

**REQUERIMIENTO 018-2026/ BTN INT /CLASE I**

**ADQUISICIÓN DE SUMINISTRO DE VÍVERES SECOS Y FRESCOS PARA EL PERSONAL MILITAR DE LA FUERZA AEREA DEL PERÚ QUE LABORA EN EL COMANDO OPERACIONAL DEL SUR (CORRESPONDIENTE AL MES DE JULIO A DICIEMBRE, AF- 2026)**

**1. ÁREA USUARIA SOLICITANTE**

Batallón de Intendencia N° 113 de la III División de Ejército.

**2. DENOMINACIÓN DE LA CONTRATACIÓN**

ADQUISICIÓN DE SUMINISTRO DE VÍVERES SECOS Y FRESCOS PARA EL PERSONAL MILITAR DE LA FUERZA AEREA DEL PERÚ QUE LABORA EN EL COMANDO OPERACIONAL DEL SUR, AF-2026.

**3. FINALIDAD PÚBLICA:**

La finalidad pública de la adquisición de suministro de víveres (JERO) para la cocción de alimentos del personal militar de la Fuerza Aérea del Perú de la III División de Ejército garantizando el bienestar y la adecuada alimentación de dicho personal. Esta acción busca asegurar que el personal cuente con las condiciones necesarias para mantener su salud, energía, y estado físico óptimo, lo cual es fundamental para el cumplimiento eficiente de sus funciones y responsabilidades en el servicio.

**4. ANTECEDENTES**

El Comando Conjunto de las Fuerzas Armadas, con el Fax N° 316-COS/EMC/C-4 del 08 de abril del 2026 asigna a la Unidad Operativa N° 0840 - III División de Ejército, el racionamiento del personal militar de la FAP que labora en el Comando Operacional del Sur (COS), por el importe de Doce Mil Doscientos Cuarenta con 00/100 Soles (\$/ 12.240.00), destinado a financiar el racionamiento del personal militar FAP nombrado en el COS para el presente año 2026.

**5. OBJETIVO DE LA CONTRATACIÓN**

Adquirir víveres para el suministro de racionamiento para el personal militar de la FAP que labora en el Comando Operacional del Sur, a fin de abastecer con víveres secos, frescos y productos cármicos, para la confección del racionamiento para dicho personal, así mismo como parte del bienestar a nuestro personal militar con la finalidad de cumplir la normatividad vigente emanada por el escalón superior.

**6. ESPECIFICACIÓN DE LA ADQUISICIÓN:****ÍTEM N° 1: VIVERES SECOS, FRESCOS**

| N/O | DESCRIPCION DEL ARTICULO                 | U/M | CANT    |
|-----|------------------------------------------|-----|---------|
| 1   | ACEITE VEGETAL COMESTIBLE                | LT  | 28.560  |
| 2   | ARROZ PILADO SUPERIOR                    | KG  | 204.000 |
| 3   | AZÚCAR RUBIA DOMESTICA                   | KG  | 167.280 |
| 4   | HOJUELA DE AVENA PRECO-CIDA              | KG  | 10.200  |
| 5   | FIDEO LARGOS                             | KG  | 15.300  |
| 6   | FIDEO CORTOS (CORTADOS)                  | KG  | 15.300  |
| 7   | HARINA DE TRIGO                          | KG  | 224.400 |
| 8   | FRIJO PANAMITO CALIDAD 1 EXTRA           | KG  | 24.480  |
| 9   | FRIJOL CASTILLA CALIDAD 1 EXTRA          | KG  | 24.480  |
| 10  | PALLAR BEBE CALIDAD SUPERIOR             | KG  | 10.880  |
| 11  | ARVEJA PARTIDA CALIDAD 1 EXTRA           | KG  | 10.880  |
| 12  | LENTEJA CALIDAD 2 SUPERIOR               | KG  | 10.880  |
| 13  | SEMOLA DE TRIGO                          | KG  | 15.300  |
| 14  | CEBADA TOSTADA EN GRANO                  | KG  | 5.100   |
| 15  | MEJORADOR DE PAN                         | KG  | 5.100   |
| 16  | MANTECA VEGETAL                          | KG  | 20.670  |
| 17  | LEVADURA SECA                            | KG  | 3.060   |
| 18  | MANTEQUILLA CON SAL                      | KG  | 3.060   |
| 19  | SAL DE COCINA                            | KG  | 36.200  |
| 20  | HARINA INSTANTANEA DE HABA               | KG  | 20.400  |
| 21  | HARINA INSTANTANEA DE ARVEJA             | KG  | 20.400  |
| 22  | MAZORCA DE MAIZ MORADO CATEGORIA PRIMERA | KG  | 20.400  |
| 23  | LECHE EVAPORADA                          | KG  | 81.600  |
| 24  | AJI AMARILLO SECO MOLIDO                 | KG  | 1.430   |
| 25  | CANELA ENTERA                            | KG  | 1.430   |
| 26  | OREGANO SECO                             | KG  | 1.430   |
| 27  | PALILLO MOLIDO                           | KG  | 1.430   |

|    |                                   |    |        |
|----|-----------------------------------|----|--------|
| 28 | PIMIENTA                          | KG | 1.430  |
| 29 | SABORIZANTE (AJI NO MOTO)         | KG | 1.430  |
| 30 | SALSA DE TOMATE                   | KG | 1.430  |
| 31 | SILLAO TINTO                      | KG | 1.430  |
| 32 | SUSTANCIA DE CARNE                | KG | 1.430  |
| 33 | VINAGRE TINTO                     | KG | 1.430  |
| 34 | COCO RALLADO                      | KG | 1.430  |
| 35 | GUINDONES                         | KG | 1.430  |
| 36 | ZANAHORIA                         | KG | 13.420 |
| 37 | BROCOLI                           | KG | 13.420 |
| 38 | CEBOLLA CHINA                     | KG | 13.420 |
| 39 | CEBOLLA ROJA                      | KG | 13.420 |
| 40 | HONGO SECO Y LAUREL               | KG | 1.430  |
| 41 | PORO                              | KG | 13.420 |
| 42 | MANDIOCA                          | KG | 1.430  |
| 43 | GALLETA DE SODA A GRANEL          | KG | 1.430  |
| 44 | GELATINA A GRANEL                 | KG | 1.430  |
| 45 | GRAGEAS PARA TURRON               | KG | 1.430  |
| 46 | AJI PANCA SECO MOLIDO             | KG | 1.430  |
| 47 | AJONJOLI                          | KG | 1.220  |
| 48 | CLAVO DE OLORE ENTERO             | KG | 1.430  |
| 49 | COMINO MOLIDO                     | KG | 1.430  |
| 50 | CONDIMENTO TUÇO TALLARIN EN POLVO | KG | 1.430  |
| 51 | ANIS ENTERO                       | KG | 1.430  |
| 52 | CULANTRO                          | KG | 13.420 |
| 53 | REFRESCO A GRANEL                 | KG | 1.430  |
| 54 | MAZAMORRA INSTANTANEA A GRANEL    | KG | 1.430  |
| 55 | ESENCIA DE VAINILLA               | KG | 1.430  |
| 56 | PASA NEGRA SIN PEPA               | KG | 1.430  |
| 57 | LECHUGA CRIOLLA                   | KG | 13.420 |
| 58 | SUSTANCIA DE POLLO                | KG | 1.430  |
| 59 | COLIFLOR                          | KG | 13.420 |
| 60 | LIMON CATEGORIA EXTRA             | KG | 13.420 |
| 61 | COL CRESPA CALIDAD EXTRA          | KG | 13.420 |

|    |                                          |    |         |
|----|------------------------------------------|----|---------|
| 62 | ZAPALLO MACRE CATEGORIA PRIMERA          | KG | 13.420  |
| 63 | VAINITA CALIDAD PRIMERA                  | KG | 13.420  |
| 64 | CHOCLO CATEGORIA EXTRA O PRIMERA         | KG | 13.420  |
| 65 | PEPINILLO CALIDAD PRIMERA                | KG | 13.420  |
| 66 | ARVEJA VERDE CATEGORIA PRIMERA           | KG | 13.420  |
| 67 | PAPA ROSADA UNICA EXTRA                  | KG | 306.000 |
| 68 | APIO                                     | KG | 13.420  |
| 69 | BETERRAGA                                | KG | 13.420  |
| 70 | TOMATE                                   | KG | 13.420  |
| 71 | ACEITUNA NEGRA DE MESA                   | KG | 3.400   |
| 72 | JAMON PIZZERO                            | KG | 2.720   |
| 73 | QUESO FRESCO                             | KG | 2.720   |
| 74 | MERMELADA DE FRUTAS                      | KG | 2.040   |
| 75 | PALTA FUERTE CATEGORIA EXTRA             | KG | 5.440   |
| 76 | AJO CATEGORIA PRIMERA                    | KG | 13.420  |
| 77 | SANDIA CATEGORIA PRIMERA                 | KG | 68.510  |
| 78 | NARANJA WASHINGTON NAVEL CATEGORIA EXTRA | KG | 89.590  |
| 79 | PLATANO DE SEDA CATEGORIA EXTRA          | KG | 158.100 |
| 80 | HUEVO DE GALLINA CALIDAD PRIMERA         | KG | 81.600  |

## FICHA TÉCNICA APROBADA

### 6. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN COMÚN

|                       |                                                                                                                                                                                                 |
|-----------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Denominación del bien | : ACEITE VEGETAL COMESTIBLE                                                                                                                                                                     |
| Denominación técnica  | : ACEITE VEGETAL COMESTIBLE                                                                                                                                                                     |
| Unidad de medida      | : LITRO                                                                                                                                                                                         |
| Descripción general   | : El aceite comestible y mezcla de los mismos en estado idóneo para el consumo humano. Se compone de glicéridos de ácidos grasos y son de origen vegetal. No es un aceite vegetal especificado. |

### 2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN COMÚN

#### 2.1 Del bien

Es el aceite vegetal comestible y mezcla de los mismos en estado idóneo para el consumo humano. Podrán contener pequeñas cantidades de otros lípidos, tales como fosfolípidos, de constituyentes insaponificables y de ácidos grasos libres naturalmente presentes en los aceites, según indican los numerales 1 y 2 de la norma Codex CXS 10-1981 (2021).

El aceite vegetal comestible podrá contener los aditivos alimentarios presentados en el numeral 3 de la norma Codex CXS 10-1981 (2021).

El aceite vegetal comestible debe presentar las siguientes características.

| CARACTERÍSTICA           | ESPECIFICACIÓN                                                                                                                                                     | REFERENCIA                                                                                                                                                             |
|--------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>CALIDAD</b>           |                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                                                        |
| Color                    | El característico del producto designado.                                                                                                                          | CXS 10-1981 (2021)<br>NORMA PARA GRASAS Y ACEITES COMESTIBLES NO REGULADOS POR NORMAS INDIVIDUALES                                                                     |
| Olor y sabor             | Los característicos del producto designado, que debe estar exento de olores y sabores extraños o rancios.                                                          |                                                                                                                                                                        |
| Materia volátil a 105 °C | Máximo 0.2 % m/m                                                                                                                                                   |                                                                                                                                                                        |
| Impurezas insolubles     | Máximo 0.05 % m/m                                                                                                                                                  |                                                                                                                                                                        |
| Contenido de jabón       | Máximo 0.005 % m/m                                                                                                                                                 |                                                                                                                                                                        |
| Hierro (Fe)              | Máximo 2.5 mg/kg                                                                                                                                                   |                                                                                                                                                                        |
| Cobre (Cu)               | Máximo 0.1 mg/kg                                                                                                                                                   |                                                                                                                                                                        |
| Índice de ácido          | Máximo 0.6 mg de KOH/g de aceite                                                                                                                                   |                                                                                                                                                                        |
| Índice de peróxido       | Hasta 10 miliequivalentes de oxígeno activo/g de aceite                                                                                                            |                                                                                                                                                                        |
| <b>INOCUIDAD</b>         | Cumplir con los requisitos establecidos por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria - DIGESA, Autoridad Nacional competente <sup>1</sup> . | Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA, sus modificaciones y regulación complementaria |

Precisión 1: Ninguna

#### 2.2 Envase

El envase que contiene el producto debe ser de material inocuo, estar libre de sustancias que

<sup>1</sup> Según artículo 12 del Reglamento del Decreto Legislativo 1173 (R.D. Ley de Inocuidad de los Alimentos) aprobado mediante Decreto Supremo N° 034-2008-AG.

puedan ser cedidas al producto en condiciones tales que puedan afectar su inocuidad, y estar fabricado de manera que mantenga la calidad sanitaria y composición del producto durante toda su vida útil según el artículo 118 del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA, y sus modificaciones.

El tipo y material de envase debe corresponder al autorizado en el Registro Sanitario, según lo establecido en los artículos 105, 118 y 119 del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA, y sus modificaciones.

**Precisión 2:** La entidad deberá indicar en las bases el peso neto del producto por envase, además, podrá indicar el tipo y material del envase (estas tres características deberán corresponder a lo declarado en el Registro Sanitario del alimento entregado), así como el tipo de cerrado; siempre que se haya verificado que todas estas características aseguren la pluralidad de postores.

### 2.3 Embalaje

Se podrá usar embalaje cuando se requiere 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 del Código de prácticas CXG 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

El rotulado de los envases de leche vegetal comestible debe considerar lo siguiente, según el artículo 117 del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA, y sus modificaciones, la INMP 001-2019 Requisitos para el etiquetado de preenvasados, 5ª Edición, y la NTP 209.008-2019 ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado de alimentos preenvasados, 8ª Edición. Debe contener la siguiente información mínima en idioma español:

- nombre del producto;
- declaración de los ingredientes y aditivos empleados en la elaboración del producto;
- nombre y dirección del fabricante;
- nombre, razón social y dirección del importador, lo que podrá figurar en etiqueta adicional;
- número de Registro Sanitario;
- fecha de vencimiento, cuando el producto lo requiera con arreglo a lo que establece el Código Alimentario y la norma sanitaria peruana que le es aplicable;
- código o clave del lote;
- condiciones especiales de conservación, cuando el producto lo requiera;
- contenido en litros, del producto envasado;
- país de origen.

**Precisión 4:** La entidad deberá indicar en las bases esta información que considere deba estar rotulada. La información adicional que se solicite no puede modificar las características del bien descritos en el numeral 2.1 de la presente Ficha Técnica.

### 2.5 Etiquetado

Referencia al numeral 2.4 de la presente Ficha Técnica.

**Precisión 5:** Ninguna.

### 2.6 Inserto

No aplica.

**Precisión 6:** No aplica.

## FICHA TÉCNICA APROBADA

### CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN COMÚN

Denominación del bien : ARROZ PILADO SUPERIOR

Denominación técnica : ARROZ ELABORADO GRADO 2 - SUPERIOR

Unidad de medida : KILOGRAMO

Descripción general : Es el grano descascarado procedente de cualquier cultivar de la especie *Oryza sativa* L. del que se han eliminado, parcial o totalmente, por elaboración, el salvado y el germen.

### CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN COMÚN

#### Del bien

El arroz pilado debe ser inocuo y apropiado para el consumo humano, según indica el numeral 5.1.1 de la NTP 205.011:2023.

El arroz pilado debe presentar las siguientes características:

| CARACTERÍSTICA                     | ESPECIFICACIÓN                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | REFERENCIA                                                               |                                       |
|------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------|
| CALIDAD                            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |                                                                          |                                       |
| Requisitos específicos y generales | <ul style="list-style-type: none"><li>- Estar exento de sabores y olores extraños.</li><li>- Estar exento de suciedad (impurezas de origen animal, incluidos insectos muertos) que representen un peligro para la salud humana.</li><li>- No debe contener insectos vivos, muertos o en cualesquiera de sus estados fisiológicos; granos mohosos, germinados, sucios.</li><li>- Estar exento de ácaros y polvillo.</li></ul> | NTP<br>205.011:2023<br>ARROZ. Arroz elaborado. Requisitos.<br>4ª Edición |                                       |
| Clase y longitud                   | La clase se debe asignar cuando por lo menos el 80 % de los granos (en masa), están dentro de los límites de la clase correspondiente, y no más del 20 % (en masa), son mezcla con cultivares de clases contrastantes.                                                                                                                                                                                                       |                                                                          |                                       |
|                                    | Clase                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |                                                                          | Longitud del grano entero             |
|                                    | Largo                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |                                                                          | De 6,6 mm o más                       |
|                                    | Mediano                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |                                                                          | De 6,2 mm o más, pero menos de 6,6 mm |
| Corto                              | Menos de 6,2 mm                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |                                                                          |                                       |
| Contenido de humedad               | Máximo 14 %                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |                                                                          |                                       |



| Grado (tolerancias)      |              |
|--------------------------|--------------|
| Granos rojos             | Máximo 0,5 % |
| Granos tizosos totales   | Máximo 4 %   |
| Granos tizosos parciales | Máximo 10 %  |
| Granos dañados           | Máximo 0,5 % |

| CARACTERÍSTICA                                                                                                               | ESPECIFICACIÓN                                                                                                                                                     | REFERENCIA                                                                                                                                                              |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>CALIDAD</b>                                                                                                               |                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                                                         |
| Mezcla varietal contrastante                                                                                                 | Máximo 5,0 %                                                                                                                                                       | NTP 205.011:2023 ARROZ. Arroz elaborado. Requisitos. 4ª Edición                                                                                                         |
| Materia extraña<br>(Se considera solo materia extraña orgánica. No se permite la presencia de materias extrañas inorgánicas) | Máximo 0,25 %                                                                                                                                                      |                                                                                                                                                                         |
| Granos quebrados                                                                                                             | Máximo 15 %                                                                                                                                                        |                                                                                                                                                                         |
| Granos inmaduros                                                                                                             | Máximo 0,05 %                                                                                                                                                      |                                                                                                                                                                         |
| <b>INOCUIDAD</b>                                                                                                             | Cumplir con los requisitos establecidos por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria – DIGESA, autoridad nacional competente <sup>1</sup> . | Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA, sus modificatorias y regulación complementaria. |

**Precisión 1:** La entidad deberá precisar en las bases la clase de arroz requerido, según lo establecido en la presente Ficha Técnica; por ejemplo: Arroz pilado superior largo, arroz pilado superior mediano o arroz pilado superior corto.

#### Envase

El envase que contiene el producto debe ser de material inocuo, estar libre de sustancias que puedan ser cedidas al producto en condiciones tales que puedan afectar su inocuidad, y estar fabricado de manera que mantenga la calidad sanitaria y composición del producto durante toda su vida útil, según el artículo 118 del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA, y sus modificatorias.

El tipo y material de envase debe corresponder al autorizado en el Registro Sanitario, según lo establecido en los artículos 105, 118 y 119 del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA, y sus modificatorias.

El arroz pilado debe ser entregado en envases que cumplan con lo especificado en la NTP 399.163-1:2023 ENVASES Y ACCESORIOS PLÁSTICOS EN CONTACTO CON

<sup>1</sup> Según artículo 12 del Reglamento del Decreto Legislativo N° 1062, Ley de Inocuidad de los Alimentos, aprobado mediante Decreto Supremo N° 034-2008-AG.



**ALIMENTOS.** Parte 1: Disposiciones generales y requisitos. 4ª Edición, y que salvaguarden las cualidades de calidad, higiénicas, nutricionales, tecnológicas y sensoriales del alimento; asimismo los envases deben ser fabricados con sustancias que sean inocuas y apropiadas para el uso al que se destinan. No deben transmitir al producto sustancias tóxicas ni olores o sabores desagradables, según indican los numerales 9 y 9.1 de la NTP 205.011:2023.

#### **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 mínima 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.

#### **Rotulado**

En el rotulado de los envases de arroz pilado, además de cumplir con lo establecido en el artículo 117 del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA, y sus modificatorias, debe cumplir con lo indicado en la NTP 209.038:2019 ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado de alimentos preenvasados. 8ª Edición, la NMP 001:2019 Requisitos para el etiquetado de preenvases. 5ª Edición y con el numeral 9.2 de la NTP 205.011:2023. Debe contener la siguiente información mínima en idioma español:

- nombre del producto;
- grado del arroz;
- declaración de los ingredientes y aditivos empleados en la elaboración del producto;
- nombre y dirección del fabricante;
- nombre, razón social y dirección del importador, lo que podrá figurar en etiqueta adicional; - número de Registro Sanitario;
- fecha de vencimiento, cuando el producto lo requiera con arreglo a lo que establece el Codex Alimentarius o la norma sanitaria peruana que le es aplicable;
- código o clave del lote;
- condiciones especiales de conservación, cuando el producto lo requiera; - peso neto en kilogramos del producto envasado; - país de origen.

**Precisión 4:** La entidad deberá indicar en las bases otra información que considere deba estar rotulada. La información adicional que se solicite no puede modificar las características del bien descritas en el numeral 2.1 de la presente Ficha Técnica.

#### **Etiquetado**

Refiérase al numeral 2.4 de la presente Ficha Técnica.

**Precisión 5:** Ninguna.

2.6 Inserto No aplica.

**Precisión 6:** No aplica.

## FICHA TÉCNICA APROBADA

### 1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN COMÚN

|                       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|-----------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Denominación del bien | : AZÚCAR RUBIA DOMÉSTICA                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| Denominación técnica  | : AZÚCAR RUBIA DOMÉSTICA                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| Unidad de medida      | : Kilogramo                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| Descripción general   | : Es el producto sólido cristalizado obtenido directo del jugo de la caña de azúcar ( <i>Saccharum sp.</i> ) mediante procedimientos apropiados, está constituida esencialmente por cristales de sacarosa cubiertos por una película de miel madre. Pertenecen al Grupo de Alimentos elaborados industrialmente (fabricados) <sup>1</sup> . |

### 2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN COMÚN

#### 2.1 Del bien

El azúcar rubio doméstica debe presentar las siguientes características:

| CARACTERÍSTICA                     | ESPECIFICACIÓN                                                                                                                                                                                         | REFERENCIA                                                                                                                                                                 |
|------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>CALIDAD</b>                     |                                                                                                                                                                                                        |                                                                                                                                                                            |
| Color, sabor, olor                 | Color amarillo pardo, sabor y olor característicos.                                                                                                                                                    | NTP 207 007:2023 AZÚCAR. Azúcar rubio. Requisitos. 5ª Edición                                                                                                              |
| Aspecto                            | No debe presentar insectos, arena, boma u otras impurezas que indiquen una manipulación defectuosa del producto.                                                                                       |                                                                                                                                                                            |
| Polarización a 20 °C               | Mínimo 96 00 °Z                                                                                                                                                                                        |                                                                                                                                                                            |
| Humedad                            | Máximo 0,40 g/100 g                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                                                            |
| Cenizas conductométricas           | Máximo 0,50 g/100 g                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                                                            |
| Color a 420 nm                     | Máximo 3500 UI                                                                                                                                                                                         |                                                                                                                                                                            |
| Actividad reductora                | Máximo 0,70 g/100 g                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                                                            |
| Sustancias insolubles (sedimentos) | Máximo 500 mg/kg                                                                                                                                                                                       |                                                                                                                                                                            |
| Factor de seguridad                | No debe ser mayor de 0,30 para una polarización mayor de 98 °Z<br><br>El factor de seguridad se determina mediante la siguiente ecuación:<br><br>$F = \frac{\% \text{ Humedad}}{100 - \% \text{ Pol}}$ |                                                                                                                                                                            |
| <b>INOCUIDAD</b>                   | Cumplir con los requisitos establecidos por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria - DIGESA, autoridad nacional competente.                                                   |                                                                                                                                                                            |
|                                    |                                                                                                                                                                                                        | Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-99-SA, sus modificaciones y regulaciones complementarias. |

<sup>1</sup> Del Documento de Información Complementaria del Nuevo Alimentos y bebidas para consumo humano

<sup>2</sup> Según artículo 11 del Reglamento del Nuevo Código de Alimentos, Ley N° 1082, Ley de Inocuidad de los Alimentos, aprobada e insertada en el Orden Suplementario I F 034-2008-JU

**Precisión 1:** Ninguna.

## 2.2 Envase

El envase que contiene el producto debe ser de material inocuo, estar libre de sustancias que puedan ser dañinas al producto en condiciones tales que puedan afectar su inocuidad, y estar fabricado de manera que mantenga la calidad sanitaria y composición del producto durante toda su vida útil, según el artículo 118 del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA, y sus modificatorias.

El tipo y material de envases deben corresponder al autorizado en el Registro Sanitario, según lo establecido en los artículos 105, 118 y 119 del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA, y sus modificatorias.

**Precisión 2:** La entidad deberá indicar en las bases el peso neto del producto por envase; además, podrá indicar el tipo y material del envase (estas tres características deberán corresponder a lo declarado en el Registro Sanitario del alimento entregado, así como al tipo de cerrado, siempre que se haya verificado que estas características aseguran 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 19.2.9 del Código de prácticas CXG 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 aseguran la pluralidad de postores.

## 2.4 Rotulado

El rotulado de los envases de la abstracción doméstica debe cumplir con lo establecido en el artículo 117 del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA, y sus modificatorias, y las disposiciones específicas en el numeral 2.2 de la NTP 207.007:2023, así como en la NTP 207.058:2023 AZÚCAR. Rotulado. 2ª Edición. Debe contener la siguiente información mínima en idioma español:

- nombre del producto;
- declaración de los ingredientes y aditivos empleados en la elaboración del producto;
- nombre y dirección del fabricante;
- nombre, razón social y dirección del importador, lo que podrá figurar en etiqueta adicional;
- número de Registro Sanitario;
- fecha de vencimiento, cuando el producto lo requiera con arreglo a lo que establece el Código Alimentario o la norma sanitaria pertinente que le sea aplicable;
- código o clave del lote;
- condiciones especiales de conservación, cuando al producto lo requiera;
- forma en que se presenta: por ejemplo: granulada;
- peso neto en kilogramos del producto entregado;
- país de origen.

**Precisión 4:** La entidad deberá indicar en las bases esta información que constituye parte del rotulado. La información adicional que se aporte no puede modificar las características del bien descritos en el numeral 2.1 de la presente Ficha Técnica.

## 2.5 Etiquetado

Refiérase al numeral 2.4 de la presente Ficha Técnica.

**Precisión 5:** Ninguna.

## 2.6 Inserto

No aplica.

**Precisión 6:** No aplica.

## FICHA TÉCNICA APROBADA

### 1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN COMÚN

|                       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|-----------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Denominación del bien | HOJUELA DE AVENA PRECOCIDA                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| Denominación técnica  | : HOJUELAS DE AVENA PRECOCIDAS                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| Unidad de medida      | : Kilogramo                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| Descripción general   | : Es el producto obtenido de los granos de avena ( <i>Avena sativa</i> , L. o <i>Avena bizantina</i> , L.) previamente limpiados, secados, estabilizados, descasados, cortados longitudinalmente o no, precocidos y que han sido aplastados para formar las hojuelas, cocidas o copos; pudiendo o no estar agregados de sustancias nutritivas y otros ingredientes permitidos por la Autoridad Sanitaria competente. Para ser consumido requiere de un proceso de cocción completa. Pertenace al Grupo de Alimentos elaborados industrialmente (fabricados) <sup>1</sup> . |

### 2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN COMÚN

#### 2.1 Del bien

Las hojuelas de avena precocidas deben provenir de granos de avena enteros, limpios, sanos, libres de infestación por insectos y de cualquier otra materia extraña objetable, por lo que deben cumplir con los requisitos establecidos en la NTP 205.033:2018 CEREALES, Avena grano. Requisitos. 2ª Edición.

Los aditivos alimentarios y los niveles máximos permitidos utilizados en las hojuelas de avena precocidas se sustentan en lo dispuesto por el Codex Alimentarius y en lo indicado en la Norma Sanitaria para la Fabricación de Alimentos a base de granos y otros, destinados a Programas Sociales de Alimentación aprobada mediante Resolución Ministerial N° 451-2008/MINSA, y sus modificatorias.

Las hojuelas de avena precocidas deben presentar las siguientes características:

| CARACTERÍSTICA                    | ESPECIFICACIÓN                                                                                                                              | REFERENCIA                                                                           |
|-----------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------|
| CALIDAD                           |                                                                                                                                             |                                                                                      |
| Requisitos físicos                |                                                                                                                                             |                                                                                      |
| Tamaño de partícula               | Como mínimo el 34 % del producto quedará retenido sobre el tamiz N° 8 (2,36 mm); y no más del 15 % pasará a través del tamiz N° 25 (707 µm) | NTP 205.030:2019<br>HOJUELAS DE AVENA.<br>Requisitos y métodos de ensayo. 3ª Edición |
| Materias extrañas                 | Máximo 1,0 % en masa                                                                                                                        |                                                                                      |
| Requisitos sensoriales            |                                                                                                                                             |                                                                                      |
| Color                             | Deben tener color cremoso, brillante y uniforme.                                                                                            |                                                                                      |
| Sabor y olor                      | Deben tener sabor u olor natural. Libre de sabores y olores indeseables como agrio, amargo, rancio y mohoso.                                |                                                                                      |
| Requisitos físico-químicos        |                                                                                                                                             |                                                                                      |
| Humedad                           | Máximo 12,00 %                                                                                                                              |                                                                                      |
| Proteína (base seca) (x 5,7)      | Mínimo 10,50 %                                                                                                                              |                                                                                      |
| Fibra cruda (base seca)           | Máximo 1,80 %                                                                                                                               |                                                                                      |
| Cenizas (base seca)               | Máximo 2,30 %                                                                                                                               |                                                                                      |
| Grasa (base seca)                 | Mínimo 6,00 %                                                                                                                               |                                                                                      |
| Ácidos grasos totales (base seca) | Máximo 6,00 %                                                                                                                               |                                                                                      |

<sup>1</sup> Del Documento de Información Científica para el tipo Alimentos y bebidas para consumo humano.

| CARACTERÍSTICA | ESPECIFICACIÓN                                                                                                                                                   | REFERENCIA                                                                                                                                                                                                    |
|----------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| CALIDAD        |                                                                                                                                                                  | Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA, y sus modificaciones y regulación complementaria.                                     |
| INOCUIDAD      | Cumplir con los requisitos establecidos por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria - DIGESA, autoridad nacional competente <sup>2</sup> | Norma Sanitaria para la Fabricación de Alimentos a base de granos y otros, destinados a Programas Sociales de Alimentación, aprobada mediante Resolución Ministerial N° 451-2006/MINSA, y sus modificaciones. |

**Precaución 1:** La entidad podrá precisar en las bases que se agreguen vitaminas y minerales a los hojuelas de avena precocidos, según sus necesidades, siempre que se haya verificado que estas características aseguran la pluralidad de postores.

Por ejemplo: Hojuela de avena precocida enriquecida con vitaminas y minerales, según los valores mínimos establecidos en la Tabla 2 del numeral 7 de la Decisión Valores Nutricionales Mínimos de la Ración del Programa del Vaso de Leche, aprobada mediante Resolución Ministerial N° 711-2002-SA/DGA.

## 2.2 Envase

El envase que contenga el producto debe ser de material inocuo, estar libre de sustancias que puedan ser nocivas al producto en condiciones tales que puedan afectar su inocuidad, y este fabricado de manera que asegure la calidad sanitaria y composición del producto durante toda su vida útil, según el artículo 118 del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA, y sus modificaciones.

El tipo y material de envase deben corresponder al registrado en el Registro Sanitario, según lo establecido en los artículos 105, 118 y 119 del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA, y sus modificaciones.

**Precaución 2:** La entidad deberá indicar en las bases el peso neto del producto por envase; además, podrá indicar el tipo y material del envase (estas tres características deberán corresponder a lo establecido en el Registro Sanitario del alimento entregado), así como tipo de cierre; siempre que se haya verificado que estas características aseguran la pluralidad de postores.

## 2.3 Embalaje

Se podrá usar embalaje cuando se requiere agrupar varias unidades de alimentos envasados. El diseño y material 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 abastecido correcto, según lo indicado en el numeral 13.2.9 del Código de prácticas CXC 1-1999 (2022) PRÁCTICAS GENERALES DE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS.

**Precaución 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 cierre, siempre que se haya verificado que estas características aseguran la pluralidad de postores.

## 2.4 Rotulado

El rotulado de los envases de hojuela de avena precocidos debe cumplir con lo establecido en la Norma Sanitaria para la Fabricación de Alimentos a base de granos y otros, destinados a Programas Sociales de Alimentación, aprobada mediante Resolución Ministerial N° 451-2006/MINSA, y sus

<sup>2</sup> Según artículo 12 de Reglamento del Decreto Legislativo PP 1092, Ley de Inocuidad de los Alimentos, aprobado mediante Decreto Supremo N° 008-2018-AG.

modificaciones, así como en lo establecido en la NTP 209.038:2019 ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado de alimentos preenvasados, 8ª Edición y en la NMF 001:2019 Requisitos para el etiquetado de preenvasados, 5ª Edición; además de los requisitos aplicables especificados en la norma Codex CXS 1-1985 (2024) NORMA GENERAL PARA EL ETIQUETADO DE LOS ALIMENTOS PREENVASADOS, según lo establecido en el numeral 10 de la NTP 205.050:2018. Debe contener la siguiente información mínima en idioma español:

- nombre del producto;
- denominación de los ingredientes y aditivos (indicando su codificación internacional) que se han empleado en la elaboración del producto, expresados cualitativa y cuantitativamente y en orden decreciente según las proporciones empleadas;
- peso neto;
- nombre y dirección del fabricante;
- número de Registro Sanitario;
- fecha de producción y fecha de vencimiento;
- código o clave de lote;
- condiciones especiales de conservación;
- instrucciones para el uso;
- valor nutricional por 100 gramos de producto;
- país de origen.

Precaución 4: La entidad deberá indicar en los datos otra información que considere debe estar incluida. La información adicional que se incluya no puede modificar las características del bien descritos en el numeral 2.1 de la presente Ficha Técnica.

#### 2.5 Etiquetado

Reférase al numeral 2.4 de la presente Ficha Técnica.

Precaución 5: Ninguna.

#### 2.6 Inserto

No aplica

Precaución 6: No aplica.



## FICHA TÉCNICA APROBADA

### 1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN COMÚN

|                       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|-----------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Denominación del bien | : FIDEOS LARGOS                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| Denominación técnica  | : PASTA O FIDEO SECO DE TRIGO LARGO                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| Unidad de medida      | : Kilogramo                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| Descripción general   | : Es la pasta o fideo fabricado a base de harina de trigo, tipo Népolos (pasta obtenida mediante proceso de moldeado mediante boquilla) o Bologna (pasta obtenida mediante proceso de laminado), de tamaño y forma variable, con o sin hueco, de sección redonda, ovalada, rectangular u otros, y cuyo contenido de humedad es igual o menor a 14 g/100 g. Su dimensión fundamental es la longitud. Pertenecen al Grupo de Alimentos elaborados industrialmente (fabricados) <sup>1</sup> . |

### 2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN COMÚN

#### 2.1 Del bien

Los fideos largos deben ser elaborados con harina fortificada, según lo indicado en el artículo 6 del Reglamento de la Ley N° 28314, Ley que dispone la fortificación de harinas con micronutrientes, aprobado mediante Decreto Supremo 012-2008-SA.

Los fideos largos deben presentar las siguientes características:

| CARACTERÍSTICA                                                                                               | ESPECIFICACIÓN                                                                                                                                                   | REFERENCIA                                                                                                                                                              |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>CALIDAD</b>                                                                                               |                                                                                                                                                                  |                                                                                                                                                                         |
| Humedad                                                                                                      | Máximo 14,0 g/100 g<br>(Se tolera una unidad más del valor indicado como máximo)                                                                                 |                                                                                                                                                                         |
| Acidez titulable<br>(se expresará como porcentaje de ácido láctico y sobre la base de 14 g/100 g de humedad) | Máximo 0,48 % de ácido láctico<br>(se tolera 10 % sobre el valor máximo indicado)                                                                                | NTP 206.010-2016 PASTAS O FIDEOS PARA CONSUMO HUMANO. Requisitos. 2ª Edición, y en Corrigenda Técnica                                                                   |
| Color                                                                                                        | Característico                                                                                                                                                   | NTP 206.010-2016/CT 1-2022 PASTAS O FIDEOS PARA CONSUMO HUMANO. Requisitos. CORRIGENDA TÉCNICA 1, 1ª Edición                                                            |
| Sabor y olor                                                                                                 | Característico al producto. Libre de sabores y olores indeseables como agro, amargo y rancio.                                                                    |                                                                                                                                                                         |
| Impurezas                                                                                                    | Estar libres de suciedad (impurezas de origen animal, incluidos insectos muertos o vivos o en cualquiera de sus estados).                                        |                                                                                                                                                                         |
| <b>INOCUIDAD</b>                                                                                             | Cumplir con los requisitos establecidos por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria - DIGESA, autoridad nacional competente <sup>2</sup> | Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA, sus modificaciones y regulación complementaria. |

**Precisión 1:** La entidad deberá precisar en las bases el tipo de fideos largos requerido, de acuerdo con lo disponible en el mercado, por ejemplo: fideos largos delgados o "espaguetes", fideos largos gruesos o "linguini", fideos largos delgados o "cabellos de ángel", etc.

<sup>1</sup> Del Documento de Información Complementaria del subro Alimentos y bebidas para consumo humano

<sup>2</sup> Según artículo 12 del Reglamento del Decreto Legislativo N° 1062, Ley de Inocuidad de los Alimentos, aprobado mediante Decreto Supremo N° 034-2008-SA



## 2.2 Envase

El envase que contiene el producto debe ser de material inocuo, estar libre de sustancias que puedan ser cedidas al producto en condiciones tales que puedan afectar su inocuidad, y estar fabricado de manera que mantenga la calidad sanitaria y composición del producto durante toda su vida útil, según el artículo 116 del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA, y sus modificaciones.

El tipo y material de envase deben corresponder al autorizado en el Registro Sanitario, según lo establecido en los artículos 105, 116 y 117 del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA, y sus modificaciones.

**Preclación 2:** La entidad deberá indicar en las bases el peso neto del producto por envase; además, podrá indicar el tipo y material del envase (estas tres características deberán corresponder al declarado en el Registro Sanitario del elemento entregado) así como el tipo de cerrado, siempre que se haya verificado que estas características aseguran la pluralidad de porciones.

## 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 del Código de prácticas CXC 1-1999 (2022) PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS.

**Preclación 3:** Si la entidad requiere que el producto sea embalado, deberá indicar en las bases los requisitos de embalaje por embalaje requeridos. Además, podrá indicar las características del embalaje, tales como: material y tipo de cerrado, siempre que se haya verificado que estas características aseguran la pluralidad de porciones.

## 2.4 Rotulado

El rotulado de los envases de los fideos largos debe considerarse el siguiente, según el artículo 117 del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA, y sus modificaciones, la NMP 001:2019 Requisitos para el etiquetado de preenvasados, 5ª Edición, y la NTP 206:038:2019 ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado de alimentos preenvasados, 8ª Edición, según lo señalado en el numeral 11.2 de la NTP 206:010:2016, y su Complemento Técnico.

El rotulado de los envases de fideos largos debe contener como mínimo la siguiente información:

- nombre del producto;
- declaración de los ingredientes y aditivos empleados en la elaboración del producto;
- nombre y dirección del fabricante;
- nombre, razón social y dirección del importador, lo que podrá figurar en etiqueta adicional;
- número de Registro Sanitario;
- fecha de vencimiento, cuando el producto lo requiera con arreglo a lo que establece el Código Alimentario o la norma serena peruana que le es aplicable;
- código o clave del lote;
- condiciones especiales de conservación cuando el producto lo requiera;
- instrucciones para el uso;
- peso neto en kilogramos del producto envasado;
- país de origen.

Además, el rotulado de los envases de fideos largos debe indicar que la pasta fue elaborada con harina fortificada y el rotulado debe especificar la lista de micronutrientes de la harina, según lo indicado en el Reglamento de la Ley N° 28344 Ley que dispone la fortificación de harinas con micronutrientes, aprobado mediante Decreto Supremo 012-2008-SA.

**Preclación 4:** La entidad deberá indicar en las bases otra información que considere deba estar rotulada. La información adicional que se solicite no pueda modificar las características del bien descritas en el numeral 2.1 de la presente Ficha Técnica.

- 2.5 Etiquetado  
Referencia al numeral 2.4 de la presente Ficha Técnica.  
Precisión 5: Ninguna.
- 2.6 Inserte  
No aplica.  
Precisión 6: No aplica



## FICHA TÉCNICA APROBADA

### 1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN COMÚN

|                       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|-----------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Denominación del bien | : FIDEOS CORTOS (CORTADOS)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| Denominación técnica  | : PASTA O FIDEO SECO DE TRIGO CORTADO                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| Unidad de medida      | : Kilogramo                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| Descripción general   | : Es la pasta o fideo fabricado a base de harina de trigo, los Nápoles (pasta obtenida mediante proceso de moldeado mediante boquilla) o Bologna (pasta obtenida mediante proceso de laminado), de tamaño y forma variable, sus características definidas de dimensión y cuyo contenido de humedad es igual o menor a 14 g/100 g. Son fideos pequeños que los largos.<br>Pertenecen al Grupo de Alimentos elaborados industrialmente (fabricados). |

### 2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN COMÚN

#### 2.1 Del bien

Los fideos cortos deben ser elaborados con harina fortificada, según lo indicado en el artículo 5 del Reglamento de la Ley N° 26314, Ley que dispone la fortificación de harinas con micronutrientes, aprobado mediante Decreto Supremo 012-2008-SA.

Los fideos cortos deben presentar las siguientes características:

| CARACTERÍSTICA                                                                                               | ESPECIFICACIÓN                                                                                                                                                    | REFERENCIA                                                                                                                                                                                                         |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>CALIDAD</b>                                                                                               |                                                                                                                                                                   |                                                                                                                                                                                                                    |
| Humedad                                                                                                      | Máximo 14.0 g/100 g<br>(Se indica una unidad más del valor indicado como máximo)                                                                                  | NTP 206.010-2016 PASTAS O FIDEOS PARA CONSUMO HUMANO. Requisitos 2ª Edición, y su Compilada Técnica<br>NTP 206.010 2016CT 1 2022 PASTAS O FIDEOS PARA CONSUMO HUMANO. Requisitos. CORRIGENDA TÉCNICA 1, 1ª Edición |
| Acidez titulable<br>(se expresará como porcentaje de ácido láctico y sobre la base de 14 g/100 g de humedad) | Máximo 0.45 % de ácido láctico<br>(se indica 10 % sobre el valor máximo indicado)                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                    |
| Color                                                                                                        | Característico                                                                                                                                                    |                                                                                                                                                                                                                    |
| Sabor y olor                                                                                                 | Característico al producto. Libre de sabores y olores indeseables como agro, amargo y rancio.                                                                     |                                                                                                                                                                                                                    |
| Impurezas                                                                                                    | Estar libres de suciedad (impurezas de origen animal, invertebrados insectos muertos o vivos o en cualquiera de sus estados).                                     |                                                                                                                                                                                                                    |
| SEGURIDAD                                                                                                    | Cumple con los requisitos establecidos por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria - DIGESA, autoridad nacional competente <sup>2</sup> . | Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA, sus modificaciones y regulación complementaria                                             |

**Prejuicio 1:** La entidad deberá prestar en las bases el tipo de fideos cortos requerido, de acuerdo con lo disponible en el mercado, por ejemplo, fideos cortos "canelo rallado", "canelo liso", "tortelli", "cudillos rallado", "cudillos liso", "amarillos", "corazon" etc.

<sup>1</sup> Del Documento de Adquisición Complementaria del subro Alimentos y bebidas para consumo humano

<sup>2</sup> según artículo 12 del Reglamento del Decreto Legislativo 17 1062, Ley de Inocuidad de los Alimentos, aprobado mediante Decreto Supremo N° 034-2008-AG

## 2.2 Envase

El envase que contiene el producto debe ser de material inocuo, estar libre de sustancias que puedan ser cedidas al producto en condiciones tales que puedan afectar su inocuidad y estar fabricado de manera que mantenga la calidad sanitaria y composición del producto durante toda su vida útil, según el artículo 118 del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA, y sus modificatorias.

El tipo y material de envase deben corresponder al autorizado en el Registro Sanitario, según lo establecido en los artículos 105, 118 y 119 del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA, y sus modificatorias.

**Precisión 2:** La unidad deberá indicar en las bases el peso neto del producto por envase, además, podrá indicar el tipo y material del envase (estas las características deberán corresponder a lo declarado en el Registro Sanitario del alimento empaquetado), así como el tipo de cierre, siempre que se haya verificado que estos características aseguran la pluralidad de porciones.

## 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 del Código de prácticas CAC 1-1989 (2022) PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS.

**Precisión 3:** Si la unidad 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 cierre, siempre que se haya verificado que estas características aseguran la pluralidad de porciones.

## 2.4 Rotulado

El rotulado de los envases de los idios cortos debe considerar lo siguiente, según el artículo 117 del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA, y sus modificatorias, la HMF 001/2019 Requisitos para el etiquetado de preenvasados, 5ª Edición, y la MFP 209.008/2019 ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado de alimentos preenvasados 2ª Edición, según lo señalado en el numeral 10.2 de la MFP 206.010/2018, y su Contingencia Técnica.

El rotulado de los envases de idios cortos debe contener como mínimo la siguiente información:

- nombre del producto;
- declaración de los ingredientes y aditivos empleados en la elaboración del producto;
- nombre y dirección del fabricante;
- nombre, razón social y dirección del importador, lo que podrá figurar en etiqueta adicional;
- número de Registro Sanitario;
- fecha de vencimiento, cuando el producto lo requiera con arreglo a lo que establece el Código Alimentario o la norma sanitaria peruana que le es aplicable;
- código o clave del lote;
- condiciones especiales de conservación, cuando el producto lo requiera;
- instrucciones para el uso;
- peso neto en kilogramos del producto envasado;
- país de origen.

Además, el rotulado de los envases de idios cortos debe indicar que la pasta ha sido elaborada con harina fortificada y el rotulado debe especificar la lista de micronutrientes de la harina, según lo indicado en el Reglamento de la Ley N° 28314 Ley que dispone la fortificación de harina con micronutrientes, aprobado mediante Decreto Supremo 042-2008-SA.

**Precisión 4:** La unidad deberá indicar en las bases otra información que considere de su interés rotulado. La información adicional que se solicite no pueda modificar las características del bien descritos en el numeral 2.1 de la presente Ficha Técnica.

- 2.5 **Eligibilidad**  
Reférase al numeral 2.4 de la presente Ficha Técnica.  
Precisión 5: Ninguna.
- 2.6 **Interno**  
No aplica.  
Precisión 6: No aplica.



## FICHA TÉCNICA APROBADA

### 1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

Denominación del bien : HARINA DE TRIGO  
Denominación técnica : HARINA DE TRIGO PARA CONSUMO HUMANO  
Unidad de medida : Kilogramo  
Descripción general : Es el producto destinado al consumo humano que se obtiene de la molienda gradual y metódica de granos limpios de trigo de las especies *Triticum aestivum* o *Triticum durum*, durante el cual se retira el salvado y germen quedando principalmente el endospermo, el cual puede presentar diversos grados de extracción. Debe ser fortificada con micronutrientes, según normativa vigente. Puede tener agentes de tratamiento de harina y/u otros micronutrientes.

### 2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

#### 2.1. Del bien

La harina de trigo debe contener los nutrientes que establezcan las normas vigentes. La harina de trigo debe estar exenta de suciedad (impurezas de origen animal, incluidos insectos muertos o vivos o en cualquiera de sus estadios) en cantidades que puedan representar un peligro para la salud humana. No se debe obtener a partir de granos fermentados o a partir de granos descompuestos como consecuencia del ataque de hongos, roedores o insectos, según numeral 6.1 de la NTP 205.064:2015 (revisada el 2020).

La harina de trigo debe presentar las siguientes características:

| CARACTERÍSTICA                                                         | ESPECIFICACIÓN                                                                                                                                          | REFERENCIA                                                                                             |
|------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>CALIDAD</b>                                                         |                                                                                                                                                         |                                                                                                        |
| Humedad                                                                | Máximo 15,00%                                                                                                                                           | NTP 205.064:2015 (revisada el 2020) TRIGO. Harina de trigo para consumo humano. Requisitos. 1ª Edición |
| Cenizas, ( $\pm 15\%$ ) en base seca                                   | Máximo 0,75%                                                                                                                                            |                                                                                                        |
| Acidez, ( $\pm 10\%$ ), (expresado como porcentaje de ácido sulfúrico) | Máximo 0,10%<br><br>El cumplimiento del requisito se debe determinar considerando una humedad de 15% en la harina.                                      |                                                                                                        |
| Aspecto                                                                | Producto homogéneo, sin grumos considerando la compactación natural del envasado y estibado, exento de toda sustancia y cuerpo extraño a su naturaleza. |                                                                                                        |
| Color                                                                  | Blanco cremoso                                                                                                                                          |                                                                                                        |
| Olor                                                                   | Característico, sin indicios de rancidez o enmohecimiento.                                                                                              |                                                                                                        |

|                        |                                                                            |                                                                                                                                                  |
|------------------------|----------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>MICRONUTRIENTES</b> | Cumplir con lo establecido en el artículo 4 del documento de la referencia | Reglamento de la Ley que dispone la fortificación de harinas con micronutrientes Ley N° 28314, aprobado mediante Decreto Supremo N° 012-2006-SA. |
|------------------------|----------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

| CARACTERÍSTICA   | ESPECIFICACIÓN                                                                                                                                                     | REFERENCIA                                                                                                                                                            |
|------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>INOCUIDAD</b> | Cumplir con los requisitos establecidos por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria – DIGESA, autoridad nacional competente <sup>1</sup> . | Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98SA, sus modificatorias y regulación complementaria. |

**Precisión 1:** Ninguna.

## 2.2. Envase y/o embalaje

Se deben emplear envases de primer uso y que constituyan suficiente protección para el contenido del producto en condiciones normales de manipuleo y transporte. Los envases, incluido el material de envasado, deben estar fabricados con sustancias inocuas y apropiadas al uso para el que se destinan. No deben transmitir al producto sustancias tóxicas ni olores ni sabores desagradables. Cuando el producto se envase en sacos, éstos deben estar limpios, ser resistentes y estar bien cocidos. El peso debe tener una tolerancia de acuerdo a lo indicado en la NMP 002:2018 Cantidad de producto en preenvases. 3ª Edición, el peso se considera en base a la humedad máxima de 15%, según numeral 12.1 de la NTP 205.064:2015 (revisada el 2020).

El envase debe corresponder al autorizado en el Registro Sanitario, según lo establecido en los artículos 105, 118 y 119 del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA, y sus modificatorias.

**Precisión 2:** El envase de Harina de trigo para panificación es en sacos de papel kraft resistente de 50 Kg.

## 2.3. Rotulado

El rotulado de los envases de harina de trigo, además de lo contemplado en el artículo 117 del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA, y sus modificatorias y en el artículo 5 del Reglamento de la Ley que dispone la fortificación de harinas con micronutrientes-Ley N° 28314, aprobado mediante Decreto Supremo N° 012-2006-SA, debe cumplir con lo establecido en la NMP 001:2019 Requisitos para el etiquetado de preenvases. 5ª Edición y la NTP 209.038:2019 ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado de alimentos preenvasados. 8ª Edición; así mismo, se debe incluir la frase "contiene gluten", según el numeral 12.2 de la NTP 205.064:2015 (revisada el 2020).

**Precisión 3:** No aplica.

**Precisión 4:** No aplica.



## FRIJOL PANAMITO CALIDAD 1- EXTRA

### FICHA TÉCNICA APROBADA

#### 1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

Denominación del bien : FRIJOL PANAMITO CALIDAD 1- EXTRA

Denominación técnica : FRIJOL PANAMITO CALIDAD 1 - EXTRA

Unidad de medida : KILOGRAMO

Internamiento : Almacén de la clase I del Batallón de Intendencia N° 113..

Descripción general : El frijol panamito calidad 1 - extra es el grano maduro, procedente de la especie *Phaseolus vulgaris* (L.) o frijol común.

#### 2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

##### 2.1 Del bien

El frijol panamito calidad 1 - extra se debe comercializar en su envase original, que permita mantener sus características de calidad e higiénicas, asegurando que el mismo no sea alterado, contaminado, adulterado o manipulado en condiciones no sanitarias que representen un peligro para la salud, según indica el último párrafo del numeral 10.1 de la NTP 205.015:2015, y su Corrigenda Técnica.

El frijol panamito calidad 1 - extra debe presentar las siguientes características:

| CARACTERÍSTICA             | ESPECIFICACIÓN                                                                                                         | REFERENCIA                                                                                                                                                                   |
|----------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| CALIDAD                    |                                                                                                                        |                                                                                                                                                                              |
| Uniformidad                | Cada lote de frijol debe estar conformado por la misma variedad.<br><br>Variedad contrastante: Máximo 1,00%            | NTP 205.015:2015 LEGUMINOSAS Frijol.<br>Regulados. 3ª Edición, y su Corrigenda Técnica NTP 205.015 2015/COR 1:2016 CORRIGENDA 1. LEGUMINOSAS. Frijol. Requisitos. 1ª Edición |
| Humedad                    | Máximo 15%                                                                                                             |                                                                                                                                                                              |
| Salud                      | - Ausencia de granos infestados, con insectos vivos en cualquiera de sus estadíos.<br>- Ausencia de granos con hongos. |                                                                                                                                                                              |
| Aspecto                    |                                                                                                                        |                                                                                                                                                                              |
| - Grano enfermo            | 0,00%                                                                                                                  |                                                                                                                                                                              |
| - Grano picado             | Máximo 1,00%                                                                                                           |                                                                                                                                                                              |
| - Grano partido o quebrado | Máximo 1,00%                                                                                                           |                                                                                                                                                                              |
| - Grano arrugado           | Máximo 1,00%                                                                                                           |                                                                                                                                                                              |
| - Materias extrañas        | Máximo 0,050%                                                                                                          |                                                                                                                                                                              |
| INOCUIDAD                  | Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, autoridad nacional competente¹        | Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificaciones.                                                             |

**Precisión 1:** Ninguna.

## **2.2 Envase y/o embalaje**

El frijol Panamito calidad 1 - extra debe ser envasado según lo establecido en la norma Codex CXC 1-1969 (2020) PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS, y en la NTP 399.1631:2017 ENVASES Y ACCESORIOS PLÁSTICOS EN CONTACTO CON ALIMENTOS. Parte 1: Disposiciones generales y requisitos. 3ª Edición, y su Corrigenda Técnica<sup>2</sup>, de tal manera que el producto quede debidamente protegido, según indican los numerales 7 y 10.1 de la NTP 205.015:2015, y su Corrigenda Técnica.

Los granos de frijol Panamito calidad 1 - extra se deben envasar en envases de primer uso, que salvaguarden las cualidades de calidad, higiénicas (inocuas o no dañinas), nutricionales, tecnológicas y sensoriales del alimento. Los envases incluido el material de envasado deben estar fabricados con sustancias que sean inocuas y apropiadas para el uso al que se destinan. No deben transmitir al producto sustancias tóxicas ni olores o sabores desagradables, además, cuando el producto se envase en sacos, estos deben estar limpios, ser resistentes y estar bien cosidos o sellados, según numeral 10.1 de la NTP 205.015:2015, y su Corrigenda Técnica.

**Precisión 2:** El envase deberá ser en saco tubular tejido en refia de polipropileno resistente y cerrado de 50 Kg.

## **2.3. Rotulado**

El rotulado de los envases de los granos de frijol Panamito calidad 1 - extra, debe cumplir con lo establecido en la norma NTP 209.038:2019 ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado de alimentos pre envasados, 8ª Edición, además de la siguiente información, según indica el numeral 10.2 de la NTP 205.015:2015, y su Corrigenda Técnica:

- el nombre del producto, indicando el nombre común "frijol";
- nombre o razón social y dirección del productor, envasador o vendedor en el caso de productos importados, nombre o razón social, RUC y dirección del importador;
- fecha de vencimiento;
- código o número de lote;
- condiciones de conservación o almacenamiento;
- el contenido neto (por ejemplo: gramos g, kilogramos kg);
- el grado de calidad indicado como "Grado 1 o Extra";
- número de Autorización Sanitaria de Establecimiento de Procesamiento Primario emitida por el SENASA.

**Precisión 3:** No aplica.

**Precisión 4:** No aplica

## **FICHA TÉCNICA APROBADA**

### **1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN**

|                       |                                            |
|-----------------------|--------------------------------------------|
| Denominación del bien | : FRIJOL CASTILLA CALIDAD 1 - EXTRA        |
| Denominación técnica  | : FRIJOL CASTILLA GRADO DE CALIDAD 1 - EX- |

TRA

Unidad de medida : KILOGRAMO

Descripción general : El frijol castilla calidad 1 - extra es el grano maduro procedente de la especie *Vigna unguiculata*, es de color crema con mancha alrededor del hilo de color negro o marrón.

## 2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

### 2.1 Del bien

El frijol castilla calidad 1 - extra se debe comercializar en su envase original, que permita mantener sus características de calidad e higiénicas, asegurando que el mismo no sea alterado, contaminado, adulterado o manipulado en condiciones no sanitarias que representen un peligro para la salud, según indica el último párrafo del numeral 10.1 de la NTP 205.015:2015, y su Corrigenda Técnica.

El frijol castilla calidad 1 - extra debe presentar las siguientes características:

| CARACTERÍSTICA             | ESPECIFICACIÓN                                                                                                                | REFERENCIA                                                                                                                                                                       |
|----------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| CALIDAD                    |                                                                                                                               |                                                                                                                                                                                  |
| Uniformidad                | Cada lote de frijol debe estar conformado por la misma variedad.<br>Variedad contrastante: Máximo 1,00%                       | NTP 205.015:2015 LEGUMINOSAS Frijol.<br>Requisitos. 3ª Edición, y su Corrigenda Técnica NTP 205.015:2015/COR 1:2016 CORRIGENDA 1. LEGUMINOSAS, Frijol.<br>Requisitos. 1ª Edición |
| Humedad                    | Máximo 15%                                                                                                                    |                                                                                                                                                                                  |
| Sanidad                    | Ausencia de granos infestados, con insectos vivos en cualquiera de sus estadios.<br>Ausencia de granos con hongos.            |                                                                                                                                                                                  |
| <u>Aspecto</u>             |                                                                                                                               |                                                                                                                                                                                  |
| - Grano enfermo            | 0,00%                                                                                                                         |                                                                                                                                                                                  |
| - Grano picado             | Máximo 1,00%                                                                                                                  |                                                                                                                                                                                  |
| - Grano partido o quebrado | Máximo 1,00%                                                                                                                  |                                                                                                                                                                                  |
| - Grano arrugado           | Máximo 1,00%                                                                                                                  |                                                                                                                                                                                  |
| - Materias extrañas        | Máximo 0,050%                                                                                                                 |                                                                                                                                                                                  |
| INOCUIDAD                  |                                                                                                                               |                                                                                                                                                                                  |
|                            | Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, autoridad nacional competente <sup>1</sup> . | Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo Nº 004-2011-AG, y sus modificatorias.                                                                 |

**Precisión 1:** Ninguna.

### 1.2 Envase

El frijol castilla calidad 1 - extra debe ser envasado según lo establecido en la norma Codex CXC 11969 (2020) PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS, y en la NTP 399.163-

**1:2017 ENVASES Y ACCESORIOS PLÁSTICOS EN CONTACTO CON ALIMENTOS.** Parte 1: Disposiciones generales y requisitos. 3ª Edición, y su Corrigenda Técnica<sup>2</sup>, de tal manera que el producto quede debidamente protegido, según indican los numerales 7 y 10.1 de la NTP 205.015:2015, y su Corrigenda Técnica.

Los granos de frijol castilla calidad 1 - extra se deben envasar en envases de primer uso, que salvaguarden las cualidades de calidad, higiénicas (inocuas o no dañinas), nutricionales, tecnológicas y sensoriales del alimento. Los envases incluido el material de envasado deben estar fabricados con sustancias que sean inocuas y apropiadas para el uso al que se destinan. No deben transmitir al producto sustancias tóxicas ni olores o sabores desagradables, además, cuando el producto se envase en sacos, estos deben estar limpios, ser resistentes y estar bien cosidos o sellados, según numeral 10.1 de la NTP 205.015:2015, y su Corrigenda Técnica.

**Precisión 2:** El envase deberá ser en saco tubular tejido en rafia de polipropileno resistente y cerrado de 50 Kg.

### **2.3. Rotulado**

El rotulado de los envases de los granos de frijol castilla calidad 1 - extra, debe cumplir con lo establecido en la norma NTP 209.038:2019 ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado de alimentos preenvasados, 8ª Edición, además de la siguiente información, según indica el numeral 10.2 de la NTP 205.015:2015, y su Corrigenda Técnica:

- el nombre del producto, indicando el nombre común "frijol";
- nombre o razón social y dirección del productor, envasador o vendedor en el caso de productos importados, nombre o razón social, RUC y dirección del importador;
- fecha de vencimiento;
- código o número de lote;
- condiciones de conservación o almacenamiento;
- el contenido neto (por ejemplo: gramos g, kilogramos kg);
- el grado de calidad indicado como "Grado 1 o Extra";
- número de Autorización Sanitaria de Establecimiento de Procesamiento Primario emitida por el SENASA.

**Precisión 3:** No aplica

**Precisión 4:** No aplica

### **FICHA TÉCNICA APROBADA**

#### **1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN COMÚN**

Denominación del bien : PALLAR BEBE CALIDAD SUPERIOR

Denominación técnica : PALLAR SIEVA CALIDAD SUPERIOR

Unidad de medida : KILOGRAMO

Descripción general : Es el grano maduro procedente de la especie *Phaseolus lunatus* L, generalmente de color blanco, que tiene como característica diferencial unas estrías que irradian del hillo.

#### **2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN COMÚN**

Del bien

El alimento debe ser inocuo y apropiado para el consumo humano, según indica el numeral 6.1 de la NTP 205.019:2015 y su Modificación Técnica.

El alimento debe tener las características de forma, tamaño y peso del grano del cultigrupo Sieva, según lo establecido en el anexo A de la NTP 205.019:2015 y su Modificación Técnica:

| Forma de la semilla                    | Longitud del grano (mm) | Ancho del grano (mm) | Grosor del grano (mm) | Peso de 1000 granos (g) | N° de granos en 100 gramos (g) |
|----------------------------------------|-------------------------|----------------------|-----------------------|-------------------------|--------------------------------|
| Arriñonada o semiarriñonada, aplastado | 10 – 15                 | 8,5 – 10,5           | 4 – 5,5               | 40 – 57                 | 225 – 234                      |

El alimento debe presentar las siguientes características:

| CARACTERÍSTICA       | ESPECIFICACIÓN                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | REFERENCIA                                                                                                                                   |
|----------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>CALIDAD</b>       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |                                                                                                                                              |
| Requisitos generales | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Estar exentos de olores y sabores extraños y de insectos vivos, muertos o en cualquiera de sus etapas.</li> <li>- Ser inocuos y apropiados para el consumo humano.</li> <li>- No deben presentar auidedad (impurezas de origen animal) en cantidades que pueden representar un peligro para la salud humana de acuerdo a las tolerancias de sanidad y aspecto descritas en la presente Ficha Técnica.</li> </ul> |                                                                                                                                              |
| Uniformidad          | Cada lote de pallar debe estar conformado por una misma variedad (es decir un mismo color, forma y otras características varietales). Se aceptarán granos de variedades contrastantes en las tolerancias especificadas en la presente Ficha Técnica.                                                                                                                                                                                                      | NTP 205.019:2015<br>LEGUMINOSAS Pallar<br>Requisitos 2ª Edición, y su Modificación Técnica NTP 205.019:2015-MT 1:2021<br>LEGUMINOSAS Pallar. |
| Contenido de humedad | Máximo 15 %                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | Requisitos. MODIFICACIÓN TÉCNICA 1 1ª Edición                                                                                                |

| CARACTERÍSTICA              | ESPECIFICACIÓN                                                                                                                                                                                                                                                         | REFERENCIA                                                                                                                                                                                                 |
|-----------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Calidad</b>              |                                                                                                                                                                                                                                                                        |                                                                                                                                                                                                            |
| Unidad y aspecto            | Los lotes de pallas deben cumplir con los requisitos de unidad y aspecto que se especifican en las tolerancias.<br>Asimismo, los lotes de pallas no deben presentar graneles afectados con insectos vivos, muertos y/o cualquier de sus <del>partes</del> excrementos. | NTP 205.019.2015<br>LEGUMINOSAS Pallas.<br>Requisitos. 1ª Edición y su<br>Modificación Técnica<br>NTP<br>205.019.2015/MT 1-2021<br>LEGUMINOSAS Pallas<br>Requisitos. MODIFICACIÓN<br>TÉCNICA 1. 1ª Edición |
| Tolerancias de calidad      |                                                                                                                                                                                                                                                                        |                                                                                                                                                                                                            |
| Grano enfermo               | Máximo 1.00 %                                                                                                                                                                                                                                                          |                                                                                                                                                                                                            |
| Grano plático               | Máximo 1.50 %                                                                                                                                                                                                                                                          |                                                                                                                                                                                                            |
| Grano partido o quebrado    | Máximo 2.00 %                                                                                                                                                                                                                                                          |                                                                                                                                                                                                            |
| Grano arrugado y/o chumbado | Máximo 6.00 %                                                                                                                                                                                                                                                          |                                                                                                                                                                                                            |
| Grano abierto               | Máximo 3.00 %                                                                                                                                                                                                                                                          |                                                                                                                                                                                                            |
| Grano descascarado          | Máximo 8.00 %                                                                                                                                                                                                                                                          |                                                                                                                                                                                                            |
| Materia extraña             | Máximo 0.20 %                                                                                                                                                                                                                                                          |                                                                                                                                                                                                            |
| Humedad por constante       | Máximo 2.00 %                                                                                                                                                                                                                                                          |                                                                                                                                                                                                            |
| Total                       | Máximo 21.70 %                                                                                                                                                                                                                                                         |                                                                                                                                                                                                            |
| <b>INOCUIDAD</b>            | Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria SERNASA, autoridad nacional competente.                                                                                                                                                         | Reglamento de Unidades Agrarias y su modificación aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG y sus modificaciones                                                                                    |

**Precisión 1:** Ninguna.

#### 1.1 Envase

El alimento debe ser envasado tomando en consideración lo establecido en la norma Codex CXC 1-1969 (2022) PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS, de tal manera que el producto quede debidamente protegido. El envase del alimento debe cumplir con lo especificado en la NTP 399.163-1:2023 ENVASES Y ACCESORIOS PLÁSTICOS EN CONTACTO CON ALIMENTOS. Parte 1: Disposiciones generales y requisitos. 4ª Edición, debe estar fabricado con sustancias que sean inocuas y adecuadas para el uso al que se destinan, no debe transmitir al producto ninguna sustancia tóxica ni olores o sabores desagradables. Además, el alimento debe ser envasado en sacos u otros envases que salvaguarden las cualidades higiénicas, nutritivas, tecnológicas y sensoriales del producto. Cuando el producto se envase en sacos, estos deben ser de primer uso, estar limpios, ser resistentes, y estar bien cosidos o sellados, se debe comercializar en su envase original, según lo indicado en el numeral 11 de la NTP 205.019:2015 y su Modificación Técnica.

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

<sup>1</sup> Según artículo 10 del Reglamento del Decreto Legislativo N° 1082, Ley de Inocuidad de los Alimentos, aprobado mediante Decreto Supremo N° 034-2008-AG.

#### 1.1 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 requeridos. 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.

#### **1.2 Rotulado**

Refiérase al numeral 2.5 de la presente Ficha Técnica.

**Precisión 4:** Ninguna.

#### **1.3 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 10 de la NTP 205.019:2015 y su Modificación Técnica. Debe indicar lo siguiente en idioma español:

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

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

#### **1.4 Inserto**

No aplica.

**Precisión 6:** No aplica.

### **ARVEJA PARTIDA CALIDAD 1 – EXTRA**

#### **1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN**

Denominación del bien : ARVEJA PARTIDA CALIDAD 1 - EXTRA

Denominación técnica : ARVEJA PARTIDA GRADO DE CALIDAD 1 - EXTRA

Unidad de medida : KILOGRAMO

Descripción general : La arveja partida son los cotiledones separados y descascarados del grano de arveja. La arveja es el grano procedente de la especie *Pisum sativum* L. es usado comúnmente en estado seco con fines alimenticios.

#### **2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN**

##### **2.1 Del bien**

La arveja partida calidad 1 - extra debe ser inocua y apta para el consumo humano, según lo indicado en el numeral 5.1 de la NTP 205.025:2014 (revisada el 2019), y debe presentar las siguientes características:

| CARACTERÍSTICA | ESPECIFICACIÓN | REFERENCIA |
|----------------|----------------|------------|
| CALIDAD        |                |            |



|                      |                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |                                                                                                                  |
|----------------------|---------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Requisitos generales |                           | <p>Los granos de arveja partida deben:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>□ Estar exentos de sabores y olores extraños y de insectos vivos, intentos o en cualquiera de sus estadios.</li> <li>□ Estar exentos de materias extrañas inorgánicas que representen un peligro para la salud humana</li> <li>□ Estar conformados por una misma variedad (es decir un mismo color, forma y otras características varietales).</li> </ul> | <p>NTP 205.025:2014 (revisada el 2019)<br/> <b>LIGUMINOSAS.</b><br/> Arveja partida. Requisitos. 2ª Edición</p>  |
| Contenido de humedad |                           | Máximo 15%                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |                                                                                                                  |
| Grado de calidad     | Grano infectado           | 0,00%                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |                                                                                                                  |
|                      | Grano picado              | Máximo 0,30%                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |                                                                                                                  |
|                      | Grano partido o quebrado  | Máximo 1,00%                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |                                                                                                                  |
|                      | Grano con cáscara (testa) | Máximo 1,00%                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |                                                                                                                  |
|                      | Grano quemado             | Máximo 0,20%                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |                                                                                                                  |
|                      | Materias extrañas         | Máximo 0,10%                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |                                                                                                                  |
| <b>INOCUIDAD</b>     |                           | Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria - SENASA, autoridad nacional competente <sup>1</sup> .                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias. |

## **Precisión 1: Ninguna**

### **2.2 Envase**

La arveja partida calidad 1 - extra debe envasarse en envases de primer uso, que salvaguarden las cualidades higiénicas, nutricionales, tecnológicas y sensoriales del producto. Los envases, incluido el material de envasado, deben estar fabricados con sustancias que sean inocuas y adecuadas para el uso al que se destinan. No deben transmitir al producto ninguna sustancia tóxica ni olores o sabores desagradables. Cuando el producto se envase en sacos, éstos deben estar limpios, ser resistentes y estar bien cosidos o sellados, según indican los numerales 7 y 7.1 de la NTP 205.025:2014 (revisada el 2019).

**Precisión 2:** El envase deberá ser en saco tubular tejido en rafia de polipropileno resistente y cerrado de 50 Kg.

### **2.3 Rotulado**

El rotulado de los envases de arveja partida calidad 1 - extra, además de cumplir lo establecido en la NTP 209.038:2019 ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado de alimentos preenvasados. 8ª Edición, debe considerar lo siguiente, según el numeral 7.2 de la NTP 205.025:2014 (revisada el 2019):

- el nombre del producto;
- el grado de calidad 1 – extra;
- nombre o razón social y dirección del productor, envasador o vendedor; en el caso de productos importados, nombre o razón social, RUC y dirección del importador;
- el contenido neto, en kilogramos;
- fecha de vencimiento;
- el código o número del lote;
- condiciones de conservación o almacenamiento;
- número de Autorización Sanitaria de Establecimiento de Procesamiento Primario emitida por el SENASA.

**Precisión 3:** No aplica

**Precisión 4:** No aplica

## **FICHA TÉCNICA APROBADA**

### **LENTEJA CALIDAD 1 – EXTRA**

#### **1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN**

Denominación del bien : LENTEJA CALIDAD 2 - SUPERIOR  
 Denominación técnica : LENTEJA GRADO DE CALIDAD 2 - SUPERIOR  
 Unidad de medida : KILOGRAMO  
 Descripción general : La lenteja es el grano maduro procedente de la especie *Lens culinaris Medikus*. Es una leguminosa de grano seco.

#### **2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN**

##### **2.1 Del bien**

La lenteja calidad 1 - extra debe ser inocua y apta para el consumo humano y exenta de semillas tóxicas o nocivas, según indican los numerales 6.1 y 6.2.3 de la NTP 205.022:2014 (revisada el 2019).

La lenteja calidad 1 - extra debe presentar las siguientes características:

| CARACTERÍSTICA       | ESPECIFICACIÓN                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | REFERENCIA                                                                                                        |
|----------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>CALIDAD</b>       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |                                                                                                                   |
| Requisitos generales | <p>Los granos de lenteja deben:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Estar exentos de sabores y olores extraños y de insectos vivos, muertos o en cualquiera de sus etapas.</li> <li>- Estar exentos de materias extrañas inorgánicas que representen un peligro para la salud humana.</li> <li>- Estar conformado por una misma variedad (es decir un mismo color, forma y otras características vertebrales). Se aceptarán granos y variedades contrastantes en las tolerancias establecidas en la presente Ficha Técnica.</li> </ul> | <p>NTP<br/>205.022:2014<br/>(revisada el<br/>2019) LEGUMI-<br/>NOSAS. Lenteja.<br/>Requisitos. 2ª<br/>Edición</p> |
| Contenido de humedad | Máximo 15%                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |                                                                                                                   |

|                                |                                                                                            |                       |
|--------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------|
| Calibre (tamaño)               | La lenteja calidad extra se clasificará de acuerdo a su calibre en los siguientes tamaños: |                       |
|                                | Calibre (tamaño)                                                                           | Diámetro (mm)         |
|                                | 1                                                                                          | Mayor o igual que 7,5 |
|                                | 2                                                                                          | Menor que 7,5         |
| Grado de calidad (Tolerancias) |                                                                                            |                       |
| - Grano infectado              | 0,00%                                                                                      |                       |
| - Grano picado                 | 0,00%                                                                                      |                       |
| - Grano parado o quebrado      | Máximo 1,00%                                                                               |                       |
| - Grano descascarado           | Máximo 1,00%                                                                               |                       |
| - Grano arrugado               | Máximo 4,50%                                                                               |                       |
| - Grano quemado                | Máximo 0,20%                                                                               |                       |
| - Materias extrañas            | Máximo 0,10%                                                                               |                       |
| - Variedad contrastante        | Máximo 1,00%                                                                               |                       |

| CARACTERÍSTICA | ESPECIFICACIÓN                                                                                                                | REFERENCIA                                                                                                       |
|----------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| INOCUIDAD      | Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, autoridad nacional competente <sup>1</sup> . | Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo Nº 004-2011-AG, y sus modificatorias. |

**Precisión 1:** El calibre de la Lenteja Calidad 2 - Superior requerida, es Lenteja Calidad 1-Extra de Calibre (tamaño) 2.

## 2.2 Envase

La lenteja Calidad 2 - Superior debe envasarse en envases de primer uso que cumplan con lo especificado en la NTP 399.163-1:2017 ENVASES Y ACCESORIOS PLÁSTICOS EN CONTACTO CON ALIMENTOS. Parte 1: Disposiciones generales y requisitos. 3ª Edición, y su Corrigenda Técnica<sup>2</sup>, que salvaguarden las cualidades de calidad, higiénicas, nutricionales, tecnológicas y sensoriales del producto. Los envases, incluido el material de envasado, deben estar fabricados con sustancias que sean inocuas y adecuadas para el uso al que se destinen. No deben transmitir al producto ninguna sustancia tóxica ni olores o sabores desagradables. Cuando el producto se envase en sacos, éstos deben estar limpios, ser resistentes y estar bien cosidos o sellados, según se indica en los numerales 10 y 10.1 de la NTP 205.022:2014 (revisada el 2019).

**Precisión 2:** El envase deberá ser en saco tubular tejido en rafia de polipropileno resistente y cerrado de 50 Kg.

## 2.3 Rotulado

El rotulado de los envases de lenteja Calidad 2 - Superior debe cumplir con lo indicado en la NTP 209.038:2019 ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado de alimentos preenvasados, 8ª Edición y las disposiciones especificadas en el numeral 10.2 de la NTP 205.022:2014 (revisada el 2019):

- el nombre del producto;
- el grado de calidad: "Grado 1 - Extra";
- nombre o razón social y dirección del productor, envasador o vendedor; en el caso de productos importados, nombre o razón social, RUC y dirección del importador;
- el contenido neto, en kilogramos;
- fecha de vencimiento;
- el código o número del lote;
- condiciones de conservación o almacenamiento;
- número de Autorización Sanitaria de Establecimiento de Procesamiento Primario emitida por el SENASA.

**Precisión 3:** No aplica

**Precisión 4:** No aplica

#### **SUB ITEM: SEMOLA DE TRIGO**

##### **1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN**

|                       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|-----------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Denominación del bien | : SÉMOLA DE TRIGO                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| Denominación técnica  | : SÉMOLA DE TRIGO                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| Unidad de medida      | : KILOGRAMO                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| Descripción general   | : Producto granulado obtenido por la molienda gruesa y cermida del trigo duro ( <i>Triticum durum</i> ) de primera calidad, no debiendo ser mezclada con productos de similares características o de cuerpos extraños a su naturaleza, suelto, sin grumos, libre de insectos o de sus estados larvarios y sin olores rancios. |

##### **2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN**

###### **Del bien**

Vida útil: De 12 a 24 meses de internado el producto en Almacén.

###### **Envase**

El envase de sémola en sacos de papel kraft, material de tela tejida (tocuyo) o de tejido en rafia de polipropileno resistente de 25 o 20 kg, resistente que proteja al producto de la luz, el calor, el oxígeno y la humedad, totalmente cosido y cerrado, reforzado a fin de asegurar la conservación del producto durante su almacenamiento.

El rotulado del envase deberá indicar la presentación, la marca, la procedencia (datos del fabricante), el Registro Sanitario, peso neto, fecha de producción y fecha de vencimiento del producto.

Ref., NTP 205.032:2015:

###### **Rotulado**

El rotulado obligatoriamente deberá indicar la marca, ingredientes, fecha de vencimiento, número de lote o fecha de producción, nombre o razón social del fabricante.

Presentar Registro sanitario vigente.

|  | <b>DAT<br/>CARACTERÍSTICAS</b>                       | <b>SÉMOLA<br/>DESCRIPCIÓN</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | <b>OBS</b> |
|--|------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|
|  | <b>GENERALIDADES</b>                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |            |
|  | Aspecto físico                                       | Granulosa fina.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |            |
|  | Color                                                | Blanco.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |            |
|  | Olor                                                 | Sui géneris.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |            |
|  | <b>Contenido en 100 gr. de la parte comestible :</b> |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |            |
|  | <b>Componentes ( gramos )</b>                        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |            |
|  | Calorías                                             | 362                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |            |
|  | Agua                                                 | 12.1                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |            |
|  | Proteínas                                            | 7.8                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |            |
|  | Extracto etéreo                                      | 1.1                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |            |
|  | Carbohidratos                                        | 78.4                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |            |
|  | Fibra                                                | 0.9                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |            |
|  | Cenizas                                              | 0.6                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |            |
|  | <b>MINERALES ( mg. )</b>                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |            |
|  | Calcio                                               | 40                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |            |
|  | Fósforo                                              | 125                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |            |
|  | Hierro                                               | 0.8                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |            |
|  | <b>VITAMINAS ( mg. )</b>                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |            |
|  | Caroteno                                             | 0                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |            |
|  | Triamina                                             | 0.14                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |            |
|  | Riboflavina                                          | 0.08                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |            |
|  | Niacina                                              | 1.2                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |            |
|  | <b>ACABADO</b>                                       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |            |
|  | Producto terminado                                   | Producto granulado obtenido por la molienda gruesa y cernida del trigo duro ( Triticum durum ) de primera calidad. No debiendo ser mezclada con productos de similares características o de cuerpos extraños a su naturaleza, suelto, sin grumos, libre de insectos o de sus estados larvarios y sin olores rancios. NTP 205.032; NTP 209.038. |            |
|  | Referencia                                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |            |
|  | <b>PRESENTACIÓN</b>                                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |            |
|  | Embalaje                                             | Sacos de papel por 25 kg.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |            |
|  | Características de envase                            | Material de tela tejida (tocuyo) resistente que proteja al producto de la luz, el calor, el oxígeno y la humedad, totalmente cosido y cerrado, reforzado a fin de asegurar la conservación del                                                                                                                                                 |            |

|  |          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|--|----------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | Rotulado | <p>producto durante su almacenamiento.</p> <p>Deberá indicar la presentación, la marca, la procedencia (datos del fabricante),</p> <p>Así como la cantidad de nutrientes con la cual está enriquecida, el Registro Sanitario, peso bruto y peso neto.</p> <p>También señalará las fechas de producción y vencimiento de los productos.</p> |
|--|----------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

#### **SUB ITEM: CEBADA TOSTADA EN GRANO**

##### **1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN**

**DENOMINACIÓN DEL PRODUCTO : CEBADA TOSTADA EN GRANO**

**UNIDAD DE MEDIDA : KILOGRAMO**

**DESCRIPCIÓN FÍSICA :** Planta cereal forrajera, muy parecida al trigo, de espigas prolongadas, flexibles, algo arqueadas y semilla alargada y puntiaguda. Granos enteros de tamaño homogéneo, cebada tostada de color y olor característico, no deben contener materias extrañas. Deben estar libres de sabores y olores indeseables como agrio, amargo y rancio.

**CONTENIDO NETO : 5 KG por unidad.**

**INGREDIENTES PRINCIPALES : Cebada tostada.**

##### **2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN**

###### **Características Organolépticas y Fisicoquímicas**

-Aspecto: característico.

-Color: característico.

-Olor y Sabor: característico

###### **Empaque y Presentación**

Los envases y embalajes que se utilicen serán de materiales adecuados para la conservación y manipulación del producto, no deberán transmitirse sabores ni olores extraños, embolsado por 5 kg, peso neto en bolsas de polietileno, herméticamente cerrado.

**Vida Útil Esperada:** Mínimo 06 meses posterior a la fecha de entrega. 1 solo lote por entrega.

**Instrucciones en la Etiqueta:** Cumplir con la NTP 209.038:2009 (Revisada el 2014) Alimentos envasados.

###### **Etiquetado**

El envase debe contener nombre del producto, fecha de producción, nombre del proveedor, fecha de vencimiento, lote, registro sanitario y peso del producto.

###### **Controles especiales durante distribución y comercialización**

Calidad: Libre de impurezas o cuerpos extraños, sin presencia de insectos, ni



humedad. Cumpliendo la NTP 205.012:1980 (Revisada en el 2011) CEREALES Y MENESTRAS, Cebada Común.

#### **Requisitos**

**CONDICIONES DEL VEHICULO DE TRANSPORTE:** Debe cumplir con lo dispuesto en el Art.25 del D.S. 007-98-SA Reglamento sobre vigilancia y control sanitario de alimentos y bebidas y lo dispuesto en el Art. 15,16 y 17 del D.S. 004-2011-AG/SENASA, además debe cumplir:

- Las paredes y techos interiores deben ser fáciles de limpiar, lavar y desinfectar, sin presencia de grietas ni ángulo que dificulten estas actividades.
- Los compartimentos de carga del transporte no deben tener comunicación con la cabina del conductor.
- Se deberá evitar que el producto mantenga contacto con el suelo o plataforma de transporte.
- Los compartimentos de carga de los vehículos dedicados al transporte de alimentos deben estar limpios, desinfectados y en condiciones sanitarias para la conservación, higiene y limpieza, antes de proceder a su carga.
- No deberán utilizarse vehículos de transporte de animales, plantas, abonos, productos químicos, combustibles, pesticidas y cualquier sustancia análoga que pueda ocasionar contaminación.

#### **SUB ITEM: LEVADURA SECA**

### **1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN**

|                       |                                                                                                                                                                                                          |
|-----------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Denominación del bien | : LEVADURA SECA                                                                                                                                                                                          |
| Denominación técnica  | : LEVADURA SECA                                                                                                                                                                                          |
| Unidad de medida      | : Kilogramo                                                                                                                                                                                              |
| Descripción general   | : Levadura seca para panificación obtenido a base de levaduras de fermentación alta, por procedimientos especiales en medios nutritivos adecuados debe presentarse en gránulos de consistencia uniforme. |

### **3. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN**

#### **Del bien**

De sabor, color y olor característicos: no tendrá sabor amargo, ni olor a moho, ni cualquier otro sabor u olor desagradable, exenta de rancidez y gases, libre de materias extrañas, manchas y hongos, sin signos de gérmenes patógenos, ni sustancias conservadoras y elementos nocivos en general.

#### **ENVASE**

En Cajas de cartón de 20 paquetes de ½ kg de material del envase es adecuado, que proteja al producto de la contaminación externa, de manera que asegure la conservación del producto durante su almacenamiento.

Ref. NTP 209.180, 209.038 y tabla peruana de composición de alimentos.

El rotulado del empaque deberá indicar la presentación, la marca, ingredientes, la procedencia (datos del fabricante ó productor), peso neto, fecha de producción y fecha de vencimiento del producto. Ref. NTP 106.007:2018;

|     |          |        |
|-----|----------|--------|
| DAT | LEVADURA | 1.1.15 |
|-----|----------|--------|



|    | CARACTERÍSTICAS                                                                                                                  | DESCRIPCIÓN                                                                                                                                                                                                                                                                      | OBS. |
|----|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|
| 1. | <b>GENERALIDADES</b><br>Descripción                                                                                              | Electiva en masas con contenido de azúcar inferior a 10% sobre el peso total de la harina.                                                                                                                                                                                       |      |
|    | Composición                                                                                                                      | Levadura <i>Saccharomyces cerevisiae</i> y agentes de hidratación.                                                                                                                                                                                                               |      |
|    | Aspecto físico                                                                                                                   | Pequeños cilindros con superficie porosa.                                                                                                                                                                                                                                        |      |
| 2. | <b>CARACTERÍSTICAS FÍSICO QUÍMICAS</b><br>Materia seca<br>Proteínas<br>Fósforo                                                   | Mayor al 95%.<br>50 +/- 3.0%.<br>2.4 +/- 0.2%.                                                                                                                                                                                                                                   |      |
| 3. | <b>CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS</b><br>Recuento de microorganismos aeróbios mesófilos<br>Coliformes totales<br>E. Coli (GEH+) | Menos de $1 \times 10^6$ UFC/g.<br>Menos de 100 UFC/g.<br>Menos de 1 UFC/g.                                                                                                                                                                                                      |      |
| 4. | <b>ACABADO</b><br>Producto terminado                                                                                             | Agente levante deshidratado, de uso instantáneo para panificación en gránulos finos obtenida a partir del concentrado y secado de la levadura del género <i>Saccharomyces cerevisiae</i> .                                                                                       |      |
|    | Referencia                                                                                                                       | NTP 209.180; NTP 209.152; NTP 209.038.                                                                                                                                                                                                                                           |      |
| 5. | <b>PRESENTACIÓN</b><br>Embalaje<br>Características del envase                                                                    | Bolsas de papel parafinado x 0.50 Kg.<br>De material adecuado y totalmente hermético, de manera que asegure la conservación del producto durante su almacenamiento en ambientes secos y frescos.                                                                                 |      |
|    | Rotulado                                                                                                                         | Empacado en caja de 20 paquetes aproximadamente.<br>Deberá indicar la presentación, la marca, la procedencia (Datos del fabricante o productor).<br>Autorización Sanitaria, peso bruto y peso neto.<br>También señalará las fechas de producción y vencimiento de los productos. |      |

#### SUB ITEM: MANTEQUILLA CON SAL

##### Descripción:

Producto en forma de emulsión usualmente del tipo agua/aceite, de consistencia oleosa, fundible y extensible, 100% vegetal, enriquecida con vitaminas A y D., con sal.

##### Presentación:

Envase primario bolsa de polietileno por 1000 grs., secundario Cajas de cartón de 10 Kgs.

Requisitos según Norma Técnica Peruana 209.012: 1984

- Cloruro de sodio (NaCl): mínimo 0.25% del peso del producto final
- Contener un mínimo de 80% de grasas, sobre el peso del producto terminado.
- Acidez libre menor de 0.35% expresada como ácido oleico.

**Características Organolépticas:**

Olor y Sabor característicos del producto, exento de olores y sabores extraños o rancios.

**Características del Empaque:**

Primario bolsa de polietileno, secundario caja de cartón (doble) resistente al manipuleo y apilamiento, estando el producto protegido de agentes contaminantes externos como el oxígeno y la humedad, asimismo el empaque está cerrado y sellado a fin de asegurar la conservación del producto durante su almacenamiento a temperaturas de refrigeración, adjuntar certificado de calidad del fabricante.

El rotulado del empaque deberá indicar la presentación, marca, procedencia (datos del fabricante), Registro Sanitario, peso neto, fecha de vencimiento del producto.

Ref. NTP 209.012:1984, NTP 209.038:2009.

**SUB ÍTEM Nº 8: JAMON DEL PAIS**

**Descripción:**

JAMON DEL PAIS O JAMONADA es una mezcla de extractos de especias naturales (sobresalen nuez moscada, pimienta y cilantro), acentuadores de sabor (E-621), antioxidantes (E-321), fosfato (E-452 iv), carbohidratos (sacarosa), sal refinada.

**Presentación:**

moldes de 3 a 4 kg.

**Empaque:**

Bolsa termo contraíble y termo sellable.

**Vida útil:**

mínimo 30 días.

**Forma de almacenamiento:**

Mantener refrigerado a temperatura de 3°C a 5°C.

**Requisitos organolépticos:**

**Aspecto:** forma y tamaño propias del producto, exentos de materias

extrañas

**Sabor:** agradable, característico del producto, exento de sabor extraño, rancio y ácido.

**Olor:** agradable, característico del producto, exento de olores extraños, no deberá presentar olores ácidos.

**Color:** característico del producto, exento de cualquier coloración extraña.

Presentar: Registro sanitario vigente.

**Rotulado:** El rotulado obligatoriamente deberá indicar la marca, ingredientes, fecha de vencimiento, número de lote o fecha de producción, nombre o razón social del fabricante.

Ref. NTP 201.012.1999, 201.007.1999, NTP 209.038.2009

## FICHA TÉCNICA APROBADA

Denominación del bien : SAL DE COCINA

Denominación técnica : SAL PARA CONSUMO HUMANO – SAL DE COCINA

Unidad de medida : KILOGRAMO

Descripción general : Es la sal yodada y fluorada de venta directa para consumo humano, de granulometría gruesa, con o sin adición de antihumectantes y que cumple con requisitos de calidad e inocuidad.

## CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN COMÚN

### Del bien

La sal de cocina debe presentarse bajo la forma de cristales blancos agrupados y unidos. La granulación debe ser uniforme, según indica el numeral 7.1.1 de la NTP 209.015:2006.

La sal de cocina podrá contener aditivos alimentarios, según lo indicado en la legislación nacional vigente, según se indica en el numeral 7.2 de la NTP 209.015:2006.

La sal de cocina debe cumplir con las siguientes características:

| CARACTERÍSTICA                    | ESPECIFICACIÓN                                     | REFERENCIA                                           |
|-----------------------------------|----------------------------------------------------|------------------------------------------------------|
| <b>CALIDAD</b>                    |                                                    |                                                      |
| <b>Requisitos sensoriales</b>     |                                                    | NTP 209.015:2006 SAL PARA CONSUMO HUMANO. 2ª Edición |
| Aspecto                           | Granulosos y libre de sustancias extrañas visibles |                                                      |
| Color                             | Bianco                                             |                                                      |
| Olor                              | Inodoro                                            |                                                      |
| Sabor                             | Salado característico                              |                                                      |
| <b>Requisitos físico químicos</b> |                                                    |                                                      |
| Humedad                           | Máximo 0,5 %                                       |                                                      |
| Pureza                            | Mínimo 99,1 %                                      |                                                      |

|                                         |                                                                                                  |
|-----------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Granulometría: debe pasar               | - Tamiz ITINTEC 2,00 mm (N° 10): Mínimo 75 %<br>- Tamiz ITINTEC 177 $\mu$ m (N° 80): Máximo 30 % |
| Sustancias impermeabilizantes agregadas | Máximo 1,0 %                                                                                     |
| Impurezas                               |                                                                                                  |
| Impurezas insolubles en agua            | Máximo 0,15 %                                                                                    |
| Sulfato ( $\text{SO}_4$ )               | Máximo 0,4 %                                                                                     |
| Calcio ( $\text{Ca}^{++}$ )             | Máximo 0,2 %                                                                                     |
| Magnesio ( $\text{Mg}^{++}$ )           | Máximo 0,2 %                                                                                     |
| Cadmio (Cd)                             | Máximo 0,5 mg/Kg                                                                                 |
| Cobre (Cu)                              | Máximo 2,0 mg/Kg                                                                                 |
| Arsénico (As)                           | Máximo 0,5 mg/Kg                                                                                 |
| Mercurio (Hg)                           | Máximo 0,1 mg/Kg                                                                                 |

| CARACTERÍSTICA                                                                                                     | ESPECIFICACIÓN                                                        | REFERENCIA                                                                                                                                                                       |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| CALIDAD                                                                                                            |                                                                       |                                                                                                                                                                                  |
| Hierro (Fe)                                                                                                        | Máximo 10 mg/Kg                                                       | NTP 209.015:2006 SAL PARA CONSUMO HUMANO. 2ª Edición                                                                                                                             |
| Bario (Ba <sup>++</sup> )                                                                                          | Exenta                                                                |                                                                                                                                                                                  |
| Materias nitrogenadas                                                                                              | Exenta                                                                |                                                                                                                                                                                  |
| Boratos                                                                                                            | Exenta                                                                |                                                                                                                                                                                  |
| Nota: Todos los requisitos, menos la humedad, estarán referidos y estarán dados en base seca.                      |                                                                       |                                                                                                                                                                                  |
| Plomo (Pb)                                                                                                         | Máximo 1,0 mg/Kg                                                      | CXS 193-1995 (2023) NORMA GENERAL PARA LOS CONTAMINANTES Y LAS TOXINAS PRESENTES EN LOS ALIMENTOS Y PIENSOS                                                                      |
| Yodo<br>(para asegurar la proporción de yodo, en el procesamiento de la sal se utilizará el yoduro de potasio)     | 30 a 40 ppm (o mg/Kg de sal)                                          | Reglamento del Decreto Ley N° 17387, Fijan los tipos de sal para expendio al público en el territorio nacional, aprobado por Decreto Supremo N° 00223-71-SA, y su modificatoria. |
| Flúor<br>(en forma de fluoruro de sodio o su equivalente en cualesquiera de las sales de flúor autorizadas a usar) | 200 miligramos de fluoruro de sodio por kilogramo de sal<br>(200 ppm) | Aprueban normas para la adición del flúor a la sal de consumo humano, aprobada mediante Resolución Ministerial N° 0131-85-SA-DVM.                                                |

|                  |                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                                                         |
|------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>INOCUIDAD</b> | Cumplir con los requisitos establecidos por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria – DIGESA, autoridad nacional competente <sup>2</sup> . | Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA, sus modificatorias y regulación complementaria. |
|------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

**Precisión 1:** Ninguna.

**Envase**

El envase que contiene el producto debe ser de material inocuo, estar libre de sustancias que puedan ser cedidas al producto en condiciones tales que puedan afectar su inocuidad, y estar fabricado de manera que mantenga la calidad sanitaria y composición del producto durante toda su vida útil, según el artículo 118 del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA, y sus modificatorias.

El tipo y material de envase debe corresponder al autorizado en el Registro Sanitario, según lo establecido en los artículos 105, 113 y 119 del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA, y sus modificatorias.

**Precisión 2:** La entidad deberá indicar en las bases el peso neto del producto por envase; además, podrá indicar el tipo y material del envase (estas tres características deberán corresponder a lo declarado en el Registro Sanitario del alimento entregado), as como el tipo de cerrado; siempre que se haya verificado que todas estas características aseguren la pluralidad de postores

**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 CXG 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.

**Rotulado**

El rotulado de los envases de la sala de cocina debe cumplir con lo dispuesto en el artículo 117 del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA, y sus modificatorias, en la NMP 001:2019 Requisitos para el etiquetado de preenvases. 5ª Edición, además de lo señalado en el numeral 11 de la NTP 209.015:2006. Debe contener la siguiente información mínima en idioma español:

- nombre del producto;
- declaración de los ingredientes y aditivos empleados en la elaboración del producto;
- nombre y dirección del fabricante;

<sup>2</sup> Según artículo 12 del Reglamento del Decreto Legislativo N° 1082, Ley de Inocuidad de los Alimentos, aprobado mediante Decreto Supremo N° 034-2008-AG.

- nombre, razón social y dirección del importador, lo que podrá figurar en etiqueta adicional;
- número de Registro Sanitario;
- fecha de vencimiento, cuando el producto lo requiera con arreglo a lo que establece el Codex Alimentarius o la norma sanitaria peruana que le es aplicable;
- código o clave del lote;
- el contenido de yodo y fluor expresado en ppm por kg de sal;
- país de fabricación;
- peso neto en kilogramos del producto envasado;
- condiciones especiales de conservación: "Manténgase en lugar seco, fresco y protegido de la luz".

**Precisión 4:** La entidad deberá indicar en las bases otra información que considere deba estar rotulada. La información adicional que se solicite no puede modificar las características del bien descritas en el numeral 2.1 de la presente Ficha Técnica.

**Etiquetado**

Refiérase al numeral 2.4 de la presente Ficha Técnica.

**Precisión 5:** Ninguna.

**2.6 Inserto** No aplica.

**Precisión 6:** No aplica.

## FICHA TÉCNICA APROBADA

### CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN COMÚN

|                       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
|-----------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Denominación del bien | : HARINA INSTANTÁNEA DE HABA                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| Denominación técnica  | : HARINA INSTANTÁNEA DE HABA                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| Unidad de medida      | : Kilogramo                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| Descripción general   | : Es el producto obtenido a partir de granos de haba seca de la especie <i>Vicia faba</i> L., que han pasado por un proceso de tratamiento térmico como cocción, tostado o extrusión y posterior molienda reduciéndolos a un polvo fino de determinados grados de granulometría para su uso y consumo directo.<br><br>Pertenece al Grupo de Alimentos elaborados industrialmente (fabricados) <sup>3</sup> . |

### CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN COMÚN

#### Del bien

La harina instantánea de haba debe provenir de granos de haba sanos, limpios y deben cumplir con los requisitos establecidos en la NTP 205.024:2014 (revisada el 2019) CEREALES, LEGUMINOSAS Y PRODUCTOS DERIVADOS. Habas. Requisitos. 3ª Edición, según lo indicado en el numeral 4.1.1 de la NTP 106.101:2019.

Los aditivos alimentarios y los niveles máximos permitidos utilizados en la harina instantánea de haba se sustentan en lo dispuesto por el Codex Alimentarius y en lo indicado en la Norma Sanitaria para la Fabricación de Alimentos a base de granos y otros, destinados a Programas Sociales de Alimentación, aprobada mediante Resolución Ministerial N° 451-2006/MINSA, y sus modificaciones.

La harina instantánea de haba debe presentar las siguientes características:

| CARACTERÍSTICA            | ESPECIFICACIÓN                                                                                                                                            | REFERENCIA                                                                             |
|---------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------|
| CALIDAD                   |                                                                                                                                                           |                                                                                        |
| Requisitos sensoriales    |                                                                                                                                                           | NTP 106.101:2019<br>LEGUMINOSAS. Harina instantánea de haba. Requisitos.<br>1ª Edición |
| Aspecto                   | Polvo homogéneo, libre de grumos considerando la compactación natural del envasado y estibado, exento de toda sustancia o cuerpo extraño a su naturaleza. |                                                                                        |
| Color                     | Blanco cremoso o dependiendo del color del cotiledón.                                                                                                     |                                                                                        |
| Olor y sabor              | Exenta de sabores y olores extraños, como los producidos a causa de mohos y/o rancidez.                                                                   |                                                                                        |
| Textura                   | Suave al tacto.                                                                                                                                           |                                                                                        |
| Requisitos fisicoquímicos |                                                                                                                                                           |                                                                                        |
| Humedad                   | Máximo 5,00 %                                                                                                                                             |                                                                                        |

<sup>3</sup> Del Documento de Información Complementaria del rubro Alimentos y bebidas para consumo humano.



|                                       |                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
|---------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Proteínas                             | Mínimo 22,00 %                                                                                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| Cenizas                               | Máximo 3,00 %                                                                                                                                                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| Grasa total                           | Mínimo 2,00 %                                                                                                                                                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| Acidez (expresado en Ácido sulfúrico) | Máximo 0,15 %                                                                                                                                                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| Índice de gelatinización              | Mínimo 94,00 %                                                                                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| Índice de peróxido                    | Máximo 10 mEq/Kg de grasa                                                                                                                                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| Aflatoxina                            | No detectable en 5 ppb                                                                                                                                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| <b>CARACTERÍSTICA</b>                 | <b>ESPECIFICACIÓN</b>                                                                                                                                              | <b>REFERENCIA</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| INOCUIDAD                             | Cumplir con los requisitos establecidos por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria – DIGESA, autoridad nacional competente <sup>4</sup> . | Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA, sus modificatorias y regulación complementaria.<br><br>Norma Sanitaria para la Fabricación de Alimentos a base de granos y otros, destinados a Programas Sociales de Alimentación, aprobada mediante Resolución Ministerial N° 451-2006/MINSA, y sus modificatorias. |

**Precisión 1:** La entidad podrá precisar en las bases que se agreguen vitaminas y minerales a la harina instantánea de haba según sus necesidades, siempre que se haya verificado que estas características aseguren la pluralidad de postores.

Por ejemplo: Harina Instantánea de haba enriquecida con vitaminas y minerales, según los valores mínimos establecidos en la Tabla 2 del numeral 7 de la Directiva Valores Nutricionales Mínimos de la Ración del Programa del Vaso de Leche, aprobada mediante Resolución Ministerial N° 711-2002-SA/DM.

#### Envase

El envase que contiene el producto debe ser de material inocuo, estar libre de sustancias que puedan ser cedidas al producto en condiciones tales que puedan afectar su inocuidad, y estar fabricado de manera que mantenga la calidad sanitaria y composición del producto durante toda su vida útil, según el artículo 118 del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA, y sus modificatorias.

El tipo y material de envase deben corresponder al autorizado en el Registro Sanitario, según lo establecido en los artículos 105, 118 y 119 del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario

<sup>4</sup> Según artículo 12 del Reglamento del Decreto Legislativo N° 1062, Ley de Inocuidad de los Alimentos, aprobado mediante Decreto Supremo N° 034-2008-AG.

de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA, y sus modificatorias.

**Precisión 2:** La entidad deberá indicar en las bases el peso neto del producto por envase; además, podrá indicar el tipo y material del envase (estas tres características deberán corresponder a lo declarado en el Registro Sanitario del alimento entregado), as como el tipo de cerrado; siempre que se haya verificado que estas características aseguren la pluralidad de postores.

#### **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 del Código de prácticas 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.

#### **Rotulado**

El rotulado de los envases de harina instantánea de haba debe cumplir con lo establecido en la Norma Sanitaria para la Fabricación de Alimentos a base de granos y otros, destinados a Programas Sociales de Alimentación, aprobada mediante Resolución Ministerial N° 451-2006/MINSA, y sus modificatorias, as como en lo especificado en la NTP 209.038:2019 ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado de alimentos preenvasados. 8ª Edición, en la NMP 001:2019 Requisitos para el etiquetado de preenvases. 5ª Edición, y por lo establecido en el Codex Alimentarius. Debe contener la siguiente información mínima en idioma español:

nombre del producto;

declaración de los ingredientes y aditivos (indicando su codificación internacional) que se han empleado en la elaboración del producto, expresados cualitativa y cuantitativamente y en orden decreciente según las proporciones empleadas;

peso neto;

nombre y dirección del fabricante;

número de Registro Sanitario;

fecha de producción y fecha de vencimiento;

código o clave de lote;

condiciones especiales de conservación;

instrucciones para el uso;

valor nutricional por 100 gramos de producto; - país de origen.

**Precisión 4:** La entidad deberá indicar en las bases otra información que considere deba estar rotulada. La información adicional que se solicite no puede modificar las características del bien descritas en el numeral 2.1 de la presente Ficha Técnica.

#### **Etiquetado**

Refiérase al numeral 2.4 de la presente Ficha Técnica.

**Precisión 5:** Ninguna.

#### **Inserto**

No aplica.

**Precisión 6:** No aplica.

## FICHA TÉCNICA APROBADA

### CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN COMÚN

|                       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
|-----------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Denominación del bien | : HARINA INSTANTÁNEA DE ARVEJA                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| Denominación técnica  | : HARINA INSTANTÁNEA DE ARVEJA                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| Unidad de medida      | : Kilogramo                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| Descripción general   | : Es el producto obtenido a partir de granos de arveja secos de la especie <i>Pisum sativum</i> L., que han pasado por un proceso de tratamiento térmico como cocción, tostado o extrusión y posterior molienda reduciéndolos a un polvo fino de determinados grados de granulometría, de tal manera que permiten su uso y consumo directo.<br>Pertenece al Grupo de Alimentos elaborados industrialmente (fabricados) <sup>6</sup> . |

### CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN COMÚN

#### Del bien

La harina instantánea de arveja debe provenir de granos de arveja sanos y limpios, además debe cumplir con los requisitos establecidos en la NTP 205.025:2014 (revisada el 2019) LEGUMINOSAS. Arveja partida. Requisitos. 2ª Edición, según lo establecido en el numeral 4.1.1 de la NTP 106.102:2019.

Los aditivos alimentarios y los niveles máximos permitidos utilizados en la harina instantánea de arveja se sustentan en lo dispuesto por el Codex Alimentarius y en lo indicado en la Norma Sanitaria para la fabricación de Alimentos a base de granos y otros, destinados a Programas Sociales de Alimentación, aprobada mediante Resolución Ministerial N° 451-2006/MINSA, y sus modificatorias.

La harina instantánea de arveja debe presentar las siguientes características:

| CARACTERÍSTICA                   | ESPECIFICACIÓN                                                                                                                                              | REFERENCIA                                                                               |
|----------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>CALIDAD</b>                   |                                                                                                                                                             |                                                                                          |
| <b>Requisitos sensoriales</b>    |                                                                                                                                                             | NTP 106.102:2019<br>LEGUMINOSAS. Harina instantánea de arveja.<br>Requisitos. 1ª Edición |
| Aspecto                          | Polvos homogéneos, libre de grumos considerando la compactación natural del emvasado y estibado, exento de toda sustancia o cuerpo extraño a su naturaleza. |                                                                                          |
| Color                            | Verde claro o de acuerdo al color del cotiledón.                                                                                                            |                                                                                          |
| Olor y sabor                     | Debe estar exento de sabores y olores extraños, como los producidos a causa de mohos y/o rancidez.                                                          |                                                                                          |
| Textura                          | Suave al tacto.                                                                                                                                             |                                                                                          |
| <b>Requisitos físicoquímicos</b> |                                                                                                                                                             |                                                                                          |
| Humedad                          | Máximo 5,00 %                                                                                                                                               |                                                                                          |

<sup>6</sup> Del Documento de Información Complementaria del rubro Alimentos y bebidas para consumo humano.

| Proteínas                             | Mínimo 20,00 %                                                                                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
|---------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Cenizas                               | Máximo 2,80 %                                                                                                                                                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| Grasa total                           | Mínimo 2,00 %                                                                                                                                                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| Acidez (expresado en Ácido sulfúrico) | Máximo 0,15 %                                                                                                                                                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| Índice de gelatinización              | Mínimo 94,00 %                                                                                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| Índice de peróxido                    | Máximo 10,00 mEq/Kg de grasa                                                                                                                                       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| Aflatoxina                            | No detectable en 5 ppb                                                                                                                                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| CARACTERÍSTICA                        | ESPECIFICACIÓN                                                                                                                                                     | REFERENCIA                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| <b>INOCUIDAD</b>                      | Cumplir con los requisitos establecidos por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria – DIGESA, autoridad nacional competente <sup>6</sup> . | Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA, sus modificatorias y regulación complementaria.<br><br>Norma Sanitaria para la Fabricación de Alimentos a base de granos y otros, destinados a Programas Sociales de Alimentación, aprobada mediante Resolución Ministerial N° 451-2006/MINSA, y sus modificatorias. |

**Precisión 1:** La entidad podrá precisar en las bases que se agreguen vitaminas y minerales a la harina instantánea de arveja según sus necesidades, siempre que se haya verificado que estas características aseguran la pluralidad de postores.

Por ejemplo: Harina instantánea de arveja enriquecida con vitaminas y minerales, según los valores mínimos establecidos en la Tabla 2 del numeral 7 de la Directiva Valores Nutricionales Mínimos de la Ración del Programa del Vaso de Leche, aprobada mediante Resolución Ministerial N° 711-2002-SA/D.M.

#### Envase

El envase que contiene el producto debe ser de material inocuo, estar libre de sustancias que puedan ser cedidas al producto en condiciones tales que puedan afectar su inocuidad, y estar fabricado de manera que mantenga la calidad sanitaria y composición del producto durante toda su vida útil, según el artículo 118 del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA, y sus modificatorias.

El tipo y material de envase deben corresponder al autorizado en el Registro Sanitario, según lo establecido en los artículos 105, 118 y 119 del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA, y sus modificatorias.

<sup>6</sup> Según artículo 12 del Reglamento del Decreto Legislativo N° 1062, Ley de Inocuidad de los Alimentos, aprobado mediante Decreto Supremo N° 034-2006-A.G.

**Precisión 2:** La entidad deberá indicar en las bases el peso neto del producto por envase; además, podrá indicar el tipo y material del envase (estas tres características deberán corresponder a lo declarado en el Registro Sanitario del alimento entregado), as como el tipo de cerrado; siempre que se haya verificado que estas características aseguren la pluralidad de postores.

#### **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 del Código de prácticas 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.

#### **Rotulado**

El rotulado de los envases de harina instantánea de arveja debe cumplir con lo establecido en la Norma Sanitaria para la Fabricación de Alimentos a base de granos y otros, destinados a Programas Sociales de Alimentación, aprobada mediante Resolución Ministerial N° 4512006/MINSA, y sus modificatorias, as como en lo especificado en la NTP 209.038:2019 ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado de alimentos preenvasados. 8ª Edición, en la NMP 001:2019 Requisitos para el etiquetado de preenvases. 5ª Edición, y por lo establecido en el Codex Alimentarius. Debe contener la siguiente información mínima en idioma español:

- nombre del producto;
- declaración de los ingredientes y aditivos (indicando su codificación internacional) que se han empleado en la elaboración del producto, expresados cualitativa y cuantitativamente y en orden decreciente según las proporciones empleadas;
- peso neto;
- nombre y dirección del fabricante;
- número de Registro Sanitario;
- fecha de producción y fecha de vencimiento;
- código o clave de lote;
- condiciones especiales de conservación;
- instrucciones para el uso;
- valor nutricional por 100 gramos de producto; - país de origen.

**Precisión 4:** La entidad deberá indicar en las bases otra información que considere deba estar rotulada. La información adicional que se solicite no puede modificar las características del bien descritas en el numeral 2.1 de la presente Ficha Técnica.

#### **Etiquetado**

Refiérase al numeral 2.4 de la presente Ficha Técnica.

**Precisión 5:** Ninguna.

#### **Inserto**

No aplica.

**Precisión 6:** No aplica.

## FICHA TÉCNICA APROBADA

### CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN COMÚN

Denominación del bien : MAZORCA DE MAÍZ MORADO CATEGORÍA PRIMERA

Denominación técnica : MAZORCA DE MAÍZ MORADO CATEGORÍA PRIMERA

Unidad de medida : Kilogramo

Descripción general : La mazorca de maíz morado es el fruto de la planta de maíz morado conformado por la coronta o marlo y los granos de maíz morado que se adhieren a ella. Está constituida, en base seca, aproximadamente de un 80 % por grano y 20 % por coronta. Se caracteriza por presentar pigmentos antocianicos que colorean el pericarpio del grano y la corona o marlo.

Pertenece al Grupo de Alimentos de procesamiento primario de origen vegetal<sup>1</sup>.

### CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN COMÚN

Del bien

El alimento debe ser inocuo y apropiado para su uso en el consumo directo. No debe presentar contaminantes de tipo físico, químico y microbiológico que afecten la salud, según indica el numeral 6.1 de la NTP 011.601:2016 (revisada el 2024).

El alimento debe estar conformado por un mismo cultivar o variedad, según indica el numeral 5.1.1 de la NTP 011.601:2016 (revisada el 2024).

El alimento debe presentar las siguientes características:

| CARACTERÍSTICA                               |                                                                                                                           | ESPECIFICACIÓN | REFERENCIA                                                                                          |
|----------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|
| CALIDAD                                      |                                                                                                                           |                |                                                                                                     |
| Requisitos sensoriales                       |                                                                                                                           |                | NTP 011.601:2016 (revisada el 2024) MAÍZ AMILÍCEO. Mazorcas de maíz morado. Requisitos. 1ª Edición. |
| Aspecto general                              | – Entera o partida sin granos defectuosos.<br>– Sana, sin pudrición, sin presencia de hongos.<br>– Limpia.                |                |                                                                                                     |
| Olor                                         | Característico a maíz morado sano, sin olores extraños (como humedad, fermentado, rancidez, enmohecimiento, entre otros). |                |                                                                                                     |
| Sabor                                        | Característico, sin sabores extraños.                                                                                     |                |                                                                                                     |
| Color                                        | Bueno, excelente o promedio (según el anexo D de la norma de la referencia).                                              |                |                                                                                                     |
| Calibre                                      | Código de calibre                                                                                                         | Mazorca        |                                                                                                     |
|                                              | I                                                                                                                         | 12 cm o más    |                                                                                                     |
|                                              | II                                                                                                                        | 6 cm a 12 cm   |                                                                                                     |
| Requisitos físicoquímicos                    |                                                                                                                           |                |                                                                                                     |
| Humedad                                      | Máximo 13 %                                                                                                               |                |                                                                                                     |
| Porcentaje de antocianina                    | Mínimo 0,8 %                                                                                                              |                |                                                                                                     |
| Longitud (base hasta la punta de la mazorca) | Mayor a 6 cm                                                                                                              |                |                                                                                                     |
| CARACTERÍSTICA                               |                                                                                                                           | ESPECIFICACIÓN | REFERENCIA                                                                                          |

<sup>1</sup> Del Documento de Información Complementaria del rubro Alimentos y bebidas para consumo humano

| CALIDAD                                                         |                                                                                                                               |                                                                                                                  |
|-----------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Requisitos de Sanidad                                           |                                                                                                                               |                                                                                                                  |
| Defectos de apariencia externa                                  |                                                                                                                               |                                                                                                                  |
| Apariencia de la mazorca                                        | Mazorca entera con granos completos.<br><br>Se tolera hasta el 5 % en peso en granos sueltos.                                 | NTP 011.601:2016 (revisada el 2024) MA "Z AMIL" CEO. Mazorcas de maíz morado. Requisitos. 1ª Edición             |
| Daños y defectos                                                |                                                                                                                               |                                                                                                                  |
| Grano picado (por efecto del gorgojo, por efecto de la polilla) | No se tolera                                                                                                                  |                                                                                                                  |
| Mazorca dañada por <i>Heliothis</i>                             | Hasta 1 %                                                                                                                     |                                                                                                                  |
| Mazorca dañada por animales menores (ratas o aves)              | No se tolera                                                                                                                  |                                                                                                                  |
| Daño por enfermedades                                           | No se tolera                                                                                                                  |                                                                                                                  |
| Presencia de materias extrañas                                  | Hasta 1 %                                                                                                                     |                                                                                                                  |
| Total tolerancia serios daños                                   | 2 %                                                                                                                           |                                                                                                                  |
| Total tolerancia                                                | Hasta 2 %, en número o en peso, de mazorcas de maíz morado que no cumplan los requerimientos de esta categoría.               |                                                                                                                  |
| INOCUIDAD                                                       | Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, autoridad nacional competente <sup>4</sup> . | 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 mazorca de maíz morado categoría primera que desea adquirir, de acuerdo a lo establecido en la presente Ficha Técnica; por ejemplo: Mazorca de maíz morado categoría primera - calibre I. Asimismo, según el anexo D de la NTP 011.601:2016 (revisada el 2024) se debe especificar el color de maíz morado a adquirir.

#### Envase

El alimento debe ser envasado tomando en consideración lo establecido en la norma Codex CXC 1-1969 (2022) PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS.

El alimento debe envasarse en recipientes que salvaguarden las cualidades higiénicas, nutritivas, tecnológicas y organolépticas del producto. Los recipientes, incluido el material de envasado, deben estar fabricados con sustancias que sean inocuas y adecuadas para el uso al que se destinan. No deben transmitir al producto ninguna sustancia tóxica ni olores o sabores desagradables. Cuando el producto se envase en sacos, éstos deben estar limpios, ser resistentes y estar

<sup>4</sup> Según artículo 10 del Reglamento del Decreto Legislativo N° 1082, Ley de Inocuidad de los Alimentos, aprobado mediante Decreto Supremo N° 034-2008-AG.



bien cosidos o sellados, según se indica en el numeral 10.1 de la NTP 011-601:2016 (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.

#### 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.

#### Rotulado

Refiérase al numeral 2.5 de la presente Ficha Técnica.

Precisión 4: Ninguna.

#### 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 10.2 de la NTP 011-601:2016 (revisada el 2024). Debe indicar lo siguiente en idioma español:

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

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

2.6 Inserto No aplica.

Precisión 6: No aplica.

## SUB ITEM: LECHE EVAPORADA

### 1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

Denominación del bien : LECHE EVAPORADA  
Denominación técnica : LECHE EVAPORADA  
Unidad de medida : Kilogramo  
Descripción general : Producto elaborado a partir de leche fresca a la cual se le ha extraído parte del agua que lo contiene y estandarizado con sólidos lácteos hasta alcanzar los requisitos establecidos para una leche concentrada, enriquecida con vitaminas y minerales. .

### 2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

Presentación: Primario - Lata por 400 gramos, secundario Bandeja de cartón por 24 unidades.

#### Características Físico-Químicas y Organolépticas:

- Proteínas (SNG) : Mín. 34,0 % m/m
- Materia Grasas : Mín. 7,50 %
- Color : De Blanco a Crema característico
- Sabor : agradable, libre de olores extraños en su naturaleza

#### Envase:

El envase en bandeja de cartón por 24 unidades, material de hojalata altamente resistente, con revestimiento anticorrosivo y antioxidante, inerte al contacto con el producto, sin presencia de abolladuras, hinchazón ó signos de oxidación, totalmente estéril mientras el envase permanezca hermético a fin de asegurar la conservación del producto durante su almacenamiento.

#### Rotulado:

El rotulado del envase deberá indicar la presentación, la marca, la procedencia (datos del fabricante), el Registro Sanitario, peso neto, fecha de producción o fecha de vencimiento del producto o ambas.

El empaque cerrado y sellado a fin de asegurar la protección del contenido, las cuales deberán estar debidamente identificadas con las indicaciones y recomendaciones para su manejo, además de las características señaladas para el envase del producto.

Ref. NTP 202.002, 209.038 y tabla peruana de composición de alimentos.

|    | DAT                                         | LECHE EVAPORADA             |
|----|---------------------------------------------|-----------------------------|
|    | CARACTERÍSTICAS                             | DESCRIPCIÓN                 |
| 1. | GENERALIDADES                               |                             |
|    | Aspecto físico                              | Líquido uniforme            |
|    | Color                                       | Blanco- cremoso             |
|    | Sabor y olor                                | Agradable ligeramente dulce |
| 2. | Contenido en 100 gr. de la parte comestible |                             |
|    | : Componentes   gr-                         |                             |

|    |                               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|----|-------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|    | mos )                         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|    | Calorías                      | 143                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|    | Agua                          | 72.4                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|    | Proteínas                     | 7                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|    | Extracto etéreo               | 8.1                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|    | Carbohidratos                 | 10.9                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|    | Fibra                         | 0                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|    | Cenizas                       | 1.6                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| 3. | <b>MINERALES ( mg. )</b>      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|    | Calcio                        | 231                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|    | Fósforo                       | ----                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|    | Hierro                        | ---                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| 4. | <b>VITAMINAS ( mg. )</b>      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|    | Caroteno                      | ----                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|    | Tiamina                       | 0.03                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|    | Riboflavina                   | 0.66                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|    | Niacina                       | 0.31                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|    | Ácido ascórbico re-<br>ducido | 0                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| 5. | <b>ACABADO</b>                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|    | Producto terminado            | Exento de olores y sabores extraños.<br>Producto elaborado a partir de leche fresca entera o la cual se le ha extraído parte del agua que lo contiene y de la materia grasa, obteniendo así entre 1% y 7.5% de materia grasa.<br>Estandarizado con sólidos lácteos hasta alcanzar los requisitos establecidos para una leche concentrada, enriquecida con vitaminas y minerales.                                                    |
| 5. | Referencia                    | NTP 202.002; NTP 209.038                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|    | <b>PRESENTACIÓN</b>           | Primario Lata por 400 a 420 gr. Secundario bandeja de cartón por 24 unidades.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
|    | Embalaje                      | El empaque (caja) de cartón corrugado, deberán estar cerrados y sellados a fin de asegurar la protección del contenido.<br>Estas deberán estar debidamente identificadas con las indicaciones y recomendaciones para su manejo, además de las características señaladas para el envase del producto.                                                                                                                                |
|    | Características del<br>envase | Material de hojalata altamente resistente, con revestimiento anticorrosivo y antioxidante inerte al contacto con el producto.<br>Sin presencia de abolladuras, hinchazón o signos de oxidación, totalmente estéril mientras el envase permanezca hermético a fin de asegurar la conservación del producto durante su almacenamiento.<br>Deberá cumplir con la Norma INTREC 350.007 envases metálicos para conservación alimenticia. |
|    | Inscripción                   | El rotulado del envase deberá indicar la presen-                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |

|  |  |                                                                                                                                                                                         |
|--|--|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  |  | tación, la marca, la procedencia (datos del fabricante ó productor).<br>Así como la cantidad de nutrientes con la cual esta enriquecida, el Registro Sanitario, peso bruto y peso neto. |
|  |  | También señalará las fechas de producción y vencimiento de los productos.                                                                                                               |

#### **SUB ITEM: AJI AMARILLO MOLIDO**

##### **1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN**

Denominación del bien : AJI AMARILLO MOLIDO  
Denominación técnica : AJI AMARILLO MOLIDO  
Unidad de medida : Kilogramo  
Descripción general : Frutos limpios y secos del "capsicum baccatum", con sabor ligeramente picante, con color y olor característico.

##### **2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN**

**Del bien**

##### **CARACTERÍSTICAS ORGANOLEPTICAS:**

- COLOR: Amarillo anaranjado a naranja rojizo.
- OLOR : Característico.

##### **Envase**

Cajas o jabs por 10 kg. que protege el producto de contaminaciones y agentes extraños.

Tiempo de vida útil: Se establece 1 mes de vida útil, desde el internamiento.

#### **SUB ITEM: CANELA ENTERA**

##### **1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN**

Denominación del bien : CANELA  
Denominación técnica : CANELA  
Unidad de medida : Kilogramo  
Descripción general : Cinnamomum zeylanicum es un árbol de hoja perenne, de 10 a 15 metros de altura, procedente de Sri Lanka. Se aprovecha como especia su corteza interna, que se obtiene pelando y frotando las ramas., se emplea en gastronomía.

##### **2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN**

**Del bien**

Calidad: De primera, color y olor sui generis, libre de impurezas y cuerpos extraños.

##### **CARACTERÍSTICAS:**

##### **ORGANOLEPTICAS:**

- COLOR : Marrón rojizo a marrón cuero.
- OLOR : Característico agradable.

- SABOR : Característico.
- Apariencia : Corteza de árbol de la canela, entera en rajos.

#### **FISICOQUIMICAS:**

- Humedad : Max 13.7 %
- Materias extrañas : 1%

#### **MICROBIOLOGICAS:**

- Detección de salmonella en 25g : ausencia
- Escherichia coli B-D glucuronidasa :  $\leq 10$  UFC/g

#### **Envase**

En sacos de polipropileno o bolsas de papel multipliego.

Tiempo de vida útil: Se establece 12 meses de vida útil, desde el internamiento.

### **SUB ITEM: ORÉGANO SECO**

#### **1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN**

|                       |                                                                                                                                 |
|-----------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Denominación del bien | : OREGANO SECO                                                                                                                  |
| Denominación técnica  | : OREGANO SECO                                                                                                                  |
| Unidad de medida      | : kilogramo                                                                                                                     |
| Descripción general   | : <i>Origanum vulgare</i> , comúnmente conocida como orégano, es una especie de la familia Lamiaceae (antes llamada Labiaceae). |

#### **2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN**

##### **Del bien**

Se usa como condimento y en la preparación de infusiones herbales. Las partes utilizadas son las brácteas de la inflorescencia, tanto frescas como secas, aunque secas poseen mucho más sabor y aroma.

##### **CARACTERÍSTICAS:**

##### **ORGANOLEPTICAS:**

- COLOR : Verde claro a verde ligero oscuro.
- OLOR : característico.
- SABOR : característico con tonos amargos.
- ASPECTO : Hojas ovales partidas.

##### **FISICOQUIMICAS:**

- Materias extrañas : 0.98 % max
- Humedad :  $\leq 11$  %
- Cenizas :  $\leq 9$  %

##### **MICROBIOLOGICAS:**

- E.Coli :  $\leq 3$  NMP/g
- Coliformes en 25g : ausencia

##### **ENVASE**

En sacos dobles de papel con polietileno interior de 5kg - 20 kg.

Tiempo de vida útil: Se establece 24 meses de vida útil, desde el internamiento.

### **SUB ITEM: PAULLO EN POLVO**

#### **1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN**

**Descripción:** Es el producto constituido por los rizomas primarios o secundarios, revlamente curados, de la especie *Curcuma long linnaeus.*, secado en polvo.

## **2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN**

**Presentación:** Bolsa por 1 kilo y/o cantidad a granel según necesidad del área usuaria.

**Vida útil** : Mínimo 06 meses

### **Características Organolépticas:**

**Aspecto** : polvo fino uniforme.

**Olor** : Característico aromático.

**Sabor** : característico

**Color** : Amarillo Característico

### **Características Químicas:**

**Humedad máxima** : 10%.

**Cenizas totales máximo** : 8%.

### **Requisitos higiénico-sanitarios:**

El polvo molido deberá estar libre de insectos vivos, muertos y/o fragmentos, mohos y de cualquier otro agente contaminante.

### **Características del Envase:**

Bolsa de polietileno por 1 Kilo y/o a granel, que proteja al producto de contaminaciones y agentes extraños.

### **Transporte:**

Los productos deberán transportarse en vehículos que no deberán transmitir características indeseables que impidan el consumo del producto.

### **Exigencias para la presentación de ofertas:**

El postor deberá indicar el detalle de las características técnicas propias del producto que oferta, indicando la calidad, cantidad, marca o nombre del productor, procedencia (lugar de origen), tiempo de vida útil o de almacenamiento del producto y presentación. Se debe tener en cuenta que la oferta no debe ser una copia literal (exacta) de la requerido en las presentes Especificaciones Técnicas.

El postor deberá presentar copia simple del Registro Sanitario del producto emitido por la autoridad competente (DIGESA) o Copia simple de la Autorización Sanitaria del establecimiento que realizó el procesamiento primario otorgado por el SENASA con valor oficial, el cual deberá indicar como operaciones obligatorias: lavado, seleccionado, envasado y etiquetado.

## **SUB ÍTEM: PIMIENTA MOIDA**

### **1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN**

**Denominación del bien** : PIMIENTA

**Denominación técnica** : PIMIENTA

**Unidad de medida** : Kilogramo

**Descripción general** : Se llama pimienta a cualquiera de las especies del género *Piper*. La pimienta del Viejo Mundo, en especial la más extendida de es-

las especies, de la que se extrae la pimienta negra, blanca y verde, *Piper nigrum*,

## **2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN**

### **Del bien**

Especia de color marrón intenso muy utilizada en el Perú, se suele utilizarse para darle color a algunos platos, aunque su sabor es muy diferente.

### **CARACTERÍSTICAS:**

#### **ORGANOLEPTICAS:**

COLOR : Marrón oscuro - negro.

OLOR : característico.

SABOR : picante - característico.

ASPECTO : Polvo.

#### **FISICOQUIMICAS:**

Perdidas por secado : Max 14 %

Cenizas : Max 15 %

Aceites volátiles : 1.5%

#### **MICROBIOLOGICAS:**

Detección de salmonella en 25g : ausencia

*Escherichia coli* B-D glucuronidasa :  $\leq 10$  UFC/g

### **Envase**

En sacos y o bolsas de polietileno y o polipropileno o bolsas de papel multiplego.

Tiempo de vida útil: Se establece 12 meses de vida útil, desde el internamiento.

### **Presentación:**

Bolsa por 1 kilo y/o cantidad a granel según necesidad del área usuaria.

### **Exigencias para la presentación de ofertas:**

✓ El postor deberá indicar el detalle de las características técnicas propias del producto que oferta, indicando la calidad, cantidad, marca o nombre del productor, procedencia (lugar de origen), tiempo de vida útil o de almacenamiento del producto y presentación. Se debe tener en cuenta que lo ofertado no debe ser una copia literal (exacta) de lo requerido en las presentes Especificaciones Técnicas.

El postor deberá presentar copia simple del Registro Sanitario del producto emitido por la autoridad competente (DIGESA) o Copia simple de la Autorización Sanitaria del establecimiento que realizó el procesamiento primario otorgado por el SENASA con valor oficial, el cual deberá indicar como operaciones obligatorias: limpiado, seleccionado, envasado y etiquetado.

## **SUB ITEM: GLUTAMATO MONOSÓDICO**

### **1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN**

Denominación el bien : GLUTAMATO MONOSÓDICO

Denominación técnica : GLUTAMATO MONOSÓDICO

Unidad de medida : Kilogramo

Descripción general : El glutamato de sodio, también conocido como glutamato monosódico (GMS, MSG en inglés) es la sal sódica del ácido glu-



tánico, uno de los aminoácidos no esenciales más abundantes en la naturaleza.

## **2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN**

### **Del bien**

El glutamato monosódico (ampliamente conocido como ajinomoto, por el nombre su principal fabricante) es una sal utilizada en cocina como potenciador del sabor, que permite además reducir el uso de sal común y aportando un sabor especial denominado "umami" por los japoneses.

### **CARACTERÍSTICAS:**

#### **ORGANOLEPTICAS:**

COLOR: Blanco.

OLOR : inodoro.

SABOR : insípido.

ASPECTO : Granulada.

#### **FISICOQUÍMICAS:**

Ph : 2.7 - 3.0

Actividad de Agua : 0.98

Brix : 43 - 48

Sal : 2.2 - 2.8

#### **MICROBIOLOGICAS:**

Detección de salmonella en 25g : ausencia

Staphylococcus : ausencia

Bacillus cereus : ausencia

#### **Envase**

En bolsas de 1kg.

Tiempo de vida útil: Se establece 24 meses de vida útil, desde el internamiento.

## **SUB ITEM: SALSA DE TOMATE**

## **1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN**

Denominación del bien : SALSA DE TOMATE

Denominación técnica : SALSA DE TOMATE

Unidad de medida : Kilogramo

Descripción general : La salsa de tomate o salsa roja es una salsa o pasta elaborada principalmente a partir de pulpa de tomates, a la que se le añade, dependiendo del tipo particular de salsa y del país en que sea elaborada.

## **2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN**

Producto: semisólido elaborado a partir de concentrado de tomate con adición de agua, azúcar, sal, espesantes, acidulantes, conservantes y colorantes.

### **ORGANOLÉPTICAS:**

COLOR: Rojo oscuro.

OLOR: tomate condimentado.

SABOR: tomate, especias y condimentos, levemente ácido.

ASPECTO: producto homogéneo y pulposo.

### **FISICOQUÍMICAS:**

Sal %: 0.6 - 0.8%

pH: 4 - 4,4

Acidez: 0.5 - 0.9%

Viscosidad (cm): 8 - 12

Densidad (g/cm<sup>2</sup>): 1.06 - 1.07

**Envase**

En presentación de sobres envase primario laminado de políester cristal, estos a su vez en cajas de cartón resistente para su empleo.

Tiempo de vida útil: mínimo 06 meses de vida útil, desde el internamiento.

**Transporte:**

Los productos deberán transportarse en vehículos que no deberán transmitir características indeseables que impidan el consumo del producto.

Exigencias para la presentación de ofertas:

El postor deberá indicar el detalle de las características técnicas propias del producto que oferta, indicando la calidad, cantidad, marca o nombre del productor, procedencia (lugar de origen), tiempo de vida útil o de almacenamiento del producto y presentación. Se debe tener en cuenta que lo ofertado no debe ser una copia literal [exacta] de lo requerido en las presentes Especificaciones Técnicas.

De conformidad con lo establecido en la Resolución Directoral N° 0684-2003-DIGESA S.A. así como en la Resolución Directoral N° 0775-2003-DIGESA S.A. este producto deberá contar con la autorización sanitaria vigente emitida por la DIGESA. Autorización vigente que podrá ser requerida por nuestra Entidad en cualquier momento, durante la ejecución contractual, en virtud de lo establecido, específicamente, en el artículo 3° de la Resolución Directoral 0775-2003-DIGESA.

El postor deberá presentar copia simple del Registro Sanitario del producto emitido por la autoridad competente (DIGESA).

**SUB ITEM: SILLAO X 1 L**

**1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN**

**Descripción:** La salsa de soja o salsa de soya, también conocida como sillao y como shoyu en japonés, es un condimento producido a fermentar semillas de soja con los hongos *Aspergillus oryzae* o *Aspergillus sojae*.

**Presentación:** Botella de plástico de 1 litro y/o cantidad a granel según la necesidad del área usuaria.

**Vida Útil** : Mínimo 06 meses

**Características Organolépticas:**

- . Olor : Característico
- . Sabor : Característico
- . Color : Negrozco característico.

**Características del Envase:**

Botella de plástico de 1 litro y/o cantidad a granel según la necesidad del área usuaria que proteja al producto de contaminantes y agentes extraños.

**Transporte:** Los productos deberán transportarse en vehículos que no deberán transmitir características indeseables que impidan el consumo del producto.

**Exigencias para la presentación de ofertas:**

El postor deberá indicar el detalle de las características técnicas propias del producto que oferta, indicando la calidad, cantidad, marca o nombre del productor, procedencia (lugar de origen), tiempo de vida útil o de almacenamiento del producto y presentación. Se debe tener en cuenta que la oferta no debe ser una copia literal (exacta) de lo requerido en las presentes Especificaciones Técnicas.

El postor deberá presentar copia simple del Registro Sanitario del producto emitido por la autoridad competente (DIGESA).

#### **SUB ITEM: SUSTANCIA DE CARNE EN POLVO**

##### **1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN**

|                       |                                                                                                                                                              |
|-----------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Denominación del bien | : SUSTANCIA DE CARNE EN POLVO                                                                                                                                |
| Denominación técnica  | : SUSTANCIA DE CARNE EN POLVO                                                                                                                                |
| Unidad de medida      | : Kilogramo                                                                                                                                                  |
| Descripción general   | : Para caldos o sopas, incorporar la cantidad requerida cuando el agua esté hirviendo. Remuévase durante 3 min comprobando que el producto se haya disuelto. |

##### **2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN**

**Del bien**

###### **CARACTERÍSTICAS:**

Valor NUTRICIONAL/100 g

ENERGÍA 110 - 270 kcal.

GRASAS 23g

PROTEÍNA 11 g

FIBRA ALIMENTARIA 0.4 g

SAL 55 mg

###### **ORGANOLÉPTICAS: Detalle**

**SABOR** salado, agrio con regusto agradable.

**AROMA** Con notas fuertes, bien balanceado.

**ASPECTO** Polvo

###### **MICROBIOLÓGICAS: Valor Máximo**

Aerobios mesófilos 103 col/g máx.

Salmonella spp Ausencia/25 g

Mohos y levaduras 100 col/g máx.

E. Coli 10 col/g máx.

Listeria spp 100 col/g máx.

###### **Vida útil:**

Mínimo seis (6) meses desde la entrega.

###### **Transporte:**

Los productos deberán transportarse en vehículos que no deberán transmitir características indeseables que impidan el consumo del producto.

###### **Exigencias para la presentación de ofertas:**

El postor deberá indicar el detalle de las características técnicas propias del producto que oferta, indicando la calidad, cantidad, marca o nombre del productor, procedencia (lugar de origen), tiempo de vida útil o de almace-

namiento del producto y presentación. Se debe tener en cuenta que lo ofertado no debe ser una copia literal (exacta) de lo requerido en las presentes Especificaciones Técnicas.

El postor deberá presentar copia simple del Registro Sanitario del producto emitido por la autoridad competente (DIGESA).

#### **SUB ITEM: VINAGRE TINTO X 1L**

##### **1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN**

**Descripción:** Es el producto obtenido por la fermentación acética del vino tinto.

**Presentación:** Botella de plástico de 1 litro y/o cantidad a granel según la necesidad del área usuaria.

**Vida Útil :** Mínimo 06 meses

##### **2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN**

###### **Características Organolépticas:**

Olor : Característico

Aspecto : Límpido

Sabor : Característico

Color : Característico del vino de procedencia.

###### **Características del Envase:**

Botella de plástico de 1 litro y/o cantidad a granel según la necesidad del área usuaria, que proteja al producto de contaminantes y agentes extraños.

###### **Transporte:**

Los productos deberán transportarse en vehículos que no deberán transmitir características indeseables que impidan el consumo del producto.

###### **Exigencias para la presentación de ofertas:**

El postor deberá indicar el detalle de las características técnicas propias del producto que oferta, indicando la calidad, cantidad, marca o nombre del productor, procedencia (lugar de origen), tiempo de vida útil o de almacenamiento del producto y presentación. Se debe tener en cuenta que lo ofertado no debe ser una copia literal (exacta) de lo requerido en las presentes Especificaciones Técnicas.

El postor deberá presentar copia simple del Registro Sanitario del producto emitido por la autoridad competente (DIGESA).

###### **Exigencias para la presentación de ofertas:**

El postor deberá indicar el detalle de las características técnicas propias del producto que oferta, indicando la calidad, cantidad, marca o nombre del productor, procedencia (lugar de origen), tiempo de vida útil o de almacenamiento del producto y presentación. Se debe tener en cuenta que lo ofertado no debe ser una copia literal (exacta) de lo requerido en las presentes Especificaciones Técnicas.

El postor deberá presentar copia simple del Registro Sanitario del producto emitido por la autoridad competente (DIGESA).

#### **SUB ITEM: COCO RALLADO**

##### **1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN**

Denominación técnica: COCO RALLADO

Unidad de medida: Kilogramo

## 2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

### Del bien

Presentación: bolsa de polipropileno de 100 g hasta 10 kg, bolsa de celofán de 100 g hasta 10 kg.

Calidad: de primera, olor y sabor característico.

Registro Sanitario: Vigente.

Rotulado: deberá indicar nombre del fabricante, fecha de producción y fecha de vencimiento.

Vida útil: mínimo 06 meses.

### Transporte:

Los productos deberán transportarse en vehículos que no deberán transmitir características indeseables que impidan el consumo del producto.

### Exigencias para la presentación de ofertas:

El postor deberá indicar el detalle de las características técnicas propias del producto que oferta, indicando la calidad, cantidad, marca o nombre del productor, procedencia (lugar de origen), tiempo de vida útil o de almacenamiento del producto y presentación. Se debe tener en cuenta que lo ofertado no debe ser una copia literal (exacta) de lo requerido en las presentes Especificaciones Técnicas.

El postor deberá presentar copia simple del Registro Sanitario del producto emitido por la autoridad competente (DIGESA).

## SUB ITEM: GUINDON

|                       |   |                                                |
|-----------------------|---|------------------------------------------------|
| Denominación del bien | : | GUINDON                                        |
| Unidad de Medida      | : | Kilogramo                                      |
| Envase                | : | Bolsas de papel o polietileno especial por kg. |
| Vida útil             | : | No menor de 18 meses.                          |

Sabor dulce puro e intenso y desprende un aroma a ahumado, consistencia blandas pieles muy arrugada pero lustrosa.

Libre de patógenos, que conserve su inocuidad.

## SUB ITEM: ZANAHORIA

### 1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

|                       |   |                                                                                                                                                                                                                                                          |
|-----------------------|---|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Denominación del bien | : | ZANAHORIA                                                                                                                                                                                                                                                |
| Denominación técnica  | : | ZANAHORIA                                                                                                                                                                                                                                                |
| Unidad de medida      | : | Kilogramo                                                                                                                                                                                                                                                |
| Descripción General   | : | La zanahoria ( <i>daucus carota</i> ) es una herbácea de la familia de las umbelíferas de la especie <i>Mucus carota</i> . Es una verdura dura, bianual y de clima frío, que crece por la raíz gruesa que produce en la primera estación de crecimiento. |

### 2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

#### Del bien

#### Características físico - Organolépticas

Forma: Es una raíz gruesa y alargada, apariencia cónica.

**Tamaño:** Suelen tener entre 15 a 17 cm sin embargo, pueden alcanzar hasta los 20 cm de largo y un poco más. su peso oscila entre 100 y 250 g.

**Color:** Tiene piel (cáscara) de color naranja con vetas perpendiculares a su longitud de color amarillas.

**Textura:** Dura, sólida.

**Sabor:** Su sabor es ligeramente dulce.

Las zanahorias deben cumplir con los siguientes requisitos:

Estar enteras, sanas, limpias, firmes, prácticamente exentas de parásitos, estar prácticamente exentas de daños causados por parásitos, estar sin una consistencia leñosa, estar sin germinar

Estar sin bifurcaciones ni raíces secundarias, estar exentas de un grado anormal de humedad exterior, es decir, suficientemente secas tras el lavado al que se hayan sometido en su caso

Estar exentas de olores y sabores extraños, las zanahorias se hallarán en un estado y una fase de desarrollo que les permitan: Conservarse bien durante su transporte y manipulación, y llegar en condiciones satisfactorias a su destino

**Requisitos microbiológicos (expresados en ufc/g)**

Las zanahorias deben cumplir con los requisitos mínimos siguientes:

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

Las zanahorias se deberán envasar para el expendio al por mayor en sacos de polietileno que pesen aproximadamente 50 Kg.

**Categoría Primera:** Las zanahorias deberán estar limpias, frescas, enteras y sanas. Pertenecerán al mismo cultivar y deberán tener un grado de madurez comercial, que les permita soportar el manipuleo, transporte y conservación en buenas condiciones. Las zanahorias deberán ser acondicionadas, de tal manera que estén protegidos, ventilados y bien presentados.

**Envase**

Las zanahorias se deberán envasar para el expendio al por mayor en sacos de polietileno que pesen aproximadamente 50 Kg.

**Rotulado**

Para el etiquetado se permite el uso de materiales, en particular papel o sellos, con indicaciones comerciales, siempre y cuando estén impresos con tinta o pegamento no tóxico. Asimismo el etiquetado contendrá como mínimo lo siguiente:

Nombre o marca del producto cuando corresponda, designación del producto según la calidad y tamaño, procedencia, peso neto en kilogramos.

| DAT                                                       | ZANAHORIA                                        |
|-----------------------------------------------------------|--------------------------------------------------|
| CARACTERÍSTICAS                                           | DESCRIPCIÓN                                      |
| 1. <b>GENERAUDADES</b><br>Aspecto físico<br>Color<br>Olor | Tubérculo camoso.<br>Anaranjado.<br>Sui géneris. |
| 2. <b>Contenido en 100 gr.</b>                            |                                                  |

|           |                               |                                                                                                                                                                                                                                                       |
|-----------|-------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|           | <b>de la parte comestible</b> |                                                                                                                                                                                                                                                       |
|           | <b>:</b>                      |                                                                                                                                                                                                                                                       |
|           | <b>Componentes(gramos)</b>    |                                                                                                                                                                                                                                                       |
|           | Calorias                      | 41                                                                                                                                                                                                                                                    |
|           | Agua                          | 89                                                                                                                                                                                                                                                    |
|           | Proteínas                     | 0.6                                                                                                                                                                                                                                                   |
|           | Extracto etéreo               | 0.5                                                                                                                                                                                                                                                   |
|           | Carbohidratos                 | 9.2                                                                                                                                                                                                                                                   |
|           | Fibra                         | 1.2                                                                                                                                                                                                                                                   |
|           | Cenizas                       | 0.7                                                                                                                                                                                                                                                   |
| <b>3.</b> | <b>MINERALES (mg.)</b>        |                                                                                                                                                                                                                                                       |
|           | Calcio                        | 33                                                                                                                                                                                                                                                    |
|           | Fósforo                       | 16                                                                                                                                                                                                                                                    |
|           | Hierro                        | 0.5                                                                                                                                                                                                                                                   |
| <b>4.</b> | <b>VITAMINAS (mg.)</b>        |                                                                                                                                                                                                                                                       |
|           | Caroteno                      | 1                                                                                                                                                                                                                                                     |
|           | Tiamina                       | 0.04                                                                                                                                                                                                                                                  |
|           | Riboflavina                   | 0.04                                                                                                                                                                                                                                                  |
|           | Niacina                       | 0.18                                                                                                                                                                                                                                                  |
|           | Ácido ascórbico               | 17.4                                                                                                                                                                                                                                                  |
| <b>5.</b> | <b>ACABADO</b>                |                                                                                                                                                                                                                                                       |
|           | Producto terminado            | Verdura seleccionada en óptimo estado de frescura y madurez comercial, sin olor, color o sabor que indique su descomposición. Urgentes.<br>Resistentes a la manipulación, que evite pérdidas o mermas durante su transporte y posterior conservación. |
|           | Referencia                    | NTP 011.114; NTP 011.108; NTP 001.102; NTP 001.003.                                                                                                                                                                                                   |
| <b>6.</b> | <b>PRESENTACIÓN</b>           |                                                                                                                                                                                                                                                       |
|           | Embalaje                      | Deberán ser trasladados de ser el caso en bolsas de polietileno acondicionados, es decir, perforadas para una buena ventilación de las mismas.                                                                                                        |

#### **SUB ITEM: BRÓCOLI**

##### **1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN**

Denominación del bien : BROCOLI

Denominación técnica : BROCOLI

Unidad de medida : Kilogramo

Descripción General : El brócoli (*Brassica oleracea italica*) es una planta de la familia de las Brasicáceas, antes llamadas Crucíferas, que es un conjunto de yemas florales que están en desarrollo y que tienden a florecer en muy poco tiempo.

##### **2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN**

**Del bien**

**Forma :** Esta planta posee abundantes cabezas florales camosas dispuestas en forma de árbol, sobre ramas que nacen de un grueso tallo comestible.

**Tamaño:** Este será de acuerdo a la categoría que pertenezca el brócoli

**Color :** Verde intenso

**Textura :** Firme.



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

**Categoría Primera:**

**Presentación:** Los brócolis deberán estar limpios, frescos, enteros y sanos. Pertenecerán al mismo cultivar y deberán tener un grado de madurez comercial, que les permita soportar el manipuleo, transporte y conservación en buenas condiciones. Los brócolis deberán ser acondicionados, de tal manera que estén protegidos, ventilados y bien presentados.

**Envase**

Los brócolis se deberán envasar para el expendio al por mayor en bolsas de polietileno libres de hojas por unidad.

**Rotulado**

Para el etiquetado se permite el uso de materiales, en particular papel o sellos, con indicaciones comerciales, siempre y cuando estén impresos con tinta o pegamento no tóxico. Asimismo el etiquetado contendrá como mínimo lo siguiente:

- Nombre o marca del producto cuando corresponda, designación del producto según la calidad y tamaño, procedencia, peso neto en kilogramos.

**Transporte:** El medio de transporte empleado no deberá transmitir a los brócolis, características indeseables que impidan su consumo.

**Vida útil:** Consumo en fresco.

**SUB ITEM: CEBOLLA CHINA**

**1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN**

|                       |                                                                                                                                                                                                                                            |
|-----------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Denominación del bien | : CEBOLLA CHINA                                                                                                                                                                                                                            |
| Denominación técnica  | : CEBOLLA CHINA                                                                                                                                                                                                                            |
| Unidad de medida      | : Kilogramo                                                                                                                                                                                                                                |
| Descripción General   | : Es una planta herbácea de crecimiento erecto que llega a desarrollar varios tallos cilíndricos de color verde oscuro a partir de bulbos de diámetro reducido de color blanco; los tallos llegan a crecer hasta una altura de 40 – 50 cm. |

**2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN**

Los bulbos que se van a utilizar son seleccionados de las plantas cosechadas buscando siempre los de mayor diámetro y libres de pudriciones, estos pueden tener un tamaño de 3 – 5 cm., e incluso con parte de la base de los tallos y con las raíces recortadas; Para estimular su desarrollo deben ser secados extendiéndolos a la intemperie para que pierdan humedad y evitar pudriciones al sembrarse.

Estar enteros, estar sanos, y exentos de podredumbre o deterioro que hagan que no sean aptos para el consumo; estar limpios, y exentos de cualquier materia extraña visible; estar exentos de plagas que afecten al aspecto general del producto; estar exentos de daños causados por plagas; exentas de humedad externa anormal, salvo la condensación consiguiente.

te a su remoción de una cámara frigorífica; estar exentas de cualquier olor y/o sabor extraños; tener un aspecto fresco

Dicha vegetal debe presentar grado de madurez óptimo, adecuado para su comercialización.

#### **Envase**

El envasado deberá hacerse en atados con matas, resistentes a la manipulación, transporte, almacenamiento y distribución, dicho envase debe permitir que la hortaliza llegue a su lugar de destino en estado satisfactorio.

Presentación: En atados 5 KILOS.

### **SUB ITEM: CEBOLLA ROJA**

#### **1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN**

Denominación del bien : CEBOLLA ROJA

Denominación técnica : CEBOLLA ROJA

Unidad de medida : Kilogramo

Descripción General : La cebolla o *Allium cepa* L. es una hortaliza de la familia de las Liliaceae, que posee un bulbo de forma esférica y con capas concéntricas.

#### **2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN**

##### **Del bien**

Las cebollas rojas, a diferencia de las blancas, contienen un tipo de antioxidantes, las antocianinas, que son los pigmentos naturales que les confieren el color violáceo.

Las cebollas rojas deben tener las siguientes características:

Estar enteros, estar sanos, y exentos de podredumbre o deterioro que hagan que no sean aptos para el consumo; estar limpias, y exentos de cualquier materia extraña visible; estar exentos de plagas que afecten al aspecto general del producto; estar exentos de daños causados por plagas; exentas de humedad externa anormal, salvo la condensación consiguiente a su remoción de una cámara frigorífica; estar exentas de cualquier olor y/o sabor extraños; tener un aspecto fresco

Dicha vegetal debe presentar grado de madurez óptimo, adecuado para su comercialización.

##### **CARACTERÍSTICAS FÍSICAS Y ORGANOLÉPTICAS**

**Forma:** globosa, esférica o elipsoidal

**Tamaño y peso:** De un diámetro que oscila entre los 3 -12 cm. pesando de media entre 100 y 250 gramos cada una

**Color:** Rojo violáceo, rojo intenso, violáceo.

**Sabor:** En general picante, si bien según la variedad también las hay dulces.

##### **Envase**

El envasado deberá hacerse en matas, o sacos de polietileno o yute; resistentes a la manipulación, transporte, almacenamiento y distribución, dicho envase debe permitir que la hortaliza llegue a su lugar de destino en estado satisfactorio.

|    | DAT             | CEBOLLA     |
|----|-----------------|-------------|
|    | CARACTERÍSTICAS | DESCRIPCIÓN |
| 1. | GENERALIDADES   |             |

|    |                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                          |
|----|-----------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|    | Aspecto físico                                      | Tubérculo carnoso.                                                                                                                                                                                                                                       |
|    | Color                                               | Exterior rojo, interior blanco rojizo.                                                                                                                                                                                                                   |
|    | Olor                                                | Sin géneris.                                                                                                                                                                                                                                             |
| 2. | <b>Contenido en 100 gr. de la parte comestible:</b> |                                                                                                                                                                                                                                                          |
|    | Componentes (gms)                                   |                                                                                                                                                                                                                                                          |
|    | Calorías                                            | 49                                                                                                                                                                                                                                                       |
|    | Agua                                                | 86.3                                                                                                                                                                                                                                                     |
|    | Proteínas                                           | -----                                                                                                                                                                                                                                                    |
|    | Extracto etéreo                                     | 0.2                                                                                                                                                                                                                                                      |
|    | Carbohidratos                                       | 11.3                                                                                                                                                                                                                                                     |
|    | Fibra                                               | 0.8                                                                                                                                                                                                                                                      |
|    | Cenizas                                             | 0                                                                                                                                                                                                                                                        |
| 3. | <b>MINERALES (mg.)</b>                              |                                                                                                                                                                                                                                                          |
|    | Calcio                                              | 20                                                                                                                                                                                                                                                       |
|    | Fósforo                                             | 35                                                                                                                                                                                                                                                       |
|    | Hierro                                              | 1.2                                                                                                                                                                                                                                                      |
| 4. | <b>VITAMINAS (mg.)</b>                              |                                                                                                                                                                                                                                                          |
|    | Caroteno                                            | 0                                                                                                                                                                                                                                                        |
|    | Tiamina                                             | 0.03                                                                                                                                                                                                                                                     |
|    | Riboflavina                                         | 0.06                                                                                                                                                                                                                                                     |
|    | Niacina                                             | 0.22                                                                                                                                                                                                                                                     |
|    | Ácido ascórbico reducido                            | 4.09                                                                                                                                                                                                                                                     |
| 5. | <b>ACABADO</b>                                      |                                                                                                                                                                                                                                                          |
|    | Producto terminado                                  | Verduras seleccionadas en óptimo estado de frescura y madurez comercial, sin olor, color o sabor que indique su descomposición, turgentes. Resistentes a la manipulación, que evite pérdidas o mermas durante su transporte y posterior conservación.    |
|    | Referencia                                          | NTP 011.114; NTP 011.108; NTP 001.102; NTP 001.003                                                                                                                                                                                                       |
| 6. | <b>PRESENTACIÓN</b>                                 |                                                                                                                                                                                                                                                          |
|    | Embalaje                                            | Saco tipo malla de aproximadamente de 100 a 150 kilos. deberán ser trasladados de ser el caso en bolsas de polietileno acondicionadas, o sacos de malla abierta para hortalizas, tipo red es decir, perforadas para una buena ventilación de las mismas. |

#### SUB ITEM: HONGOS Y LAUREL

##### HONGOS SECOS

#### 1. CARACTERÍSTICAS GENES DE LOS MINERALES DEL BIEN

Especificaciones técnicas de los hongos desecados

Producto obtenido por desecación o liofilización de hongos comestibles de una sola especie, ya sean enteros o en lonjas.

## **2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN**

### **Criterios de calidad:**

Color, olor y sabor: Propios de la especie.

### **Presentación:**

El producto deberá mantenerse a una temperatura baja que conserve su calidad durante el transporte, almacenamiento y distribución hasta el internamiento a nuestra Entidad.

Se debe impedir que estos productos absorban humedad y sean atacados por ácaros o insectos, en particular polillas y gorgojos.

Se presentarán en bolsas de polipropileno de hasta 2 kg.

### **Rotulado:**

Se acepta producto a granel, siempre que cumpla con condiciones sanitarias adecuadas y presentación limpia.

Cada envase o en bolsa de polietileno o polipropileno grado alimentario, rótulo adherido deberá especificar lo siguiente:

- Nombre del producto y nombre comercial
- Nombre y dirección del procesador o envasador
- Peso neto.
- Lugar de procedencia
- Fecha de envasado y fecha de vencimiento.

### **Transporte:**

Los productos deberán transportarse en vehículos que no deberán transmitir características indeseables que impliquen el consumo del producto.

## **SUB ÍTEM: HOJAS DE LAUREL**

## **1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN**

Son las hojas enteras, secas del *Laurus nobilis*.

## **2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN**

### **Requisitos organolépticos:**

- Tamaño: de 2 Cm a 5 Cm.
- Color: Verde claro a verde oscuro.
- Aspecto: Característico del producto.
- Sabor: Característico del producto.

### **Presentación:**

- Se acepta producto a granel, siempre que cumpla con condiciones sanitarias adecuadas y presentación limpia.
- No deberá presentar parásitos y/o insectos vivos o muertos.
- No deberá contener materias extrañas al producto.
- No deberá ser coloreada ni aromatizada artificialmente.
- No deberá contener elementos vegetales extraños a la especie.
- Deberá estar libre de peciolo y tallos.
- Se deberá emplear envases que protejan al producto de la humedad y de las posibles contaminaciones. La siguiente materia, deberá ser resistente a la acción del producto y no modificará sus características físicas y químicas, ni comunicará sabores extraños al producto. Deberá ser impermeable al aceite, al aire y al agua.
- Se acepta producto a granel, siempre que cumpla con condiciones sanitarias adecuadas y presentación limpia.

En bolsas o frascos herméticos, de 1 kg hasta un máximo de 5 kg por unidad. Vida útil: 6 meses

Rotulado:

El rótulo deberá cumplir con lo establecido en la NTP 209.038 y además deberá contener la leyenda "laurel" seguida de su clasificación (entero). En forma específica en cada envase o rótulo adherido deberá especificarse lo siguiente:

- Nombre del producto y nombre comercial
- Nombre y dirección del procesador o envasador
- Peso neto.
- Lugar de procedencia
- Fecha de envasado y fecha de vencimiento.

Exigencias para la presentación de ofertas:

- ✓ El postor deberá indicar el detalle de las características técnicas propias del producto que oferta, indicando la calidad, cantidad, marca o nombre del productor, procedencia (lugar de origen), tiempo de vida útil o de almacenamiento del producto y presentación. Se debe tener en cuenta que lo ofertado no debe ser una copia literal (exacta) de lo requerido en las presentes Especificaciones Técnicas.

El postor deberá presentar copia simple del Registro Sanitario del producto emitido por la autoridad competente (DIGESA).

## **SUB ITEM: PORO**

### **1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN**

|                       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
|-----------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Denominación del bien | : PORO                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| Denominación técnica  | : PORO                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| Unidad de medida      | : Kilogramo                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| Intervimiento         | : Almacén de C11 del Batallón de Intendencia N° 113.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| Descripción General   | : Posee un bajo valor calórico y una gran cantidad de fibra, carotenos, potasio, ácido fólico, magnesio, calcio, hierro vitamina C y vitamina B1. Tiene un alto porcentaje de sales minerales como fósforo, calcio y potasio. Posee características parecidas a las de la cebolla pero de sabor más suave. Se usa como condimento para cocina por su agradable sabor. |

### **2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN**

**Del bien**

Este producto debe ser de primera calidad, limpios, frescos, enteros y sanos, no debe tener residuos de productos químicos, sin moho, ni hongos, ni indicios de putrefacción, maltrato, ó descomposición. Vida útil: Consumo en fresco

Categoría Primera:

Presentación: Los Poros deberán estar limpios, frescos, enteros y sanos. Pertenecerán al mismo cultivar y deberán tener un grado de madurez comercial, que les permita soportar el manipuleo, transporte y conservación

en buenas condiciones. Los Poros deberán ser acondicionados, de tal manera que estén protegidos, ventilados y bien presentados.

#### Envasado

El envasado deberá hacerse en cajas de madera o sacos de polietileno o yute; resistentes a la manipulación, transporte, almacenamiento y distribución, dicho envase debe permitir que la hortaliza llegue a su lugar de destino en estado satisfactorio.

|    | DAT                                                  | PORO                                                                                                                                                                                                                                                |
|----|------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|    | CARACTERÍSTICAS                                      | DESCRIPCIÓN                                                                                                                                                                                                                                         |
| 1. | <b>GENERALIDADES</b>                                 |                                                                                                                                                                                                                                                     |
|    | Aspecto físico                                       | Verdura de aspecto blando textura fibrosa.                                                                                                                                                                                                          |
|    | Color                                                | Tallo blanco con hojas verdes.                                                                                                                                                                                                                      |
|    | Olor                                                 | Sui géneris.                                                                                                                                                                                                                                        |
| 2. | <b>Contenido en 100 gr. de la parte comestible :</b> |                                                                                                                                                                                                                                                     |
|    | Componentes ( gramos )                               |                                                                                                                                                                                                                                                     |
|    | Colorfas                                             | 40                                                                                                                                                                                                                                                  |
|    | Agua                                                 | 87.8                                                                                                                                                                                                                                                |
|    | Proteínas                                            | 2.7                                                                                                                                                                                                                                                 |
|    | Extracto etéreo                                      | 0.8                                                                                                                                                                                                                                                 |
|    | Carbohidratos                                        | 7.6                                                                                                                                                                                                                                                 |
|    | Fibra                                                | 1.3                                                                                                                                                                                                                                                 |
|    | Cenizas                                              | 1.1                                                                                                                                                                                                                                                 |
| 3. | <b>MINERALES ( mg. )</b>                             |                                                                                                                                                                                                                                                     |
|    | Calcio                                               | 78                                                                                                                                                                                                                                                  |
|    | Fósforo                                              | 50                                                                                                                                                                                                                                                  |
|    | Hierro                                               | 0.7                                                                                                                                                                                                                                                 |
| 4. | <b>VITAMINAS ( mg. )</b>                             |                                                                                                                                                                                                                                                     |
|    | Caroteno                                             | 0.06                                                                                                                                                                                                                                                |
|    | Tiamina                                              | 0.09                                                                                                                                                                                                                                                |
|    | Riboflavina                                          | 0.08                                                                                                                                                                                                                                                |
|    | Niacina                                              | 0.46                                                                                                                                                                                                                                                |
|    | Ácido ascórbico reducido                             | 8.6                                                                                                                                                                                                                                                 |
| 5. | <b>ACABADO</b>                                       |                                                                                                                                                                                                                                                     |
|    | Producto terminado                                   | Verdura seleccionada en óptimo estado de frescura y madurez comercial, sin olor, color o sabor que indique su descomposición, turgentes. Resistentes a la manipulación, que evite pérdidas o mermas durante su transporte y posterior conservación. |
|    | Referencia                                           | NTP 011.114; NTP 011.108; NTP 001.102; NTP 001.003.                                                                                                                                                                                                 |
| 6. | <b>PRESENTACIÓN</b>                                  |                                                                                                                                                                                                                                                     |
|    | Embalaje                                             | Saco 25 kilos, deberán ser trasladados de ser el caso en bolsas de polietileno acondicionados, o                                                                                                                                                    |

sacos de malla abierta para hortalizas, tipo red es decir, perforadas para una buena ventilación de las mismas.

## **SUB ITEM: ALMIDON DE MANDIOCA - HARINA DE YUCA**

### **1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN**

Denominación del bien : MANDIOCA - HARINA DE YUCA  
Denominación técnica : MANDIOCA - HARINA DE YUCA  
Unidad de medida : Kilogramo  
Internamiento : Almacén de Clase I del Batallón de Intendencia N° 113.

Descripción general: Es un polvo fino, blanco, inodoro e insípido, que produce ligera crepitación cuando es comprimido entre los dedos; el almidón natural pertenece a la familia de los carbohidratos y está constituido por 17 % de cadenas lineales (amilasa) y 83 % de cadenas ramificadas (amilopectina); es extremadamente versátil y alcanza una alta eficiencia en todas sus aplicaciones.

### **2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN**

Envase: papel de 3 kg, con asa muy resistente, bolsa senigraliada indicando modos de empleo, para las distintas aplicaciones en cocina y pastelería.

Exigencias para la presentación de ofertas:

✓ El postor deberá indicar el detalle de las características técnicas propias del producto que oferta, indicando la calidad, cantidad, marca o nombre del productor, procedencia (lugar de origen), tiempo de vida útil o de almacenamiento del producto y presentación. Se debe tener en cuenta que lo ofertado no debe ser una copia literal (exacta) de lo requerido en las presentes Especificaciones Técnicas.

El postor deberá presentar copia simple del Registro Sanitario del producto emitido por la autoridad competente (DIGESA).

## **SUB ITEM: GALLETA DE SODA**

### **1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN**

Denominación del bien : GALLETA DE SODA  
Denominación técnica : GALLETA DE SODA  
Unidad de medida : Kilogramo

### **2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN**

Del bien



**Presentación** : en cajas de 0.3 Kg herméticamente cerrada.  
**Calidad** : de primera, olor y sabor característico.  
**Registro Sanitario** : Vigente.  
**Rotulado** : deberá indicar nombre del fabricante, fecha de producción y fecha de vencimiento.

**Vida útil:** mínimo 06 meses

**Transporte:**

Los productos deberán transportarse en vehículos que no deberán transmitir características indeseables que impliquen el consumo del producto.

**Exigencias para la presentación de ofertas:**

- ✓ El postor deberá indicar el detalle de las características técnicas propias del producto que oferta, indicando la calidad, cantidad, marca o nombre del productor, procedencia (lugar de origen), tiempo de vida útil o de almacenamiento del producto y presentación. Se debe tener en cuenta que lo ofertado no debe ser una copia literal (exacta) de lo requerido en las presentes Especificaciones Técnicas.
- ✓ El postor deberá presentar copia simple del Registro Sanitario del producto emitido por la autoridad competente (DIGESA).

**SUB ITEM: GELATINA A GRANEL**

**1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN**

|                              |                                                                                                               |
|------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Denominación del bien</b> | : GELATINA A GRANEL                                                                                           |
| <b>Unidad de medida</b>      | : Kilogramo                                                                                                   |
| <b>Descripción</b>           | : Es la sustancia orgánica nitrogenada obtenida por hidrólisis del colágeno contenido en la piel de animales. |

**2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN**

**Presentación:** Bolsa por 5 kilos y/o cantidad a granel.

**Vida útil:** Mínimo 06 meses

**Características Físicas:**

Será insoluble en agua fría, pero deberá hincharse y ablandarse, absorbiendo de 5 veces a 10 veces su peso en agua.

**Características Químicas:**

- > Humedad máxima 16,0%
- > Cenizas máximo 3,0 %

**Características del Envase:**

Bolsa de polietileno, por 5 kilo y/o cantidad a granel según la necesidad del área usuaria, que proteja al producto de contaminaciones y agentes extraños.

El rotulado obligatoriamente deberá indicar la marca, ingredientes, fecha

de vencimiento, número de lote o fecha de producción, nombre o razón social del fabricante, el Registro Sanitario NPT 209.086 1981 (revisado 2012), NTP 209.038.2009 (revisado 2014).

Transporte:

Los productos deberán transportarse en vehículos que no deberán transmitir características indeseables que impidan el consumo del producto.

Exigencias para la presentación de ofertas:

- ✓ El postor deberá indicar el detalle de las características técnicas propias del producto que oferta, indicando la calidad, cantidad, marca o nombre del productor, procedencia (lugar de origen), tiempo de vida útil o de almacenamiento del producto y presentación. Se debe tener en cuenta que lo ofertado no debe ser una copia literal (exacta) de lo requerido en las presentes Especificaciones Técnicas.

El postor deberá presentar copia simple del Registro Sanitario del producto emitido por la autoridad competente (DIGESA).

#### **SUB ITEM: GRAGEAS**

##### **1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN**

Denominación del bien : GRAGEAS MULTICOLORES  
Denominación técnica : GRAGEAS (GRANILLO DE COLORES)  
Unidad de medida : Kilogramo  
Internamiento : Almacén de Clase 1 del Batallón de Intendencia N° 113.

Descripción general: Anisete multicolor omega fruit.

##### **2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN**

| Categoría       | Parámetro          | Detalle                       |
|-----------------|--------------------|-------------------------------|
| ORGANOLÉPTICAS  | COLOR              | Varios colores.               |
|                 | OLOR               | neutro.                       |
|                 | SABOR              | dulce.                        |
|                 | ASPECTO            | textura crujiente.            |
| FISICQUÍMICAS   | Tamaño             | 1.4 - 1.8 mm                  |
|                 | Pérdida por secado | ≤4 %                          |
|                 | Densidad           | 0.89 b/ml (densidad aparente) |
| MICROBIOLÓGICAS | Aerobios mesófilos | ≤1000 ufe/g                   |
|                 | Mohos y levaduras  | ≤500 ufe/g                    |
|                 | Coliformes         | ≤10 ufe/g                     |

**Envase:**

Envase primario bolsa de polietileno y secundario caja de cartón.

**Tiempo de vida útil:** Se establece mínimo 06 meses de vida útil, desde el internamiento.

**Exigencias para la presentación de ofertas:**

El postor deberá indicar el detalle de las características técnicas propias del producto que oferta, indicando la calidad, cantidad, marca o nombre del productor, procedencia (lugar de origen), tiempo de vida útil o de almacenamiento del producto y presentación. Se debe tener en cuenta que lo ofertado no debe ser una copia literal [exacta] de lo requerido en las presentes Especificaciones Técnicas.

El postor deberá presentar copia simple del Registro Sanitario del producto emitido por la autoridad competente (DIGESA).

### **SUB ITEM: AJI PANCA MOLIDO**

#### **1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN**

Denominación del bien : AJI PANCA MOLIDO  
Denominación técnica : AJI PANCA MOLIDO  
Unidad de medida : Kilogramo  
Descripción general : El aji panca, también llamado aji especial, 1 aji colorado 2 o chile rojo peruano, es un cultivar de *Capsicum chinense* (un tipo de aji) que se cultiva en el Perú, 34 aunque también se suele asociar al *Capsicum baccatum*.

#### **2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN**

##### **Del bien**

Producto de primera calidad, limpios enteros y sanos, color rojo y amarillo, con el grado de sequedad apropiado, no debe tener picaduras, ni muestras de maltrato.

#### **CARACTERÍSTICAS:**

##### **ORGANOLEPTICAS:**

- COLOR : Amarillo y rojizo oscuro.
- OLOR : Característico.
- SABOR : Picante.
- APARIENCIA : Polvo fino

##### **FISICOQUÍMICAS:**

- Humedad : <11% máx.
- Pureza : 90 % mín.
- Insectos o parte de ellos: Ausencia.
- Aflatoxinas AF B1 ≤ 5PPB AF Totales ≤ 10PPB

##### **MICROBIOLÓGICAS:**

- Coliformes totales: Según requerimiento del cliente.
- E. Coli por gramo: No detectable.
- Salmonella por 25 gramos: No detectable.

##### **Envase**

En sacos de polipropileno, cajas que contengan bolsas de papel multipliego. El peso y el empaque puede ser de acuerdo a las especificaciones que se establecerán en el contrato de exportación.

Tiempo de vida útil: Se establece 24 meses de vida útil, desde el internamiento.

## SUB ITEM: AJONJOLI DORADO

### 1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

Denominación del bien : AJONJOLI  
Denominación técnica : AJONJOLI  
Unidad de medida : Kilogramo  
Descripción general : Semillas sanas y limpias del *Sesamum orientale* y *Sesamum indicum*, que han sufrido un proceso de tostado.

### 2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

#### Del bien

Uso: Es usado para pastas y dulces, especialmente en la preparación de alfajores y de polvorones. También es usado para la preparación de panes y afines.

#### CARACTERÍSTICAS:

| Categoría       | Parámetro                       | Detalle                                      |
|-----------------|---------------------------------|----------------------------------------------|
| ORGANOLÉPTICAS  | COLOR                           | Pardo                                        |
|                 | OLOR                            | El habitual y propio, sin olor extraño.      |
|                 | ASPECTO                         | Semillas enteras, limpias y sin impurezas.   |
|                 | SABOR                           | El propio, un poco amargo típico del sésamo. |
| NUTRICIONALES   | Energía                         | 2343 kJ - 562 Kcal                           |
|                 | Grasas (g)                      | 50.0 de las cuales saturadas (g): 7.0        |
|                 | Hidratos de carbono (g)         | 10.0 de los cuales azúcares (g): 5.0         |
|                 | Proteína (g)                    | 19.0                                         |
|                 | Sal (g)                         | 0.4                                          |
| FÍSICOQUÍMICAS  | Humedad                         | <7 % máx.                                    |
|                 | Pureza                          | 95 % mín.                                    |
|                 | Densidad (g/l)                  | 600 aprox.                                   |
| MICROBIOLÓGICAS | <i>Escherichia coli</i> (ufc/g) | ≤10                                          |
|                 | <i>Salmonella</i> (ufc/g)       | Ausencia en 25 g                             |
|                 | Sulfitos reductores (ufc/g)     | ≤1000                                        |

#### Transporte:

Los productos deberán transportarse en vehículos que no deberán

transmitir características indeseables que impidan el consumo del producto.

**Exigencias para la presentación de ofertas:**

- ✓ El postor deberá indicar el detalle de las características técnicas propias del producto que oferta, indicando la calidad, cantidad, marca o nombre del productor, procedencia (lugar de origen), tiempo de vida útil o de almacenamiento del producto y presentación. Se debe tener en cuenta que la oferta no debe ser una copia literal (exacta) de lo requerido en las presentes Especificaciones Técnicas.

El postor deberá presentar copia simple del Registro Sanitario del producto emitido por la autoridad competente (DIGESA) o Copia simple de la Autorización Sanitaria del establecimiento que realizó el procesamiento primario otorgado por el SENASA con valor oficial, el cual deberá indicar como operaciones obligatorias: limpiado, seleccionado, envasado y etiquetado.

**SUB ITEM: CLAVO DE OLOR**

**1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN**

|                       |                                                                                                                                                                                  |
|-----------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Denominación del bien | : CLAVO DE OLOR                                                                                                                                                                  |
| Denominación técnica  | : CLAVO DE OLOR                                                                                                                                                                  |
| Unidad de medida      | : Kilogramo                                                                                                                                                                      |
| Descripción general   | : El clavo de olor pertenece a la familia Myrtaceae, su nombre científico es <i>Syzygium Aromaticum</i> , y se conoce también como clavo aromático, clavo de especias y girofle. |

**2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN**

**Del bien**

Calidad: De primera, color y olor sui generis, libre de impurezas y cuerpos extraños.

**CARACTERÍSTICAS:**

**ORGANOLEPTICAS:**

- COLOR : Marrón cuero.
- OLOR : Característico agradable.
- SABOR : Característico.
- APARIENCIA: entera.

**FISICOQUÍMICAS:**

- Humedad : Max 9 %
- Materias extrañas : 1%

**MICROBIOLÓGICAS:**

- Detección de salmonella en 25g : ausencia
- *Escherichia coli* B-D glucuronidasa : ≤ 10 UFC/g

**Envase:** En sacos de polipropileno o bolsas de papel multipliego.

**SUB ITEM: COMINO MOLIDO**

## 1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

Denominación del bien : COMINO

Denominación técnica : COMINO

Unidad de medida : Kilogramo

Descripción general : El comino es una planta herbácea perteneciente a la familia Apiaceae (antes umbelíferas) cuyas semillas aromáticas se usan como especia. El comino tiene un característico sabor amargo y un olor fuerte y dulzón gracias a su alto contenido en aceites.

## 2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

### Del bien

Se utiliza en la elaboración de diferentes productos alimenticios donde se quieren resaltar notas características a comino. Este producto se clasifica al gusto y necesidad del consumidor. Se debe utilizar en productos que vayan a ser sometidos a un tratamiento térmico posterior.

Calidad: De primera, color y olor sui generis, libre de impurezas y cuerpos extraños.

### CARACTERÍSTICAS:

#### ORGANOLEPTICAS:

- COLOR : Amarillo verdoso.
- OLOR : Característico.
- SABOR : Característico.
- ASPECTO : gránulos.

#### FISICOQUIMICAS:

- Pérdidas por secado: Max 14 %
- Cenizas : Max 15 %
- Aceites volátiles : 1.5%

#### MICROBIOLÓGICAS:

- Detección de salmonella en 25g : ausencia
- Escherichia coli B-D glucuronidasa : ≤ 10 UFC/g

Envase: En sacos de polipropileno o bolsas de papel multipliego de 5kg -20 kg.

Tiempo de vida útil: Se establece 12 meses de vida útil, desde el internamiento.

## SUB ITEM: TUCO TALLARÍN

## 1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

Denominación del bien : TUCO TALLARÍN

Denominación técnica : TUCO TALLARÍN

Unidad de medida : Kilogramo

Descripción general : Es un condimento sazonador, que da un sabor muy rico a las comidas.

## 2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

### Del bien

Especie: de color marrón intenso muy utilizada en el Perú, se suele utilizarse para darle color a algunos platos, aunque su sabor es muy diferente.

### CARACTERÍSTICAS:

| Categoría       | Parámetro                                 | Detalle                   |
|-----------------|-------------------------------------------|---------------------------|
| ORGANOLÉPTICAS  | COLOR                                     | Amarillo rojizo.          |
|                 | OLOR                                      | Característico.           |
|                 | SABOR                                     | Picante - característico. |
|                 | ASPECTO                                   | Polvo.                    |
| FISICOQUÍMICAS  | Pérdidas por secado                       | Máx 14 %                  |
|                 | Cenizas                                   | Máx 15 %                  |
|                 | Aceites volátiles                         | 1.5 %                     |
| MICROBIOLÓGICAS | Detección de <i>Salmonella</i> en 25 g    | ausencia                  |
|                 | <i>Escherichia coli</i> B-D glucuronidasa | ≤10 UFC/g                 |

#### Envase

En sacos de polipropileno o bolsas de papel multipliego

Tiempo de vida útil mínimo 06 meses.

El postor deberá presentar copia simple del Registro Sanitario del producto emitido por la autoridad competente (DIGESA).

#### SUB ITEM: ANÍS ENTERO

##### 1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

Denominación del bien : ANÍS ENTERO

Denominación técnica : ANÍS ENTERO

Unidad de medida : Kilogramo

Descripción general : *Pimpinella anisum*, anís común, planta de la familia de las umbelíferas, cuya semilla, muy aromática, se emplea en gastronomía.

##### 2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

#### Del bien

Calidad: De primera, color y olor sui generis, libre de impurezas y cuerpos extraños.

#### CARACTERÍSTICAS:

| Categoría      | Parámetro | Detalle |
|----------------|-----------|---------|
| ORGANOLÉPTICAS | COLOR     | Marrón. |



| Categoría              | Parámetro                                 | Detalle                   |
|------------------------|-------------------------------------------|---------------------------|
|                        | <b>OLOR</b>                               | Característico agradable. |
|                        | <b>SABOR</b>                              | Característico.           |
|                        | <b>Apariencia</b>                         | Semillas pequeñas.        |
| <b>FISICOQUÍMICAS</b>  | Humedad                                   | Máx 15 %                  |
|                        | Materias extrañas                         | 1%                        |
| <b>MICROBIOLÓGICAS</b> | Detección de <i>Salmonella</i> en 25g     | ausencia                  |
|                        | <i>Escherichia coli</i> B-D Glucuronidasa | ≤10 UFC/g                 |

**Envase:** En bolsas de polietileno de alta densidad.

**Tiempo de vida útil:** Se establece mínimo 06 meses

**Transporte:**

Los productos deberán transportarse en vehículos que no deberán transmitir características indeseables que impidan el consumo del producto.

**Exigencias para la presentación de ofertas:**

El postor deberá indicar el detalle de las características técnicas propios del producto que oferta, indicando la calidad, cantidad, marca o nombre del productor, procedencia (lugar de origen), tiempo de vida útil o de almacenamiento del producto y presentación. Se debe tener en cuenta que lo ofertado no debe ser una copia literal (exacta) de lo requerido en las presentes Especificaciones Técnicas.

El postor deberá presentar copia simple del Registro Sanitario del producto emitido por la autoridad competente (DIGESA) o Copia simple de la Autorización Sanitaria del establecimiento que realizó el procesamiento primario otorgado por el SENASA con valor oficial, el cual deberá indicar como operaciones obligatorias: lavado, seleccionado, envasado y etiquetado.

#### **SUB ÍTEM: CULANTRO**

##### **1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN**

- Denominación del bien : CULANTRO
- Denominación técnica : CULANTRO
- Unidad de medida : Kilogramo
- Descripción General : El culantro es muy reconocido por sus propiedades para abrir el apetito, así como por sus cualidades digestivas, y son muchas las comidas que utilizan esta hierba. Pero además de sus virtudes aromáticas, se destaca principalmente por sus facultades para hacer que los alimentos sean bastante digeribles.

##### **2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN**

### **Del bien**

Se le reconocen facultades para la desintoxicación, así como la de constituirse como un suave antibiótico que no deja efectos secundarios. Es recetado para combatir el estrés y tiene efectos muy positivos en aquellas personas que encuentran muchas dificultades en conciliar el sueño durante las noches. El aceite que se puede elaborar con el culantro es muy reconocido en la industria médica, debido a sus propiedades analgésicas y por el efecto calórico que permite que sea utilizado exitosamente en las terapias contra problemas reumáticos.

### **3. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS**

Es una yerba de 20 a 60 cm de altura, con las hojas caulinares y basales más bajas, con segmentos gruesamente dentados, incisos dentados o lobados, y las hojas superiores con segmentos estrechamente lineales. Estar enteros, estar sanos, y exentos de podredumbre o deterioro que hagan que no sean aptos para el consumo; estar limpios, y exentos de cualquier materia extraña visible; estar exentos de plagas que afecten al aspecto general del producto; estar exentos de daños causados por plagas; exentas de humedad externa anormal, salvo la condensación consiguiente a su remoción de una cámara frigorífica; estar exentas de cualquier olor y/o sabor extraños; tener un aspecto fresco.

Dicha vegetal debe presentar grado de madurez óptimo, adecuado para su comercialización.

#### **2.2 Envase**

El envasado deberá hacerse en atados con mallas, resistentes a la manipulación, transporte, almacenamiento y distribución, dicho envase debe permitir que la hortaliza llegue a su lugar de destino en estado satisfactorio.

Presentación: En atados 5 kilos.

### **SUB ITEM: REFRESCO EN POLVO A GRANEL**

#### **1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN**

Producto alimenticio en polvo con base de ginefina, saborizantes, colorantes y edulcorantes autorizados, destinado a la preparación de refrescos fríos. Debe disolverse fácilmente en agua. Libre de impurezas, sin grumos ni materias extrañas.

#### **2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN**

##### Características Organolépticas:

Aspecto: Polvo fino homogéneo.

Color: Característico al sabor declarado.

Olor y sabor: Característicos, agradables y sin alteraciones

##### Presentación:

- En bolsas o baldes de plástico o polietileno de hasta 1 kg, 5kg, herméticamente sellados o según disponibilidad de mercado.
- El envase deberá proteger al producto de la humedad, la luz y la contaminación externa.
- No se aceptarán envases deteriorados, abiertos o con evidencia de humedad

Vida útil: Mínimo de 06 meses a partir de la fecha de producción.

Rotulado: Deberá cumplir con la NTP 209.038, indicando como mínimo:

- Nombre del producto y sabor
- Nombre o razón social y dirección del fabricante o envasador

- Registro sanitario otorgado por DIGESA
- Peso neto
- Número de lote
- Fecha de elaboración y vencimiento
- Procedencia (país)
- Instrucciones básicas de uso

**Transporte:** Los productos deberán transportarse en vehículos que no deberán transmitir características indeseables que impidan el consumo del producto.

**Exigencias para la presentación de ofertas:**

El postor deberá indicar el detalle de las características técnicas propias del producto que oferta, indicando la calidad, cantidad, marca o nombre del productor, procedencia (lugar de origen), tiempo de vida útil o de almacenamiento del producto y presentación. Se debe tener en cuenta que lo ofertado no debe ser una copia literal (exacta) de lo requerido en las presentes Especificaciones Técnicas.

El postor deberá presentar copia simple del Registro Sanitario del producto emitido por la autoridad competente (DIGESA).

**SUB ÍTEM: MAZAMORRA INSTANTANEA A GRANEL**

**1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN**

**Descripción:** Mezcla en polvo para preparar mazamorra. Ofrece una variedad de nutrientes beneficiosos. También es rica en fibra, calcio y hierro.

**2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN**

**Presentación:**

Bolsa de polietileno y polipropileno desde 140 gramos a 1 kilo y/o cantidad a granel según la necesidad del área usuaria.

**Vida Útil:** Mínimo 06 meses.

**Características del Envase:**

Bolsa de polietileno de 140 g a 1 kg y/o cantidad a granel según la necesidad del área usuaria, que proteja al producto de contaminantes y agentes extraños.

**Transporte:**

Los productos deberán transportarse en vehículos que no deberán transmitir características indeseables que impidan el consumo del producto.

**Exigencias para la presentación de ofertas:**

- ✓ El postor deberá indicar el detalle de las características técnicas propias del producto que oferta, indicando la calidad, cantidad, marca o nombre del productor, procedencia (lugar de origen), tiempo de vida útil o de almacenamiento del producto y presentación. Se debe tener en cuenta que lo ofertado no debe ser una copia literal (exacta) de lo requerido en las presentes Especificaciones Técnicas.

El postor deberá presentar copia simple del Registro Sanitario del producto emitido por la autoridad competente (DIGESA).

## **SUB ITEM: ESENCIA DE VAINILLA X 1L**

### **1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN**

**Presentación:** Botellas por 1 litro

**Tipo:** líquido oleoso

**Calidad:** De tra olor aromático característico avainillado dulce, esencia líquida color café

### **2. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN**

La información mínima que debe contener el rotulado del producto es: nombre del producto, nombre o razón social y dirección del productor, procedencia (lugar o país de origen) peso neto, número de lote, número de registro sanitario y fecha de vencimiento

**Requisitos:** Deberá presentar Ficha Técnica

**Vida Útil:** Mínimo 06 meses.

**Transporte:**

Los productos deberán transportarse en vehículos que no deberán transmitir características indeseables que impidan el consumo del producto.

**Exigencias para la presentación de ofertas:**

✓ El postor deberá indicar el detalle de las características técnicas propias del producto que oferta, indicando la calidad, cantidad, marca o nombre del productor, procedencia (lugar de origen), tiempo de vida útil o de almacenamiento del producto y presentación. Se debe tener en cuenta que lo ofertado no debe ser una copia literal (exacta) de lo requerido en las presentes Especificaciones Técnicas.

El postor deberá presentar copia simple de la Ficha Técnica

## **SUB ITEM: PASAS NEGRAS SIN PEPA**

### **1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN**

**Producto Peruano**

**Presentación:** Bolsas de papel kraft/ de polietileno de baja y alta densidad

**Tipo:** Deshidratado, sin pepas

**Calidad:** De tra características organolépticas, tamaño grande, libre de impurezas y cuerpos extraños

**Vida Útil:** Mínimo 06 meses.

**Transporte:**

Los productos deberán transportarse en vehículos que no deberán transmitir características indeseables que impidan el consumo del producto.

**Exigencias para la presentación de ofertas:**

El postor deberá indicar el detalle de las características técnicas propias del producto que oferta, indicando la calidad, cantidad, marca o nombre del productor, procedencia (lugar de origen), tiempo de vida útil o de almacenamiento del producto y presentación. Se debe tener en cuenta que lo ofertado no debe ser una copia literal (exacta) de lo requerido en las presentes Especificaciones Técnicas.

El postor deberá presentar copia simple del Registro Sanitario del producto emitido por la autoridad competente (DIGESA) o Copia simple de la Autorización Sanitaria del establecimiento que realizó el procesamiento primario otorgado por el SENASA con valor oficial, el cual deberá indicar como operaciones obligatorias: lavado, seleccionado, envasado y etiquetado.

## **SUB ÍTEM: LECHUGA CRIOLLA**

### **1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN**

|                       |                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|-----------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Denominación del bien | : LECHUGA CRIOLLA                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| Denominación técnica  | : LECHUGA CRIOLLA                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| Unidad de medida      | : Kilogramo                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| Descripción General   | : Lechuga seleccionada de preferencia tamaño mediano, en óptimo estado de frescura y madurez comercial, sin olor, color o sabor que indique su descomposición, turgentes, resistentes a la manipulación, que evite pérdidas o mermas durante su transporte y posterior conservación. |

### **2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN**

#### **Categoría Primera:**

**Presentación:** La Lechuga Criolla deberán estar limpios, frescos, y sanos. Pertenecerán al mismo cultivar y deberán tener un grado de madurez comercial, que les permita soportar el manipuleo, transporte y conservación en buenas condiciones. Deberán ser acondicionados, de tal manera que estén protegidos, ventilados y bien presentados.

#### **Envase**

El envasado deberá hacerse en cajas de cartón o manojos libres; resistentes a la manipulación, transporte, almacenamiento y distribución, dicho envase debe permitir que llegue a su lugar de destino en estado satisfactorio.

#### **Vida útil: Consumo en fresco**

**Presentación:** en bolsas de polietileno acondicionadas es decir perforadas para una buena ventilación de las mismas. Ref. NTP, 011.114, NTP, 011.108, NTP, 001.102, NTP, 001.003.

## **SUB ÍTEM: SUSTANCIA DE POLLO EN POLVO**

### **1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN**

|                       |                                                                                                                                                              |
|-----------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Denominación del bien | : SUSTANCIA DE POLLO EN POLVO                                                                                                                                |
| Denominación técnica  | : SUSTANCIA DE POLLO EN POLVO                                                                                                                                |
| Unidad de medida      | : Kilogramo                                                                                                                                                  |
| Descripción general   | : Para caldos o sopas, incorporar la cantidad requerida cuando el agua esté hirviendo. Remuévase durante 3 min comprobando que el producto se haya disuelto. |

### **2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN**

#### **Del bien**

#### **CARACTERÍSTICAS:**

Valor NUTRICIONAL/100 g  
ENERGÍA 110 - 270 kcal.  
GRASAS 23g  
PROTEÍNA 11 g  
FIBRA ALIMENTARIA 0.4 g

**SAL** 55 mg

**Vida útil:** Mínimo 06 meses.

**ORGANOLÉPTICAS: Detalle**

**SABOR** salado, agrio con regusto agradable.

**AROMA** Con notas fuertes, bien balanceado.

**ASPECTO** Polvo

**MICROBIOLÓGICAS: Valor Máximo**

Aerobios mesófilos 10<sup>3</sup> col/g máx.

Salmonella spp Ausencia/25 g

Mohos y levaduras 100 col/g máx.

E. Coli 10 col/g máx.

Listeria spp 100 col/g máx.

**Transporte:**

Los productos deberán transportarse en vehículos que no deberán transmitir características indeseables que impidan el consumo del producto.

**Exigencias para la presentación de ofertas:**

El postor deberá indicar el detalle de las características técnicas propias del producto que oferta, indicando la calidad, cantidad, marca o nombre del productor, procedencia (lugar de origen), tiempo de vida útil o de almacenamiento del producto y presentación. Se debe tener en cuenta que lo ofertado no debe ser una copia literal (exacta) de lo requerido en las presentes Especificaciones Técnicas.

El postor deberá presentar copia simple del Registro Sanitario del producto emitido por la autoridad competente (DIGESA).

## **SUB ITEM: COUFLO**

### **1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN**

Denominación del bien : COUFLO

Denominación técnica : COUFLO

Unidad de medida : Kilogramo

Descripción General : Es una variedad de la especie Brassica oleracea, en el grupo de cultivares Botrytis de la familia Brassicaceae.

### **2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN**

#### **2.1 Del bien**

Se trata de una planta anual que se reproduce por semillas y que encuentra en su mejor momento entre los meses de septiembre y enero en el hemisferio norte, aunque se puede disponer de ella durante todo el año. Contiene muchos elementos fitoquímicos, algunos de los cuales, como los compuestos azufrados, sobre todo el dimetilsulfuro y el trimetilsulfuro, desprenden un fuerte olor durante su cocción.

**2.2 Envasado:** El envasado deberá hacerse en cajas de madera o sacos de polietileno o yute; resistentes a la manipulación, transporte, almacenamiento y distribución, dicho envase debe permitir que la hortaliza llegue a su lugar de destino en estado satisfactorio.

Envasado en saco de 25 a 80 kilos, deberán ser trasladados de ser el caso en bolsas de polietileno acondicionadas, o sacos de malla abierta para hortalizas, tipo red es decir, perforadas para una buena ventilación de las mismas.

## FICHA TÉCNICA APROBADA

### 1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN COMÚN

|                       |                                                                                                                                                                                              |
|-----------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Denominación del bien | LIMÓN CATEGORÍA EXTRA                                                                                                                                                                        |
| Denominación técnica  | LIMÓN SUTIL CATEGORÍA EXTRA                                                                                                                                                                  |
| Unidad de medida      | KILOGRAMO                                                                                                                                                                                    |
| Descripción general   | Es el fruto procedente de cualquier variedad de la especie <i>Citrus aurantifolia</i> (Christmann) Swingle, de la familia de las Rutaceas. También llamado limón de cebiche y limón de pica. |

### 2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN COMÚN

#### 2.1 Descripción

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

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

El alimento debe presentar las siguientes características.

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

| CARACTERÍSTICA   | ESPECIFICACIÓN                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |                          |                                     | REFERENCIA                                                                                                       |
|------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------|-------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| CALIDAD          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |                          |                                     |                                                                                                                  |
| Categoría        | Tolerancia: Cinco por ciento, en número o peso, de los limones 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.                                                                                      |                          |                                     | NTP 011.006:2005 FRUTAS. Unión Sur. Requisitos 4ª Edición                                                        |
| Calibre (tamaño) | Calibre                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | Diámetro ecuatorial (mm) | Unidades del producto por Kilogramo |                                                                                                                  |
|                  | A                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | 44 a más                 | 20 - 22                             |                                                                                                                  |
|                  | B                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | 41 a 43,9                | 23 - 27                             |                                                                                                                  |
|                  | C                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | 38 a 40,9                | 28 - 33                             |                                                                                                                  |
|                  | D                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | 35 a 37,9                | 34 - 39                             |                                                                                                                  |
|                  | Tolerancia: Diez por ciento en número o en peso de los limones que correspondan al calibre inmediatamente superior y/o inferior al indicado en el envase.                                                                                                                                                                        |                          |                                     |                                                                                                                  |
| Homogeneidad     | El contenido de cada envase (o lote, para los productos presentados a granel) debe ser homogéneo y estar constituido únicamente por limones del mismo origen, variedad, calidad y calibre. La parte visible del contenido del envase (o lote, para productos presentados a granel) debe ser representativa de todo el contenido. |                          |                                     |                                                                                                                  |
| INOCUIDAD        | Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria - SENASA, autoridad nacional competente <sup>1</sup> .                                                                                                                                                                                                    |                          |                                     | Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo Nº 004-2011-AG, y sus modificaciones. |

Precaución 1: La entidad deberá preciar en las bases el calibre del limón categoría extra requerido, de acuerdo a lo establecido en la presente Ficha Técnica; por ejemplo: Limón categoría extra de calibre C.

## 2.2 Envasado

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

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

Podrán ser cajas de cartón, plástico, metal u otros (evitar el uso de cajas de madera) de tal manera que el producto quede debidamente protegido. Los materiales utilizados en el interior del envase deben ser nuevos (se incluye material recuperado de calidad alimentaria), estar limpios y ser de calidad tal que evite cualquier daño externo o interno al producto. Se permite el uso de

<sup>1</sup> Según artículo 19 del Reglamento del Decreto Legislativo Nº 1062, Ley de Inocuidad de los Alimentos, aprobado mediante Decreto Supremo Nº 004-2009-AG.



materiales, en particular papel o sellos con indicaciones comerciales, siempre y cuando estén impresos o etiquetados con tinta o pegamento no tóxico, según indica el numeral 8.2 de la NTP 011.006:2006.

**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 cierre, siempre que se haya verificado que estas características aseguran 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 1-1989 (2022) PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS.

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

## 2.4 Rotulado

Referase 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-A3 y sus modificaciones, además de las disposiciones establecidas en el numeral 9 de la NTP 011.006:2005. Debe indicar lo siguiente en idioma español:

- nombre del alimento;
- categoría;
- calibre;
- contenido neto;
- país de origen o lugar de procedencia;
- nombre y dirección del titular de la autorización sanitaria;
- nombre y dirección del importador, de corresponder;
- Autorización Sanitaria de Establecimiento de Procesamiento Propio 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 descritos en el numeral 2.1 de la presente Ficha Técnica.

## 2.6 Inseto

No aplica.

**Precisión 6:** No aplica.

## FICHA TÉCNICA APROBADA

### 1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN COMÚN

Denominación del bien : COL CRESPA CALIDAD EXTRA  
Denominación técnica : COL CRESPA CALIDAD EXTRA  
Unidad de medida : KILOGRAMO  
Descripción general : Hortaliza de la familia de las crucíferas correspondiente a la especie *Brassica oleracea* var. *Sabauda* L. Se le conoce con el nombre de 'repollo'.

### 2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN COMÚN

#### 2.1 Del bien

El alimento debe presentarse limpio y fresco, pertenecer al mismo cultivar y tener un grado de madurez comercial que le permita soportar el manipuleo, transporte y conservación en buenas condiciones, según indica el numeral 3.1.1 de la NTP 011.108:1974 (revisada el 2018) y su Corrigenda Técnico.

El alimento debe presentar las siguientes características:

| CARACTERÍSTICA                  | ESPECIFICACIÓN                                                                                                                                                                                                         | REFERENCIA                                                                                                                                                                                             |
|---------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| CALIDAD                         |                                                                                                                                                                                                                        |                                                                                                                                                                                                        |
| Color                           | Típico del cultivar                                                                                                                                                                                                    | NTP 011.108:1974 (revisada el 2018) HORTALIZAS, Col Crespa. 1ª Edición y su Corrigenda Técnico NTP 011.108:1974 (revisada el 2018) y CT 1:2019 HORTALIZAS Col Crespa. CORRIGENDA TÉCNICA 1, 1ª Edición |
| Forma                           | Típica del cultivar                                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                                                                                        |
| Consistencia                    | Las cabezas deben presentarse duras, firmes y compactas, salvo tolerancias indicadas.                                                                                                                                  |                                                                                                                                                                                                        |
| Sanidad                         | Las cabezas no deben presentar alteraciones producidas por agentes biológicos, mecánicos y por presencia de sustancias extrañas, salvo tolerancias indicadas en la presente ficha técnica.                             |                                                                                                                                                                                                        |
| Factores de calidad             |                                                                                                                                                                                                                        |                                                                                                                                                                                                        |
| Tamaño (relación diámetro/peso) | <ul style="list-style-type: none"><li>Diámetro mínimo: 31 cm</li><li>Peso mínimo: 6 000 g</li></ul> Tolerancia: 5 % de coles de calidad inmediata inferior.                                                            |                                                                                                                                                                                                        |
| Consistencia Tolerancia         | 0 % de cabezas blandas                                                                                                                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                        |
| Longitud del tallo              | 4 cm<br><br>Tolerancia: +1 cm 3 % de coles con más de 5 cm de longitud del tallo.<br><br>Las cabezas deben presentar una longitud del tallo tal, que no provoque daños en las cabezas conlignas durante el transporte. |                                                                                                                                                                                                        |
| Nº de hojas cobertoras          | 8 – 12 (± 2)<br><br>Tolerancia: 0 %                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                                                                                        |

Según la Real Academia de la Lengua Española, la palabra "col" es sinónimo de "repollo".

| CARACTERÍSTICA                                                                                | ESPECIFICACIÓN                                                                                                                | REFERENCIA                                                                                                                                                                                           |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>CALIDAD</b>                                                                                |                                                                                                                               |                                                                                                                                                                                                      |
| <u>Defectos entomofitos (señalar):</u>                                                        |                                                                                                                               | NTP 011.108:1974 (revisada el 2018) HORTALIZAS. Col Crespa. 1ª Edición y su Corrigenda Técnica NTP 011.108:1974 (revisada el 2018)/CT 1:2019 HORTALIZAS. Col creps. CORRIGENDA TÉCNICA 1. 1ª Edición |
| Comeduras de hojas producidas por gusano medidor ( <i>Pseudaletia</i> sp.)                    | 0 %                                                                                                                           |                                                                                                                                                                                                      |
| Decoloración, pudrición, Fumagina: producidas por pulgones ( <i>Brassicorhiza brassicae</i> ) | Máximo 2 %                                                                                                                    |                                                                                                                                                                                                      |
| Perforaciones producidas por gusano de tierra ( <i>Noctuidae</i> )                            | 0 %                                                                                                                           |                                                                                                                                                                                                      |
| <u>Defectos fisiológicos:</u>                                                                 |                                                                                                                               |                                                                                                                                                                                                      |
| Hidrócnisis húmeda (producida por <i>Escherichia coli</i> )                                   | 0 %                                                                                                                           |                                                                                                                                                                                                      |
| Manchas (producida por <i>Alternaria</i> )                                                    | 0 %                                                                                                                           |                                                                                                                                                                                                      |
| <u>Defectos comerciales:</u>                                                                  |                                                                                                                               | Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificaciones.                                                                                     |
| Cabeza reventada                                                                              | Máximo 2 %                                                                                                                    |                                                                                                                                                                                                      |
| Cabeza magullada                                                                              | Máximo 2 %                                                                                                                    |                                                                                                                                                                                                      |
| <b>INOCUIDAD</b>                                                                              | Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria - SENASA, autoridad nacional competente <sup>2</sup> . |                                                                                                                                                                                                      |

Precisión 1: Ninguna.

## 2.2 Envase

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

El alimento debe ser acondicionado de tal manera que quede protegido, ventilado y bien presentado, según indica el numeral 6.1 de la NTP 011.108:1974 (revisada el 2018) y su Corrigenda Técnica.

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

## 2.3 Embalaje

Se podrá usar embalaje cuando se requiera agrupar varias unidades de alimentos envasados. El

<sup>2</sup> Según artículo 10 del Reglamento del Decreto Legislativo N° 1062 Ley de Inocuidad de los Alimentos, aprobado mediante Decreto Supremo N° 094-2008-AG.

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 13.2.3 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 corcho, siempre que se haya verificado que estas características aseguran la plenitud de pesores.

#### 2.4 Rotulado

Reférase 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 modificaciones, además de las disposiciones establecidas en el numeral 6.3 de la NTP 011.108:1974 (revisada el 2018) y su Corrigenda Técnica. Debe indicar lo siguiente en idioma español:

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

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

#### 2.6 Insumo

No aplica.

Precisión 6: No aplica.

## FICHA TÉCNICA PROPUESTA

### 1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN COMÚN

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

### 2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN COMÚN

#### 2.1 Del bien

El alimento debe pertenecer al mismo cultivar y debe tener el grado de madurez comercial que le permita soportar adecuadamente el empaque, transporte y conservación en buenas condiciones, según indica el numeral 5.1.7 de la NTP 011.114:2015.

El alimento debe presentar las siguientes características:

| CARACTERÍSTICA    | ESPECIFICACIÓN                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | REFERENCIA                                                              |
|-------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------|
| CALIDAD           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |                                                                         |
| Presentación      | Los frutos de zapallo deben presentarse maduros, limpios, frescos, enteros y sanos.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | NTP 011 114:2015 HORTALIZAS.<br>Zapallo macre Requisitos.<br>2ª Edición |
| Sanidad           | Los frutos deben presentarse sanos, es decir, libres de ataques de insectos y enfermedades, salvo las siguientes tolerancias:<br><br>- Daños entomológicos: Se permiten daños superficiales que no comprometan la pulpa<br>- Daños fitopatológicos: 0 %<br><br>Para el caso de los daños fitopatológicos, las pudriciones no deben ser masas de determinación de eliminación del fruto.                |                                                                         |
| Madurez           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |                                                                         |
| Dureza de cáscara | Los frutos deben presentar la suficiente dureza de cáscara que asegure que el manejo post-cosecha no deteriorará su calidad física. La dureza se debe evaluar de acuerdo a la resistencia que presente al ser penetrada con la uña; teniendo en cuenta que a mayor dureza, mayor debe ser su categorización.<br><br>El zapallo macre categoría primera debe tener una dureza de cáscara de grado alta. |                                                                         |
| Color de cáscara  | Desde verde oscuro, verde plomo, verde claro hasta crema. Con aspecto ludooso, liso o con hendiduras longitudinales.                                                                                                                                                                                                                                                                                   |                                                                         |

| CARACTERÍSTICA           | ESPECIFICACIÓN                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | REFERENCIA                                                                                                       |
|--------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| CALIDAD                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |                                                                                                                  |
| Textura de pulpa         | Los frutos deben presentar la textura de pulpa lo suficientemente firme que asegure que el manejo post-cosecha no debe deteriorar su calidad física. Este parámetro se debe evaluar de acuerdo a la resistencia que la pulpa oponga al tacto.<br><br>El zapallo macre categoría primera debe tener una textura de pulpa de grado firme. | NTP 011 114 2015<br>HORTALIZAS. Zapallo macre. Requisitos. 2ª Edición                                            |
| Color de pulpa           | El zapallo macre categoría primera debe tener color de pulpa amarillo fuerte                                                                                                                                                                                                                                                            |                                                                                                                  |
| Tamaño                   | Peso mínimo 25 kg                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |                                                                                                                  |
| Tolerancias de Defectos  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |                                                                                                                  |
| Magulladuras y rajaduras | Se permiten daños superficiales que no comprometan la pulpa o muestren daños de pudrición.                                                                                                                                                                                                                                              |                                                                                                                  |
| Corros                   | 0 %                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |                                                                                                                  |
| Tolerancia acumulativa   | No comprometa al estado de la pulpa. Sin pudriciones.                                                                                                                                                                                                                                                                                   |                                                                                                                  |
| INOCUIDAD                | Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria - SENASA, autoridad nacional competente <sup>1</sup> .                                                                                                                                                                                                           | Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificaciones. |

Precisión 1: Ninguna.

## 2.2 Envase

El alimento podrá ser no envasado, pero su manipulación debe tener en consideración lo establecido en la norma Codex CXC 1-1989 (2022) PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS y otros textos pertinentes del Codex, así como la legislación nacional vigente, según indica el numeral 10.1 de la NTP 011 114 2015.

El alimento se transporta a granel y se comercializa de acuerdo al peso de cada unidad. Los zapallos también deben ser acondicionados de tal manera que estén protegidos de daños mecánicos y adecuadamente ventilados, según los numerales 8.1 y 3.2 de la NTP 011 114 2015.

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

## 2.3 Embalaje

Se podrá usar empaque 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.

<sup>1</sup> Según artículo 11 del Reglamento del Decreto Legislativo N° 1062, Ley de Inocuidad de los Alimentos, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2016-AG.

## CXC 1-1968 (2022) PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS.

**Previsión 3:** Si la entidad requiere que el producto sea envasado, 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 aseguran la pluralidad de postores.

### 2.4 Rotulado

Refiérase al numeral 2.5 de la presente Ficha Técnica.

**Previsión 4:** Ninguna.

### 2.5 Etiquetado

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

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

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

**Previsión 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 descritos en el numeral 2.1 de la presente Ficha Técnica.

### 2.6 Inserto

No aplica.

**Previsión 6:** No aplica.



## FICHA TÉCNICA APROBADA

### 1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN COMÚN

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

### 2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN COMÚN

#### 2.1 Del bien

El alimento debe presentarse limpio, fresco, entero y sano; debe pertenecer al mismo cultivo, debe tener un grado de madurez comercial que le permita soportar el manejo, transporte y conservación en buenas condiciones, según indica el numeral 4.1.1 de la NTP 011.111.1974 (revisada el 2021).

El alimento debe presentar las siguientes características:

| CARACTERÍSTICA | ESPECIFICACIÓN                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | REFERENCIA                                                                      |
|----------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------|
| <b>CALIDAD</b> |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |                                                                                 |
| Aspecto        | Las vainitas deben estar frescas, sin síntomas de marchitez y/o lignificación.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | NTP 011.111.1974 (revisada el 2021) HORTALIZAS. Vainita. Requisitos. 1ª Edición |
| Fibrosidad     | Vainita ligeramente fibrosa (grado 2: vainita ligeramente fibrosa, caracterizado por presentar ligera resistencia al rompimiento al que da lugar a una separación neta de las partes, pero con producción de ligeros resagados en la cara externa de las paredes de la vainita).<br><br>Tolerancia: 2% de frutos fibrosos (grado 3: vainita fibrosa, caracterizada por presentar apreciable resistencia al rompimiento que determina que no se separen netamente las partes, las que quedan unidas por gruesas fibras y presentan resagados longitudinales en la cara externa de sus paredes). |                                                                                 |
| Abundamiento   | Frutos ligeramente abultados (grado 2: Vainita ligeramente abultada, la que presenta ligera sinuosidad en su superficie. Al corte transversal se observa la semilla ya desarrollada, ocupando un tercio de la sección transversal. El tejido hinchado no cubre totalmente la cavidad interna, quedando un pequeño espacio vacío).                                                                                                                                                                                                                                                              |                                                                                 |



| CARACTERÍSTICA                                      | ESPECIFICACIÓN                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | REFERENCIA                                                                      |
|-----------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------|
| CALIDAD                                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |                                                                                 |
| Atrilamiento                                        | Tolerancia: Máximo 2 % de los frutos atrilados (grado 3. Vainita atrilada, la que presenta fuertes elevaciones superficiales determinadas por el gran desarrollo de la semilla. Al corte transversal se observa que la semilla ha alcanzado un gran tamaño ocupando más de la mitad de la sección transversal. El tegido transverso se encuentra muy reducido, dejando una gran cavidad o luz interior, vacía). | NTP 011.111.1974 (revisada el 2021) HORTALIZAS. Vainita. Requisitos. 1ª Edición |
| Daños mecánicos                                     | Máximo 5 % de frutos con daños mecánicos.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |                                                                                 |
| Daños químicos (quemaduras)                         | Máximo 2 % de frutos con quemaduras por sustancias químicas.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |                                                                                 |
| Forma                                               | Los vainas deben tener una forma alargada y ahusada, sin abolladuras superficiales, tipo de cultivar considerado y con una madurez comercial conveniente.<br><br>Se aceptan formas irregulares de acuerdo a la siguiente tolerancia:<br><br>Máximo 10 % de frutos deformes.                                                                                                                                     |                                                                                 |
| Color                                               | La vainita debe ser color verde típico del cultivar y de acuerdo a las condiciones requeridas para su comercialización al estado fresco.<br><br>Tolerancia: Máximo 5 % de frutos de color verde amarillo o blanquecino.                                                                                                                                                                                         |                                                                                 |
| Tamaño (Relación entre el diámetro menor y el peso) |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |                                                                                 |
| Diámetro menor                                      | Tamaño A: Hasta 0,8 cm<br>Tamaño B: Más de 0,8 cm a 1,0 cm                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |                                                                                 |
| Peso                                                | Tamaño A: Hasta 7 g<br>Tamaño B: Más de 7 g a 10 g                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |                                                                                 |
| Tolerancia                                          | Máximo 15 % de frutos de calidad inmediata inferior                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |                                                                                 |
| Longitud                                            | Máximo 14 cm<br><br>Tolerancia: 10 % de frutos con longitud de hasta 16 cm                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |                                                                                 |
| Salud                                               | Las vainitas deben presentarse sanas, libres de insectos, enfermedades u otras alteraciones capaces de perjudicar su conservación y consumo.                                                                                                                                                                                                                                                                    |                                                                                 |

| CARACTERÍSTICA                                                                     | ESPECIFICACIÓN                                                                                                                                                               | REFERENCIA                                                                                                      |
|------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>CALIDAD</b>                                                                     |                                                                                                                                                                              |                                                                                                                 |
| <u>Tolerancias de sanidad – Daños Entomofágicos (Pierpas)</u>                      |                                                                                                                                                                              |                                                                                                                 |
| Perforaciones de la vainilla (producidas por <i>Laspeyresia</i> sp)                | Máximo 3 % de vainitas con perforaciones.                                                                                                                                    | NTP 011.111.1974 (revisada al 2021) HORTALIZAS. Vainilla. Requena. 1ª Edición                                   |
| Coneduras de la vainilla (producidas por <i>Pseudophasia</i> y <i>Prodenia</i> sp) | Máximo 3 % de vainillas con ataque de grado 1, es decir una sola conedura en la vainita con un diámetro máximo de 3 mm.                                                      |                                                                                                                 |
| Pústulas en la vainilla (producidas por <i>Roya</i> )                              | Máximo 3 % de vainitas con pústulas.                                                                                                                                         |                                                                                                                 |
| Pudrición seca (Antracnosis)                                                       | Máximo 3 % de vainillas con ataque de grado 1, es decir chancro seco y pudrición ligera en la superficie de la vainilla que comprometa un área no mayor de 2 mm de diámetro. |                                                                                                                 |
| Pudrición húmeda (Escabiosis)                                                      | 0 %                                                                                                                                                                          |                                                                                                                 |
| Tolerancia acumulativa                                                             | Máximo 20 %                                                                                                                                                                  |                                                                                                                 |
| <b>INOCUIDAD</b>                                                                   | Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA autoridad nacional competente <sup>1</sup> .                                                 | Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo Nº 004-2011-AG, y sus modificaciones |

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

## 2.2 Envasado

El alimento debe ser acondicionado de tal manera que quede protegido, ventilado y bien presentado, según lo indicado en el numeral 7.1 de la NTP 011.111.1974 (revisada al 2021).

Los requisitos de los envases deben ser los indicados en la norma Códex 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.

**Preclusión 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 pluriidad de porciones.

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

<sup>1</sup> Según artículo 30 del Reglamento del Decreto Legislativo Nº 1692, Ley de Inocuidad de los Alimentos, aprobado mediante Decreto Supremo Nº 004-2011-AG.

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

#### **2.4 Resultado**

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 Alimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG y sus modificatorias, además de las disposiciones establecidas en el numeral 7.3 de la NTP 011.111:1974 (revisada el 2021). Debe incluir lo siguiente en idioma español:

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

**Precisión 6:** La entidad deberá incluir en las bases otra información que considere debe estar etiquetada. La información adicional que se solicite no pueda modificar las características del bien descritas en el numeral 2.1 de la presente Ficha Técnica.

#### **2.6 Incentivo**

No aplica.

**Precisión 7:** No aplica.

# FICHA TÉCNICA APROBADA

## 1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN COMÚN

Denominación del bien : CHOCLO CATEGORÍA EXTRA O PRIMERA  
 Denominación técnica : CHOCLO CATEGORÍA O GRADO EXTRA O PRIMERA  
 Unidad de medida : UNIDAD  
 Descripción general : Es el maíz Zea mays L. amiláceo S1 en estado "choclo", es decir, cuyos granos se encuentran en estado inmaduro o tierno para su comercialización directa destinado al consumo humano.

## 2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN COMÚN

### 2.1 Detalle

El alimento debe presentar las siguientes características:

| CARACTERÍSTICA                      | ESPECIFICACIÓN                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | REFERENCIA                                                                       |
|-------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------|
| <b>CALIDAD</b>                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |                                                                                  |
| Requisitos generales                | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Estar libre de lesiones causadas por contusiones o cualquier otra causa, así como de olores y sabores extraños.</li> <li>- La mazorca de choclo debe estar sana, fresca, limpia, bien cubierta y bien formada; con un grado de madurez tal que siendo apta para el consumo, le permita soportar el manejo, transporte y conservación en buenas condiciones.</li> <li>- Presentar panzas envoltoras sanas y propias de la variedad, so tolera una pequeña abertura que pueda haber en la punta. Cuando la mazorca se encuentra sin panza, sus granos deben estar sanos, frescos, limpios, secos, bien formados de acuerdo a la variedad, con grano bien desarrollado o bien lleno. Los granos deben ser tiernos, turgentes y lechosos.</li> </ul> | NTP 011.105:2014 (revisada al 2019) MAÍZ AMILÁCEO Choclo. Requisitos. 2ª Edición |
| Color de los granos                 | Los granos de choclo al estado fresco deben presentar color blanco en su totalidad. Se podrán aceptar mazorcas de choclo con granos de color cremoso, así como granos de otro color producto de la polinización, siempre que cumplan con las tolerancias establecidas en la presente Ficha Técnica.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |                                                                                  |
| Forma del choclo y granos de choclo | <p>La forma del choclo es tipo cilíndrico, cónico; con disposición de sus granos en hileras lineales, desde la base hasta la punta.</p> <p>Los granos de choclo son anchos y acholados.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |                                                                                  |

| CARACTERÍSTICA                                                                                 | ESPECIFICACIÓN                                                                                                                                                                                     | REFERENCIA                                                                                                                   |
|------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>CALIDAD</b>                                                                                 |                                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                              |
| Tamaño (calibre)<br>(longitud de la espiga en forma<br>recta desde la base hasta el<br>aparte) | Varietades de choclo<br>que presenten mazorcas<br>grandes y espigas de las<br>razas Cusco y Puro                                                                                                   | Mayor a<br>14,00 cm                                                                                                          |
|                                                                                                | Otras variedades de choclo                                                                                                                                                                         | Mayor a<br>12,00 cm                                                                                                          |
| Categoría                                                                                      | Dentro de la categoría extra se<br>clasifican las mazorcas de choclo<br>de un mismo cultivar y tamaño y<br>que cumplan con los requisitos<br>mínimos establecidos en la<br>presente Ficha Técnica. | NTP 011.105.2014 (revisada<br>el 2019) MAIZ AMILÁCEO.<br>Choclo.<br>Requisitos.<br>2ª Edición                                |
| <u>Exigencia:</u>                                                                              |                                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                              |
| Tamaño                                                                                         | Hasta 10 % en número o masa de<br>choclos que correspondan al calibre<br>inmediato inferior al solicitado.                                                                                         |                                                                                                                              |
| Presencia de indicios de<br>podredumbre                                                        | 0,0 %                                                                                                                                                                                              |                                                                                                                              |
| Presencia de insectos                                                                          | 0,0 %                                                                                                                                                                                              |                                                                                                                              |
| Defectos: Deformaciones,<br>lesiones, conusiones,<br>granos fuera de color                     | Máximo 5,0 %                                                                                                                                                                                       |                                                                                                                              |
| <b>INOCUIDAD</b>                                                                               | Cumplir con lo establecido por el<br>Servicio Nacional de Sanidad<br>Agraria - SENASA, autoridad<br>nacional competente <sup>1</sup> .                                                             | Reglamento de inocuidad<br>Agroalimentaria, aprobado<br>mediante Decreto Supremo<br>N° 004-2011-AG, y sus<br>modificaciones. |

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

## 2.2 Envasado

El alimento debe ser acondicionado de tal manera que quede protegido, bien presentado, homogéneo y debe estar constituido únicamente por mazorcas de choclo del mismo origen, calidad y tamaño. La parte visible del envase debe ser representativa de todo el contenido, según el numeral 7.1 de la NTP 011.106.2014 (revisada el 2019).

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

Previsión 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 aseguran la pluralidad de porciones.

## 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

<sup>1</sup> Según artículo 30 del Reglamento del Decreto Legislativo IP 1062, Ley de Organización de los Alimentos, aprobado mediante Decreto Supremo IP 834-2008-AG.

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 embaleado, deberá indicar en las bases las unidades de envases por embalaje requeridas. Además, podrá indicar las características del embalaje, tales como: material y tipo de cerrado, siempre que se haya verificado que estas características aseguren la pluralidad de postores.

#### 2.4 Rotulado

Refiérase al numeral 2.5 de la presente Ficha Técnica

Precisión 4: Ninguna.

#### 2.5 Etiquetado

La etiqueta de los envases del alimento debe cumplir con lo indicado en el artículo 27 del Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo Nº 004-2011-AG y sus modificatorias, además de las disposiciones establecidas en el numeral 7.2 de la NTP 011.105:2014 (revisada el 2019). Debe indicar lo siguiente en idioma español.

- nombre del alimento;
- categoría o grado;
- tamaño (calibre);
- cantidad de ejemplares;
- 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 Agrícolas;
- 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 debe estar etiquetada. La información adicional que se solicite no pueda 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 : PEPINILLO CALIDAD PRIMERA  
 Denominación técnica : PEPINO CALIDAD PRIMERA  
 Unidad de medida : UNIDAD  
 Descripción general : El pepinillo es el fruto de la hortaliza *Cucumis sativus* L. cuyo color va desde el verde oscuro al verde claro; de sabor y color característicos.

**2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN COMÚN**

**2.1. Del bien**

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

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

El alimento debe presentar las siguientes características:

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



| CARACTERÍSTICA                                                           | ESPECIFICACIÓN                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | REFERENCIA                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|--------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>CALIDAD</b>                                                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| Forma                                                                    | Tolerancia: Máximo 10 % de frutos ligeramente deformes.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | <br>NTP 011.113.2010<br>HORTALIZAS. Papino.<br>Requisitos. 2ª Edición, y<br>su Corrigenda Técnica<br>NTP 011.113.2019/CT 1:2022<br>HORTALIZAS. Papino.<br>Requisitos. CORRIGENDA<br>TÉCNICA 1. 1ª Edición |
| Tamaño                                                                   | Longitud: Máximo 25 cm<br>Peso: Máximo 600 g                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| Distancia entre la longitud y la zona del fruto                          | Tolerancia: Máximo 5 % de frutos de calidad inmediata inferior.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| Diámetro                                                                 | Máximo 6.0 cm                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| Medida de mayor diámetro del fruto tomada en un punto mínimo de longitud | Tolerancia: Máximo 5 % de frutos de calidad inferior.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| Aspecto                                                                  | Frescos, sin signos de deshidratación y/o lignificación.<br><br>Tolerancia: Máximo 10 % de pérdida de peso por deshidratación.                                                                                                                                                                                                                                                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| Seriedad                                                                 | Sanos, libres de insectos, enfermedades u otras alteraciones que puedan perjudicar su conservación y consumo.<br><br>Tolerancia:<br>a) Daños entomológicos:<br>- Comeduras (producidas generalmente por "gusano de tierra"); Máximo 1 %<br>- Perforaciones (producidas generalmente por <i>Diaphorus nitida</i> ); 0 %<br>b) Daños fitopatológicos (enfermedades):<br>- Pudriciones: 0 % |                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| Grado de madurez                                                         | Incipiente formación de semilla y cáscara suave.<br><br>Tolerancia: Máximo 5 % de frutos con semilla formada.                                                                                                                                                                                                                                                                            | Reglamento de Inocuidad<br>Agroalimentaria, aprobado<br>mediante Decreto Supremo<br>N° 004-2011-AG, y sus<br>modificaciones.                                                                                                                                                                 |
| Daños mecánicos                                                          | Exentos de magulladuras, cortes o rayaduras.<br><br>Tolerancia: Máximo 5 %                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| Tolerancia acumulativa                                                   | 10 %                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| INOCUIDAD                                                                | Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria - SENASA, autoridad nacional competente <sup>1</sup> .                                                                                                                                                                                                                                                            |                                                                                                                                                                                                                                                                                              |

Previsión 1: La entidad deberá prestar en las bases el código de calibre del papino calidad primera, de acuerdo a lo establecido en la presente Ficha Técnica; por ejemplo: Papino calidad primera = código de calibre 6.

<sup>1</sup> Regla artículo 19 del Reglamento del Decreto Legislativo 17 1032, Ley de unificación de los Asestos, aprobado mediante Decreto Supremo 014 2008-AG



## 2.2. Envaso

El alimento debe ser envasado tomando en consideración lo establecido en las normas Codex CXC 1-1969 (2022) PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS y CXC 44-1995 (2004) CÓDIGO DE PRÁCTICAS PARA EL ENVASADO Y TRANSPORTE DE FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS. Asimismo, debe ser acondicionado de tal manera que quede protegido, ventilado y bien presentado, según se indica en los numerales 6 y 7.1.2 de la NTP 011.113.2019 y su Corrigenda Técnica.

Los envases y materiales de empaque deben ser nuevos, sanitariamente aptos, técnicamente adecuados, limpios, homogéneos en presentación, resistentes a la manipulación y al transporte. También pueden utilizarse envases reutilizables, que cumplan con todos los requisitos antes especificados, según se indica en el numeral 7.1.5 de la NTP 011.113.2019 y su Corrigenda Técnica.

Precisión 2: La unidad 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 nuevos y aptos para uso alimentario, ofrecer una protección adecuada de los productos para reducir al mínimo la contaminación, evitar daños y permitir un empaquetado 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

Relátese 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 modificaciones, además de las disposiciones establecidas en el numeral 7.2 de la NTP 011.113.2019 y su Corrigenda Técnica. Debe indicar lo siguiente en idioma español:

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

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

## 2.6. Inserto

No aplica.

Precisión 6: No aplica.

## FICHA TÉCNICA APROBADA

### 1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN COMÚN

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

### 2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN COMÚN

#### 2.1 Desfilen

El alimento debe presentarse con la adecuada madurez comercial, limpio, fresco, entero y sano debe pertenecer a la misma variedad y debe estar en condiciones adecuadas para su manipuleo, transporte y conservación en buenas condiciones, según lo especificado en el numeral 5.1.1 de la NTP 011.106.2016.

El contenido de cada unidad de empaque debe ser homogéneo y estar compuesto únicamente por arvejas limbas de la misma variedad, grado, color y calibre. La parte visible del contenido del empaque debe ser representativa del conjunto, según lo indicado en el numeral 8.1.3 de la NTP 011.106.2016.

El alimento debe presentar las siguientes características:

| CARACTERÍSTICA                              | ESPECIFICACIÓN                                                                                                   |                               | REFERENCIA                                                                                                       |
|---------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>CALIDAD</b>                              |                                                                                                                  |                               |                                                                                                                  |
| Consistencia                                | Granos limos y compactos, no harinosos                                                                           |                               | NTP 011.106.2016<br>HORTALIZAS. Arveja verde.<br>Requisitos. 2ª Edición                                          |
| Llenado de vainas                           | Tolerable hasta el 90 % de vainas llenas.                                                                        |                               |                                                                                                                  |
| Color de vaina y granos                     | Verde brillante (claro u oscuro, según variedad).                                                                |                               |                                                                                                                  |
| Tamaño del grano                            | Tamaño                                                                                                           | Diámetro ecuatorial del grano |                                                                                                                  |
|                                             | Pequeño                                                                                                          | Entre 7,1 mm y 8,7 mm         |                                                                                                                  |
|                                             | Mediano                                                                                                          | Entre 8,7 mm y 10,3 mm        |                                                                                                                  |
|                                             | Grande                                                                                                           | Mayor a 10,3 mm               |                                                                                                                  |
| <b>Sanidad</b>                              |                                                                                                                  |                               |                                                                                                                  |
| Daños serios: indicios de pudrición         | No se tolera indicios de pudrición.                                                                              |                               |                                                                                                                  |
| Daños leves: manchas, heridas, cicatrizadas | Se tolera 20 % de arvejas con defectos.                                                                          |                               |                                                                                                                  |
| <b>INOCUIDAD</b>                            | Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, autoridad nacional competente¹. |                               | Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificaciones. |

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

<sup>1</sup> Según artículo 10 del Reglamento del Decreto Legislativo N° 1082, Ley de Igualdad de los Muebles, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2008-AG.

## FICHA TÉCNICA APROBADA

### 1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN COMÚN

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

### 2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN COMÚN

#### 2.1 Del bien

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

El contenido de cada unidad de empaque debe ser homogéneo y estar compuesto únicamente por arvejas frescas de la misma variedad, grado, color y calibre. La parte visible del contenido del empaque debe ser representativa del conjunto, según lo indicado en el numeral 2.1.3 de la NTP 011.106:2016.

El alimento debe presentar las siguientes características:

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

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

<sup>1</sup> Según artículo 10 del Reglamento del Decreto Legislativo N° 8592, Ley de Transferencia de las Atribuciones, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2008-AG.

## FICHA TÉCNICA APROBADA

### CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN COMÚN

Denominación del bien : PAPA CANCHÁN CALIDAD PRIMERA

Denominación técnica : PAPA CANCHÁN GRADO DE CALIDAD PRIMERA

Unidad de medida : KILOGRAMO

Descripción general : La variedad Canchán, también conocida como "papa rosada" por el color de su cáscara, tiene pulpa color blanca a blanca cremosa y el uso sugerido es para frituras.

### CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN COMÚN

Del bien

El alimento debe presentar las siguientes características:

| CARACTERÍSTICA                                             | ESPECIFICACIÓN                                                                                                                                                                                                                                            |          |         | REFERENCIA                                                                         |         |
|------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|---------|------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| CALIDAD                                                    |                                                                                                                                                                                                                                                           |          |         |                                                                                    |         |
| Uniformidad                                                | Cada lote de papa debe estar conformado por la misma variedad. Las papas variedad Canchán deben presentar las siguientes características:<br>– Forma redondeada.<br>– Pel de color rojo, ojos superficiales.<br>– Pulpa de color blanca a blanca cremosa. |          |         | NTP 011.119:2016 PAPA Y SUS DERIVADOS. Papa. Definiciones y requisitos. 3ª Edición |         |
| Tamaño <sup>3</sup>                                        | Diámetro (D) y peso (g)                                                                                                                                                                                                                                   | Calibres |         |                                                                                    |         |
|                                                            |                                                                                                                                                                                                                                                           | Extra    | Primera |                                                                                    | Segunda |
|                                                            | D mayor (mm)                                                                                                                                                                                                                                              | 134-102  | 101-75  |                                                                                    | 74-49   |
|                                                            | D menor (mm)                                                                                                                                                                                                                                              | 107-72   | 71-51   |                                                                                    | 50-38   |
| Peso (g)                                                   | 639-520                                                                                                                                                                                                                                                   | 319-155  | 154-29  |                                                                                    |         |
| <u>Sanidad y aspecto</u>                                   |                                                                                                                                                                                                                                                           |          |         |                                                                                    |         |
| Insidorez (papa pelada o pelada con levantamiento de piel) | Máximo 1 % m/m                                                                                                                                                                                                                                            |          |         |                                                                                    |         |
| Cortes, clacricea, magulladuras, grietas, rajaduras        | Máximo 2 % m/m                                                                                                                                                                                                                                            |          |         |                                                                                    |         |
| Brotamiento                                                | 0 % m/m                                                                                                                                                                                                                                                   |          |         |                                                                                    |         |
| Verdeamiento                                               | 0 % m/m                                                                                                                                                                                                                                                   |          |         |                                                                                    |         |

<sup>3</sup> Los diámetros mayor y menor están referidos a las dimensiones máximas y mínimas de los ejes longitudinal y transversal del tubérculo cuando se intersecan en ángulo recto.

|                  |         |  |
|------------------|---------|--|
| Podrición seca   | 0 % m/m |  |
| Podrición húmeda | 0 % m/m |  |

| CARACTERÍSTICA                                                              | ESPECIFICACIÓN                                                                                                                | REFERENCIA                                                                                                   |
|-----------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>CALIDAD</b>                                                              |                                                                                                                               |                                                                                                              |
| Comeduras, perforaciones, galerías (daños causados por insectos y roedores) | Máximo 2 % m/m                                                                                                                | NTP 011.119:2016 PAPA Y SUS DERIVADOS. Papa. Definiciones y requisitos. 3ª Edición                           |
| Mezclas varietales                                                          | 0 % m/m                                                                                                                       |                                                                                                              |
| Porcentaje máximo acumulado                                                 | 5 % m/m                                                                                                                       |                                                                                                              |
| <b>INOCUIDAD</b>                                                            | Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, autoridad nacional competente <sup>4</sup> . | Reglamento de Inocuidad Alimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorios. |

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

#### 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) C DIGO

DE PRÁCTICAS DE HIGIENE PARA LAS FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS y CXC 44-1995 (2004) C DIGO DE PRÁCTICAS PARA EL ENVASADO Y TRANSPORTE DE FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS, de tal manera que el producto quede debidamente protegido.

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

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

<sup>4</sup> Según artículo 10 del Reglamento del Decreto Legislativo N° 1062, Ley de Inocuidad de los Alimentos, aprobado mediante Decreto Supremo N° 094-2008-AG.

### **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 cerrada, siempre que se haya verificado que estas características aseguren la pluralidad de postores.

### **Rotulado**

Refiérase al numeral 2.5 de la presente Ficha Técnica.

Precisión 4: Ninguna.

### **Etiquetado**

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

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

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

2.6 Inserto No aplica.

Precisión 6: No aplica.

## **SUB ÍTEM: APIO**

### **1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN**

|                       |                                                                                                      |
|-----------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Denominación del bien | : APIO                                                                                               |
| Denominación técnica  | : APIO                                                                                               |
| Unidad de medida      | : Kilogramo                                                                                          |
| Descripción General   | : El apio ( <i>Apium graveolens</i> ) es una especie vegetal perteneciente a la familia de las Apió- |

ceas, antiguamente conocidas como umbelíferas.

## 2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

### Del bien

Las hojas deben tener de 35 a 50 cm. de tamaño. Se encuentren debidamente frescas, limpias y sanas, debiendo ser su grado de madurez óptimo.

De primera calidad y debidamente seleccionado, no debe tener residuos de productos químicos (insecticidas y fungicidas).

Producto nacional, su presentación debe contener signos de haber sido cosechados en un mismo cultivo.

En óptimo estado de madurez comercial, sin olor, color o sabor que indique su descomposición, turgentes, resistentes a la manipulación, que evite pérdidas o mermas durante su transporte y posterior conservación.

Presentación en atados. Ref. Tabla peruana de composición de alimentos.

### Clasificación

Categoría I: Los apios clasificados en esta categoría deberán ser:

- De buena calidad, presentar una forma regular, estar exentos de plagas, tanto en las hojas como en los nervios principales.
- Los nervios principales no deberán estar quebrados, fibrosos, aplastados ni reventados.
- Las hojas de los apios blanqueados deberán presentar una coloración blanca, en tono blanco amarillento o blanco verdoso, por lo menos en la mitad de su longitud.

Tamaño del apio: Mediano: de 500 a 800 gramos.

**Composición Nutricional:** 100 gramos de materia fresca contienen:

| Valor nutricional del apio<br>en 100 g de materia fresca |     |
|----------------------------------------------------------|-----|
| Calorías (cal)                                           | 17  |
| Agua (%)                                                 | 92  |
| Proteínas (g)                                            | 2   |
| Glúcidos (g)                                             | 1   |
| Sodio (mg)                                               | 110 |
| Potasio (mg)                                             | 300 |
| Calcio (mg)                                              | 40  |
| Vitamina C (mg)                                          | 12  |

### 2.1 Envase

Homogeneidad:

El contenido de cada envase deberá ser homogéneo.

Cada envase deberá contener: Apios del mismo origen, calidad, coloración y calibre (en la medida en que, en la que se refiere a este criterio, se exija un calibre).



La parte visible del contenido del envase deberá ser representativa del conjunto.

| DAT                                              | APIO                                                                                                                                                                                                                                                  | 1.1.15 |
|--------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|
| CARACTERÍSTICAS                                  | DESCRIPCIÓN                                                                                                                                                                                                                                           | OBS.   |
| 1. GENERALIDADES                                 |                                                                                                                                                                                                                                                       |        |
| Aspecto físico                                   | Verdura de aspecto blanco textura fibroso.                                                                                                                                                                                                            |        |
| Color                                            | Tallo blanco con hojas verdes.                                                                                                                                                                                                                        |        |
| Olor                                             | Sui géneris                                                                                                                                                                                                                                           |        |
| 2. Contenido en 100 gr. de la parte comestible : |                                                                                                                                                                                                                                                       |        |
| Componentes( gramos )                            |                                                                                                                                                                                                                                                       |        |
| Calorías                                         | 21                                                                                                                                                                                                                                                    |        |
| Agua                                             | 93.4                                                                                                                                                                                                                                                  |        |
| Proteínas                                        | 0.7                                                                                                                                                                                                                                                   |        |
| Extracto etéreo                                  | 0.2                                                                                                                                                                                                                                                   |        |
| Carbohidratos                                    | 4.8                                                                                                                                                                                                                                                   |        |
| Fibra                                            | 1                                                                                                                                                                                                                                                     |        |
| Cenizas                                          | 0.9                                                                                                                                                                                                                                                   |        |
| 3. MINERALES ( mg. )                             |                                                                                                                                                                                                                                                       |        |
| Calcio                                           | 70                                                                                                                                                                                                                                                    |        |
| Fósforo                                          | 28                                                                                                                                                                                                                                                    |        |
| Hierro                                           | 1.5                                                                                                                                                                                                                                                   |        |
| 4. VITAMINAS ( mg. )                             |                                                                                                                                                                                                                                                       |        |
| Caroteno                                         | 0                                                                                                                                                                                                                                                     |        |
| Tiamina                                          | 0.03                                                                                                                                                                                                                                                  |        |
| Riboflavina                                      | 0.08                                                                                                                                                                                                                                                  |        |
| Niacina                                          | 0.23                                                                                                                                                                                                                                                  |        |
| Ácido ascórbico reducido                         | 8.03                                                                                                                                                                                                                                                  |        |
| 5. ACABADO                                       |                                                                                                                                                                                                                                                       |        |
| Producto terminado                               | Verduras seleccionadas en óptimo estado de frescura y madurez comercial, sin olor, color o sabor que indique su descomposición, turgentes. Resistentes a la manipulación, que evite pérdidas o mermas durante su transporte y posterior conservación. |        |
| Referencia                                       | NTP 011.114; NTP 011.108; NTP 001.102; NTP 001.003                                                                                                                                                                                                    |        |
| 6. PRESENTACIÓN                                  |                                                                                                                                                                                                                                                       |        |
| Embalaje                                         | Deberán ser trasladados de ser el caso en bolsas de polietileno acondicionadas, o sacos de malla abierta para hortalizas, tipo red es decir, perforadas para una buena ventilación de las mismas.                                                     |        |

#### SUB ITEM: BETERRAGA

##### 1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

Denominación del bien : BETERRAGA  
 Denominación técnica : BETERRAGA  
 Unidad de medida : Kilogramo

Descripción General : La beterraga (Beta vulgaris), es una hortaliza raíz de forma globular cilíndrica o cónica.

## 2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

### Del bien

Forma : Globular cilíndrica o cónica.

Tamaño: Este será de acuerdo a la categoría que pertenezca a la beterraga

Color : Varía de rojo grosella a morado oscuro

Textura : Fibrosa, fresca, carnosa y jugosa.

Tamaño : Su diámetro por lo general no es menor de 4 cm aproximadamente

Clasificación: Beterraga con ramilletes: Sin parte superior.

### Categoría Primera:

Presentación: Las beterragas deberán estar limpias, frescas, enteras y sanas. Pertencerán al mismo cultivar y deberán tener un grado de madurez comercial, que les permita soportar el manipuleo, transporte y conservación en buenas condiciones. Las beterragas deberán ser acondicionadas, de tal manera que estén protegidos, ventilados y bien presentados.

Las beterragas se deberán envasar para el expendio al por mayor en atados libres de hojas (o sin tallo). Estas beterragas también podrán ser envasadas en sacos de polietileno 25 Kg a 50 Kg.

### Requisitos microbiológicos (expresados en ufc/g)

La beterraga debe cumplir con los requisitos mínimos siguientes:

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

### Rotulado

Para el etiquetado se permite el uso de materiales, en particular papel o sellos, con indicaciones comerciales, siempre y cuando estén impresos con tinta o pegamento no tóxico. Asimismo el etiquetado contendrá como mínimo lo siguiente:

Nombre o marca del producto cuando corresponda, designación del producto según la calidad y tamaño, procedencia, peso neto en kilogramos.

| DAT                                              | BETERRAGA          |
|--------------------------------------------------|--------------------|
| CARACTERÍSTICAS                                  | DESCRIPCIÓN        |
| 1. GENERALIDADES                                 |                    |
| Aspecto físico                                   | Tubérculo carnoso. |
| Color                                            | Rojo.              |
| Olor                                             | Sin géneris.       |
| 2. Contenido en 100 gr. de la parte comestible : |                    |
| Componentes(grams)                               |                    |
| Calorías                                         | 30                 |
| Agua                                             | 88.8               |
| Proteínas                                        | 1.3                |

|    |                                 |                                                                                                                                                                                                                                                       |
|----|---------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|    | Carbohidratos                   | 6.4                                                                                                                                                                                                                                                   |
|    | Fibra                           | 3                                                                                                                                                                                                                                                     |
| 3. | <b>MINERALES ( mg. )</b>        |                                                                                                                                                                                                                                                       |
|    | Potasio                         | 300                                                                                                                                                                                                                                                   |
|    | Yodo                            | 40                                                                                                                                                                                                                                                    |
|    | Sodio                           | 66                                                                                                                                                                                                                                                    |
| 4. | <b>VITAMINAS ( mg. )</b>        |                                                                                                                                                                                                                                                       |
|    | Vitamina B3 (de Eq. de retinol) | 0.4                                                                                                                                                                                                                                                   |
|    | Vitamina C                      | 5                                                                                                                                                                                                                                                     |
| 5. | <b>ACABADO</b>                  |                                                                                                                                                                                                                                                       |
|    | Producto terminado              | Verduras seleccionadas en óptimo estado de frescura y madurez comercial, sin olor, color o sabor que indique su descomposición, lurgentes, Resistentes a la manipulación, que evite pérdidas o mermas durante su transporte y posterior conservación. |
|    | Referencia                      | NTP 011.114; NTP 011.108; NTP 001.102; NTP 001.003                                                                                                                                                                                                    |
| 6. | <b>PRESENTACIÓN</b>             |                                                                                                                                                                                                                                                       |
|    | Embalaje                        | Deberán ser trasladados de ser el caso en bolsas de polietileno acondicionadas, es decir, perforadas para una buena ventilación de las mismas.                                                                                                        |

#### SUB ITEM: TOMATE ITALIANO

##### 1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

|                       |                                                                                                                                                                                                                               |
|-----------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Denominación del bien | : TOMATE ITALIANO                                                                                                                                                                                                             |
| Denominación técnica  | : TOMATE ITALIANO                                                                                                                                                                                                             |
| Unidad de medida      | : Kilogramo                                                                                                                                                                                                                   |
| Descripción General   | : El tomate, conocida es una especie de planta herbácea del género Solanum de la familia Solanaceae. Producto de color rojo brillante tipo exportación, de forma redonda de pulpa carnosa, de sabor agradable, no muy maduro. |

##### 2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

###### 2.1 Del bien

Debe ser un producto de primera calidad, limpio, fresco, entero y sano, no debe tener residuos de productos químicos, sin moho, ni hongos, ni indicios de putrefacción, maltrato, o descomposición. Tamaño del fruto de 50 a 100 gr, no muy maduros.

###### 2.2 Envase

En jarras de plástico higienizables

| DAT             |                                         | TOMATE ITALIANO                 |
|-----------------|-----------------------------------------|---------------------------------|
| CARACTERÍSTICAS |                                         | DESCRIPCIÓN                     |
| 1.              | <b>GENERALIDADES</b>                    |                                 |
|                 | Aspecto físico                          | Blando al tacto, fruto carnoso. |
|                 | Color                                   | Rojo.                           |
|                 | Olor                                    | Sui géneris.                    |
| 2.              | <b>CONTENIDO EN 100 gr. DE LA PARTE</b> |                                 |

|           |                          |                                                                                                                                                                                                                                                     |
|-----------|--------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|           | <b>COMESTIBLE :</b>      |                                                                                                                                                                                                                                                     |
|           | Componentes ( grms )     |                                                                                                                                                                                                                                                     |
|           | Calorías                 | 16                                                                                                                                                                                                                                                  |
|           | Agua                     | 94.8                                                                                                                                                                                                                                                |
|           | Proteínas                | 0.8                                                                                                                                                                                                                                                 |
|           | Estracto etéreo          | 0.2                                                                                                                                                                                                                                                 |
|           | Carbohidratos            | 3.6                                                                                                                                                                                                                                                 |
|           | Fibra                    | 1                                                                                                                                                                                                                                                   |
|           | Cenizas                  | 0.6                                                                                                                                                                                                                                                 |
| <b>3.</b> | <b>MINERALES ( mg. )</b> |                                                                                                                                                                                                                                                     |
|           | Calcio                   | 7                                                                                                                                                                                                                                                   |
|           | Fósforo                  | 25                                                                                                                                                                                                                                                  |
|           | Hierro                   | 0.3                                                                                                                                                                                                                                                 |
| <b>4.</b> | <b>VITAMINAS ( mg. )</b> |                                                                                                                                                                                                                                                     |
|           | Caroteno                 | 0.3                                                                                                                                                                                                                                                 |
|           | Tiamina                  | 0.06                                                                                                                                                                                                                                                |
|           | Riboflavina              | 0.06                                                                                                                                                                                                                                                |
|           | Niacina                  | 0.63                                                                                                                                                                                                                                                |
|           | Ácido ascórbico          | 32.5                                                                                                                                                                                                                                                |
| <b>5.</b> | <b>ACABADO</b>           | Verdura seleccionada en óptimo estado de frescura y madurez comercial, sin olor, color o sabor que indique su descomposición, turgentes, Resistentes a la manipulación, que evite pérdidas o mermas durante su transporte y posterior conservación. |
|           | Referencia               | NTP 011.114; NTP 011.108; NTP 001.102; NTP 001.003.                                                                                                                                                                                                 |
| <b>6.</b> | <b>PRESENTACIÓN</b>      | Deberán ser trasladados de ser el caso en bolsas de polietileno acondicionadas, es decir, perforadas para una buena ventilación de las mismas.                                                                                                      |

#### **SUB ITEM: ACEITUNA:**

##### **1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN**

|                       |                                                                                                                                                                                     |
|-----------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Denominación del bien | : ACEITUNA NEGRA DE MESA                                                                                                                                                            |
| Denominación técnica  | : ACEITUNA NEGRA DE MESA                                                                                                                                                            |
| Unidad de medida      | : Kilogramo                                                                                                                                                                         |
| Descripción general   | : Aceitunas de mesa negras enteras en salmuera, de óptimo grado de maduración, no sobre maduras, de buena textura, buena relación pulpa – pepa y de sabor agradable característico. |

##### **2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN**

**Del bien**

**Vida útil:** En salmuera (agua con sal) de 100 a 120 días.

**Alimentos conservados por acidificantes permitidos** (Ac. Acético, Láctico, etc.) sin sobrepasar la dosis máxima, así mismo el producto deberá estar envasado en una solución de agua y sal (salmuera) el mismo que deberá estar exento de sabores y olores anormales como consecuencia de alteraciones fermentativas (producción de gas, excesiva alcalinidad, etc.)

**Presentación** Balde de plástico de 10 a 15 Kg.

**Envase**

El tanque o barril empleada deberá garantizar la adecuada conservación de las aceitunas negras y que no transmita sustancias tóxicas, así como ofrecer la suficiente resistencia al transporte.

**Rotulado**

Para el etiquetado se permite el uso de materiales, en particular papel o sellas, con indicaciones comerciales, siempre y cuando estén impresas con tinta o pegamento no tóxico. Asimismo, el etiquetado contendrá como mínimo lo siguiente:

El nombre del alimento que habrá de declararse en la etiqueta será "aceitunas negras" o "aceitunas de mesa", el tamaño y calibre de las aceitunas presentadas, la variedad de aceitunas, el nombre y la dirección del fabricante o envasador, la identificación del lote deberán figurar en el envase, fecha de vencimiento, peso neto en kilogramos.

| DAT CARACTERÍSTICAS |                                                    | ACEITUNA NEGRA DE MESA                                                                             |
|---------------------|----------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------|
| DESCRIPCIÓN         |                                                    |                                                                                                    |
| 1.                  | <b>GENERALIDADES</b>                               |                                                                                                    |
|                     | Aspecto físico                                     | Aceite vegetal, pulpa, sal y semilla blanca, suave al tacto, tamaño grande y uniforme, sin tallos. |
|                     | Color                                              | Azul azabache, evitar el color marrón.                                                             |
|                     | Olor                                               | Agradable, evitar el olor rancio.                                                                  |
|                     | Sabor                                              | Agradable al paladar y fácil de cortar.                                                            |
| 2.                  | <b>Contenido en 100 gr. de la parte comestible</b> |                                                                                                    |
|                     | :                                                  |                                                                                                    |
|                     | Componentes [ gramos ]                             |                                                                                                    |
|                     | Calorías                                           | 398g                                                                                               |
|                     | Agua                                               | 57.5g                                                                                              |
|                     | Proteínas                                          | 0.8g                                                                                               |
|                     | Graso total                                        | 32.1g                                                                                              |
|                     | Carbohidratos totales                              | 7.3g                                                                                               |
|                     | Fibra cruda                                        | 1.4g                                                                                               |
|                     | Cenizas                                            | 2.3g                                                                                               |
|                     | Calcio                                             | 86mg                                                                                               |
|                     | Fósforo                                            | 55mg                                                                                               |
|                     | Hierro                                             | 2.4mg                                                                                              |
|                     | Tiamina                                            | 0.3mg                                                                                              |
|                     | Niacina                                            | 0.8mg                                                                                              |
|                     | Riboflavina                                        | 0.22mg                                                                                             |
| 3.                  | <b>ACABADO</b>                                     |                                                                                                    |
|                     | Artículo terminado                                 | Exento de olores y sabores extraños                                                                |
| 4.                  | <b>PRESENTACIÓN</b>                                |                                                                                                    |

|                                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|-------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Características del envase<br>Inscripción | <p>Recipientes de PVC, no reciclados.</p> <p>Las aceitunas negras deberán ser alimentos frescos y secos a granel de primera calidad, de reciente producción y/o fabricación, cuya presentación será en kilogramos, deberán estar debidamente identificados de ser el caso en sus respectivos envases.</p> <p>Estar prácticamente exentos de daños hechos por plagas que afecten al aspecto general del producto.</p> <p>Exentas de humedad externa anormal, salvo la condensación consiguiente a su remoción de una cámara frigorífica.</p> |
|-------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

## SUB ÍTEM : JAMON DEL PAIS

### Descripción:

JAMON DEL PAIS O JAMONADA es una mezcla de extractos de especias naturales (sobresalen nuez moscada, pimienta y cilantro), acentuadores de sabor (E-621), antioxidantes (E-321), fosfato (E-452 iv), carbohidratos (sacarosa), sal refinada.

### Presentación:

moldes de 3 a 4 kg.

### Empaque:

Bolsa termo contralble y termo sellable.

### Vida útil:

mínimo 30 días.

### Forma de almacenamiento:

Mantener refrigerado a temperatura de 3°C a 5°C.

### Requisitos organolépticos:

**Aspecto:** forma y tamaño propias del producto, exentos de materias extrañas

**Sabor:** agradable, característico del producto, exento de sabor extraño, rancio y ácido.

**Olor:** agradable, característico del producto, exento de olores extraños, no deberá presentar olores ácidos.

**Color:** característico del producto, exento de cualquier coloración extraña.

Presentar: Registro sanitario vigente.

**Rotulado:** El rotulado obligatoriamente deberá indicar la marca, ingredientes, fecha de vencimiento, número de lote o fecha de producción, nombre o razón social del fabricante.

Ref. NTP 201.012:1999, 201.007:1999, NTP 209.038:2009

## **SUB ITEM: QUESO FRESCO**

### **1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN**

Denominación del bien : QUESO FRESCO  
Denominación técnica : QUESO FRESCO  
Unidad de medida : Kilogramo  
Descripción General : fresco, de primera calidad, su elaboración debe de consistir únicamente en cuajar y deshidratar la leche, de sabores suaves y texturas pocas consistente.

### **2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN**

#### **Del bien**

Vida útil: De 6 a 12 meses de internado el en Almacén.

#### **Envase :**

Envase de plástico u otro adecuado, en moldes de 500 gramos, 1 kg a 1,5 kg, de material resistente otro material que lo proteja de agentes contaminantes externos u otros agentes como la luz, el oxígeno y la humedad, asimismo el empaque deberá estar cerrado y sellado a fin de asegurar la conservación del producto durante su almacenamiento a temperaturas de refrigeración.

#### **Rotulado:**

El rotulado del empaque deberá indicar la presentación, marca, procedencia (datos del fabricante), Registro Sanitario, peso neto, fecha de producción, fecha de vencimiento del producto o ambas.

Ref. NIP N° 201.053, 201.054, 209.038 y tabla peruana de composición de alimentos.

## **SUB ITEM: MERMELADA DE FRUTAS**

### **1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN**

Denominación del bien : MERMELADA DE FRUTAS  
Denominación técnica : MERMELADA DE FRUTAS  
Unidad de medida : Kilogramo  
Descripción general : Jalea de frutas con suspensión de trozos de frutas o la corteza de ellas, de apariencia clara y transparente, sabor y color característico al de la fruta de la que proviene, concentración de azúcar en 65 - 68 °Brix, pH entre 3.0 - 3.8 en promedio, de contener aditivos alimentarios estos deberán estar permitidos según normas.

### **2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN**

#### **Del bien**

Presentar Registro Sanitario vigente

Sabores: Fresa, Tutti Frutti, naranja, piña, maracuyá

Presentación: Balde plástico por 5, 10 o 20 kilos

Vida útil: De 6 a 12 meses de internado el producto en Almacén.

#### **Envase**



Material de plástico resistente que proteja al producto de la luz, el calor, el oxígeno y la humedad, con sello de seguridad en la tapa, totalmente hermético que asegure la conservación del producto durante su almacenamiento en refrigeración.

### Rotulado

El rotulado del envase deberá indicar la presentación, marca, procedencia (datos del fabricante o productor), Registro Sanitario, peso neto, fecha de producción y fecha de vencimiento del producto o ambas. Ref. NTP 203.047, 209.038 y tabla peruana de composición de alimentos

| DAY                                              | NERMELADA                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|--------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| CARACTERÍSTICAS                                  | DESCRIPCIÓN                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| 1. GENERALIDADES                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| Aspecto físico                                   | Para untar.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| Color                                            | Según el sabor.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| Olor                                             | Sui géneris.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| Sabor                                            | Dulce de Fresa, tuti fruti, naranja, piña, maracuya                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| 2. Contenido en 100 gr. de la parte comestible : |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| Componentes( grms )                              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| Calorías                                         | 50                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| Proteínas                                        | 0                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| Extracto etéreo                                  | ----                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| Sodio                                            | 0                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| Carbohidratos                                    | 12                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| Azúcares                                         | 8                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| 3. ACABADO                                       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| Producto terminado                               | Jalea de frutas con suspensión de trozos de frutas o la corteza de ellas, de apariencia clara y transparente, agradable sabor y color característico al de la fruta de la que proviene.<br>De contener aditivos alimentarios estos deberán estar permitidos según normas. 203.048<br>Concentración de azúcar (°Brix) 65 - 68.<br>Ph entre 3.0 - 3.8 |
| 4. PRESENTACIÓN                                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| Embalaje                                         | Presentación: Baldes de plástico x 10- 20 Kgs<br>Material de plástico resistente que proteja al producto de la luz, el calor, el oxígeno y la humedad.<br>Con sello de seguridad en la tapa, totalmente hermético que asegure la conservación del producto durante su almacenamiento en refrigeración.                                              |
| Rotulado                                         | Deberá indicar la presentación, la marca, la procedencia (datos del fabricante).<br>Así como la cantidad de nutrientes con la cual esta enriquecida, el Registro Sanitario, peso bruto y peso neto.<br>También señalará las fechas de producción y vencimiento de los productos.                                                                    |

**FICHA TÉCNICA  
APROBADA**

**1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN COMÚN**

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

**2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN COMÚN**

**2.1 Del bien**

El alimento debe mantener la forma característica de la variedad o cultivos. Asimismo, debe haber alcanzado una fase de desarrollo fisiológico que asegure la finalización del proceso de maduración (madurez de consumo). El desarrollo y condición de las palta deben ser tales que les permitan soportar el transporte y la manipulación, y llegar en estado satisfactorio al lugar de destino, según indica el numeral 4.1 de la NTP 011.018.2019.

El alimento debe presentar las siguientes características:

| CARACTERÍSTICA     | ESPECIFICACIÓN                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | REFERENCIA                               |
|--------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------|
| <b>CALIDAD</b>     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |                                          |
| Requisitos mínimos | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Estar enteras.</li> <li>- Estar sanas, deben excluirse los productos afectados por podredumbre o deterioro que haga que no sean aptos para el consumo humano.</li> <li>- Estar limpias y exentas de cualquier materia extraña visible.</li> <li>- Estar prácticamente exentas de plagas que afecten al aspecto general del producto.</li> <li>- Estar prácticamente exentas de daños causados por plagas.</li> <li>- Estar exentas de humedad externa anormal, salvo la condensación consiguiente a su retención de una cámara frigorífica.</li> <li>- Estar exentas de cualquier olor y/o sabores extraños.</li> <li>- Estar exentas de daños causados por frotes y/o altas temperaturas.</li> <li>- Tener un pedúnculo de longitud no superior a 10 mm, cortado ampliamente. Sin embargo, su ausencia no se considerará defecto, siempre y cuando el lugar de inserción del pedúnculo esté seco e intacto.</li> </ul> <p>Las palta maduras no deben tener sabor amargo.</p> | NTP 011.018.2019 PALTÁ FUERTE 8ª Edición |

**FICHA TÉCNICA  
APROBADA**

**1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN COMÚN**

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

**2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN COMÚN**

**2.1 Del bien**

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

El alimento debe presentar las siguientes características:

| CARACTERÍSTICA     | ESPECIFICACIÓN                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | REFERENCIA                                     |
|--------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------|
| <b>CALIDAD</b>     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |                                                |
| Requisitos mínimos | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Estar enteras.</li> <li>- Estar sanas, deben excluirse los productos afectados por podredumbre o deterioro que haga que no sean aptos para el consumo humano.</li> <li>- Estar limpias y exentas de cualquier materia extraña visible.</li> <li>- Estar prácticamente exentas de plagas que afecten al aspecto general del producto.</li> <li>- Estar prácticamente exentas de daños causados por plagas.</li> <li>- Estar exentas de humedad externa anormal, salvo la condensación consiguiente a su remoción de una cámara frigorífica.</li> <li>- Estar exentas de cualquier olor y/o sabor extraño.</li> <li>- Estar exentas de daños causados por hebras y/o otras temperaturas.</li> </ul> <p>Tener un pedúnculo de longitud no superior a 10 mm cortado limpiamente. Sin embargo, su ausencia no se considera defecto, siempre y cuando el lugar de inserción del pedúnculo esté seco e intacto.</p> <p>Las paltas maduras no deben tener sabor amargo.</p> | NTP 011.018:2019 PALTA. Requisitos. 6ª Edición |

| CARACTERÍSTICA                                | ESPECIFICACIÓN                                                                                                               |                     | REFERENCIA                                                                                                      |
|-----------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| CALIDAD                                       |                                                                                                                              |                     |                                                                                                                 |
| Quiebradura de piel                           | 0 %                                                                                                                          |                     | NTP 011.016.2019 PALTA<br>Requisitos, 5ª Edición                                                                |
| Putrefacción                                  | 0 %                                                                                                                          |                     |                                                                                                                 |
| Herida abierta                                | 0 %                                                                                                                          |                     |                                                                                                                 |
| Contaminantes<br>mayores: excretas de<br>aves | 0 %                                                                                                                          |                     |                                                                                                                 |
| Subtotal de defectos<br>mayores               | 0 %                                                                                                                          |                     |                                                                                                                 |
| Total de defectos<br>acumulados               | Máximo 5 %                                                                                                                   |                     |                                                                                                                 |
| Calibre (tamaño)                              | Código por<br>calibre                                                                                                        | Peso (en<br>gramos) | CXS 197-1995 (2013) NORMA<br>PARA EL AJBUACATÉ                                                                  |
|                                               | 2                                                                                                                            | >1220               |                                                                                                                 |
|                                               | 4                                                                                                                            | 761 - 1220          |                                                                                                                 |
|                                               | 6                                                                                                                            | 576 - 780           |                                                                                                                 |
|                                               | 8                                                                                                                            | 456 - 578           |                                                                                                                 |
|                                               | 10                                                                                                                           | 364 - 462           |                                                                                                                 |
|                                               | 12                                                                                                                           | 300 - 371           |                                                                                                                 |
|                                               | 14                                                                                                                           | 258 - 313           |                                                                                                                 |
|                                               | 16                                                                                                                           | 227 - 274           |                                                                                                                 |
|                                               | 18                                                                                                                           | 203 - 243           |                                                                                                                 |
|                                               | 20                                                                                                                           | 184 - 217           |                                                                                                                 |
|                                               | 22                                                                                                                           | 165 - 198           |                                                                                                                 |
|                                               | 24                                                                                                                           | 151 - 175           |                                                                                                                 |
|                                               | 26                                                                                                                           | 144 - 157           |                                                                                                                 |
|                                               | 28                                                                                                                           | 134 - 147           |                                                                                                                 |
| 30                                            | 123 - 137                                                                                                                    |                     |                                                                                                                 |
| Tolerancias de calibre                        | El 10 % en peso de las palta que correspondan al calibre inmediatamente superior o inferior al indicado en el envase.        |                     |                                                                                                                 |
| INOCUIDAD                                     | Cumple con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria - SENASA, autoridad nacional competente <sup>1</sup> . |                     | Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo Nº 004-2011-AG, y sus modificaciones |

**Precaución 1:** La entidad deberá precisar en las bases el calibre de la palta fuerte categoría extra requerida, de acuerdo a lo establecido en la presente ficha técnica; por ejemplo: Palta fuerte categoría extra calibre 18.

## 2.2 Envase

El producto debe ser empaquetado tomando en consideración lo establecido en la norma Codex

<sup>1</sup> Según artículo 10 del Reglamento del Decreto Legislativo Nº 1092, Ley de Inocuidad de los Alimentos, aprobado mediante Decreto Supremo Nº 004-2011-AG.

**CXC 44-1996 (2004) CÓDIGO DE PRÁCTICAS PARA EL ENVASADO Y TRANSPORTE DE FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS**, de tal manera que quede debidamente protegido

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

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

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

**2.3 Embalaje**

Se podrá usar embalaje cuando se requiere 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 porciones.

**2.4 Rotulado**

Reférase 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 modificaciones, además de las disposiciones establecidas en el numeral 9 de la NTP 011.018:2019. Debe indicar lo siguiente en idioma español:

- el número del alimento;
- la 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 debe estar etiquetada. La información adicional que se solicite no puede modificar las características del bien reguladas en el numeral 2.1 de la presente Ficha Técnica.

**2.6 Inseto**

No aplica.

**Precisión 6:** No aplica

## FICHA TÉCNICA APROBADA

### 1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN COMÚN

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

### 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"><li>- Estar enteros, compactos y bien formados.</li><li>- Ser de consistencia firme</li><li>- Estar exentos de quemaduras o daños físicos (heridas y rajaduras) que afecten la calidad del producto</li><li>- Estar exentos de cualquier materia extraña (sucia, piedra, arena u otro material extraño aceptable)</li><li>- Estar exentos de plagas (hongos, insectos, ácaros, nematodos, entre otros) que afecten la calidad del producto</li><li>- Estar exentos de humedad externa salvo la condensación consiguiente a su remoción de una cámara frigorífica</li><li>- Estar exentos de cualquier olor, color o sabor no característicos del producto</li><li>- Los lotes de ajo deben estar conformados por bulbos de la forma típica de la variedad, compactos y consistencia por dientes ovóideos, carnosos</li><li>- Los bulbos deben estar completos, secos o curados, cubiertos con sus propias hojas envolventes secas y sin signos de desecación</li><li>- Cada lote de ajo debe estar conformado por una misma variedad</li></ul> | NTP 011 IG:2015 (revisada el 2021) MORTALIZAS Ajo<br>Requisitos 2ª Edición |
| Categoría, sanidad y aspecto                                                                                                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |                                                                            |
| Defectos menores*<br>(coritos, ocninos, manchas, machones radiculares, dientes fallantes, conchaduras o perforaciones)<br>* Que no afecten la parte comestible | Máximo 9 % (en masa del producto por unidad de envase)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |                                                                            |



| CARACTERÍSTICA                                                                                                                                               | ESPECIFICACIÓN                                                                                                  | REFE                                                            |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------|
| <b>CALIDAD</b>                                                                                                                                               |                                                                                                                 |                                                                 |
| Defectos mayores*<br>(manchas superficiales que no afectan a la parte comestible, bulbos brotados y bulbos abiertos)<br>* Que no afecten la parte comestible | Máximo 1 % (en masa del producto por unidad de envase)                                                          | NTP 011.101 (el 2021) NO Requiere 2                             |
| Pudrición                                                                                                                                                    | 0 %                                                                                                             |                                                                 |
| Calibre                                                                                                                                                      | 30 g - 200 g                                                                                                    |                                                                 |
| Forma y color                                                                                                                                                | Características de la variedad                                                                                  |                                                                 |
| <b>INOCUIDAD</b>                                                                                                                                             | Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria - SENASA, autoridad nacional competente* | Reglamento Agroalimentario mediante D. Nº 004-201 modificatoria |

**Precisión 1:** Ninguna.

## 2.2 Envase

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

Los bulbos de ajo deben ser envasados en sacos, bolsas u otros envases de papel o plástico para el expendio al por menor en mallas, cajas, u otros envases de tamaño y peso apropiados. Los envases deben estar limpios y compuestos por materiales que no causen contaminación, que reúnan las condiciones de higiene, limpieza y resistencia para la manipulación y transporte, de modo que garantice la conservación del producto. Ver numeral 10 de la NTP 011.101:2015 (revisada el 2021).

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

## 2.3 Embalaje

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



**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 modificaciones, además de las disposiciones establecidas en el numeral 9 de la NSF 011-101-2015 (revisada el 2021). Debe indicar lo siguiente en idioma español:

- nombre y variedad del alimento;
- categoría;
- contenido neto;
- país de origen o lugar de procedencia;
- nombre y dirección del titular de la autorización sanitaria;
- nombre y dirección del importador, de corresponder;
- Autorización Sanitaria de Establecimiento de Procesamiento Primario de Alimentos Agrícolas;
- 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 PRIMERA  
 Denominación técnica : SANDÍA CATEGORÍA PRIMERA  
 Unidad de medida : Kilogramo  
 Descripción general : Es el fruto no dimatórico de forma obovoidal u oblonga, de tamaño variable, de corteza verde o variegada 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*.  
 Pertenecen al Grupo de Alimentos de procesamiento primario de origen vegetal<sup>1</sup>

### 2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN COMÚN

#### 2.1 Del bien.

El elemento 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                                                                                                                                                             |
|-----------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>CALIDAD</b>        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |                                                                                                                                                                        |
| Clasificación         | <p>Esta categoría comprende las sandías que no califican para su inclusión en la categoría extra, pero que cumplen los requisitos mínimos especificados en la presente Ficha Técnica.</p> <p>Las sandías de esta categoría podrán presentar ciertos defectos siempre y cuando las sandías conserven sus características esenciales de calidad, estado de conservación y presentación:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Defectos en forma.</li> <li>- Ligeros defectos en el color de la cáscara, una coloración pálida de la sandía que ha estado en contacto con el suelo durante el período de crecimiento no es considerado como un defecto.</li> <li>- Grietas superficiales craqueladas.</li> <li>- Defectos en la cáscara debido al roce o la manipulación.</li> <li>- Leves magulladuras o moretones.</li> </ul> | <p>NTP 011.017:2015 (revisada el 2024)<br/>                     FRUTAS FRESCAS.<br/>                     Sandías. Requisitos.<br/>                     2ª Edición.</p> |
| Tolerancia de Calidad | <p>Se permite una tolerancia total del 10 %, en número o en peso de sandías que no cumplan con los requerimientos de esta categoría ni los requisitos mínimos. Dentro de esta tolerancia, no más de 2 % de productos afectados por pudrición.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |                                                                                                                                                                        |

<sup>1</sup> Fuente: Documento de Información Complementaria del rubro Alimentos y bebidas para consumo humano

| CARACTERÍSTICA       | ESPECIFICACIÓN                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | REFERENCIA                                                                                                       |
|----------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>CALIDAD</b>       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |                                                                                                                  |
| Tamaño               | El tamaño es determinado por el peso de la sandía por unidad.<br><br>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 5 kg.<br><br>La uniformidad en peso no es obligatoria en aquellas sandías que se transportan a granel. | NTP 011.017.2015 (revisada el 2024)<br>FRUTAS FRESCAS.<br>Sandías. Requisitos.<br>2ª Edición                     |
| Tolerancia de tamaño | Es permitido una tolerancia total de 10 %, en número o en peso, de sandías que no cumplan los requisitos de calibre.                                                                                                                                                                                                                           |                                                                                                                  |
| INOCUIDAD            | Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria - SENASA, autoridad nacional competente <sup>2</sup>                                                                                                                                                                                                                    | Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificaciones. |

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 41.1995 (2004) CÓDIGO DE PRÁCTICAS PARA EL ENVASADO Y TRANSPORTE DE FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS, según indican los numerales 8.1.1 y 9.1.2 de la NTP 011.017.2015 (revisada el 2024).

Los envases 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 portores.

## 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.

<sup>2</sup> Según artículo 10 del Reglamento del Decreto Legislativo N° 1062, Ley de Inocuidad de los Alimentos, aprobado mediante Decreto Supremo N° 024-2008-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 Nº 004-2011-AG y sus modificaciones, 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 | : NARANJA VALENCIA CATEGORÍA EXTRA                                                                    |
| Denominación técnica  | : NARANJA DEL GRUPO BLANCAS CATEGORÍA EXTRA                                                           |
| Unidad de medida      | : KILOGRAMO                                                                                           |
| Descripción general   | : Frutos de las variedades o cultivares procedentes de la especie <i>Citrus sinensis</i> (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 permitirle 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                                                                 |
|-------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------|
| <b>Calidad</b>                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |                                                                            |
| Apariencia                          | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Enteras.</li> <li>- Sanas. Se excluyen los productos atacados por la podredumbre, u otras alteraciones que los hagan impropios para el consumo.</li> <li>- Prácticamente exentas de magulladuras y/o amplias cicatrificaciones por cortes en la cáscara.</li> <li>- Prácticamente exentas de plagas.</li> <li>- Exentas de daños causados por plagas y enfermedades que afecten la pulpa.</li> <li>- Exentas de daños considerables y/o alteraciones externas causadas por ataque de plagas.</li> <li>- Prácticamente exentas de daños causados por quemaduras de sol, heladas y/o bajas temperaturas.</li> <li>- Limpias, prácticamente exentas de materias extrañas visibles.</li> <li>- Exentas de humedad externa anormal, salvo la condensación consiguiente a su remoción de una cámara frigorífica.</li> <li>- Exentas de olores y/o sabores extraños.</li> <li>- Exentas de toda señal de desecación o deshidratación.</li> </ul> | NTP 011.023:2024<br>CÍTRICOS. Cítricos<br>dulces. Requisitos 3ª<br>Edición |
| Tolerancia respecto a la apariencia | <p>Se admite una tolerancia del 5 %, en número o en peso, de cítricos que no cumpla con los requisitos de esta categoría pero que se ajusten a los de la categoría I. Dentro de esta tolerancia, el total de productos que cumplan los requisitos de calidad de la categoría II no podrán sobrepasar un 1 %.</p> <p>Se admite hasta 1 % de fruta con pudrición.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |                                                                            |

| CARACTERÍSTICA                                           | ESPECIFICACIÓN                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | REFERENCIA                                                            |
|----------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------|
| Coloración                                               | Muy bien coloreada, que tiene el color típico de la variedad.<br><br>No está permitido el uso de sustancias químicas colorantes aplicadas sobre la superficie de la fruta.                                                                                                                                                                                                                                                               | NTP 011.023-2024<br>CÍTRICOS. Cítricos dulces. Requisitos. 3ª Edición |
| Contenido de jugo (con relación al peso total del fruto) | Mínimo 33 %                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |                                                                       |
| Tolerancia respecto a granulación                        | Se aceptará hasta un 2 % de fruta granulada.<br><br>Se considera fruta granulada cuando, al hacer el corte en el diámetro ecuatorial, se observa esta condición (granulación) en un área cuyo diámetro es mayor al 40 % del diámetro ecuatorial de la fruta.                                                                                                                                                                             |                                                                       |
| Madurez                                                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |                                                                       |
| °Brix                                                    | Mínimo 8,0 °Brix                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |                                                                       |
| Acidez                                                   | Mínimo 0,5 %<br>Máximo 1,7 %                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |                                                                       |
| Índice de madurez (°Brix/Acidez)                         | Mínimo 6,5                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |                                                                       |
| Tolerancia respecto al grado de madurez                  | No más del 5 % debe estar fuera del requerimiento mínimo.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |                                                                       |
| Categoría                                                | Los frutos de esta categoría deben ser de calidad superior y de consistencia firme.<br><br>Su forma, aspecto exterior, desarrollo y coloración (muy bien coloreada) deben ser característicos de la variedad a la que pertenezcan.<br><br>Solo podrán permitirse defectos muy leves en su superficie, siempre y cuando estos no afecten al aspecto general del producto, su calidad, estado de conservación y presentación en el envase. |                                                                       |
| Tolerancias de Defectos                                  | Defectos muy leves                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |                                                                       |
| - Áceros                                                 | -                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |                                                                       |
| - Botrytis y Thrips                                      | -                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |                                                                       |
| - Fumagina                                               | -                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |                                                                       |
| - Quemasas                                               | -                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |                                                                       |
| - Cicatrices, rozaduras (hormado, rüssel) y manchas      | Suaves, le restan a la apariencia no más que una decoloración permitida en la categoría.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |                                                                       |
| - Oñecelosis                                             | -                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |                                                                       |
| - Quemadura de sol                                       | -                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |                                                                       |
| - Bufado                                                 | -                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |                                                                       |
| - Creasing                                               | -                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |                                                                       |



| CARACTERÍSTICA                                       | ESPECIFICACIÓN                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |                |        | REFERENCIA                                                                                                                      |
|------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|--------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Tamaño<br>Calibres según el<br>diámetro (ecuatorial) | Calibre                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | Diámetro en mm |        |                                                                                                                                 |
|                                                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | Mínimo         | Máximo |                                                                                                                                 |
|                                                      | Cal 11                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | 58             | 61     |                                                                                                                                 |
|                                                      | Cal 10                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | 60             | 63     |                                                                                                                                 |
|                                                      | Cal 9                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | 62             | 65     |                                                                                                                                 |
|                                                      | Cal 8                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | 64             | 68     |                                                                                                                                 |
|                                                      | Cal 7                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | 67             | 71     |                                                                                                                                 |
|                                                      | Cal 6                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | 70             | 74     |                                                                                                                                 |
|                                                      | Cal 5                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | 73             | 78     |                                                                                                                                 |
|                                                      | Cal 4                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | 77             | 82     |                                                                                                                                 |
|                                                      | Cal 3                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | 81             | 86     |                                                                                                                                 |
|                                                      | Cal 2                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | 84             | 90     |                                                                                                                                 |
|                                                      | Cal 1                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | 87             | A más  |                                                                                                                                 |
| Tolerancia respecto al<br>tamallo                    | 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 superen el mencionado en el envase o en los documentos de transporte.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |                |        | NTP 011.023.2024<br>CÍTRICOS. Cítricos<br>dulces. Requisitos. 3ª<br>Edición                                                     |
| Homogeneidad<br>y<br>presentación                    | El contenido de cada envase debe ser homogéneo y estar constituido únicamente por cítricos del mismo origen, variedad, categoría, calibre y que presenten un mismo grado de madurez. La parte visible del contenido del envase o del lote debe ser representativa del conjunto. Además, para la categoría extra se exige la homogeneidad de coloración.<br><br>Los cítricos deben presentarse alineados en capas regulares de acuerdo con las escalas de calibre, tanto en envase cerrado como en abierto. Cuando la fruta se clasifique y envase según el diámetro de los frutos, debe ser necesario que la diferencia máxima de diámetro entre ellos corresponda a tres calibres sucesivos de la escala de calibre. |                |        |                                                                                                                                 |
| INOCUIDAD                                            | Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria - SENASA, autoridad nacional competente*.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |                |        | Reglamento de Inocuidad<br>Agroalimentaria,<br>aprobado mediante<br>Decreto Supremo N° 004-<br>2011-AG, y sus<br>modificaciones |

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

\* Según artículo 19 del Reglamento del Decreto Legislativo N° 1002, Ley de Inocuidad de los Alimentos, aprobado mediante Decreto Supremo N° 034.2601-VG.



## 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 papetes 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 papetes 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 presentan envueltos en papel, éste debe ser nuevo, inodoro y debe estar seco. Los envases deben estar exentos de materiales extraños, 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 nuevos 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 13.2.6 de la norma Codex CXC 1-1989 (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

Reférase al numeral 2.5 de la presente Ficha Técnica.

**Precisión 4:** Ninguna.

## 2.5 Etiquetado

La etiqueta de los envases del alimento debe cumplir con lo indicado en el artículo 27 del Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo Nº 004-2011-A/G y sus modificaciones, 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 (calidad, 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 descritos 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 SECA CATEGORÍA EXTRA  
 Denominación técnica : PLÁTANO GROS MICHEL AAA (BANANO) CATEGORÍA EXTRA  
 Unidad de medida : UNIDAD  
 Descripción general : El plátano es la fruta obtenida de la especie *Musa Spp* (AAA), de la familia *Musaceae*, en estado verde, que habrá de suministrarse fresco al consumidor, después de su acondicionamiento y envasado.

### 2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN COMÚN

#### 2.1 Del bien

El alimento debe presentar las siguientes características:

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

| CARACTERÍSTICA         | ESPECIFICACIÓN                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | REFERENCIA                                                                                                  |
|------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>CALIDAD</b>         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |                                                                                                             |
| Madurez fisiológica    | De conformidad con las características peculiares de la variedad.                                                                                                                                                                                                                                                                         | NTP-CODEX CXS 205:2018<br>NORMA PARA EL BANANO (PLÁTANO). 1ª Edición                                        |
| Calibre                | Longitud mínima: 14.0 cm<br>Grosor mínimo: 2.7 cm                                                                                                                                                                                                                                                                                         |                                                                                                             |
| Tolerancia de calibre  | El 10 %, en número o en peso, de los plátanos que no satisfagan los requisitos relativos al calibre, pero que entren en la categoría inmediatamente superior o inferior al calibre                                                                                                                                                        |                                                                                                             |
| Categoría              | Los plátanos de esta categoría deben ser de calidad superior y características de la variedad y/o tipo comercial. Los dedos de los plátanos no deben tener defectos, salvo defectos superficiales muy leves, siempre y cuando no afecten al aspecto general del producto, su calidad, estado de conservación y presentación en el envase. |                                                                                                             |
| Tolerancias de calidad | El 5 % en número o en peso, de los plátanos que no satisfagan los requisitos de esta categoría, pero satisfagan los de la categoría 1 o, excepcionalmente, que no superen las tolerancias establecidas para esta última                                                                                                                   |                                                                                                             |
| Homogeneidad           | El contenido de cada envase debe ser homogéneo y estar conformado únicamente por plátanos del mismo origen, variedad y calidad. La parte visible del contenido del envase debe ser representativa de todo el contenido                                                                                                                    | Reglamento de Inocuidad Alimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificaciones |
| <b>INOCUIDAD</b>       | Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria - SENASA, entidad nacional competente <sup>1</sup> .                                                                                                                                                                                                               |                                                                                                             |

Previsión 1: La entidad deberá precisar en las bases si desea que los plátanos sean entregados en manos, racimos o pajos, 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 44-1985 (2004) CÓDIGO DE PRÁCTICAS PARA EL ENVASADO Y TRANSPORTE DE FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS y CXC 53-2003 (2017) CÓDIGO DE PRÁCTICAS DE HIGIENE PARA LAS FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS. Además, deben ser envasados de tal manera que el producto quede debidamente protegido según indica el numeral 5.2 de la NTP-CODEX CXS 205:2018.

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

<sup>1</sup> Según artículo 11 del Reglamento del Decreto Ley N° 1092, Ley de Fomento de los Alimentos, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG.

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 indique el numeral 5.2.1 de la NTP-CODEX CXS 205:2019.

**Previsión 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.

## 2.1 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 CXS 1-1960 (2022) PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS.

**Previsión 3:** Si la entidad requiere que el producto sea empaquetado, 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.

**Previsión 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 modificaciones, 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 (recultivo);
- 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.

**Previsión 5:** La entidad deberá indicar en las bases otra información que considere debe 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.

**Previsión 6:** No aplica.

## FICHA TÉCNICA APROBADA

### 1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN COMÚN

|                       |                                                                                                                                                                                      |
|-----------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Denominación del bien | HUEVO DE GALLINA CALIDAD PRIMERA                                                                                                                                                     |
| Denominación técnica  | HUEVO DE GALLINA CALIDAD PRIMERA                                                                                                                                                     |
| Unidad de medida      | KILOGRAMO                                                                                                                                                                            |
| Descripción general   | El huevo de gallina es el óvulo completamente desarrollado de la especie <i>Gallus gallus</i> , constituido por cascarrn, membranas, cámara de aire, clara, chelazas, yema y gormon. |

### 2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN COMÚN

#### 2.1 Del bien

El elemento debe presentar las siguientes características:

| CARACTERÍSTICA                                                             | ESPECIFICACIÓN                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | REFERENCIA                                                                           |                 |
|----------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------|-----------------|
| CALIDAD                                                                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |                                                                                      |                 |
| Color                                                                      | Blanco o pardo en sus diferentes tonalidades.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | NTP 011-219-2015<br>HUEVOS. Huevo de gallina. Requisitos y clasificación. 2ª Edición |                 |
| Olor                                                                       | Característico y libre de olores desagradables.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |                                                                                      |                 |
| Sabor                                                                      | Característico                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |                                                                                      |                 |
| Requisitos físicos                                                         | <ul style="list-style-type: none"><li>- Cáscara libre de roturas y quiebras</li><li>- Sin cuerpos extraños ni manchas que alteren la apariencia.</li><li>- Limpio y seco.</li><li>- La yema debe tener forma casi esférica, de contorno ligeramente definido, ubicación céntrica vista a través del ovoscopo y firmemente sostenida por las chelazas.</li></ul> |                                                                                      |                 |
| Tamaño                                                                     | Tamaño                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |                                                                                      | Peso            |
|                                                                            | Súper chico                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |                                                                                      | < 50 g          |
|                                                                            | Chico                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |                                                                                      | 50 – 55,65 g    |
|                                                                            | Mediano                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |                                                                                      | 55,65 – 62,5 g  |
|                                                                            | Grande                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |                                                                                      | 62,5 – 68,88 g  |
|                                                                            | Jumbo                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |                                                                                      | 68,88 – 72,22 g |
|                                                                            | Súper Jumbo                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | ≥ 72,22                                                                              |                 |
| Tolerancia:<br>Máximo 10 % de huevos de las clasificaciones de peso límite |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |                                                                                      |                 |
| Cáscara                                                                    | Integra, limpia, seca, lisa y de forma característica.                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |                                                                                      |                 |
| Cámara de aire                                                             | Su altura no debe exceder los 5 mm                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |                                                                                      |                 |
| Yema                                                                       | Céntrica y fija                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |                                                                                      |                 |
| Clara                                                                      | Transparente, densa y fija                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |                                                                                      |                 |

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

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

## 2.2 Envasado

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

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

## 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 13.2.8 de la norma Codigo CXG 1-1989 (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 paltres.

## 2.4 Rotulado

Referirse 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 modificaciones, además de las disposiciones establecidas en el numeral 9.2 de la NTP 011.219:2015. Debe indicar lo siguiente en idioma español:

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

<sup>1</sup> Según artículo 16 del Reglamento del Decreto Legislativo 1071 Ley de Inocuidad de los Alimentos, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2009-AG.

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

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

**2.6 Importo**  
**No aplica.**

Precisión 6: No aplica.



## 7. LUGAR DE EJECUCIÓN DE LA PRESTACIÓN

Los bienes materia de la presente convocatoria se entregan en la Calle Juan Manuel Pizaro S/N "Fuerte Militar Bustamante" distrito de Mariano Melgar, provincia y departamento de Arequipa y en el horario de atención para la entrega de los bienes será de 06:00 horas hasta las 18:00 horas.

## 8. PLAZO DE ENTREGA

Los bienes se entregarán en el plazo de SIETE (07) meses, en concordancia con lo establecido en el expediente de contratación.

| MES | JUN<br>2026 | JUL<br>2026 | AGO<br>2026 | SET<br>2026 | OCT<br>2026 | NOV<br>2026 | DIC<br>2026 | TOTAL |
|-----|-------------|-------------|-------------|-------------|-------------|-------------|-------------|-------|
| %   | 16%3        | 14%         | 14%         | 14%         | 14%         | 14%         | 14%         | 100%  |

## 9. FORMA DE ENTREGA

Los bienes de presente requerimiento se entregarán en el plazo de dos (02) días calendarios.

## 10. RECEPCIÓN Y CONFORMIDAD

La recepción y conformidad de los bienes estará a cargo del Comité de Recepción de Bienes del Batallón de Intendencia, para lo cual verificará el cumplimiento de las especificaciones técnicas y control de calidad, previamente establecido en el requerimiento. Dicha conformidad se emite en el plazo máximo de siete (07) días calendarios contabilizados desde el día siguiente de recibido el entregable, regulada y dispuesto en la Ley General de Contrataciones Públicas y su Reglamento.

De existir observaciones, el DEC (Departamento encargada de las Contrataciones) las comunicará a EL CONTRATISTA, indicando claramente el sentido de estas, otorgándole un plazo para subsanar dependiendo de la complejidad o sofisticación de las subsanaciones a realizar. El plazo de subsanación no debe ser mayor del 30% del plazo del entregable correspondiente, subsanada las observaciones dentro del plazo otorgado, no corresponde la aplicación de penalidades.

## 11. GARANTÍA COMERCIAL

El proveedor adjudicado deberá otorgar una garantía comercial mínima por los bienes suministrados, la cual asegura que estos se encuentran nuevos, sin uso, en perfecto estado de funcionamiento, libres de defectos de fabricación, vicios ocultos o fallas de calidad, y que cumplen estrictamente con las especificaciones técnicas establecidas en el presente requerimiento.

### PERÍODO DE GARANTÍA

EL CONTRATISTA deberá otorgar una **garantía mínima de seis (06) meses** contados a partir de la **conformidad de la recepción de los bienes**.

### **INICIO DEL CÁMPUTO DEL PERÍODO DE GARANTÍA**

El cómputo del periodo de garantía se iniciará a partir de la firma de la conformidad de recepción de bienes.

### **12. MUESTRA**

Ninguna

### **13. PRESTACIONES ACCESORIAS**

Ninguna

### **14. FORMA DE PAGO:**

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

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

LA ENTIDAD CONTRATANTE realiza el pago ÚNICO de la contraprestación pactada a favor del contratista en moneda nacional (sol peruano), en abono en la cuenta bancaria a través del banco de nación o de cualquier otra institución bancaria del sistema financiero Nacional, para cuyo efecto EL CONTRATISTA comunicara su CÓDIGO DE CUENTA INTERBANCARIO (CCI), luego de la recepción formal y completa de la documentación correspondiente, según lo establecido en el artículo 144° del Reglamento de la Ley N° 32069, Ley General de Contrataciones Públicas, aprobado por Decreto Supremo N° 009-2025-EF.

Para efectos del pago de las contraprestaciones ejecutadas por el contratista, LA ENTIDAD CONTRATANTE debe contar con la siguiente documentación:

- Copia del requerimiento
- Copia de la propuesta económica del proveedor
- Orden de compra (SIGA)
- Copia de resolución administrativa
- Copia de la guía de remisión electrónica
- Acta de recepción de bienes
- Conformidad de recepción de Bienes (Presidente del Comité de Recepción)
- Acta de conformidad (Área Usuaria)
- Copia de la Factura electrónica
- Copia de la Carta de Autorización de Código de Cuenta Interbancaria (CCI)

### **15. PENALIDAD POR MORA**

Penalidad por Mora en la ejecución de la prestación:

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 imputado.

table. La penalidad se aplica automáticamente y se calcula de acuerdo con la siguiente fórmula:

$$\text{Penalidad diaria} = \frac{0.10 \times \text{monto}}{F \times \text{plazos en días}}$$

Donde F tiene los siguientes valores

$F=0.40$

Tanto el monto como el plazo se refieren, según corresponda, al monto vigente del contrato, componente o ítem que debió ejecutarse o, en caso de que estos involucren entregables cuantificables en monto y plazo, al monto y plazo del entregable que fuera materia de retraso.

El retraso se justifica a través de la solicitud de ampliación de plazo debidamente aprobado. Adicionalmente, se considera justificado el retraso y en consecuencia no se aplica penalidad, cuando EL CONTRATISTA acredite, de modo objetivamente sustentado, que el mayor tiempo transcurrido no le resulta imputable. En este último caso la calificación del retraso como justificado por parte de LA ENTIDAD CONTRATANTE no da lugar al pago de gastos generales ni costos directos de ningún tipo, conforme al numeral 120.4 del artículo 120º del Reglamento de la Ley N° 32069, Ley General de Contrataciones Públicas, aprobado por Decreto Supremo N° 009-2025-EF.

Las penalidades se deducen de los pagos a cuenta, pagos parciales o del pago final, según corresponda.

#### **16. RESPONSABILIDAD POR VICIOS OCULTOS**

EL CONTRATISTA es responsable por la calidad ofrecida y por los vicios ocultos por un plazo no menor de doce (12) meses contados a partir de la conformidad otorgada por LA ENTIDAD CONTRATANTE. El contrato puede establecer excepciones para bienes fungibles y/o perecibles, siempre que la naturaleza de estos bienes no se adecue a este plazo.

#### **17. CLÁUSULA DE CUMPLIMIENTO (LEY DE PREVENCIÓN Y MITIGACIÓN DEL CONFLICTO DE INTERÉS EN EL ACCESO Y SALIDA DE PERSONAL DE SERVICIO PÚBLICO, LEY N° 31564)**

Son causales de resolución de contrato la presentación con información inexacta o falsa de la Declaración Jurada de Prohibiciones e Incompatibilidad a que se hace referencia en la Ley de Prevención y mitigación del conflicto de interés en el acceso y salida de personal del servicio público. Asimismo, en caso se incumpla con los impedimentos señalados en el artículo 5 de dicha ley se aplicará la inhabilitación por cinco años para contratar o prestar servicios al Estado, bajo cualquier modalidad.

#### **18. ACUERDO DE CONFIDENCIALIDAD**

EL CONTRATISTA se compromete a guardar reserva de la información privilegiada que conociera en el ejercicio de sus funciones, tareas y demás actividades como parte de la ejecución de la prestación, no relevando en forma oral, escrita, ni por cualquier otro medio, hechos, datos, procedimientos, documentación e información de acceso restringido (confidencial), a la que tuviera acceso a partir del inicio de las prestaciones relacionadas con

el referido servicio, manteniendo a la confidencialidad de la misma de manera permanente.

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

#### **19. GARANTÍAS**

De corresponder conforme a la normativa vigente y a la naturaleza de la contratación, EL CONTRATISTA presenta, para el perfeccionamiento de la Orden de Compra o Servicio, la garantía que resulte exigible, la cual debe ser incondicional, solidaria, irrevocable y de realización automática en el país al solo requerimiento, a favor de LA ENTIDAD CONTRATANTE, conforme al artículo 61 de la Ley N° 32069 y disposiciones concordantes de su Reglamento aprobado por Decreto Supremo N° 009-2025-EF.

La garantía se mantiene vigente hasta la conformidad de la prestación, sin perjuicio de la responsabilidad por vicios ocultos.

Cuando la normativa permita la dispensa de garantía en contratos menores, se deja constancia expresa de dicha condición en el expediente de contratación.

#### **20. ANTICORRUPCIÓN Y ANTISOBORNO**

EL CONTRATISTA declara bajo juramento que no ha ofrecido, prometido, autorizado ni efectuado pagos, beneficios indebidos o cualquier forma de ventaja ilegal, directa o indirectamente, a funcionarios o servidores públicos vinculados al proceso de contratación.

Se obliga a actuar con integridad, probidad, veracidad y transparencia durante toda la ejecución contractual, comprometiéndose a no incurrir en actos de corrupción, soborno, colusión u otras prácticas prohibidas por la normativa vigente.

Esta obligación se extiende a sus socios, accionistas, representantes legales, directivos, funcionarios, asesores y cualquier persona vinculada.

El incumplimiento de la presente cláusula constituye causal de resolución contractual, sin perjuicio de las acciones civiles, penales y administrativas correspondientes, conforme al marco normativo vigente.

#### **21. SOLUCIÓN DE CONTROVERSIAS**

La conformidad de la prestación no limita el derecho de LA ENTIDAD CONTRATANTE a reclamar por defectos, incumplimientos o vicios ocultos, conforme a lo establecido en el artículo 69 de la Ley N° 32069 y el artículo 144 de su Reglamento aprobado por Decreto Supremo N° 009-2025-EF.

El plazo máximo de responsabilidad de EL CONTRATISTA es de un (01) año contado desde la conformidad otorgada, salvo que por la naturaleza del objeto contractual corresponda un plazo mayor.

## **22. RESOLUCIÓN DEL CONTRATO**

La conformidad de la prestación no limita el derecho de LA ENTIDAD CONTRATANTE a reclamar por defectos, incumplimientos o vicios ocultos, conforme a lo establecido en el artículo 69 de la Ley N° 32069 y el artículo 144 de su Reglamento aprobado por Decreto Supremo N° 009-2025-EF.

El plazo máximo de responsabilidad de EL CONTRATISTA es de un (01) año contado desde la conformidad otorgada, salvo que por la naturaleza del objeto contractual corresponda un plazo mayor.

## **23. GESTIÓN DE RIESGOS**

Durante la ejecución contractual, las partes aplican un enfoque preventivo de gestión de riesgos, identificando, evaluando y adoptando medidas razonables para mitigar eventos que puedan afectar el cumplimiento oportuno, eficiente y adecuado de la prestación, en concordancia con la finalidad pública de la contratación.

Arequipa, 25 de junio de 2026



O-2246947788-B+  
EDITH SUSI PARIAPAZA CHIPANA  
Tte Cñ Int

Comde del Batallón de Intendencia N° 113