALAJE	<p>El envasado deberá hacerse en atados con mallas, resistentes a la manipulación, transporte, almacenamiento y distribución, dicho envase debe permitir que la hortaliza llegue a su lugar de destino en estado satisfactorio.</p> <p>Presentación: En atados</p> <p>El postor deberá presentar copia del certificado de Autorización sanitaria de Establecimiento dedicado al Procesamiento Primario de Alimentos Agropecuarios y Piensos.</p>
ROTULADO	<p>Naturaleza del Producto: Si el producto no es visible desde el exterior, cada envase (o lote, para productos presentados a granel) deberá ser etiquetado con el nombre del producto y, facultativamente, con el nombre de la variedad y/o tipo comercial.</p> <p>El almacenamiento es a 0° C (32° F) con > 95% de humedad relativa es necesario para optimizar la calidad y la vida de anaquel.</p>



FICHA TÉCNICA DE CEBOLLA ROJA (AL PESO)

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN	
Denominación del bien: Denominación técnica: Unidad de medida: Descripción general:	CEBOLLA ROJA CEBOLLA ROJA KILOGRAMO La cebolla o <i>Allium cepa</i> L. es una hortaliza de la familia de las Liliaceae, que posee un bulbo de forma esférica y con capas concéntricas.
2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN	
CARACTERÍSTICAS ORGANOLEPTICAS	Forma: globosa, esférica o elipsoidal Tamaño y peso: De un diámetro que oscila entre los 3 -12 cm, pesando de media entre 100 y 250 gramos cada una Color: Rojo violáceo, rojo intenso, violáceo. Sabor: En general picante, si bien según la variedad también las hay dulces.
CATEGORÍA PRIMERA	Las cebollas rojas deben tener las siguientes características: Estar enteros, estar sanos, y exentos de podredumbre o deterioro que hagan que no sean aptas para el consumo; estar limpios, y exentos de cualquier materia extraña visible; estar exentos de plagas que afecten al aspecto general del producto; estar exentos de daños causados por plagas; exentas de humedad externa anormal, salvo la condensación consiguiente a su remoción de una cámara frigorífica; estar exentas de cualquier olor y/o sabores extraños; tener un aspecto fresco Dicho vegetal debe presentar grado de madurez óptimo, adecuado para su comercialización.
ENVASE/ EMBALAJE	El envasado deberá hacerse en mallas, o sacos de polietileno o yute; resistentes a la manipulación, transporte, almacenamiento y distribución, dicho envase debe permitir que la hortaliza llegue a su lugar de destino en estado satisfactorio.
ROTULADO	Naturaleza del Producto: Si el producto no es visible desde el exterior, cada envase (o lote, para productos presentados a granel) deberá ser etiquetado con el nombre del producto y, facultativamente, con el nombre de la variedad y/o tipo comercial. El almacenamiento es a 0° C (32° F) con > 95% de humedad relativa es necesario para optimizar la calidad y la vida de anaquel.



"Decenio de la Igualdad de Oportunidades para Mujeres y Hombres"
"Año de la recuperación y consolidación de la economía peruana"

FICHA TÉCNICA DE CEDRON (POR ATADO)

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN	
Denominación del bien:	CEDRON
Denominación técnica:	CEDRÓN
Unidad de medida:	ATADO
Descripción general:	Aloysia citriodoraes, es una planta herbácea, perenne, aromática y robusta que se propaga por esquejes y pertenece a la familia de las Gramíneas.
2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN	
CARACTERÍSTICAS ORGANOLEPTICAS	El Cedrón es una planta arbustiva que puede medir entre 1,50 y 2,50 metros de altura. Sus tallos son largos, leñosos, redondos o angulosos, ramificados en la parte superior, provistos de finas rayas lineares. Las hojas son simples, rugosas, reunidas en verticilos de tres, raro cuatro, su limbo, entero o un poco dentado, de color verde pálido, presenta una nervadura mediana, saliente en la cara inferior, de la cual se destaca una serie de nervaduras secundarias paralelas, que se reúnen para formar una especie de cordón paralelo al borde foliar, y despiden, al ser restregadas, un agradable olor a limón, lo mismo que las flores; éstas son pequeñas, con la corola ensanchada superiormente y bilabiada, blancas por fuera y azul violáceo por dentro, y se ubican al extremo de los tallos en espigas agrupadas en panojas
ENVASE/ EMBALAJE	Homogeneidad: El contenido de cada envase deberá ser homogéneo. Cada envase deberá contener: CEDRÓN del mismo origen, calidad, coloración y calibre (en la medida en que, en lo que se refiere a este criterio, se exija un calibre). La parte visible del contenido del envase deberá ser representativa del conjunto
ROTULADO	Naturaleza del Producto: Si el producto no es visible desde el exterior, cada envase (o lote, para productos presentados a granel) deberá ser etiquetado con el nombre del producto y, facultativamente, con el nombre de la variedad y/o tipo comercial. El almacenamiento es a 0° C (32° F) con > 95% de humedad relativa es necesario para optimizar la calidad y la vida de anaquel.

FICHA TÉCNICA DE CHINCHO (POR ATADO)

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN	
Denominación del bien:	CHINCHO
Denominación técnica:	CHINCHO
Unidad de medida:	ATADO
Descripción general:	El chincho o suyku (Tagetes elliptica Sm.) es una especie de plantas de la familia de las compuestas (Asteraceae) nativa del Perú.
2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN	
CARACTERÍSTICAS ORGANOLEPTICAS	Es una planta herbácea aromática de crecimiento rápido. El tallo es ramificado y erecto. Las hojas pinnadas, con folíolos elípticos y aserrados.2 Puede llegar a medir una altura inicial de 50 - 70 cm y luego hasta 2 m. Posee un tallo principal que al ser cortado podría desarrollar varios tallos, la característica de sus hojas es que son lanceoladas, redondeadas y aserrada en los bordes.
ENVASE/ EMBALAJE	Homogeneidad: El contenido de cada envase deberá ser homogéneo. Cada envase deberá contener: Apios del mismo origen, calidad, coloración y calibre (en la medida en que, en lo que se refiere a este criterio, se exija un calibre). La parte visible del contenido del envase deberá ser representativa del conjunto
ROTULADO	Naturaleza del Producto: Si el producto no es visible desde el exterior, cada envase (o lote, para productos presentados a granel) deberá ser etiquetado con el nombre del producto y, facultativamente, con el nombre de la variedad y/o tipo comercial. El almacenamiento es a 0° C (32° F) con > 95% de humedad relativa es necesario para optimizar la calidad y la vida de anaquel.



“Decenio de la Igualdad de Oportunidades para Mujeres y Hombres”
“Año de la recuperación y consolidación de la economía peruana”

**FICHA TÉCNICA
APROBADA**

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN COMÚN

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

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN COMÚN

2.1 Del bien

El alimento debe presentar las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
Requisitos generales	<ul style="list-style-type: none"> - Estar libre de lesiones causadas por contusiones o cualquier otra causa, así como de olores y sabores extraños. - La mazorca de choclo debe estar sana, fresca, limpia, bien cubierta y bien formada, con un grado de madurez tal que siendo apta para el consumo, le permita soportar el manipuleo, transporte y conservación en buenas condiciones. - Presentar pancas envolventes sanas y propias de la variedad, se tolera una pequeña abertura que pueda haber en la punta. Cuando la mazorca se encuentra sin panca, sus granos deben estar sanos, frescos, limpios, secos, bien formados de acuerdo a la variedad, con grano bien desarrollado o bien lleno. Los granos deben ser tiernos, turgentes y lechosos. 	NTP 011:105:2014 (revisada el 2019) MAÍZ AMILÁCEO. Choclo. Requisitos. 2ª Edición
Color de los granos	Los granos de choclo al estado fresco deben presentar color blanco en su totalidad. Se podrán aceptar mazorcas de choclo con granos de color cremoso, así como granos de otro color producto de la polinización, siempre que cumplan con las tolerancias establecidas en la presente Ficha Técnica.	
Forma del choclo y granos de choclo	<p>La forma del choclo es tipo cilíndrico, cónico, con disposición de sus granos en hileras lineales, desde la base hasta la punta.</p> <p>Los granos de choclo son anchos y achatados.</p>	



“Decenio de la Igualdad de Oportunidades para Mujeres y Hombres”
“Año de la recuperación y consolidación de la economía peruana”

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
Tamaño (calibre) (longitud de la mazorca sin panca, medida desde la base hasta el ápice)	Varietades de choclo que presentan mazorcas grandes y provienen de las razas Cusco y Pardo	Mayor a 14,00 cm
	Otras variedades de choclo	Mayor a 12,00 cm
Categoría	Dentro de la categoría extra se clasifican las mazorcas de choclo de un mismo cultivar y tamaño y que cumplan con los requisitos mínimos establecidos en la presente Ficha Técnica.	NTP 011.105.2014 (revisada el 2019) MAÍZ AMILÁCEO. Choclo. Requisitos. 2ª Edición
Tolerancias		
Tamaño	Hasta 10 % en número o masa de choclos que corresponda al calibre inmediato inferior al solicitado.	
Presencia de indicios de podredumbre	0,0 %	
Presencia de insectos	0,0 %	
Defectos Deformaciones, lesiones, contusiones, granos fuera de color	Máximo 5,0 %	
INOCUIDAD	Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, autoridad nacional competente ¹ .	Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias.

Precisión 1: La entidad deberá precisar en las bases el tamaño del choclo categoría extra o primera requerido, de acuerdo a lo establecido en la presente Ficha Técnica; por ejemplo: Choclo categoría extra o primera de tamaño mayor a 12 cm.

2.2 Envase

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

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

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

2.3 Embalaje

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

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.



“Decenio de la Igualdad de Oportunidades para Mujeres y Hombres”
“Año de la recuperación y consolidación de la economía peruana”

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

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

2.4 Rotulado

Refiérase al numeral 2.5 de la presente Ficha Técnica.

Precisión 4: Ninguna.

2.5 Etiquetado

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

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

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

2.6 Inserto

No aplica.

Precisión 6: No aplica.



"Decenio de la Igualdad de Oportunidades para Mujeres y Hombres"
"Año de la recuperación y consolidación de la economía peruana"

FICHA TÉCNICA DE ARVEJA CHINA JOLANTAO X 1 kg

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN	
Denominación del bien:	ALVERJA CHINA - JOLANTAO
Denominación técnica:	ALVERJA CHINA - JOLANTAO
Unidad de medida:	KILOGRAMO
Descripción general:	Nombre científico: Pisum sativum, El fruto es una vaina aplanada comestible, de color verde esmeralda de 5 a 8 cm.,
2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN	
CARACTERÍSTICAS	<p>Alverja china, vaina fresca, utilizado por ser un alimento muy útil en el gourmet entre otros.</p> <p>A. Características Sensoriales:</p> <ul style="list-style-type: none">• Color, Olor, Textura y Apariencia; característico a la verdura.• Grado de madurez comercial. <p>B. Características Microbiológicas:</p> <ul style="list-style-type: none">• Escherichia coli.: < 103 ufc/ gr.• Salmonella sp.: Ausencia en 25gr. <p>C. Contaminantes:</p> <ul style="list-style-type: none">• Metales pesados La verdura deberá estar exenta de metales pesados en cantidades que puedan representar un peligro para la salud humana.• Residuos de plaguicidas en la verdura se deberá ajustar a los límites máximos para residuos establecidos por la Comisión del Codex Alimentarius para este producto.• Micotoxinas de la verdura si fuera el caso; deberá ajustarse a los límites máximos para micotoxinas establecidos por la Comisión del Codex Alimentarius para este producto. <p>D. Conservación:</p> <p>Producto almacenado a temperatura ambiente, no mayor de 20° C.</p>
ENVASE/ EMBALAJE	La verdura; deberá envasarse de tal manera que el producto quede debidamente protegido. Los materiales utilizados en el interior del envase deberán 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
ROTULADO	No aplica



FICHA TÉCNICA DE CULANTRO (POR ATADO)

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN	
Denominación del bien: Denominación técnica: Unidad de medida: Descripción general:	CULANTRO CULANTRO ATADO Nombre científico: <i>Coriandrum sativum</i> , Es una yerba de 20 a 60 cm de altura, con las hojas caulinares y basales más bajas, con segmentos gruesamente dentados, incisos dentados o lobados, y las hojas superiores con segmentos estrechamente lineales.
2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN	
CARACTERÍSTICAS	<p>A. Características Sensoriales:</p> <ul style="list-style-type: none">• Color, Olor, Textura y Apariencia; característico a la verdura.• Grado de madurez comercial. <p>B. Características Microbiológicas:</p> <ul style="list-style-type: none">• <i>Escherichia coli.</i>: < 103 ufc/ gr.• <i>Salmonella sp.</i>: Ausencia en 25gr. <p>C. Contaminantes:</p> <ul style="list-style-type: none">• Metales pesados La verdura deberá estar exenta de metales pesados en cantidades que puedan representar un peligro para la salud humana.• Residuos de plaguicidas en la verdura se deberá ajustar a los límites máximos para residuos establecidos por la Comisión del Codex Alimentarius para este producto.• Micotoxinas de la verdura si fuera el caso; deberá ajustarse a los límites máximos para micotoxinas establecidos por la Comisión del Codex Alimentarius para este producto. <p>D. Conservación: Producto almacenado a temperatura ambiente, no mayor de 20° C. Siendo caso necesario en refrigeración de 4° a 10°c</p>
ENVASE/ EMBALAJE	La verdura; deberá envasarse de tal manera que el producto quede debidamente protegido. Los materiales utilizados en el interior del envase deberán 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.
ROTULADO	No aplica



“Decenio de la Igualdad de Oportunidades para Mujeres y Hombres”
“Año de la recuperación y consolidación de la economía peruana”

FICHA TÉCNICA DE ESPINACA (AL PESO)

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN	
Denominación del bien: Denominación técnica: Unidad de medida: Descripción general:	ESPINACA ESPINACA KILOGRAMO Nombre científico: Spinacia oleracea, Hoja color verde, fresco, de primera calidad, presentación limpios, frescos sanos, tallos de 10 cm a más de largo , libre de mohos ni hongos ni indicios de putrefacción, presentación en envases que los protejan del medio ambiente y conserven su olor y sabor característico
2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN	
CARACTERÍSTICAS	<p>A. Características Sensoriales:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Color, Olor, Textura y Apariencia; característico a la verdura. • Grado de madurez comercial. <p>B. Características Microbiológicas:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Escherichia coli.: < 103 ufc/ gr. • Salmonella sp.: Ausencia en 25gr. <p>C. Contaminantes:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Metales pesados La verdura deberá estar exenta de metales pesados en cantidades que puedan representar un peligro para la salud humana. • Residuos de plaguicidas en la verdura se deberá ajustar a los límites máximos para residuos establecidos por la Comisión del Codex Alimentarius para este producto. • Micotoxinas de la verdura si fuera el caso; deberá ajustarse a los límites máximos para micotoxinas establecidos por la Comisión del Codex Alimentarius para este producto. <p>D. Conservación: Producto almacenado a temperatura ambiente, no mayor de 20° C. Siendo caso necesario en refrigeración de 4° a 10°c</p>
ENVASE/ EMBALAJE	La verdura; deberá envasarse de tal manera que el producto quede debidamente protegido. Los materiales utilizados en el interior del envase deberán 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.
ROTULADO	No aplica



“Decenio de la Igualdad de Oportunidades para Mujeres y Hombres”
“Año de la recuperación y consolidación de la economía peruana”

FICHA TÉCNICA DE FRIJOL CHINO

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN	
Denominación del bien: Denominación técnica: Unidad de medida: Descripción general:	FRIJOL CHINO FRIJOL CHIN KILOGRAMO Un brote similar a los germinados, destaca por su gran sabor y valor nutritivo, contiene vitamina E y se utiliza en diversos platos orientales y tradicionales. Asimismo los frijolitos chinos son una de las leguminosas que se digieren fácilmente y ofrecen la versatilidad de poder degustar en diferentes formas una de las más comunes es comerlas acompañada de un chifa o sopas orientales.
2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN	
CARACTERÍSTICAS	<p>A. Características Sensoriales:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Color, Olor, Textura y Apariencia; característico a la verdura. • Grado de madurez comercial. <p>B. Características Microbiológicas:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Escherichia coli.: < 103 ufc/ gr. • Salmonella sp.: Ausencia en 25gr. <p>C. Contaminantes:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Metales pesados La verdura deberá estar exenta de metales pesados en cantidades que puedan representar un peligro para la salud humana. • Residuos de plaguicidas en la verdura se deberá ajustar a los límites máximos para residuos establecidos por la Comisión del Codex Alimentarius para este producto. • Micotoxinas de la verdura si fuera el caso; deberá ajustarse a los límites máximos para micotoxinas establecidos por la Comisión del Codex Alimentarius para este producto. <p>D. Conservación: Producto almacenado a temperatura ambiente, no mayor de 20° C. Siendo caso necesario en refrigeración de 4° a 10°c</p>
ENVASE/ EMBALAJE	La verdura; deberá envasarse de tal manera que el producto quede debidamente protegido. Los materiales utilizados en el interior del envase deberán 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.
ROTULADO	No aplica



“Decenio de la Igualdad de Oportunidades para Mujeres y Hombres”
“Año de la recuperación y consolidación de la economía peruana”

FICHA TÉCNICA DE FRIJOL VERDE

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN	
Denominación del bien:	FRIJOL VERDE
Denominación técnica:	FRIJOL VERDE
Unidad de medida:	KILOGRAMO
Descripción general:	Frijol fresco o verde, es una leguminosa en vaina de color verde amarillento, de tamaño pequeño, textura lisa y levemente dura.
2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN	
CARACTERÍSTICAS	<p>A. Características Sensoriales:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Color, Olor, Textura y Apariencia; característico a la verdura. • Grado de madurez comercial. <p>B. Características Microbiológicas:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Escherichia coli.: < 103 ufc/ gr. • Salmonella sp.: Ausencia en 25gr. <p>C. Contaminantes:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Metales pesados La verdura deberá estar exenta de metales pesados en cantidades que puedan representar un peligro para la salud humana. • Residuos de plaguicidas en la verdura se deberá ajustar a los límites máximos para residuos establecidos por la Comisión del Codex Alimentarius para este producto. • Micotoxinas de la verdura si fuera el caso; deberá ajustarse a los límites máximos para micotoxinas establecidos por la Comisión del Codex Alimentarius para este producto. <p>D. Conservación: Producto almacenado a temperatura ambiente, no mayor de 20° C. Siendo caso necesario en refrigeración de 4° a 10°c</p>
ENVASE/ EMBALAJE	La verdura; deberá envasarse de tal manera que el producto quede debidamente protegido. Los materiales utilizados en el interior del envase deberán 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.
ROTULADO	No aplica



“Decenio de la Igualdad de Oportunidades para Mujeres y Hombres”
“Año de la recuperación y consolidación de la economía peruana”

FICHA TÉCNICA DE HABA FRESCA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN	
Denominación del bien:	HABAS FRESCAS
Denominación técnica:	HABAS FRESCAS
Unidad de medida:	KILOGRAMO
Descripción general:	Nombre científico: Vicia Faba, Es una leguminosas fresca, el número de Granos oscila entre 2 y 9. El color de la semilla es verde, verde amarillento, aunque las hay de otras coloraciones más oscuras.
2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN	
CARACTERÍSTICAS	<p>A. Características Sensoriales:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Color, Olor, Textura y Apariencia; característico a la verdura. • Grado de madurez comercial. <p>B. Características Microbiológicas:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Escherichia coli.: < 103 ufc/ gr. • Salmonella sp.: Ausencia en 25gr. <p>C. Contaminantes:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Metales pesados La verdura deberá estar exenta de metales pesados en cantidades que puedan representar un peligro para la salud humana. • Residuos de plaguicidas en la verdura se deberá ajustar a los límites máximos para residuos establecidos por la Comisión del Codex Alimentarius para este producto. • Micotoxinas de la verdura si fuera el caso; deberá ajustarse a los límites máximos para micotoxinas establecidos por la Comisión del Codex Alimentarius para este producto. <p>D. Conservación: Producto almacenado a temperatura ambiente, no mayor de 20° C. Siendo caso necesario en refrigeración de 4° a 10°c</p>
ENVASE/ EMBALAJE	La verdura; deberá envasarse de tal manera que el producto quede debidamente protegido. Los materiales utilizados en el interior del envase deberán 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.
ROTULADO	No aplica



“Decenio de la Igualdad de Oportunidades para Mujeres y Hombres”
“Año de la recuperación y consolidación de la economía peruana”

FICHA TÉCNICA DE HIERBA BUENA (POR ATADO)

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN	
Denominación del bien:	HIERBA BUENA
Denominación técnica:	HIERBA BUENA
Unidad de medida:	ATADO
Descripción general:	Hojas sanas, limpias y desecadas de color verde. Su sabor y aroma es el más fuerte de todas las variedades de la menta. Pertenece a la especie Mentha Sativa L.
2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN	
CARACTERÍSTICAS	<p>A. Características Sensoriales:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Color, Olor, Textura y Apariencia; característico a la verdura. • Grado de madurez comercial. <p>B. Características Microbiológicas:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Escherichia coli.: < 103 ufc/ gr. • Salmonella sp.: Ausencia en 25gr. <p>C. Contaminantes:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Metales pesados La verdura deberá estar exenta de metales pesados en cantidades que puedan representar un peligro para la salud humana. • Residuos de plaguicidas en la verdura se deberá ajustar a los límites máximos para residuos establecidos por la Comisión del Codex Alimentarius para este producto. • Micotoxinas de la verdura si fuera el caso; deberá ajustarse a los límites máximos para micotoxinas establecidos por la Comisión del Codex Alimentarius para este producto. <p>D. Conservación: Producto almacenado a temperatura ambiente, no mayor de 20° C. Siendo caso necesario en refrigeración de 4° a 10°c</p>
ENVASE/ EMBALAJE	La verdura; deberá envasarse de tal manera que el producto quede debidamente protegido. Los materiales utilizados en el interior del envase deberán 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.
ROTULADO	No aplica



"Decenio de la Igualdad de Oportunidades para Mujeres y Hombres"
"Año de la recuperación y consolidación de la economía peruana"

FICHA TÉCNICA DE HUACATAY (POR ATADO)

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN	
Denominación del bien: Denominación técnica: Unidad de medida: Descripción general:	HUACATAY HAUCATAY ATADO Tagetes minuta L., conocido comúnmente como huacatay, es una hierba anual, de constitución erecta que puede alcanzar hasta 50 cm de alto; tiene hojas lanceoladas, dentadas y un olor fuerte. Se utiliza como condimento e ingrediente indispensable en la preparación de muchas comidas de la gastronomía peruana
2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN	
CARACTERÍSTICAS	<p>A. Características Sensoriales:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Color, Olor, Textura y Apariencia; característico a la verdura. • Grado de madurez comercial. <p>B. Características Microbiológicas:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Escherichia coli.: < 103 ufc/ gr. • Salmonella sp.: Ausencia en 25gr. <p>C. Contaminantes:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Metales pesados La verdura deberá estar exenta de metales pesados en cantidades que puedan representar un peligro para la salud humana. • Residuos de plaguicidas en la verdura se deberá ajustar a los límites máximos para residuos establecidos por la Comisión del Codex Alimentarius para este producto. • Micotoxinas de la verdura si fuera el caso; deberá ajustarse a los límites máximos para micotoxinas establecidos por la Comisión del Codex Alimentarius para este producto. <p>D. Conservación: Producto almacenado a temperatura ambiente, no mayor de 20° C. Siendo caso necesario en refrigeración de 4° a 10°c</p>
ENVASE/ EMBALAJE	La verdura; deberá envasarse de tal manera que el producto quede debidamente protegido. Los materiales utilizados en el interior del envase deberán 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.
ROTULADO	No aplica



“Decenio de la Igualdad de Oportunidades para Mujeres y Hombres”
“Año de la recuperación y consolidación de la economía peruana”

FICHA TÉCNICA DE KIÓN FRESCO (AL PESO)

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN	
Denominación del bien: Denominación técnica: Unidad de medida: Descripción general:	KION KION KILOGRAMO Nombre científico: Zingiber officinale, Producto de primera calidad, presentación limpios, frescos sanos, de color amarillo de 5 a 7 cm de largo, libre de mohos ni hongos ni indicios de putrefacción, presentación en envases que los protejan del medio ambiente y conserven su olor y sabor característico.
2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN	
CARACTERÍSTICAS	<p>A. Características Sensoriales:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Color, Olor, Textura y Apariencia; característico a la verdura. • Grado de madurez comercial. <p>B. Características Microbiológicas:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Escherichia coli.: < 103 ufc/ gr. • Salmonella sp.: Ausencia en 25gr. <p>C. Contaminantes:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Metales pesados La verdura deberá estar exenta de metales pesados en cantidades que puedan representar un peligro para la salud humana. • Residuos de plaguicidas en la verdura se deberá ajustar a los límites máximos para residuos establecidos por la Comisión del Codex Alimentarius para este producto. • Micotoxinas de la verdura si fuera el caso; deberá ajustarse a los límites máximos para micotoxinas establecidos por la Comisión del Codex Alimentarius para este producto. <p>D. Conservación: Producto almacenado a temperatura ambiente, no mayor de 20° C.</p>
ENVASE/ EMBALAJE	La verdura; deberá envasarse de tal manera que el producto quede debidamente protegido. Los materiales utilizados en el interior del envase deberán 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.
ROTULADO	No aplica



"Decenio de la Igualdad de Oportunidades para Mujeres y Hombres"
"Año de la recuperación y consolidación de la economía peruana"

FICHA TÉCNICA DE LECHUGA AMERICANA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN	
Denominación del bien:	LECHUGA AMERICANA
Denominación técnica:	LECHUGA AMERICANA
Unidad de medida:	UNIDAD
Descripción general:	Nombre científico: Lactuca sativa, Producto de primera calidad, de cabeza grande, redonda, firme y cubierta por hojas envolventes de color verde oscuro.
2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN	
CARACTERÍSTICAS	<p>A. Características Sensoriales:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Color, Olor, Textura y Apariencia; característico a la verdura. • Grado de madurez comercial. <p>B. Características Microbiológicas:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Escherichia coli.: < 103 ufc/ gr. • Salmonella sp.: Ausencia en 25gr. <p>C. Contaminantes:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Metales pesados La verdura deberá estar exenta de metales pesados en cantidades que puedan representar un peligro para la salud humana. • Residuos de plaguicidas en la verdura se deberá ajustar a los límites máximos para residuos establecidos por la Comisión del Codex Alimentarius para este producto. • Micotoxinas de la verdura si fuera el caso; deberá ajustarse a los límites máximos para micotoxinas establecidos por la Comisión del Codex Alimentarius para este producto. <p>D. Conservación: Producto almacenado a temperatura ambiente, no mayor de 20° C.</p>
ENVASE/ EMBALAJE	La verdura; deberá envasarse de tal manera que el producto quede debidamente protegido. Los materiales utilizados en el interior del envase deberán 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.
ROTULADO	No aplica



“Decenio de la Igualdad de Oportunidades para Mujeres y Hombres”
“Año de la recuperación y consolidación de la economía peruana”

FICHA TÉCNICA DE LECHUGA MORADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN	
Denominación del bien:	LECHUGA MORADA
Denominación técnica:	LECHUGA MORADA
Unidad de medida:	UNIDAD
Descripción general:	La lechuga morada tiene una textura suave y crujiente y con frecuencia se la utiliza en ensaladas. Su color es rojo o entre rojizo y púrpura
2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN	
CARACTERÍSTICAS	<p>A. Características Sensoriales:</p> <ul style="list-style-type: none">• Color, Olor, Textura y Apariencia; característico a la verdura.• Grado de madurez comercial. <p>B. Características Microbiológicas:</p> <ul style="list-style-type: none">• Escherichia coli.: < 103 ufc/ gr.• Salmonella sp.: Ausencia en 25gr. <p>C. Contaminantes:</p> <ul style="list-style-type: none">• Metales pesados La verdura deberá estar exenta de metales pesados en cantidades que puedan representar un peligro para la salud humana.• Residuos de plaguicidas en la verdura se deberá ajustar a los límites máximos para residuos establecidos por la Comisión del Codex Alimentarius para este producto.• Micotoxinas de la verdura si fuera el caso; deberá ajustarse a los límites máximos para micotoxinas establecidos por la Comisión del Codex Alimentarius para este producto. <p>D. Conservación: Producto almacenado a temperatura ambiente, no mayor de 20° C.</p>
ENVASE/ EMBALAJE	La verdura; deberá envasarse de tal manera que el producto quede debidamente protegido. Los materiales utilizados en el interior del envase deberán 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.
ROTULADO	No aplica



“Decenio de la Igualdad de Oportunidades para Mujeres y Hombres”
“Año de la recuperación y consolidación de la economía peruana”

**FICHA TÉCNICA
APROBADA**

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN COMÚN

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

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN COMÚN

2.1 Del bien

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

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

El alimento debe presentar las siguientes características:

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



“Decenio de la Igualdad de Oportunidades para Mujeres y Hombres”
“Año de la recuperación y consolidación de la economía peruana”

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

2.2 Envase

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

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

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



“Decenio de la Igualdad de Oportunidades para Mujeres y Hombres”
“Año de la recuperación y consolidación de la economía peruana”

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

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

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

2.3 Embalaje

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

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

2.4 Rotulado

Refiérase al numeral 2.5 de la presente Ficha Técnica.

Precisión 4: Ninguna.

2.5 Etiquetado

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

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

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

2.6 Inserto

No aplica.

Precisión 6: No aplica.



“Decenio de la Igualdad de Oportunidades para Mujeres y Hombres”
“Año de la recuperación y consolidación de la economía peruana”

FICHA TÉCNICA DE MUÑA FRESCA (POR ATADO)

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN	
Denominación del bien: Denominación técnica: Unidad de medida: Descripción general:	MUÑA MUÑA ATADO Nombre científico: <i>Minthostachys mollis</i> , La muña es una planta arbustiva, leñosa que alcanza de 0.80 a 1.20 mts. de altura, frondosa en la parte superior; erecta y pubescente. Su tallo es ramificado desde la base y posee hojas pequeñas, aserradas. Sus flores son blancas y se encuentran reunidas en cortos racimos.
2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN	
CARACTERÍSTICAS	<p>Poro, verdura utilizada por ser un alimento muy útil en el gourmet entre otros.</p> <p>A. Características Sensoriales:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Color, Olor, Textura y Apariencia; característico a la verdura. • Grado de madurez comercial. <p>B. Características Microbiológicas:</p> <ul style="list-style-type: none"> • <i>Escherichia coli.</i>: < 103 ufc/ gr. • <i>Salmonella sp.</i>: Ausencia en 25gr. <p>C. Contaminantes:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Metales pesados La verdura deberá estar exenta de metales pesados en cantidades que puedan representar un peligro para la salud humana. • Residuos de plaguicidas en la verdura se deberá ajustar a los límites máximos para residuos establecidos por la Comisión del Codex Alimentarius para este producto. • Micotoxinas de la verdura si fuera el caso; deberá ajustarse a los límites máximos para micotoxinas establecidos por la Comisión del Codex Alimentarius para este producto. <p>D. Conservación:</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ Producto almacenado a temperatura ambiente, no mayor de 20° C.
ENVASE/ EMBALAJE	La verdura; deberá envasarse de tal manera que el producto quede debidamente protegido. Los materiales utilizados en el interior del envase deberán 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
ROTULADO	No aplica



“Decenio de la Igualdad de Oportunidades para Mujeres y Hombres”
“Año de la recuperación y consolidación de la economía peruana”

FICHA TÉCNICA DE MENTA (POR ATADO)

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN	
Denominación del bien:	MENTA
Denominación técnica:	MENTA
Unidad de medida:	ATADO
Descripción general:	La menta verde (<i>Mentha spicata</i>) es una hierba perenne, de crecimiento rápido, que pertenece a la familia de las lamináceas. Se emplea en gastronomía y perfumería por su aroma intenso y fresco. Para describirla se puede decir que ésta es una planta perenne de tallo fino y erecto, que alcanza hasta 60 cm de altura.
2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN	
CARACTERÍSTICAS	<p>Poro, verdura utilizada por ser un alimento muy útil en el gourmet entre otros.</p> <p>A. Características Sensoriales:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Color, Olor, Textura y Apariencia; característico a la verdura. • Grado de madurez comercial. <p>B. Características Microbiológicas:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Escherichia coli.: < 103 ufc/ gr. • Salmonella sp.: Ausencia en 25gr. <p>C. Contaminantes:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Metales pesados La verdura deberá estar exenta de metales pesados en cantidades que puedan representar un peligro para la salud humana. • Residuos de plaguicidas en la verdura se deberá ajustar a los límites máximos para residuos establecidos por la Comisión del Codex Alimentarius para este producto. • Micotoxinas de la verdura si fuera el caso; deberá ajustarse a los límites máximos para micotoxinas establecidos por la Comisión del Codex Alimentarius para este producto. <p>D. Conservación:</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ Producto almacenado a temperatura ambiente, no mayor de 20° C.
ENVASE/ EMBALAJE	La verdura; deberá envasarse de tal manera que el producto quede debidamente protegido. Los materiales utilizados en el interior del envase deberán 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
ROTULADO	No aplica



"Decenio de la Igualdad de Oportunidades para Mujeres y Hombres"
"Año de la recuperación y consolidación de la economía peruana"

FICHA TÉCNICA DE NABO

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN	
Denominación del bien: Denominación técnica: Unidad de medida: Descripción general:	NABO NABO ATADO Nombre científico: (Brassica rapa L.) Tallo comestible de 30-100 cm de altura, poseen varias ramificaciones con escasas hojas alargadas lanceoladas. En la punta de las ramificaciones se agrupan las flores de un color amarillo brillante. Las flores poseen solamente cuatro pétalos que pueden medir entre 6,3mm y 1,37cm.
2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN	
CARACTERÍSTICAS	<p>Poroto, verdura utilizada por ser un alimento muy útil en el gourmet entre otros.</p> <p>A. Características Sensoriales:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Color, Olor, Textura y Apariencia; característico a la verdura. • Grado de madurez comercial. <p>B. Características Microbiológicas:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Escherichia coli.: < 103 ufc/ gr. • Salmonella sp.: Ausencia en 25gr. <p>C. Contaminantes:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Metales pesados La verdura deberá estar exenta de metales pesados en cantidades que puedan representar un peligro para la salud humana. • Residuos de plaguicidas en la verdura se deberá ajustar a los límites máximos para residuos establecidos por la Comisión del Codex Alimentarius para este producto. • Micotoxinas de la verdura si fuera el caso; deberá ajustarse a los límites máximos para micotoxinas establecidos por la Comisión del Codex Alimentarius para este producto. <p>D. Conservación:</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ Producto almacenado a temperatura ambiente, no mayor de 20° C.
ENVASE/ EMBALAJE	La verdura; deberá envasarse de tal manera que el producto quede debidamente protegido. Los materiales utilizados en el interior del envase deberán 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
ROTULADO	No aplica



"Decenio de la Igualdad de Oportunidades para Mujeres y Hombres"
"Año de la recuperación y consolidación de la economía peruana"

FICHA TÉCNICA DE OLLUCO

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN	
Denominación del bien:	OLLUCO
Denominación técnica:	OLLUCO
Unidad de medida:	KILOGRAMO
Descripción general:	Nombre científico: (<i>Ollucus tuberosus</i>) raíz comestible de diferentes colores, desde amarillo pálido/brillante hasta naranja, rojo o rosa. De sabor terroso y textura firme.
2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN	
CARACTERÍSTICAS	<p>Poro, verdura utilizada por ser un alimento muy útil en el gourmet entre otros.</p> <p>A. Características Sensoriales:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Color, Olor, Textura y Apariencia; característico a la verdura. • Grado de madurez comercial. <p>B. Características Microbiológicas:</p> <ul style="list-style-type: none"> • <i>Escherichia coli.</i>: < 103 ufc/ gr. • <i>Salmonella sp.</i>: Ausencia en 25gr. <p>C. Contaminantes:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Metales pesados La verdura deberá estar exenta de metales pesados en cantidades que puedan representar un peligro para la salud humana. • Residuos de plaguicidas en la verdura se deberá ajustar a los límites máximos para residuos establecidos por la Comisión del Codex Alimentarius para este producto. • Micotoxinas de la verdura si fuera el caso; deberá ajustarse a los límites máximos para micotoxinas establecidos por la Comisión del Codex Alimentarius para este producto. <p>D. Conservación:</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ Producto almacenado a temperatura ambiente, no mayor de 20° C.
ENVASE/ EMBALAJE	La verdura; deberá envasarse de tal manera que el producto quede debidamente protegido. Los materiales utilizados en el interior del envase deberán 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
ROTULADO	No aplica



"Decenio de la Igualdad de Oportunidades para Mujeres y Hombres"
"Año de la recuperación y consolidación de la economía peruana"

FICHA TÉCNICA DE PAPA AMARILLA

FICHA TÉCNICA APROBADA

CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

Denominación del bien : PAPA AMARILLA
Denominación técnica : PAPA AMARILLA
Grupo/clase/Familia : Alimentos, bebidas y productos de tabaco/Verduras frescas /Papas/Papas amarillas
Nombre del Bien en el Catálogo del SEACE : Papas amarillas
Código : A5040570800117803
Unidad de medida : KILOGRAMO
Descripción General : La papa (Solanum tuberosum) es un tubérculo harinoso comestible producido por plantas de un género de la familia de las Solanáceas. Es un tubérculo de forma redondeada a ovalada, de piel amarilla, ojo profundos y abundantes y carne amarilla intensa.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS DEL BIEN

Características físico – organolépticas

Las características de las variedades de papa amarilla se especifican en la siguiente tabla:

Table with 4 columns: Forma, Piel, Pulpa, Características físicas y uso sugerido. Row 1: Redondeada en forma de piña, Piel de color amarillo claro, ojos profundos, Pulpa Amarilla, 25% de materia seca, Gravedad específica: 1.156, Uso: sancochado, fritura y puré.

Tamaño : Los lotes de tubérculos de papa amarilla deberán cumplir con los calibres o tamaños expresados en diámetro y peso que se mencionan en la siguiente tabla.

Table with 5 columns: Variedad, Medida, Extra, Calibres Primera, Segunda. Row 1: Tumbay, Diámetro mayor (mm) 94 - 77, 76 - 58, 57 - 30; Diámetro menor (mm) 83 - 64, 63 - 47, 46 - 32; Peso (g) 361-202, 201 -99, 98- 20.

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

Grados de Calidad

Las papas amarillas de acuerdo a sus características se clasifican en los grados de calidad siguiente:

- a) Categoría "Extra".
b) Categoría Segunda.
c) Categoría Tercera.

Requisitos de sanidad y aspectos respectivos de la papa amarilla

Los lotes de papa amarilla deberán cumplir con los requisitos de sanidad y aspecto que se especifican en la siguiente tabla:

Table with 4 columns: Características, Grado de Calidad (m/m) Extra, Segunda, Tercera. Rows include: Inmadurez (papa pelada o pelona con levantamiento de piel), Cortes, cicatrices, magulladuras, grietas, rajaduras, Brotamiento, Verdeamiento, Pudrición seca, Pudrición húmeda, Comeduras, perforaciones, galerías, Mezclas varietales, Máximo porcentaje acumulado.

Requisitos microbiológicos (expresados en ufc/g)

La papa amarilla debe cumplir con los requisitos mínimos siguientes:



“Decenio de la Igualdad de Oportunidades para Mujeres y Hombres”
 “Año de la recuperación y consolidación de la economía peruana”

Agente microbiano	Categoría	Clase	n	c	Límite por g	
					m	M
<i>Escherichia coli</i>	5	3	5	2	10 ²	10 ²
<i>Salmonella sp.</i>	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

La papa amarilla deberá tener en cuenta lo siguiente:

- a) **Metales Pesados:** La papa amarilla deberá cumplir con los niveles máximos para metales pesados establecidos por la Comisión del Codex Alimentarius.

Cadmio (Cd): Nivel Máximo (NM) 0.1 mg/kg
 Plomo (Pb): Nivel Máximo (NM) 0.1 mg/kg

- b) **Residuos de plaguicidas:** La papa amarilla deberá cumplir con los niveles máximos para residuos de plaguicidas establecidos por la Comisión del Codex Alimentarius.

2,4-D	Límite Máximo de Residuo (LMR) 0.2 mg/kg
Abamectin	Límite Máximo de Residuo (LMR) 0.01 mg/kg
Azinfos-metilo	Límite Máximo de Residuo (LMR) 0.05 mg/kg
Benalaxilo	Límite Máximo de Residuo (LMR) 0.02 mg/kg
Bentazona	Límite Máximo de Residuo (LMR) 0.1 undef
Bifentrin	Límite Máximo de Residuo (LMR) 0.05 mg/kg
Cadusafos	Límite Máximo de Residuo (LMR) 0.02 mg/kg
Captan	Límite Máximo de Residuo (LMR) 0.05 undef
Carbofuran	Límite Máximo de Residuo (LMR) 0.1 undef
Cicloxiidim	Límite Máximo de Residuo (LMR) 2 mg/kg
Ciflutrin	Límite Máximo de Residuo (LMR) 0.01 mg/kg
Cihalotrin	Límite Máximo de Residuo (LMR) 0.02 mg/kg
Cletodim	Límite Máximo de Residuo (LMR) 0.5 mg/kg
Clorotalonilo	Límite Máximo de Residuo (LMR) 0.2 mg/kg
Clorpirifos	Límite Máximo de Residuo (LMR) 2 undef
Clorprofam	Límite Máximo de Residuo (LMR) 30 mg/kg
Deltametrin	Límite Máximo de Residuo (LMR) 0.01 mg/kg
Diazinon	Límite Máximo de Residuo (LMR) 0.01 mg/kg
Dicloftuanida	Límite Máximo de Residuo (LMR) 0.1 mg/kg
Difenoconazol	Límite Máximo de Residuo (LMR) 0.02 mg/kg
Dimetenamid-p	Límite Máximo de Residuo (LMR) 0.01 undef
Dimetipin	Límite Máximo de Residuo (LMR) 0.05 undef
Dimetoato	Límite Máximo de Residuo (LMR) 0.05 mg/kg
Dimetomorf	Límite Máximo de Residuo (LMR) 0.05 mg/kg
Diquat	Límite Máximo de Residuo (LMR) 0.05 mg/kg
Ditiocarbamatos	Límite Máximo de Residuo (LMR) 0.2 undef
Endosulfan	Límite Máximo de Residuo (LMR) 0.05 mg/kg
Etofenprox	Límite Máximo de Residuo (LMR) 0.01 mg/kg
Etoprofos	Límite Máximo de Residuo (LMR) 0.05 undef
Famoxadona	Límite Máximo de Residuo (LMR) 0.02 undef
Fipronil	Límite Máximo de Residuo (LMR) 0.02 mg/kg
Fludioxonil	Límite Máximo de Residuo (LMR) 0.02 undef
Folpet	Límite Máximo de Residuo (LMR) 0.1 undef
Forato[Límite Máximo de Residuo (LMR) 0.2 undef
Fosmet	Límite Máximo de Residuo (LMR) 0.05 undef
Glufofinato-amonio	Límite Máximo de Residuo (LMR) 0.5 mg/kg
Hidrazida maleica	Límite Máximo de Residuo (LMR) 50 mg/kg
Imazalil	Límite Máximo de Residuo (LMR) 5 mg/kg
Imidacloprid	Límite Máximo de Residuo (LMR) 0.5 mg/kg



“Decenio de la Igualdad de Oportunidades para Mujeres y Hombres”
“Año de la recuperación y consolidación de la economía peruana”

FICHA TÉCNICA DE PAPA YUNGAY CALIDAD PRIMERA

FICHA TÉCNICA PROPUESTA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN COMÚN

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

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN COMÚN

2.1 Del bien

El alimento debe presentar las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA																				
CALIDAD																						
Uniformidad	<p>Cada lote de papa debe estar conformado por la misma variedad. Las papas variedad Yungay deben presentar las siguientes características:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Forma oval – chatos tamaño grande y compactas. - Piel amarillenta con jaspes rojizos, ojos superficiales y en poco número. - Pulpa cremosa amarillenta. 	NTP 011.119:2016 PAPA Y SUS DERIVADOS. Papa. Definiciones y requisitos. 3ª Edición																				
Tamaño ¹	<table border="1"> <tr> <td rowspan="2">Diámetro (D) y peso (g)</td> <td colspan="3">Calibres</td> </tr> <tr> <td>Extra</td> <td>Primera</td> <td>Segunda</td> </tr> <tr> <td>D mayor (mm)</td> <td>151-104</td> <td>103-73</td> <td>77-45</td> </tr> <tr> <td>D menor (mm)</td> <td>101-61</td> <td>60-45</td> <td>44-32</td> </tr> <tr> <td>Peso (g)</td> <td>710-321</td> <td>320-132</td> <td>131-20</td> </tr> </table>		Diámetro (D) y peso (g)	Calibres			Extra	Primera	Segunda	D mayor (mm)	151-104	103-73	77-45	D menor (mm)	101-61	60-45	44-32	Peso (g)	710-321	320-132	131-20	NTP 011.119:2016 PAPA Y SUS DERIVADOS. Papa. Definiciones y requisitos. 3ª Edición
	Diámetro (D) y peso (g)			Calibres																		
			Extra	Primera	Segunda																	
	D mayor (mm)		151-104	103-73	77-45																	
D menor (mm)	101-61		60-45	44-32																		
Peso (g)	710-321		320-132	131-20																		
<u>Sanidad y aspecto</u>			NTP 011.119:2016 PAPA Y SUS DERIVADOS. Papa. Definiciones y requisitos. 3ª Edición																			
Inmadurez (papa pelada o pelona con levantamiento de piel)	Máximo 1 % m/m			NTP 011.119:2016 PAPA Y SUS DERIVADOS. Papa. Definiciones y requisitos. 3ª Edición																		
Cortes, cicatrices, magulladuras, grietas, rajaduras	Máximo 2 % m/m				NTP 011.119:2016 PAPA Y SUS DERIVADOS. Papa. Definiciones y requisitos. 3ª Edición																	
Brotamiento	0 % m/m	NTP 011.119:2016 PAPA Y SUS DERIVADOS. Papa. Definiciones y requisitos. 3ª Edición																				
Verdeamiento	0 % m/m					NTP 011.119:2016 PAPA Y SUS DERIVADOS. Papa. Definiciones y requisitos. 3ª Edición																
Pudrición seca	0 % m/m						NTP 011.119:2016 PAPA Y SUS DERIVADOS. Papa. Definiciones y requisitos. 3ª Edición															
Pudrición húmeda	0 % m/m							NTP 011.119:2016 PAPA Y SUS DERIVADOS. Papa. Definiciones y requisitos. 3ª Edición														

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



“Decenio de la Igualdad de Oportunidades para Mujeres y Hombres”
“Año de la recuperación y consolidación de la economía peruana”

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

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

2.2 Envase

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

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

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

2.3 Embalaje

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

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

2.4 Rotulado

Refiérase al numeral 2.5 de la presente Ficha Técnica.

Precisión 4: Ninguna.

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



“Decenio de la Igualdad de Oportunidades para Mujeres y Hombres”
“Año de la recuperación y consolidación de la economía peruana”

2.5 Etiquetado

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

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

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

2.6 Inserto

No aplica.

Precisión 6: No aplica.



“Decenio de la Igualdad de Oportunidades para Mujeres y Hombres”
“Año de la recuperación y consolidación de la economía peruana”

FICHA TÉCNICA DE PAPA CANCHÁN CALIDAD PRIMERA

FICHA TÉCNICA APROBADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN COMÚN

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

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN COMÚN

2.1 Del bien

El alimento debe presentar las siguientes características:

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

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



“Decenio de la Igualdad de Oportunidades para Mujeres y Hombres”
 “Año de la recuperación y consolidación de la economía peruana”

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

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

2.2 Envase

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

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

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

2.3 Embalaje

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

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

2.4 Rotulado

Refiérase al numeral 2.5 de la presente Ficha Técnica.

Precisión 4: Ninguna.

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



“Decenio de la Igualdad de Oportunidades para Mujeres y Hombres”
“Año de la recuperación y consolidación de la economía peruana”

2.5 Etiquetado

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

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

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

2.6 Inserto

No aplica.

Precisión 6: No aplica.



“Decenio de la Igualdad de Oportunidades para Mujeres y Hombres”
“Año de la recuperación y consolidación de la economía peruana”

FICHA TÉCNICA DE PEPINILLO CALIDAD PRIMERA

FICHA TÉCNICA APROBADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN COMÚN

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

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN COMÚN

2.1. Del bien

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

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

El alimento debe presentar las siguientes características:

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



“Decenio de la Igualdad de Oportunidades para Mujeres y Hombres”
“Año de la recuperación y consolidación de la economía peruana”

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA	
CALIDAD			
Forma	Tolerancia: Máximo 10 % de frutos ligeramente deformes.	NTP 011.113:2019 HORTALIZAS. Pepino. Requisitos. 2ª Edición, y su Corrigenda Técnica NTP 011.113:2019/CT 1:2022 HORTALIZAS. Pepino. Requisitos. CORRIGENDA TÉCNICA 1. 1ª Edición	
Tamaño <small>(Relación entre la longitud y la masa del fruto)</small>	Longitud: Máximo 25 cm Peso: Máximo 600 g Tolerancia: Máximo 5 % de frutos de calidad inmediata inferior.		
Diámetro <small>(medida de mayor diámetro del fruto tomada en ángulo recto al eje longitudinal)</small>	Máximo: 6,0 cm Tolerancia: Máximo 5 % de frutos de calidad inferior.		
Aspecto	Frescos, sin signos de deshidratación y/o lignificación. Tolerancia: Máximo 10 % de pérdida de peso por deshidratación.		
Sanidad	Sanos, libres de insectos, enfermedades u otras alteraciones que pueden perjudicar su conservación y consumo. Tolerancias: a) Daños entomológicos: - Comeduras (producidas generalmente por "gusano de tierra"): Máximo 1 % - Perforaciones (producidas generalmente por <i>Diaphania nitidalis</i>): 0 % b) Daños fitopatológicos (enfermedades) - Pudriciones: 0 %		
Grado de madurez	Incipiente formación de semilla y cáscara suave. Tolerancia: Máximo 5 % de frutos con semilla formada.		
Daños mecánicos	Exentos de magulladuras, cortes o rajaduras. Tolerancia: Máximo 5 %		
Tolerancia acumulativa	10 %		
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 código de calibre del pepinillo calidad primera, de acuerdo a lo establecido en la presente Ficha Técnica; por ejemplo: Pepinillo calidad primera – código de calibre B.

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.



“Decenio de la Igualdad de Oportunidades para Mujeres y Hombres”
“Año de la recuperación y consolidación de la economía peruana”

2.2. Envase

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

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

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

2.3. Embalaje

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

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

2.4. Rotulado

Refiérase al numeral 2.5 de la presente Ficha Técnica.

Precisión 4: Ninguna.

2.5. Etiquetado

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

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

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

2.6. Inserto

No aplica.

Precisión 6: No aplica.



"Decenio de la Igualdad de Oportunidades para Mujeres y Hombres"
"Año de la recuperación y consolidación de la economía peruana"

FICHA TÉCNICA DE PEREJIL (POR ATADO)

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN	
Denominación del bien:	PEREJIL
Denominación técnica:	PEREJIL
Unidad de medida:	ATADO
Descripción general:	Nombre científico: (Petroselinum crispum) De Color verde hoja, fresco, de primera calidad, presentación limpios, frescos sanos, tallos de 10 cm a más de largo, libre de mohos ni hongos ni indicios de putrefacción.
2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN	
CARACTERÍSTICAS	<p>Poro, verdura utilizada por ser un alimento muy útil en el gourmet entre otros.</p> <p>A. Características Sensoriales:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Color, Olor, Textura y Apariencia; característico a la verdura. • Grado de madurez comercial. <p>B. Características Microbiológicas:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Escherichia coli.: < 103 ufc/ gr. • Salmonella sp.: Ausencia en 25gr. <p>C. Contaminantes:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Metales pesados La verdura deberá estar exenta de metales pesados en cantidades que puedan representar un peligro para la salud humana. • Residuos de plaguicidas en la verdura se deberá ajustar a los límites máximos para residuos establecidos por la Comisión del Codex Alimentarius para este producto. • Micotoxinas de la verdura si fuera el caso; deberá ajustarse a los límites máximos para micotoxinas establecidos por la Comisión del Codex Alimentarius para este producto. <p>D. Conservación:</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ Producto almacenado a temperatura ambiente, no mayor de 20° C.
ENVASE/ EMBALAJE	La verdura; deberá envasarse de tal manera que el producto quede debidamente protegido. Los materiales utilizados en el interior del envase deberán 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
ROTULADO	No aplica



"Decenio de la Igualdad de Oportunidades para Mujeres y Hombres"
"Año de la recuperación y consolidación de la economía peruana"

FICHA TÉCNICA DE PIMIENTO MORRON (AL PESO)

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN	
Denominación del bien:	PIMIENTO MORRON
Denominación técnica:	PIMIEBTO MORRON
Unidad de medida:	KILOGRAMO
Descripción general:	Nombre científico: (Capsicum annum L.), fruto de color característico de la variedad (rojo, verde, amarillo, naranja), frutos cortos (7-10 cm), anchos (6-9 cm), con tres o cuatro cascos bien marcados, con el cáliz y la base del pedúnculo por debajo o a nivel de los hombros y de pared más o menos gruesa.
2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN	
CARACTERÍSTICAS	<p>Poroto, verdura utilizada por ser un alimento muy útil en el gourmet entre otros.</p> <p>A. Características Sensoriales:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Color, Olor, Textura y Apariencia; característico a la verdura. • Grado de madurez comercial. <p>B. Características Microbiológicas:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Escherichia coli.: < 103 ufc/ gr. • Salmonella sp.: Ausencia en 25gr. <p>C. Contaminantes:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Metales pesados La verdura deberá estar exenta de metales pesados en cantidades que puedan representar un peligro para la salud humana. • Residuos de plaguicidas en la verdura se deberá ajustar a los límites máximos para residuos establecidos por la Comisión del Codex Alimentarius para este producto. • Micotoxinas de la verdura si fuera el caso; deberá ajustarse a los límites máximos para micotoxinas establecidos por la Comisión del Codex Alimentarius para este producto. <p>D. Conservación:</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ Producto almacenado a temperatura ambiente, no mayor de 20° C. Siendo caso necesario en refrigeración de 4° a 10°c
ENVASE/ EMBALAJE	La verdura; deberá envasarse de tal manera que el producto quede debidamente protegido. Los materiales utilizados en el interior del envase deberán 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
ROTULADO	No aplica



"Decenio de la Igualdad de Oportunidades para Mujeres y Hombres"
"Año de la recuperación y consolidación de la economía peruana"

FICHA TÉCNICA DE PORO (POR ATADO)

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN	
Denominación del bien:	PORO
Denominación técnica:	PORO
Unidad de medida:	ATADO
Descripción general:	Nombre científico <i>Allium ampeloprasum</i> var. <i>Porrum</i> , - de crecimiento erguido, compacta, de muy buen follaje, de hojas de color verde azulado. Presenta un tallo blanco y cilíndrico con poco alargamiento basal. De excelente sabor y aroma.
2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN	
CARACTERÍSTICAS	<p>Porro, verdura utilizada por ser un alimento muy útil en el gourmet entre otros.</p> <p>A. Características Sensoriales:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Color, Olor, Textura y Apariencia; característico a la verdura. • Grado de madurez comercial. <p>B. Características Microbiológicas:</p> <ul style="list-style-type: none"> • <i>Escherichia coli</i>.: < 103 ufc/ gr. • <i>Salmonella</i> sp.: Ausencia en 25gr. <p>C. Contaminantes:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Metales pesados La verdura deberá estar exenta de metales pesados en cantidades que puedan representar un peligro para la salud humana. • Residuos de plaguicidas en la verdura se deberá ajustar a los límites máximos para residuos establecidos por la Comisión del Codex Alimentarius para este producto. • Micotoxinas de la verdura si fuera el caso; deberá ajustarse a los límites máximos para micotoxinas establecidos por la Comisión del Codex Alimentarius para este producto. <p>D. Conservación:</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ Producto almacenado a temperatura ambiente, no mayor de 20° C. Siendo caso necesario en refrigeración de 4° a 10°c
ENVASE/ EMBALAJE	La verdura; deberá envasarse de tal manera que el producto quede debidamente protegido. Los materiales utilizados en el interior del envase deberán 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
ROTULADO	No aplica



“Decenio de la Igualdad de Oportunidades para Mujeres y Hombres”
“Año de la recuperación y consolidación de la economía peruana”

ANEXO 42

FICHA TÉCNICA DE TOMATE ITALIANO (AL PESO)

FICHA TÉCNICA (APROBADA)

CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

Denominación del bien	: TOMATE ITALIANO
Denominación técnica	: TOMATE PINTO / TOMATE ITALIANO
Grupo/Clase/Familia	: Alimentos, bebidas y productos de tabaco/ Verduras frescas/ Tomates/ Tomates roma vf.
Nombre del Bien en el Catálogo del SEACE	: TOMATE ITALIANO
Código	: 5040651700135095
Unidad de medida	: KILOGRAMO
Descripción General	: El tomate pinto o italiano, es un fruto obtenido de <i>Lycopersicon esculentum</i> Mill, de la familia <i>Solanaceae</i> . Tiene forma ovalada, piel y pulpa de color rojo, jugoso y de sabor agridulce.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS DEL BIEN

A. CARACTERÍSTICAS

De acuerdo a sus características de sanidad y aspecto, el Tomate Italiano se clasificará en los siguientes grados de calidad:

- a. Categoría "Extra"
- b. Categoría I
- c. Categoría II

De acuerdo al peso, se clasificará en los siguientes calibres:

Calibre	Diámetro(*) (mm)
4	> 35 ≤ 40
5	> 40 ≤ 47
6	> 47 ≤ 57
7	> 57 ≤ 67
8	> 67 ≤ 82
9	> 82 ≤ 102
10	> 102

(*) Se determina por el diámetro máximo de la sección ecuatorial

Importante: La Entidad Convocante deberá indicar, en las bases y en la proforma del contrato, el grado de calidad y calibre de Tomate Italiano a adquirir.

B. REQUISITOS

B.1. Documentación

Dentro de los documentos que solicite la Entidad Convocante al postor procesador primario de alimentos agropecuarios primarios en el sobre de habilitación, deberá considerar como mínimo:

Para bienes de origen nacional

- Copia del Certificado de Autorización Sanitaria del establecimiento que realizó el procesamiento primario otorgado por el SENASA, según el art. 33° del D.S. N° 004-2011-AG (publicado en el Diario Oficial El Peruano el día 27 de abril de 2011). Los administrados obligados a obtener Autorización Sanitaria del SENASA, tendrán dieciocho (18) meses desde la entrada en vigencia del citado reglamento para obtenerla.

Para bienes importados

- Autorización Sanitaria para el ingreso al país de alimentos agropecuarios primarios y piensos otorgado por el SENASA, según el art. 40° del D.S. N° 004-2011-AG.
- Declaración única de aduanas que acredite el ingreso legal del producto al país.

Nota:

Los requisitos antes señalados se deben mantener vigentes incluso hasta la culminación de las entregas del producto adquirido. Es responsabilidad exclusiva del contratista mantener la vigencia de la



"Decenio de la Igualdad de Oportunidades para Mujeres y Hombres"
"Año de la recuperación y consolidación de la economía peruana"

Autorización Sanitaria de establecimiento y tramitar oportunamente la Autorización Sanitaria de importación, y entregar una copia a la Entidad Convocante.

B.2. Atributos del bien

El Tomate Italiano deberá estar suficientemente desarrollado y presentar un grado de madurez satisfactorio; asimismo, el desarrollo y estado de madurez de los mismos deberán ser tales que les permitan continuar el proceso de maduración y alcanzar el grado de madurez apropiado.

Su producción/procesamiento primario debe haber contemplado lo establecido en la "Guía de Buenas Prácticas Agrícolas" del SENASA (aprobado con R.D. N° 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 with 3 columns: ATRIBUTO, ESPECIFICACION, REFERENCIA. Rows include CALIDAD (Sanidad y aspecto, Tamaño) and INOCUIDAD (Criterio microbiológico) with specific technical details and references like CODEX STAN 293-2007 and NTS N° 071-MINSA/DIGESA-V.01.

C. CERTIFICACION Opcional.

La Entidad Convocante podrá exigir al Contratista que, durante la ejecución contractual y en la oportunidad que determine, realice la entrega de un "Certificado de Conformidad de Producto con Valor Oficial" (mínimo bajo esquema 3) o un "Certificado de Inspección con Valor Oficial" que confirme que el bien entregado: Tomate Italiano, cumple con las especificaciones de calidad e inocuidad detalladas en el numeral "B.2: Atributos del bien" de la presente ficha. Dicho documento deberá ser emitido por un Organismo de Certificación de Productos u Organismo de Inspección acreditado por el INDECOPI y autorizado por el SENASA.

En caso no se emitan en el país los documentos antes indicados, lo cual debe ser consultado oficialmente por el Contratista al INDECOPI y cuya copia de respuesta será remitida a la Entidad Convocante, el Contratista podrá presentar un "Certificado de Calidad", sin el símbolo de acreditación, que confirme que el bien entregado: Tomate Italiano, cumple con las especificaciones de calidad e inocuidad detalladas en el numeral "B.2: Atributos del bien" de la presente ficha. Dicho documento deberá ser emitido por un Organismo de Certificación de Productos u Organismo de Inspección acreditado por el INDECOPI y autorizado por el SENASA.

Si la Entidad decide exigir la certificación, deberá señalar esta condición en las Bases (especificaciones técnicas - requisitos técnicos mínimos) y en las cláusulas correspondientes de la Proforma de Contrato, realizando las precisiones que apliquen, entre ellas que los costos que demanden la certificación deben ser asumidos por el Contratista.

Importante: La "Autorización a Organismos de Certificación, de Inspección y Laboratorios de Ensayo" de parte del SENASA, estará sujeta al procedimiento y plazos que establezca dicha Autoridad Nacional.



“Decenio de la Igualdad de Oportunidades para Mujeres y Hombres”
“Año de la recuperación y consolidación de la economía peruana”

FICHA TÉCNICA DE VAINITA CALIDAD PRIMERA

FICHA TÉCNICA APROBADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN COMÚN

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

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN COMÚN

2.1 Del bien

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

El alimento debe presentar las siguientes características:

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



“Decenio de la Igualdad de Oportunidades para Mujeres y Hombres”
“Año de la recuperación y consolidación de la economía peruana”

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



“Decenio de la Igualdad de Oportunidades para Mujeres y Hombres”
“Año de la recuperación y consolidación de la economía peruana”

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
<i>Tolerancias de sanidad – Daños Entomológicos (Plagas)</i>		
Perforaciones de la vainita (producida por <i>Laspeyresia sp</i>)	Máximo 3 % de vainitas con perforaciones.	NTP 011.111:1974 (revisada el 2021) HORTALIZAS. Vainita. Requisitos. 1ª Edición
Comeduras de la vainita (producidas por <i>Pseudoplusia</i> y <i>Prodenia sp</i>)	Máximo 3 % de vainitas con ataque de grado 1, es decir una sola comedura en la vainita con un diámetro máximo de 3 mm.	
Pústulas en la vainita (producida por <i>Roya</i>)	Máximo 3 % de vainitas con pústulas.	
Pudrición seca (Antracnosis)	Máximo 3 % de vainitas con ataque de grado 1, es decir chancro seco y pudrición ligera en la superficie de la vainita que compromete un área no mayor de 2 mm de diámetro.	
Pudrición húmeda (Esclereotinirosis)	0 %	
Tolerancia acumulativa	Máximo 20 %	
INOCUIDAD	Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, autoridad nacional competente ¹ .	Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias.

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

2.2 Envase

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

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

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

2.3 Embalaje

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

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



“Decenio de la Igualdad de Oportunidades para Mujeres y Hombres”
“Año de la recuperación y consolidación de la economía peruana”

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

2.4 Rotulado

Refiérase al numeral 2.5 de la presente Ficha Técnica.

Precisión 4: Ninguna.

2.5 Etiquetado

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

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

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

2.6 Inserto

No aplica.

Precisión 6: No aplica.



“Decenio de la Igualdad de Oportunidades para Mujeres y Hombres”
“Año de la recuperación y consolidación de la economía peruana”

FICHA TÉCNICA DE YUCA CATEGORÍA I

FICHA TÉCNICA APROBADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN COMÚN

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

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN COMÚN

2.1 Del bien

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

El alimento debe presentar las siguientes características:

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



“Decenio de la Igualdad de Oportunidades para Mujeres y Hombres”
“Año de la recuperación y consolidación de la economía peruana”

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA								
CALIDAD										
Clasificación y tolerancia de calidad	<p>La yuca (mandioca) de categoría I debe ser de buena calidad y característica de la variedad y/o tipo comercial. Podrán permitirse, sin embargo, los siguientes defectos leves, siempre y cuando no afecten al aspecto general del producto, su calidad, estado de conservación y presentación en el envase:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Defectos leves de forma. - Heridas o daños cicatrizados, siempre y cuando no superen el 5 % de la superficie del producto. - Raspaduras, siempre y cuando no superen el 10 % de la superficie del producto. <p>En ningún caso los defectos deben afectar a la pulpa del producto.</p> <p>Tolerancia: El 10 %, en número o en peso, de la yuca (mandioca) que no satisfaga los requisitos de esta categoría pero satisfaga los de la Categoría II o, excepcionalmente, que no supere las tolerancias establecidas para esta última.</p>	NTP-CODEX STAN 238:2014 (revisada el 2019) NORMA PARA LA YUCA (MANDIOCA) DULCE. 1ª Edición								
Calibre	<p>La yuca de esta categoría se clasifica en los siguientes calibres, de acuerdo al diámetro en la sección transversal más gruesa de la raíz, de acuerdo con el siguiente cuadro:</p> <table border="1" style="margin-left: auto; margin-right: auto;"> <thead> <tr> <th>Calibre</th> <th>Diámetro (cm)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>A</td> <td>3,5 - 6,0</td> </tr> <tr> <td>B</td> <td>6,1 - 8,0</td> </tr> <tr> <td>C</td> <td>> 8,0</td> </tr> </tbody> </table> <p>Tolerancia: El 10 %, en número o en peso, de las yucas (mandiocas) que correspondan al calibre inmediatamente superior y/o inferior al indicado en el envase.</p>		Calibre	Diámetro (cm)	A	3,5 - 6,0	B	6,1 - 8,0	C	> 8,0
Calibre	Diámetro (cm)									
A	3,5 - 6,0									
B	6,1 - 8,0									
C	> 8,0									
INOCUIDAD	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.								

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.



“Decenio de la Igualdad de Oportunidades para Mujeres y Hombres”
“Año de la recuperación y consolidación de la economía peruana”

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

2.2 Envase

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

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

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

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

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

2.3 Embalaje

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

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

2.4 Rotulado

Refiérase al numeral 2.5 de la presente Ficha Técnica.

Precisión 4: Ninguna.

2.5 Etiquetado

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

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



“Decenio de la Igualdad de Oportunidades para Mujeres y Hombres”
“Año de la recuperación y consolidación de la economía peruana”

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

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

2.6 Inserto

No aplica.

Precisión 6: No aplica.



"Decenio de la Igualdad de Oportunidades para Mujeres y Hombres"
"Año de la recuperación y consolidación de la economía peruana"

FICHA TÉCNICA DE ZANAHORIA (AL PESO)

FICHA TÉCNICA APROBADA

CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

Denominación del bien : ZANAHORIA
Denominación técnica : ZANAHORIA CRIOLLA / ZANAHORIA SERRANA
Grupo/clase/familia : Alimentos, bebidas y productos de tabaco/Verduras frescas
Nombre del Bien en el Catálogo del SEACE : ZANAHORIA (AL PESO)
Código : A5040250400135188
Unidad de medida : KILOGRAMO
Descripción General : La zanahoria (daucus carota) es una herbácea de la familia de las umbelíferas de la especie Mucus carota. Es una verdura dura, bianual y de clima frío, que crece por la raíz gruesa que produce en la primera estación de crecimiento.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS DEL BIEN

Características Físico - Organolépticas

Forma: Es una raíz gruesa y alargada, apariencia cónica.
Tamaño: Suelen tener entre 15 a 17 cm sin embargo, pueden alcanzar hasta los 20 cm de largo y un poco más, su peso oscila entre 100 y 250 g.
Color: Tiene piel (cáscara) de color naranja con vetas perpendiculares a su longitud de color amarillas.
Textura: Dura, sólida.
Sabor: Su sabor es ligeramente dulce.

Requisitos mínimos de calidad

Las zanahorias deben cumplir con los siguientes requisitos:

- Estar enteras
Estar sanas
Estar limpias
Estar firmes
Estar prácticamente exentas de parásitos
Estar prácticamente exentas de daños causados por parásitos
Estar sin una consistencia leñosa
Estar sin germinar
Estar sin bifurcaciones ni raíces secundarias
Estar exentas de un grado anormal de humedad exterior, es decir, suficientemente secas tras el lavado al que se hayan sometido en su caso
Estar exentas de olores y sabores extraños

Las zanahorias se hallarán en un estado y una fase de desarrollo que les permitan:

- Conservarse bien durante su transporte y manipulación, y
Llegar en condiciones satisfactorias a su destino

Requisitos microbiológicos (expresados en ufc/g)

Las zanahorias deben cumplir con los requisitos mínimos siguientes:

Table with 7 columns: Agente microbiano, Categoría, Clase, n, c, Limite por g. (m, M). Rows include Escherichia coli and Salmonella sp.

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



"Decenio de la Igualdad de Oportunidades para Mujeres y Hombres"
"Año de la recuperación y consolidación de la economía peruana"

- 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 la zanahoria se deberá tener en cuenta lo siguiente:

- a) Metales Pesados:** La zanahoria deberá cumplir con los niveles máximos para metales pesados establecidos por la Comisión del Codex Alimentarius.

Cadmio (Cd): Nivel Máximo (NM) 0.1 mg/kg
Plomo (Pb): Nivel Máximo (NM) 0.1 mg/kg

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

Carbarilo:	Límite Máximo de Residuo (LMR) 0.5 mg/kg
Carbendazim:	Límite Máximo de Residuo (LMR) 0.2 mg/kg
Cicloxiidim:	Límite Máximo de Residuo (LMR) 0.5 mg/kg
Clorotalonilo:	Límite Máximo de Residuo (LMR) 1mg/kg
Clorpirifos:	Límite Máximo de Residuo (LMR) 0.1 mg/kg
Ddt:	Límite Máximo de Residuo (LMR) 0.2 mg/kg
Deltametrin:	Límite Máximo de Residuo (LMR) 0.02 mg/kg
Diazinon:	Límite Máximo de Residuo (LMR) 0.5 mg/kg
Dicloran:	Límite Máximo de Residuo (LMR) 15 mg/kg
Difenoconazol:	Límite Máximo de Residuo (LMR) 0.2 mg/kg
Ditiocarbamatos:	Límite Máximo de Residuo (LMR) 1 undef.
Fludioxonil:	Límite Máximo de Residuo (LMR) 0.57 undef.
Glufosinato-amonio:	Límite Máximo de Residuo (LMR) 0.05 undef.
Iprodiona:	Límite Máximo de Residuo (LMR) 10 mg/kg
Metalaxil:	Límite Máximo de Residuo (LMR) 0.05 mg/kg
Oxamilo:	Límite Máximo de Residuo (LMR) 0.1 mg/kg
Permetrin:	Límite Máximo de Residuo (LMR) 0.1 mg/kg
Piraclostrobin:	Límite Máximo de Residuo (LMR) 0.5 undef.
Pirimetanil:	Límite Máximo de Residuo (LMR) 1 mg/kg
Trifloxistrobin:	Límite Máximo de Residuo (LMR) 0.1 undef.



“Decenio de la Igualdad de Oportunidades para Mujeres y Hombres”
“Año de la recuperación y consolidación de la economía peruana”

FICHA TÉCNICA DE ZAPALLO LOCHE

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN	
Denominación del bien:	ZAPALLO LOCHE
Denominación técnica:	ZAPALLO LOCHE
Unidad de medida:	UNIDAD
Descripción general:	El zapallo loche (Cucurbita moschata) es un fruto que pertenece a las plantas de tallo rastroso o trepador, de formar aperada y sabor y olor de fuerte presencia.
2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN	
CARACTERÍSTICAS	<p>Poro, verdura utilizada por ser un alimento muy útil en el gourmet entre otros.</p> <p>A. Características Sensoriales:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Color, Olor, Textura y Apariencia; característico a la verdura. • Grado de madurez comercial. <p>B. Características Microbiológicas:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Escherichia coli.: < 103 ufc/ gr. • Salmonella sp.: Ausencia en 25gr. <p>C. Contaminantes:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Metales pesados La verdura deberá estar exenta de metales pesados en cantidades que puedan representar un peligro para la salud humana. • Residuos de plaguicidas en la verdura se deberá ajustar a los límites máximos para residuos establecidos por la Comisión del Codex Alimentarius para este producto. • Micotoxinas de la verdura si fuera el caso; deberá ajustarse a los límites máximos para micotoxinas establecidos por la Comisión del Codex Alimentarius para este producto. <p>D. Conservación:</p> <p>Producto almacenado a temperatura ambiente, no mayor de 20° C.</p>
ENVASE/ EMBALAJE	La verdura; deberá envasarse de tal manera que el producto quede debidamente protegido. Los materiales utilizados en el interior del envase deberán 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
ROTULADO	No aplica



“Decenio de la Igualdad de Oportunidades para Mujeres y Hombres”
“Año de la recuperación y consolidación de la economía peruana”

FICHA TÉCNICA DE ZAPALLO MACRE CATEGORIA PRIMERA

FICHA TÉCNICA PROPUESTA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN COMÚN

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

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN COMÚN

2.1 Del bien

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

El alimento debe presentar las siguientes características:

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



“Decenio de la Igualdad de Oportunidades para Mujeres y Hombres”
 “Año de la recuperación y consolidación de la economía peruana”

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
Textura de pulpa	Los frutos deben presentar la textura de pulpa lo suficientemente firme que asegure que el manejo post-cosecha no debe deteriorar su calidad física. Este parámetro se debe evaluar de acuerdo a la resistencia que la pulpa oponga al tacto. El zapallo macre categoría primera debe tener una textura de pulpa de grado firme.	NTP 011.114.2015 HORTALIZAS. Zapallo macre. Requisitos. 2ª Edición
Color de pulpa	El zapallo macre categoría primera debe tener color de pulpa amarillo fuerte.	
Tamaño	Peso mínimo 25 kg	
<u>Tolerancia de Defectos</u>		
Magulladuras y rajaduras	Se permiten daños superficiales que no comprometan la pulpa o muestren daños de pudrición.	
Cortes	0 %	
Tolerancia acumulativa	No comprometa el estado de la pulpa. Sin pudriciones.	
INOCUIDAD	Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, autoridad nacional competente ¹ .	Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias.

Precisión 1: Ninguna.

2.2 Envase

El alimento podrá ser no envasado, pero su manipulación debe tener en consideración lo establecido en la norma Codex CXC 1-1969 (2022) PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS y otros textos pertinentes del Codex, así como la reglamentación nacional vigente, según indica el numeral 10.1 de la NTP 011.114.2015.

El alimento se transporta a granel y se comercializa de acuerdo al peso de cada unidad. Los zapallos también deben ser acondicionados de tal manera que estén protegidos de daños mecánicos y adecuadamente ventilados, según los numerales 8.1 y 8.2 de la NTP 011.114.2015.

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

2.3 Embalaje

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

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



"Decenio de la Igualdad de Oportunidades para Mujeres y Hombres"
"Año de la recuperación y consolidación de la economía peruana"

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

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

2.4 Rotulado

Refiérase al numeral 2.5 de la presente Ficha Técnica.

Precisión 4: Ninguna.

2.5 Etiquetado

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

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

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

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

2.6 Inserto

No aplica.

Precisión 6: No aplica.



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 N° 004-2011-AG,"Reglamento de inocuidad Agroalimentaria"
- NTS N° 071-MINSA/DIGESAV.01 "Norma sanitaria que establece los criterio microbiológicos de calidad sanitaria e inocuidad para los alimentos y bebidas de consumo humano", aprobado por R.M. N° 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 N° 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. N° 591-2008/MINSA)
- Ley General de Salud Ley N° 26842, Decreto Supremo N° 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas,
- NTP 011.114:2015 HORTALIZAS.
- NTP 011.114:2015 HORTALIZAS. Zapallo macre. 2da Edición
- NTP-CODEX STAN 238-2014 (revisada el 2019). NORMA PARA LA YUCA (MANDIOCA) DULCE. 1ra. Edición.
- NTP 011.111:1974 (revisada el 2021) HORTALIZAS. Vainita Requisitos. 1° Edición.
- NTP-CODEX STAN 293-2007. NORMA DE CODEX PARA EL TOMATE
- NTP 011.113:2019 HORTALIZAS. Pepino requisitos. 2da Edición.
- NTP 011.119:2016. PAPA Y DERIVADOS. Papa, definiciones y requisitos. 3ra Edición.
- NTP 011.006:2005. FRUTAS.LIMÓN sutil. Requisitos. 4ta Edición.
- NTP 011.105:2014. MAÍZ AMILACEO. Choclo, requisitos. 2da Edición.
- NTP 011.120:1992.(Revisada el 2012). TÚBERCULOS Y RAÍCES. Camote amarillo. Requisitos. 1ra Edición.
- NTP 011.114:2015 HORTALIZAS. Ajo. Requisitos. 2da Edición
- NTP 209.452::2015 ALCACHOFAS. Alcachofas frescas. Requisitos. 2da Edición
- NTP 011.106:2016 HORTALIZAS. Arveja verde. Requisitos. 2da 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.



“Decenio de la Igualdad de Oportunidades para Mujeres y Hombres”
 “Año de la recuperación y consolidación de la economía peruana”

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 pago¹, o comprobante de retención electrónico emitido por SUNAT por la retención del IGV.

13. PLAZO Y LUGAR DE LA PRESTACION

13.1. 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.

VERDURAS	AÑO 2026													Total
	Unid Med	Mes 1	Mes 2	Mes 3	Mes 4	Mes 5	Mes 6	Mes 7	Mes 8	Mes 9	Mes 10	Mes 11	Mes 12	
N° SEMANAS		3	3	4	3	3	4	4	3	5	3	4	3	
AJÍ AMARILLO FRESCO (AL PESO)	KG	2	2	3	4	3	4	4	3	5	3	4	3	40
AJÍ PANCA SECO (AL PESO)	KG	1	0	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	11
AJO PELADO A GRANEL	KG	2	2	3	4	3	4	4	3	5	3	4	3	40
ALBAHACA. (POR ATADO)	UND	1	1	1	2	1	2	2	1	3	1	2	1	18
ALCACHOFA CATEGORIA I	UND	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	48
APIO (POR ATADO)	UND	1	3	3	4	3	4	4	3	5	3	4	3	40
ARVEJA VERDE CATEGORÍA PRIMERA	KG	4	6	10	12	10	12	12	10	14	10	12	10	122
BETERRAGA (POR ATADO)	UND	2	3	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	45
BROCOLI (AL PESO)	KG	3	9	8	10	8	10	10	8	12	8	10	8	104
CAMOTE AMARILLO CALIDAD PRIMERA	KG	8	15	12	16	12	16	16	12	20	12	16	12	167
CAMOTE MORADO	KG	6	12	9	12	9	12	12	9	15	9	12	9	126
CEBOLLA CHINA (POR ATADO)	UND	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	12
CEBOLLA ROJA (AL PESO)	KG	9	27	21	28	21	28	28	21	35	21	28	21	288
CEDRON (POR ATADO)	UND	1	3	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	24
CHINCHO (POR ATADO)	UND	0	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	11
CHOCLO CATEGORÍA EXTRA O PRIMERA	UND	8	10	15	20	15	20	20	15	25	15	20	15	198

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”).



“Decenio de la Igualdad de Oportunidades para Mujeres y Hombres”
 “Año de la recuperación y consolidación de la economía peruana”

ARVEJA CHINA JOLANTAO X 1 KG	UND	1	0	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	11
CULANTRO (POR ATADO)	UND	1	2	1	2	1	2	2	1	3	1	2	1	19
ESPINACA (AL PESO)	KG	2	4	6	8	6	8	8	6	10	6	8	6	78
FRIJOL CHINO	KG	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	12
FRIJOL VERDE	KG	2	1	1	2	1	2	2	1	3	1	2	1	19
HABA FRESCA	KG	2	4	6	8	6	8	8	6	10	6	8	6	78
HIERBA BUENA (POR ATADO)	UND	1	2	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	13
HUACATAY (POR ATADO)	UND	1	1	1	2	1	2	2	1	3	1	2	1	18
KIÓN FRESCO	KG	1	0	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	11
LECHUGA AMERICANA	UND	6	18	12	16	12	16	16	12	20	12	16	12	168
LECHUGA MORADA	UND	4	8	6	8	6	8	8	6	10	6	8	6	84
LIMÓN CATEGORÍA I	KG	7	20	15	20	15	20	20	15	25	15	20	15	207
MUÑA FRESCA (POR ATADO)	UND	1	1	1	2	1	2	2	1	3	1	2	1	18
MENTA (POR ATADO)	UND	1	3	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	24
NABO	UND	1	1	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	22
OLLUCO	KG	8	0	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	88
PAPA AMARILLA	KG	12	36	30	40	30	40	40	30	50	30	40	30	408
PAPA YUNGAY CALIDAD PRIMERA	KG	15	45	42	54	42	54	54	42	66	42	54	42	552
PAPA CANCHÁN CALIDAD PRIMERA	KG	12	36	30	40	30	40	40	30	50	30	40	30	408
PEPINILLO CALIDAD PRIMERA	UND	6	18	18	24	18	24	24	18	30	18	24	18	240
: PEREJIL (POR ATADO)	UND	1	3	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	24
PIMIENTO MORRON (AL PESO)	KG	2	1	3	4	3	4	4	3	5	3	4	3	39
PORO (POR ATADO)	UND	1	5	3	4	3	4	4	3	5	3	4	3	42
TOMATE ITALIANO (AL PESO)	KG	5	13	12	16	12	16	16	12	20	12	16	12	162
VAINITA CALIDAD PRIMERA	KG	2	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	46
YUCA CATEGORÍA I	KG	2	4	3	4	3	4	4	3	5	3	4	3	42
ZANAHORIA (AL PESO)	KG	5	13	12	16	12	16	16	12	20	12	16	12	162
ZAPALLO LOCHE	UND	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	12
ZAPALLO MACRE CATEGORIA PRIMERA	KG	12	36	30	40	30	40	40	30	50	30	40	30	408



"Decenio de la Igualdad de Oportunidades para Mujeres y Hombres"
"Año de la recuperación y consolidación de la economía peruana"

Entregas Detallada (Por semana)

VERDURAS	Unid de Med	MES 1	Total
		SEM 1	
AJÍ AMARILLO FRESCO (AL PESO)	KG	2	2
AJÍ PANCA SECO (AL PESO)	KG	1	1
AJO PELADO A GRANEL	KG	2	2
ALBAHACA. (POR ATADO)	UND	1	1
ALCACHOFA CATEGORIA I	UND	4	4
APIO (POR ATADO)	UND	1	1
ARVEJA VERDE CATEGORÍA PRIMERA	KG	4	4
BETERRAGA (POR ATADO)	UND	2	2
BROCOLI (AL PESO)	KG	3	3
CAMOTE AMARILLO CALIDAD PRIMERA	KG	8	8
CAMOTE MORADO	KG	6	6
CEBOLLA CHINA (POR ATADO)	UND	1	1
CEBOLLA ROJA (AL PESO)	KG	9	9
CEDRON (POR ATADO)	UND	1	1
CHINCHO (POR ATADO)	UND	0	0
CHOCLO CATEGORÍA EXTRA O PRIMERA	UND	8	8
ARVEJA CHINA JOLANTAO X 1 KG	UND	1	1
CULANTRO (POR ATADO)	UND	1	1
ESPINACA (AL PESO)	KG	2	2
FRIJOL CHINO	KG	1	1
FRIJOL VERDE	KG	2	2
HABA FRESCA	KG	2	2
HIERBA BUENA (POR ATADO)	UND	1	1
HUACATAY (POR ATADO)	UND	1	1
KIÓN FRESCO	KG	1	1
LECHUGA AMERICANA	UND	6	6
LECHUGA MORADA	UND	4	4
LIMÓN CATEGORÍA I	KG	7	7
MUÑA FRESCA (POR ATADO)	UND	1	1
MENTA (POR ATADO)	UND	1	1
NABO	UND	1	1
OLLUCO	KG	8	8
PAPA AMARILLA	KG	12	12
PAPA YUNGAY CALIDAD PRIMERA	KG	15	15
PAPA CANCHÁN CALIDAD PRIMERA	KG	12	12
PEPINILLO CALIDAD PRIMERA	UND	6	6
: PEREJIL (POR ATADO)	UND	1	1
PIMIENTO MORRON (AL PESO)	KG	2	2
PORO (POR ATADO)	UND	1	1
TOMATE ITALIANO (AL PESO)	KG	5	5
VAINITA CALIDAD PRIMERA	KG	2	2
YUCA CATEGORÍA I	KG	2	2
ZANAHORIA (AL PESO)	KG	5	5
ZAPALLO LOCHE	UND	1	1
ZAPALLO MACRE CATEGORIA PRIMERA	KG	12	12

Fecha de entrega:
Sem 1: del 26 al 30 de enero



"Decenio de la Igualdad de Oportunidades para Mujeres y Hombres"
"Año de la recuperación y consolidación de la economía peruana"

VERDURAS	Unid de Med	MES 2			Total
		SEM 1	SEM 2	SEM 3	
AJÍ AMARILLO FRESCO (AL PESO)	KG	1	0	1	2
AJÍ PANCA SECO (AL PESO)	KG	0	0	0	0
AJO PELADO A GRANEL	KG	1	0	1	2
ALBAHACA. (POR ATADO)	UND	1	0	0	1
ALCACHOFA CATEGORIA I	UND	2	0	2	4
APIO (POR ATADO)	UND	1	1	1	3
ARVEJA VERDE CATEGORÍA PRIMERA	KG	2	2	2	6
BETERRAGA (POR ATADO)	UND	1	0	2	3
BROCOLI (AL PESO)	KG	3	3	3	9
CAMOTE AMARILLO CALIDAD PRIMERA	KG	3	3	9	15
CAMOTE MORADO	KG	4	4	4	12
CEBOLLA CHINA (POR ATADO)	UND	0	1	0	1
CEBOLLA ROJA (AL PESO)	KG	9	9	9	27
CEDRON (POR ATADO)	UND	1	1	1	3
CHINCHO (POR ATADO)	UND	0	0	1	1
CHOCLO CATEGORÍA EXTRA O PRIMERA	UND	5	0	5	10
ARVEJA CHINA JOLANTAO X 1 KG	UND	0	0	0	0
CULANTRO (POR ATADO)	UND	0	1	1	2
ESPINACA (AL PESO)	KG	1	1	2	4
FRIJOL CHINO	KG	1	0	0	1
FRIJOL VERDE	KG	0	1	0	1
HABA FRESCA	KG	1	1	2	4
HIERBA BUENA (POR ATADO)	UND	0	1	1	2
HUACATAY (POR ATADO)	UND	0	1	0	1
KIÓN FRESCO	KG	0	0	0	0
LECHUGA AMERICANA	UND	6	6	6	18
LECHUGA MORADA	UND	2	4	4	8
LIMÓN CATEGORÍA I	KG	7	6	7	20
MUÑA FRESCA (POR ATADO)	UND	0	1	0	1
MENTA (POR ATADO)	UND	1	1	1	3
NABO	UND	0	1	0	1
OLLUCO	KG	0	0	0	0
PAPA AMARILLA	KG	12	10	14	36
PAPA YUNGAY CALIDAD PRIMERA	KG	15	15	15	45
PAPA CANCHÁN CALIDAD PRIMERA	KG	10	10	16	36
PEPINILLO CALIDAD PRIMERA	UND	6	6	6	18
: PEREJIL (POR ATADO)	UND	1	1	1	3
PIMIENTO MORRON (AL PESO)	KG	0	1	0	1
PORO (POR ATADO)	UND	1	1	3	5
TOMATE ITALIANO (AL PESO)	KG	4	5	4	13
VAINITA CALIDAD PRIMERA	KG	0	2	2	4
YUCA CATEGORÍA I	KG	1	1	2	4
ZANAHORIA (AL PESO)	KG	4	5	4	13
ZAPALLO LOCHE	UND	1	0	0	1
ZAPALLO MACRE CATEGORIA PRIMERA	KG	12	12	12	36

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



"Decenio de la Igualdad de Oportunidades para Mujeres y Hombres"
"Año de la recuperación y consolidación de la economía peruana"

VERDURAS	Unid de Med	MES 3			Total
		SEM 1	SEM 2	SEM 3	
AJÍ AMARILLO FRESCO (AL PESO)	KG	1	1	1	3
AJÍ PANCA SECO (AL PESO)	KG	0	0	1	1
AJO PELADO A GRANEL	KG	1	1	1	3
ALBAHACA. (POR ATADO)	UND	0	1	0	1
ALCACHOFA CATEGORIA I	UND	2	0	2	4
APIO (POR ATADO)	UND	1	1	1	3
ARVEJA VERDE CATEGORÍA PRIMERA	KG	4	2	4	10
BETERRAGA (POR ATADO)	UND	2	0	2	4
BROCOLI (AL PESO)	KG	3	2	3	8
CAMOTE AMARILLO CALIDAD PRIMERA	KG	4	4	4	12
CAMOTE MORADO	KG	3	3	3	9
CEBOLLA CHINA (POR ATADO)	UND	0	0	1	1
CEBOLLA ROJA (AL PESO)	KG	7	7	7	21
CEDRON (POR ATADO)	UND	1	0	1	2
CHINCHO (POR ATADO)	UND	0	0	1	1
CHOCLO CATEGORÍA EXTRA O PRIMERA	UND	5	5	5	15
ARVEJA CHINA JOLANTAO X 1 KG	UND	0	0	1	1
CULANTRO (POR ATADO)	UND	0	1	0	1
ESPINACA (AL PESO)	KG	2	2	2	6
FRIJOL CHINO	KG	0	0	1	1
FRIJOL VERDE	KG	0	1	0	1
HABA FRESCA	KG	2	2	2	6
HIERBA BUENA (POR ATADO)	UND	1	0	0	1
HUACATAY (POR ATADO)	UND	0	1	0	1
KIÓN FRESCO	KG	1	0	0	1
LECHUGA AMERICANA	UND	4	4	4	12
LECHUGA MORADA	UND	2	2	2	6
LIMÓN CATEGORÍA I	KG	5	5	5	15
MUÑA FRESCA (POR ATADO)	UND	0	1	0	1
MENTA (POR ATADO)	UND	1	0	1	2
NABO	UND	1	0	1	2
OLLUCO	KG	0	8	0	8
PAPA AMARILLA	KG	10	10	10	30
PAPA YUNGAY CALIDAD PRIMERA	KG	15	12	15	42
PAPA CANCHÁN CALIDAD PRIMERA	KG	10	10	10	30
PEPINILLO CALIDAD PRIMERA	UND	6	6	6	18
: PEREJIL (POR ATADO)	UND	1	0	1	2
PIMIENTO MORRON (AL PESO)	KG	0	1	2	3
PORO (POR ATADO)	UND	1	1	1	3
TOMATE ITALIANO (AL PESO)	KG	4	4	4	12
VAINITA CALIDAD PRIMERA	KG	2	0	2	4
YUCA CATEGORÍA I	KG	1	1	1	3
ZANAHORIA (AL PESO)	KG	4	4	4	12
ZAPALLO LOCHE	UND	1	0	0	1
ZAPALLO MACRE CATEGORIA PRIMERA	KG	10	10	10	30

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.



"Decenio de la Igualdad de Oportunidades para Mujeres y Hombres"
"Año de la recuperación y consolidación de la economía peruana"

VERDURAS	Unid de Med	MES 4				Total
		SEM 1	SEM 2	SEM 3	SEM 4	
AJÍ AMARILLO FRESCO (AL PESO)	KG	1	1	1	1	4
AJÍ PANCA SECO (AL PESO)	KG	0	0	0	1	1
AJO PELADO A GRANEL	KG	1	1	1	1	4
ALBAHACA. (POR ATADO)	UND	1	0	1	0	2
ALCACHOFA CATEGORIA I	UND	0	2	0	2	4
APIO (POR ATADO)	UND	1	1	1	1	4
ARVEJA VERDE CATEGORÍA PRIMERA	KG	2	4	2	4	12
BETERRAGA (POR ATADO)	UND	0	2	0	2	4
BROCOLI (AL PESO)	KG	2	3	2	3	10
CAMOTE AMARILLO CALIDAD PRIMERA	KG	4	4	4	4	16
CAMOTE MORADO	KG	3	3	3	3	12
CEBOLLA CHINA (POR ATADO)	UND	0	0	0	1	1
CEBOLLA ROJA (AL PESO)	KG	7	7	7	7	28
CEDRON (POR ATADO)	UND	0	1	0	1	2
CHINCHO (POR ATADO)	UND	0	0	0	1	1
CHOCLO CATEGORÍA EXTRA O PRIMERA	UND	5	5	5	5	20
ARVEJA CHINA JOLANTAO X 1 KG	UND	0	0	0	1	1
CULANTRO (POR ATADO)	UND	1	0	1	0	2
ESPINACA (AL PESO)	KG	2	2	2	2	8
FRIJOL CHINO	KG	0	0	0	1	1
FRIJOL VERDE	KG	1	0	1	0	2
HABA FRESCA	KG	2	2	2	2	8
HIERBA BUENA (POR ATADO)	UND	0	1	0	0	1
HUACATAY (POR ATADO)	UND	1	0	1	0	2
KIÓN FRESCO	KG	0	1	0	0	1
LECHUGA AMERICANA	UND	4	4	4	4	16
LECHUGA MORADA	UND	2	2	2	2	8
LIMÓN CATEGORÍA I	KG	5	5	5	5	20
MUÑA FRESCA (POR ATADO)	UND	1	0	1	0	2
MENTA (POR ATADO)	UND	0	1	0	1	2
NABO	UND	0	1	0	1	2
OLLUCO	KG	0	0	8	0	8
PAPA AMARILLA	KG	10	10	10	10	40
PAPA YUNGAY CALIDAD PRIMERA	KG	12	15	12	15	54
PAPA CANCHÁN CALIDAD PRIMERA	KG	10	10	10	10	40
PEPINILLO CALIDAD PRIMERA	UND	6	6	6	6	24
: PEREJIL (POR ATADO)	UND	0	1	0	1	2
PIMIENTO MORRON (AL PESO)	KG	1	0	1	2	4
PORO (POR ATADO)	UND	1	1	1	1	4
TOMATE ITALIANO (AL PESO)	KG	4	4	4	4	16
VAINITA CALIDAD PRIMERA	KG	0	2	0	2	4
YUCA CATEGORÍA I	KG	1	1	1	1	4
ZANAHORIA (AL PESO)	KG	4	4	4	4	16
ZAPALLO LOCHE	UND	0	1	0	0	1
ZAPALLO MACRE CATEGORIA PRIMERA	KG	10	10	10	10	40

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



"Decenio de la Igualdad de Oportunidades para Mujeres y Hombres"
"Año de la recuperación y consolidación de la economía peruana"

VERDURAS	Unid de Med	MES 5			Total
		SEM 1	SEM 2	SEM 3	
AJÍ AMARILLO FRESCO (AL PESO)	KG	1	1	1	3
AJÍ PANCA SECO (AL PESO)	KG	0	0	1	1
AJO PELADO A GRANEL	KG	1	1	1	3
ALBAHACA. (POR ATADO)	UND	0	1	0	1
ALCACHOFA CATEGORIA I	UND	2	0	2	4
APIO (POR ATADO)	UND	1	1	1	3
ARVEJA VERDE CATEGORÍA PRIMERA	KG	4	2	4	10
BETERRAGA (POR ATADO)	UND	2	0	2	4
BROCOLI (AL PESO)	KG	3	2	3	8
CAMOTE AMARILLO CALIDAD PRIMERA	KG	4	4	4	12
CAMOTE MORADO	KG	3	3	3	9
CEBOLLA CHINA (POR ATADO)	UND	0	0	1	1
CEBOLLA ROJA (AL PESO)	KG	7	7	7	21
CEDRON (POR ATADO)	UND	1	0	1	2
CHINCHO (POR ATADO)	UND	0	0	1	1
CHOCLO CATEGORÍA EXTRA O PRIMERA	UND	5	5	5	15
ARVEJA CHINA JOLANTAO X 1 KG	UND	0	0	1	1
CULANTRO (POR ATADO)	UND	0	1	0	1
ESPINACA (AL PESO)	KG	2	2	2	6
FRIJOL CHINO	KG	0	0	1	1
FRIJOL VERDE	KG	0	1	0	1
HABA FRESCA	KG	2	2	2	6
HIERBA BUENA (POR ATADO)	UND	1	0	0	1
HUACATAY (POR ATADO)	UND	0	1	0	1
KIÓN FRESCO	KG	1	0	0	1
LECHUGA AMERICANA	UND	4	4	4	12
LECHUGA MORADA	UND	2	2	2	6
LIMÓN CATEGORÍA I	KG	5	5	5	15
MUÑA FRESCA (POR ATADO)	UND	0	1	0	1
MENTA (POR ATADO)	UND	1	0	1	2
NABO	UND	1	0	1	2
OLLUCO	KG	0	8	0	8
PAPA AMARILLA	KG	10	10	10	30
PAPA YUNGAY CALIDAD PRIMERA	KG	15	12	15	42
PAPA CANCHÁN CALIDAD PRIMERA	KG	10	10	10	30
PEPINILLO CALIDAD PRIMERA	UND	6	6	6	18
: PEREJIL (POR ATADO)	UND	1	0	1	2
PIMIENTO MORRON (AL PESO)	KG	0	1	2	3
PORO (POR ATADO)	UND	1	1	1	3
TOMATE ITALIANO (AL PESO)	KG	4	4	4	12
VAINITA CALIDAD PRIMERA	KG	2	0	2	4
YUCA CATEGORÍA I	KG	1	1	1	3
ZANAHORIA (AL PESO)	KG	4	4	4	12
ZAPALLO LOCHE	UND	1	0	0	1
ZAPALLO MACRE CATEGORIA PRIMERA	KG	10	10	10	30

Fecha de entrega:

Sem 1: 4 al 8 de Mayo.

Sem 2: 18 al 22 de Mayo.

Sem 3: 25 al 29 de Mayo.



"Decenio de la Igualdad de Oportunidades para Mujeres y Hombres"
"Año de la recuperación y consolidación de la economía peruana"

VERDURAS	Unid de Med	MES 6				Total
		SEM 1	SEM 2	SEM 3	SEM 4	
AJÍ AMARILLO FRESCO (AL PESO)	KG	1	1	1	1	4
AJÍ PANCA SECO (AL PESO)	KG	0	0	0	1	1
AJO PELADO A GRANEL	KG	1	1	1	1	4
ALBAHACA. (POR ATADO)	UND	1	0	1	0	2
ALCACHOFA CATEGORIA I	UND	0	2	0	2	4
APIO (POR ATADO)	UND	1	1	1	1	4
ARVEJA VERDE CATEGORÍA PRIMERA	KG	2	4	2	4	12
BETERRAGA (POR ATADO)	UND	0	2	0	2	4
BROCOLI (AL PESO)	KG	2	3	2	3	10
CAMOTE AMARILLO CALIDAD PRIMERA	KG	4	4	4	4	16
CAMOTE MORADO	KG	3	3	3	3	12
CEBOLLA CHINA (POR ATADO)	UND	0	0	0	1	1
CEBOLLA ROJA (AL PESO)	KG	7	7	7	7	28
CEDRON (POR ATADO)	UND	0	1	0	1	2
CHINCHO (POR ATADO)	UND	0	0	0	1	1
CHOCLO CATEGORÍA EXTRA O PRIMERA	UND	5	5	5	5	20
ARVEJA CHINA JOLANTAO X 1 KG	UND	0	0	0	1	1
CULANTRO (POR ATADO)	UND	1	0	1	0	2
ESPINACA (AL PESO)	KG	2	2	2	2	8
FRIJOL CHINO	KG	0	0	0	1	1
FRIJOL VERDE	KG	1	0	1	0	2
HABA FRESCA	KG	2	2	2	2	8
HIERBA BUENA (POR ATADO)	UND	0	1	0	0	1
HUACATAY (POR ATADO)	UND	1	0	1	0	2
KIÓN FRESCO	KG	0	1	0	0	1
LECHUGA AMERICANA	UND	4	4	4	4	16
LECHUGA MORADA	UND	2	2	2	2	8
LIMÓN CATEGORÍA I	KG	5	5	5	5	20
MUÑA FRESCA (POR ATADO)	UND	1	0	1	0	2
MENTA (POR ATADO)	UND	0	1	0	1	2
NABO	UND	0	1	0	1	2
OLLUCO	KG	0	0	8	0	8
PAPA AMARILLA	KG	10	10	10	10	40
PAPA YUNGAY CALIDAD PRIMERA	KG	12	15	12	15	54
PAPA CANCHÁN CALIDAD PRIMERA	KG	10	10	10	10	40
PEPINILLO CALIDAD PRIMERA	UND	6	6	6	6	24
: PEREJIL (POR ATADO)	UND	0	1	0	1	2
PIMIENTO MORRON (AL PESO)	KG	1	0	1	2	4
PORO (POR ATADO)	UND	1	1	1	1	4
TOMATE ITALIANO (AL PESO)	KG	4	4	4	4	16
VAINITA CALIDAD PRIMERA	KG	0	2	0	2	4
YUCA CATEGORÍA I	KG	1	1	1	1	4
ZANAHORIA (AL PESO)	KG	4	4	4	4	16
ZAPALLO LOCHE	UND	0	1	0	0	1
ZAPALLO MACRE CATEGORIA PRIMERA	KG	10	10	10	10	40

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.



"Decenio de la Igualdad de Oportunidades para Mujeres y Hombres"
"Año de la recuperación y consolidación de la economía peruana"

VERDURAS	Unid de Med	MES 7				Total
		SEM 1	SEM 2	SEM 3	SEM 4	
AJÍ AMARILLO FRESCO (AL PESO)	KG	1	1	1	1	4
AJÍ PANCA SECO (AL PESO)	KG	0	0	0	1	1
AJO PELADO A GRANEL	KG	1	1	1	1	4
ALBAHACA. (POR ATADO)	UND	1	0	1	0	2
ALCACHOFA CATEGORIA I	UND	0	2	0	2	4
APIO (POR ATADO)	UND	1	1	1	1	4
ARVEJA VERDE CATEGORÍA PRIMERA	KG	2	4	2	4	12
BETERRAGA (POR ATADO)	UND	0	2	0	2	4
BROCOLI (AL PESO)	KG	2	3	2	3	10
CAMOTE AMARILLO CALIDAD PRIMERA	KG	4	4	4	4	16
CAMOTE MORADO	KG	3	3	3	3	12
CEBOLLA CHINA (POR ATADO)	UND	0	0	0	1	1
CEBOLLA ROJA (AL PESO)	KG	7	7	7	7	28
CEDRON (POR ATADO)	UND	0	1	0	1	2
CHINCHO (POR ATADO)	UND	0	0	0	1	1
CHOCLO CATEGORÍA EXTRA O PRIMERA	UND	5	5	5	5	20
ARVEJA CHINA JOLANTAO X 1 KG	UND	0	0	0	1	1
CULANTRO (POR ATADO)	UND	1	0	1	0	2
ESPINACA (AL PESO)	KG	2	2	2	2	8
FRIJOL CHINO	KG	0	0	0	1	1
FRIJOL VERDE	KG	1	0	1	0	2
HABA FRESCA	KG	2	2	2	2	8
HIERBA BUENA (POR ATADO)	UND	0	1	0	0	1
HUACATAY (POR ATADO)	UND	1	0	1	0	2
KIÓN FRESCO	KG	0	1	0	0	1
LECHUGA AMERICANA	UND	4	4	4	4	16
LECHUGA MORADA	UND	2	2	2	2	8
LIMÓN CATEGORÍA I	KG	5	5	5	5	20
MUÑA FRESCA (POR ATADO)	UND	1	0	1	0	2
MENTA (POR ATADO)	UND	0	1	0	1	2
NABO	UND	0	1	0	1	2
OLLUCO	KG	0	0	8	0	8
PAPA AMARILLA	KG	10	10	10	10	40
PAPA YUNGAY CALIDAD PRIMERA	KG	12	15	12	15	54
PAPA CANCHÁN CALIDAD PRIMERA	KG	10	10	10	10	40
PEPINILLO CALIDAD PRIMERA	UND	6	6	6	6	24
: PEREJIL (POR ATADO)	UND	0	1	0	1	2
PIMIENTO MORRON (AL PESO)	KG	1	0	1	2	4
PORO (POR ATADO)	UND	1	1	1	1	4
TOMATE ITALIANO (AL PESO)	KG	4	4	4	4	16
VAINITA CALIDAD PRIMERA	KG	0	2	0	2	4
YUCA CATEGORÍA I	KG	1	1	1	1	4
ZANAHORIA (AL PESO)	KG	4	4	4	4	16
ZAPALLO LOCHE	UND	0	1	0	0	1
ZAPALLO MACRE CATEGORIA PRIMERA	KG	10	10	10	10	40

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.



“Decenio de la Igualdad de Oportunidades para Mujeres y Hombres”
 “Año de la recuperación y consolidación de la economía peruana”

VERDURAS	Unid de Med	MES 8			Total
		SEM 1	SEM 2	SEM 3	
AJÍ AMARILLO FRESCO (AL PESO)	KG	1	1	1	3
AJÍ PANCA SECO (AL PESO)	KG	0	0	1	1
AJO PELADO A GRANEL	KG	1	1	1	3
ALBAHACA. (POR ATADO)	UND	0	1	0	1
ALCACHOFA CATEGORIA I	UND	2	0	2	4
APIO (POR ATADO)	UND	1	1	1	3
ARVEJA VERDE CATEGORÍA PRIMERA	KG	4	2	4	10
BETERRAGA (POR ATADO)	UND	2	0	2	4
BROCOLI (AL PESO)	KG	3	2	3	8
CAMOTE AMARILLO CALIDAD PRIMERA	KG	4	4	4	12
CAMOTE MORADO	KG	3	3	3	9
CEBOLLA CHINA (POR ATADO)	UND	0	0	1	1
CEBOLLA ROJA (AL PESO)	KG	7	7	7	21
CEDRON (POR ATADO)	UND	1	0	1	2
CHINCHO (POR ATADO)	UND	0	0	1	1
CHOCLO CATEGORÍA EXTRA O PRIMERA	UND	5	5	5	15
ARVEJA CHINA JOLANTAO X 1 KG	UND	0	0	1	1
CULANTRO (POR ATADO)	UND	0	1	0	1
ESPINACA (AL PESO)	KG	2	2	2	6
FRIJOL CHINO	KG	0	0	1	1
FRIJOL VERDE	KG	0	1	0	1
HABA FRESCA	KG	2	2	2	6
HIERBA BUENA (POR ATADO)	UND	1	0	0	1
HUACATAY (POR ATADO)	UND	0	1	0	1
KIÓN FRESCO	KG	1	0	0	1
LECHUGA AMERICANA	UND	4	4	4	12
LECHUGA MORADA	UND	2	2	2	6
LIMÓN CATEGORÍA I	KG	5	5	5	15
MUÑA FRESCA (POR ATADO)	UND	0	1	0	1
MENTA (POR ATADO)	UND	1	0	1	2
NABO	UND	1	0	1	2
OLLUCO	KG	0	8	0	8
PAPA AMARILLA	KG	10	10	10	30
PAPA YUNGAY CALIDAD PRIMERA	KG	15	12	15	42
PAPA CANCHÁN CALIDAD PRIMERA	KG	10	10	10	30
PEPINILLO CALIDAD PRIMERA	UND	6	6	6	18
: PEREJIL (POR ATADO)	UND	1	0	1	2
PIMIENTO MORRON (AL PESO)	KG	0	1	2	3
PORO (POR ATADO)	UND	1	1	1	3
TOMATE ITALIANO (AL PESO)	KG	4	4	4	12
VAINITA CALIDAD PRIMERA	KG	2	0	2	4
YUCA CATEGORÍA I	KG	1	1	1	3
ZANAHORIA (AL PESO)	KG	4	4	4	12
ZAPALLO LOCHE	UND	1	0	0	1
ZAPALLO MACRE CATEGORIA PRIMERA	KG	10	10	10	30

Fecha de entrega:

Sem 1: 9 al 14 de Agosto

Sem 2: 17 al 21 de Agosto

Sem 3: 24 al 28 de Agosto.



"Decenio de la Igualdad de Oportunidades para Mujeres y Hombres"
"Año de la recuperación y consolidación de la economía peruana"

VERDURAS	Unid de Med	MES 9					Total
		SEM 1	SEM 2	SEM 3	SEM 4	SEM 5	
AJÍ AMARILLO FRESCO (AL PESO)	KG	1	1	1	1	1	5
AJÍ PANCA SECO (AL PESO)	KG	0	0	0	1	0	1
AJO PELADO A GRANEL	KG	1	1	1	1	1	5
ALBAHACA. (POR ATADO)	UND	1	0	1	0	1	3
ALCACHOFA CATEGORIA I	UND	0	2	0	2	0	4
APIO (POR ATADO)	UND	1	1	1	1	1	5
ARVEJA VERDE CATEGORÍA PRIMERA	KG	2	4	2	4	2	14
BETERRAGA (POR ATADO)	UND	0	2	0	2	0	4
BROCOLI (AL PESO)	KG	2	3	2	3	2	12
CAMOTE AMARILLO CALIDAD PRIMERA	KG	4	4	4	4	4	20
CAMOTE MORADO	KG	3	3	3	3	3	15
CEBOLLA CHINA (POR ATADO)	UND	0	0	0	1	0	1
CEBOLLA ROJA (AL PESO)	KG	7	7	7	7	7	35
CEDRON (POR ATADO)	UND	0	1	0	1	0	2
CHINCHO (POR ATADO)	UND	0	0	0	1	0	1
CHOCLO CATEGORÍA EXTRA O PRIMERA	UND	5	5	5	5	5	25
ARVEJA CHINA JOLANTAO X 1 KG	UND	0	0	0	1	0	1
CULANTRO (POR ATADO)	UND	1	0	1	0	1	3
ESPINACA (AL PESO)	KG	2	2	2	2	2	10
FRIJOL CHINO	KG	0	0	0	1	0	1
FRIJOL VERDE	KG	1	0	1	0	1	3
HABA FRESCA	KG	2	2	2	2	2	10
HIERBA BUENA (POR ATADO)	UND	0	1	0	0	0	1
HUACATAY (POR ATADO)	UND	1	0	1	0	1	3
KIÓN FRESCO	KG	0	1	0	0	0	1
LECHUGA AMERICANA	UND	4	4	4	4	4	20
LECHUGA MORADA	UND	2	2	2	2	2	10
LIMÓN CATEGORÍA I	KG	5	5	5	5	5	25
MUÑA FRESCA (POR ATADO)	UND	1	0	1	0	1	3
MENTA (POR ATADO)	UND	0	1	0	1	0	2
NABO	UND	0	1	0	1	0	2
OLLUCO	KG	0	0	8	0	0	8
PAPA AMARILLA	KG	10	10	10	10	10	50
PAPA YUNGAY CALIDAD PRIMERA	KG	12	15	12	15	12	66
PAPA CANCHÁN CALIDAD PRIMERA	KG	10	10	10	10	10	50
PEPINILLO CALIDAD PRIMERA	UND	6	6	6	6	6	30
: PEREJIL (POR ATADO)	UND	0	1	0	1	0	2
PIMIENTO MORRON (AL PESO)	KG	1	0	1	2	1	5
PORO (POR ATADO)	UND	1	1	1	1	1	5
TOMATE ITALIANO (AL PESO)	KG	4	4	4	4	4	20
VAINITA CALIDAD PRIMERA	KG	0	2	0	2	0	4
YUCA CATEGORÍA I	KG	1	1	1	1	1	5
ZANAHORIA (AL PESO)	KG	4	4	4	4	4	20
ZAPALLO LOCHE	UND	0	1	0	0	0	1
ZAPALLO MACRE CATEGORIA PRIMERA	KG	10	10	10	10	10	50

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.



“Decenio de la Igualdad de Oportunidades para Mujeres y Hombres”
 “Año de la recuperación y consolidación de la economía peruana”

VERDURAS	Unid de Med	MES 10			Total
		SEM 1	SEM 2	SEM 3	
AJÍ AMARILLO FRESCO (AL PESO)	KG	1	1	1	3
AJÍ PANCA SECO (AL PESO)	KG	0	0	1	1
AJO PELADO A GRANEL	KG	1	1	1	3
ALBAHACA. (POR ATADO)	UND	0	1	0	1
ALCACHOFA CATEGORIA I	UND	2	0	2	4
APIO (POR ATADO)	UND	1	1	1	3
ARVEJA VERDE CATEGORÍA PRIMERA	KG	4	2	4	10
BETERRAGA (POR ATADO)	UND	2	0	2	4
BROCOLI (AL PESO)	KG	3	2	3	8
CAMOTE AMARILLO CALIDAD PRIMERA	KG	4	4	4	12
CAMOTE MORADO	KG	3	3	3	9
CEBOLLA CHINA (POR ATADO)	UND	0	0	1	1
CEBOLLA ROJA (AL PESO)	KG	7	7	7	21
CEDRON (POR ATADO)	UND	1	0	1	2
CHINCHO (POR ATADO)	UND	0	0	1	1
CHOCLO CATEGORÍA EXTRA O PRIMERA	UND	5	5	5	15
ARVEJA CHINA JOLANTAO X 1 KG	UND	0	0	1	1
CULANTRO (POR ATADO)	UND	0	1	0	1
ESPINACA (AL PESO)	KG	2	2	2	6
FRIJOL CHINO	KG	0	0	1	1
FRIJOL VERDE	KG	0	1	0	1
HABA FRESCA	KG	2	2	2	6
HIERBA BUENA (POR ATADO)	UND	1	0	0	1
HUACATAY (POR ATADO)	UND	0	1	0	1
KIÓN FRESCO	KG	1	0	0	1
LECHUGA AMERICANA	UND	4	4	4	12
LECHUGA MORADA	UND	2	2	2	6
LIMÓN CATEGORÍA I	KG	5	5	5	15
MUÑA FRESCA (POR ATADO)	UND	0	1	0	1
MENTA (POR ATADO)	UND	1	0	1	2
NABO	UND	1	0	1	2
OLLUCO	KG	0	8	0	8
PAPA AMARILLA	KG	10	10	10	30
PAPA YUNGAY CALIDAD PRIMERA	KG	15	12	15	42
PAPA CANCHÁN CALIDAD PRIMERA	KG	10	10	10	30
PEPINILLO CALIDAD PRIMERA	UND	6	6	6	18
: PEREJIL (POR ATADO)	UND	1	0	1	2
PIMIENTO MORRON (AL PESO)	KG	0	1	2	3
PORO (POR ATADO)	UND	1	1	1	3
TOMATE ITALIANO (AL PESO)	KG	4	4	4	12
VAINITA CALIDAD PRIMERA	KG	2	0	2	4
YUCA CATEGORÍA I	KG	1	1	1	3
ZANAHORIA (AL PESO)	KG	4	4	4	12
ZAPALLO LOCHE	UND	1	0	0	1
ZAPALLO MACRE CATEGORIA PRIMERA	KG	10	10	10	30

Fecha de entrega:

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



"Decenio de la Igualdad de Oportunidades para Mujeres y Hombres"
"Año de la recuperación y consolidación de la economía peruana"

VERDURAS	Unid de Med	MES 11				Total
		SEM 1	SEM 2	SEM 3	SEM 4	
AJÍ AMARILLO FRESCO (AL PESO)	KG	1	1	1	1	4
AJÍ PANCA SECO (AL PESO)	KG	0	0	0	1	1
AJO PELADO A GRANEL	KG	1	1	1	1	4
ALBAHACA. (POR ATADO)	UND	1	0	1	0	2
ALCACHOFA CATEGORIA I	UND	0	2	0	2	4
APIO (POR ATADO)	UND	1	1	1	1	4
ARVEJA VERDE CATEGORÍA PRIMERA	KG	2	4	2	4	12
BETERRAGA (POR ATADO)	UND	0	2	0	2	4
BROCOLI (AL PESO)	KG	2	3	2	3	10
CAMOTE AMARILLO CALIDAD PRIMERA	KG	4	4	4	4	16
CAMOTE MORADO	KG	3	3	3	3	12
CEBOLLA CHINA (POR ATADO)	UND	0	0	0	1	1
CEBOLLA ROJA (AL PESO)	KG	7	7	7	7	28
CEDRON (POR ATADO)	UND	0	1	0	1	2
CHINCHO (POR ATADO)	UND	0	0	0	1	1
CHOCLO CATEGORÍA EXTRA O PRIMERA	UND	5	5	5	5	20
ARVEJA CHINA JOLANTAO X 1 KG	UND	0	0	0	1	1
CULANTRO (POR ATADO)	UND	1	0	1	0	2
ESPINACA (AL PESO)	KG	2	2	2	2	8
FRIJOL CHINO	KG	0	0	0	1	1
FRIJOL VERDE	KG	1	0	1	0	2
HABA FRESCA	KG	2	2	2	2	8
HIERBA BUENA (POR ATADO)	UND	0	1	0	0	1
HUACATAY (POR ATADO)	UND	1	0	1	0	2
KIÓN FRESCO	KG	0	1	0	0	1
LECHUGA AMERICANA	UND	4	4	4	4	16
LECHUGA MORADA	UND	2	2	2	2	8
LIMÓN CATEGORÍA I	KG	5	5	5	5	20
MUÑA FRESCA (POR ATADO)	UND	1	0	1	0	2
MENTA (POR ATADO)	UND	0	1	0	1	2
NABO	UND	0	1	0	1	2
OLLUCO	KG	0	0	8	0	8
PAPA AMARILLA	KG	10	10	10	10	40
PAPA YUNGAY CALIDAD PRIMERA	KG	12	15	12	15	54
PAPA CANCHÁN CALIDAD PRIMERA	KG	10	10	10	10	40
PEPINILLO CALIDAD PRIMERA	UND	6	6	6	6	24
: PEREJIL (POR ATADO)	UND	0	1	0	1	2
PIMIENTO MORRON (AL PESO)	KG	1	0	1	2	4
PORO (POR ATADO)	UND	1	1	1	1	4
TOMATE ITALIANO (AL PESO)	KG	4	4	4	4	16
VAINITA CALIDAD PRIMERA	KG	0	2	0	2	4
YUCA CATEGORÍA I	KG	1	1	1	1	4
ZANAHORIA (AL PESO)	KG	4	4	4	4	16
ZAPALLO LOCHE	UND	0	1	0	0	1
ZAPALLO MACRE CATEGORIA PRIMERA	KG	10	10	10	10	40

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.



"Decenio de la Igualdad de Oportunidades para Mujeres y Hombres"
"Año de la recuperación y consolidación de la economía peruana"

VERDURAS	Unid de Med	MES 12			Total
		SEM 1	SEM 2	SEM 3	
AJÍ AMARILLO FRESCO (AL PESO)	KG	1	1	1	3
AJÍ PANCA SECO (AL PESO)	KG	0	0	1	1
AJO PELADO A GRANEL	KG	1	1	1	3
ALBAHACA. (POR ATADO)	UND	0	1	0	1
ALCACHOFA CATEGORIA I	UND	2	0	2	4
APIO (POR ATADO)	UND	1	1	1	3
ARVEJA VERDE CATEGORÍA PRIMERA	KG	4	2	4	10
BETERRAGA (POR ATADO)	UND	2	0	2	4
BROCOLI (AL PESO)	KG	3	2	3	8
CAMOTE AMARILLO CALIDAD PRIMERA	KG	4	4	4	12
CAMOTE MORADO	KG	3	3	3	9
CEBOLLA CHINA (POR ATADO)	UND	0	0	1	1
CEBOLLA ROJA (AL PESO)	KG	7	7	7	21
CEDRON (POR ATADO)	UND	1	0	1	2
CHINCHO (POR ATADO)	UND	0	0	1	1
CHOCLO CATEGORÍA EXTRA O PRIMERA	UND	5	5	5	15
ARVEJA CHINA JOLANTAO X 1 KG	UND	0	0	1	1
CULANTRO (POR ATADO)	UND	0	1	0	1
ESPINACA (AL PESO)	KG	2	2	2	6
FRIJOL CHINO	KG	0	0	1	1
FRIJOL VERDE	KG	0	1	0	1
HABA FRESCA	KG	2	2	2	6
HIERBA BUENA (POR ATADO)	UND	1	0	0	1
HUACATAY (POR ATADO)	UND	0	1	0	1
KIÓN FRESCO	KG	1	0	0	1
LECHUGA AMERICANA	UND	4	4	4	12
LECHUGA MORADA	UND	2	2	2	6
LIMÓN CATEGORÍA I	KG	5	5	5	15
MUÑA FRESCA (POR ATADO)	UND	0	1	0	1
MENTA (POR ATADO)	UND	1	0	1	2
NABO	UND	1	0	1	2
OLLUCO	KG	0	8	0	8
PAPA AMARILLA	KG	10	10	10	30
PAPA YUNGAY CALIDAD PRIMERA	KG	15	12	15	42
PAPA CANCHÁN CALIDAD PRIMERA	KG	10	10	10	30
PEPINILLO CALIDAD PRIMERA	UND	6	6	6	18
: PEREJIL (POR ATADO)	UND	1	0	1	2
PIMIENTO MORRON (AL PESO)	KG	0	1	2	3
PORO (POR ATADO)	UND	1	1	1	3
TOMATE ITALIANO (AL PESO)	KG	4	4	4	12
VAINITA CALIDAD PRIMERA	KG	2	0	2	4
YUCA CATEGORÍA I	KG	1	1	1	3
ZANAHORIA (AL PESO)	KG	4	4	4	12
ZAPALLO LOCHE	UND	1	0	0	1
ZAPALLO MACRE CATEGORIA PRIMERA	KG	10	10	10	30

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

13.2. Lugar de prestación

Centro Educativo Inicial del MTC, dirección Calle De la Ciencia N° 205 – San Borja.

HORARIO	MAÑANA
	8:00 AM – 9:00 AM

Nota: El horario se Coordinará con el área usuaria 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 cumpliera 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:

- 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.
- Caso fortuito o fuerza mayor que imposibilite la continuación del contrato.
- Incumplimiento de obligaciones contractuales, por causa atribuible al contratista.
- 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.
- Por incumplimiento de la cláusula anticorrupción y antisoborno.
- Por la presentación de documentación falsa o inexacta durante la ejecución contractual.
- 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.
- 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 contratación² 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 contrato³. 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 Marco⁴. En ningún caso, dichas medidas impiden el inicio de las acciones civiles, penales y administrativas a que hubiera lugar⁵.

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.

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.



23. MEDIDAS DE SEGURIDAD EN LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO.

No corresponde.

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.