



Requerimiento

Especificaciones Técnicas

1. Órgano y/o Unidad Orgánica:	Unidad de Recursos Humanos (UNREH)																																																								
2. Denominación de la Contratación:	Adquisición de víveres para el racionamiento del personal FAP del Centro Nacional de Imágenes Satelitales - CNOIS																																																								
3. Actividad del POI:	Gestión administrativa																																																								
I. FINALIDAD PÚBLICA																																																									
Asegurar el suministro oportuno de raciones alimenticias al personal militar para mantener su bienestar y rendimiento en las actividades operativas.																																																									
II. OBJETIVO DE LA CONTRATACIÓN																																																									
Garantizar la adecuada alimentación del personal militar en actividad, asegurando su bienestar físico y operativo, a través del abastecimiento oportuno de los víveres requeridos para el cumplimiento de sus funciones.																																																									
III. CARACTERÍSTICAS Y CONDICIONES DE LOS BIENES A CONTRATAR																																																									
3.1. Descripción de los bienes a contratar																																																									
	<table border="1"> <thead> <tr> <th>Nº</th> <th>Cantidad</th> <th>Unidad de Medida</th> <th>Descripción del bien</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1</td> <td>30</td> <td>Kg</td> <td>POLLO ENTERO SIN MENUENCIA REFRIGERADO</td> </tr> <tr> <td>2</td> <td>82</td> <td>Kg</td> <td>CARNE DE RES - CORTE CHURRASCO LARGO REFRIGERADO</td> </tr> <tr> <td>3</td> <td>30</td> <td>Kg</td> <td>CARNE DE RES - CORTE BOLA DE LOMO REFRIGERADO</td> </tr> <tr> <td>4</td> <td>6</td> <td>Kg</td> <td>AJO CATEGORIA PRIMERA</td> </tr> <tr> <td>5</td> <td>18</td> <td>Kg</td> <td>LIMON CATEGORIA I</td> </tr> <tr> <td>6</td> <td>3</td> <td>Kg</td> <td>ARVEJA VERDE CATEGORIA PRIMERA</td> </tr> <tr> <td>7</td> <td>45</td> <td>Kg</td> <td>PAPA CANCHAN CALIDAD PRIMERA</td> </tr> <tr> <td>8</td> <td>15</td> <td>Kg</td> <td>HUEVO DE GALLINA CALIDAD PRIMERA</td> </tr> <tr> <td>9</td> <td>6</td> <td>Kg</td> <td>CARNE DE PORCINO - BRAZUELO ENTERO REFRIGERADO</td> </tr> <tr> <td>10</td> <td>90</td> <td>Kg</td> <td>CHULETA DE CERDO</td> </tr> <tr> <td>11</td> <td>45</td> <td>Kg</td> <td>PAPA AMARILLA</td> </tr> <tr> <td>12</td> <td>30</td> <td>Kg</td> <td>CEBOLLA MORADA</td> </tr> <tr> <td>13</td> <td>15</td> <td>Kg</td> <td>TOMATE (AL PESO)</td> </tr> </tbody> </table>	Nº	Cantidad	Unidad de Medida	Descripción del bien	1	30	Kg	POLLO ENTERO SIN MENUENCIA REFRIGERADO	2	82	Kg	CARNE DE RES - CORTE CHURRASCO LARGO REFRIGERADO	3	30	Kg	CARNE DE RES - CORTE BOLA DE LOMO REFRIGERADO	4	6	Kg	AJO CATEGORIA PRIMERA	5	18	Kg	LIMON CATEGORIA I	6	3	Kg	ARVEJA VERDE CATEGORIA PRIMERA	7	45	Kg	PAPA CANCHAN CALIDAD PRIMERA	8	15	Kg	HUEVO DE GALLINA CALIDAD PRIMERA	9	6	Kg	CARNE DE PORCINO - BRAZUELO ENTERO REFRIGERADO	10	90	Kg	CHULETA DE CERDO	11	45	Kg	PAPA AMARILLA	12	30	Kg	CEBOLLA MORADA	13	15	Kg	TOMATE (AL PESO)
Nº	Cantidad	Unidad de Medida	Descripción del bien																																																						
1	30	Kg	POLLO ENTERO SIN MENUENCIA REFRIGERADO																																																						
2	82	Kg	CARNE DE RES - CORTE CHURRASCO LARGO REFRIGERADO																																																						
3	30	Kg	CARNE DE RES - CORTE BOLA DE LOMO REFRIGERADO																																																						
4	6	Kg	AJO CATEGORIA PRIMERA																																																						
5	18	Kg	LIMON CATEGORIA I																																																						
6	3	Kg	ARVEJA VERDE CATEGORIA PRIMERA																																																						
7	45	Kg	PAPA CANCHAN CALIDAD PRIMERA																																																						
8	15	Kg	HUEVO DE GALLINA CALIDAD PRIMERA																																																						
9	6	Kg	CARNE DE PORCINO - BRAZUELO ENTERO REFRIGERADO																																																						
10	90	Kg	CHULETA DE CERDO																																																						
11	45	Kg	PAPA AMARILLA																																																						
12	30	Kg	CEBOLLA MORADA																																																						
13	15	Kg	TOMATE (AL PESO)																																																						



14	9	Kg	AJI AMARILLO FRESCO (AL PESO)
15	9	Kg	ROCOTO AL PESO
16	3	Kg	KION FRESCO (AL PESO)
17	9	Kg	ZANAHORIA (AL PESO)
18	6	Kg	CHOCLO DESGRANADO (AL PESO)
19	9	Empaque x 24 und.	HOT DOG DE POLLO
20	9	Kg	PIÑA CAYENA (AL PESO)
21	15	Kg	LECHUGA AMERICANA (AL PESO)
22	9	Kg	BETERRAGA (AL PESO)

3.2. Características técnicas (fichas técnicas aprobadas)

Las fichas técnicas se encuentran adjuntas al final del documento.

La precisión requerida en las fichas es la siguiente:

Subítem N°	Denominación del bien según la Ficha Técnica	U.M.	Presentación de envase	Material de envase	Clase/Tamaño /calibre/otros
01	POLLO ENTERO SIN MENUDECENCIA REFRIGERADO	Kg	Bolsa de 1,8 a 2 Kg podrá contener los riñones y pulmones, con grasa abdominal	Bolsa de polietileno de alta densidad grado alimenticio	Temperatura no debe exceder los 4 °C
02	CARNE DE RES - CORTE CHURRASCO LARGO REFRIGERADO	Kg	Corte entero de 2.5 a 5 Kg en bolsa	Bolsa de polietileno de alta densidad grado alimenticio	Temperatura no debe exceder los 4 °C
03	CARNE DE RES - CORTE BOLA DE LOMO REFRIGERADO	Kg	Corte entero de 2.5 a 5 KG en bolsa	Bolsa de polietileno de alta densidad grado alimenticio	Temperatura no debe exceder los 4 °C
04	AJO CATEGORIA PRIMERA	Kg	Bolsa de polietileno de 0.5 Kg	Bolsa de polietileno de alta densidad grado alimenticio	---
05	LIMON CATEGORIA I	Kg	Bolsa de polietileno de 1.5 Kg	Bolsa de polietileno de alta densidad grado alimenticio	Calibre D



06	ARVEJA VERDE CATEGORIA PRIMERA	Kg	Bolsa de polietileno de 0.25 Kg	Bolsa de polietileno de alta densidad grado alimenticio	Tamaño Mediano
07	PAPA CANCHAN CALIDAD PRIMERA	Kg	Bolsa de polietileno de 4 a 5 Kg	Bolsa de polietileno de alta densidad grado alimenticio	Calibre Primera
08	HUEVO DE GALLINA CALIDAD PRIMERA	Kg	Bandeja x 30 unidades	Bandeja separadora universal para 30 unidades fabricado en pulpa de fibra celulosa 100% ecológica	Color Pardo y Tamaño Mediano
09	CARNE DE PORCINO - BRAZUELO ENTERO REFRIGERADO	Kg	Brazuelo de 6 Kg en bolsa de polietileno	Bolsa de polietileno de alta densidad grado alimenticio	Temperatura no debe exceder los 4 °C

Subítem N° 10: CHULETA DE CERDO

Tipo	Carne de cerdo, con hueso en una proporción de menos del 20% y contenido de grasa menor del 10%.
Presentación	En bolsa trozada en porciones de 250 a 350 gramos. Transportadas en envases de plástico limpios, que permitan asegurar una adecuada ventilación y conservación.
Características organolépticas	Superficie brillante, firme al tacto y ligeramente húmeda, color rosado subido, masa muscular sin presencia de granulaciones contenido máximo de 10% de materia grasa.

Subítem N° 11: PAPA AMARILLA

Tipo	Tubérculo.
Presentación	Empacado de 4 a 5 Kg en bolsa de grado alimenticio. Peso por unidad entre 120 a 180 gramos. Transportadas en jabas de plástico limpias que permitan asegurar una adecuada ventilación y conservación.
Características organolépticas	Papa de piel y pulpa color amarillo ocre



Subítem N° 12: CEBOLLA MORADA

Tipo	Fresco y maduro.
Presentación	Empaquetado de 2.5 a 3 Kg en bolsa de grado alimenticio. Peso por unidad entre 180 a 250 gramos. Transportadas en jabas de plástico limpias que permitan asegurar una adecuada ventilación y conservación.
Características organolépticas	Color morado intenso y uniforme en la cáscara, firme al tacto, con capas compactas y sin brotes ni manchas; pulpa blanca con matices violáceos, jugosa y crujiente. Aroma fresco y ligeramente picante, característico de la cebolla, sin olores fermentados ni señales de deterioro.

Subítem N° 13: TOMATE (AL PESO)

Tipo	Fresco, semimaduro.
Presentación	Empaquetado de 2 a 3 Kg en bolsa de grado alimenticio. Peso por unidad entre 120- 180 gramos. Transportadas en jabas de plástico limpias que permitan asegurar una adecuada ventilación y conservación.
Características organolépticas	Color rojo brillante y uniforme (según variedad), piel lisa y firme pero ligeramente flexible al tacto, pulpa jugosa y consistente, sin magulladuras ni grietas. Aroma fresco y ligeramente dulce, característico del tomate maduro, con sabor equilibrado entre dulzor y acidez, sin olores extraños ni fermentados.

Subítem N° 14: AJI AMARILLO FRESCO (AL PESO)

Tipo	Fresco, maduro, textura dura.
Presentación	Empaquetado de 1 Kg en bolsa de grado alimenticio. Peso por unidad entre 20 a 40 gramos. Transportadas en jabas de plástico limpias que permitan asegurar una adecuada ventilación y conservación.
Características organolépticas	Color amarillo intenso a anaranjado brillante, piel lisa y firme, pulpa carnosa y jugosa, sin manchas ni arrugas. Aroma fresco y ligeramente frutado, sabor picante moderado y característico, sin olores extraños.

Subítem N° 15: ROCOTO AL PESO

Tipo	Fresco, maduro.
Presentación	Empaquetado x 1 Kg en bolsa de grado alimenticio. Peso por unidad entre 60 a 100 gramos. Transportadas en jabas de plástico limpias que permitan asegurar una adecuada ventilación y conservación.
Características organolépticas	Color rojo, piel tensa y firme, pulpa gruesa y semillas bien formadas. Aroma fresco y penetrante, sabor intensamente picante y ligeramente dulce, sin signos de fermentación.



Subítem N° 16: KION FRESCO (AL PESO)

Tipo	Fresco, raíz entera.
Presentación	Empaquetado de 0.5 a 0.25 Kg en bolsa de grado alimenticio. Peso por unidad entre 20 a 40 gramos. Transportadas en jabas de plástico limpias que permitan asegurar una adecuada ventilación y conservación.
Características organolépticas	Rizoma firme, piel delgada color beige claro, pulpa amarillo pálido y fibrosa, sin zonas húmedas o arrugadas. Aroma fresco, cítrico y picante, sabor intenso y ligeramente ardiente, sin olor a moho.

Sub- ítem N°17: ZANAHORIA (AL PESO)

Tipo	Tubérculo fresco, maduro anaranjado.
Presentación	Empaquetado de 1 a 2 kg en bolsa de grado alimenticio. Peso por unidad entre 100 a 150 gramos. Transportadas en jabas de plástico limpias que permitan asegurar una adecuada ventilación y conservación.
Características organolépticas	Color naranja brillante y uniforme, textura firme y crocante, superficie lisa sin grietas ni manchas. Aroma suave y fresco, sabor dulce característico, sin señales de amargor o deterioro.

Subítem N° 18: CHOCLO DESGRANADO (AL PESO)

Tipo	Verdura derivada del choclo entero fresco y tierno
Presentación	Empaquetado de 0.5 a 1 Kg en bolsa de grado alimenticio. Transportadas en jabas de plástico limpias que permitan asegurar una adecuada ventilación y conservación.
Características organolépticas	Granos amarillos o blancos brillantes, uniformes, tiernos y jugosos, sin arrugas ni decoloración. Aroma fresco y ligeramente dulce, sabor suave y azucarado, sin olor agrio.

Subítem N° 19: HOT DOG DE POLLO

Tipo	De pollo.
Presentación	Paquetes embolsados por 24 unidades. Herméticamente cerrado al vacío Unidad de hot dog con un peso mínimo de 60 gr.
Características organolépticas	Color rosado uniforme, textura firme y compacta, superficie lisa y sin exudados. Aroma suave y característico del producto cocido, sabor ligeramente salado, sin olores rancios.
Vida útil del producto (Refrigerado)	Treinta (30) días calendario, contados desde la recepción conforme del bien por parte de la Entidad.



Subítem N° 20: PIÑA CAYENA (AL PESO)

Tipo	Cayena, fresca, madura.
Presentación	Peso por unidad entre 2 a 2.5 Kg. Transportadas en jabas de plástico limpias que permitan asegurar una adecuada ventilación y conservación.
Características organolépticas	Cáscara amarilla con tonalidades verdes claras, firme al tacto y ojos bien formados; pulpa amarilla jugosa. Aroma dulce y tropical intenso, sabor equilibrado entre dulzor y acidez, sin fermentación.

Subítem N° 21: LECHUGA AMERICANA (AL PESO)

Tipo	Lactuca sativa, familia asteraceae, verdura hoja tierna verde claro. Tipo crespa.
Presentación	Peso por unidad entre 400 gr. +/- 5%. Transportadas en jabas de plástico limpias que permitan asegurar una adecuada ventilación y conservación.
Características organolépticas	Hojas verdes claras a intensas, crujientes y compactas, sin marchitez ni manchas oscuras. Aroma fresco y vegetal suave, sabor ligeramente dulce y acuoso, sin olores desagradables.

Subítem N° 22: BETERRAGA (AL PESO)

Tipo	Hortaliza de raíz perteneciente a la familia Amaranthaceae y a la especie Beta vulgaris.
Presentación	Empaquetado de 0.75 Kg en bolsa de grado alimenticio. Peso por unidad entre 200 a 350 gramos. Transportadas en jabas de plástico limpias que permitan asegurar una adecuada ventilación y conservación.
Características organolépticas	Color rojo intenso y uniforme, textura firme y lisa, sin golpes ni zonas blandas. Aroma terroso y fresco, sabor dulce característico, sin olor agrio o fermentado.

3.3. Condiciones de operación

No aplica para la presente contratación.

3.4. Embalaje y rotulado

3.4.1. Embalaje

Los productos deberán ser entregados en los siguientes embalajes:

- Jabas cosecheras (solo para el transporte de los productos): los subítems 4, 5, 6, 7, 11, 12, 13, 14, 15, 16, 17, 18, 20, 21 y 22.



- Cajas de plástico con tapa (solo para el transporte de los productos): los subítems 1, 2, 3, 9, 10 y 19.
- El subítem 8 en bandeja separadora universal para 30 unidades fabricado en pulpa de fibra celulosa 100% ecológica.

3.4.2. Rotulado

Indicar el tipo de producto y peso. Además, el subítem 19 debe registrar los datos del Registro Sanitario.

3.5. Reglamento Técnico, Normas Metrológicas y/o sanitarias asociadas

Ley N° 26842, Ley General de Salud.

3.6. Norma Técnica

No aplica a la presente contratación.

3.7. Impacto Ambiental

No aplica a la presente contratación.

3.8. Acondicionamiento, montaje o instalación

No aplica a la presente contratación.

3.9. Sistema de entrega para bienes

No aplica a la presente contratación.

3.10. Transporte y seguros

3.10.1. Transporte

Todos los costos del transporte deberán estar incluidos en el precio ofertado.

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

- **Para los víveres frescos:** el transporte deberá ajustarse a lo señalado en el Capítulo III, Artículo 17° (Transporte de alimentos agropecuarios primarios y piensos) del Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria (Decreto Supremo N° 004-2011-AG).
- **Para los víveres secos:** el transporte deberá ajustarse a lo señalado en el Título V Capítulo II del Transporte de Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas (Decreto Supremo N° 007-98-SA)

3.10.2. Seguros

No aplica a la presente contratación.



3.11. Garantía comercial

3.11.1. Alcance de la garantía

Los productos envasados tendrán una garantía comercial contra los defectos de fabricación.

3.11.2. Condiciones de la garantía

El bien será reemplazado por otro que cumpla con las especificaciones técnicas, en un plazo de dos (02) días calendario.

3.11.3. Periodo de garantía

Treinta (30) días calendario, contados desde la recepción conforme del bien por parte de la Entidad.

3.11.4. Inicio de cómputo del periodo de garantía

Contabilizado desde la recepción conforme del bien por parte de la Entidad.

3.12. Disponibilidad de servicios y repuestos

No aplica a la presente contratación.

3.13. Visita y muestra

No aplica a la presente contratación.

3.14. Prestaciones accesorias a la prestación principal

3.14.1. Mantenimiento preventivo y/o correctivo

No aplica a la presente contratación.

3.14.2. Soporte técnico

No aplica a la presente contratación.

3.14.3. Capacitación y/o entrenamiento

No aplica a la presente contratación.

IV. OTRAS CONSIDERACIONES PARA LA EJECUCIÓN DE LA PRESTACIÓN

4.1. Lugar y plazo de ejecución de la prestación

4.1.1. Lugar

La entrega de los bienes se realizará en días laborables, en el horario de 08:30 a 15:30 horas, en cualquiera de las siguientes sedes:

- **Comisión Nacional de Investigación y Desarrollo Aeroespacial (CONIDA):** Almacén general, sito en calle Luis Felipe Villarán N° 1069 - distrito de San Isidro - Lima.
- **Centro Nacional de Operaciones de Imágenes Satelitales (CNOIS):** Cocina, sito en el Km 5.5 de la carretera a Pucusana - distrito Pucusana - Lima.



4.1.2. Plazo

El plazo de ejecución de la prestación inicia a partir del día siguiente de notificación de la Orden de Compra, hasta el consumo total de las cantidades contratadas o el 31 de mayo de 2026, lo que ocurra primero.

Los bienes se entregarán de forma periódica una vez por semana los días martes, conforme la necesidad del área usuaria.

Nota:

Mediante los correos electrónicos de jborrero@conida.gob.pe y dmandujano@conida.gob.pe remitirá al contratista la relación de víveres que necesitara para la semana con una anticipación de tres (3) días calendarios, dichos bienes deberán entregarse con su respectiva guía de remisión.

Cronograma de entrega

Se entregará mensualmente la tercera parte de los bienes contratados, salvo que por la presentación del bien se amerite hacerlo en menos entregas.

El internamiento de los bienes puede variar por la necesidad del servicio.

4.2. Entregable

El contratista al término de cada mes, remitirá el primer día hábil siguiente, el "Reporte del consumo de víveres", el mismo que deberá contar como mínimo con la siguiente información:

- Consumos del mes: Cantidad de víveres, las fechas de entregas, precio e importe total.
- Saldo disponible: Cantidad de víveres, Precio unitario e importe total en soles.

Importante:

- Los entregables deberán ser remitidos a través de la mesa de partes de la Entidad:
 - ❖ Digital: <https://mpvirtual.conida.gob.pe/mpvirtual/index.html#/registro>
 - ❖ Presencial: Calle Luis Felipe Villarán N° 1069 urb. Malibú, distrito de San isidro, provincia y departamento de Lima.
- Los entregables deberán estar debidamente, firmados (manuscrita o digital según artículo 3 de la Ley N° 27269 - Ley de firmas y certificados digitales) y foliados en todas sus páginas.
- No se aceptarán documentos con firmas pegadas como imagen.

4.3. Otras obligaciones

No aplica a la presente contratación.

4.4. Subcontratación

No aplica a la presente contratación.

4.5. Confidencialidad

El contratista se compromete en mantener en reserva absoluta toda la información en general a la que tenga acceso y que se encuentre relacionada con la



prestación, quedando prohibido revelar dicha información a terceros; el contratista se compromete a no utilizar la información a la que tenga acceso para beneficio propio alguno o para beneficio de terceros en cualquier modalidad y en particular en materia de cooperación.

Asimismo, se compromete a cumplir con: la Política de la Gestión de la Calidad ISO 9001, Gestión de Seguridad de la Información ISO 27001 de la CONIDA y las políticas específicas de seguridad de la información de la CONIDA.

En caso de que incumpliera con cualquiera de las obligaciones estipuladas en el presente acuerdo, la CONIDA está autorizada a iniciar todas las acciones judiciales necesarias para resarcir del perjuicio, y la obligación de confidencialidad permanecerá mientras la información conserve las características para considerarse confidencial.

4.6. Anticorrupción y Antisoborno

El proveedor 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 la Unidad de Logística o cualquier servidor de la entidad contratante.

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

Adicionalmente, el proveedor se compromete a denunciar oportunamente ante las autoridades competentes los actos de corrupción o de inconducta funcional de los cuales tuviera conocimiento durante la ejecución del contrato con la entidad contratante. Tratándose de una persona jurídica, lo anterior se extiende a sus accionistas, participacionistas, integrantes de los órganos de administración, apoderados, representantes legales, funcionarios, asesores o cualquier persona vinculada a la persona jurídica que representa; comprometiéndose a informarles sobre los alcances de las obligaciones asumidas en virtud del presente contrato.

Finalmente, el incumplimiento de las obligaciones establecidas en esta cláusula, durante la ejecución contractual, otorga a la entidad contratante el derecho de resolver total o parcialmente el contrato. Cuando lo anterior se produzca por parte de un proveedor adjudicatario de los catálogos electrónicos de acuerdo marco, el incumplimiento de la presente cláusula conllevará que sea excluido de los



Catálogos Electrónicos de Acuerdo Marco. En ningún caso, dichas medidas impiden el inicio de las acciones civiles, penales y administrativas a que hubiera lugar.

4.7. Solución de controversia

Todas las controversias que pudieran derivarse entre las partes respecto a la validez, nulidad, interpretación, ejecución, terminación o eficiencia contractual serán resueltas mediante un procedimiento de conciliación, conforme a lo establecido en el numeral 81.3 del artículo 81 de las Ley N° 32069.

4.8. 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 y el artículo 122 de su Reglamento.

4.9. Gestión de riesgos

Debido a las condiciones de los bienes y cuantía a contratar, en el marco de lo establecido en el numeral 42.1 del Reglamento de la Ley 32069, no corresponde efectuar la segmentación para la calificación de la contratación; en ese sentido, no corresponde determinar el proceso de gestión de riesgos para la presente contratación.

4.10. Medidas de control durante la ejecución contractual

La Unidad de Recursos Humanos (UNREH) en calidad de área usuaria realizará el seguimiento sobre el cumplimiento de los plazos y condiciones de contrato.

4.11. Recepción y conformidad

4.11.1. Recepción

El almacén en coordinación con la Unidad de Recursos Humanos (UNREH), se encargará de la recepción del bien.

4.11.2. Conformidad

La Unidad de Unidad de Recursos Humanos (UNREH), emitirá la conformidad.

4.12. Pruebas para la conformidad de los bienes

4.12.1. Pruebas o ensayos para la conformidad de los bienes

No aplica a la presente contratación.

4.12.2. Pruebas de puesta en funcionamiento para la conformidad de los bienes

No aplica a la presente contratación.

4.13. Modalidad de Pago

La modalidad de pago es Precios Unitarios.

4.14. Forma de pago

El pago se realiza de conformidad con lo establecido en el artículo 67 de la Ley.



La entidad contratante pagara las contraprestaciones pactadas a favor del contratista dentro de los diez (10) días hábiles siguientes de otorgada la conformidad por parte del área usuaria y es prorrogable, previa justificación de la demora, por cinco días hábiles.

La entidad contratante realizará el pago de la contraprestación pactada a favor del contratista en tres (03) pagos periódicos (mensual), de acuerdo con las cantidades entregadas por mes.

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

- Informe de Conformidad brindada por la Unidad de Recursos Humanos.
- Guía de remisión.
- Comprobante de pago (Factura).
- Acta de conformidad brindada por la Unidad de Recursos Humanos.

4.15. Fórmula de reajuste

No aplica a la presente contratación.

4.16. Penalidades aplicables

La suma de la aplicación de las penalidades por mora y otras penalidades no excederá del 10% del monto vigente del contrato.

- **Penalidad por mora**
Se aplicará al contratista la penalidad establecida en el artículo 120 del Reglamento de la Ley general de contrataciones públicas.
- **Otras penalidades**
No aplica a la presente contratación.

4.17. Responsabilidad por vicios ocultos

No aplica a la presente contratación.

4.18. Declaratoria de viabilidad

No aplica a la presente contratación.

4.19. Anexos

No aplica a la presente contratación.

V. REQUISITOS DE CALIFICACIÓN

5.1. Capacidad legal

- **Subítem 1**

Alimentos de procesamiento primario - Grupo 2: Carcasas de ave refrigeradas.

Copia simple del Certificado de Autorización Sanitaria de Establecimiento vigente, otorgado por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria - SENASA, según



indica el artículo 33 del Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias.

Nota:

Para efectos del cumplimiento del presente requisito, bastará que en el Certificado de Autorización Sanitaria de Establecimiento dedicado al procesamiento primario de alimentos agropecuarios y piensos se indique el tipo de alimento que corresponde al bien a contratar, según lo establecido por el SENASA.

O,

Copia simple de la Autorización Sanitaria de Apertura y Funcionamiento de Centro de faenamiento avícola vigente, otorgada por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria - SENASA, según indica el artículo 12 del Reglamento del Sistema Sanitario Avícola, aprobado mediante Decreto Supremo N° 029-2007-AG, y su modificatoria.

Nota:

La documentación solicitada deberá mantenerse vigente incluso hasta la culminación de las entregas del producto adquirido. Es responsabilidad exclusiva del proveedor tramitar oportunamente la renovación de dichos documentos.

- **Sub-ítem del 2 al 3 y 9 al 10**

Alimentos de procesamiento primario - Grupo 4: Cortes de carne, menudencias y apéndices de res. Cortes de carne y apéndices de porcino.

Copia simple de la Autorización Sanitaria de Establecimiento vigente, otorgado por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria - SENASA, según indica el artículo 33 del Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias.

En el caso de que el producto se almacene en una cámara frigorífica diferente a la del Centro de corte antes de su entrega:

Copia simple de la Autorización Sanitaria de cámaras frigoríficas vigente, otorgada por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria - SENASA, según indica el artículo 81 del Reglamento Sanitario del Faenado de Animales de Abasto, aprobado mediante Decreto Supremo N° 015-2012-AG, o según indica el artículo 33 del Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias.

Para producto importado:

Copia simple del Registro y Autorización de establecimiento de exportadores vigente, según lo establecido en los artículos 100, 103 y 104 del Reglamento Andino de Cuarentena para el Comercio o la Movilización Intrasubregional y con Terceros Países de Animales Terrestres y sus Productos, adoptado mediante la DECISIÓN 737 de la Comunidad Andina del 08/06/2010;

Y,

Para la cámara frigorífica donde se almacenará el producto importado:

Copia simple de la Autorización Sanitaria de cámaras frigoríficas vigente, otorgada por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria - SENASA, según indica



el artículo 81 del Reglamento Sanitario del Faenado de Animales de Abasto, aprobado mediante Decreto Supremo N° 015-2012-AG, o según indica el artículo 33 del Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias.

Nota:

La documentación solicitada deberá mantenerse vigente incluso hasta la culminación de las entregas del producto adquirido. Es responsabilidad exclusiva del proveedor tramitar oportunamente la renovación de dichos documentos.

- **Subítems del 4 al 7, 11 al 18 y 20 al 22**

Alimentos de procesamiento primario - Alimentos de origen vegetal.

Copia simple del Certificado de Autorización Sanitaria de Establecimiento vigente, otorgado por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria - SENASA, según indica el artículo 33 del Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias.

Nota:

Para efectos del cumplimiento del presente requisito, bastará que en el Certificado de Autorización Sanitaria de Establecimiento indique: Nombre común (nombre científico) del bien correspondiente a contratar, según lo establecido por el SENASA.

La documentación solicitada deberá mantenerse vigente incluso hasta la culminación de las entregas del producto adquirido. Es responsabilidad exclusiva del proveedor tramitar oportunamente la renovación de dichos documentos.

- **Sub-ítem 8**

Alimentos de procesamiento primario - Grupo 1: Carcasas de aves congeladas, cortes de carne y menudencias de ave, carne seco salada y huevos.

Copia simple de Autorización Sanitaria de Establecimiento vigente, otorgado por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria - SENASA, según indica el artículo 33 del Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias.

Nota:

Para efectos del cumplimiento del presente requisito bastará que, en el Certificado de Autorización Sanitaria de Establecimiento dedicado al procesamiento primario de alimentos agropecuarios y piensos se indique el tipo de alimento que corresponde al bien a contratar, según lo establecido por el SENASA.

La documentación solicitada deberá mantenerse vigente incluso hasta la culminación de las entregas del producto adquirido. Es responsabilidad



exclusiva del proveedor tramitar oportunamente la renovación de dichos documentos.

- **Sub-ítem 19**

Alimentos elaborados industrialmente (fabricados).

Copia simple del Registro Sanitario vigente del bien correspondiente, expedido por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria - DIGESA, según lo indicado en los artículos 102 y 105 del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA, y sus modificatorias.

Nota:

La documentación solicitada deberá mantenerse vigente incluso hasta la culminación de las entregas del producto adquirido. Es responsabilidad exclusiva del proveedor tramitar oportunamente la renovación de dichos documentos.

5.2. Experiencia del postor en la especialidad

No aplica a la presente contratación.

San Isidro, 11 de marzo de 2026



Firmado digitalmente por:
BORRERO GUTIERREZ Jorge Luis FAU
20131371889 hard
Motivo: Soy el autor del documento
Fecha: 11/03/2026 16:27:21-0500

Comandante FAP

JORGE LUIS BORRERO GUTIERREZ

Jefe de la Unidad de Recursos Humanos
AGENCIA ESPACIAL DEL PERÚ - CONIDA

Nota: Los párrafos se llenarán de acuerdo a la necesidad del bien, ningún campo debe ser suprimido.

FICHA TÉCNICA APROBADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN COMÚN

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

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN COMÚN

2.1 Del bien

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

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

El alimento debe presentar las siguientes características:

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

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

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

2.2 Envase

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

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

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

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

2.3 Embalaje

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

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

2.4 Rotulado

Refiérase al numeral 2.5 de la presente Ficha Técnica.

Precisión 4: Ninguna.

2.5 Etiquetado

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

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

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

2.6 Inserto

No aplica.

Precisión 6: No aplica.

FICHA TÉCNICA APROBADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN COMÚN

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

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN COMÚN

2.1 Del bien

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

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

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

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

2.2 Envase

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

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

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

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

2.3 Embalaje

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

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

2.4 Rotulado

Refiérase al numeral 2.5 de la presente Ficha Técnica.

Precisión 4: Ninguna.

2.5 Etiquetado

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

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

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

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

2.6 Inserto

No aplica.

Precisión 6: No aplica.

FICHA TÉCNICA APROBADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN COMÚN

Denominación del bien	: CARNE DE RES – CORTE BOLA DE LOMO REFRIGERADO
Denominación técnica	: CARNE DE BOVINO – CORTE CABEZA DE LOMO (BOLA DE LOMO) REFRIGERADO
Unidad de medida	: KILOGRAMO
Descripción general	: El bovino comprende a los animales de las especies <i>Bos taurus</i> , <i>Bos indicus</i> y del género <i>Bubalus</i> la especie <i>Bubalus bubalis</i> y sus híbridos. El corte cabeza de lomo refrigerado es una pieza sin hueso del cuarto posterior de la carcasa, la cual ha sido enfriada hasta alcanzar una temperatura no mayor a 4 °C. Este corte se encuentra ubicado en la parte anterior del muslo, sobre el cuerpo del hueso coxal, fémur y rótula; limitando hacia delante con la colita de cadera, hacia atrás y afuera con el cuadrado, hacia adentro con la tapa y hacia arriba con la malaya. Corresponde a los músculos cuádriceps femoral, vasto lateral, vasto medial, vasto intermedio y recto femoral.

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN COMÚN

2.1 Del bien

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

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

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

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

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

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

2.2 Envase

El envase debe ser inocuo, limpio e higiénico, de grado alimentario y no debe comunicar olores o

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.

sabores extraños al producto. Asimismo, debe ser impermeable, resistente, conservar las características del producto y, al eliminarse, no debe dejar residuos sobre la carne, según lo establecido en el numeral 9 de la NTP 201.055:2021.

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

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

2.3 Embalaje

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

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

2.4 Rotulado

Refiérase al numeral 2.5 de la presente Ficha Técnica.

Precisión 4: Ninguna.

2.5 Etiquetado

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

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

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

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

2.6 Inserto

No aplica.

Precisión 6: No aplica.

**FICHA TÉCNICA
APROBADA**

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN COMÚN

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

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN COMÚN

2.1 Del bien

El alimento debe presentar las siguientes características:

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

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

Precisión 1: Ninguna.

2.2 Envase

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

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

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

2.3 Embalaje

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

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

2.4 Rotulado

Refiérase al numeral 2.5 de la presente Ficha Técnica.

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

Precisión 4: Ninguna.

2.5 Etiquetado

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

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

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

2.6 Inserto

No aplica.

Precisión 6: No aplica.

**FICHA TÉCNICA
APROBADA**

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN COMÚN

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

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN COMÚN

2.1 Del bien

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

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

El alimento debe presentar las siguientes características:

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

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

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.

**FICHA TÉCNICA
APROBADA**

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN COMÚN

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

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN COMÚN

2.1 Del bien

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

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

El alimento debe presentar las siguientes características:

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

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

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

2.2 Envase

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

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

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

2.3 Embalaje

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

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

2.4 Rotulado

Refiérase al numeral 2.5 de la presente Ficha Técnica.

Precisión 4: Ninguna.

2.5 Etiquetado

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

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

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

2.6 Inserto

No aplica.

Precisión 6: No aplica.

**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	<p>Cada lote de papa debe estar conformado por la misma variedad. Las papas variedad Canchán deben presentar las siguientes características:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Forma redondeada. - Piel de color rojo, ojos superficiales. - Pulpa de color blanca a blanca cremosa. 	<p>NTP 011.119:2016 PAPA Y SUS DERIVADOS. Papa. Definiciones y requisitos. 3ª Edición</p>																			
Tamaño ¹	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th rowspan="2" style="text-align: left;">Diámetro (D) y peso (g)</th> <th colspan="3" style="text-align: center;">Calibres</th> </tr> <tr> <th style="text-align: center;">Extra</th> <th style="text-align: center;">Primera</th> <th style="text-align: center;">Segunda</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td style="text-align: center;">D mayor (mm)</td> <td style="text-align: center;">134-102</td> <td style="text-align: center;">101-75</td> <td style="text-align: center;">74-49</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">D menor (mm)</td> <td style="text-align: center;">107-72</td> <td style="text-align: center;">71-51</td> <td style="text-align: center;">50-38</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">Peso (g)</td> <td style="text-align: center;">639-320</td> <td style="text-align: center;">319-155</td> <td style="text-align: center;">154-29</td> </tr> </tbody> </table>		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
	Diámetro (D) y peso (g)			Calibres																	
			Extra	Primera	Segunda																
	D mayor (mm)		134-102	101-75	74-49																
D menor (mm)	107-72		71-51	50-38																	
Peso (g)	639-320		319-155	154-29																	
<u>Sanidad y aspecto</u>																					
Inmadurez (papa pelada o pelona con levantamiento de piel)	Máximo 1 % m/m																				
Cortes, cicatrices, magulladuras, grietas, rajaduras	Máximo 2 % m/m																				
Brotamiento	0 % m/m																				
Verdeamiento	0 % m/m																				
Pudrición seca	0 % m/m																				
Pudrición húmeda	0 % m/m																				

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

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

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

2.2 Envase

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

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

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

2.3 Embalaje

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

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

2.4 Rotulado

Refiérase al numeral 2.5 de la presente Ficha Técnica.

Precisión 4: Ninguna.

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

2.5 Etiquetado

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

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

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

2.6 Inserto

No aplica.

Precisión 6: No aplica.

**FICHA TÉCNICA
APROBADA**

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN COMÚN

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

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN COMÚN

2.1 Del bien

El alimento debe presentar las siguientes características:

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

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

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

2.2 Envase

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

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

2.3 Embalaje

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

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

2.4 Rotulado

Refiérase al numeral 2.5 de la presente Ficha Técnica.

Precisión 4: Ninguna.

2.5 Etiquetado

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

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

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

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

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

2.6 Inserto

No aplica.

Precisión 6: No aplica.

FICHA TÉCNICA APROBADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN COMÚN

Denominación del bien : CARNE DE PORCINO - BRAZUELO ENTERO REFRIGERADO
Denominación técnica : CARNE DE PORCINO - BRAZUELO ENTERO REFRIGERADO
Unidad de medida : Kilogramo
Descripción general : Corte primario de la carcasa de cerdo que comprende el hueso de la paleta y su cartílago de prolongamiento, el húmero, el cúbito, el radio y sin la pata; así como los tejidos blandos que los rodean y la piel que lo recubre, incluye el perril delantero; el cual ha sido enfriado hasta alcanzar una temperatura no mayor a 4 °C.
Pertenece al Grupo 4 de Alimentos de procesamiento primario de origen animal¹.

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN COMÚN

2.1 Del bien

El corte de carne de porcino debe proceder de animales sanos, faenados bajo inspección veterinaria y de plantas faenadoras o camales y salas de corte autorizados por la Autoridad Sanitaria, según se indica en los numerales 6.1.1 y 6.1.3 de la NTP 201.003:2024 y su Corrigenda Técnica, y en el artículo 10 del Reglamento Sanitario del Faenado de Animales de Abasto, aprobado mediante Decreto Supremo N° 015-2012-AG.

El corte de carne de porcino no debe contener residuos de sustancias de uso veterinario y aditivos alimentarios que no cumplan con lo dispuesto por la autoridad nacional competente; en caso de ausencia de ésta, se tomará como referencia lo dispuesto por el Codex Alimentarius, según lo indicado en el numeral 6.3.2 de la NTP 201.003:2024 y su Corrigenda Técnica, o en su defecto, lo dispuesto por la FDA o Unión Europea, según indicaciones del SENASA.

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

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
Aspecto general	Debe presentar un buen acabado y debe ser aprobado mediante inspección sanitaria. No debe presentar lesiones en niveles que pudieran comprometer la calidad de los cortes de carne.	NTP 201.003:2024 CARNE Y PRODUCTOS CÁRNICOS. Definiciones, clasificación y requisitos de carcasas y carne de porcinos. 4ª Edición, y su Corrigenda Técnica NTP 201.003:2024/CT 1:2025 CARNE Y PRODUCTOS CÁRNICOS. Definiciones, clasificación y requisitos de carcasas y carne de porcinos. CORRIGENDA TÉCNICA 1. 1ª Edición.
Color	Característico de acuerdo a la especie.	
Olor	Sui generis y exento de cualquier olor anormal.	
Consistencia	Firme y elástica al tacto, tanto del tejido muscular como la grasa.	
pH	Entre 5,5 y 6,4	
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.

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

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

Precisión 1: La entidad deberá señalar en las bases que la temperatura de recepción del corte de carne de porcino no debe exceder de 4 °C. Asimismo, deberá indicar el peso aproximado de cada pieza. Por ejemplo: Carne de porcino - brazuelo entero refrigerado de entre 6 kg y 7 kg aproximadamente, cuya temperatura no debe exceder de 4 °C.

2.2 Envase

El envase que contiene el producto debe ser de material inocuo, estar libre de sustancias que se puedan transferir al producto, afectando su inocuidad y estar fabricado de manera que mantenga la calidad sanitaria y composición del producto durante toda su vida útil, según lo establecido en el numeral 9.1 de la NTP 201.003:2024 y su Corrigenda Técnica.

Los materiales de envoltura deben ser limpios e higiénicos, no deben contener sustancias que puedan ser consideradas dañinas para la salud, en cantidades o niveles superiores a los límites máximos permitidos, determinados por la Autoridad Sanitaria, según lo establecido en el numeral 9.2 de la NTP 201.003:2024 y su Corrigenda Técnica.

El envase debe ser impermeable, resistente, debe proteger al producto y ser de primer uso. Asimismo, al eliminar el envase no deben quedar residuos sobre el producto, según lo establecido en los numerales 9.3 y 9.4 de la NTP 201.003:2024 y su Corrigenda Técnica.

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

Precisión 2: La entidad deberá indicar en las bases el peso neto aproximado 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

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

En caso de estar envasados, la etiqueta de los cortes de carne de porcino 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.