

AÑO 2026

CUADRO CONSOLIDADO DE REQUERIMIENTO

ITEM	DENOMINACIÓN	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD AÑO 2026	CANTIDAD AÑO 2027	CANTIDAD TOTAL
1	CARAMBOLA CATEGORIA EXTRA	KLG	27	9	36
2	DURAZNO CATEGORIA EXTRA	KLG	108	36	144
3	FRESA CALIDAD PRIMERA	KLG	36	12	48
4	GRANADILLA CATEGORIA I	KLG	162	54	216
5	MANDARINA SATSUMA CATEGORIA I	KLG	189	63	252
6	MARACUYA CATEGORIA EXTRA	KLG	27	9	36
7	NARANJA VALENCIA CATEGORIA I	KLG	189	63	252
8	PAPAYA CATEGORIA EXTRA	KLG	270	90	360
9	PLATANO DE SEDA CATEGORIA I	UNIDAD	252	84	336
10	SANDIA CATEGORIA EXTRA	KLG	216	72	288
11	TANGELO CATEGORIA I	KLG	108	36	144
12	UVA ITALIA CATEGORIA EXTRA	KLG	108	36	144



GOBIERNO REGIONAL DE AREQUIPA



"Decenio de la Igualdad de Oportunidades para mujeres y hombres",
"AÑO DE LA ESPERANZA Y EL FORTALECIMIENTO DE LA DEMOCRACIA"

MEMORANDO N° 687 -2026-GRA/GRS/GR-RSAC-D.

PARA : CPC. Maribel Jania Gutiérrez Mestas
Jefa de la Oficina de Administración
Red de Salud Arequipa Caylloma

ATENCION : SRTA. Ligia Helena Díaz Paredes
Responsable del Proceso de Logística

ASUNTO : Autorización para la adquisición de ALIMENTOS FRESCOS
FRUTAS CON FICHA TECNICA, FTE FTO RECURSOS ORDINARIOS
2026.

REFERENCIA : Informe N°195- 2026-GRA/GRS/GR-RSAC-D-OPPDI-J.
(Doc. 9337236) (Exp. 5624621).

FECHA : Arequipa, 2026 marzo 11.

GOBIERNO REGIONAL AREQUIPA
GERENCIA REGIONAL DE SALUD
RED DE SALUD AREQUIPA - CAYLLOMA
SECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN

11 MAR 2026

Doc: 61 Exp: 03:26
Folios: 61 Hora: 03:26 Firma: [Signature]

PROGRAMACION

PASE A: Logística

PARA: Se genero CCAN
28

Fecha: 17.03.26 Firma: [Signature]

Por medio del presente, y en atención al documento de la referencia, emitido por la Jefatura de la Oficina Planeamiento, Presupuesto y Desarrollo Institucional, donde solicita autorización para la adquisición de ALIMENTOS FRESCOS FRUTA CON FICHA TECNICA, con fuente de financiamiento de RECURSOS ORDINARIOS 2026; esta Dirección Ejecutiva **AUTORIZA** lo solicitado en el documento de la referencia, tomando en cuenta además el Informe N°0079-2026-GRA/GRS/GR-RSAC-D-OPPDI-J-PP, para las especificaciones técnicas, debiendo continuar con las acciones administrativas pertinentes e informar de todo a este despacho.

Sin otro en particular, cúmplase de manera estricta.

Atentamente

M.C. Evelyn Paola Choque Chávez
CMP. 63731
DIRECTORA EJECUTIVA

ADMINISTRACIÓN

PASE A: Logística

PARA: Compras y
Finan. según documento

Fecha: 11/03/26 Firma: [Signature]

EPChCh/kagp
Con copia CC: Archivo Dirección Ejecutiva
Se adjunta: Doc. Original 9337236 en (60) folios
SGD Documento: 9347887 en folios (01)
SGD Expediente: 5624621
TOTAL, FOLIOS: SESENTA Y UNO (61)

GOBIERNO REGIONAL AREQUIPA
GERENCIA REGIONAL DE SALUD
SECRETARÍA DE LOGÍSTICA

12 MAR 2026

Doc: Exp:
Folios: Hora: 03:26 Firma: [Signature]

RED DE SALUD AREQUIPA CAYLLOMA
Dirección : Av. Independencia con Paucarpata, Edificio Héroes Anónimos, bloque E N° 600 Interior N° 424
Página web: www.rsdperiferica.aqp.gob.pe

GOBIERNO REGIONAL AREQUIPA
GERENCIA REGIONAL DE SALUD
RED DE SALUD AREQUIPA CAYLLOMA
PROGRAMACION

12 MAR. 2026

DOC: 61 Exp: 12:29
Folios: 61 Hora: 12:29 v°B°: [Signature]

PROGRAMACION

PASE A: Programación Presupuestal

PARA: Corregir EETI

Fecha: 13.03.26 Firma: [Signature]

LOGISTICA

PASE A: Programación
Frutas
Compras

PARA: Compras

Fecha: 12-3-26 Firma: [Signature]



GOBIERNO REGIONAL DE AREQUIPA
 "DECENIO DE LA IGUALDAD DE OPORTUNIDADES PARA MUJERES Y HOMBRES"

"Año de la esperanza y fortalecimiento de la democracia"



INFORME N° 195 -2026-GRA/GRS/GR-RSAC-D-OPPD-J.

PARA : Medico Evelyn Paola Choque Chávez
 Directora Ejecutiva de la Red de Salud Arequipa Caylloma

ASUNTO : Autorización para la adquisición de ALIMENTOS FRESCOS FRUTAS CON FICHA – FT. FTO. Recursos Ordinarios

REFERENCIA : Informe N°079-2026-GRA/GRS/GR-RSAC-D-OPPD-J-PP.

FECHA : Arequipa, 09 de marzo del 2026.

Es grato dirigirme a usted, para saludarle cordialmente y hacer de su conocimiento que se ha recepcionado el documento de la referencia, que contiene la solicitud para la adquisición de ALIMENTOS FRESCOS FRUTAS CON FICHA con FTE. FTO. Recursos Ordinarios, para el año 2026.

Motivo por lo cual, se solicita la autorización respectiva para continuar con los trámites correspondientes para su ejecución.

Sin otro particular, me despido de Usted.

Atentamente,



Secretaría
 PARA: *Planos en POM-Logística*
Autorizando adquisición de Alimentos frescos Frutas con FTE/FTO para el año 2026, en el marco del Informe N°079-2026 de PP.
 H. 19/03/26

RBDC/all
 C.c. Archivo.
 Se adjunta: Doc N° 9336644 original en (59) folios
 Nuevo Reg. Documento: *9337236* en (01) folio.
 Nuevo Reg. Expediente: **5624621**
 Total folios: 60



GOBIERNO REGIONAL DE AREQUIPA

"DECENIO DE LA IGUALDAD DE OPORTUNIDADES PARA LAS MUJERES Y LOS HOMBRES"
"AÑO DE LA ESPERANZA Y EL FORTALECIMIENTO DE LA DEMOCRACIA"



INFORME N° 079 -2026-GRA/GRS/GR-RSAC-D-OPPDI-J-PP.

MUY URGENTE

PARA : Med. Ruperto Benjamín Dueñas Carpio
Jefe de la Oficina de Planificación, Presupuesto y Desarrollo Institucional

ASUNTO : Requerimiento de adquisición de ALIMENTOS FRESCOS FRUTAS CON FICHA Fte. Fto.
Recursos Ordinarios.

ATENCION : Dirección Ejecutiva – Autorización

REFERENCIA : Informe N° 103-2026-GR/GRS/GR-RSAC-D-OPPDI-J-SM

FECHA : Arequipa, 09 de marzo del 2026.

GOBIERNO REGIONAL AREQUIPA
GERENCIA REGIONAL DE SALUD
RED DE SALUD AREQUIPA - CAYLLOMA
SECRETARIA DE OPPDI
09 MAR 2026
Dnc: Exp:
Fc: 59 Hora: 14:09 Firma: J

Tengo el agrado de dirigirme a usted, para saludarlo cordialmente, y a la vez indicarle que se ha recepcionado los informes de requerimiento de las ares usuarias para la adquisición de ALIMENTOS FRESCOS FRUTAS CON FICHA, para el periodo 2026 y 2027.

De acuerdo con lo establecido en la Ley N° 32069 Ley General de Contrataciones Publicas y su reglamento, la entidad debe asegurar que toda contratación responda a una necesidad debidamente identificada y programada en el Cuadro Multianual de Necesidades (CMN) y en la Programación Multianual de Bienes, servicios y obras (PMBSO).

Asegurar la provisión oportuna de frutas frescas para el consumo del personal operativo, brigadas, equipos de respuesta rápida, personal de guardia y actividades institucionales vinculadas a la continuidad de los servicios de salud en los hogares protegidos de la Red de Salud Arequipa-Caylloma. La adquisición contribuye al bienestar nutricional del personal, favorece su rendimiento en actividades asistenciales y operativas, y garantiza condiciones adecuadas para el cumplimiento de funciones esenciales orientadas a la protección de la salud pública.

F.F.	PROG	META	E.G.	CODIGO	DESCRIPCION	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD 2026	CANTIDAD 2027	CANTIDAD TOTAL
00	0131	0086	2.3.1 1.1 1	094100030407	CARAMBOLA CATEGORÍA EXTRA	KLG	27	9	36
00	0131	0086	2.3.1 1.1 1	094100030410	DURAZNO CATEGORÍA EXTRA	KLG	108	36	144
00	0131	0086	2.3.1 1.1 1	094100030471	FRESA CALIDAD PRIMERA	KLG	36	12	48
00	0131	0086	2.3.1 1.1 1	094100030477	GRANADILLA CATEGORIA I	KLG	162	54	216
00	0131	0086	2.3.1 1.1 1	094100030418	MANDARINA SATSUMA CATEGORÍA I	KLG	189	63	252
00	0131	0086	2.3.1 1.1 1	094100030473	MARACUYA CATEGORIA EXTRA	KLG	27	9	36
00	0131	0086	2.3.1 1.1 1	094100030426	NARANJA VALENCIA CATEGORÍA I	KLG	189	63	252
00	0131	0086	2.3.1 1.1 1	094100030414	PAPAYA CATEGORÍA EXTRA	KLG	270	90	360
00	0131	0086	2.3.1 1.1 1	094100030483	PLATANO DE SEDA CATEGORIA I	UNIDAD	252	84	336
00	0131	0086	2.3.1 1.1 1	094100030400	SANDIA CATEGORIA EXTRA	KLG	216	72	288
00	0131	0086	2.3.1 1.1 1	094100030422	TANGELO CATEGORÍA I	KLG	108	36	144
00	0131	0086	2.3.1 1.1 1	094100030439	UVA ITALIA CATEGORÍA EXTRA	KLG	108	36	144

OPPDI
PARA: *Sección*
PARA: *validar*
autorización
la Dirección
9/3/26 Firma: *[Signature]*

www.redperiferica.aqp.gob.pe

AREQUIPA SOMOS TODOS
Av. Independencia con Paucarpata, Edificio Anónimos, bloque E N° 600 Interior N° 24
200823 - 206777 - 202279



GOBIERNO REGIONAL DE AREQUIPA

"DECENIO DE LA IGUALDAD DE OPORTUNIDADES PARA LAS MUJERES Y LOS HOMBRES"
"AÑO DE LA ESPERANZA Y EL FORTALECIMIENTO DE LA DEMOCRACIA"



Por los fundamentos expuestos, se solicita se remita el presente informe a la Dirección Ejecutiva para su Autorización para proceder con la adquisición de **ALIMENTO FRESCOS FRUTAS CON FICHA** en el marco de la Ley N° 32069 y su reglamento a fin de asegurar la continuidad y eficiencia de las actividades institucionales.

Sin otro particular y agradeciendo la atención que le brinde al presente, aprovecho la oportunidad para reiterarle los sentimientos de mi especial consideración y estima personal.

Atentamente,

GOBIERNO REGIONAL DE AREQUIPA
DIRECCION REGIONAL DE SALUD
RED DE SALUD AREQUIPA - CAYLLOMA
.....
Lic. Erika Salcedo Gómez
COORDINADORA PROGRAMAS PRESUPUESTALES

C. c. : Archivo
Se adjunta :
SIGGEDO Registro Documento : 9336644
SIGGEDO Registro Expediente : 5624621
Folios : Cincuenta y uno (51)
Folios Totales : Cincuenta y nueve (59)

www.redperiferica.aqp.gob.pe

AREQUIPA SOMOS TODOS

Av. Independencia con Paucarpata, Edificio
Héroes Anónimos, bloque E N° 600 interior
N° 424
T. 054-200823 - 206777 - 202279



REQUERIMIENTO BIENES

1. FINALIDAD PÚBLICA DE LA CONTRATACIÓN

Garantizar la continuidad, calidad y suficiencia del servicio alimentario brindado a las personas usuarias de los Hogares Protegidos de la Red de Salud Arequipa-Caylloma, mediante la contratación oportuna de alimentos secos que permitan cubrir sus requerimientos nutricionales diarios, asegurando condiciones adecuadas de bienestar, protección y soporte integral, conforme a las obligaciones institucionales y a la normativa vigente del sector salud.

2. DESCRIPCIÓN GENERAL DEL REQUERIMIENTO

Los alimentos frescos - frutas con ficha técnica aprobada son productos alimenticios de consumo humano que, por sus características de conservación, almacenamiento y manipulación, no requieren refrigeración y mantienen su calidad durante periodos prolongados.

3. DESCRIPCIÓN GENERAL DEL REQUERIMIENTO

3.1. CARACTERÍSTICAS DEL BIEN COMUN A CONTRATAR

DENOMINACION DEL BIEN SEGÚN FICHA TECNICA	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD
CARAMBOLA CATEGORÍA EXTRA	KLG	36
DURAZNO CATEGORÍA EXTRA	KLG	144
FRESA CALIDAD PRIMERA	KLG	48
GRANADILLA CATEGORIA I	KLG	216
MANDARINA SATSUMA CATEGORÍA I	KLG	252
MARACUYA CATEGORIA EXTRA	KLG	36
NARANJA VALENCIA CATEGORÍA I	KLG	252
PAPAYA CATEGORÍA EXTRA	KLG	360
PLATANO DE SEDA CATEGORIA I	UNIDAD	336
SANDIA CATEGORIA EXTRA	KLG	288
TANGELO CATEGORÍA I	KLG	144
UVA ITALIA CATEGORÍA EXTRA	KLG	144

3.2. ESPECIFICACIONES TECNICAS SEGÚN EL OBJETO CONTRACTUAL

DENOMINACION DEL BIEN SEGÚN FICHA TECNICA	FICHA TECNICA APROBADA
CARAMBOLA CATEGORÍA EXTRA	SI
DURAZNO CATEGORÍA EXTRA	SI
FRESA CALIDAD PRIMERA	SI
GRANADILLA CATEGORIA I	SI
MANDARINA SATSUMA CATEGORÍA I	SI
MARACUYA CATEGORIA EXTRA	SI
NARANJA VALENCIA CATEGORÍA I	SI
PAPAYA CATEGORÍA EXTRA	SI
PLATANO DE SEDA CATEGORIA I	SI
SANDIA CATEGORIA EXTRA	SI
TANGELO CATEGORÍA I	SI
UVA ITALIA CATEGORÍA EXTRA	SI

4. CONDICIONES DE CONTRATACIÓN

- i. Modalidad de pago
El contrato se rige por la modalidad SUMA ALZADA, de conformidad con el artículo 130 del Reglamento.
- ii. Plazo de entrega
Los bienes materia de la presente convocatoria se entregarán en un plazo de cinco (05) días calendarios, en

RED DE SALUD AREQUIPA CAYLLOMA –

Dirección : Av. Independencia con Paucarpata, Edificio Héroes Anónimos. bloque E N° 600 interior N° 424

Teléfono : 054-200823 - 206777

Razón social: GRA Salud Red Periférica Arequipa

Web institucional: <https://redperifericaaqp.gob.pe>



GOBIERNO REGIONAL DE AREQUIPA



"Decenio de la Igualdad de Oportunidades para Mujeres y Hombres"
"Año de la Esperanza y el Fortalecimiento de la Democracia"

concordancia con lo establecido en la estrategia de contratación, computados a partir del día siguiente de la suscripción del contrato. Las entregas subsiguientes se realizarán en un plazo máximo de cinco (05) días calendario, una vez notificada la orden de compra, de acuerdo al siguiente cronograma:

PROG	0131	0131	0131	0131	0131	0131	0131	0131	0131	0131	0131	0131	0131
META	0086	0086	0086	0086	0086	0086	0086	0086	0086	0086	0086	0086	0086
DESCRIPCION	CARAMBOLA CATEGORÍA EXTRA	DURAZNO CATEGORÍA EXTRA	FRESA CALIDAD PRIMERA	GRANADILLA CATEGORÍA I	MANDARINA SATSUMA CATEGORÍA I	MARACUYA CATEGORÍA EXTRA	NARANJA VALENCIA CATEGORÍA I	PAPAYA CATEGORÍA EXTRA	PLATANO DE SEDA CATEGORÍA I	SANDIA CATEGORÍA EXTRA	TANGELO CATEGORÍA I	UVA ITALIA CATEGORÍA EXTRA	
UNIDAD DE MEDIDA	KLG	KLG	KLG	KLG	KLG	KLG	KLG	KLG	UNIDAD	KLG	KLG	KLG	
AÑO 2026	1ra Entrega A los cinco (05) días calendarios de Notificada la Orden de Compra MES DE ABRIL	3.0	12.0	4.0	18.0	21.0	3.0	21.0	30.0	28.0	24.0	12.0	12.0
	2da Entrega A los cinco (05) días calendarios de Notificada la Orden de Compra MES DE MAYO	3.0	12.0	4.0	18.0	21.0	3.0	21.0	30.0	28.0	24.0	12.0	12.0
	3ra Entrega A los cinco (05) días calendarios de Notificada la Orden de Compra MES DE JUNIO	3.0	12.0	4.0	18.0	21.0	3.0	21.0	30.0	28.0	24.0	12.0	12.0
	4ta Entrega A los cinco (05) días calendarios de Notificada la Orden de Compra MES DE JULIO	3.0	12.0	4.0	18.0	21.0	3.0	21.0	30.0	28.0	24.0	12.0	12.0
	5ta Entrega A los cinco (05) días calendarios de Notificada la Orden de Compra MES DE AGOSTO	3.0	12.0	4.0	18.0	21.0	3.0	21.0	30.0	28.0	24.0	12.0	12.0
	6ta Entrega A los cinco (05) días calendarios de Notificada la Orden de Compra MES DE SETIEMBRE	3.0	12.0	4.0	18.0	21.0	3.0	21.0	30.0	28.0	24.0	12.0	12.0
	7ma Entrega A los cinco (05) días calendarios de Notificada la Orden de Compra MES DE OCTUBRE	3.0	12.0	4.0	18.0	21.0	3.0	21.0	30.0	28.0	24.0	12.0	12.0
	8va Entrega A los cinco (05) días calendarios de Notificada la Orden de Compra MES DE NOVIEMBRE	3.0	12.0	4.0	18.0	21.0	3.0	21.0	30.0	28.0	24.0	12.0	12.0
	9na Entrega A los cinco (05) días calendarios de Notificada la Orden de Compra MES DE DICIEMBRE	3.0	12.0	4.0	18.0	21.0	3.0	21.0	30.0	28.0	24.0	12.0	12.0
AÑO 2027	10ma Entrega A los cinco (05) días calendarios de Notificada la Orden de Compra MES ENERO	3.0	12.0	4.0	18.0	21.0	3.0	21.0	30.0	28.0	24.0	12.0	12.0
	11va Entrega A los cinco (05) días calendarios de Notificada la	3.0	12.0	4.0	18.0	21.0	3.0	21.0	30.0	28.0	24.0	12.0	12.0

RED DE SALUD AREQUIPA CAYLLOMA -

Dirección : Av. Independencia con Paucarpata, Edificio Héroes Anónimos, bloque E N° 600 interior N° 424

Teléfono : 054-200823 - 206777

Razón social: GRA Salud Red Periférica Arequipa

Web institucional: <https://redperiferaaqp.gob.pe>



GOBIERNO REGIONAL DE AREQUIPA



"Decenio de la Igualdad de Oportunidades para Mujeres y Hombres"
"Año de la Esperanza y el Fortalecimiento de la Democracia"

la Orden de Compra MES DE AGOSTO	19/08/2026	0.5	0.5	2.0	2.0	0.5	0.5	3.0	3.0	3.5	3.5	0.5	0.5	3.5	3.5	5.0	5.0	4.5	4.5	6.0	6.0	2.0	2.0	2.0	2.0	
6ta Entrega A los cinco (05) días calendarios de Notificada la Orden de Compra MES DE SETIEMBRE	2/09/2026	0.5	0.5	2.0	2.0	0.5	0.5	3.0	3.0	3.5	3.5	0.5	0.5	3.5	3.5	5.0	5.0	4.5	4.5	6.0	6.0	2.0	2.0	2.0	2.0	
	9/09/2026	0.5	0.5	2.0	2.0	0.5	0.5	3.0	3.0	3.5	3.5	0.5	0.5	3.5	3.5	5.0	5.0	4.5	4.5	6.0	6.0	2.0	2.0	2.0	2.0	
	16/06/2029	0.5	0.5	2.0	2.0	0.5	0.5	3.0	3.0	3.5	3.5	0.5	0.5	3.5	3.5	5.0	5.0	4.5	4.5	6.0	6.0	2.0	2.0	2.0	2.0	
7ma Entrega A los cinco (05) días calendarios de Notificada la Orden de Compra MES DE OCTUBRE	1/10/2026	0.5	0.5	2.0	2.0	0.5	0.5	3.0	3.0	3.5	3.5	0.5	0.5	3.5	3.5	5.0	5.0	4.5	4.5	6.0	6.0	2.0	2.0	2.0	2.0	
	7/10/2026	0.5	0.5	2.0	2.0	0.5	0.5	3.0	3.0	3.5	3.5	0.5	0.5	3.5	3.5	5.0	5.0	4.5	4.5	6.0	6.0	2.0	2.0	2.0	2.0	
	21/10/2026	0.5	0.5	2.0	2.0	0.5	0.5	3.0	3.0	3.5	3.5	0.5	0.5	3.5	3.5	5.0	5.0	4.5	4.5	6.0	6.0	2.0	2.0	2.0	2.0	
8va Entrega A los cinco (05) días calendarios de Notificada la Orden de Compra MES DE NOVIEMBRE	4/11/2026	0.5	0.5	2.0	2.0	0.5	0.5	3.0	3.0	3.5	3.5	0.5	0.5	3.5	3.5	5.0	5.0	4.5	4.5	6.0	6.0	2.0	2.0	2.0	2.0	
	11/11/2026	0.5	0.5	2.0	2.0	0.5	0.5	3.0	3.0	3.5	3.5	0.5	0.5	3.5	3.5	5.0	5.0	4.5	4.5	6.0	6.0	2.0	2.0	2.0	2.0	
	20/11/2026	0.5	0.5	2.0	2.0	0.5	0.5	3.0	3.0	3.5	3.5	0.5	0.5	3.5	3.5	5.0	5.0	4.5	4.5	6.0	6.0	2.0	2.0	2.0	2.0	
9na Entrega A los cinco (05) días calendarios de Notificada la Orden de Compra MES DE DICIEMBRE	2/12/2026	0.5	0.5	2.0	2.0	0.5	0.5	3.0	3.0	3.5	3.5	0.5	0.5	3.5	3.5	5.0	5.0	4.5	4.5	6.0	6.0	2.0	2.0	2.0	2.0	
	11/12/2026	0.5	0.5	2.0	2.0	0.5	0.5	3.0	3.0	3.5	3.5	0.5	0.5	3.5	3.5	5.0	5.0	4.5	4.5	6.0	6.0	2.0	2.0	2.0	2.0	
	18/12/2026	0.5	0.5	2.0	2.0	0.5	0.5	3.0	3.0	3.5	3.5	0.5	0.5	3.5	3.5	5.0	5.0	4.5	4.5	6.0	6.0	2.0	2.0	2.0	2.0	
TOTAL 2026		13.5	13.5	54.0	54.0	13.5	13.5	81.0	81.0	94.5	94.5	13.5	13.5	94.5	94.5	135.0	135.0	121.5	121.5	162.0	162.0	54.0	54.0	54.0	54.0	
AÑO 2027	10ma Entrega A los cinco (05) días calendarios de Notificada la Orden de Compra MES ENERO	4/01/2027	0.5	0.5	2.0	2.0	0.5	0.5	3.0	3.0	3.5	3.5	0.5	0.5	3.5	3.5	5.0	5.0	4.5	4.5	6.0	6.0	2.0	2.0	2.0	2.0
		14/01/2027	0.5	0.5	2.0	2.0	0.5	0.5	3.0	3.0	3.5	3.5	0.5	0.5	3.5	3.5	5.0	5.0	4.5	4.5	6.0	6.0	2.0	2.0	2.0	2.0
		21/01/2027	0.5	0.5	2.0	2.0	0.5	0.5	3.0	3.0	3.5	3.5	0.5	0.5	3.5	3.5	5.0	5.0	4.5	4.5	6.0	6.0	2.0	2.0	2.0	2.0
	11va Entrega A los cinco (05) días calendarios de Notificada la Orden de Compra MES FEBRERO	3/02/2027	0.5	0.5	2.0	2.0	0.5	0.5	3.0	3.0	3.5	3.5	0.5	0.5	3.5	3.5	5.0	5.0	4.5	4.5	6.0	6.0	2.0	2.0	2.0	2.0
		10/02/2027	0.5	0.5	2.0	2.0	0.5	0.5	3.0	3.0	3.5	3.5	0.5	0.5	3.5	3.5	5.0	5.0	4.5	4.5	6.0	6.0	2.0	2.0	2.0	2.0
		17/02/2027	0.5	0.5	2.0	2.0	0.5	0.5	3.0	3.0	3.5	3.5	0.5	0.5	3.5	3.5	5.0	5.0	4.5	4.5	6.0	6.0	2.0	2.0	2.0	2.0
	12va Entrega A los cinco (05) días calendarios de Notificada la Orden de Compra MES MARZO	3/03/2027	0.5	0.5	2.0	2.0	0.5	0.5	3.0	3.0	3.5	3.5	0.5	0.5	3.5	3.5	5.0	5.0	4.5	4.5	6.0	6.0	2.0	2.0	2.0	2.0
		10/03/2027	0.5	0.5	2.0	2.0	0.5	0.5	3.0	3.0	3.5	3.5	0.5	0.5	3.5	3.5	5.0	5.0	4.5	4.5	6.0	6.0	2.0	2.0	2.0	2.0
		17/03/2027	0.5	0.5	2.0	2.0	0.5	0.5	3.0	3.0	3.5	3.5	0.5	0.5	3.5	3.5	5.0	5.0	4.5	4.5	6.0	6.0	2.0	2.0	2.0	2.0

RED DE SALUD AREQUIPA CAYLLOMA -

Dirección : Av. Independencia con Paucarpata, Edificio Héroes Anónimos, bloque E N° 600 interior N° 424

Teléfono : 054-200823 - 206777

Razón social: GRA Salud Red Periférica Arequipa

Web institucional: <https://redperifericaaqp.gob.pe>



TOTAL 2027	4.5	4.5	18.0	18.0	4.5	4.5	27.0	27.0	31.5	31.5	4.5	4.5	31.5	31.5	45.0	45.0	40.5	40.5	54.0	54.0	18.0	18.0	18.0	18.0
------------	-----	-----	------	------	-----	-----	------	------	------	------	-----	-----	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------

iv. Penalidades

- Penalidad por mora:

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

v. Solución de controversias contractuales

Las controversias que surjan entre las partes durante la ejecución del contrato se resuelven mediante conciliación, CUANDO SE HAYA PACTADO Y ARBITRAJE.

Para el arbitraje el postor ganador de la buena pro selecciona a una de las siguientes instituciones arbitrales para administrarlo:

Nº	INSTITUCIONES ARBITRALES	RUC
1	CENTRO DE ARBITRAJE DE LA CAMARA DE COMERCIO E INDUSTRIA DE AREQUIPA	20124994340
2	CAMARA DE COMERCIO DE LA PEQUEÑA Y MEDIANA EMPRESA DEL PERU	20602244009
3	CORTE INTERNACIONAL DE ARBITRAJE, RESOLUCION DE DISPUTAS Y CONCILIACION - CIADIC	20612788970

5. REQUISITOS DE CALIFICACIÓN

i. REQUISITOS DE CALIFICACIÓN OBLIGATORIOS

1. CAPACIDAD LEGAL

Nº	REQUISITO DE HABILITACIÓN	ACREDITACIÓN
1	Registro Sanitario vigente	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 Nº 007-98-SA, y sus modificatorias.
2	Resolución Directoral vigente que otorga Validación Técnica Oficial al Plan HACCP	Copia simple de la Resolución Directoral vigente que otorga Validación Técnica Oficial al Plan HACCP, emitida por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria - DIGESA, según Resolución Ministerial Nº 449-2006/MINSA, Aprueban la Norma Sanitaria para la Aplicación del Sistema HACCP en la Fabricación de Alimentos y Bebidas. El Plan HACCP deberá aplicarse a la línea de producción del bien objeto de contratación o a una línea de producción dentro de la cual esté inmerso el bien requerido, en razón del artículo 4 de la norma sanitaria aprobada por la Resolución Ministerial Nº 449-2006/MINSA.

6. ANTICORRUPCIÓN Y ANTISOBORNO

RED DE SALUD AREQUIPA CAYLLOMA –

Dirección : Av. Independencia con Paucarpata, Edificio Héroes Anónimos, bloque E Nº 600 interior Nº 424

Teléfono : 054-200823 - 206777

Razón social: GRA Salud Red Periférica Arequipa

Web institucional: <https://redperifericaaqp.gob.pe>



"Decenio de la Igualdad de Oportunidades para Mujeres y Hombres"
"Año de la Esperanza y el Fortalecimiento de la Democracia"

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

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

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

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

7. RESOLUCIÓN DE CONTRATO u ORDEN DE COMPRA POR INCUMPLIMIENTO

En el supuesto del literal b) del numeral 68.1 del artículo 68 de la Ley, la parte afectada por el incumplimiento requiere a la otra parte que ejecute la prestación materia de incumplimiento, bajo apercibimiento de resolver el contrato y se procederá según lo establecido en el artículo 122 del Reglamento de la Ley 32069.

8. GESTIÓN DE RIESGOS

Se identificará los riesgos que esta enfrenta en la contratación, dichas actividades y acciones se realizan sobre la base de la identificación, análisis, valoración, gestión, control y monitoreo de riesgos, que permiten tomar decisiones informadas y aprovechar las oportunidades potenciales derivadas de estos. Las entidades contratantes realizan la gestión de riesgos a fin de aumentar la probabilidad y el impacto de riesgos positivos y disminuir la probabilidad y el impacto de riesgos negativos, que puedan afectar el cumplimiento de la finalidad pública buscada. En todo momento, la gestión de riesgos debe considerar una mejora en la administración y en el uso de los recursos públicos.

9. VICIOS OCULTOS

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

El plazo máximo de responsabilidad del contratista es de Uno (01) años contados a partir de la conformidad otorgada por LA ENTIDAD CONTRATANTE.

10. CONFORMIDAD

Será otorgada por el COORDINADOR DEL PROGRAMA PRESUPUESTAL, a través de la verificación del cumplimiento de las condiciones establecidas en las especificaciones técnicas en el plazo máximo de siete (7) días de producida la recepción, de la prestación efectuada. En caso de observaciones se procederá de acuerdo con el artículo 144 del Reglamento de la Ley 32069.

GOBIERNO REGIONAL DE AREQUIPA
GERENCIA REGIONAL DE SALUD
RED DE SALUD AREQUIPA CAYLLOMA

Ps. Edith D. Lima Sierra
C. Ps. P. 9683
Responsable PP 131 Control y Prevención en Salud Mental

**FICHA TÉCNICA
APROBADA**

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN COMÚN

Denominación del bien : CARAMBOLA CATEGORÍA EXTRA
 Denominación técnica : CARAMBOLA CATEGORÍA EXTRA
 Unidad de medida : KILOGRAMO
 Descripción general : La carambola es el fruto proveniente de la especie *Averrhoa carambola* L. de la familia Oxalidaceae.

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN COMÚN

2.1 Del bien

El alimento, de acuerdo a su desarrollo y condición, debe ser tal que permita soportar el transporte, manipulación y llegar en estado satisfactorio al lugar de destino, según indica el numeral 2.1.1 de la norma Codex CXS 187-1993 (2005).

El alimento debe cumplir las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
Requisitos mínimos	<ul style="list-style-type: none"> - Estar enteras. - Estar sanas, deben excluirse los productos afectados por podredumbre o deterioro que hagan que no sean aptos para el consumo. - Estar limpias, y prácticamente exentas de cualquier materia extraña visible. - Estar prácticamente exentas de daños causados por plagas. - Estar exentas de humedad externa anormal, salvo la condensación consiguiente a su remoción de una cámara frigorífica. - Estar exentas de cualquier olor y/o sabor extraños. - Ser de consistencia firme. - Tener un aspecto fresco. - Estar exentas de daños causados por bajas temperaturas. - Estar exentas de manchas pronunciadas. - Estar suficientemente desarrolladas y presentar un grado de madurez satisfactorio según la naturaleza del producto. 	CXS 187-1993 (2005) NORMA PARA LA CARAMBOLA
Clasificación	Las carambolas de esta categoría deben ser de calidad superior y características de la variedad, bien formadas y exentas de manchas. Podrán permitirse defectos muy leves de la piel y nervaduras debidos a rozaduras y magulladuras, siempre y cuando no afecten al aspecto general del producto, su calidad, estado de conservación y presentación en el envase.	

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA	
CALIDAD			
Tolerancia de Calidad	El 5 %, en número o en peso, de las carambolas que no satisfagan los requisitos de esta categoría pero satisfagan los de la Categoría I o, excepcionalmente, que no superen las tolerancias establecida para esta última.	CXS 187-1993 (2005) NORMA PARA LA CARAMBOLA	
Calibre	El calibre se determina por el peso de la carambola, de acuerdo con el siguiente cuadro:		
	Calibre		Peso (en gramos)
	A		80 - 129
	B		130 - 190
C	> 190		
Tolerancias de Calibre	5 %, en número o peso, de las carambolas que no satisfagan los requisitos relativos al calibre, pero que entren en la categoría inmediatamente inferior.		
INOCUIDAD	Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, autoridad nacional competente ¹ .	Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias.	

Precisión 1: La entidad deberá precisar en las bases el calibre de la carambola categoría extra requerida, de acuerdo a lo establecido en la presente Ficha Técnica; por ejemplo: Carambola categoría extra, 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 y estar constituido únicamente por carambolas del mismo origen, variedad, calidad y calibre. Para la categoría extra, el color y la madurez deben ser homogéneos. La parte visible del contenido del envase debe ser representativa de todo el contenido, según indica el numeral 5.1 de la norma Codex CXS 187-1993 (2005).

El alimento debe envasarse de tal manera que quede debidamente protegido. Los materiales utilizados en el interior del envase deben ser nuevos (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 norma Codex CXS 187-1993 (2005).

Los envases deben satisfacer las características de calidad, higiene, ventilación y resistencia necesarias para asegurar la manipulación, el transporte y la conservación apropiada de la

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.

carambola categoría extra, los envases deben estar exentos de cualquier materia y olores extraños, según indica el numeral 5.2.1 de la norma Codex CXS 187-1993 (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 6.2 de la norma Codex CXS 187-1993 (2005). Debe indicar lo siguiente en idioma español:

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

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN COMÚN

2.1 Del bien

El alimento debe presentar las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
Requisitos generales	<ul style="list-style-type: none"> - Estar enteros. - Presentar forma, textura, color y olor característico de la variedad. - Tener pulpa succulenta y carnosa. - Estar exento de sabores y olores extraños. - Estar sanos (excluidos los que presenten daños y/o defectos siguientes: carozo partido, grietas de crecimiento, heridas cicatrizadas, manchas, deformidades y defectos de color). - Estar limpios y exentos de materias extrañas visibles. - Estar exentos de daños físicos, tales como magulladuras, cortes, golpes, desprendimiento de la piel, entre otros. - Estar exentos de humedad externa, con excepción de la condensación natural que se genera inmediatamente después de la remoción de un ambiente refrigerado. - Haber alcanzado un grado apropiado de desarrollo y madurez fisiológica de acuerdo con las características del cultivar de la zona de producción, que permita soportar el transporte y la manipulación para llegar en estado satisfactorio a su lugar de destino. 	NTP 011.650:2012 (revisada el 2018) FRUTAS FRESCAS. Durazno o melocotón. Requisitos. 1ª Edición
Madurez		
Firmeza de la pulpa	Entre 2,0 kg-f y 4,9 kg-f	
Sólidos solubles	Mínimo, el equivalente a 10 grados Brix a 20 °C	

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
Tamaño o Calibre	El calibre se determina por el diámetro ecuatorial de la fruta:	
	Calibre	Diámetro ecuatorial (mm)
	X	> 80
	1	75 – 80
	2	71 – 74
	3	66 – 70
	4	61 – 65
	5	56 – 60
Tolerancia de tamaño	Calibre mínimo 5 (56 mm). En un lote se tolera hasta 5 % de frutas de rango de tamaño inmediato inferior al indicado.	NTP 011.650:2012 (revisada el 2018) FRUTAS FRESCAS. Durazno o melocotón. Requisitos. 1ª Edición
Forma	Típica del cultivar. En un lote no se toleran frutas con deformidades.	
Color	No se toleran frutas que no alcancen la coloración típica de la variedad.	
Manchas	No se tolera frutas con manchas.	
INOCUIDAD	Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, autoridad nacional competente ¹ .	

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

2.2 Envase

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

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

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

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

2.3 Embalaje

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

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

2.4 Rotulado

Refiérase al numeral 2.5 de la presente Ficha Técnica.

Precisión 4: Ninguna.

2.5 Etiquetado

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

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

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

2.6 Inserto

No aplica.

Precisión 6: No aplica.

**FICHA TÉCNICA
APROBADA**

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN COMÚN

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

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN COMÚN

2.1 Del bien

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

El alimento debe presentar las siguientes características:

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

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
Uniformidad	El contenido de cada envase debe pertenecer al rango de tamaño declarado con las tolerancias indicadas.	NTP 011.011:1975 (revisada el 2019) FRUTAS FRESCAS. Fresas. Requisitos. 1ª Edición
INOCUIDAD	Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, autoridad nacional competente ¹ .	Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias.

Precisión 1: La entidad deberá precisar en las bases el tamaño (diámetro o calibre) de la fresa calidad primera que desee adquirir, según lo indicado en la presente Ficha Técnica; por ejemplo: Fresa calidad primera – rango de tamaño B.

2.2 Envase

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

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

2.3 Embalaje

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

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

2.4 Rotulado

Refiérase al numeral 2.5 de la presente Ficha Técnica.

Precisión 4: Ninguna.

2.5 Etiquetado

La etiqueta de los envases del alimento debe cumplir con lo indicado en el artículo 27 del Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG y sus modificatorias, además de las disposiciones establecidas en el numeral 7.3 de la NTP 011.011:1975 (revisada el 2019). Debe indicar lo siguiente en idioma español:

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

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

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

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN COMÚN

2.1 Del bien

El alimento debe presentar las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
Requisitos mínimos	<ul style="list-style-type: none"> - Estar enteras. - Presentar una apariencia fresca. - Ser de consistencia firme. - Estar sanas, y exentas de podredumbre o deterioro que hagan que no sean aptas para el consumo. - Estar limpias y exentas de cualquier materia extraña visible. - Estar prácticamente exentas de plagas y daños causados por ellas, que afecten al aspecto general del producto. - Estar exentas de humedad externa anormal, salvo la condensación consiguiente a su remoción de una cámara frigorífica. - Estar exentas de cualesquiera olores y/o sabores extraños. - Estar dotadas de un tallo/pedúnculo que debe llegar hasta el primer nudo. - Exentas de hundimientos. - Exentas de grietas. 	NTP-CODEX CXS 316:2019 NORMA PARA LAS FRUTAS DE LA PASIÓN. 1ª Edición
Grado de madurez	Coloración externa característica	
Categoría	Las frutas deben ser de buena calidad y características de la variedad Podrán permitirse, sin embargo, los siguientes defectos leves, siempre y cuando no afecten al aspecto general del producto, su calidad, estado de conservación y presentación en el envase: <ul style="list-style-type: none"> - Defectos leves de forma. - Defectos leves de la corteza como cicatrices. Estos defectos no deben superar el 10 % de la superficie total del fruto, y - Defectos leves de coloración. 	

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

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

2.2 Envase

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

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

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

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

2.3 Embalaje

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

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

2.4 Rotulado

Refiérase al numeral 2.5 de la presente Ficha Técnica.

Precisión 4: Ninguna.

2.5 Etiquetado

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

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

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

2.6 Inserto

No aplica.

Precisión 6: No aplica.

**FICHA TÉCNICA
PROPUESTA**

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN COMÚN

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

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN COMÚN

2.1 Del bien

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

El alimento debe presentar las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
Apariencia	<ul style="list-style-type: none"> - Enteras. - Sanas, se excluyen los productos atacados por la podredumbre, u otras alteraciones que los hagan impropias para el consumo. - Prácticamente exentas de magulladuras y/o amplias cicatrizaciones por cortes en la cáscara. - Prácticamente exentas de plagas. - Exentas de daños causados por plagas y enfermedades que afecten la pulpa. - Exentas de daños considerables y/o alteraciones externas causadas por ataque de plagas. - Prácticamente exentas de daños causados por quemaduras de sol, heladas y/o bajas temperaturas. - Limpias, prácticamente exentas de materias extrañas visibles. - Exentas de humedad externa anormal, salvo la condensación consiguiente a su remoción de una cámara frigorífica. - Exentas de olores y/o sabores extraños. - Exentas de toda señal de desecación o deshidratación. 	NTP 011.023:2024 CÍTRICOS. Cítricos dulces. Requisitos. 3ª Edición
Tolerancia respecto a la apariencia	Se admite una tolerancia total del 10 %, en número o en peso, de cítricos que no cumplan con los requisitos de esta categoría pero que se ajusten a los de la categoría II. Dentro de este porcentaje, no más de 2 % (la quinta parte) podrá ser de categoría inferior. Se admite hasta 2 % de fruta con pudrición.	

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
Coloración	<p>Bien coloreadas: el color típico de la variedad predomina sobre el color verde, el cual en conjunto no puede exceder el 10 % del área superficial.</p> <p>No está permitido el uso de sustancias químicas colorantes aplicadas sobre la superficie de la fruta.</p>	<p>NTP 011.023:2024 CÍTRICOS. Cítricos dulces. Requisitos. 3ª Edición</p>
Contenido de jugo (con relación al peso total del fruto)	Mínimo 35 %	
Tolerancia respecto a granulación	<p>Se aceptará hasta un 5 % de fruta granulada.</p> <p>Se considera fruta granulada cuando, al hacer el corte en el diámetro ecuatorial, se observa esta condición (granulación) en un área cuyo diámetro es mayor al 40 % del diámetro ecuatorial de la fruta.</p>	
<u>Madurez</u>		
°Brix	Mínimo 7,5 °Brix	
Acidez	<p>Mínimo 0,5 %</p> <p>Máximo 1,5 %</p>	
Índice de madurez (°Brix/Acidez)	Mínimo 6,5	
Tolerancia respecto al grado de madurez	No más del 10 % debe estar fuera del requerimiento mínimo.	
Categoría	<p>Las frutas deben ser de buena calidad y ser de consistencia firme.</p> <p>Deben presentar las características de la variedad a la que pertenezcan y estar bien coloreadas.</p> <p>Podrán permitirse, sin embargo, los siguientes defectos leves, siempre y cuando no afecten de forma importante el aspecto general del producto, su calidad, estado de conservación y presentación en el envase:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Defectos leves de forma. - Defectos leves de la piel producidos durante la formación y desarrollo del fruto, como los causados por Botrytis, incrustaciones plateadas (causadas por Thrips), creasing y quemaduras. Así como los daños provocados por ácaros y queresas, por la presencia de fumagina y otros agentes. 	

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA																													
Categoría	<ul style="list-style-type: none"> - Defectos leves ya sanados de origen mecánico, tales como los daños producidos por granizo, rozaduras (rameado, russet), daños ocasionados por la manipulación, entre otros. - Defectos leves en la cáscara causados por aplicaciones foliares. <p>En ningún caso los defectos deben afectar la pulpa del fruto.</p>	NTP 011.023:2024 CÍTRICOS. Cítricos dulces. Requisitos. 3ª Edición																													
Tolerancias de Defectos / daños	Defectos leves																														
- Ácaros	Si afecta el color del fruto, el área acumulada no debe exceder de 100 mm ² .																														
- Botrytis y Thrips	Resta en algo la apariencia del fruto. En conjunto < 100 mm ² .																														
- Fumagina	En conjunto menos de 25 mm ² .																														
- Queresas	En 10 frutos tomados al azar no más de 10 queresas. Y no debe haber más de 5 queresas en un fruto.																														
- Cicatrices, rozaduras (rameado, russet) y manchas	El área acumulada no debe exceder de: Claros: < 100 mm ² Oscuras: < 50 mm ²																														
- Oleocelosis	Que en forma individual o agregada no supere 100 mm ² .																														
- Quemadura de sol	-																														
- Bufado	Apenas perceptible al tacto.																														
- Creasing	Debilita la cáscara o se extiende hasta un 10 % de la superficie del fruto, sin alteraciones de color dentro del creasing.																														
Tamaño Calibres según el diámetro (ecuatorial)	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th rowspan="2">Calibre</th> <th colspan="2">Diámetro en mm</th> </tr> <tr> <th>Mínimo</th> <th>Máximo</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Cal 5</td> <td style="text-align: center;">45</td> <td style="text-align: center;">50</td> </tr> <tr> <td>Cal 4</td> <td style="text-align: center;">50</td> <td style="text-align: center;">54</td> </tr> <tr> <td>Cal 3</td> <td style="text-align: center;">54</td> <td style="text-align: center;">58</td> </tr> <tr> <td>Cal 2</td> <td style="text-align: center;">58</td> <td style="text-align: center;">63</td> </tr> <tr> <td>Cal 1</td> <td style="text-align: center;">63</td> <td style="text-align: center;">68</td> </tr> <tr> <td>Cal 1X</td> <td style="text-align: center;">68</td> <td style="text-align: center;">73</td> </tr> <tr> <td>Cal 1XX (2X)</td> <td style="text-align: center;">73</td> <td style="text-align: center;">78</td> </tr> <tr> <td>Cal 1XXX (3X)</td> <td style="text-align: center;">78</td> <td style="text-align: center;">A más</td> </tr> </tbody> </table>		Calibre	Diámetro en mm		Mínimo	Máximo	Cal 5	45	50	Cal 4	50	54	Cal 3	54	58	Cal 2	58	63	Cal 1	63	68	Cal 1X	68	73	Cal 1XX (2X)	73	78	Cal 1XXX (3X)	78	A más
Calibre	Diámetro en mm																														
	Mínimo		Máximo																												
Cal 5	45	50																													
Cal 4	50	54																													
Cal 3	54	58																													
Cal 2	58	63																													
Cal 1	63	68																													
Cal 1X	68	73																													
Cal 1XX (2X)	73	78																													
Cal 1XXX (3X)	78	A más																													
Tolerancia respecto al tamaño	Se admitirá para la categoría, y para cualquier modo de presentación, un 10 % en número o en peso de cítricos que se ajusten al calibre inmediatamente inferior o superior al mencionado en el envase o en los documentos de transporte.																														

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

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

2.2 Envase

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

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

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

2.3 Embalaje

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

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

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

2.4 Rotulado

Refiérase al numeral 2.5 de la presente Ficha Técnica.

Precisión 4: Ninguna.

2.5 Etiquetado

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

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

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

2.6 Inserto

No aplica.

Precisión 6: No aplica.

**FICHA TÉCNICA
APROBADA**

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN COMÚN

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

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN COMÚN

2.1 Del bien

El alimento debe presentar las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
Requisitos mínimos	<ul style="list-style-type: none"> - Estar enteras. - Presentar una apariencia fresca. - Ser de consistencia firme. - Estar sanas, y exentas de podredumbre o deterioro que hagan que no sean aptas para el consumo. - Estar limpias y exentas de cualquier materia extraña visible. - Estar prácticamente exentas de plagas y daños causados por ellas, que afecten al aspecto general del producto. - Estar exentas de humedad externa anormal, salvo la condensación consiguiente a su remoción de una cámara frigorífica. - Estar exentas de cualesquiera olores y/o sabores extraños. - Estar dotadas de un tallo/pedúnculo que debe llegar hasta el primer nudo. - Exentas de hundimientos. - Exentas de grietas. 	NTP-CODEX CXS 316:2019 NORMA PARA LAS FRUTAS DE LA PASIÓN. 1ª Edición
Grado de madurez	Coloración externa característica	
Categoría	<p>Las frutas deben ser de calidad superior y características de la variedad.</p> <p>No deben tener defectos, salvo defectos superficiales muy leves, siempre y cuando no afecten al aspecto general del producto, su calidad, estado de conservación y presentación en el envase.</p>	

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

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

2.2 Envase

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

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

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

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

2.3 Embalaje

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

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

2.4 Rotulado

Refiérase al numeral 2.5 de la presente Ficha Técnica.

Precisión 4: Ninguna.

2.5 Etiquetado

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

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

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

2.6 Inserto

No aplica.

Precisión 6: No aplica.

**FICHA TÉCNICA
APROBADA**

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN COMÚN

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

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN COMÚN

2.1 Del bien

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

El alimento debe presentar las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
Apariencia	<ul style="list-style-type: none"> - Enteras. - Sanas, se excluyen los productos atacados por la podredumbre, u otras alteraciones que los hagan impropias para el consumo. - Prácticamente exentas de magulladuras y/o amplias cicatrizaciones por cortes en la cáscara. - Prácticamente exentas de plagas. - Exentas de daños causados por plagas y enfermedades que afecten la pulpa. - Exentas de daños considerables y/o alteraciones externas causadas por ataque de plagas. - Prácticamente exentas de daños causados por quemaduras de sol, heladas y/o bajas temperaturas. - Limpias, prácticamente exentas de materias extrañas visibles. - Exentas de humedad externa anormal, salvo la condensación consiguiente a su remoción de una cámara frigorífica. - Exentas de olores y/o sabores extraños. - Exentas de toda señal de desecación o deshidratación. 	NTP 011.023:2024 CÍTRICOS. Cítricos dulces. Requisitos. 3ª Edición
Tolerancia respecto a la apariencia	Se admite una tolerancia total del 10 %, en número o en peso, de cítricos que no cumplan con los requisitos de esta categoría pero que se ajusten a los de la categoría II. Dentro de este porcentaje, no más de 2 % (la quinta parte) podrá ser de categoría inferior. Se admite hasta 2 % de fruta con pudrición.	

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
Coloración	<p>Bien coloreadas: el color típico de la variedad predomina sobre el color verde, el cual en conjunto no puede exceder el 10 % del área superficial.</p> <p>No está permitido el uso de sustancias químicas colorantes aplicadas sobre la superficie de la fruta.</p>	<p>NTP 011.023:2024 CÍTRICOS. Cítricos dulces. Requisitos. 3ª Edición</p>
Contenido de jugo (con relación al peso total del fruto)	Mínimo 33 %	
Tolerancia respecto a granulación	<p>Se aceptará hasta un 5 % de fruta granulada.</p> <p>Se considera fruta granulada cuando, al hacer el corte en el diámetro ecuatorial, se observa esta condición (granulación) en un área cuyo diámetro es mayor al 40 % del diámetro ecuatorial de la fruta.</p>	
Madurez		
°Brix	Mínimo 8,0 °Brix	
Acidez	Mínimo 0,5 % Máximo 1,7 %	
Índice de madurez (°Brix/Acidez)	Mínimo 6,5	
Tolerancia respecto al grado de madurez	No más del 10 % debe estar fuera del requerimiento mínimo.	
Categoría	<p>Las frutas deben ser de buena calidad y ser de consistencia firme.</p> <p>Deben presentar las características de la variedad a la que pertenezcan y estar bien coloreadas.</p> <p>Podrán permitirse, sin embargo, los siguientes defectos leves, siempre y cuando no afecten de forma importante el aspecto general del producto, su calidad, estado de conservación y presentación en el envase:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Defectos leves de forma. - Defectos leves de la piel producidos durante la formación y desarrollo del fruto, como los causados por Botrytis, incrustaciones plateadas (causadas por Thrips), creasing y quemaduras. Así como los daños provocados por ácaros y queresas, por la presencia de fumagina y otros agentes. - Defectos leves ya sanados de origen mecánico, tales como los daños producidos por granizo, rozaduras (rameado, russet), daños ocasionados por la manipulación, entre otros. - Defectos leves en la cáscara causados por aplicaciones foliares. <p>En ningún caso los defectos deben afectar la pulpa del fruto.</p>	

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

NTP 011.023:2024
CÍTRICOS. Cítricos dulces.
Requisitos. 3ª Edición

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

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

2.2 Envase

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

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

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

2.3 Embalaje

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

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

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

2.4 Rotulado

Refiérase al numeral 2.5 de la presente Ficha Técnica.

Precisión 4: Ninguna.

2.5 Etiquetado

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

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

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

2.6 Inserto

No aplica.

Precisión 6: No aplica.

**FICHA TÉCNICA
APROBADA**

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN COMÚN

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

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN COMÚN

2.1 Del bien

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

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

El alimento debe presentar las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
Requisitos mínimos	<ul style="list-style-type: none"> - Estar enteras. - Estar sanas y exentas de podredumbre o deterioro que hagan que no sean aptas para el consumo. - Estar limpias y prácticamente exentas de cualquier materia extraña visible. - Estar prácticamente exentas de plagas que afecten al aspecto general del producto. - Estar prácticamente exentas de daños causados por plagas. - Estar exentas de humedad externa anormal, salvo la condensación consiguiente a su remoción de una cámara frigorífica. - Estar exentas de cualquier olor y/o sabor extraños. - Ser de consistencia firme. - Tener un aspecto fresco. - Estar exentas de daños causados por bajas y/o altas temperaturas. - Cuando tengan pedúnculo, su longitud no debe ser superior a 1 cm. 	CXS 183-1993 (2011) NORMA PARA LA PAPAYA
Clasificación	Las papayas de esta categoría deben ser de calidad superior y características de la variedad y/o tipo comercial. No deben tener defectos, salvo defectos superficiales muy leves siempre y cuando no afecten al aspecto general del producto, su calidad, estado de conservación y presentación en el envase.	

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA	
CALIDAD			
Tolerancia de Calidad	El 5 %, en número o en peso, de las papayas que no satisfagan los requisitos de esta categoría pero satisfagan los de la Categoría I o, excepcionalmente, que no superen las tolerancias establecidas para esta última.	CXs 183-1993 (2011) NORMA PARA LA PAPAYA	
Calibre	Calibre		Peso (g)
	A		200 – 300
	B		301 – 400
	C		401 – 500
	D		501 – 600
	E		601 – 700
	F		701 – 800
	G		801 – 1100
	H		1101 – 1500
	I	1501 – 2000	
J	≥ 2001		
Tolerancias de Calibre	La tolerancia en el calibre será el 10 %, en número o en peso, de las papayas que correspondan al calibre inmediatamente superior y/o inferior al indicado en el envase, con un peso mínimo de 190 g para las papayas envasadas en la categoría del calibre más pequeño.		
INOCUIDAD	Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, autoridad nacional competente ¹ .	Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias.	

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

2.2 Envase

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

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

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

2.3 Embalaje

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

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

2.4 Rotulado

Refiérase al numeral 2.5 de la presente Ficha Técnica.

Precisión 4: Ninguna.

2.5 Etiquetado

La etiqueta de los envases del alimento debe cumplir con lo indicado en el artículo 27 del Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG y sus modificatorias, además de las disposiciones establecidas en el numeral 6 de la norma Codex CXS 183-1993 (2011). Debe indicar lo siguiente en idioma español:

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

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

2.6 Inserto

No aplica.

Precisión 6: No aplica.

**FICHA TÉCNICA
APROBADA**

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN COMÚN

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

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN COMÚN

2.1 Del bien

El alimento debe presentar las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
Requisitos mínimos	<ul style="list-style-type: none"> - Estar enteros (tomando el dedo como referencia). - Estar sanos, deben excluirse los productos afectados de podredumbre o deterioro que hagan que no sean aptos para el consumo. - Estar limpios y prácticamente exentos de cualquier materia extraña visible. - Estar prácticamente exentos de plagas que afecten al aspecto general del producto. - Estar prácticamente exentos de daños causados por plagas. - Estar exentos de humedad externa anormal, salvo la condensación consiguiente a su remoción de una cámara frigorífica y los plátanos envasados en atmósfera modificada. - Estar exentos de cualquier olor y/o sabor extraño. - Ser de consistencia firme. - Estar exentos de daños causados por bajas temperaturas. - Estar prácticamente exentos de magulladuras. - Estar exentos de malformaciones o curvaturas anormales de los dedos. - Estar sin pistilos. - Tener el pedúnculo intacto, sin estar doblados ni dañados por hongos o desecados. <p>Las manos y los racimos o gajos deben incluir lo siguiente:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Una porción suficiente de cuello de color normal, sano y exento de contaminación por hongos; y - un cuello de corte limpio, no achaflanado o rasgado, y sin fragmentos de pedúnculo. 	NTP-CODEX CXS 205:2019 NORMA PARA EL BANANO (PLÁTANO). 1ª Edición

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
Madurez fisiológica	De conformidad con las características peculiares de la variedad.	NTP-CODEX CXS 205:2019 NORMA PARA EL BANANO (PLÁTANO). 1ª Edición
Calibre	Longitud mínima: 14,0 cm Grosor mínimo: 2,7 cm	
Tolerancia de calibre	El 10 %, en número o en peso, de los plátanos que no satisfagan los requisitos relativos al calibre, pero que entren en la categoría inmediatamente superior o inferior al calibre.	
Categoría	Los plátanos de esta categoría deben ser de buena calidad y característicos de la variedad. Podrán permitirse, sin embargo, los siguientes defectos leves, siempre y cuando no afecten al aspecto general del producto, su calidad, estado de conservación y presentación en el envase: <ul style="list-style-type: none"> - Defectos leves de forma y color; y - defectos leves de la cáscara debido a rozaduras y otros defectos superficiales que no superen 2 cm² de la superficie total. <p>En ningún caso los defectos deben afectar a la pulpa del fruto.</p>	
Tolerancias de calidad	El 10 %, en número o en peso, de los plátanos que no satisfagan los requisitos de esta categoría, pero satisfagan los de la categoría II o, excepcionalmente, que no superen las tolerancias establecidas para esta última.	
Homogeneidad	El contenido de cada envase debe ser homogéneo y estar constituido únicamente por plátanos del mismo origen, variedad y calidad. La parte visible del contenido del envase debe ser representativa de todo el contenido.	
INOCUIDAD	Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, autoridad nacional competente ¹ .	Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias.

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

2.2 Envase

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

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

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

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

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

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

2.3 Embalaje

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

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

2.4 Rotulado

Refiérase al numeral 2.5 de la presente Ficha Técnica.

Precisión 4: Ninguna.

2.5 Etiquetado

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

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

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

2.6 Inserto

No aplica.

Precisión 6: No aplica.

**FICHA TÉCNICA
APROBADA**

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN COMÚN

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

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN COMÚN

2.1 Del bien

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

El alimento debe presentar las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
Clasificación	<p>Las sandías de esta categoría podrán presentar los siguientes defectos leves, siempre y cuando no afecten al aspecto general del producto, su calidad, estado de conservación y presentación en el empaque:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Un ligero defecto en la forma típica. - Ligeros defectos en el color de la cáscara, una coloración pálida de la sandía que ha estado en contacto con el suelo durante el periodo de crecimiento no es considerado como un defecto. - Grietas superficiales leves cicatrizadas. - Defectos leves en la cáscara, debido al roce o a la manipulación. 	<p>NTP 011.017:2015 (revisada el 2024) FRUTAS FRESCAS. Sandías. Requisitos. 2ª Edición</p>
Tolerancia de Calidad	<p>Se permite una tolerancia total del 10 %, en número o en peso, de sandías que no cumplan los requerimientos de esta categoría pero satisfagan los de la categoría Primera. Dentro de esta tolerancia, ni más de 1 % en total puede consistir en productos que no cumplan los requisitos de calidad de la categoría Primera, ni los requisitos mínimos, o de productos afectados por pudrición.</p>	

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

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

Precisión 1: Ninguna.

2.2 Envase

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

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

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

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

2.3 Embalaje

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

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

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

2.4 Rotulado

Refiérase al numeral 2.5 de la presente Ficha Técnica.

Precisión 4: Ninguna.

2.5 Etiquetado

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

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

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

2.6 Inserto

No aplica.

Precisión 6: No aplica.

**FICHA TÉCNICA
APROBADA**

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN COMÚN

Denominación del bien : TANGELO CATEGORÍA I
 Denominación técnica : TANGELO CATEGORÍA I
 Unidad de medida : KILOGRAMO
 Descripción general : Es un fruto híbrido de las especies *Citrus reticulata* Blanco con *Citrus paradisi* Macfadyen, variedad Mineola.

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN COMÚN

2.1 Del bien

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

El alimento debe presentar las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
Apariencia	<ul style="list-style-type: none"> - Enteras. - Sanas, se excluyen los productos atacados por la podredumbre, u otras alteraciones que los hagan impropias para el consumo. - Prácticamente exentas de magulladuras y/o amplias cicatrizaciones por cortes en la cáscara. - Prácticamente exentas de plagas. - Exentas de daños causados por plagas y enfermedades que afecten la pulpa. - Exentas de daños considerables y/o alteraciones externas causadas por ataque de plagas. - Prácticamente exentas de daños causados por quemaduras de sol, heladas y/o bajas temperaturas. - Limpias, prácticamente exentas de materias extrañas visibles. - Exentas de humedad externa anormal, salvo la condensación consiguiente a su remoción de una cámara frigorífica. - Exentas de olores y/o sabores extraños. - Exentas de toda señal de desecación o deshidratación. 	NTP 011.023:2024 CÍTRICOS. Cítricos dulces. Requisitos. 3ª Edición
Tolerancia respecto a la apariencia	Se admite una tolerancia total del 10 %, en número o en peso, de cítricos que no cumplan con los requisitos de esta categoría pero que se ajusten a los de la categoría II. Dentro de este porcentaje, no más de 2 % (la quinta parte) podrá ser de categoría inferior. Se admite hasta 2 % de fruta con pudrición.	

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
Coloración	<p>Bien coloreadas: el color típico de la variedad predomina sobre el color verde, el cual en conjunto no puede exceder el 10 % del área superficial.</p> <p>No está permitido el uso de sustancias químicas colorantes aplicadas sobre la superficie de la fruta.</p>	
Contenido de jugo (con relación al peso total del fruto)	Mínimo 45 %	
Tolerancia respecto a granulación	<p>Se aceptará hasta un 5 % de fruta granulada.</p> <p>Se considera fruta granulada cuando, al hacer el corte en el diámetro ecuatorial, se observa esta condición (granulación) en un área cuyo diámetro es mayor al 40 % del diámetro ecuatorial de la fruta.</p>	
Madurez		
°Brix	Mínimo 8,0 °Brix	
Acidez	<p>Mínimo 0,5 %</p> <p>Máximo 1,5 %</p>	
Índice de madurez (*Brix/Acidez)	Mínimo 6,0	
Tolerancia respecto al grado de madurez	No más del 10 % debe estar fuera del requerimiento mínimo.	
Categoría	<p>Las frutas deben ser de buena calidad y ser de consistencia firme.</p> <p>Deben presentar las características de la variedad a la que pertenezcan y estar bien coloreadas.</p> <p>Podrán permitirse, sin embargo, los siguientes defectos leves, siempre y cuando no afecten de forma importante el aspecto general del producto, su calidad, estado de conservación y presentación en el envase:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Defectos leves de forma. - Defectos leves de la piel producidos durante la formación y desarrollo del fruto, como los causados por Botrytis, incrustaciones plateadas (causadas por Thrips), creasing y quemaduras. Así como los daños provocados por ácaros y queresas, por la presencia de fumagina y otros agentes. - Defectos leves ya sanados de origen mecánico, tales como los daños producidos por granizo, rozaduras (rameado, russet), daños ocasionados por la manipulación, entre otros. - Defectos leves en la cáscara causados por aplicaciones foliares. <p>En ningún caso los defectos deben afectar la pulpa del fruto.</p>	<p>NTP 011.023:2024 CÍTRICOS. Cítricos dulces. Requisitos. 3ª Edición</p>

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA		
Tolerancias de Defectos / daños	Defectos leves			
- Ácaros	Si afecta el color del fruto, el área acumulada no debe exceder de 100 mm ² .			
- Botrytis y Thrips	Resta en algo la apariencia del fruto. En conjunto < 100 mm ² .			
- Fumagina	En conjunto menos de 25 mm ² .			
- Queresas	En 10 frutos tomados al azar no más de 10 queresas. Y no debe haber más de 5 queresas en un fruto.			
- Cicatrices, rozaduras (rameado, russet) y manchas	El área acumulada no debe exceder de: Claros: < 100 mm ² Oscuros: < 50 mm ²			
- Oleocelosis	Que en forma individual o agregada no supere 100 mm ² .			
- Quemadura de sol	-			
- Bufado	Apenas perceptible al tacto.			
- Creasing	Debilita la cáscara o se extiende hasta un 10 % de la superficie del fruto, sin alteraciones de color dentro del creasing.			
Tamaño Calibres según el diámetro (ecuatorial)	Diámetro en mm			
	Calibre		Mínimo	Máximo
	Cal 3		54	60
	Cal 2	58	65	
	Cal 1	63	68	
	Cal 1X	66	73	
	Cal 1XX	71	78	
	Cal 1XXX	76	83	
	Cal 4X	81	88	
	Cal 5X	84	93	
Cal 6X	90	0		
Tolerancia respecto al tamaño	Se admitirá para la categoría, y para cualquier modo de presentación, un 10 % en número o en peso de cítricos que se ajusten al calibre inmediatamente inferior o superior al mencionado en el envase o en los documentos de transporte.			

NTP 011.023:2024
CÍTRICOS. Cítricos
dulces. Requisitos. 3ª
Edición

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

Precisión 1: La entidad deberá precisar en las bases el calibre del tangelo categoría I requerido, de acuerdo a lo establecido en la presente Ficha Técnica; por ejemplo: Tangelo categoría I, calibre Cal 3.

2.2 Envase

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

Los materiales y/o papeles utilizados en el interior del envase deben ser nuevos, estar limpios y ser de un material que no pueda causar alteraciones internas ni externas a la fruta. Se permite el uso de materiales y, en particular papeles o sellos que lleven indicaciones comerciales, siempre que la impresión o el etiquetado se hagan con tintas o gomas de grado alimentario. Cuando los frutos se presenten envueltos en papel, éste debe ser nuevo, inodoro y debe estar seco. Los envases deben estar exentos de materias extrañas, según indica el numeral 8.3 de la NTP 011.023:2014.

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.

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

2.4 Rotulado

Refiérase al numeral 2.5 de la presente Ficha Técnica.

Precisión 4: Ninguna.

2.5 Etiquetado

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

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

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

2.6 Inserto

No aplica.

Precisión 6: No aplica.

**FICHA TÉCNICA
APROBADA**

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN COMÚN

Denominación del bien : UVA ITALIA CATEGORÍA EXTRA
 Denominación técnica : UVA DE MESA ITALIA CATEGORÍA EXTRA
 Unidad de medida : KILOGRAMO
 Descripción general : La uva Italia es la variedad comercial de uva de mesa obtenida (por cultivar) de la especie *Vitis vinifera* L. de la familia Vitaceae, de color verde a amarillo que habrá de suministrarse fresca al consumidor, después de su acondicionamiento y envasado.

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN COMÚN

2.1 Del bien

El alimento debe contar con racimos y granos sanos y exentos de podredumbre o deterioro, que no sean aptos para el consumo; limpios y prácticamente exentos de cualquier materia extraña visible, de plagas y de daños causados por plagas que afecten su aspecto general, exentos de humedad externa anormal (salvo condensación consiguiente a su remoción de una cámara frigorífica), de cualquier olor y/o sabor extraños, prácticamente exentos de daños causados por temperaturas bajas y altas; además los granos de uva deben estar enteros, bien formados y normalmente desarrollados, según indica el numeral 4.1 de la NTP 011.012:2021.

El alimento debe estar suficientemente desarrollado y mostrar un grado de madurez satisfactorio de acuerdo con la variedad; su desarrollo y condición deben ser tales que les permitan soportar el transporte, manipulación y llegar en estado satisfactorio al lugar de destino, según se indica en los numerales 4.1.1 y 4.1.2 de la NTP 011.012:2021.

El alimento debe presentar las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN		REFERENCIA
CALIDAD			
<u>Grado de madurez</u>			
Sólidos solubles	Mínimo 15,5 °Brix		NTP 011.012:2021 UVAS DE MESA. Requisitos. 3ª Edición
Relación °Brix/acidez	20:1		
Calibre	Calibre	Diámetro (mm)	
	M	21,0 – 23,0	
	L	23,0 – 25,0	
	XL	25,0 – 27,0	
	J	27,0 – 29,0	
	JJ	29,0 a más	
Tolerancia: Se admite hasta un 10 % de bayas de menor calibre ¹ .			
Coloración de los granos	Código	Color	
	TS1	De acuerdo al patrón de colores mostrado en la Tabla 4 de la NTP 011.012:2021.	
	TS2		
	TS3		
	TS4		

¹ Ver Anexo B de la NTP 011.012:2021.

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA	
CALIDAD			
Clasificación y tolerancia de calidad	<p>Las uvas de esta categoría deben ser de calidad superior.</p> <p>Los racimos deben presentar la forma, desarrollo y coloración característicos de la variedad tomando en consideración la zona en la que se cultivaron.</p> <p>Las bayas de uva deben ser de pulpa firme, estar firmemente adheridas al raquis o escobajo, espaciados homogéneamente a través del mismo y tener su pruina intacta.</p> <p>Deben estar libres de defectos, (ver especificaciones de tolerancias), salvo defectos superficiales muy leves, siempre y cuando no afecten el aspecto general del producto, su calidad, estado de conservación y presentación en el envase.</p> <p>Tolerancia: el 5 % en peso de los racimos que no cumplan los requisitos de esta categoría, pero cumplan los de la Categoría I o, excepcionalmente, que no superen las tolerancias establecidas para esta última.</p>	NTP 011.012:2021 UVAS DE MESA. Requisitos. 3ª Edición	
	<u>Tolerancias de defectos menores</u>		
	Bayas con cicatrices, manchas y russet		Máximo 5 %
	Subtotal acumulado defectos menores		Máximo 5 %
	<u>Tolerancias de defectos mayores</u>		
	Partiduras y baya reventada		Máximo 2 %
	Blanqueamiento		Máximo 2 %
	Pardeamiento		Máximo 2 %
	Baya acuosa		Máximo 2 %
	Baya mojada		Máximo 2 %
Desgarro pedicelar	Máximo 2 %		
Subtotal acumulado defectos mayores	Máximo 5 %		
Defecto crítico: – Botritis (bayas aisladas)	Máximo 0,1 %		
Total acumulado	Máximo 5 %		

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 de la NTP 011.012:2021. Debe indicar lo siguiente en idioma español:

- nombre del alimento y variedad;
- 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.

PEDIDO DE COMPRA N°

000849

UNIDAD EJECUTORA : 405 GRA-SALUD RED PERIFERICA AREQUIPA
 NRO. IDENTIFICACIÓN : 001222

Tipo Uso : Consumo

Dirección Solicitante : P.P. CONTROL Y PREVENCIÓN EN SALUD MENTAL
 Entregar a Sr(a) : LIMA SIERRA EDITH DEIBE
 Fecha : 24/02/2026
 Actividad Operativa : C0196 TRATAMIENTO CON INTERNAMIENTO DE PERSONAS CON SINDROME O TRASTORNO PSICO
 Motivo :

FF/Rb	META / MNEMONICO	Función	División Func.	Grupo Func.	Programa	Prod/Pry	Act/Ai/Obr
1-00	0086	20	044	0097	0131	3000702	5005196

Código	Descripción / Especificaciones Técnicas	Clasificador	Cantidad	Unidad Medida
094100030400	SANDIA CATEGORIA EXTRA	2.3.1 1.1 1	216.00	KLG
094100030407	CARAMBOLA CATEGORIA EXTRA	2.3.1 1.1 1	27.00	KLG
094100030410	DURAZNO CATEGORIA EXTRA	2.3.1 1.1 1	108.00	KLG
094100030414	PAPAYA CATEGORIA EXTRA	2.3.1 1.1 1	270.00	KLG
094100030418	MANDARINA SATSUMA CATEGORIA I	2.3.1 1.1 1	189.00	KLG
094100030422	TANGELO CATEGORIA I	2.3.1 1.1 1	108.00	KLG
094100030426	NARANJA VALENCIA CATEGORIA I	2.3.1 1.1 1	189.00	KLG
094100030439	UVA ITALIA CATEGORIA EXTRA	2.3.1 1.1 1	108.00	KLG
094100030471	FRESA CALIDAD PRIMERA	2.3.1 1.1 1	36.00	KLG
094100030473	MARACUYA CATEGORIA EXTRA	2.3.1 1.1 1	27.00	KLG
094100030477	GRANADILLA CATEGORIA I	2.3.1 1.1 1	162.00	KLG
094100030483	PLATANO DE SEDA CATEGORIA I	2.3.1 1.1 1	252.00	UNIDAD

GOBIERNO REGIONAL DE AREQUIPA
 GERENCIA REGIONAL DE SALUD
 RED DE SALUD AREQUIPA CAYLLOMA

Ps. Edith D. Lima Sierra
 C.Ps.P. 0683
 Responsable PP 131 Control y Prevención en Salud Mental

Firma del Solicitante

GERENCIA REGIONAL DE SALUD
 RED DE SALUD AREQUIPA CAYLLOMA

Dr. Ruperto E. Dueñas Carpio
 E.M.P. N° 19332
 JEFE DE LA OFICINA DE PLANEAMIENTO
 PRESUPUESTO Y DESARROLLO INSTITUCIONAL

Firma Autorizada

FRUTAS SIN FICHA TÉCNICA

ITEM			ARANDANO		GUAYABA (AL PESO)		MANGO CRIOLLO (AL PESO)		MANZANA ISRAEL (AL PESO)		PEPINO DULCE (AL PESO)		PIÑA (AL PESO)	
ENTREGA	MES	FECHA	Luz de Esperanza* Hunter	Hacia una nueva vida* Males	Luz de Esperanza* Hunter	Hacia una nueva vida* Males	Luz de Esperanza* Hunter	Hacia una nueva vida* Males	Luz de Esperanza* Hunter	Hacia una nueva vida* Males	Luz de Esperanza* Hunter	Hacia una nueva vida* Males	Luz de Esperanza* Hunter	Hacia una nueva vida* Males
1° ENTREGA	ABRIL	08/04/2026	0.50	0.50	2.50	2.50	2.50	2.50	2.50	2.50	2.50	2.50	4.50	4.50
2° ENTREGA		15/04/2026	0.50	0.50	2.50	2.50	2.50	2.50	2.50	2.50	2.50	2.50	4.50	4.50
3° ENTREGA		22/04/2026	0.50	0.50	2.50	2.50	2.50	2.50	2.50	2.50	2.50	2.50	4.50	4.50
4° ENTREGA	MAYO	06/05/2026	0.50	0.50	2.50	2.50	2.50	2.50	2.50	2.50	2.50	2.50	4.50	4.50
5° ENTREGA		13/05/2026	0.50	0.50	2.50	2.50	2.50	2.50	2.50	2.50	2.50	2.50	4.50	4.50
6° ENTREGA		20/05/2026	0.50	0.50	2.50	2.50	2.50	2.50	2.50	2.50	2.50	2.50	4.50	4.50
7° ENTREGA	JUNIO	03/06/2026	0.50	0.50	2.50	2.50	2.50	2.50	2.50	2.50	2.50	2.50	4.50	4.50
8° ENTREGA		10/6/2026	0.50	0.50	2.50	2.50	2.50	2.50	2.50	2.50	2.50	2.50	4.50	4.50
9° ENTREGA		17/6/2026	0.50	0.50	2.50	2.50	2.50	2.50	2.50	2.50	2.50	2.50	4.50	4.50
10° ENTREGA	JULIO	01/07/2026	0.50	0.50	2.50	2.50	2.50	2.50	2.50	2.50	2.50	2.50	4.50	4.50
11° ENTREGA		08/07/2026	0.50	0.50	2.50	2.50	2.50	2.50	2.50	2.50	2.50	2.50	4.50	4.50
12° ENTREGA		15/07/2026	0.50	0.50	2.50	2.50	2.50	2.50	2.50	2.50	2.50	2.50	4.50	4.50
13° ENTREGA	AGOSTO	05/08/2026	0.50	0.50	2.50	2.50	2.50	2.50	2.50	2.50	2.50	2.50	4.50	4.50
14° ENTREGA		12/08/2026	0.50	0.50	2.50	2.50	2.50	2.50	2.50	2.50	2.50	2.50	4.50	4.50
15° ENTREGA		19/08/2026	0.50	0.50	2.50	2.50	2.50	2.50	2.50	2.50	2.50	2.50	4.50	4.50
16° ENTREGA	SETIEMBRE	02/09/2026	0.50	0.50	2.50	2.50	2.50	2.50	2.50	2.50	2.50	2.50	4.50	4.50
17° ENTREGA		09/09/2026	0.50	0.50	2.50	2.50	2.50	2.50	2.50	2.50	2.50	2.50	4.50	4.50
18° ENTREGA		16/09/2026	0.50	0.50	2.50	2.50	2.50	2.50	2.50	2.50	2.50	2.50	4.50	4.50
19° ENTREGA	OCTUBRE	01/10/2026	0.50	0.50	2.50	2.50	2.50	2.50	2.50	2.50	2.50	2.50	4.50	4.50
20° ENTREGA		07/10/2026	0.50	0.50	2.50	2.50	2.50	2.50	2.50	2.50	2.50	2.50	4.50	4.50
21° ENTREGA		21/10/2026	0.50	0.50	2.50	2.50	2.50	2.50	2.50	2.50	2.50	2.50	4.50	4.50
22° ENTREGA	NOVIEMBRE	04/11/2026	0.50	0.50	2.50	2.50	2.50	2.50	2.50	2.50	2.50	2.50	4.50	4.50
23° ENTREGA		11/11/2026	0.50	0.50	2.50	2.50	2.50	2.50	2.50	2.50	2.50	2.50	4.50	4.50
24° ENTREGA		20/11/2026	0.50	0.50	2.50	2.50	2.50	2.50	2.50	2.50	2.50	2.50	4.50	4.50
25° ENTREGA	DICIEMBRE	02/12/2026	0.50	0.50	2.50	2.50	2.50	2.50	2.50	2.50	2.50	2.50	4.50	4.50
23° ENTREGA		11/12/2026	0.50	0.50	2.50	2.50	2.50	2.50	2.50	2.50	2.50	2.50	4.50	4.50
24° ENTREGA		18/12/2026	0.50	0.50	2.50	2.50	2.50	2.50	2.50	2.50	2.50	2.50	4.50	4.50
TOTAL 2026			27.00		135.00		135.00		135.00		135.00		243.00	
25° ENTREGA	ENERO	04/01/2027	0.50	0.50	2.50	2.50	2.50	2.50	2.50	2.50	2.50	2.50	4.50	4.50
26° ENTREGA		14/01/2027	0.50	0.50	2.50	2.50	2.50	2.50	2.50	2.50	2.50	2.50	4.50	4.50
27° ENTREGA		21/01/2027	0.50	0.50	2.50	2.50	2.50	2.50	2.50	2.50	2.50	2.50	4.50	4.50
28° ENTREGA	FEBRERO	03/02/2027	0.50	0.50	2.50	2.50	2.50	2.50	2.50	2.50	2.50	2.50	4.50	4.50
29° ENTREGA		10/02/2027	0.50	0.50	2.50	2.50	2.50	2.50	2.50	2.50	2.50	2.50	4.50	4.50
30° ENTREGA		17/02/2027	0.50	0.50	2.50	2.50	2.50	2.50	2.50	2.50	2.50	2.50	4.50	4.50
31° ENTREGA	MARZO	03/03/2027	0.50	0.50	2.50	2.50	2.50	2.50	2.50	2.50	2.50	2.50	4.50	4.50
32° ENTREGA		10/03/2027	0.50	0.50	2.50	2.50	2.50	2.50	2.50	2.50	2.50	2.50	4.50	4.50
33° ENTREGA		17/03/2027	0.50	0.50	2.50	2.50	2.50	2.50	2.50	2.50	2.50	2.50	4.50	4.50
TOTAL PREVISION 2027			9.00		45.00		45.00		45.00		45.00		81.00	
TOTAL			9.50		47.50		47.50		47.50		47.50		85.50	

