

**PERÚ**Ministerio
de Economía y FinanzasCentral de
Compras Públicas -
PERÚ COMPRAS

Jefatura

Resolución Jefatural

N° 218 - 2021 - PERÚ COMPRAS

Lima, 24 de noviembre de 2021

VISTO:

El Informe N° 000174-2021-PERÚ COMPRAS-DES, de fecha 05 de noviembre de 2021, emitido por la Dirección de Estandarización y Sistematización; y, el Informe N° 000393-2021-PERÚ COMPRAS-OAJ, de fecha 19 de noviembre de 2021, emitido por la Oficina de Asesoría Jurídica de la Central de Compras Públicas – PERÚ COMPRAS, y;

CONSIDERANDO:

Que, la Central de Compras Públicas – PERÚ COMPRAS es un Organismo Público Ejecutor, adscrito al Ministerio de Economía y Finanzas, que goza de personería jurídica de derecho público, con autonomía técnica, funcional, administrativa, económica y financiera; y tiene como funciones, entre otras: la de realizar las Compras Corporativas Obligatorias, de acuerdo a lo que se establezca en el Decreto Supremo correspondiente; realizar las Compras Corporativas Facultativas que le encarguen otras entidades del Estado; realizar las adquisiciones que le encarguen otras entidades del Estado, de acuerdo al convenio correspondiente; promover y conducir los procesos de selección para la generación de Catálogos Electrónicos de Acuerdos Marco para la adquisición de bienes y servicios, así como suscribir los acuerdos correspondientes; y, promover la Subasta Inversa y el proceso de homologación, conforme a lo dispuesto en el Decreto Legislativo N° 1018, modificado por la Ley N° 30225, Ley de Contrataciones del Estado;

Que, mediante Decreto Supremo N° 052-2019-EF, se aprobó el Reglamento de Organización y Funciones (ROF) de la Central de Compras Públicas - PERÚ COMPRAS;

Que, el numeral 26.1 del artículo 26 del Texto Único Ordenado de la Ley N° 30225, Ley de Contrataciones del Estado, aprobado por Decreto Supremo N° 082-2019-EF, señala que el procedimiento de selección de Subasta Inversa Electrónica se utiliza para la contratación de bienes y servicios comunes que cuenten con Ficha Técnica y se encuentren incluidos en el Listado de Bienes y Servicios Comunes - LBSC;

Que, el numeral 110.3 del artículo 110 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado, aprobado por Decreto Supremo N° 344-2018-EF y modificatorias, en adelante "el Reglamento", referido al procedimiento de Subasta Inversa Electrónica, establece que la Central de Compras Públicas – PERÚ COMPRAS genera y aprueba las fichas técnicas de los bienes y servicios a incluirse en el Listado de Bienes y Servicios Comunes - LBSC, al que se accede a través del SEACE, pudiendo ser objeto de modificación o exclusión, previo sustento técnico;

Que, el Anexo N° 1 de Definiciones del Reglamento señala que, son bienes y servicios comunes aquellos que, existiendo más de un proveedor en el mercado, cuentan con características o especificaciones usuales en el mercado, o han sido estandarizados como consecuencia de un proceso de homogeneización llevado a cabo al interior del Estado, cuyo factor diferenciador entre ellos es el precio en el cual se transan;

Que, los numerales 8.1 y 8.2 de las Disposiciones Específicas de la Directiva N° 006-2016-PERÚ COMPRAS, denominada "Disposiciones sobre el Listado de Bienes y Servicios Comunes, y la Obligatoriedad de su Uso", aprobada por Resolución Jefatural N° 042-2016-





PERÚ

Ministerio
de Economía y Finanzas

Central de
Compras Públicas -
PERÚ COMPRAS

Jefatura

PERÚ COMPRAS, modificada y actualizada en su Versión 3.0 por Resolución Jefatural N° 063-2017-PERÚ COMPRAS, en adelante "la Directiva", señalan que la Ficha Técnica contiene las características técnicas y/o prestaciones específicas que debe tener determinado bien o servicio al momento de su entrega o prestación a la Entidad, asimismo, la estructura de la misma se encuentra conformada por: i) Características generales del bien o servicio común, y ii) Características específicas del bien o servicio común;

Que, el numeral 8.5 de las Disposiciones Específicas de la Directiva establece que, para los efectos de la generación y aprobación de una Ficha Técnica, PERÚ COMPRAS, a través de la Dirección de Estandarización y Sistematización, podrá solicitar información u opinión técnica a entidades del Estado, las mismas que deberán responder a lo solicitado de manera idónea, bajo responsabilidad; asimismo, indica que PERÚ COMPRAS comprobará la existencia de organismos evaluadores de la conformidad que permitan verificar la calidad del bien o servicio;

Que, los numerales 8.6 y 8.7 de las Disposiciones Específicas de la Directiva disponen que, la Dirección de Estandarización y Sistematización, pre publicará en el Portal Institucional de PERÚ COMPRAS, los proyectos de Fichas Técnicas de los bienes y servicios transables, por un plazo no menor de ocho (8) días hábiles; sin perjuicio de lo señalado, los citados proyectos de Fichas Técnicas se pre publicarán, durante el mismo periodo, a través del SEACE, donde estará habilitado un formulario electrónico para recibir sugerencias y recomendaciones, alternativamente a otras vías; y, una vez transcurrido el mencionado plazo, la Dirección de Estandarización y Sistematización de PERÚ COMPRAS evaluará las sugerencias y/o recomendaciones recibidas, para lo cual podrá solicitar una opinión técnica o información complementaria a las entidades competentes, las que deberán responder a lo solicitado de manera idónea y oportuna, bajo responsabilidad;

Que, el numeral 8.8 de las Disposiciones Específicas de la Directiva establece que PERÚ COMPRAS, contando o no con sugerencias y/o recomendaciones, aprobará, mediante Resolución Jefatural, el contenido definitivo de la Ficha Técnica de un bien o servicio, disponiendo su inclusión en el Listado de Bienes y Servicios Comunes y su publicación en el Portal de PERÚ COMPRAS;

Que, si bien en la Directiva y en el ROF de PERÚ COMPRAS se hace referencia a los Documentos de Orientación, como aquella información complementaria a la Ficha Técnica, dicha referencia debe entenderse efectuada respecto al Documento de Información Complementaria, conforme a lo señalado en el numeral 110.4 del artículo 110 del Reglamento;

Que, el numeral 8.9 de las Disposiciones Específicas de la Directiva precisa que los Documentos de Orientación contienen los requisitos mínimos obligatorios relacionados al proveedor del bien o servicio, y los aspectos relacionados a la certificación de su calidad, obligatorios o facultativos, según sea el caso, los cuales pueden incluir aspectos de muestreo y ensayos, así como las referencias normativas y/o regulatorias de los mismos; precisando en su numeral 8.10 que dichos documentos se aprueban, modifican o dejan sin efecto mediante Resolución Jefatural;

Que, a través del Informe N° 000174-2021-PERÚ COMPRAS-DES, la Dirección de Estandarización y Sistematización señala que evaluó la condición de bien común de los productos de las Fichas Técnicas propuestas para su inclusión en el LBSC, conforme al siguiente detalle: i) se verificó la existencia de más de un proveedor en el mercado de los bienes objeto de evaluación y se identificaron proveedores potenciales en este último; y, ii) los bienes materia de evaluación cuentan con características usuales en el mercado, sustentadas en documentos técnicos de referencia que se encuentran vigentes; en ese sentido, concluye que, los productos objeto de análisis cumplen con la condición de bien común, por lo que recomienda la aprobación de la inclusión de treinta y dos (32) Fichas Técnicas correspondientes al rubro *Alimentos, bebidas y productos de tabaco* en el Listado



**PERÚ**Ministerio
de Economía y FinanzasCentral de
Compras Públicas -
PERÚ COMPRAS

Jefatura

de Bienes y Servicios Comunes - LBSC, a fin de contribuir a que las entidades realicen contrataciones eficientes;

Que, en el citado informe, la Dirección de Estandarización y Sistematización informa las acciones desarrolladas en cumplimiento de lo dispuesto por los numerales 8.5, 8.6 y 8.7 de las Disposiciones Específicas de la Directiva;

Que, al proponer la inclusión de treinta y dos (32) Fichas Técnicas del rubro *Alimentos, bebidas y productos de tabaco* en el Listado de Bienes y Servicios Comunes - LBSC, la Dirección de Estandarización y Sistematización indica que corresponde la modificación del Documento de Información Complementaria, conforme el artículo 110 del Reglamento;

Que, mediante Informe N° 000393-2021-PERÚ COMPRAS-OAJ, la Oficina de Asesoría Jurídica concluye que, de conformidad con el artículo 110 del Reglamento y con lo dispuesto en la versión 3.0 de la Directiva N° 006-2016-PERÚ COMPRAS, legalmente resulta viable la inclusión de las referidas Fichas Técnicas, así como la modificación del Documento de Información Complementaria;

Con el visto bueno de la Gerencia General, la Dirección de Estandarización y Sistematización, y la Oficina de Asesoría Jurídica, y;

De conformidad con lo establecido en el Decreto Legislativo N° 1018; el Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado, aprobado por Decreto Supremo N° 344-2018-EF y modificatorias; la Directiva N° 006-2016-PERÚ COMPRAS, aprobada por Resolución Jefatural N° 042-2016-PERÚ COMPRAS, modificada y actualizada en su Versión 3.0 por Resolución Jefatural N° 063-2017-PERÚ COMPRAS; y, en ejercicio de las atribuciones conferidas por el artículo 8 y los literales d) e y) del artículo 9 del Reglamento de Organización y Funciones de la Central de Compras Públicas - PERÚ COMPRAS, aprobado por el Decreto Supremo N° 052-2019-EF;

SE RESUELVE:

Artículo Primero. - Aprobar treinta y dos (32) Fichas Técnicas del rubro *Alimentos, bebidas y productos de tabaco*, disponiendo su inclusión en el Listado de Bienes y Servicios Comunes - LBSC, de acuerdo al contenido del Anexo N° 01 que forma parte integrante de la presente Resolución, conforme al siguiente detalle:

N°	DENOMINACIÓN DEL BIEN	VERSIÓN
1	ALCACHOFA CATEGORÍA EXTRA	01
2	ALCACHOFA CATEGORÍA I	01
3	ALCACHOFA CATEGORÍA II	01
4	ARVEJA VERDE CATEGORÍA EXTRA	01
5	ARVEJA VERDE CATEGORÍA PRIMERA	01
6	ARVEJA VERDE CATEGORÍA SEGUNDA	01
7	CAMOTE AMARILLO CALIDAD PRIMERA	01
8	CAMOTE AMARILLO CALIDAD SEGUNDA	01
9	CAMOTE AMARILLO CALIDAD TERCERA	01
10	ESPÁRRAGO BLANCO CATEGORÍA EXTRA	01
11	ESPÁRRAGO BLANCO CATEGORÍA I	01
12	ESPÁRRAGO BLANCO CATEGORÍA II	01
13	ESPÁRRAGO VERDE CATEGORÍA EXTRA	01
14	ESPÁRRAGO VERDE CATEGORÍA I	01



**PERÚ**Ministerio
de Economía y FinanzasCentral de
Compras Públicas -
PERÚ COMPRAS

Jefatura

15	ESPÁRRAGO VERDE CATEGORÍA II	01
16	FRESA CALIDAD EXTRA	01
17	FRESA CALIDAD PRIMERA	01
18	FRESA CALIDAD SEGUNDA	01
19	GRANADILLA CATEGORÍA EXTRA	01
20	GRANADILLA CATEGORÍA I	01
21	GRANADILLA CATEGORÍA II	01
22	MARACUYÁ CATEGORÍA EXTRA	01
23	MARACUYÁ CATEGORÍA I	01
24	MARACUYÁ CATEGORÍA II	01
25	MAZORCA DE MAÍZ MORADO CATEGORÍA PRIMERA	01
26	MAZORCA DE MAÍZ MORADO CATEGORÍA SEGUNDA	01
27	PERA CATEGORÍA EXTRA	01
28	PERA CATEGORÍA PRIMERA	01
29	PERA CATEGORÍA SEGUNDA	01
30	PLÁTANO DE SEDA CATEGORÍA EXTRA	01
31	PLÁTANO DE SEDA CATEGORÍA I	01
32	PLÁTANO DE SEDA CATEGORÍA II	01

* Las Fichas Técnicas podrán ser visualizadas en el siguiente enlace web: www.perucompras.gob.pe/lbsc.

Artículo Segundo. - Modificar el Documento de Información Complementaria del rubro *Alimentos, bebidas y productos de tabaco* del Listado de Bienes y Servicios Comunes - LBSC, cuya Versión 15, forma parte integrante de la presente Resolución en Anexo N° 02.

Artículo Tercero. - Encargar a la Dirección de Estandarización y Sistematización, así como a la Oficina de Tecnologías de la Información, realicen la publicación de la presente Resolución y sus Anexos en el Sistema Electrónico de Contrataciones del Estado – SEACE y en el Portal Institucional de la Central de Compras Públicas – PERÚ COMPRAS (www.gob.pe/perucompras), respectivamente.

Regístrese, comuníquese y publíquese.


FERNANDO MASUMURA TANAKA

Jefe de la Central de Compras Públicas – PERÚ COMPRAS



FICHA TÉCNICA APROBADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

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

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1. Del bien

Las alcachofas categoría extra deben presentar las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
Características mínimas	a. De aspecto fresco y consistencia firme, no presentando signos de marchitez. b. Enteras. c. Sanas, exentas de alteración que pueda perjudicar su consumo y su conservación. d. Limpias, exentas de manchas y de toda traza de productos de tratamiento. e. Desprovistas de olor o sabor extraño. f. Exentas de larvas o de ataques causados por éstos. g. El pedúnculo debe estar limpio.	NTP 209.452:2015 ALCACHOFA. Alcachofas frescas. Requisitos. 2ª Edición
Categoría	a. Las alcachofas categoría extra deben ser producto de calidad superior, forma y color característicos de la variedad. b. Las brácteas centrales deben estar bien cerradas. c. Deben carecer de defectos, salvo alteraciones superficiales de la epidermis de las brácteas, siempre y cuando no afecten el aspecto general, calidad y conservación y su presentación en el embalaje. d. Los pedúnculos no deben presentar inicios de lignificación.	
Tolerancia de categoría	Para cada empaque, se admiten las siguientes tolerancias de calidad: Se tolerará como máximo un 5% en número de alcachofas que no respondan a las condiciones de la categoría extra, pero que presenten características de la categoría I, según lo indicado en la norma de la referencia.	



Central de Compras Públicas
PERÚ COMPRAS

Firmado digitalmente por
ALZAMORA GUTIERREZ Claudia
Rosa FAU 20600927818 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 05.11.2021 14:15:07 -05:00



Central de Compras Públicas
PERÚ COMPRAS

Firmado digitalmente por HUAMAN
GUERRERO Rodrigo Ernesto FAU
20600927818 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 05.11.2021 15:23:38 -05:00



Central de Compras Públicas
PERÚ COMPRAS

Firmado digitalmente por CENTA
CUEVA Enma Raquel FAU
20600927818 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 05.11.2021 16:46:47 -05:00

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN			REFERENCIA
Calibre (determinado por el diámetro máximo en su sección ecuatorial)	Calibre	Diámetro ecuatorial (cm)	Unidades por empaque	
	Jumbo	13 a más	18	
	Extra large	11 a 13	24	
	Large	9 a 11	36	
	Médium	8 a 9	48	
	Small	6 a 7,4	60	
	Baby	3,5 a 5,9	---	
Tolerancia de calibre	Para un mismo empaque, se tolera el 10% como máximo, en número de alcachofas que no correspondan al calibre extra. Sin embargo, deben estar comprendidos en el calibre inmediatamente inferior o superior al indicado en el empaque. Para el calibre Small, se permiten alcachofas con un mínimo de 5 cm de diámetro ecuatorial. Para la calidad Baby no se permite ninguna tolerancia.			
Tolerancia total de categoría y calibre	No podrá exceder de 10%.			
Homogeneidad	Cada embalaje debe contener alcachofas de la misma variedad, categoría y calibre.			
INOCUIDAD	Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, autoridad nacional competente ¹ .			Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias.

Precisión 1: La entidad convocante deberá precisar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 3.2 y/o proforma del contrato) el calibre de acuerdo a lo establecido en la norma NTP 209.452:2015. Por ejemplo: Alcachofas categoría extra - calibre jumbo.

2.2. Envase y/o embalaje

Las alcachofas categoría extra deben ser envasadas tomando en consideración lo establecido en las normas Codex CXC 1-1969 (2020) PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS y CXC 44-1995 (2004) CÓDIGO DE PRÁCTICAS PARA EL ENVASADO Y TRANSPORTE DE FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS.

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

Precisión 2: La entidad convocante deberá indicar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 3.2 y/o proforma del contrato), el peso neto del producto por envase. Además, podrá indicar las características del envase tales como: material, peso, tipo de cerrado, siempre que se haya verificado que estas características aseguren la pluralidad de postores.

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

2.3. Rotulado

El rotulado se debe efectuar de acuerdo con lo establecido en la norma Codex CXS 1-1985 (2018) NORMA GENERAL PARA EL ETIQUETADO DE LOS ALIMENTOS PREENVASADOS, y las disposiciones especificadas en el numeral 12 de la NTP 209.452:2015:

- nombre y dirección del productor;
- categoría “extra”;
- número de cabezuelas o peso neto;
- calibre;
- marca comercial;
- número de Autorización Sanitaria de Establecimiento de Procesamiento primario emitido por el SENASA.

Precisión 3: La entidad convocante deberá indicar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 3.2 y/o proforma del contrato), otra información que considere deba estar rotulada. La información adicional que se solicite no puede modificar las características del bien descritas en numeral 2.1 de la presente ficha técnica.

2.4. Inserto

No aplica.

Precisión 4: No aplica.

FICHA TÉCNICA APROBADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

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

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1. Del bien

Las alcachofas categoría I deben presentar las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
Características mínimas	a. De aspecto fresco y consistencia firme, no presentando signos de marchitez. b. Enteras. c. Sanas, exentas de alteración que pueda perjudicar su consumo y su conservación. d. Limpias, exentas de manchas y de toda traza de productos de tratamiento. e. Desprovistas de olor o sabor extraño. f. Exentas de larvas o de ataques causados por éstos. g. El pedúnculo debe estar limpio.	NTP 209.452:2015 ALCACHOFA. Alcachofas frescas. Requisitos. 2ª Edición
Categoría	a. Las alcachofas categoría I deben ser de buena calidad, forma y color característicos de la variedad. b. Las brácteas centrales deben estar bien cerradas. c. Se admiten los siguientes defectos ligeros siempre y cuando no afecten el aspecto general, calidad, conservación, y presentación en el empaque: - defectos leves de forma, - magulladuras muy leves, - leve deterioro ocasionado por heladas. d. Los fondos o receptáculos y pedúnculos no pueden presentar inicios de lignificación.	
Tolerancia de categoría	Para cada empaque, se admiten las siguientes tolerancias de calidad: Se tolerará como máximo un 10% en número de alcachofas que no respondan a las condiciones prescritas, pero que presenten características de la categoría II, según lo indicado en la norma de la referencia.	



Central de Compras Públicas
PERU COMPRAS

Firmado digitalmente por
ALZAMORA GUTIERREZ Claudia
Rosa FAU 20600927818 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 05.11.2021 14:15:24 -05:00



Central de Compras Públicas
PERU COMPRAS

Firmado digitalmente por HUAMAN
GUERRERO Rodrigo Ernesto FAU
20600927818 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 05.11.2021 15:23:55 -05:00



Central de Compras Públicas
PERU COMPRAS

Firmado digitalmente por CENTA
CUEVA Enma Raquel FAU
20600927818 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 05.11.2021 16:46:58 -05:00

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN			REFERENCIA
Calibre (determinado por el diámetro máximo en su sección ecuatorial)	Calibre	Diámetro ecuatorial (cm)	Unidades por empaque	
	Jumbo	13 a más	18	
	Extra large	11 a 13	24	
	Large	9 a 11	36	
	Médium	8 a 9	48	
	Small	6 a 7,4	60	
	Baby	3,5 a 5,9	---	
Tolerancia de calibre	Para un mismo empaque, se tolera el 10% como máximo, en número de alcachofas que no correspondan al calibre I. Sin embargo, deben estar comprendidos en el calibre inmediatamente inferior o superior al indicado en el empaque. Para el calibre Small, se permiten alcachofas con un mínimo de 5 cm de diámetro ecuatorial. Para el calibre Baby no se permite ninguna tolerancia.			
Tolerancia total de categoría y calibre	No podrá exceder de 15%.			
Homogeneidad	Cada embalaje debe contener alcachofas de la misma variedad, categoría y calibre.			
INOCUIDAD	Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, autoridad nacional competente ¹ .			Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias.

Precisión 1: La entidad convocante deberá precisar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 3.2 y/o proforma del contrato) el calibre de acuerdo a lo establecido en la norma NTP 209.452:2015. Por ejemplo: Alcachofas categoría I - calibre jumbo.

2.2. Envase y/o embalaje

Las alcachofas categoría I deben ser envasadas tomando en consideración lo establecido en las normas Codex CXC 1-1969 (2020) PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS y CXC 44-1995 (2004) CÓDIGO DE PRÁCTICAS PARA EL ENVASADO Y TRANSPORTE DE FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS.

Las alcachofas categoría I deben ser acondicionadas sin presión y sin espacios libres, en cajas de cartón corrugado o de plástico. Así mismo, los pedúnculos deben presentar un corte limpio y perpendicular al eje del mismo, según se indica en los numerales 11.1 y 11.3 de la NTP 209.452:2015.

Precisión 2: La entidad convocante deberá indicar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 3.2 y/o proforma del contrato), el peso neto del producto por envase. Además podrá indicar las características del envase tales como: material, peso, tipo de cerrado, siempre que se haya verificado que estas características aseguren la pluralidad de postores.

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

2.3. Rotulado

El rotulado se debe efectuar de acuerdo con lo establecido en la norma Codex CXS 1-1985 (2018) NORMA GENERAL PARA EL ETIQUETADO DE LOS ALIMENTOS PREENVASADOS, y las disposiciones especificadas en el numeral 12 de la NTP 209.452:2015:

- nombre y dirección del productor;
- categoría "I";
- número de cabezuelas o peso neto;
- calibre;
- marca comercial;
- número de Autorización Sanitaria de Establecimiento de Procesamiento Primario emitido por el SENASA.

Precisión 3: La entidad convocante deberá indicar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 3.2 y/o proforma del contrato), otra información que considere deba estar rotulada. La información adicional que se solicite no puede modificar las características del bien descritas en numeral 2.1 de la presente ficha técnica.

2.4. Inserto

No aplica.

Precisión 4: No aplica.

FICHA TÉCNICA APROBADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

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

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1. Del bien

Las alcachofas categoría II deben presentar las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
Características mínimas	a. De aspecto fresco y consistencia firme, no presentando signos de marchitez. b. Enteras. c. Sanas, exentas de alteración que pueda perjudicar su consumo y su conservación. d. Limpias, exentas de manchas y de toda traza de productos de tratamiento. e. Desprovistas de olor o sabor extraño. f. Exentas de larvas o de ataques causados por éstos. g. El pedúnculo debe estar limpio.	NTP 209.452:2015 ALCACHOFA. Alcachofas frescas. Requisitos. 2ª Edición
Categoría	a. La categoría II incluye las características mínimas, pero no pueden ser incluidas en las categorías extra y I. b. Las alcachofas categoría II pueden estar ligeramente abiertas. c. Se admiten los siguientes defectos siempre y cuando no afecten el aspecto general, calidad, conservación, presentación y empaque: - defectos de forma, - alteraciones ocasionadas por las heladas, - ligeras manchas en las brácteas exteriores, - ligeras magulladuras. d. Los pedúnculos pueden presentar principios de lignificación.	
Tolerancia de categoría	Para cada empaque, se admiten las siguientes tolerancias de calidad: Se tolerará como máximo un 10% en número de alcachofas que no respondan a las condiciones de la categoría II, pero que cumplan las características mínimas.	



Central de Compras Públicas
PERÚ COMPRAS

Firmado digitalmente por
ALZAMORA GUTIERREZ Claudia
Rosa FAU 20600927818 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 05.11.2021 14:15:31 -05:00



Central de Compras Públicas
PERÚ COMPRAS

Firmado digitalmente por HUAMAN
GUERRERO Rodrigo Ernesto FAU
20600927818 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 05.11.2021 15:24:27 -05:00



Central de Compras Públicas
PERÚ COMPRAS

Firmado digitalmente por CENTA
CUEVA Emma Raquel FAU
20600927818 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 05.11.2021 16:47:06 -05:00

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN			REFERENCIA
Calibre (determinado por el diámetro máximo en su sección ecuatorial)	Calibre	Diámetro ecuatorial (cm)	Unidades por empaque	
	Jumbo	13 a más	18	
	Extra large	11 a 13	24	
	Large	9 a 11	36	
	Médium	8 a 9	48	
	Small	6 a 7,4	60	
	Baby	3,5 a 5,9	---	
Tolerancia de calibre	Para un mismo empaque, se tolera el 10% como máximo, en número de alcachofas que no correspondan al calibre extra. Sin embargo, deben estar comprendidos en el calibre inmediatamente inferior o superior al indicado en el empaque. Para el calibre Small, se permiten alcachofas con un mínimo de 5 cm de diámetro ecuatorial. Para el calidad Baby no se permite ninguna tolerancia.			
Tolerancia total de categoría y calibre	No podrá exceder de 15%.			
Homogeneidad	Cada embalaje debe contener alcachofas de la misma variedad, categoría y calibre.			
INOCUIDAD	Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, autoridad nacional competente ¹ .			Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias.

Precisión 1: La entidad convocante deberá precisar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 3.2 y/o proforma del contrato) el calibre de acuerdo a lo establecido en la norma NTP 209.452:2015. Por ejemplo: Alcachofas categoría II - calibre jumbo.

2.2. Envase y/o embalaje

Las alcachofas categoría II deben ser envasadas tomando en consideración lo establecido en las normas Codex CXC 1-1969 (2020) PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS y CXC 44-1995 (2004) CÓDIGO DE PRÁCTICAS PARA EL ENVASADO Y TRANSPORTE DE FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS.

Las alcachofas categoría II deben ser acondicionadas sin presión y sin espacios libres, en cajas de cartón corrugado o de plástico. Así mismo, los pedúnculos deben presentar un corte limpio y perpendicular al eje del mismo, según se indica en los numerales 11.1 y 11.3 de la NTP 209.452:2015.

Precisión 2: La entidad convocante deberá indicar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 3.2 y/o proforma del contrato), el peso neto del producto por envase. Además, podrá indicar las características del envase tales como: material, peso, tipo de cerrado, siempre que se haya verificado que estas características aseguren la pluralidad de postores.

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

2.3. Rotulado

El rotulado se debe efectuar de acuerdo con lo establecido en la norma Codex CXS 1-1985 (2018) NORMA GENERAL PARA EL ETIQUETADO DE LOS ALIMENTOS PREENVASADOS, y las disposiciones especificadas en el numeral 12 de la NTP 209.452:2015:

- nombre y dirección del productor;
- categoría "II";
- número de cabezuelas o peso neto;
- calibre;
- marca comercial;
- número de Autorización Sanitaria de Establecimiento de Procesamiento Primario emitido por el SENASA.

Precisión 3: La entidad convocante deberá indicar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 3.2 y/o proforma del contrato), otra información que considere deba estar rotulada. La información adicional que se solicite no puede modificar las características del bien descritas en numeral 2.1 de la presente ficha técnica.

2.4. Inserto

No aplica.

Precisión 4: No aplica.

FICHA TÉCNICA APROBADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

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

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1. Del bien

Las vainas de la arveja verde categoría extra deben presentarse con la adecuada madurez comercial, limpias, frescas, enteras y sanas; deben pertenecer a la misma variedad y deben estar en condiciones adecuadas para su manipuleo, transporte y conservación en buenas condiciones, según lo especificado en el numeral 5.1.1 de la NTP 011.106:2016.

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

Y debe presentar las siguientes características:

CARACTERÍSTICA		ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA								
CALIDAD											
Consistencia		Granos tiernos y consistentes, no harinosos.	NTP 011.106:2016 HORTALIZAS. Arveja verde. Requisitos. 2ª Edición								
Llenado de vainas		100% llenado de vainas.									
Color de vaina y granos		Verde brillante (claro u oscuro, según variedad).									
Tamaño del grano		<table><tr><th>Tamaño</th><th>Diámetro ecuatorial del grano</th></tr><tr><td>Pequeño</td><td>Entre 7,1 mm y 8,7 mm</td></tr><tr><td>Mediano</td><td>Entre 8,7 mm y 10,3 mm</td></tr><tr><td>Grande</td><td>Mayor a 10,3 mm</td></tr></table>		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
		Tamaño		Diámetro ecuatorial del grano							
		Pequeño		Entre 7,1 mm y 8,7 mm							
		Mediano		Entre 8,7 mm y 10,3 mm							
Grande	Mayor a 10,3 mm										
Sanidad		Daños serios: Indicios de pudrición	No se tolera indicios de pudrición.								
		Daños leves: manchas ligeras, heridas cicatrizadas	No se tolera vainas con defectos.								
INOCUIDAD		Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, autoridad nacional competente ¹ .	Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias.								



Central de Compras Públicas
PERU COMPRAS

Firmado digitalmente por HUAMAN GUERRERO Rodrigo Ernesto FAU 20600927818 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 05.11.2021 15:24:52 -05:00



Central de Compras Públicas
PERU COMPRAS

Firmado digitalmente por ALZAMORA GUTIERREZ Claudia Rosa FAU 20600927818 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 05.11.2021 14:15:40 -05:00

Según artículo 10 del Reglamento del Decreto Legislativo N° 1222 Ley de Inocuidad de los Alimentos, aprobado mediante Decreto Supremo N° 034-2008-AG.



Central de Compras Públicas
PERU COMPRAS

Firmado digitalmente por CENTA CUEVA Enma Raquel FAU 20600927818 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 05.11.2021 16:47:25 -05:00

Precisión 1: La entidad convocante deberá precisar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 3.2 y/o proforma del contrato) el tamaño de las arvejas verdes, de acuerdo a lo establecido en la norma NTP 011.106:2016, por ejemplo: Arveja verde categoría extra - tamaño grande.

2.2. Envase y/o embalaje

Las vainas de arvejas verdes categoría extra deben ser envasadas tomando en consideración lo establecido en las normas Codex CXC 1-1969 (2020) PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS y CXC 44-1995 (2004) CÓDIGO DE PRÁCTICAS PARA EL ENVASADO Y TRANSPORTE DE FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS. Asimismo, deben ser acondicionadas de tal manera que queden protegidas, ventiladas y bien presentadas, según lo indicado en el numeral 8.1.1 de la NTP 011.106:2016.

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

Precisión 2: La entidad convocante deberá indicar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 3.2 y/o proforma del contrato), el peso neto del producto por envase. Además, podrá indicar las características del envase tales como: material, peso, tipo de cerrado, siempre que se haya verificado que estas características aseguren la pluralidad de postores.

2.3. Rotulado

El rotulado se debe efectuar de acuerdo con lo establecido en la norma Codex CXS 1-1985 (2018) NORMA GENERAL PARA EL ETIQUETADO DE LOS ALIMENTOS PREENVASADOS y las disposiciones especificadas en el numeral 8.2 de la NTP 011.106:2016, conteniendo las siguientes indicaciones:

- peso neto en kilogramos;
- procedencia y fecha de cosecha;
- nombre o marca del productor;
- número de Autorización Sanitaria de Establecimiento de Procesamiento Primario emitido por el SENASA.

Precisión 3: La entidad convocante deberá indicar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 3.2 y/o proforma del contrato), otra información que considere deba estar rotulada. La información adicional que se solicite no puede modificar las características del bien descritas en numeral 2.1 de la presente ficha técnica.

2.4. Inserto

No aplica.

Precisión 4: No aplica.

FICHA TÉCNICA APROBADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

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 <i>Pisum sativum</i> L. La vaina es el fruto de las plantas de la familia Fabaceas (Leguminosas), que contiene las semillas de arveja verde.

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1. Del bien

Las vainas de la arveja verde categoría primera deben presentarse con la adecuada madurez comercial, limpias, frescas, enteras y sanas; deben pertenecer a la misma variedad y deben estar en condiciones adecuadas para su manipuleo, transporte y conservación en buenas condiciones, según lo especificado en el numeral 5.1.1 de la NTP 011.106:2016.

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

Y debe presentar las siguientes características:

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



Central de Compras Públicas
PERÚ COMPRAS

Firmado digitalmente por HUAMAN GUERRERO Rodrigo Ernesto FAU 20600927818 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 05.11.2021 15:25:05 -05:00



Central de Compras Públicas
PERÚ COMPRAS

Firmado digitalmente por ALZAMORA GUTIERREZ Claudia Rosa FAU 20600927818 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 05.11.2021 14:15:53 -05:00

Según artículo 10 del Reglamento del Decreto Ley N° 12020 Ley de Inocuidad de los Alimentos, aprobado mediante Decreto Supremo N° 034-2008-AG.



Firmado digitalmente por CENTA CUEVA Enma Raquel FAU 20600927818 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 05.11.2021 16:47:40 -05:00

Precisión 1: La entidad convocante deberá precisar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 3.2 y/o proforma del contrato) el tamaño de las arvejas verdes, de acuerdo a lo establecido en la norma NTP 011.106:2016, por ejemplo: Arveja verde categoría primera - tamaño grande.

2.2. Envase y/o embalaje

Las vainas de arvejas verdes categoría primera deben ser envasadas tomando en consideración lo establecido en las normas Codex CXC 1-1969 (2020) PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS y CXC 44-1995 (2004) CÓDIGO DE PRÁCTICAS PARA EL ENVASADO Y TRANSPORTE DE FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS. Asimismo, deben ser acondicionadas de tal manera que queden protegidas, ventiladas y bien presentadas, según lo indicado en el numeral 8.1.1 de la NTP 011.106:2016.

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

Precisión 2: La entidad convocante deberá indicar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 3.2 y/o proforma del contrato), el peso neto del producto por envase. Además, podrá indicar las características del envase tales como: material, peso, tipo de cerrado, siempre que se haya verificado que estas características aseguren la pluralidad de postores.

2.3. Rotulado

El rotulado se debe efectuar de acuerdo con lo establecido en la norma Codex CXS 1-1985 (2018) NORMA GENERAL PARA EL ETIQUETADO DE LOS ALIMENTOS PREENVASADOS y las disposiciones especificadas en el numeral 8.2 de la NTP 011.106:2016, conteniendo las siguientes indicaciones:

- peso neto en kilogramos;
- procedencia y fecha de cosecha;
- nombre o marca del productor;
- número de Autorización Sanitaria de Establecimiento de Procesamiento Primario emitido por el SENASA.

Precisión 3: La entidad convocante deberá indicar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 3.2 y/o proforma del contrato), otra información que considere deba estar rotulada. La información adicional que se solicite no puede modificar las características del bien descritas en numeral 2.1 de la presente ficha técnica.

2.4. Inserto

No aplica.

Precisión 4: No aplica.

FICHA TÉCNICA APROBADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

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

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1. Del bien

Las vainas de la arveja verde categoría segunda deben presentarse con la adecuada madurez comercial, limpias, frescas, enteras y sanas; pertenecerán a la misma variedad y deben estar en condiciones adecuadas para su manipuleo, transporte y conservación en buenas condiciones, según lo especificado en el numeral 5.1.1 de la NTP 011.106:2016.

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

Y debe presentar las siguientes características:

CARACTERÍSTICA		ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA								
CALIDAD											
Consistencia		Granos ligeramente duros y ligeramente harinosos.	NTP 011.106:2016 HORTALIZAS. Arveja verde. Requisitos. 2ª Edición								
Llenado de vainas		Tolerable hasta el 80% de vainas llenas.									
Color de vaina y granos		Ligeramente descoloridas y los granos de color ligeramente pálido.									
Tamaño		<table><tr><th>Tamaño</th><th>Diámetro ecuatorial del grano</th></tr><tr><td>Pequeño</td><td>Entre 7,1 mm y 8,7 mm</td></tr><tr><td>Mediano</td><td>Entre 8,7 mm y 10,3 mm</td></tr><tr><td>Grande</td><td>Mayor a 10,3 mm</td></tr></table>		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
		Tamaño		Diámetro ecuatorial del grano							
		Pequeño		Entre 7,1 mm y 8,7 mm							
		Mediano		Entre 8,7 mm y 10,3 mm							
Grande	Mayor a 10,3 mm										
Sanidad	Daños serios: Indicios de pudrición	Se tolera 1% de vaina con indicios de pudrición, sin afectar a los granos.									
	Daños leves: manchas ligeras, heridas cicatrizadas	Se tolera 50% de arvejas con defectos.									
INOCUIDAD		Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, autoridad nacional competente ¹ .	Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias.								

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

Precisión 1: La entidad convocante deberá precisar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 3.2 y/o proforma del contrato) el tamaño de las arvejas verdes, de acuerdo a lo establecido en la norma NTP 011.106:2016, por ejemplo: Arveja verde categoría segunda - tamaño grande.

2.2. Envase y/o embalaje

Las vainas de arvejas verdes categoría segunda deben ser envasadas tomando en consideración lo establecido en las normas Codex CXC 1-1969 (2020) PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS y CXC 44-1995 (2004) CÓDIGO DE PRÁCTICAS PARA EL ENVASADO Y TRANSPORTE DE FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS. Asimismo, deben ser acondicionadas de tal manera que queden protegidas, ventiladas y bien presentadas, según lo indicado en el numeral 8.1.1 de la NTP 011.106:2016.

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

Precisión 2: La entidad convocante deberá indicar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 3.2 y/o proforma del contrato), el peso neto del producto por envase. Además podrá indicar las características del envase tales como: material, peso, tipo de cerrado, siempre que se haya verificado que estas características aseguren la pluralidad de postores.

2.3. Rotulado

El rotulado se debe efectuar de acuerdo con lo establecido en la norma Codex CXS 1-1985 (2018) NORMA GENERAL PARA EL ETIQUETADO DE LOS ALIMENTOS PREENVASADOS y las disposiciones especificadas en el numeral 8.2 de la NTP 011.106:2016, conteniendo las siguientes indicaciones:

- peso neto en kilogramos;
- procedencia y fecha de cosecha;
- nombre o marca del productor;
- número de Autorización Sanitaria de Establecimiento de Procesamiento Primario emitido por el SENASA.

Precisión 3: La entidad convocante deberá indicar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 3.2 y/o proforma del contrato), otra información que considere deba estar rotulada. La información adicional que se solicite no puede modificar las características del bien descritas en numeral 2.1 de la presente ficha técnica.

2.4. Inserto

No aplica.

Precisión 4: No aplica.

FICHA TÉCNICA APROBADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

Denominación del bien	: CAMOTE AMARILLO CALIDAD PRIMERA
Denominación técnica	: CAMOTE AMARILLO CALIDAD PRIMERA
Unidad de medida	: KILOGRAMO
Descripción general	: El camote es la raíz comestible proveniente del género y especie <i>Ipomoea batatas</i> L. de la familia de las Convolvuláceas, en estado fresco y destinada para el consumo humano.

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1. Del bien

El camote amarillo calidad primera debe presentar las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN		REFERENCIA
CALIDAD			
Uniformidad	Cada lote de camote amarillo debe estar conformado por una misma variedad (es decir, color, forma y piel).		NTP 011.120:1992 (revisada el 2012) TUBÉRCULOS Y RAÍCES. Camote amarillo. Requisitos. 1ª Edición
Alteraciones y sustancias extrañas	Exento de: - Humedad externa anormal (mojado). - Olores y sabores extraños. - Impurezas y materias extrañas visibles (tierra, piedras, etc.).		
Tamaño (diámetro perpendicular al eje de crecimiento)	Calibre de 60 mm a 100 mm Se aceptará por unidad de envase, un máximo de 15% en peso del producto de tamaño diferente al establecido.		
Sanidad y aspecto (las tolerancias se refieren al porcentaje en peso del producto por unidad de envase)	Desprendimiento de la piel	0%	
	Cortes, cicatrices, magulladuras, grietas, rajaduras	Máximo 2%	
	Brotamiento	0%	
	Pudrición seca	0%	
	Pudrición húmeda	0%	
	Perforaciones, galerías (daños causados por insectos)	Máximo 1%	
	Mezclas varietales	Máximo 2%	
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 modificatorias.

Precisión 1: No aplica.

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

2.2. Envase y/o embalaje

El camote amarillo calidad primera debe ser envasado tomando en consideración lo establecido en las normas Codex CXC 1-1969 (2020) PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS y CXC 44-1995 (2004) CÓDIGO DE PRÁCTICAS PARA EL ENVASADO Y TRANSPORTE DE FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS.

Los envases deben satisfacer las características de higiene, ventilación y resistencia necesarias para asegurar la manipulación, el transporte y la conservación apropiados de los camotes, y deben estar exentos de cualquier materia y olor extraños. Podrán ser sacos, bolsas u otros envases, que cumplan con los requisitos que se indican en las Normas Técnicas Peruanas correspondientes, según indica el numeral 11.1 de la NTP 011.120:1992 (revisada el 2012).

Precisión 2: La entidad convocante deberá indicar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 3.2 y/o proforma del contrato), el peso neto del producto por envase. Además, podrá indicar las características del envase tales como: material, peso, tipo de cerrado, siempre que se haya verificado que estas características aseguren la pluralidad de postores.

2.3. Rotulado

El rotulado se debe efectuar de acuerdo con lo establecido en la norma Codex CXS 1-1985 (2018) NORMA GENERAL PARA EL ETIQUETADO DE LOS ALIMENTOS PREENVASADOS, y las disposiciones especificadas en el numeral 10 de la NTP 011.120:1992 (revisada el 2012):

- el nombre del producto indicado como “camote amarillo”;
- el grado de calidad: “primera”;
- masa aproximada en kilogramos;
- número de Autorización Sanitaria de Establecimiento de Procesamiento Primario emitido por el SENASA.

Precisión 3: La entidad convocante deberá indicar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 3.2 y/o proforma del contrato), otra información que considere deba estar rotulada. La información adicional que se solicite no puede modificar las características del bien descritas en numeral 2.1 de la presente ficha técnica.

2.4. Inserto

No aplica.

Precisión 4: No aplica.

FICHA TÉCNICA APROBADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

Denominación del bien	: CAMOTE AMARILLO CALIDAD SEGUNDA
Denominación técnica	: CAMOTE AMARILLO CALIDAD SEGUNDA
Unidad de medida	: KILOGRAMO
Descripción general	: El camote es la raíz comestible proveniente del género y especie <i>Ipomoea batatas</i> L. de la familia de las Convolvuláceas, en estado fresco y destinada para el consumo humano.

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1. Del bien

El camote amarillo calidad segunda debe presentar las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN		REFERENCIA
CALIDAD			
Uniformidad	Cada lote de camote amarillo debe estar conformado por una misma variedad (es decir, color, forma y piel).		NTP 011.120:1992 (revisada el 2012) TUBÉRCULOS Y RAÍCES. Camote amarillo. Requisitos. 1ª Edición
Alteraciones y sustancias extrañas	Exento de: - Humedad externa anormal (mojado). - Olores y sabores extraños. - Impurezas y materias extrañas visibles (tierra, piedras, etc.).		
Tamaño (diámetro perpendicular al eje de crecimiento)	Calibre de 60 mm a 100 mm Se aceptará por unidad de envase, un máximo de 15% en peso del producto de tamaño diferente al establecido.		
Sanidad y aspecto (las tolerancias se refieren al porcentaje en peso del producto por unidad de envase)	Desprendimiento de la piel	Máximo 5%	
	Cortes, cicatrices, magulladuras, grietas, rajaduras	Máximo 5%	
	Brotamiento	Máximo 2%	
	Pudrición seca	Máximo 2%	
	Pudrición húmeda	0%	
	Perforaciones, galerías (daños causados por insectos)	Máximo 3%	
	Mezclas varietales	Máximo 5%	
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 modificatorias.

cisión 1: No aplica.

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

2.2. Envase y/o embalaje

El camote amarillo calidad segunda debe ser envasado tomando en consideración lo establecido en las normas Codex CXC 1-1969 (2020) PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS y CXC 44-1995 (2004) CÓDIGO DE PRÁCTICAS PARA EL ENVASADO Y TRANSPORTE DE FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS.

Los envases deben satisfacer las características de higiene, ventilación y resistencia necesarias para asegurar la manipulación, el transporte y la conservación apropiados de los camotes, y deben estar exentos de cualquier materia y olor extraños. Podrán ser sacos, bolsas u otros envases, que cumplan con los requisitos que se indican en las Normas Técnicas Peruanas correspondientes, según indica el numeral 11.1 de la NTP 011.120:1992 (revisada el 2012).

Precisión 2: La entidad convocante deberá indicar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 3.2 y/o proforma del contrato), el peso neto del producto por envase. Además, podrá indicar las características del envase tales como: material, peso, tipo de cerrado, siempre que se haya verificado que estas características aseguren la pluralidad de postores.

2.3. Rotulado

El rotulado se debe efectuar de acuerdo con lo establecido en la norma Codex CXS 1-1985 (2018) NORMA GENERAL PARA EL ETIQUETADO DE LOS ALIMENTOS PREENVASADOS, y las disposiciones especificadas en el numeral 10 de la NTP 011.120:1992 (revisada el 2012):

- el nombre del producto indicado como “camote amarillo”;
- el grado de calidad: “segunda”;
- masa aproximada en kilogramos;
- número de Autorización Sanitaria de Establecimiento de Procesamiento Primario emitido por el SENASA.

Precisión 3: La entidad convocante deberá indicar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 3.2 y/o proforma del contrato), otra información que considere deba estar rotulada. La información adicional que se solicite no puede modificar las características del bien descritas en numeral 2.1 de la presente ficha técnica.

2.4. Inserto

No aplica.

Precisión 4: No aplica.

FICHA TÉCNICA APROBADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

Denominación del bien	: CAMOTE AMARILLO CALIDAD TERCERA
Denominación técnica	: CAMOTE AMARILLO CALIDAD TERCERA
Unidad de medida	: KILOGRAMO
Descripción general	: El camote es la raíz comestible proveniente del género y especie <i>Ipomoea batatas</i> L. de la familia de las Convolvuláceas, en estado fresco y destinada para el consumo humano.

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1. Del bien

El camote amarillo calidad tercera debe presentar las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
Uniformidad	Cada lote de camote amarillo debe estar conformado por una misma variedad (es decir, color, forma y piel).	NTP 011.120:1992 (revisada el 2012) TUBÉRCULOS Y RAÍCES. Camote amarillo. Requisitos. 1ª Edición
Alteraciones y sustancias extrañas	Exento de: - Humedad externa anormal (mojado). - Olores y sabores extraños. - Impurezas y materias extrañas visibles (tierra, piedras, etc.).	
Tamaño (diámetro perpendicular al eje de crecimiento)	Calibre de 40 mm a 60 mm Se aceptará por unidad de envase, un máximo de 15% en peso del producto de tamaño diferente al establecido.	
Sanidad y aspecto (las tolerancias se refieren al porcentaje en peso del producto por unidad de envase)	Desprendimiento de la piel	Máximo 10%
	Cortes, cicatrices, magulladuras, grietas, rajaduras	Máximo 10%
	Brotamiento	Máximo 5%
	Pudrición seca	Máximo 5%
	Pudrición húmeda	0%
	Perforaciones, galerías (daños causados por insectos)	Máximo 5%
	Mezcla varietal	Máximo 10%
INOCUIDAD	Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, autoridad nacional competente ¹ .	Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias.

Precisión 1: No aplica.

2.2. Envase y/o embalaje

El camote amarillo calidad tercera debe ser envasado tomando en consideración lo establecido en las normas Codex CXC 1-1969 (2020) PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS y CXC 44-1995 (2004) CÓDIGO DE PRÁCTICAS PARA EL ENVASADO Y TRANSPORTE DE FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS.

Los envases deben satisfacer las características de higiene, ventilación y resistencia necesarias para asegurar la manipulación, el transporte y la conservación apropiada de los camotes, y deben estar exentos de cualquier materia y olor extraños. Podrán ser sacos, bolsas u otros envases, que cumplan con los requisitos que se indican en las Normas Técnicas Peruanas correspondientes, según indica el numeral 11.1 de la NTP 011.120:1992 (revisada el 2012).

Precisión 2: La entidad convocante deberá indicar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 3.2 y/o proforma del contrato), el peso neto del producto por envase. Además, podrá indicar las características del envase tales como: material, peso, tipo de cerrado, siempre que se haya verificado que estas características aseguren la pluralidad de postores.

2.3. Rotulado

El rotulado se debe efectuar de acuerdo con lo establecido en la norma Codex CXS 1-1985 (2018) NORMA GENERAL PARA EL ETIQUETADO DE LOS ALIMENTOS PREENVASADOS, y las disposiciones especificadas en el numeral 10 de la NTP 011.120:1992 (revisada el 2012):

- el nombre del producto indicado como “camote amarillo”;
- el grado de calidad: “tercera”;
- masa aproximada en kilogramos;
- número de Autorización Sanitaria de Establecimiento de Procesamiento Primario emitido por el SENASA.

Precisión 3: La entidad convocante deberá indicar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 3.2 y/o proforma del contrato), otra información que considere deba estar rotulada. La información adicional que se solicite no puede modificar las características del bien descritas en numeral 2.1 de la presente ficha técnica.

2.4. Inserto

No aplica.

Precisión 4: No aplica.

FICHA TÉCNICA APROBADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

Denominación del bien	: ESPÁRRAGO BLANCO CATEGORÍA EXTRA
Denominación técnica	: TURIONES DE ESPÁRRAGO BLANCO CATEGORÍA EXTRA
Unidad de medida	: KILOGRAMO
Descripción general	: Los turiones de espárragos blancos son obtenidos de las variedades comerciales de la especie <i>Asparagus officinales</i> L., de la familia Liliaceae, que se suministran frescos al consumidor después de su acondicionamiento y envasado.

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1. Del bien

Los espárragos blancos categoría extra deben presentar las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
Requisitos mínimos	Los turiones de espárragos blancos categoría extra deben: a. Estar enteros. b. Estar sanos, y exentos de podredumbre o deterioro que hagan que sean aptos para el consumo. c. Estar limpios, y prácticamente exentos de cualquier materia extraña visible. d. Estar prácticamente exentos de plagas que afecten al aspecto general del producto. e. Estar prácticamente exentos de daños causados por plagas. f. Estar prácticamente exentos de daños por deshidratación. g. Estar exentos de daños causados por frío. h. Estar exentos de humedad externa anormal, salvo la condensación consiguiente a su remoción de una cámara frigorífica. i. Estar exentos de cualquier olor y /o sabor extraño. j. Tener un aspecto y olor frescos. k. Estar prácticamente exentos de magulladuras. l. Estar exentos de daños causados por un lavado o remojado inadecuados. m. El corte en la base de los turiones debe ser lo más recto y limpio posible. Además, los turiones no deben estar huecos, pelados ni quebrados. Se permiten, sin embargo, pequeñas grietas que hayan aparecido después de la recolección, siempre que no superen los límites de tolerancia del grado de calidad.	NTP 011.109:2013 (revisada el 2018) ESPÁRRAGO. Espárrago fresco. Requisitos. 4ª Edición
Calidad	Aspecto	Característico de la variedad
	Forma	Muy bien formado y prácticamente rectos
	Puntas	Muy compactas (punta AW ¹)



Central de Compras Públicas
PERÚ COMPRAS

Firmado digitalmente por HUAMAN GUERRERO Rodrigo Ernesto FAU 20600927818 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 05.11.2021 15:26:35 -05:00



Central de Compras Públicas
PERÚ COMPRAS

Firmado digitalmente por ALZAMORA GUTIERREZ Claudia Rosa FAU 20600927818 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 05.11.2021 14:17:01 -05:00

1. AW: All white



Central de Compras Públicas
PERÚ COMPRAS

Firmado digitalmente por CENTA CUEVA Enma Raquel FAU 20600927818 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 05.11.2021 16:49:39 -05:00

CARACTERÍSTICA		ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA								
	Defectos	Se permitirá indicios muy leves de manchas de color no característico causados por agentes no patógenos en los turiones, que puedan ser eliminados por el consumidor mediante pelado normal. Se permitirá indicios de fibrosidad en los turiones.									
	Color	Característico Solo se permite un matiz ligeramente rosado.									
Tolerancia de calidad		Se tolera el 5% en número o en peso de turiones que no satisfagan los requisitos de esta categoría, pero que satisfaga los de la Categoría I.									
Longitud		La longitud de los turiones debe ser: - Espárragos largos: Superior a 17 cm - Espárragos cortos: 15 -17 cm - Puntas de espárragos: Inferior a 15 cm La longitud máxima permitida para la clasificación de los espárragos blancos es de 23 cm.									
Tolerancia de longitud		Se tolera el 10% en número o en peso de los turiones que no correspondan a la longitud, con una desviación máxima de 2 cm de longitud.									
Calibre		El diámetro de los espárragos blancos se medirá en el punto medio de su longitud. <table border="1"><thead><tr><th>Calibre</th><th>Diámetro (mm)</th></tr></thead><tbody><tr><td>Jumbo</td><td>Mayor o igual a 20</td></tr><tr><td>Extra large</td><td>De 16 a 20</td></tr><tr><td>Large</td><td>De 12 a 16</td></tr></tbody></table> Diámetro mínimo 12 mm En un solo empaque, atado o manojo, la diferencia máxima entre el turión más grueso y el más delgado debe ser de 5 mm.		Calibre	Diámetro (mm)	Jumbo	Mayor o igual a 20	Extra large	De 16 a 20	Large	De 12 a 16
Calibre	Diámetro (mm)										
Jumbo	Mayor o igual a 20										
Extra large	De 16 a 20										
Large	De 12 a 16										
Tolerancia de calibre		Se tolera el 10% en número o en peso de los turiones que no correspondan al calibre indicado, con una desviación máxima de 2 mm de diámetro.									
Homogeneidad		a.Cada embalaje debe contener turiones del mismo origen, calidad, grupo de color, longitud, calibre. b. La parte visible del contenido del empaque, atado o manojo debe ser representativa de todo el contenido. c. Los atados o manojos de un mismo envase deben ser del mismo peso. d.Se permite 10% en número o en peso de espárragos blancos con punta color rosado y/o violeta y espárragos blancos con puntas de color entre violeta y verde.									
INOCUIDAD		Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, autoridad nacional competente ² .	Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante								

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

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
		Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias.

Precisión 1: La entidad convocante deberá precisar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 3.2 y/o proforma del contrato) la longitud y el calibre correspondiente a esta categoría, de acuerdo a lo establecido en la norma NTP 011.109:2013 (revisada el 2018). Por ejemplo: Espárrago blanco categoría extra - largo - calibre jumbo.

2.2. Envase y/o embalaje

Los espárragos blancos categoría extra deben ser envasados tomando en consideración lo establecido en las normas Codex CXC 1-1969 (2020) PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS y CXC 44-1995 (2004) CÓDIGO DE PRÁCTICAS PARA EL ENVASADO Y TRANSPORTE DE FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS. Además, deben envasarse de tal manera que el producto quede debidamente protegido, según lo indicado en el numeral 8.2 de la NTP 011.109:2013 (revisada el 2018).

El material utilizado en el interior de los envases debe ser nuevo, estar limpio y ser de calidad tal que impida que se provoquen daños internos o externos al producto. Se permite el uso de materiales, en particular papel y sellos con indicaciones comerciales, siempre y cuando estén impresos o etiquetados con tinta o pegamento no tóxicos. Los envases deben estar exentos de toda materia extraña, según se indica en el numeral 8.2 de la NTP 011.109:2013 (revisada el 2018).

Precisión 2: La entidad convocante deberá indicar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 3.2 y/o proforma del contrato), el peso neto del producto por envase y la forma de presentación de los espárragos, como en atados o en bandejas. Además, podrá indicar las características del envase tales como: material, peso, tipo de cerrado, siempre que se haya verificado que estas características aseguren la pluralidad de postores.

2.3. Rotulado

El rotulado debe cumplir con lo indicado en el numeral 9 de la NTP 011.109:2013 (revisada el 2018):

- nombre y dirección del productor;
- número de Autorización Sanitaria de Establecimiento de Procesamiento Primario emitido por el SENASA;
- el nombre del producto: "espárrago" seguido de la indicación "blancos", "blancos con puntas de color entre rosado y/o violeta", "blancos con puntas de color entre violeta y verde", si el contenido del empaque y/o envase no es visible desde el exterior y, cuando proceda, la indicación "cortos" o "puntas" o "mezcla de blancos";
- país y lugar de origen;
- categoría "extra";
- calibre;
- números de empaque y/o envases unitarios para espárragos presentados en empaques y/o envases unitarios.

Precisión 3: La entidad convocante deberá indicar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 3.2 y/o proforma del contrato), otra información que considere deba estar rotulada. La información adicional que se solicite no puede modificar las características del bien descritas en numeral 2.1 de la presente ficha técnica.

2.4. Inserto

No aplica.

Precisión 4: No aplica.

FICHA TÉCNICA APROBADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

Denominación del bien	: ESPÁRRAGO BLANCO CATEGORÍA I
Denominación técnica	: TURIONES DE ESPÁRRAGO BLANCO CATEGORÍA I
Unidad de medida	: KILOGRAMO
Descripción general	: Los turiones de espárragos blancos son obtenidos de las variedades comerciales de la especie <i>Asparagus officinales</i> L., de la familia Liliaceae, que se suministran frescos al consumidor después de su acondicionamiento y envasado.

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1. Del bien

Los espárragos blancos categoría I deben presentar las siguientes características:

CARACTERÍSTICA		ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD			
Requisitos mínimos		Los turiones de espárragos blancos categoría I deben: - Estar enteros. - Estar sanos, y exentos de podredumbre o deterioro que hagan que sean aptos para el consumo. - Estar limpios, y prácticamente exentos de cualquier materia extraña visible. - Estar prácticamente exentos de plagas que afecten al aspecto general del producto. - Estar prácticamente exentos de daños causados por plagas. - Estar prácticamente exentos de daños por deshidratación. - Estar exentos de daños causados por frío. - Estar exentos de humedad externa anormal, salvo la condensación consiguiente a su remoción de una cámara frigorífica. - Estar exentos de cualquier olor y /o sabor extraño. - Tener un aspecto y olor frescos. - Estar prácticamente exentos de magulladuras. - Estar exentos de daños causados por un lavado o remojado inadecuados. - El corte en la base de los turiones debe ser lo más recto y limpio posible. Además, los turiones no deben estar huecos, pelados ni quebrados. Se permiten, sin embargo, pequeñas grietas que hayan aparecido después de la recolección, siempre que no superen los límites de tolerancia del grado de calidad.	NTP 011.109:2013 (revisada el 2018) ESPÁRRAGO. Espárrago fresco. Requisitos. 4ª Edición
Calidad	Aspecto	Característico de la variedad	
	Forma	Bien formado y podrán ser ligeramente curvos	
	Puntas	Puntas compactas	

CARACTERÍSTICA		ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA										
		Espárrago blanco: punta AW ¹ + algo de GTW ²											
	Defectos	Se permitirá ligeros indicios de manchas de color no característico causadas por agentes no patógenos que puedan ser eliminados por el consumidor mediante un pelado normal. Se permitirá una leve fibrosidad en los turiones.											
	Color	Característico Podrá presentar matiz ligeramente rosado en las puntas y tallo.											
Tolerancia de calidad		Se tolera el 10% en número o en peso de turiones que no satisfagan los requisitos de esta categoría, pero que satisfaga los de la Categoría I.											
Longitud		La longitud de los turiones debe ser: - Espárragos largos: Superior a 17 cm - Espárragos cortos: 15 -17 cm - Puntas de espárragos: Inferior a 15 cm La longitud máxima permitida para la clasificación de los espárragos blancos es de 23 cm.											
Tolerancia de longitud		Se tolera el 10% en número o en peso de los turiones que no correspondan a la longitud, con una desviación máxima de 2 cm de longitud.											
Calibre		El diámetro de los espárragos blancos se medirá en el punto medio de su longitud. <table border="1"> <thead> <tr> <th>Calibre</th> <th>Diámetro (mm)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Jumbo</td> <td>Mayor o igual a 20</td> </tr> <tr> <td>Extra large</td> <td>De 16 a 20</td> </tr> <tr> <td>Large</td> <td>De 12 a 16</td> </tr> <tr> <td>Standard o Medium</td> <td>De 8 a 12</td> </tr> </tbody> </table> Diámetro mínimo 8 mm En un solo empaque, atado o manojo, la diferencia máxima entre el turión más grueso y el más delgado debe ser de 5 mm.	Calibre	Diámetro (mm)	Jumbo	Mayor o igual a 20	Extra large	De 16 a 20	Large	De 12 a 16	Standard o Medium	De 8 a 12	
Calibre	Diámetro (mm)												
Jumbo	Mayor o igual a 20												
Extra large	De 16 a 20												
Large	De 12 a 16												
Standard o Medium	De 8 a 12												
Tolerancia de calibre		Se tolera el 10% en número o en peso de los turiones que no correspondan al calibre indicado, con una desviación máxima de 2 mm de diámetro.											
Homogeneidad		a. Cada embalaje debe contener turiones del mismo origen, calidad, grupo de color, longitud, calibre. b. La parte visible del contenido del empaque, atado o manojo debe ser representativa de todo el contenido. c. Los atados o manojos de un mismo envase deben ser del mismo peso. d. Se permite 10% en número o en peso de espárragos blancos con punta color rosado											

¹ AW: All white

² GTW: Green tips white

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
	y/o violeta y espárragos blancos con puntas de color entre violeta y verde.	
INOCUIDAD	Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, autoridad nacional competente ³ .	Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias.

Precisión 1: La entidad convocante deberá precisar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 3.2 y/o proforma del contrato) la longitud y el calibre correspondiente a esta categoría, de acuerdo a lo establecido en la norma NTP 011.109:2013 (revisada el 2018). Por ejemplo: Espárrago blanco categoría I- largo - calibre jumbo.

2.2. Envase y/o embalaje

Los espárragos blancos categoría I deben ser envasados tomando en consideración lo establecido en las normas Codex CXC 1-1969 (2020) PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS y CXC 44-1995 (2004) CÓDIGO DE PRÁCTICAS PARA EL ENVASADO Y TRANSPORTE DE FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS. Además, deben envasarse de tal manera que el producto quede debidamente protegido, según lo indicado en el numeral 8.2 de la NTP 011.109:2013 (revisada el 2018).

El material utilizado en el interior de los envases debe ser nuevo, estar limpio y ser de calidad tal que impida que se provoquen daños internos o externos al producto. Se permite el uso de materiales, en particular papel y sellos con indicaciones comerciales, siempre y cuando estén impresos o etiquetados con tinta o pegamento no tóxicos. Los envases deben estar exentos de toda materia extraña, según se indica en el numeral 8.2 de la NTP 011.109:2013 (revisada el 2018).

Precisión 2: La entidad convocante deberá indicar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 3.2 y/o proforma del contrato), el peso neto del producto por envase y la forma de presentación de los espárragos, como en atados o en bandejas. Además, podrá indicar las características del envase tales como: material, peso, tipo de cerrado, siempre que se haya verificado que estas características aseguren la pluralidad de postores.

2.3. Rotulado

El rotulado debe cumplir con lo indicado en el numeral 9 de la NTP 011.109:2013 (revisada el 2018):

- nombre y dirección del productor;
- número de Autorización Sanitaria de Establecimiento de Procesamiento Primario emitido por el SENASA;
- el nombre del producto: “espárrago” seguido de la indicación “blancos”, “blancos con puntas de color entre rosado y/o violeta”, “blancos con puntas de color entre violeta y verde”, si el contenido del empaque y/o envase no es visible desde el exterior y, cuando proceda, la indicación “cortos” o “puntas” o “mezcla de blancos”;
- país y lugar de origen;
- categoría “I”;
- calibre;
- números de empaque y/o envases unitarios para espárragos presentados en empaques y/o envases unitarios.

Precisión 3: La entidad convocante deberá indicar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 3.2 y/o proforma del contrato), otra información que considere deba estar rotulada. La información adicional que se solicite no puede modificar las características del bien descritas en numeral 2.1 de la presente ficha técnica.

³ Según artículo 10 del Reglamento del Decreto Legislativo N° 1062, Ley de Inocuidad de los Alimentos, aprobado mediante Decreto Supremo N° 034-2008-AG.

2.4. Inserto
No aplica.

Precisión 4: No aplica.

FICHA TÉCNICA APROBADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

Denominación del bien	: ESPÁRRAGO BLANCO CATEGORÍA II
Denominación técnica	: TURIONES DE ESPÁRRAGO BLANCO CATEGORÍA II
Unidad de medida	: KILOGRAMO
Descripción general	: Los turiones de espárragos blancos son obtenidos de las variedades comerciales de la especie <i>Asparagus officinales</i> L., de la familia Liliaceae, que se suministran frescos al consumidor después de su acondicionamiento y envasado.

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1. Del bien

Los espárragos blancos categoría II deben presentar las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
Requisitos mínimos	Los turiones de espárragos blancos categoría II deben: a. Estar enteros. b. Estar sanos, y exentos de podredumbre o deterioro que hagan que sean aptos para el consumo. c. Estar limpios, y prácticamente exentos de cualquier materia extraña visible. d. Estar prácticamente exentos de plagas que afecten al aspecto general del producto. e. Estar prácticamente exentos de daños causados por plagas. f. Estar prácticamente exentos de daños por deshidratación. g. Estar exentos de daños causados por frío. h. Estar exentos de humedad externa anormal, salvo la condensación consiguiente a su remoción de una cámara frigorífica. i. Estar exentos de cualquier olor y /o sabor extraño. j. Tener un aspecto y olor frescos. k. Estar prácticamente exentos de magulladuras; l. Estar exentos de daños causados por un lavado o remojado inadecuados. m. El corte en la base de los turiones debe ser lo más recto y limpio posible. Además, los turiones no deben estar huecos, pelados ni quebrados. Se permiten, sin embargo, pequeñas grietas que hayan aparecido después de la recolección, siempre que no superen los límites de tolerancia del grado de calidad.	NTP 011.109:2013 (revisada el 2018) ESPÁRRAGO. Espárrago fresco. Requisitos. 4ª Edición
Calidad	Aspecto	Conforme a los requisitos mínimos.
	Forma	Pueden no estar tan bien formados y curvos.
	Puntas	Puntas abiertas



Firmado digitalmente por HUAMAN GUERRERO Rodrigo Ernesto FAU 20600927818 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 05.11.2021 15:27:01 -05:00



Firmado digitalmente por ALZAMORA GUTIERREZ Claudia Rosa FAU 20600927818 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 05.11.2021 14:17:18 -05:00



Firmado digitalmente por CENTA CUEVA Enma Raquel FAU 20600927818 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 05.11.2021 16:50:31 -05:00

CARACTERÍSTICA		ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA										
		Espárrago blanco: punta GTW ¹ (incluye un matiz violeta y/o verde)											
	Defectos	Se permiten indicios de manchas de color no característico causados por agentes no patógenos que puedan ser eliminados por el consumidor mediante un pelado normal. Los turiones podrán ser ligeramente fibrosos.											
	Color	Característico La punta podrá tener una coloración que incluya un matiz violeta y/o verde.											
Tolerancia de calidad		Se tolera el 10% en número o en peso de turiones que no satisfagan los requisitos de esta categoría. Además, se permite 10% de turiones huecos o que presenten grietas muy ligeras debido al lavado. En ningún caso podrá haber más de 15% de turiones en cada empaque y/o envase.											
Longitud		La longitud de los turiones debe ser: - Espárragos largos: Superior a 17 cm - Espárragos cortos: 15 -17 cm - Puntas de espárragos: inferior a 15 cm La longitud máxima permitida para la clasificación de los espárragos blancos es de 23 cm.											
Tolerancia de longitud		Se tolera el 10% en número o en peso de los turiones que no correspondan a la longitud, con una desviación máxima de 2 cm de longitud.											
Calibre		El diámetro de los espárragos blancos se medirá en el punto medio de su longitud. <table> <tr> <th>Calibre</th> <th>Diámetro (mm)</th> </tr> <tr> <td>Jumbo</td> <td>Mayor o igual a 20</td> </tr> <tr> <td>Extra large</td> <td>De 16 a 20</td> </tr> <tr> <td>Large</td> <td>De 12 a 16</td> </tr> <tr> <td>Standard o Medium</td> <td>De 8 a 12</td> </tr> </table> Diámetro mínimo 8 mm En un solo empaque, atado o manojo, la diferencia máxima entre el turión más grueso y el más delgado debe ser de 5 mm.		Calibre	Diámetro (mm)	Jumbo	Mayor o igual a 20	Extra large	De 16 a 20	Large	De 12 a 16	Standard o Medium	De 8 a 12
Calibre	Diámetro (mm)												
Jumbo	Mayor o igual a 20												
Extra large	De 16 a 20												
Large	De 12 a 16												
Standard o Medium	De 8 a 12												
Tolerancia de calibre		Se tolera el 10% en número o en peso de los turiones que no correspondan al calibre indicado, con una desviación máxima de 2 mm de diámetro.											
Homogeneidad		a.Cada embalaje debe contener turiones del mismo origen, calidad, grupo de color, longitud, calibre. b. La parte visible del contenido del empaque, atado o manojo debe ser representativa de todo el contenido.											

¹ GTW: Green tips white

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
	c. Los atados o manojos de un mismo envase deben ser del mismo peso. d. Se permite 15% en número o en peso de espárragos blancos con punta color rosado y/o violeta y espárragos blancos con puntas de color entre violeta y verde.	
INOCUIDAD	Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, autoridad nacional competente ² .	Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias.

Precisión 1: La entidad convocante deberá precisar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 3.2 y/o proforma del contrato) la longitud y el calibre correspondiente a esta categoría, de acuerdo a lo establecido en la norma NTP 011.109:2013 (revisada el 2018). Por ejemplo: Espárrago blanco categoría II - largo - calibre jumbo.

2.2. Envase y/o embalaje

Los espárragos blancos categoría II deben ser envasados tomando en consideración lo establecido en las normas Codex CXC 1-1969 (2020). PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS y CXC 44-1995 (2004). CÓDIGO DE PRÁCTICAS PARA EL ENVASADO Y TRANSPORTE DE FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS. Además, deben envasarse de tal manera que el producto quede debidamente protegido, según lo indicado en el numeral 8.2 de la NTP 011.109:2013 (revisada el 2018).

El material utilizado en el interior de los envases debe ser nuevo, estar limpio y ser de calidad tal que impida que se provoquen daños internos o externos al producto. Se permite el uso de materiales, en particular papel y sellos con indicaciones comerciales, siempre y cuando estén impresos o etiquetados con tinta o pegamento no tóxicos. Los envases deben estar exentos de toda materia extraña, según se indica en el numeral 8.2 de la NTP 011.109:2013 (revisada el 2018).

Precisión 2: La entidad convocante deberá indicar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 3.2 y/o proforma del contrato), el peso neto del producto por envase y la forma de presentación de los espárragos, como en atados o en bandejas. Además, podrá indicar las características del envase tales como: material, peso, tipo de cerrado, siempre que se haya verificado que estas características aseguren la pluralidad de postores.

2.3. Rotulado

El rotulado debe cumplir con lo indicado en el numeral 9 de la NTP 011.109:2013 (revisada el 2018):

- nombre y dirección del productor;
- número de Autorización Sanitaria de Establecimiento de Procesamiento Primario emitido por el SENASA;
- el nombre del producto: “espárrago” seguido de la indicación “blancos”, “blancos con puntas de color entre rosado y/o violeta”, “blancos con puntas de color entre violeta y verde”, si el contenido del empaque y/o envase no es visible desde el exterior y, cuando proceda, la indicación “cortos” o “puntas” o “mezcla de blancos”;
- país y lugar de origen;
- categoría “II”;
- calibre;
- números de empaque y/o envases unitarios para espárragos presentados en empaques y/o envases unitarios.

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

Precisión 3: La entidad convocante deberá indicar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 3.2 y/o proforma del contrato), otra información que considere deba estar rotulada. La información adicional que se solicite no puede modificar las características del bien descritas en numeral 2.1 de la presente ficha técnica.

2.4. Inserto

No aplica.

Precisión 4: No aplica.

FICHA TÉCNICA APROBADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

Denominación del bien	: ESPÁRRAGO VERDE CATEGORÍA EXTRA
Denominación técnica	: TURIONES DE ESPÁRRAGO VERDE CATEGORÍA EXTRA
Unidad de medida	: KILOGRAMO
Descripción general	: Los turiones de espárragos verdes son obtenidos de las variedades comerciales de la especie <i>Asparagus officinales</i> L., de la familia Liliaceae, que se suministran frescos al consumidor después de su acondicionamiento y envasado.

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1. Del bien

Los espárragos verdes categoría extra deben presentar las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
Requisitos mínimos	Los turiones de espárragos verdes categoría extra deben: a. Estar enteros. b. Estar sanos, y exentos de podredumbre o deterioro que hagan que sean aptos para el consumo. c. Estar limpios, y prácticamente exentos de cualquier materia extraña visible. d. Estar prácticamente exentos de plagas que afecten al aspecto general del producto. e. Estar prácticamente exentos de daños causados por plagas. f. Estar prácticamente exentos de daños por deshidratación. g. Estar exentos de daños causados por frío. h. Estar exentos de humedad externa anormal, salvo la condensación consiguiente a su remoción de una cámara frigorífica. i. Estar exentos de cualquier olor y /o sabor extraño. j. Tener un aspecto y olor frescos. k. Estar prácticamente exentos de magulladuras. l. Estar exentos de daños causados por un lavado o remojo inadecuados. m. El corte en la base de los turiones debe ser lo más recto y limpio posible. Además, los turiones no deben estar huecos, pelados ni quebrados. Se permiten, sin embargo, pequeñas grietas que hayan aparecido después de la recolección, siempre que no superen los límites de tolerancia del grado de calidad.	NTP 011.109:2013 (revisada el 2018) ESPÁRRAGO. Espárrago fresco. Requisitos. 4ª Edición
Calidad	Aspecto	Característico de la variedad
	Forma	Muy bien formado y prácticamente rectos
	Puntas	Muy compactas (punta A)
	Defectos	Se permitirá indicios muy leves de manchas de color no característico causados por



Firmado digitalmente por HUAMAN GUERRERO Rodrigo Ernesto FAU 20600927818 hard
Motivo: Doy Vº Bº
Fecha: 05.11.2021 15:27:18 -05:00



Firmado digitalmente por ALZAMORA GUTIERREZ Claudia Rosa FAU 20600927818 hard
Motivo: Doy Vº Bº
Fecha: 05.11.2021 14:17:28 -05:00



Firmado digitalmente por CENTA CUEVA Enma Raquel FAU 20600927818 hard
Motivo: Doy Vº Bº
Fecha: 05.11.2021 16:50:43 -05:00

CARACTERÍSTICA		ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA												
		agentes no patógenos en los turiones, que puedan ser eliminados por el consumidor mediante pelado normal. Se permitirá indicios de fibrosidad en los turiones.													
	Color	Característico El espárrago verde debe ser de ese color por lo menos en el 95% de su longitud.													
Tolerancia de calidad		Se tolera el 5% en número o en peso de turiones que no satisfagan los requisitos de esta categoría, pero que satisfaga los de la Categoría I.													
Longitud		La longitud de los turiones debe ser: - Espárragos largos: Superior a 17 cm - Espárragos cortos: 15 -17 cm - Puntas de espárragos: Inferior a 15 cm La longitud máxima permitida para la clasificación de los espárragos verdes es de 27 cm.													
Tolerancia de longitud		Se tolera el 10% en número o en peso de los turiones que no correspondan a la longitud, con una desviación máxima de 2 cm de longitud.													
Calibre		El diámetro de los espárragos verdes se medirá a 2,5 cm del extremo del corte. <table><tr><th>Calibre</th><th>Diámetro (mm)</th></tr><tr><td>Jumbo</td><td>Mayor o igual a 20</td></tr><tr><td>Extra large</td><td>De 16 a 20</td></tr><tr><td>Large</td><td>De 12 a 16</td></tr><tr><td>Standard o Medium</td><td>De 8 a 12</td></tr><tr><td>Small</td><td>De 4 a 8</td></tr></table> Diámetro mínimo 4 mm En un solo empaque, atado o manojo, la diferencia máxima entre el turión más grueso y el más delgado debe ser de 5 mm.		Calibre	Diámetro (mm)	Jumbo	Mayor o igual a 20	Extra large	De 16 a 20	Large	De 12 a 16	Standard o Medium	De 8 a 12	Small	De 4 a 8
Calibre	Diámetro (mm)														
Jumbo	Mayor o igual a 20														
Extra large	De 16 a 20														
Large	De 12 a 16														
Standard o Medium	De 8 a 12														
Small	De 4 a 8														
Tolerancia de calibre		Se tolera el 10% en número o en peso de los turiones que no correspondan al calibre indicado, con una desviación máxima de 2 mm de diámetro.													
Homogeneidad		a. Cada embalaje debe contener turiones del mismo origen, calidad, grupo de color, longitud, calibre. b. La parte visible del contenido del empaque, atado o manojo debe ser representativa de todo el contenido. c. Los atados o manojos de un mismo envase deben ser del mismo peso.													
INOCUIDAD		Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, autoridad nacional competente ¹ .													
		Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias.													

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

Precisión 1: La entidad convocante deberá precisar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 3.2 y/o proforma del contrato) la longitud y el calibre correspondiente a esta categoría, de acuerdo a lo establecido en la norma NTP 011.109:2013 (revisada el 2018). Por ejemplo: Espárrago verde categoría extra - largo - calibre jumbo.

2.2. Envase y/o embalaje

Los espárragos verdes categoría extra deben ser envasados tomando en consideración lo establecido en las normas Codex CXC 1-1969 (2020) PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS y CXC 44-1995 (2004) CÓDIGO DE PRÁCTICAS PARA EL ENVASADO Y TRANSPORTE DE FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS. Además, deben envasarse de tal manera que el producto quede debidamente protegido, según lo indicado en el numeral 8.2 de la NTP 011.109:2013 (revisada el 2018).

El material utilizado en el interior de los envases debe ser nuevo, estar limpio y ser de calidad tal que impida que se provoquen daños internos o externos al producto. Se permite el uso de materiales, en particular papel y sellos con indicaciones comerciales, siempre y cuando estén impresos o etiquetados con tinta o pegamento no tóxicos. Los envases deben estar exentos de toda materia extraña, según se indica en el numeral 8.2 de la NTP 011.109:2013 (revisada el 2018).

Precisión 2: La entidad convocante deberá indicar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 3.2 y/o proforma del contrato), el peso neto del producto por envase y la forma de presentación de los espárragos, como en atados o en bandejas. Además, podrá indicar las características del envase tales como: material, peso, tipo de cerrado, siempre que se haya verificado que estas características aseguren la pluralidad de postores.

2.3. Rotulado

El rotulado debe cumplir con lo indicado en el numeral 9 de la NTP 011.109:2013 (revisada el 2018):

- nombre y dirección del productor;
- número de Autorización Sanitaria de Establecimiento de Procesamiento Primario emitido por el SENASA;
- el nombre del producto: "verde";
- país y lugar de origen;
- categoría "extra";
- calibre;
- números de empaque y/o envases unitarios para espárragos presentados en empaques y/o envases unitarios.

Precisión 3: La entidad convocante deberá indicar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 3.2 y/o proforma del contrato), otra información que considere deba estar rotulada. La información adicional que se solicite no puede modificar las características del bien descritas en numeral 2.1 de la presente ficha técnica.

2.4. Inserto

No aplica.

Precisión 4: No aplica.

FICHA TÉCNICA APROBADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

Denominación del bien	: ESPÁRRAGO VERDE CATEGORÍA I
Denominación técnica	: TURIONES DE ESPÁRRAGO VERDE CATEGORÍA I
Unidad de medida	: KILOGRAMO
Descripción general	: Los turiones de espárragos verdes son obtenidos de las variedades comerciales de la especie <i>Asparagus officinales</i> L., de la familia Liliaceae, que se suministran frescos al consumidor después de su acondicionamiento y envasado.

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1. Del bien

Los espárragos verdes categoría I deben presentar las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA							
CALIDAD									
Requisitos mínimos	Los turiones de espárragos verdes categoría I deben: - Estar enteros. - Estar sanos, y exentos de podredumbre o deterioro que hagan que sean aptos para el consumo. - Estar limpios, y prácticamente exentos de cualquier materia extraña visible. - Estar prácticamente exentos de plagas que afecten al aspecto general del producto. - Estar prácticamente exentos de daños causados por plagas. - Estar prácticamente exentos de daños por deshidratación. - Estar exentos de daños causados por frío. - Estar exentos de humedad externa anormal, salvo la condensación consiguiente a su remoción de una cámara frigorífica. - Estar exentos de cualquier olor y /o sabor extraño. - Tener un aspecto y olor frescos. - Estar prácticamente exentos de magulladuras. - Estar exentos de daños causados por un lavado o remojo inadecuados. - El corte en la base de los turiones debe ser lo más recto y limpio posible. Además, los turiones no deben estar huecos, pelados ni quebrados. Se permiten, sin embargo, pequeñas grietas que hayan aparecido después de la recolección, siempre que no superen los límites de tolerancia del grado de calidad.	NTP 011.109:2013 (revisada el 2018) ESPÁRRAGO. Espárrago fresco. Requisitos. 4ª Edición							
	<table> <tr> <td rowspan="4">Calidad</td><td>Aspecto</td><td>Característico de la variedad</td></tr> <tr> <td>Forma</td><td>Bien formado y podrán ser ligeramente curvos</td></tr> <tr> <td>Puntas</td><td>Puntas compactas (punta AB)</td></tr> <tr> <td>Defectos</td><td>Se permitirá ligeros indicios de manchas de color no característico causadas por</td></tr> </table>		Calidad	Aspecto	Característico de la variedad	Forma	Bien formado y podrán ser ligeramente curvos	Puntas	Puntas compactas (punta AB)
Calidad	Aspecto	Característico de la variedad							
	Forma	Bien formado y podrán ser ligeramente curvos							
	Puntas	Puntas compactas (punta AB)							
	Defectos	Se permitirá ligeros indicios de manchas de color no característico causadas por							

CARACTERÍSTICA		ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA												
		agentes no patógenos que puedan ser eliminados por el consumidor mediante un pelado normal. Se permitirá una leve fibrosidad en los turiones.													
	Color	Característico. El espárrago debe ser de ese color por lo menos el 80 % de su longitud.													
Tolerancia de calidad		Se tolera el 10 % en número o en peso de turiones que no satisfagan los requisitos de esta categoría, pero que satisfaga los de la Categoría I.													
Longitud		La longitud de los turiones debe ser: - Espárragos largos: Superior a 17 cm - Espárragos cortos: 15 - 17 cm - Puntas de espárragos: inferior a 15 cm La longitud máxima permitida para la clasificación de los espárragos verdes es de 27 cm.													
Tolerancia de longitud		Se tolera el 10% en número o en peso de los turiones que no correspondan a la longitud, con una desviación máxima de 2 cm de longitud.													
Calibre		El diámetro de los espárragos verdes se medirá a 2,5 cm del extremo del corte. <table border="1"><thead><tr><th>Calibre</th><th>Diámetro (mm)</th></tr></thead><tbody><tr><td>Jumbo</td><td>Mayor o igual a 20</td></tr><tr><td>Extra large</td><td>De 16 a 20</td></tr><tr><td>Large</td><td>De 12 a 16</td></tr><tr><td>Standard o Medium</td><td>De 8 a 12</td></tr><tr><td>Small</td><td>De 4 a 8</td></tr></tbody></table> Diámetro mínimo 4 mm En un solo empaque, atado o manojo, la diferencia máxima entre el turión más grueso y el más delgado debe ser de 5 mm.		Calibre	Diámetro (mm)	Jumbo	Mayor o igual a 20	Extra large	De 16 a 20	Large	De 12 a 16	Standard o Medium	De 8 a 12	Small	De 4 a 8
Calibre	Diámetro (mm)														
Jumbo	Mayor o igual a 20														
Extra large	De 16 a 20														
Large	De 12 a 16														
Standard o Medium	De 8 a 12														
Small	De 4 a 8														
Tolerancia de calibre		Se tolera el 10% en número o en peso de los turiones que no correspondan al calibre indicado, con una desviación máxima de 2 mm de diámetro.													
Homogeneidad		a. Cada embalaje debe contener turiones del mismo origen, calidad, grupo de color, longitud, calibre. b. La parte visible del contenido del empaque, atado o manojo debe ser representativa de todo el contenido. c. Los atados o manojos de un mismo envase deben ser del mismo peso.													
INOCUIDAD		Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, autoridad nacional competente ¹													
		Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N°													

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

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
		004-2011-AG, y sus modificatorias

Precisión 1: La entidad convocante deberá precisar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 3.2 y/o proforma del contrato) la longitud y el calibre correspondiente a esta categoría, de acuerdo a lo establecido en la norma NTP 011.109:2013 (revisada el 2018). Por ejemplo: Espárrago verde categoría I - largo - calibre jumbo.

2.2. Envase y/o embalaje

Los espárragos verdes categoría I deben ser envasados tomando en consideración lo establecido en las normas Codex CXC 1-1969 (2020) PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS, CXC 44-1995 (2004) CÓDIGO DE PRÁCTICAS PARA EL ENVASADO Y TRANSPORTE DE FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS. Además, deben envasarse de tal manera que el producto quede debidamente protegido, según lo indicado en el numeral 8.2 de la NTP 011.109:2013 (revisada el 2018).

El material utilizado en el interior de los envases debe ser nuevo, estar limpio y ser de calidad tal que impida que se provoquen daños internos o externos al producto. Se permite el uso de materiales, en particular papel y sellos con indicaciones comerciales, siempre y cuando estén impresos o etiquetados con tinta o pegamento no tóxicos. Los envases deben estar exentos de toda materia extraña, según se indica en el numeral 8.2 de la NTP 011.109:2013 (revisada el 2018).

Precisión 2: La entidad convocante deberá indicar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 3.2 y/o proforma del contrato), el peso neto del producto por envase y la forma de presentación de los espárragos, como en atados o en bandejas. Además, podrá indicar las características del envase tales como: material, peso, tipo de cerrado, siempre que se haya verificado que estas características aseguren la pluralidad de postores.

2.3. Rotulado

El rotulado debe cumplir con lo indicado en el numeral 9 de la NTP 011.109:2013 (revisada el 2018):

- nombre y dirección del productor;
- número de Autorización Sanitaria de Establecimiento de Procesamiento Primario emitido por el SENASA;
- el nombre del producto: "verde";
- país y lugar de origen;
- categoría "I";
- calibre;
- números de empaque y/o envases unitarios para espárragos presentados en empaques y/o envases unitarios.

Precisión 3: La entidad convocante deberá indicar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 3.2 y/o proforma del contrato), otra información que considere deba estar rotulada. La información adicional que se solicite no puede modificar las características del bien descritas en numeral 2.1 de la presente ficha técnica.

2.4. Inserto

No aplica.

Precisión 4: No aplica.

FICHA TÉCNICA APROBADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

Denominación del bien	: ESPÁRRAGO VERDE CATEGORÍA II
Denominación técnica	: TURIONES DE ESPÁRRAGO VERDE CATEGORÍA II
Unidad de medida	: KILOGRAMO
Descripción general	: Los turiones de espárragos verdes son obtenidos de las variedades comerciales de la especie <i>Asparagus officinales</i> L., de la familia Liliaceae, que se suministran frescos al consumidor después de su acondicionamiento y envasado.

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1. Del bien

Los espárragos verdes categoría II deben presentar las siguientes características:

CARACTERÍSTICA		ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD			
Requisitos mínimos		Los turiones de espárragos verdes categoría II deben: - Estar enteros. - Estar sanos, y exentos de podredumbre o deterioro que hagan que sean aptos para el consumo. - Estar limpios, y prácticamente exentos de cualquier materia extraña visible. - Estar prácticamente exentos de plagas que afecten al aspecto general del producto. - Estar prácticamente exentos de daños causados por plagas. - Estar prácticamente exentos de daños por deshidratación. - Estar exentos de daños causados por frío. - Estar exentos de humedad externa anormal, salvo la condensación consiguiente a su remoción de una cámara frigorífica. - Estar exentos de cualquier olor y/o sabor extraño. - Tener un aspecto y olor frescos. - Estar prácticamente exentos de magulladuras. - Estar exentos de daños causados por un lavado o remojado inadecuados. - El corte en la base de los turiones debe ser lo más recto y limpio posible. Además, los turiones no deben estar huecos, pelados ni quebrados. Se permiten, sin embargo, pequeñas grietas que hayan aparecido después de la recolección, siempre que no superen los límites de tolerancia del grado de calidad.	NTP 011.109:2013 (revisada el 2018) ESPÁRRAGO. Espárrago fresco. Requisitos. 4ª Edición
Calidad	Aspecto	Conforme a los requisitos mínimos	
	Forma	Pueden no estar tan bien formados y curvos	
	Puntas	Puntas abiertas (punta C)	
	Defectos	Se permiten indicios de manchas de color no característico causados por agentes no	

CARACTERÍSTICA		ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA												
		patógenos que puedan ser eliminados por el consumidor mediante un pelado normal. Los turiones podrán ser ligeramente fibrosos.													
	Color	Característico El espárrago verde debe ser de ese color al menos en el 80% de su longitud.													
Tolerancia de calidad		Se tolera el 10% en número o en peso de turiones que no satisfagan los requisitos de esta categoría. Además, se permite 10% de turiones huecos o que presenten grietas muy ligeras debido al lavado. En ningún caso podrá haber más de 15% de turiones en cada empaque y/o envase.													
Longitud		La longitud de los turiones debe ser: - Espárragos largos: Superior a 17 cm - Espárragos cortos: 15 - 17 cm - Puntas de espárragos: inferior a 15 cm La longitud máxima permitida para la clasificación de los espárragos verdes es de 27 cm.													
Tolerancia de longitud		Se tolera el 10% en número o en peso de los turiones que no correspondan a la longitud, con una desviación máxima de 2 cm de longitud.													
Calibre		El diámetro de los espárragos verdes se realizará a 2,5 cm del extremo del corte. <table border="1"><thead><tr><th>Calibre</th><th>Diámetro (mm)</th></tr></thead><tbody><tr><td>Jumbo</td><td>Mayor o igual a 20</td></tr><tr><td>Extra large</td><td>De 16 a 20</td></tr><tr><td>Large</td><td>De 12 a 16</td></tr><tr><td>Standard o Medium</td><td>De 8 a 12</td></tr><tr><td>Small</td><td>De 4 a 8 cm</td></tr></tbody></table> Diámetro mínimo 4 mm En un solo empaque, atado o manojo, la diferencia máxima entre el turión más grueso y el más delgado debe ser de 5 mm.		Calibre	Diámetro (mm)	Jumbo	Mayor o igual a 20	Extra large	De 16 a 20	Large	De 12 a 16	Standard o Medium	De 8 a 12	Small	De 4 a 8 cm
Calibre	Diámetro (mm)														
Jumbo	Mayor o igual a 20														
Extra large	De 16 a 20														
Large	De 12 a 16														
Standard o Medium	De 8 a 12														
Small	De 4 a 8 cm														
Tolerancia de calibre		Se tolera el 10% en número o en peso de los turiones que no correspondan al calibre indicado, con una desviación máxima de 2 mm de diámetro.													
Homogeneidad		a.Cada embalaje debe contener turiones del mismo origen, calidad, grupo de color, longitud, calibre. b. La parte visible del contenido del empaque, atado o manojo debe ser representativa de todo el contenido. c.Los atados o manojos de un mismo envase deben ser del mismo peso.													
INOCUIDAD		Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, autoridad nacional competente ¹													
		Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante													

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

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
		Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias

Precisión 1: La entidad convocante deberá precisar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 3.2 y/o proforma del contrato) la longitud y el calibre correspondiente a esta categoría, de acuerdo a lo establecido en la norma NTP 011.109:2013 (revisada el 2018). Por ejemplo: Espárrago verde categoría II - largo - calibre jumbo.

2.2. Envase y/o embalaje

Los espárragos verdes categoría II deben ser envasados tomando en consideración lo establecido en las normas Codex CXC 1-1969 (2020) PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS y CXC 44-1995 (2004) CÓDIGO DE PRÁCTICAS PARA EL ENVASADO Y TRANSPORTE DE FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS. Además, deben envasarse de tal manera que el producto quede debidamente protegido, según lo indicado en el numeral 8.2 de la NTP 011.109:2013 (revisada el 2018).

El material utilizado en el interior de los envases debe ser nuevo, estar limpio y ser de calidad tal que impida que se provoquen daños internos o externos al producto. Se permite el uso de materiales, en particular papel y sellos con indicaciones comerciales, siempre y cuando estén impresos o etiquetados con tinta o pegamento no tóxicos. Los envases deben estar exentos de toda materia extraña, según se indica en el numeral 8.2 de la NTP 011.109:2013 (revisada el 2018).

Precisión 2: La entidad convocante deberá indicar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 3.2 y/o proforma del contrato), el peso neto del producto por envase y la forma de presentación de los espárragos, como en atados o en bandejas. Además, podrá indicar las características del envase tales como: material, peso, tipo de cerrado, siempre que se haya verificado que estas características aseguren la pluralidad de postores.

2.3. Rotulado

El rotulado debe cumplir con lo indicado en el numeral 9 de la NTP 011.109:2013 (revisada el 2018):

- nombre y dirección del productor;
- número de Autorización Sanitaria de Establecimiento de Procesamiento Primario emitido por el SENASA;
- el nombre del producto: “espárrago” seguido de la indicación “verdes”;
- país y lugar de origen;
- categoría “II”;
- calibre;
- números de empaque y/o envases unitarios para espárragos presentados en empaques y/o envases unitarios.

Precisión 3: La entidad convocante deberá indicar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 3.2 y/o proforma del contrato), otra información que considere deba estar rotulada. La información adicional que se solicite no puede modificar las características del bien descritas en numeral 2.1 de la presente ficha técnica.

2.4. Inserto

No aplica.

Precisión 4: No aplica.

FICHA TÉCNICA APROBADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

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

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1. Del bien

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

Las fresas calidad extra deben presentar las siguientes características:

CARACTERÍSTICA		ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA						
CALIDAD									
Forma		Típica	NTP 011.011:1975 (revisada el 2019) FRUTAS FRESCAS. Requisitos. 1ª Edición						
Pulpa		Suculenta y carnosa							
Pedúnculo		Presente							
Color		Típico							
Tamaño (diámetro o calibre)		<table><tr><th>Rango de tamaño</th><th>Diámetro (m)</th></tr><tr><td>A</td><td>44 o más</td></tr><tr><td>B</td><td>38 – 44</td></tr></table>		Rango de tamaño	Diámetro (m)	A	44 o más	B	38 – 44
		Rango de tamaño		Diámetro (m)					
		A		44 o más					
B	38 – 44								
Tolerancia de tamaño		Máximo el 10% de frutas de rango inmediato inferior al indicado.							
Sanidad	Daños serios: Indicios de pudrición	No se tolera frutas con indicios de pudrición.							
	Daños leves: Heridas cicatrizadas	Se tolera hasta 3% en peso o número de frutos con magulladuras ligeras.							
Alteraciones y sustancias extrañas		Las frutas deben estar: - Libres de toda humedad externa. - Exentas de olores y sabores extraños. - Libres de impurezas y cuerpos extraños. - Exentas de síntomas de deshidratación.							
Uniformidad		El contenido de cada envase debe pertenecer al rango de tamaño declarado con las tolerancias indicadas.							
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 modificatorias.						

Precisión 1: La entidad convocante deberá precisar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 3.2 y/o proforma del contrato), el tamaño (diámetro o calibre) de la fresa calidad extra que desee adquirir, según el numeral 3.2.3 de la NTP 011.011:1975 (revisada el 2019). Por ejemplo: Fresa calidad extra – rango de tamaño A.

2.2. Envase y/o embalaje

Las fresas categoría extra deben ser envasadas según lo establecido en las normas Codex CXC 1-1969 (2020) PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS y CXC 44-1995 (2004) CÓDIGO DE PRÁCTICAS PARA EL ENVASADO Y TRANSPORTE DE FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS y según lo indicado en los numerales 7.1 y 7.2 de la NTP 011.011:1975 (revisada el 2019), de tal manera que queden protegidas, ventiladas y bien presentadas.

Precisión 2: La entidad convocante deberá indicar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 3.2 y/o proforma del contrato), el peso neto del producto por envase. Además, podrá indicar las características del envase, tales como: material, peso, tipo de cerrado, siempre que se haya verificado que estas características aseguren la pluralidad de postores.

2.3. Rotulado

El rotulado de los envases de la fresa calidad extra, debe cumplir con los requisitos de la NTP 209.038:2019 ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado de alimentos preenvasados. 8ª Edición, y las disposiciones especificadas en el numeral 7.3 de la NTP 011.011:1975 (revisada el 2019) siguientes:

- nombre del producto;
- calidad;
- rango de tamaño;
- peso neto en kg;
- procedencia y fecha de cosecha;
- nombre o marca del productor;
- número de Autorización Sanitaria de Establecimiento de Procesamiento Primario emitido por el SENASA.

Precisión 3: La entidad convocante deberá indicar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 3.2 y/o proforma del contrato), otra información que considere deba estar rotulada. La información adicional que se solicite no puede modificar las características del bien descritas en numeral 2.1 de la presente ficha técnica.

2.4. Inserto

No aplica.

Precisión 4: No aplica.

FICHA TÉCNICA APROBADA

Firmado digitalmente por HUAMAN GUERRERO Rodrigo Ernesto FAU 20600927818 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 05.11.2021 15:28:59 -05:00

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

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

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1. Del bien

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

Las fresas calidad primera deben presentar las siguientes características:

CARACTERÍSTICA		ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA										
CALIDAD													
Forma		Típica	 Central de Compras Públicas PERÚ COMPRAS Firmado digitalmente CUEVA Enma Raquel 20600927818 hard Motivo: Doy Vº Bº Fecha: 05.11.2021 16:32:09 -05:00 NTP 011.011:1975 (revisada el 2019) FRUTAS FRESCAS. Fresas. Requisitos. 1ª Edición										
Pulpa		Suculenta y carnosa											
Pedúnculo		Presente											
Color		Típico											
Tamaño (diámetro o calibre)		<table><tr><th>Rango de tamaño</th><th>Diámetro (m)</th></tr><tr><td>A</td><td>44 o más</td></tr><tr><td>B</td><td>38 – 44</td></tr><tr><td>C</td><td>32 – 38</td></tr><tr><td>D</td><td>26 – 32</td></tr></table>		Rango de tamaño	Diámetro (m)	A	44 o más	B	38 – 44	C	32 – 38	D	26 – 32
		Rango de tamaño		Diámetro (m)									
		A		44 o más									
		B		38 – 44									
		C		32 – 38									
D	26 – 32												
Tolerancia de tamaño		Máximo el 10% de frutas de rango inmediato inferior al indicado.											
Sanidad	Daños serios: Indicios de pudrición	Se tolera 1% de frutas con indicios de pudrición.											
	Daños leves: Heridas cicatrizadas	Se tolera hasta 5% en peso o número de frutos con magulladuras ligeras.											
Alteraciones y sustancias extrañas		Las frutas deben estar: - Libres de toda humedad externa. - Exentas de olores y sabores extraños. - Libres de impurezas y cuerpos extraños. - Exentas de síntomas de deshidratación.											
Uniformidad		El contenido de cada envase debe pertenecer al rango de tamaño declarado con las tolerancias indicadas.											
OCUIDAD		Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria	Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias.										

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
	– SENASA, autoridad nacional competente ¹ .	

Precisión 1: La entidad convocante deberá precisar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 3.2 y/o proforma del contrato), el tamaño (diámetro o calibre) de la fresa calidad primera que desee adquirir, según el numeral 3.2.3 de la NTP 011.011:1975 (revisada el 2019). Por ejemplo: Fresa calidad primera – rango de tamaño B.

2.2. Envase y/o embalaje

Las fresas categoría primera deben ser envasadas según lo establecido en las normas Codex CXC 1-1969 (2020) PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS y CXC 44-1995 (2004) CÓDIGO DE PRÁCTICAS PARA EL ENVASADO Y TRANSPORTE DE FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS y según lo indicado en los numerales 7.1 y 7.2 de la NTP 011.011:1975 (revisada el 2019), de tal manera que queden protegidas, ventiladas y bien presentadas.

Precisión 2: La entidad convocante deberá indicar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 3.2 y/o proforma del contrato), el peso neto del producto por envase. Además, podrá indicar las características del envase tales como: material, peso, tipo de cerrado, siempre que se haya verificado que estas características aseguren la pluralidad de postores.

2.3. Rotulado

El rotulado de los envases de la fresa calidad primera debe cumplir con los requisitos de la NTP 209.038:2019 ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado de alimentos preenvasados. 8ª Edición, y las disposiciones especificadas en el numeral 7.3 de la NTP 011.011:1975 (revisada el 2019) siguientes:

- nombre del producto;
- calidad;
- rango de tamaño;
- peso neto en kg;
- procedencia y fecha de cosecha;
- nombre o marca del productor;
- número de Autorización Sanitaria de Establecimiento de Procesamiento Primario emitido por el SENASA.

Precisión 3: La entidad convocante deberá indicar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 3.2 y/o proforma del contrato), otra información que considere deba estar rotulada. La información adicional que se solicite no puede modificar las características del bien descritas en numeral 2.1 de la presente ficha técnica.

2.4. Inserto

No aplica.

Precisión 4: No aplica.

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

FICHA TÉCNICA APROBADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

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

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1. Del bien

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

Las fresas calidad segunda deben presentar las siguientes características:

CARACTERÍSTICA		ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA												
CALIDAD															
Forma		Típica	NTP 011.011:1975 (revisada el 2019) FRUTAS FRESCAS. Fresas. Requisitos. 1ª Edición												
Pulpa		Suculenta y carnosa													
Pedúnculo		Presente													
Color		Típico													
Tamaño (diámetro o calibre)		<table><tr><th>Rango de tamaño</th><th>Diámetro (m)</th></tr><tr><td>A</td><td>44 o más</td></tr><tr><td>B</td><td>38 – 44</td></tr><tr><td>C</td><td>32 – 38</td></tr><tr><td>D</td><td>26 – 32</td></tr><tr><td>E</td><td>20 - 26</td></tr></table>		Rango de tamaño	Diámetro (m)	A	44 o más	B	38 – 44	C	32 – 38	D	26 – 32	E	20 - 26
		Rango de tamaño		Diámetro (m)											
		A		44 o más											
		B		38 – 44											
		C		32 – 38											
		D		26 – 32											
E	20 - 26														
Tolerancia de tamaño		Máximo el 10% de frutas de rango inmediato inferior al indicado.													
Sanidad	Daños serios: Indicios de pudrición	Se tolera 2% de frutas con indicios de pudrición.													
	Daños leves: Heridas cicatrizadas	Se tolera hasta 10% en peso o número de frutos con magulladuras ligeras.													
Alteraciones y sustancias extrañas		Las frutas deben estar: - Libres de toda humedad externa. - Exentas de olores y sabores extraños. - Libres de impurezas y cuerpos extraños. - Exentas de síntomas de deshidratación.													
Uniformidad		El contenido de cada envase debe pertenecer al rango de tamaño declarado con las tolerancias indicadas.													
OCUIDAD		Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria	Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-												



Central de Compras Públicas
PERÚ COMPRAS

Firmado digitalmente por
ALZAMORA GUTIERREZ Claudia
Rosa FAU 20600927818 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 05.11.2021 14:29:24 -05:00



Central de Compras Públicas
PERÚ COMPRAS

Firmado digitalmente por HUAMAN
GUERRERO Rodrigo Ernesto FAU
20600927818 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 05.11.2021 15:29:19 -05:00



Central de Compras Públicas
PERÚ COMPRAS

Firmado digitalmente por CENTA
CUEVA Enma Raquel FAU
20600927818 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 05.11.2021 16:52:27 -05:00

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
	– SENASA, autoridad nacional competente ¹ .	2011-AG, y sus modificatorias.

Precisión 1: La entidad convocante deberá precisar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 3.2 y/o proforma del contrato), el tamaño (diámetro o calibre) de la fresa calidad segunda que desee adquirir, según el numeral 3.2.3 de la NTP 011.011:1975 (revisada el 2019). Por ejemplo: Fresa calidad segunda – rango de tamaño A.

2.2. Envase y/o embalaje

Las fresas categoría segunda deben ser envasadas según lo establecido en las normas Codex CXC 1-1969 (2020) PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS y CXC 44-1995 (2004) CÓDIGO DE PRÁCTICAS PARA EL ENVASADO Y TRANSPORTE DE FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS y según lo indicado en los numerales 7.1 y 7.2 de la NTP 011.011:1975 (revisada el 2019), de tal manera que queden protegidas, ventiladas y bien presentadas.

Precisión 2: La entidad convocante deberá indicar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 3.2 y/o proforma del contrato), el peso neto del producto por envase. Además, podrá indicar las características del envase tales como: material, peso, tipo de cerrado, siempre que se haya verificado que estas características aseguren la pluralidad de postores.

2.3. Rotulado

El rotulado de los envases de la fresa calidad segunda, debe cumplir con los requisitos de la NTP 209.038:2019 ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado de alimentos preenvasados. 8ª Edición y las disposiciones especificadas en el numeral 7.3 de la NTP 011.011:1975 (revisada el 2019) siguientes:

- nombre del producto;
- calidad;
- rango de tamaño;
- peso neto en kg;
- procedencia y fecha de cosecha;
- nombre o marca del productor;
- número de Autorización Sanitaria de Establecimiento de Procesamiento Primario emitido por el SENASA.

Precisión 3: La entidad convocante deberá indicar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 3.2 y/o proforma del contrato), otra información que considere deba estar rotulada. La información adicional que se solicite no puede modificar las características del bien descritas en numeral 2.1 de la presente ficha técnica.

2.4. Inserto

No aplica.

Precisión 4: No aplica.

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

FICHA TÉCNICA APROBADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

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

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1. Del bien

La granadilla categoría extra debe presentar las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
Requisitos mínimos	- Estar enteras. - Presentar una apariencia fresca. - Ser de consistencia firme. - Estar sanas, y exentas de podredumbre o deterioro que hagan que no sean aptas para el consumo. - Estar limpias y exentas de cualquier materia extraña visible. - Estar prácticamente exentas de plagas y daños causados por ellas, que afecten al aspecto general del producto. - Estar exentas de humedad externa anormal, salvo la condensación consiguiente a su remoción de una cámara frigorífica. - Estar exentas de cualesquiera olores y/o sabores extraños. - Estar dotadas de un tallo/pedúnculo que debe llegar hasta el primer nudo. - Exentas de hundimientos. - Exentas de grietas.	NTP-CODEX CXS 316:2019 NORMA PARA LAS FRUTAS DE LA PASIÓN. 1ª Edición
Grado de madurez	Coloración externa característica	
Categoría	a. Las frutas deben ser de calidad superior y características de la variedad. b. 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. <u>Tolerancia:</u> Se tolera el 5% en número o en peso de las granadillas que no satisfagan los requisitos de esta categoría, pero satisfagan los de la categoría I de la norma de la referencia.	

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA														
Calibre (se determina por el peso del fruto)	<table><tr><th>Código de calibre</th><th>Rango de peso (g)</th></tr><tr><td>A</td><td>>139</td></tr><tr><td>B</td><td>>128 – 139</td></tr><tr><td>C</td><td>>122 – 128</td></tr><tr><td>D</td><td>>106 - 122</td></tr><tr><td>E</td><td>>83 - 106</td></tr><tr><td>F</td><td>>74 - 83</td></tr></table>	Código de calibre	Rango de peso (g)	A	>139	B	>128 – 139	C	>122 – 128	D	>106 - 122	E	>83 - 106	F	>74 - 83	
	Código de calibre	Rango de peso (g)														
	A	>139														
	B	>128 – 139														
	C	>122 – 128														
	D	>106 - 122														
	E	>83 - 106														
F	>74 - 83															
Tolerancia de calibre	El 10%, en número o en peso, del calibre inmediatamente inferior y/o superior al indicado en el envase.															
Homogeneidad	El contenido de cada envase debe ser homogéneo y estar constituido únicamente por granadilla del mismo origen, variedad, calidad, color y calibre. La parte visible del contenido del envase debe ser representativa de todo el contenido.															
INOCUIDAD	Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, autoridad nacional competente ¹ .	Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias.														

Precisión 1: La entidad convocante deberá precisar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 3.2 y/o proforma del contrato), el calibre de las granadillas que desea adquirir, de acuerdo a lo establecido en la NTP – CODEX CXS 316:2019. Por ejemplo: granadilla categoría extra – calibre por peso D.

2.2. Envase y/o embalaje

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

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

Precisión 2: La entidad convocante deberá indicar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 3.2 y/o proforma del contrato), el peso neto del producto por envase. Además, podrá indicar las características del envase tales como: material, peso, tipo de cerrado, siempre que se haya verificado que estas características aseguren la pluralidad de postores.

2.3. Rotulado

El rotulado de la granadilla categoría extra debe cumplir con lo indicado en la norma Codex CXS 1-1985 (2018) NORMA GENERAL PARA EL ETIQUETADO DE LOS ALIMENTOS PREENVASADOS y las disposiciones especificadas en el numeral 6 de la NTP-CODEX CXS 316:2019, siguientes:

- nombre del producto, nombre de la variedad (facultativo);

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

- nombre, dirección legal del productor o asociación de productores, del acopiador y/o distribuidor cuando sea aplicable, código de identificación del productor (facultativo);
- país de origen, y facultativamente, nombre del lugar, distrito o región de producción;
- categoría de calidad;
- calibre (código de calibre por peso);
- peso neto (facultativo);
- número de Autorización Sanitaria de Establecimiento de Procesamiento Primario emitido por el SENASA.

Precisión 3: La entidad convocante deberá indicar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 3.2 y/o proforma del contrato), otra información que considere deba estar rotulada. La información adicional que se solicite no puede modificar las características del bien descritas en numeral 2.1 de la presente ficha técnica.

2.4. Inserto

No aplica.

Precisión 4: No aplica.

FICHA TÉCNICA APROBADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

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

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1. Del bien

La granadilla categoría I debe presentar las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
Requisitos mínimos	- Estar enteras. - Presentar una apariencia fresca. - Ser de consistencia firme. - Estar sanas, y exentas de podredumbre o deterioro que hagan que no sean aptas para el consumo. - Estar limpias y exentas de cualquier materia extraña visible. - Estar prácticamente exentas de plagas y daños causados por ellas, que afecten al aspecto general del producto. - Estar exentas de humedad externa anormal, salvo la condensación consiguiente a su remoción de una cámara frigorífica. - Estar exentas de cualesquiera olores y/o sabores extraños. - Estar dotadas de un tallo/pedúnculo que debe llegar hasta el primer nudo. - Exentas de hundimientos. - Exentas de grietas.	NTP-CODEX CXS 316:2019 NORMA PARA LAS FRUTAS DE LA PASIÓN. 1ª Edición
Grado de madurez	Coloración externa característica	
Categoría	a. Las frutas deben ser de buena calidad y características de la variedad. b. Podrán permitirse, sin embargo, los siguientes defectos leves, siempre y cuando no afecten al aspecto general del producto, su calidad, estado de conservación y presentación en el envase: - Defectos leves de forma. - Defectos leves de la corteza como cicatrices. Estos defectos no deben superar el 10% de la superficie total del fruto, y - Defectos leves de coloración. En ninguno caso los defectos deben afectar a la pulpa del fruto.	



Central de Compras Públicas
PERÚ COMPRAS

Firmado digitalmente por
ALZAMORA GUTIERREZ Claudia
Rosa FAU 20600927818 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 05.11.2021 14:19:50 -05:00



Central de Compras Públicas
PERÚ COMPRAS

Firmado digitalmente por HUAMAN
GUERRERO Rodrigo Ernesto FAU
20600927818 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 05.11.2021 15:30:55 -05:00



Central de Compras Públicas
PERÚ COMPRAS

Firmado digitalmente por CENTA
CUEVA Enma Raquel FAU
20600927818 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 05.11.2021 16:54:18 -05:00

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA														
	<u>Tolerancia:</u> Se tolera el 10% en número o en peso de las granadillas que no satisfagan los requisitos de esta categoría, pero satisfagan los de la categoría II de la norma de la referencia.															
Calibre (se determina por el peso del fruto)	<table><tr><th>Código de calibre</th><th>Rango de peso (g)</th></tr><tr><td>A</td><td>>139</td></tr><tr><td>B</td><td>>128 – 139</td></tr><tr><td>C</td><td>>122 – 128</td></tr><tr><td>D</td><td>>106 - 122</td></tr><tr><td>E</td><td>>83 - 106</td></tr><tr><td>F</td><td>>74 - 83</td></tr></table>		Código de calibre	Rango de peso (g)	A	>139	B	>128 – 139	C	>122 – 128	D	>106 - 122	E	>83 - 106	F	>74 - 83
Código de calibre	Rango de peso (g)															
A	>139															
B	>128 – 139															
C	>122 – 128															
D	>106 - 122															
E	>83 - 106															
F	>74 - 83															
Tolerancias de calibre	El 10%, en número o en peso, del calibre inmediatamente inferior y/o superior al indicado en el envase.															
Homogeneidad	El contenido de cada envase debe ser homogéneo y estar constituido únicamente por granadilla del mismo origen, variedad, calidad, color y calibre. La parte visible del contenido del envase debe ser representativa de todo el contenido.															
INOCUIDAD	Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, autoridad nacional competente ¹ .	Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias.														

Precisión 1: La entidad convocante deberá precisar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 3.2 y/o proforma del contrato), el calibre de las granadillas que desea adquirir, de acuerdo a lo establecido en la NTP-CODEX CXS 316:2019. Por ejemplo: granadilla categoría I – calibre por peso D.

2.2. Envase y/o embalaje

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

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

Precisión 2: La entidad convocante deberá indicar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 3.2 y/o proforma del contrato), el peso neto del producto por envase. Además, podrá indicar las características del envase tales como: material, peso, tipo de cerrado, siempre que se haya verificado que estas características aseguren la pluralidad de postores.

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

2.3. Rotulado

El rotulado de la granadilla categoría I debe cumplir con lo indicado en la norma Codex CXS 1-1985 (2018) NORMA GENERAL PARA EL ETIQUETADO DE LOS ALIMENTOS PREENVASADOS y las disposiciones especificadas en el numeral 6 de la NTP-CODEX CXS 316:2019, siguientes:

- nombre del producto, nombre de la variedad (facultativo);
- nombre, dirección legal del productor o asociación de productores, del acopiador y/o distribuidor cuando sea aplicable, código de identificación del productor (facultativo);
- país de origen, y facultativamente, nombre del lugar, distrito o región de producción;
- categoría de calidad;
- calibre (código de calibre por peso);
- peso neto (facultativo);
- número de Autorización Sanitaria de Establecimiento de Procesamiento Primario emitido por el SENASA.

Precisión 3: La entidad convocante deberá indicar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 3.2 y/o proforma del contrato), otra información que considere deba estar rotulada. La información adicional que se solicite no puede modificar las características del bien descritas en numeral 2.1 de la presente ficha técnica.

2.4. Inserto

No aplica.

Precisión 4: No aplica.

FICHA TÉCNICA APROBADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

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

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1. Del bien

La granadilla categoría II debe presentar las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
Requisitos mínimos	- Estar enteras. - Presentar una apariencia fresca. - Ser de consistencia firme. - Estar sanas, y exentas de podredumbre o deterioro que hagan que no sean aptas para el consumo. - Estar limpias y exentas de cualquier materia extraña visible. - Estar prácticamente exentas de plagas y daños causados por ellas, que afecten al aspecto general del producto. - Estar exentas de humedad externa anormal, salvo la condensación consiguiente a su remoción de una cámara frigorífica. - Estar exentas de cualesquiera olores y/o sabores extraños. - Estar dotadas de un tallo/pedúnculo que debe llegar hasta el primer nudo. - Exentas de hundimientos. - Exentas de grietas.	NTP-CODEX CXS 316:2019 NORMA PARA LAS FRUTAS DE LA PASIÓN. 1ª Edición
Grado de madurez	Coloración externa característica	
Categoría	Esta categoría comprende las granadillas que no califican para ser incluidas en las categorías superiores, pero satisfacen los requisitos mínimos especificados en la presente Ficha Técnica. Podrán permitirse, sin embargo, los siguientes defectos, siempre y cuando las granadillas conserven sus características esenciales en lo que respecta a su calidad, estado de conservación y presentación: - Defectos de forma como una prolongación de la zona cercana al pedúnculo. - Defectos de la corteza como cicatrices o rugosidad. Estos defectos no deben superar el 20% de la superficie total del fruto, y - Defectos de coloración.	



Central de Compras Públicas
PERÚ COMPRAS

Firmado digitalmente por
ALZAMORA GUTIERREZ Claudia
Rosa FAU 20600927818 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 05.11.2021 14:20:07



Central de Compras Públicas
PERÚ COMPRAS

Firmado digitalmente por HUAMAN
GUERRERO Rodrigo Ernesto FAU
20600927818 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 05.11.2021 15:31:11 -05:00



Central de Compras Públicas
PERÚ COMPRAS

Firmado digitalmente por CENTA
CUEVA Enma Raquel FAU
20600927818 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 05.11.2021 16:58:32 -05:00

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA														
	En ningún caso los defectos deben afectar a la pulpa del fruto <u>Tolerancia:</u> Se tolera el 10% en número o en peso de las granadillas que no satisfagan los requisitos de esta categoría ni los requisitos mínimos, con excepción de los productos afectados por podredumbre o cualquier otro tipo de deterioro que haga que no sean aptas para el consumo humano.															
Calibre (se determina por el peso del fruto)	<table><tr><th>Código de calibre</th><th>Rango de peso (g)</th></tr><tr><td>A</td><td>>139</td></tr><tr><td>B</td><td>>128 – 139</td></tr><tr><td>C</td><td>>122 – 128</td></tr><tr><td>D</td><td>>106 - 122</td></tr><tr><td>E</td><td>>83 - 106</td></tr><tr><td>F</td><td>≥74 - 83</td></tr></table>		Código de calibre	Rango de peso (g)	A	>139	B	>128 – 139	C	>122 – 128	D	>106 - 122	E	>83 - 106	F	≥74 - 83
Código de calibre	Rango de peso (g)															
A	>139															
B	>128 – 139															
C	>122 – 128															
D	>106 - 122															
E	>83 - 106															
F	≥74 - 83															
Tolerancias de calibre	El 10%, en número o en peso, del calibre inmediatamente inferior y/o superior al indicado en el envase.															
Homogeneidad	El contenido de cada envase debe ser homogéneo y estar constituido únicamente por granadilla del mismo origen, variedad, calidad, color y calibre. La parte visible del contenido del envase debe ser representativa de todo el contenido.															
INOCUIDAD	Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, autoridad nacional competente¹.	Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias.														

Precisión 1: La entidad convocante deberá precisar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 3.2 y/o proforma del contrato), el calibre de las granadillas que desea adquirir, de acuerdo a lo establecido en la NTP-CODEX CXS 316:2019. Por ejemplo: granadilla categoría II – calibre por peso D.

2.2. Envase y/o embalaje

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

Los materiales utilizados en el interior del envase deben ser nuevos, estar limpios y ser de calidad tal que evite cualquier daño externo o interno al producto. Se permite el uso de materiales, en particular papel o sellos y adhesivos con indicaciones comerciales, siempre y cuando estén

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

impresos o etiquetados con tinta o pegamento no tóxico, según indica el numeral 5.2 de la NTP-CODEX CXS 316:2019.

Precisión 2: La entidad convocante deberá indicar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 3.2 y/o proforma del contrato), el peso neto del producto por envase. Además, podrá indicar las características del envase tales como: material, peso, tipo de cerrado, siempre que se haya verificado que estas características aseguren la pluralidad de postores.

2.3. Rotulado

El rotulado de la granadilla categoría II, debe cumplir con lo indicado en la norma Codex CXS 1-1985 (2018) NORMA GENERAL PARA EL ETIQUETADO DE LOS ALIMENTOS PREENVASADOS y las disposiciones especificadas en el numeral 6 de la NTP-CODEX CXS 316:2019, siguientes:

- nombre del producto, nombre de la variedad (facultativo);
- nombre, dirección legal del productor o asociación de productores, del acopiador y/o distribuidor cuando sea aplicable, código de identificación del productor (facultativo);
- país de origen, y facultativamente, nombre del lugar, distrito o región de producción;
- categoría de calidad;
- calibre (código de calibre por peso);
- peso neto (facultativo);
- número de Autorización Sanitaria de Establecimiento de Procesamiento Primario emitido por el SENASA.

Precisión 3: La entidad convocante deberá indicar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 3.2 y/o proforma del contrato), otra información que considere deba estar rotulada. La información adicional que se solicite no puede modificar las características del bien descritas en numeral 2.1 de la presente ficha técnica.

2.4. Inserto

No aplica.

Precisión 4: No aplica.

FICHA TÉCNICA APROBADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

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

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1. Del bien

La maracuyá categoría extra debe presentar las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
Requisitos mínimos	- Estar enteras. - Presentar una apariencia fresca. - Ser de consistencia firme. - Estar sanas, y exentas de podredumbre o deterioro que hagan que no sean aptas para el consumo. - Estar limpias y exentas de cualquier materia extraña visible. - Estar prácticamente exentas de plagas y daños causados por ellas, que afecten al aspecto general del producto. - Estar exentas de humedad externa anormal, salvo la condensación consiguiente a su remoción de una cámara frigorífica. - Estar exentas de cualesquiera olores y/o sabores extraños. - Estar dotadas de un tallo/pedúnculo que debe llegar hasta el primer nudo. - Exentas de hundimientos. - Exentas de grietas.	NTP-CODEX CXS 316:2019 NORMA PARA LAS FRUTAS DE LA PASIÓN. 1ª Edición
Grado de madurez	Coloración externa característica	
Categoría	a. Las frutas deben ser de calidad superior y características de la variedad. b. 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. <u>Tolerancia:</u> Se tolera el 5% en número o en peso de las maracuyás que no satisfagan los requisitos de esta categoría, pero satisfagan los de la categoría I de la norma de la referencia.	



Central de Compras Públicas
PERÚ COMPRAS

Firmado digitalmente por
ALZAMORA GUTIERREZ Claudia
Rosa FAU 20600927818 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 05.11.2021 14:20:29 -05:00



Central de Compras Públicas
PERÚ COMPRAS

Firmado digitalmente por HUAMAN
GUERRERO Rodrigo Ernesto FAU
20600927818 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 05.11.2021 15:31:44 -05:00



Central de Compras Públicas
PERÚ COMPRAS

Firmado digitalmente por CENTA
CUEVA Enma Raquel FAU
20600927818 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 05.11.2021 17:02:48 -05:00

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA														
Calibre (se determina por el peso del fruto)	<table><tr><th>Código de calibre</th><th>Rango de peso (g)</th></tr><tr><td>A</td><td>>139</td></tr><tr><td>B</td><td>>128 – 139</td></tr><tr><td>C</td><td>>122 – 128</td></tr><tr><td>D</td><td>>106 - 122</td></tr><tr><td>E</td><td>>83 - 106</td></tr><tr><td>F</td><td>>74 - 83</td></tr></table>	Código de calibre	Rango de peso (g)	A	>139	B	>128 – 139	C	>122 – 128	D	>106 - 122	E	>83 - 106	F	>74 - 83	
	Código de calibre	Rango de peso (g)														
	A	>139														
	B	>128 – 139														
	C	>122 – 128														
	D	>106 - 122														
	E	>83 - 106														
F	>74 - 83															
Tolerancias de calibre	El 10%, en número o en peso, del calibre inmediatamente inferior y/o superior al indicado en el envase.															
Homogeneidad	El contenido de cada envase debe ser homogéneo y estar constituido únicamente por maracuyá del mismo origen, variedad, calidad, color y calibre. La parte visible del contenido del envase debe ser representativa de todo el contenido.															
INOCUIDAD	Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, autoridad nacional competente¹.	Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias.														

Precisión 1: La entidad convocante deberá precisar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 3.2 y/o proforma del contrato), el calibre de las maracuyás que desea adquirir, de acuerdo a lo establecido en la NTP-CODEX CXS 316:2019. Por ejemplo: maracuyá categoría extra – calibre por peso D.

2.2. Envase y/o embalaje

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

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

Precisión 2: La entidad convocante deberá indicar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 3.2 y/o proforma del contrato), el peso neto del producto por envase. Además, podrá indicar las características del envase tales como: material, peso, tipo de cerrado, siempre que se haya verificado que estas características aseguren la pluralidad de postores.

2.3. Rotulado

El rotulado de la maracuyá categoría extra debe cumplir con lo indicado en la norma Codex CXS 1-1985 (2018) NORMA GENERAL PARA EL ETIQUETADO DE LOS ALIMENTOS PREENVASADOS y las disposiciones especificadas en el numeral 6 de la NTP-CODEX CXS 316:2019, siguientes:

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

- nombre del producto, nombre de la variedad (facultativo);
- nombre, dirección legal del productor o asociación de productores, del acopiador y/o distribuidor cuando sea aplicable, código de identificación del productor (facultativo);
- país de origen, y facultativamente, nombre del lugar, distrito o región de producción;
- categoría de calidad;
- calibre (código de calibre por peso);
- peso neto (facultativo);
- número de Autorización Sanitaria de Establecimiento de Procesamiento Primario emitido por el SENASA.

Precisión 3: La entidad convocante deberá indicar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 3.2 y/o proforma del contrato), otra información que considere deba estar rotulada. La información adicional que se solicite no puede modificar las características del bien descritas en numeral 2.1 de la presente ficha técnica.

2.4. Inserto

No aplica.

Precisión 4: No aplica.

FICHA TÉCNICA APROBADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

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

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1. Del bien

La maracuyá categoría I debe presentar las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
Requisitos mínimos	- Estar enteras. - Presentar una apariencia fresca. - Ser de consistencia firme. - Estar sanas, y exentas de podredumbre o deterioro que hagan que no sean aptas para el consumo. - Estar limpias y exentas de cualquier materia extraña visible. - Estar prácticamente exentas de plagas y daños causados por ellas, que afecten al aspecto general del producto. - Estar exentas de humedad externa anormal, salvo la condensación consiguiente a su remoción de una cámara frigorífica. - Estar exentas de cualesquiera olores y/o sabores extraños. - Estar dotadas de un tallo/pedúnculo que debe llegar hasta el primer nudo. - Exentas de hundimientos. - Exentas de grietas.	NTP-CODEX CXS 316:2019 NORMA PARA LAS FRUTAS DE LA PASIÓN. 1ª Edición
Grado de madurez	Coloración externa característica.	
Categoría	a. Las frutas deben ser de buena calidad y características de la variedad. b. Podrán permitirse, sin embargo, los siguientes defectos leves, siempre y cuando no afecten al aspecto general del producto, su calidad, estado de conservación y presentación en el envase: - Defectos leves de forma. - Defectos leves de la corteza como cicatrices. Estos defectos no deben superar el 10% de la superficie total del fruto, y - Defectos leves de coloración. En ninguno caso los defectos deben afectar a la pulpa del fruto.	



Central de Compras Públicas
PERÚ COMPRAS

Firmado digitalmente por
ALZAMORA GUTIERREZ Claudia
Rosa FAU 20600927818 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 05.11.2021 14:20:49 -05:00



Central de Compras Públicas
PERÚ COMPRAS

Firmado digitalmente por HUAMAN
GUERRERO Rodrigo Ernesto FAU
20600927818 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 05.11.2021 15:32:05 -05:00



Central de Compras Públicas
PERÚ COMPRAS

Firmado digitalmente por CENTA
CUEVA Enma Raquel FAU
20600927818 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 05.11.2021 17:03:01 -05:00

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA														
	Tolerancia: Se tolera el 10% en número o en peso de las maracuyás que no satisfagan los requisitos de esta categoría, pero satisfagan los de la categoría II de la norma de la referencia.															
Calibre (se determina por el peso del fruto)	<table><tr><th>Código de calibre</th><th>Rango de peso (g)</th></tr><tr><td>A</td><td>>139</td></tr><tr><td>B</td><td>>128 – 139</td></tr><tr><td>C</td><td>>122 – 128</td></tr><tr><td>D</td><td>>106 - 122</td></tr><tr><td>E</td><td>>83 - 106</td></tr><tr><td>F</td><td>>74 - 83</td></tr></table>		Código de calibre	Rango de peso (g)	A	>139	B	>128 – 139	C	>122 – 128	D	>106 - 122	E	>83 - 106	F	>74 - 83
Código de calibre	Rango de peso (g)															
A	>139															
B	>128 – 139															
C	>122 – 128															
D	>106 - 122															
E	>83 - 106															
F	>74 - 83															
Tolerancias de calibre	El 10%, en número o en peso, del calibre inmediatamente inferior y/o superior al indicado en el envase.															
Homogeneidad	El contenido de cada envase debe ser homogéneo y estar constituido únicamente por maracuyá del mismo origen, variedad, calidad, color y calibre. La parte visible del contenido del envase debe ser representativa de todo el contenido.															
INOCUIDAD	Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, autoridad nacional competente¹.	Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias.														

Precisión 1: La entidad convocante deberá precisar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 3.2 y/o proforma del contrato), el calibre de las maracuyás que desea adquirir, de acuerdo a lo establecido en la NTP-CODEX CXS 316:2019. Por ejemplo: maracuyá categoría I – calibre por peso D.

2.2. Envase y/o embalaje

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

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

Precisión 2: La entidad convocante deberá indicar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 3.2 y/o proforma del contrato), el peso neto del producto por envase. Además, podrá indicar las características del envase tales como: material, peso, tipo de cerrado, siempre que se haya verificado que estas características aseguren la pluralidad de postores.

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

2.3. Rotulado

El rotulado de la maracuyá categoría I debe cumplir con lo indicado en la norma Codex CXS 1-1985 (2018) NORMA GENERAL PARA EL ETIQUETADO DE LOS ALIMENTOS PREENVASADOS y las disposiciones especificadas en el numeral 6 de la NTP-CODEX CXS 316:2019, siguientes:

- nombre del producto, nombre de la variedad (facultativo);
- nombre, dirección legal del productor o asociación de productores, del acopiador y/o distribuidor cuando sea aplicable, código de identificación del productor (facultativo);
- país de origen, y facultativamente, nombre del lugar, distrito o región de producción;
- categoría de calidad;
- calibre (código de calibre por peso);
- peso neto (facultativo);
- número de Autorización Sanitaria de Establecimiento de Procesamiento Primario emitido por el SENASA.

Precisión 3: La entidad convocante deberá indicar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 3.2 y/o proforma del contrato), otra información que considere deba estar rotulada. La información adicional que se solicite no puede modificar las características del bien descritas en numeral 2.1 de la presente ficha técnica.

2.4. Inserto

No aplica.

Precisión 4: No aplica.

FICHA TÉCNICA APROBADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

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

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1. Del bien

La maracuyá categoría II debe presentar las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
Requisitos mínimos	- Estar enteras. - Presentar una apariencia fresca. - Ser de consistencia firme. - Estar sanas, y exentas de podredumbre o deterioro que hagan que no sean aptas para el consumo. - Estar limpias y exentas de cualquier materia extraña visible. - Estar prácticamente exentas de plagas y daños causados por ellas, que afecten al aspecto general del producto. - Estar exentas de humedad externa anormal, salvo la condensación consiguiente a su remoción de una cámara frigorífica. - Estar exentas de cualesquiera olores y/o sabores extraños. - Estar dotadas de un tallo/pedúnculo que debe llegar hasta el primer nudo. - Exentas de hundimientos. - Exentas de grietas.	NTP-CODEX CXS 316:2019 NORMA PARA LAS FRUTAS DE LA PASIÓN. 1ª Edición
Grado de madurez	Coloración externa característica	
Categoría	Esta categoría comprende las maracuyás que no califican para ser incluidas en las categorías superiores, pero satisfacen los requisitos mínimos especificados en la presente Ficha Técnica. Podrán permitirse, sin embargo, los siguientes defectos, siempre y cuando las maracuyás conserven sus características esenciales en lo que respecta a su calidad, estado de conservación y presentación: - Defectos de forma como una prolongación de la zona cercana al pedúnculo. - Defectos de la corteza como cicatrices o rugosidad. Estos defectos no deben superar el 20% de la superficie total del fruto. v - Defectos de coloración.	



Central de Compras Públicas
PERÚ COMPRAS

Firmado digitalmente por
ALZAMORA GUTIERREZ Claudia
Rosa FAU 20600927818 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 05.11.2021 14:21:13 05:00



Central de Compras Públicas
PERÚ COMPRAS

Firmado digitalmente por HUAMAN
GUERRERO Rodrigo Ernesto FAU
20600927818 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 05.11.2021 15:32:20 -05:00



Central de Compras Públicas
PERÚ COMPRAS

Firmado digitalmente por CENTA
CUEVA Emma Raquel FAU
20600927818 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 05.11.2021 17:03:13 -05:00

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA														
	En ningún caso los defectos deben afectar a la pulpa del fruto. <u>Tolerancia:</u> Se tolera el 10% en número o en peso de las maracuyás que no satisfagan los requisitos de esta categoría ni los requisitos mínimos, con excepción de los productos afectados por podredumbre o cualquier otro tipo de deterioro que haga que no sean aptas para el consumo humano.															
Calibre (se determina por el peso del fruto)	<table><tr><th>Código de calibre</th><th>Rango de peso (g)</th></tr><tr><td>A</td><td>>139</td></tr><tr><td>B</td><td>>128 – 139</td></tr><tr><td>C</td><td>>122 – 128</td></tr><tr><td>D</td><td>>106 - 122</td></tr><tr><td>E</td><td>>83 - 106</td></tr><tr><td>F</td><td>≥74 - 83</td></tr></table>	Código de calibre	Rango de peso (g)	A	>139	B	>128 – 139	C	>122 – 128	D	>106 - 122	E	>83 - 106	F	≥74 - 83	
Código de calibre	Rango de peso (g)															
A	>139															
B	>128 – 139															
C	>122 – 128															
D	>106 - 122															
E	>83 - 106															
F	≥74 - 83															
Tolerancias de calibre	El 10%, en número o en peso, del calibre inmediatamente inferior y/o superior al indicado en el envase.															
Homogeneidad	El contenido de cada envase debe ser homogéneo y estar constituido únicamente por maracuyá del mismo origen, variedad, calidad, color y calibre. La parte visible del contenido del envase debe ser representativa de todo el contenido.															
INOCUIDAD	Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, autoridad nacional competente¹.	Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias.														

Precisión 1: La entidad convocante deberá precisar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 3.2 y/o proforma del contrato), el calibre de las maracuyás que desea adquirir, de acuerdo a lo establecido en la NTP-CODEX CXS 316:2019. Por ejemplo: maracuyá categoría II – calibre por peso D.

2.2. Envase y/o embalaje

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

Los materiales utilizados en el interior del envase deben ser nuevos, estar limpios y ser de calidad tal que evite cualquier daño externo o interno al producto. Se permite el uso de materiales, en particular papel o sellos y adhesivos con indicaciones comerciales, siempre y cuando estén

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

impresos o etiquetados con tinta o pegamento no tóxico, según indica el numeral 5.2 de la NTP-CODEX CXS 316:2019.

Precisión 2: La entidad convocante deberá indicar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 3.2 y/o proforma del contrato), el peso neto del producto por envase. Además, podrá indicar las características del envase tales como: material, peso, tipo de cerrado, siempre que se haya verificado que estas características aseguren la pluralidad de postores.

2.3. Rotulado

El rotulado de la maracuyá categoría II debe cumplir con lo indicado en la norma Codex CXS 1-1985 (2018) NORMA GENERAL PARA EL ETIQUETADO DE LOS ALIMENTOS PREENVASADOS y las disposiciones especificadas en el numeral 6 de la NTP-CODEX CXS 316:2019, siguientes:

- nombre del producto, nombre de la variedad (facultativo);
- nombre, dirección legal del productor o asociación de productores, del acopiador y/o distribuidor cuando sea aplicable, código de identificación del productor (facultativo);
- país de origen, y facultativamente, nombre del lugar, distrito o región de producción;
- categoría de calidad;
- calibre (código de calibre por peso);
- peso neto (facultativo);
- número de Autorización Sanitaria de Establecimiento de Procesamiento Primario emitido por el SENASA.

Precisión 3: La entidad convocante deberá indicar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 3.2 y/o proforma del contrato), otra información que considere deba estar rotulada. La información adicional que se solicite no puede modificar las características del bien descritas en numeral 2.1 de la presente ficha técnica.

2.4. Inserto

No aplica.

Precisión 4: No aplica.

FICHA TÉCNICA APROBADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

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.

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1. Del bien

La mazorca de maíz morado categoría primera debe ser inocua y apropiada 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.

La mazorca de maíz morado categoría primera debe estar conformada por un mismo cultivar o variedad, según indica el numeral 5.1.1 de la NTP 011.601:2016.

La mazorca de maíz morado categoría primera debe presentar las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN		REFERENCIA						
CALIDAD									
Requisitos sensoriales			NTP 011.601:2016 MAÍZ AMILÁCEO. Mazorcas de maíz morado. Requisitos. 1ª Edición						
Aspecto general	- Entera o partida sin granos defectuosos - Sana, sin pudrición, sin presencia de hongos - 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	<table><tr><th>Código de calibre</th><th>Mazorca</th></tr><tr><td>I</td><td>12 cm o más</td></tr><tr><td>II</td><td>6 cm a 12 cm</td></tr></table>			Código de calibre	Mazorca	I	12 cm o más	II	6 cm a 12 cm
Código de calibre	Mazorca								
I	12 cm o más								
II	6 cm a 12 cm								
Requisitos fisicoquímicos									
Humedad	Máximo 13%								
Porcentaje de antocianina	mínimo 0,8%								
Longitud (base hasta la punta de la mazorca)	Mayor a 6 cm								
Requisitos de Sanidad									
Defectos de apariencia externa									
Apariencia de la mazorca	Mazorca entera con granos completos Se tolera hasta el 5% en peso en granos sueltos								

Firmado digitalmente
CUEVA Enma Raquel
20600927818 hard
Motivo: Doy Vº Bº
Fecha: 05.11.2021 1

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
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 ¹ .	Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias.

Precisión 1: La entidad convocante deberá precisar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 3.2 y/o proforma del contrato) el calibre de la mazorca de maíz morado categoría primera que desea adquirir de acuerdo a lo establecido en la norma NTP 011.601:2016, por ejemplo: mazorca de maíz morado categoría primera - calibre I. Asimismo, según el anexo D de la NTP 011.601:2016 se debe especificar el color de maíz morado a adquirir.

2.2. Envase y/o embalaje

La mazorca de maíz morado categoría primera debe ser envasada tomando en consideración lo establecido en la Norma Codex CXC 1-1969 (2020) PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS.

La mazorca de maíz morado categoría primera 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 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 el numeral 10.1 de la NTP 011.601:2016.

Precisión 2: La entidad convocante deberá indicar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 3.2 y/o proforma del contrato), el peso neto del producto por envase. Además, podrá indicar las características del envase tales como: material, peso, tipo de cerrado, siempre que se haya verificado que estas características aseguren la pluralidad de postores.

2.3. Rotulado

El rotulado de los envases de la mazorca de maíz morado categoría primera debe cumplir con lo indicado en la norma Codex CXS 1-1985 (2018) NORMA GENERAL PARA EL ETIQUETADO DE LOS ALIMENTOS PREENVASADOS y las disposiciones especificadas en el numeral 10.2 de la NTP 011.601:2016:

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

- el nombre del producto que debe aparecer en la etiqueta será “mazorca de maíz morado”;
- nombre o razón social y dirección del fabricante o envasador;
- el grado de calidad: “categoría segunda”;
- calibre;
- el peso neto, en kilogramos (facultativo);
- número de Autorización Sanitaria de Establecimiento de Procesamiento Primario emitido por el SENASA.

Precisión 3: La entidad convocante deberá indicar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 3.2 y/o proforma del contrato), otra información que considere deba estar rotulada. La información adicional que se solicite no puede modificar las características del bien descritas en numeral 2.1 de la presente ficha técnica.

2.4. Inserto

No aplica.

Precisión 4: No aplica.

FICHA TÉCNICA APROBADA

Firmado digitalmente por HUAMAN
GUERRERO Rodrigo Ernesto FAU
20600927818 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 05.11.2021 15:32:47 -05:00

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

Denominación del bien	: MAZORCA DE MAÍZ MORADO CATEGORÍA SEGUNDA
Denominación técnica	: MAZORCA DE MAÍZ MORADO CATEGORÍA SEGUNDA
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 la coronta o marlo. Está constituido, 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.

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1. Del bien

La mazorca de maíz morado categoría segunda debe ser inocua y apropiada 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.

La mazorca de maíz morado categoría segunda debe estar conformado por un mismo cultivar o variedad, según indica el numeral 5.1.2 de la NTP 011.601:2016.

La mazorca de maíz morado categoría segunda debe presentar las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA						
CALIDAD								
Requisitos sensoriales		NTP 011.601:2016 MAÍZ AMILÁCEO. Mazorcas de maíz morado. Requisitos. 1ª Edición						
Aspecto general	- Entera o partida - Sana, sin agujeros, sin presencia de hongos - 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	<table><tr><th>Código de calibre</th><th>Mazorca</th></tr><tr><td>I</td><td>12 cm o más</td></tr><tr><td>II</td><td>6 cm a 12 cm</td></tr></table>		Código de calibre	Mazorca	I	12 cm o más	II	6 cm a 12 cm
Código de calibre	Mazorca							
I	12 cm o más							
II	6 cm a 12 cm							
Requisitos fisicoquímicos								
Humedad	Máximo 13%							
Porcentaje de antocianina	Mínimo 0,8%							
Longitud (desde la base hasta la punta de la mazorca)	Mayor a 6 cm							
Requisitos de Sanidad								
Defectos de apariencia externa								
Apariencia de la mazorca	No necesariamente con granos completos en la mazorca y se acepta mazorcas partidas							
	Se tolera hasta el 10% en peso de granos sueltos							



Firmado digitalmente por CUEVA Enma Raquel FAL
20600927818 hard
Motivo: Doy Vº Bº
Fecha: 05.11.2021 17:04:1

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
Daños y defectos		
Grano picado (por efecto del gorgojo, por efecto de la polilla)	No más del 2%	
Mazorca dañada por <i>Heliothis</i>	Hasta 5%	
Mazorca dañada por animales menores (ratas o aves)	No se tolera	
Daño por enfermedades	Hasta 1%	
Presencia de materias extrañas	Hasta 2%	
Total tolerancia serios daños	10%	
Total tolerancia	Hasta 10%, en número o en peso, de mazorcas de maíz morado que no cumplan los requerimientos de la categoría primera de la norma de la referencia.	
INOCUIDAD	Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, autoridad nacional competente ¹ .	Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias.

Precisión 1: La entidad convocante deberá precisar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 3.2 y/o proforma del contrato) el calibre de la mazorca de maíz morado categoría segunda que desea adquirir, de acuerdo a lo establecido en la norma NTP 011.601:2016, por ejemplo: Mazorca de maíz morado categoría segunda - calibre I. Asimismo, según el anexo D de la NTP 011.601:2016 se debe especificar el color de maíz morado a adquirir.

2.2. Envase y/o embalaje

La mazorca de maíz morado categoría segunda debe ser envasada tomando en consideración lo establecido en la norma Codex CXC 1-1969 (2020) PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS.

La mazorca de maíz morado categoría segunda 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 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 el numeral 10.1 de la NTP 011.601:2016.

Precisión 2: La entidad convocante deberá indicar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 3.2 y/o proforma del contrato), el peso neto del producto por envase. Además, podrá indicar las características del envase tales como: material, peso, tipo de cerrado, siempre que se haya verificado que estas características aseguren la pluralidad de postores.

2.3. Rotulado

El rotulado de los envases de la mazorca de maíz morado categoría segunda debe cumplir con lo indicado en la norma Codex CXS 1-1985 (2018) NORMA GENERAL PARA EL ETIQUETADO DE LOS ALIMENTOS PREENVASADOS y las disposiciones especificadas en el numeral 10.2 de la NTP 011.601:2016:

- el nombre del producto que debe aparecer en la etiqueta será “mazorca de maíz morado”;

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

- nombre o razón social y dirección del fabricante o envasador;
- el grado de calidad: "categoría segunda";
- calibre;
- el peso neto, en kilogramos (facultativo);
- número de Autorización Sanitaria de Establecimiento de Procesamiento Primario emitido por el SENASA.

Precisión 3: La entidad convocante deberá indicar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 3.2 y/o proforma del contrato), otra información que considere deba estar rotulada. La información adicional que se solicite no puede modificar las características del bien descritas en numeral 2.1 de la presente ficha técnica.

2.4. Inserto

No aplica.

Precisión 4: No aplica.

FICHA TÉCNICA APROBADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

Denominación del bien	: PERA CATEGORÍA EXTRA
Denominación técnica	: PERA CATEGORÍA EXTRA
Unidad de medida	: KILOGRAMO
Descripción general	: La pera es el fruto de las variedades obtenidas de la especie <i>Pyrus communis</i> L. o los híbridos de esta especie con otras especies, en estado fresco. Deben ser lisas, lustrosas, sabor acidulo, algo azucarado. El pedúnculo situado en la extremidad superior del fruto, debe estar intacto y firme, y cortado a ras del fruto con grado de maduración adecuado.

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1. Del bien

Las peras categoría extra de cada lote deben ser del mismo cultivar, deben presentarse frescas y limpias con un grado de madurez tal que les permita soportar su manipuleo, transporte y conservación, sin por ello afectar su calidad, sabor y aroma típico, según lo que indica el numeral 5.1.1 de la NTP 011.004:2014 (revisada el 2019).

Las peras categoría extra deben presentar las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
Requisitos mínimos	Forma	Típica del cultivar
	Pulpa	Suculenta y carnosa, no debe ser cremosa.
	Color	Típico del cultivar
	Alteraciones y sustancias extrañas	- Libres de humedad externa - Exentas de olores y sabores extraños - Exentas de síntomas de deshidratación
	Sanidad	Producto sano, sin alteraciones, exentas de daños causados por plagas.
Grado de calidad	- Las peras categoría extra deben ser de calidad superior, presentarán las características de forma, desarrollo y color que sean propios de la variedad a las que pertenezcan y conservarán su pedúnculo intacto. La pulpa no debe haber sufrido ningún deterioro. - No podrán presentar defectos, salvo ligerísimas alteraciones superficiales de la epidermis que no afecten el aspecto general del producto ni a su calidad, conservación y presentación en el envase. - Las peras no deben ser pétreas.	NTP 011.004:2014 (revisada el 2019) FRUTAS FRESCAS. Peras. Requisitos. 2ª Edición
Tolerancia de calidad	Se permite un 5% en número o en peso de peras que no cumplan los requisitos de esta categoría pero que se ajusten a los de la categoría primera de la norma de la referencia.	
Calibre (diámetro de la máxima circunferencia ecuatorial)	Mínimo 60 mm	
Tolerancia de calibre	Máximo, el 10% en número o en peso de peras que se ajusten al calibre inmediatamente inferior al indicado en el envase.	

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
Homogeneidad	El contenido de cada envase debe ser homogéneo, incluyendo únicamente peras del mismo origen, variedad, calidad, estado de madurez y calibre, además de la homogeneidad de coloración. La parte visible del contenido del envase, tendrá que ser representativa del conjunto.	
INOCUIDAD	Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, autoridad nacional competente ¹ .	Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias.

Precisión 1: No aplica.

2.2. Envase y/o embalaje

Las peras categoría extra deben ser envasadas tomando en consideración lo establecido en las normas Codex CXC 1-1969 (2020) PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS, CXC 44-1995 (2004) CÓDIGO DE PRÁCTICAS PARA EL ENVASADO Y TRANSPORTE DE FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS y CXC 53-2003 (2017) CÓDIGO DE PRÁCTICAS DE HIGIENE PARA LAS FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS. Además, las peras categoría extra deben envasarse de tal manera que el producto quede debidamente protegido, ventilado y bien presentado, según los numerales 7.2, 9.1 y 11.1 de la NTP 011.004:2014 (revisada el 2019).

Las peras deben comercializarse en cajas de madera, cartón corrugado o de otro material adecuado, que reúna las condiciones de higiene, ventilación, resistencia a la humedad, manipulación y transporte, de modo que garantice una adecuada conservación del producto, según se indica en el numeral 9.2 de la NTP 011.004:2014 (revisada el 2019).

Precisión 2: La entidad convocante deberá indicar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 3.2 y/o proforma del contrato), el peso neto del producto por envase. Además, podrá indicar las características del envase tales como: material, peso, tipo de cerrado, siempre que se haya verificado que estas características aseguren la pluralidad de postores.

2.3. Rotulado

El rotulado de los envases de la pera categoría extra debe cumplir con los requisitos de la NTP 209.038:2019 ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado de alimentos preenvasados. 8ª Edición, y las disposiciones especificadas en el numeral 9.3 de la NTP 011.004:2014 (revisada el 2019) siguientes:

- peso neto en kilogramos;
- procedencia y fecha de cosecha;
- nombre o marca del productor;
- número de Autorización Sanitaria de Establecimiento de Procesamiento Primario emitido por el SENASA.

Precisión 3: La entidad convocante deberá indicar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 3.2 y/o proforma del contrato), 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.

2.4. Inserto

No aplica.

Precisión 4: No aplica.

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

FICHA TÉCNICA APROBADA

Firmado digitalmente por HUAMAN GUERRERO Rodrigo Ernesto FAU 20600927818 hard Motivo: Doy V° B° Fecha: 05.11.2021 15:33:13 -05:00

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

Denominación del bien	: PERA CATEGORÍA PRIMERA
Denominación técnica	: PERA CATEGORÍA PRIMERA
Unidad de medida	: KILOGRAMO
Descripción general	: La pera es el fruto de las variedades obtenidas de la especie <i>Pyrus communis</i> L. o los híbridos de esta especie con otras especies, en estado fresco. Deben ser lisas, lustrosas, sabor acidulo, algo azucarado. El pedúnculo situado en la extremidad superior del fruto, debe estar intacto y firme, y cortado a ras del fruto con grado de maduración adecuado.

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1. Del bien

Las peras categoría primera de cada lote deben ser del mismo cultivar, deben presentarse frescas y limpias con un grado de madurez tal que les permita soportar su manipuleo, transporte y conservación, sin por ello afectar su calidad, sabor y aroma típico, según lo que indica el numeral 5.1.1 de la NTP 011.004:2014 (revisada el 2019).

Las peras categoría primera deben presentar las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
Requisitos mínimos	Forma	Típica del cultivar
	Pulpa	Suculenta y carnosa, no debe ser cremosa.
	Color	Típica del cultivar
	Alteraciones y sustancias extrañas	- Libres de humedad externa - Exentas de olores y sabores extraños - Exentas de síntomas de deshidratación
	Sanidad	Producto sano, sin alteraciones, exentas de daños causados por plagas.
Grado de calidad	- Las peras categoría primera deben ser de buena calidad y presentarán las características de forma, desarrollo y color que sean propias de la variedad a la que pertenezcan. - La pulpa no debe haber sufrido deterioro. - No obstante, siempre que no se vean afectados su aspecto general ni su calidad, conservación y presentación en el envase, algunos frutos podrán presentar defectos leves tales como una ligera malformación, un ligero defecto de desarrollo, un ligero defecto de coloración, ligeros defectos de la epidermis. - Las peras no deben ser pétreas.	NTP 011.004:2014 (revisada el 2019) FRUTAS FRESCAS. Peras. Requisitos. 2ª Edición
Tolerancia de calidad	Se permite un 10% en número o en peso de peras que no cumplan los requisitos de esta categoría pero que se ajusten a los de la categoría segunda, según la norma de la referencia. Esta tolerancia no será aplicable a las peras que estén desprovistas de pedúnculo.	
Libre (diámetro de la máxima circunferencia ecuatorial)	Mínimo 55 mm	
Tolerancia de calibre	Máximo, el 10% en número o en peso de peras que se ajusten al calibre	

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
	inmediatamente inferior al indicado en el envase.	
Homogeneidad	El contenido de cada envase debe ser homogéneo, incluyendo únicamente peras del mismo origen, variedad, calidad, estado de madurez y calibre, además de la homogeneidad de coloración. La parte visible del contenido del envase, tendrá que ser representativa del conjunto.	
INOCUIDAD	Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, autoridad nacional competente ¹ .	Reglamento de Inocuidad de Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias.

Precisión 1: No aplica.

2.2. Envase y/o embalaje

Las peras categoría primera deben ser envasadas tomando en consideración lo establecido en las normas Codex CXC 1-1969 (2020) PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS, CXC 44-1995 (2004) CÓDIGO DE PRÁCTICAS PARA EL ENVASADO Y TRANSPORTE DE FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS y CXC 53-2003 (2017) CÓDIGO DE PRÁCTICAS DE HIGIENE PARA LAS FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS. Además, las peras categoría primera deben envasarse de tal manera que el producto quede debidamente protegido, ventilado y bien presentado, según los numerales 7.2, 9.1 y 11.1 de la NTP 011.004:2014 (revisada el 2019).

Las peras deben comercializarse en cajas de madera, cartón corrugado o de otro material adecuado, que reúna las condiciones de higiene, ventilación, resistencia a la humedad, manipulación y transporte, de modo que garantice una adecuada conservación del producto, según se indica en el numeral 9.2 de la NTP 011.004:2014 (revisada el 2019).

Precisión 2: La entidad convocante deberá indicar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 3.2 y/o proforma del contrato), el peso neto del producto por envase. Además, podrá indicar las características del envase tales como: material, peso, tipo de cerrado, siempre que se haya verificado que estas características aseguren la pluralidad de postores.

2.3. Rotulado

El rotulado de los envases de la pera categoría primera debe cumplir con los requisitos de la NTP 209.038:2019 ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado de alimentos preenvasados. 8ª Edición, y las disposiciones especificadas en el numeral 9.3 de la NTP 011.004:2014 (revisada el 2019) siguientes:

- peso neto en kilogramos;
- procedencia y fecha de cosecha;
- nombre o marca del productor;
- número de Autorización Sanitaria de Establecimiento de Procesamiento Primario emitido por el SENASA.

Precisión 3: La entidad convocante deberá indicar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 3.2 y/o proforma del contrato), otra información que considere deba estar rotulada. La información adicional que se solicite no puede modificar las características del bien descritas en numeral 2.1 de la presente ficha técnica.

2.4. Inserto

No aplica.

Precisión 4: No aplica.

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

FICHA TÉCNICA APROBADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

Denominación del bien	: PERA CATEGORÍA SEGUNDA
Denominación técnica	: PERA CATEGORÍA SEGUNDA
Unidad de medida	: KILOGRAMO
Descripción general	: La pera es el fruto de las variedades obtenidas de la especie <i>Pyrus communis</i> L. o los híbridos de esta especie con otras especies, en estado fresco. Deben ser lisas, lustrosas, sabor acidulo, algo azucarado. El pedúnculo situado extremidad superior del fruto, debe estar intacto y firme, y cortado a ras del fruto con grado de maduración adecuado.

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1. Del bien

Las peras categoría segunda de cada lote deben ser del mismo cultivar, deben presentarse frescas y limpias con un grado de madurez tal que les permita soportar su manipuleo, transporte y conservación, sin por ello afectar su calidad, sabor y aroma típico, según lo que indica el numeral 5.1.1 de la NTP 011.004:2014 (revisada el 2019).

Las peras categoría segunda deben presentar las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
Requisitos mínimos	Forma	Típica del cultivar
	Pulpa	Suculenta y carnosa, no debe ser cremosa
	Color	Típica del cultivar
	Alteraciones y sustancias extrañas	- Libres de humedad externa - Exentas de olores y sabores extraños - Exentas de síntomas de deshidratación
	Sanidad	Producto sano, sin alteraciones, exentas de daños causados por plagas.
Grado de calidad	- En esta categoría se puede admitir defectos de forma y desarrollo, siempre que se mantengan las características de la variedad y puede faltar el pedúnculo siempre que no haya deterioro en la epidermis. - La pulpa de ninguna manera debe estar dañada.	NTP 011.004:2014 (revisada el 2019) FRUTAS FRESCAS. Peras. Requisitos. 2ª Edición
Tolerancia de calidad	Se permite un 10% en número o en peso de peras que no cumplan los requisitos de esta categoría quedando excluidos los frutos que presenten podredumbre, magulladuras profundas y otras alteraciones que los hagan impropios para el consumo. Dentro de esta tolerancia, se podrá admitir, como máximo, un 2% en número o en peso de frutos que presenten los defectos siguientes: - ataques importantes de suberificación o de vidriosidad; - ligeras lesiones o grietas no cicatrizadas; y - ligerísimas trazas de podredumbre, presencia de parásitos vivos en el	

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
	fruto y/o alteraciones de la pulpa causadas por parásitos.	
Calibre (diámetro de la máxima circunferencia ecuatorial)	Mínimo 55 mm	
Tolerancia de calibre	Máximo, el 10% en número o en peso de peras que se ajusten al calibre inmediatamente inferior al indicado en el envase.	
Homogeneidad	El contenido de cada envase debe ser homogéneo, incluyendo únicamente peras del mismo origen, variedad, calidad, estado de madurez y calibre, además de la homogeneidad de coloración. La parte visible del contenido del envase, tendrá que ser representativa del conjunto.	
INOCUIDAD	Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, autoridad nacional competente ¹ .	Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias.

Precisión 1: No aplica.

2.2. Envase y/o embalaje

Las peras categoría segunda deben ser envasadas tomando en consideración lo establecido en las normas Codex CXC 1-1969 (2020) PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS, CXC 44-1995 (2004) CÓDIGO DE PRÁCTICAS PARA EL ENVASADO Y TRANSPORTE DE FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS y CXC 53-2003 (2017) CÓDIGO DE PRÁCTICAS DE HIGIENE PARA LAS FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS. Además, las peras categoría segunda deben envasarse de tal manera que el producto quede debidamente protegido, ventilado y bien presentado, según los numerales 7.2, 9.1 y 11.1 de la NTP 011.004:2014 (revisada el 2019).

Las peras deben comercializarse en cajas de madera, cartón corrugado o de otro material adecuado, que reúna las condiciones de higiene, ventilación, resistencia a la humedad, manipulación y transporte, de modo que garantice una adecuada conservación del producto, según se indica en el numeral 9.2 de la NTP 011.004:2014 (revisada el 2019).

Precisión 2: La entidad convocante deberá indicar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 3.2 y/o proforma del contrato), el peso neto del producto por envase. Además, podrá indicar las características del envase tales como: material, peso, tipo de cerrado, siempre que se haya verificado que estas características aseguren la pluralidad de postores.

2.3. Rotulado

El rotulado de los envases de la pera categoría segunda debe cumplir con los requisitos de la NTP 209.038:2019 ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado de alimentos preenvasados. 8ª Edición, y las disposiciones especificadas en el numeral 9.3 de la NTP 011.004:2014 (revisada el 2019) siguientes:

- peso neto en kilogramos;
- procedencia y fecha de cosecha;
- nombre o marca del productor;
- número de Autorización Sanitaria de Establecimiento de Procesamiento Primario emitido por el SENASA.

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

Precisión 3: La entidad convocante deberá indicar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 3.2 y/o proforma del contrato), otra información que considere deba estar rotulada. La información adicional que se solicite no puede modificar las características del bien descritas en numeral 2.1 de la presente ficha técnica.

2.4. Inserto

No aplica.

Precisión 4: No aplica.

FICHA TÉCNICA APROBADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

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

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1. Del bien

El plátano de seda categoría extra debe presentar las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
Requisitos mínimos	Los plátanos deben: - Estar enteros (tomando el dedo como referencia). - Estar sanos, deben excluirse los productos afectados de podredumbre o deterioro que hagan que no sean aptos para el consumo. - Estar limpios y prácticamente exentos de cualquier materia extraña visible. - Estar prácticamente exentos de plagas que afecten al aspecto general del producto. - Estar prácticamente exentos de daños causados por plagas. - Estar exentos de humedad externa anormal, salvo la condensación consiguiente a su remoción de una cámara frigorífica y los plátanos envasados en atmósfera modificada. - Estar exentos de cualquier olor y/o sabor extraño. - Ser de consistencia firme. - Estar exentos de daños causados por bajas temperaturas. - Estar prácticamente exentos de magulladuras. - Estar exentos de malformaciones o curvaturas anormales de los dedos. - Estar sin pistilos. - Tener el pedúnculo intacto, sin estar doblados ni dañados por hongos o desecados. Las manos y los racimos o gajos deben incluir lo siguiente: - Una porción suficiente de cuello de color normal, sano y exento de contaminación por hongos; y - Un cuello de corte limpio, no achaflanado o rasgado, y sin fragmentos de pedúnculo.	NTP-CODEX CXS 205:2019 NORMA PARA EL BANANO (PLÁTANO). 1ª Edición

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
Madurez fisiológica	De conformidad con las características peculiares de la variedad.	
Calibre	Longitud mínima: 14,0 cm Grosor mínimo: 2,7 cm	
Tolerancia de calibre	El 10%, en número o en peso, de los plátanos que no satisfagan los requisitos relativos al calibre, pero que entren en la categoría inmediatamente superior o inferior al calibre.	
Categoría	Los plátanos de esta categoría deben ser de calidad superior y características de la variedad y/o tipo comercial. Los dedos de los plátanos no deben tener defectos, salvo defectos superficiales muy leves, siempre y cuando no afecten al aspecto general del producto, su calidad, estado de conservación y presentación en el envase.	
Tolerancias de calidad	El 5%, en número o en peso, de los plátanos que no satisfagan los requisitos de esta categoría, pero satisfagan los de la categoría I o, excepcionalmente, que no superen las tolerancias establecidas para esta última.	
Homogeneidad	El contenido de cada envase debe ser homogéneo y estar constituido únicamente por plátanos del mismo origen, variedad y calidad. La parte visible del contenido del envase debe ser representativa de todo el contenido.	Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias.
INOCUIDAD	Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, autoridad nacional competente ¹ .	

Precisión 1: La entidad convocante deberá precisar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 3.2 y/o proforma del contrato) si desea que los plátanos sean entregados en manos, racimos o gajos, o por unidad (dedos).

2.2. Envase y/o embalaje

El plátano categoría extra debe ser envasado tomando en consideración lo establecido en las normas Codex CXC 1-1969 (2020) PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS, CXC 44-1995 (2004) CÓDIGO DE PRÁCTICAS PARA EL ENVASADO Y TRANSPORTE DE FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS y CXC 53-2003 (2017) CÓDIGO DE PRÁCTICAS DE HIGIENE PARA LAS FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS. Además, deben ser envasados de tal manera que el producto quede debidamente protegido según indica el numeral 5.2 de la NTP-CODEX CXS 205:2019.

Los materiales utilizados en el interior del envase deben ser nuevos, estar limpios y ser de calidad tal que evite cualquier daño externo o interno al producto. Se permite el uso de materiales, en particular papel o sellos y adhesivos con indicaciones comerciales, siempre y cuando estén

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

impresos o etiquetados con tinta o pegamento no tóxico, según indica el numeral 5.2 de la NTP-CODEX CXS 205:2019.

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

Precisión 2: La entidad convocante deberá indicar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 3.2 y/o proforma del contrato), el peso neto del producto por envase. Además, podrá indicar las características del envase tales como: material, peso, tipo de cerrado, siempre que se haya verificado que estas características aseguren la pluralidad de postores.

2.3. Rotulado

El rotulado de los envases del plátano categoría extra debe cumplir con las disposiciones especificadas en el numeral 6 de la NTP-CODEX CXS 205:2019, siguientes:

- nombre y dirección del exportador, envasador y/o expedidor;
- nombre del producto, nombre de la variedad o tipo comercial (facultativo);
- país de origen, y facultativamente, nombre del lugar, distrito o región de producción;
- plátanos en dedos (si procede);
- categoría;
- peso neto (facultativo);
- número de Autorización Sanitaria de Establecimiento de Procesamiento Primario emitido por el SENASA.

Precisión 3: La entidad convocante deberá indicar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 3.2 y/o proforma del contrato), otra información que considere deba estar rotulada. La información adicional que se solicite no puede modificar las características del bien descritas en numeral 2.1 de la presente ficha técnica.

2.4. Inserto

No aplica.

Precisión 4: No aplica.

FICHA TÉCNICA APROBADA

Firmado digitalmente por HUAMAN GUERRERO Rodrigo Ernesto FAU 20600927818 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 05.11.2021 15:33:54 -05:00

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

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

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1. Del bien

El plátano de seda categoría I debe presentar las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
Requisitos mínimos	Los plátanos deben: - Estar enteros (tomando el dedo como referencia). - Estar sanos, deben excluirse los productos afectados de podredumbre o deterioro que hagan que no sean aptos para el consumo. - Estar limpios y prácticamente exentos de cualquier materia extraña visible. - Estar prácticamente exentos de plagas que afecten al aspecto general del producto. - Estar prácticamente exentos de daños causados por plagas. - Estar exentos de humedad externa anormal, salvo la condensación consiguiente a su remoción de una cámara frigorífica y los plátanos envasados en atmósfera modificada. - Estar exentos de cualquier olor y/o sabor extraño. - Ser de consistencia firme. - Estar exentos de daños causados por bajas temperaturas. - Estar prácticamente exentos de magulladuras. - Estar exentos de malformaciones o curvaturas anormales de los dedos. - Estar sin pistilos. - Tener el pedúnculo intacto, sin estar doblados ni dañados por hongos o desecados. Las manos y los racimos o gajos deben incluir lo siguiente: - Una porción suficiente de cuello de color normal, sano y exento de contaminación por hongos; y - Un cuello de corte limpio, no achaflanado o rasgado, y sin fragmentos de pedúnculo.	NTP-CODEX CXS 205:2019 NORMA PARA EL BANANO (PLÁTANO). 1ª Edición
Madurez fisiológica	De conformidad con las características peculiares de la variedad.	

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
Calibre	Longitud mínima: 14,0 cm Grosor mínimo: 2,7 cm	
Tolerancia de calibre	El 10%, en número o en peso, de los plátanos que no satisfagan los requisitos relativos al calibre, pero que entren en la categoría inmediatamente superior o inferior al calibre.	
Categoría	Los plátanos de esta categoría deben ser de buena calidad y característicos de la variedad. Podrán permitirse, sin embargo, los siguientes defectos leves, siempre y cuando no afecten al aspecto general del producto, su calidad, estado de conservación y presentación en el envase: - defectos leves de forma y color; y - defectos leves de la cáscara debido a rozaduras y otros defectos superficiales que no superen 2 cm² de la superficie total. En ningún caso los defectos deben afectar a la pulpa del fruto.	
Tolerancias de calidad	El 10%, en número o en peso, de los plátanos que no satisfagan los requisitos de esta categoría, pero satisfagan los de la categoría II o, excepcionalmente, que no superen las tolerancias establecidas para esta última.	
Homogeneidad	El contenido de cada envase debe ser homogéneo y estar constituido únicamente por plátanos del mismo origen, variedad y calidad. La parte visible del contenido del envase debe ser representativa de todo el contenido.	
INOCUIDAD	Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, autoridad nacional competente ¹ .	Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias.

Precisión 1: La entidad convocante deberá precisar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 3.2 y/o proforma del contrato) si desea que los plátanos sean entregados en manos, racimos o gajos, o por unidad (dedos).

2.2. Envase y/o embalaje

El plátano categoría I debe ser envasado tomando en consideración lo establecido en las normas Codex CXC 1-1969 (2020) PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS, CXC 44-1995 (2004) CÓDIGO DE PRÁCTICAS PARA EL ENVASADO Y TRANSPORTE DE FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS y CXC 53-2003 (2017) CÓDIGO DE PRÁCTICAS DE HIGIENE PARA LAS FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS. Además, deben ser envasados de tal manera que el producto quede debidamente protegido según indica el numeral 5.2 de la NTP-CODEX CXS 205:2019.

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

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

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

Precisión 2: La entidad convocante deberá indicar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 3.2 y/o proforma del contrato), el peso neto del producto por envase. Además, podrá indicar las características del envase tales como: material, peso, tipo de cerrado, siempre que se haya verificado que estas características aseguren la pluralidad de postores

2.3. Rotulado

El rotulado de los envases del plátano categoría I debe cumplir con las disposiciones especificadas en el numeral 6 de la NTP-CODEX CXS 205:2019, siguientes:

- nombre y dirección del exportador, envasador y/o expedidor;
- nombre del producto, nombre de la variedad o tipo comercial (facultativo);
- país de origen, y facultativamente, nombre del lugar, distrito o región de producción;
- plátanos en dedos (si procede);
- categoría;
- peso neto (facultativo);
- número de Autorización Sanitaria de Establecimiento de Procesamiento Primario emitido por el SENASA.

Precisión 3: La entidad convocante deberá indicar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 3.2 y/o proforma del contrato), otra información que considere deba estar rotulada. La información adicional que se solicite no puede modificar las características del bien descritas en numeral 2.1 de la presente ficha técnica.

2.4. Inserto

No aplica.

Precisión 4: No aplica.

FICHA TÉCNICA APROBADA

Firmado digitalmente por HUAMAN GUERRERO Rodrigo Ernesto FAU
20600927818 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 05.11.2021 15:34:06 -05:00

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

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

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1. Del bien

El plátano de seda categoría II debe presentar las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
Requisitos mínimos	Los plátanos deben: - Estar enteros (tomando el dedo como referencia). - Estar sanos, deben excluirse los productos afectados de podredumbre o deterioro que hagan que no sean aptos para el consumo. - Estar limpios y prácticamente exentos de cualquier materia extraña visible. - Estar prácticamente exentos de plagas que afecten al aspecto general del producto. - Estar prácticamente exentos de daños causados por plagas. - Estar exentos de humedad externa anormal, salvo la condensación consiguiente a su remoción de una cámara frigorífica y los plátanos envasados en atmósfera modificada. - Estar exentos de cualquier olor y/o sabor extraño. - Ser de consistencia firme. - Estar exentos de daños causados por bajas temperaturas. - Estar prácticamente exentos de magulladuras. - Estar exentos de malformaciones o curvaturas anormales de los dedos. - Estar sin pistilos. - Tener el pedúnculo intacto, sin estar doblados ni dañados por hongos o desecados. Las manos y los racimos o gajos deben incluir lo siguiente: - Una porción suficiente de cuello de color normal, sano y exento de contaminación por hongos; y - Un cuello de corte limpio, no achaflanado o rasgado, y sin fragmentos de pedúnculo.	NTP-CODEX CXS 205: 2019 NORMA PARA EL BANANO (PLATANO). 1ª Edición
Madurez fisiológica	De conformidad con las características peculiares de la variedad.	

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
Calibre	Longitud mínima: 14,0 cm Grosor mínimo: 2,7 cm	
Tolerancia de calibre	El 10 %, en número o en peso, de los plátanos que no satisfagan los requisitos relativos al calibre, pero que entren en la categoría inmediatamente superior o inferior al calibre.	
Categoría	Los plátanos de esta categoría permiten: los defectos de forma y color, siempre y cuando el producto mantenga las características normales del plátano; y defectos de la cáscara debidos a raspaduras, costras, rozaduras, manchas u otros defectos superficiales que no superen 4 cm ² de la superficie total. En ningún caso los defectos deben afectar a la pulpa del fruto.	
Tolerancias de calidad	El 10 %, en número o en peso, de los plátanos que no satisfagan los requisitos de esta categoría ni los requisitos mínimos, con excepción de los productos afectados por podredumbre, imperfecciones notables, o cualquier otro tipo de deterioro que haga que no sean aptos para el consumo.	
Homogeneidad	El contenido de cada envase debe ser homogéneo y estar constituido únicamente por plátanos del mismo origen, variedad y calidad. La parte visible del contenido del envase debe ser representativa de todo el contenido.	
INOCUIDAD	Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, autoridad nacional competente ¹ .	Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias.

Precisión 1: La entidad convocante deberá precisar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 3.2 y/o proforma del contrato) si desea que los plátanos sean entregados en manos, racimos o gajos, o por unidad (dedos).

2.2. Envase y/o embalaje

El plátano categoría II debe ser envasado tomando en consideración lo establecido en las normas Codex CXC 1-1969 (2020) PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS, CXC 44-1995 (2004) CÓDIGO DE PRÁCTICAS PARA EL ENVASADO Y TRANSPORTE DE FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS y CXC 53-2003 (2017) CÓDIGO DE PRÁCTICAS DE HIGIENE PARA LAS FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS. Además, deben ser envasados de tal manera que el producto quede debidamente protegido según indica el numeral 5.2 de la NTP – CODEX CXS 205:2019.

Los materiales utilizados en el interior del envase deben ser nuevos, estar limpios y ser de calidad tal que evite cualquier daño externo o interno al producto. Se permite el uso de materiales, en particular papel o sellos y adhesivos con indicaciones comerciales, siempre y cuando estén

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

impresos o etiquetados con tinta o pegamento no tóxico, según indica el numeral 5.2 de la NTP – CODEX CXS 205:2019.

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

Precisión 2: La entidad convocante deberá indicar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 3.2 y/o proforma del contrato), el peso neto del producto por envase. Además, podrá indicar las características del envase tales como: material, peso, tipo de cerrado, siempre que se haya verificado que estas características aseguren la pluralidad de postores.

2.3. Rotulado

El rotulado de los envases del plátano categoría II debe cumplir con las disposiciones especificadas en el numeral 6 de la NTP – CODEX CXS 205:2019, siguientes:

- nombre y dirección del exportador, envasador y/o expedidor;
- nombre del producto, nombre de la variedad o tipo comercial (facultativo);
- país de origen, y facultativamente, nombre del lugar, distrito o región de producción;
- plátanos en dedos (si procede);
- categoría;
- peso neto (facultativo);
- número de Autorización Sanitaria de Establecimiento de Procesamiento Primario emitido por el SENASA.

Precisión 3: La entidad convocante deberá indicar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 3.2 y/o proforma del contrato), otra información que considere deba estar rotulada. La información adicional que se solicite no puede modificar las características del bien descritas en numeral 2.1 de la presente ficha técnica.

2.4. Inserto

No aplica.

Precisión 4: No aplica.

**DOCUMENTO DE INFORMACIÓN COMPLEMENTARIA
APROBADO**

RUBRO: Alimentos, bebidas y productos de tabaco

[El texto redactado en letra cursiva, está referido a información referencial a tener en cuenta por la Entidad y no deberá incluirse en las Bases Estandarizadas]

OBJETIVO

Orientar a las Entidades en la elaboración de las Bases estandarizadas del procedimiento de Subasta Inversa Electrónica - SIE para la contratación de bienes comunes.
El presente documento de Información Complementaria está constituido por las siguientes partes:

Parte I - REQUISITOS DOCUMENTARIOS MÍNIMOS DEL PROVEEDOR DEL BIEN

La información contenida en esta parte, precisará los requisitos documentarios mínimos y vigentes que deberá presentar el proveedor en un procedimiento de selección, de tal forma que se acredite el llevar a cabo la actividad económica materia de la contratación, según la reglamentación aplicable en el territorio nacional; asimismo, la inclusión de los referidos requisitos mínimos en las Bases para la convocatoria de una SIE, se realizará en el Capítulo IV "Requisitos de Habilitación" de las Bases estandarizadas, aprobadas por el OSCE.

Nº	BIEN	REQUISITOS DOCUMENTARIOS MÍNIMOS
ALIMENTOS DE PROCESAMIENTO PRIMARIO		
ALIMENTOS DE ORIGEN VEGETAL		
1.	Ajo categoría primera	Copia simple del Certificado de Autorización Sanitaria de Establecimiento vigente, otorgado por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, según indica el artículo 33 del Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias. Nota: Para efectos del cumplimiento del presente requisito, bastará que en el Certificado de Autorización Sanitaria de Establecimiento indique: Nombre común (nombre científico) del bien correspondiente a contratar, según lo establecido por el SENASA.
2.	Ajo categoría segunda	
3.	Ajo categoría tercera	
4.	Alcachofa categoría extra	
5.	Alcachofa categoría I	
6.	Alcachofa categoría II	
7.	Arveja partida calidad 1 – extra	
8.	Arveja partida calidad 2 – superior	
9.	Arveja partida calidad 3 – corriente	
10.	Arveja verde categoría extra	
11.	Arveja verde categoría primera	
12.	Arveja verde categoría segunda	
13.	Camote amarillo calidad primera	
14.	Camote amarillo calidad segunda	
15.	Camote amarillo calidad tercera	
16.	Carambola categoría extra	
17.	Carambola categoría I	
18.	Carambola categoría II	
19.	Choclo categoría extra o primera	
20.	Choclo categoría segunda	
21.	Choclo categoría tercera	
22.	Col crespa calidad extra	
23.	Col crespa calidad primera	
24.	Col crespa calidad segunda	
25.	Durazno categoría extra	
	Durazno categoría I	Firmado digitalmente por CENTA CUEVA Enma Raquel FAU 20600927818 hard Motivo: Doy V° B° Fecha: 05.11.2021 17:05:34 -05:00
	Durazno categoría II	
	Durazno categoría III	
29.	Espárrago blanco categoría extra	

**DOCUMENTO DE INFORMACIÓN COMPLEMENTARIA
APROBADO**

RUBRO: Alimentos, bebidas y productos de tabaco

N°	BIEN	REQUISITOS DOCUMENTARIOS MÍNIMOS
ALIMENTOS DE PROCESAMIENTO PRIMARIO		
ALIMENTOS DE ORIGEN VEGETAL		
30.	Espárrago blanco categoría I	Copia simple del Certificado de Autorización Sanitaria de Establecimiento vigente, otorgado por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, según indica el artículo 33 del Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias. Nota: Para efectos del cumplimiento del presente requisito, bastará que en el Certificado de Autorización Sanitaria de Establecimiento indique: Nombre común (nombre científico) del bien correspondiente a contratar, según lo establecido por el SENASA.
31.	Espárrago blanco categoría II	
32.	Espárrago verde categoría extra	
33.	Espárrago verde categoría I	
34.	Espárrago verde categoría II	
35.	Fresa calidad extra	
36.	Fresa calidad primera	
37.	Fresa calidad segunda	
38.	Frijol Bayo calidad 1 – extra	
39.	Frijol Bayo calidad 2 – superior	
40.	Frijol Bayo calidad 3 – corriente	
41.	Frijol blanco calidad 1 – extra	
42.	Frijol blanco calidad 2 – superior	
43.	Frijol blanco calidad 3 – corriente	
44.	Frijol Caballero calidad 1 – extra	
45.	Frijol Caballero calidad 2 – superior	
46.	Frijol Caballero calidad 3 – corriente	
47.	Frijol Canario calidad 1 – extra	
48.	Frijol Canario calidad 2 – superior	
49.	Frijol Canario calidad 3 – corriente	
50.	Frijol Castilla calidad 1 – extra	
51.	Frijol Castilla calidad 2 – superior	
52.	Frijol Castilla calidad 3 – corriente	
53.	Frijol Panamito calidad 1 – extra	
54.	Frijol Panamito calidad 2 – superior	
55.	Frijol Panamito calidad 3 – corriente	
56.	Garbanzo calidad 1 – extra	
57.	Garbanzo calidad 2 – superior	
58.	Garbanzo calidad 3 – corriente	
59.	Granadilla categoría extra	
60.	Granadilla categoría I	
61.	Granadilla categoría II	
62.	Haba entera seca calidad primera	
63.	Haba entera seca calidad segunda	
64.	Haba entera seca calidad tercera	
65.	Harina de plátano ¹	
66.	Lenteja calidad 1 – extra	
67.	Lenteja calidad 2 – superior	

¹ Para los alimentos en los cuales la operación de secado es natural (solo implica una transferencia de masa y no se requiera necesariamente control), la competencia corresponde al SENASA y el productor deberá solicitar los requisitos documentarios mínimos ante dicho Organismo competente; si cambian el secado por uno de tipo industrial, el productor deberá solicitar los requisitos documentarios mínimos ante la DIGESA.

**DOCUMENTO DE INFORMACIÓN COMPLEMENTARIA
APROBADO**

RUBRO: Alimentos, bebidas y productos de tabaco

N°	BIEN	REQUISITOS DOCUMENTARIOS MÍNIMOS
ALIMENTOS DE PROCESAMIENTO PRIMARIO		
ALIMENTOS DE ORIGEN VEGETAL		
68.	Lenteja calidad 3 – corriente	Copia simple del Certificado de Autorización Sanitaria de Establecimiento vigente, otorgado por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, según indica el artículo 33 del Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias. Nota: Para efectos del cumplimiento del presente requisito, bastará que en el Certificado de Autorización Sanitaria de Establecimiento indique: Nombre común (nombre científico) del bien correspondiente a contratar, según lo establecido por el SENASA.
69.	Limón categoría extra	
70.	Limón categoría I	
71.	Limón categoría II	
72.	Maíz canchero huancavelicano de categoría primera	
73.	Maíz canchero huancavelicano de categoría segunda	
74.	Maíz canchero huancavelicano de categoría tercera	
75.	Maíz canchero Paro de categoría primera	
76.	Maíz canchero Paro de categoría segunda	
77.	Maíz canchero Paro de categoría tercera	
78.	Maíz canchero Píscorunto de categoría primera	
79.	Maíz canchero Píscorunto de categoría segunda	
80.	Maíz canchero Píscorunto de categoría tercera	
81.	Maíz canchero San Gerónimo de categoría primera	
82.	Maíz canchero San Gerónimo de categoría segunda	
83.	Maíz canchero San Gerónimo de categoría tercera	
84.	Maíz Chullpi de categoría primera	
85.	Maíz Chullpi de categoría segunda	
86.	Maíz Chullpi de categoría tercera	
87.	Maíz Cusco de categoría primera	
88.	Maíz Cusco de categoría segunda	
89.	Maíz Cusco de categoría tercera	
90.	Maíz Morocho Cusco cristalino de categoría primera	
91.	Maíz Morocho Cusco cristalino de categoría segunda	
92.	Maíz Morocho Cusco cristalino de categoría tercera	
93.	Maíz Morocho de categoría primera	
94.	Maíz Morocho de categoría segunda	
95.	Maíz Morocho de categoría tercera	
96.	Mandarina Satsuma categoría extra	
97.	Mandarina Satsuma categoría I	
98.	Mandarina Satsuma categoría II	
99.	Mandarina Satsuma categoría III	
100.	Manzana Delicia categoría extra	
101.	Manzana Delicia categoría I	
102.	Manzana Delicia categoría II	

**DOCUMENTO DE INFORMACIÓN COMPLEMENTARIA
APROBADO**

RUBRO: Alimentos, bebidas y productos de tabaco

N°	BIEN	REQUISITOS DOCUMENTARIOS MÍNIMOS
ALIMENTOS DE PROCESAMIENTO PRIMARIO		
ALIMENTOS DE ORIGEN VEGETAL		
103.	Maracuyá categoría extra	Copia simple del Certificado de Autorización Sanitaria de Establecimiento vigente, otorgado por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, según indica el artículo 33 del Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias. Nota: Para efectos del cumplimiento del presente requisito, bastará que en el Certificado de Autorización Sanitaria de Establecimiento indique: Nombre común (nombre científico) del bien correspondiente a contratar, según lo establecido por el SENASA.
104.	Maracuyá categoría I	
105.	Maracuyá categoría II	
106.	Mazorca de maíz morado categoría primera	
107.	Mazorca de maíz morado categoría segunda	
108.	Melón categoría extra	
109.	Melón categoría primera	
110.	Melón categoría segunda	
111.	Naranja Valencia categoría extra	
112.	Naranja Valencia categoría I	
113.	Naranja Valencia categoría II	
114.	Naranja Valencia categoría III	
115.	Naranja Washington Navel categoría extra	
116.	Naranja Washington Navel categoría I	
117.	Naranja Washington Navel categoría II	
118.	Naranja Washington Navel categoría III	
119.	Pallar bebe calidad corriente	
120.	Pallar bebe calidad extra	
121.	Pallar bebe calidad superior	
122.	Pallar calidad corriente	
123.	Pallar calidad extra	
124.	Pallar calidad superior	
125.	Palta Fuerte categoría extra	
126.	Palta Fuerte categoría I	
127.	Palta Fuerte categoría II	
128.	Papa Chanchán calidad extra	
129.	Papa Chanchán calidad primera	
130.	Papa Chanchán calidad segunda	
131.	Papa Huayro calidad extra	
132.	Papa Huayro calidad primera	
133.	Papa Huayro calidad segunda	
134.	Papa Perricholi calidad extra	
135.	Papa Perricholi calidad primera	
136.	Papa Perricholi calidad segunda	
137.	Papa Peruanita calidad extra	
138.	Papa Peruanita calidad primera	
139.	Papa Peruanita calidad segunda	
140.	Papa Yungay calidad extra	
141.	Papa Yungay calidad primera	
142.	Papa Yungay calidad segunda	
143.	Papaya categoría extra	
144.	Papaya categoría I	

**DOCUMENTO DE INFORMACIÓN COMPLEMENTARIA
APROBADO**

RUBRO: Alimentos, bebidas y productos de tabaco

N°	BIEN	REQUISITOS DOCUMENTARIOS MÍNIMOS
ALIMENTOS DE PROCESAMIENTO PRIMARIO		
ALIMENTOS DE ORIGEN VEGETAL		
145.	Papaya categoría II	Copia simple del Certificado de Autorización Sanitaria de Establecimiento vigente, otorgado por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, según indica el artículo 33 del Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias. Nota: Para efectos del cumplimiento del presente requisito, bastará que en el Certificado de Autorización Sanitaria de Establecimiento indique: Nombre común (nombre científico) del bien correspondiente a contratar, según lo establecido por el SENASA.
146.	Pera categoría extra	
147.	Pera categoría primera	
148.	Pera categoría segunda	
149.	Plátano de seda categoría extra	
150.	Plátano de seda categoría I	
151.	Plátano de seda categoría II	
152.	Quinua grado 1 ²	
153.	Quinua grado 2 ²	
154.	Sandía categoría extra	
155.	Sandía categoría primera	
156.	Tangelo categoría extra	
157.	Tangelo categoría I	
158.	Tangelo categoría II	
159.	Tangelo categoría III	
160.	Uva Italia categoría extra	
161.	Uva Italia categoría I	
162.	Uva Italia categoría II	
163.	Uva Red Globe categoría extra	
164.	Uva Red Globe categoría I	
165.	Uva Red Globe categoría II	
166.	Vainita calidad extra	
167.	Vainita calidad primera	
168.	Vainita calidad segunda	
169.	Yuca categoría extra	
170.	Yuca categoría I	
171.	Yuca categoría II	
172.	Zapallo Macre categoría cuarta	
173.	Zapallo Macre categoría primera	
174.	Zapallo Macre categoría segunda	
175.	Zapallo Macre categoría tercera	

² Para los alimentos en los cuales la operación de secado es natural (solo implica una transferencia de masa y no se requiera necesariamente control), la competencia corresponde al SENASA y el productor deberá solicitar los requisitos documentarios mínimos ante dicho Organismo competente; si cambian el secado por uno de tipo industrial, el productor deberá solicitar los requisitos documentarios mínimos ante la DIGESA.

**DOCUMENTO DE INFORMACIÓN COMPLEMENTARIA
APROBADO**

RUBRO: Alimentos, bebidas y productos de tabaco

N°	BIEN	REQUISITOS DOCUMENTARIOS MÍNIMOS
ALIMENTOS DE PROCESAMIENTO PRIMARIO		
ALIMENTOS DE ORIGEN ANIMAL		
176.	Charqui ³	Copia simple del Certificado de Autorización Sanitaria de Establecimiento vigente, otorgado por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, según indica el artículo 33 del Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias. El Certificado debe indicar el tipo de procesamiento primario correspondiente al bien a adquirir. Nota: Para efectos del cumplimiento del presente requisito bastará que, en el Certificado de Autorización Sanitaria de Establecimiento dedicado al procesamiento primario de alimentos agropecuarios y piensos, se indique el tipo de alimento que corresponde al bien a contratar, según lo establecido por el SENASA.
177.	Huevo de gallina calidad primera	
178.	Huevo de gallina calidad segunda	
179.	Huevo de gallina calidad tercera	
180.	Filete de pechuga de pollo refrigerado	
181.	Filete de pierna de pollo refrigerado	
182.	Menudencia de pollo refrigerada (pata, cabeza, pescuezo, molleja, corazón, hígado)	
183.	Muslo de pollo refrigerado	
184.	Pechuga con alas refrigerada	
185.	Pechuga especial de pollo refrigerada	
186.	Pierna de pollo refrigerada	Copia simple del Certificado de Autorización Sanitaria de Establecimiento vigente, otorgado por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, según indica el artículo 33 del Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias. El Certificado debe indicar el tipo de procesamiento primario correspondiente al bien a adquirir. Nota: Para efectos del cumplimiento del presente requisito, bastará que en el Certificado de Autorización Sanitaria de Establecimiento dedicado al procesamiento primario de alimentos agropecuarios y piensos se indique el tipo de alimento que corresponde al bien a contratar, según lo establecido por el SENASA.
187.	Pierna especial de pollo refrigerada	
188.	Pierna entera de pollo refrigerada	
189.	Filete de pechuga de pollo congelado	
190.	Pierna de pollo congelada	
191.	Pierna entera de pollo congelada	
192.	Pierna especial de pollo congelada	
193.	Filete de pierna de pollo congelado	
194.	Muslo de pollo congelado	
195.	Pechuga con alas de pollo congelada	
196.	Pechuga especial de pollo congelada	Copia simple del Certificado de Autorización Sanitaria de Establecimiento vigente, otorgado por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, según indica el artículo 33 del Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias. Nota: Para efectos del cumplimiento del presente requisito, bastará que en el Certificado de Autorización Sanitaria de Establecimiento dedicado al procesamiento primario de alimentos agropecuarios y piensos se indique el tipo de
197.	Pollo entero con menudencia refrigerado	

³ Para los alimentos en los cuales la operación de secado es natural (solo implica una transferencia de masa y no se requiera necesariamente control), la competencia corresponde al SENASA y el productor deberá solicitar los requisitos documentarios mínimos ante dicho Organismo competente; si cambian el secado por uno de tipo industrial, el productor deberá solicitar los requisitos documentarios mínimos ante la DIGESA.

**DOCUMENTO DE INFORMACIÓN COMPLEMENTARIA
APROBADO**

RUBRO: Alimentos, bebidas y productos de tabaco

N°	BIEN	REQUISITOS DOCUMENTARIOS MÍNIMOS
ALIMENTOS DE PROCESAMIENTO PRIMARIO		
ALIMENTOS DE ORIGEN ANIMAL		
198.	Pollo entero sin menudencia refrigerado	alimento que corresponde al bien a contratar, según lo establecido por el SENASA. O, Copia simple de la Autorización Sanitaria de Apertura y Funcionamiento de Centro de faenamiento avícola vigente, otorgada por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria - SENASA, según indica el artículo 12 del Reglamento del Sistema Sanitario Avícola, aprobado mediante Decreto Supremo N° 029-2007-AG, y su modificatoria.
199.	Pollo entero sin menudencia congelado	Copia simple del Certificado de Autorización Sanitaria de Establecimiento vigente, otorgado por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, según indica el artículo 33 del Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias; O, Copia simple de la Autorización Sanitaria de Apertura y Funcionamiento de Centro de faenamiento avícola vigente, otorgada por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria - SENASA, según indica el artículo 12 del Reglamento del Sistema Sanitario Avícola, aprobado mediante Decreto Supremo N° 029-2007-AG, y su modificatoria.
200.	Carcasa de res calidad extra congelada	Copia simple de la Autorización Sanitaria para el Funcionamiento de Mataderos Categoría 1, Categoría 2 o Categoría 3, vigente; según lo establecido en el artículo 10 del Reglamento Sanitario del Faenado de Animales de Abasto, aprobado mediante Decreto Supremo N° 015-2012-AG. Nota: Los mataderos tipo 1 que no cuenten con infraestructura para la refrigeración o congelamiento de las carcasas o cuartos compensados, deben subcontratar estos servicios. <u>En el caso de que el producto reciba servicio de refrigeración o congelamiento en un establecimiento diferente al Centro de Faenado antes de su entrega:</u> Copia simple del Certificado de Autorización Sanitaria de Establecimiento vigente donde ha sido refrigerada o congelada la carne, otorgado por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, según indica el artículo 33 del Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante
201.	Carcasa de res calidad extra refrigerada	
202.	Carcasa de res calidad primera congelada	
203.	Carcasa de res calidad primera refrigerada	
204.	Carne de res - Cuarto anterior compensado calidad extra congelado	

**DOCUMENTO DE INFORMACIÓN COMPLEMENTARIA
APROBADO**

RUBRO: Alimentos, bebidas y productos de tabaco

N°	BIEN	REQUISITOS DOCUMENTARIOS MÍNIMOS
ALIMENTOS DE PROCESAMIENTO PRIMARIO		
ALIMENTOS DE ORIGEN ANIMAL		
205.	Carne de res - Cuarto anterior compensado calidad extra refrigerado	Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias.
206.	Carne de res – Cuarto anterior compensado calidad primera congelado	<u>En el caso de que el producto se almacene en una cámara frigorífica diferente a la del Centro de faenado antes de su entrega:</u> Copia simple de la Autorización Sanitaria de cámaras frigoríficas vigente, otorgada por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, según indica el artículo 81 del Reglamento Sanitario del Faenado de Animales de Abasto, aprobado mediante Decreto Supremo N° 015-2012-AG, o según indica el artículo 33 del Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias.
207.	Carne de res - Cuarto anterior compensado calidad primera refrigerado	Copia simple de la Autorización Sanitaria de cámaras frigoríficas vigente, otorgada por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, según indica el artículo 81 del Reglamento Sanitario del Faenado de Animales de Abasto, aprobado mediante Decreto Supremo N° 015-2012-AG, o según indica el artículo 33 del Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias. <u>Para producto importado:</u> Copia simple del Registro y Autorización de establecimiento de exportadores vigente, según lo establecido en los artículos 100, 103 y 104 del Reglamento Andino de Cuarentena para el Comercio o la Movilización Intrasubregional y con Terceros Países de Animales Terrestres y sus Productos, adoptado mediante la DECISION 737 de la Comunidad Andina del 08/06/2010; Y, <u>Para la cámara frigorífica donde se almacenará el producto importado:</u> Copia simple de la Autorización Sanitaria de cámaras frigoríficas vigente, otorgada por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, según indica el artículo 81 del Reglamento Sanitario del Faenado de Animales de Abasto, aprobado mediante Decreto Supremo N° 015-2012-AG, o según indica el artículo 33 del Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias.
208.	Carne de res – Cuarto posterior compensado calidad extra congelado	
209.	Carne de res - Cuarto posterior compensado calidad extra refrigerado	
210.	Carne de res – Cuarto posterior compensado calidad primera congelado	
211.	Carne de res – Cuarto posterior compensado calidad primera refrigerado	
212.	Carne de res – Corte asado pejerrey congelado	Copia simple del Certificado de Autorización Sanitaria de Establecimiento vigente de donde proviene el corte de carne o la menudencia, según corresponda; otorgado por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, según indica el artículo 33 del Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias.
213.	Carne de res – Corte asado pejerrey refrigerado	
214.	Carne de res – Corte bola de lomo congelado	
215.	Carne de res – Corte bola de lomo refrigerado	
216.	Carne de res – Corte churrasco largo congelado	
217.	Carne de res – Corte churrasco largo refrigerado	<u>En el caso de que el producto se almacene en una cámara frigorífica diferente a la del Centro de corte antes de su entrega:</u>

**DOCUMENTO DE INFORMACIÓN COMPLEMENTARIA
APROBADO**

RUBRO: Alimentos, bebidas y productos de tabaco

N°	BIEN	REQUISITOS DOCUMENTARIOS MÍNIMOS
ALIMENTOS DE PROCESAMIENTO PRIMARIO		
ALIMENTOS DE ORIGEN ANIMAL		
218.	Carne de res – Corte churrasco parrillero congelado	Copia simple de la Autorización Sanitaria de cámaras frigoríficas vigente de donde proviene la carne, otorgada por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, según indica el artículo 81 del Reglamento Sanitario del Faenado de Animales de Abasto, aprobado mediante Decreto Supremo N° 015-2012-AG, o según indica el artículo 33 del Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias. <u>Para producto importado:</u> Copia simple del Registro y Autorización de establecimiento de exportadores vigente, según lo establecido en los artículos 100, 103 y 104 del Reglamento Andino de Cuarentena para el Comercio o la Movilización Intrasubregional y con Terceros Países de Animales Terrestres y sus Productos, adoptado mediante la DECISION 737 de la Comunidad Andina del 08/06/2010; Y, <i>Para la cámara frigorífica donde se almacenará el producto importado:</i> Copia simple de la Autorización Sanitaria de cámaras frigoríficas vigente, otorgada por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, según indica el artículo 81 del Reglamento Sanitario del Faenado de Animales de Abasto, aprobado mediante Decreto Supremo N° 015-2012-AG, o según indica el artículo 33 del Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias.
219.	Carne de res – Corte churrasco parrillero refrigerado	
220.	Carne de res – Corte costillar congelado	
221.	Carne de res – Corte costillar refrigerado	
222.	Carne de res – Corte cuadril congelado	
223.	Carne de res – Corte cuadril refrigerado	
224.	Carne de res – Corte lomo fino congelado	
225.	Carne de res – Corte lomo fino refrigerado	
226.	Carne de res – Corte malaya congelado	
227.	Carne de res – Corte malaya refrigerado	
228.	Carne de res – Corte osobuco congelado	
229.	Carne de res – Corte osobuco refrigerado	
230.	Carne de res – Corte sancochado de pecho congelado	
231.	Carne de res – Corte sancochado de pecho refrigerado	
232.	Carne de res – Corte tapa congelado	
233.	Carne de res – Corte tapa refrigerado	
234.	Menudencia de res – Corazón congelado	
235.	Menudencia de res – Corazón refrigerado	
236.	Menudencia de res – Hígado congelado	
237.	Menudencia de res – Hígado refrigerado	
238.	Menudencia de res – Mondongo congelado	
239.	Menudencia de res – Mondongo refrigerado	
240.	Menudencia de res – Patas congeladas	
241.	Menudencia de res – Patas refrigeradas	
242.	Menudencia de res – Pulmón congelado	
243.	Menudencia de res – Pulmón refrigerado	

**DOCUMENTO DE INFORMACIÓN COMPLEMENTARIA
APROBADO**

RUBRO: Alimentos, bebidas y productos de tabaco

N°	BIEN	REQUISITOS DOCUMENTARIOS MÍNIMOS
ALIMENTOS ELABORADOS INDUSTRIALMENTE (FABRICADOS)		
244.	Aceite vegetal comestible	Copia simple del Registro Sanitario vigente del bien correspondiente, expedido por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria – DIGESA, según los artículos 102 y 105 del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA, y sus modificatorias.
245.	Arroz pilado corriente	
246.	Arroz pilado extra	
247.	Arroz pilado popular	
248.	Arroz pilado superior	
249.	Azúcar blanca	
250.	Azúcar rubia doméstica	Copia simple de la Resolución Directoral vigente que otorga Validación Técnica Oficial al Plan HACCP, emitida por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria - DIGESA, según Resolución Ministerial N° 449-2006/MINSA, Aprueban Norma Sanitaria para la Aplicación del Sistema HACCP en la Fabricación de Alimentos y Bebidas. El Plan HACCP deberá aplicarse a la línea de producción del bien objeto de contratación o a una línea de producción dentro de la cual esté inmerso el bien requerido, en razón del artículo 4 de la norma sanitaria aprobada por la Resolución Ministerial N° 449-2006/MINSA.
251.	Charqui ⁴	
252.	Hojuela de cebada	
253.	Hojuela de avena	
254.	Hojuela de avena con quinua	
255.	Harina de plátano ⁴	
256.	Harina de trigo	Nota: Los requisitos documentarios antes señalados están vigentes en tanto se emita la reglamentación que corresponda, según lo establecido por la primera y segunda Disposición Complementaria Final y la primera y segunda Disposición Complementaria Transitoria del Decreto Legislativo N° 1290, Decreto Legislativo que fortalece la inocuidad de los alimentos industrializados y productos pesqueros y acuícolas.
257.	Harina de trigo preparada	
258.	Papa seca	
259.	Quinua grado 1 ⁴	
260.	Quinua grado 2 ⁴	
261.	Tunta o chuño blanco	

⁴ Los alimentos en los cuales la operación de secado es industrial (secado por aire caliente, atomización, entre otros; implica transferencia de masa y calor, donde se requiere que dichos procesos sean controlados), la competencia corresponde a la DIGESA y el proveedor deberá solicitar los requisitos documentarios mínimos ante dicho organismo competente.

**DOCUMENTO DE INFORMACIÓN COMPLEMENTARIA
APROBADO**

RUBRO: Alimentos, bebidas y productos de tabaco

N°	BIEN	REQUISITOS DOCUMENTARIOS MÍNIMOS
PRODUCTOS PESQUEROS Y ACUÍCOLAS		
PESCADO ENTERO REFRIGERADO		
262.	Anchoveta entera refrigerada – calidad A	Copia simple de la Habilitación Sanitaria vigente del Desembarcadero Pesquero Artesanal (DPAs), muelles o sistemas de descarga, otorgada por el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera – SANIPES, según el Decreto Supremo N° 012-2013-PRODUCE, de donde proviene el bien a adquirir, en cumplimiento del Decreto Supremo N° 040-2001-PE, y sus modificatorias.
263.	Bonito entero refrigerado – calidad A	
264.	Caballa entera refrigerada – calidad A	
265.	Cabinza entera refrigerada – calidad A	
266.	Doncella entera refrigerada – calidad A	<u>En el caso de que los bienes hayan sido almacenados previamente a su comercialización:</u> Copia simple de Habilitación Sanitaria de Almacén de Productos Pesqueros y Acuícolas vigente, otorgada por el Servicio Nacional de Sanidad Pesquera - SANIPES, según el Decreto Supremo N° 012-2013-PRODUCE, en cumplimiento del Decreto Supremo 040-2001-PE, y sus modificatorias.
267.	Jurel entero refrigerado – calidad A	
268.	Lorna entera refrigerada – calidad A	
269.	Perico entero refrigerado – calidad A	
270.	Tollo entero refrigerado – calidad A	Copia simple del Protocolo Técnico de Habilitación Sanitaria de Transporte Terrestre de Productos Pesqueros y Acuícolas (vehículos isotérmicos, refrigerados y/o congelados) vigente, otorgada por el Servicio Nacional de Sanidad Pesquera – SANIPES, en cumplimiento del Decreto Supremo N° 040-2001-PE, y sus modificatorias, y del Decreto Supremo N° 012-2013-PRODUCE.
271.	Gamitana entera refrigerada – calidad A	Copia simple de la Habilitación o registro del establecimiento para producción acuícola vigente otorgada por el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera – SANIPES, según el Decreto Supremo N° 003-2016-PRODUCE, en cumplimiento del Decreto Supremo N° 040-2001-PE, y sus modificatorias.
272.	Paco entero refrigerado – calidad A	Copia simple del Protocolo Técnico de Habilitación Sanitaria de Transporte Terrestre de Productos Pesqueros y Acuícolas (vehículos isotérmicos, refrigerados y/o congelados) vigente, otorgado por el Servicio Nacional de Sanidad Pesquera - SANIPES, en cumplimiento del Decreto Supremo N° 040-2001-PE, y sus modificatorias, y del Decreto Supremo N° 012-2013-PRODUCE.
FILETE DE PESCADO REFRIGERADO		
273.	Filete de Bonito refrigerado	Copia simple de la Habilitación Sanitaria de Planta de procesamiento Industrial de Productos Pesqueros y acuícolas vigente;
274.	Filete de Cojinova refrigerado	O, Copia simple de la Habilitación Sanitaria de Planta de Procesamiento Primario o Artesanal vigente, de ser el caso, otorgada por el Organismo Nacional de Sanidad

**DOCUMENTO DE INFORMACIÓN COMPLEMENTARIA
APROBADO**

RUBRO: Alimentos, bebidas y productos de tabaco

N°	BIEN	REQUISITOS DOCUMENTARIOS MÍNIMOS
275.	Filete de Jurel refrigerado	Pesquera – SANIPES, según el Decreto Supremo N° 012-2013-PRODUCE, en cumplimiento del Decreto Supremo N° 040-2001-PE, y sus modificatorias.
276.	Filete de Perico refrigerado	<u>En caso de que los bienes hayan sido almacenados previamente a su comercialización:</u> Copia simple de Habilitación Sanitaria del Almacén de Productos Pesqueros y Acuícolas vigente, otorgada por el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera - SANIPES, según el Decreto Supremo N° 012-2013-PRODUCE, en cumplimiento del Decreto Supremo N° 040-2001-PE, y sus modificatorias.
277.	Filete de Reineta refrigerado	
278.	Filete de Tilapia refrigerado	
279.	Filete de Tollo refrigerado	En el caso de que los filetes se encuentren envasados, copia Simple del Registro Sanitario de Productos Pesqueros y Acuícolas y sus Aditivos Alimentarios vigente, otorgada por el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera – SANIPES, según el Decreto Supremo N° 012-2013-PRODUCE, para cada bien a contratar.
280.	Filete de Trucha refrigerado	Copia simple del Protocolo Técnico de Habilitación Sanitaria de Transporte Terrestre de Productos Pesqueros y Acuícolas (vehículos isotérmicos, refrigerados y/o congelados) vigente, en cumplimiento del Decreto Supremo N° 040-2001-PE y sus modificatorias, y del Decreto Supremo N° 012-2013-PRODUCE.
PESCADO EVISCERADO REFRIGERADO		
281.	Bonito eviscerado con cabeza refrigerado – calidad A	Copia simple de la Habilitación Sanitaria vigente del Desembarcadero Pesquero Artesanal (DPAs), muelles o sistemas de descarga; O,
282.	Bonito eviscerado sin cabeza refrigerado – calidad A	
283.	Caballa eviscerada con cabeza refrigerada – calidad A	Copia simple de la Habilitación Sanitaria de Planta de Procesamiento Primario o Artesanal vigente, de ser el caso, otorgada por el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera – SANIPES, según el Decreto Supremo N° 012-2013-PRODUCE, en cumplimiento del Decreto Supremo N° 040-2001-PE y sus modificatorias.
284.	Caballa eviscerada sin cabeza refrigerada – calidad A	
285.	Doncella eviscerada con cabeza refrigerada – calidad A	En el caso de que los bienes hayan sido almacenados previamente a su comercialización: Copia simple de Habilitación Sanitaria de Almacén de Productos Pesqueros y Acuícolas vigente, otorgada por el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera - SANIPES, según el Decreto Supremo N° 012-2013-PRODUCE, en cumplimiento del Decreto Supremo N° 040-2001-PE y sus modificatorias.
286.	Doncella eviscerada sin cabeza refrigerada – calidad A	
287.	Jurel eviscerado con cabeza refrigerado – calidad A	
288.	Jurel eviscerado sin cabeza refrigerado – calidad A	Copia simple del Protocolo Técnico de Habilitación Sanitaria de Transporte Terrestre de Productos Pesqueros y Acuícolas (vehículos isotérmicos refrigerados y/o congelados) vigente, en cumplimiento del Decreto Supremo N° 040-2001-PE y sus modificatorias, y del Decreto Supremo N° 012-2013-PRODUCE.
289.	Pampanito eviscerado con cabeza refrigerado – calidad A	
290.	Pampanito eviscerado sin cabeza – calidad A	

**DOCUMENTO DE INFORMACIÓN COMPLEMENTARIA
APROBADO**

RUBRO: Alimentos, bebidas y productos de tabaco

N°	BIEN	REQUISITOS DOCUMENTARIOS MÍNIMOS
291.	Suco/Coco eviscerado con cabeza refrigerado – calidad A	
292.	Suco/Coco eviscerado sin cabeza refrigerado – calidad A	
PESCADO CONGELADO		
293.	Bonito entero congelado	Copia simple de la Habilitación Sanitaria de Planta de Procesamiento Industrial de Productos Pesqueros y Acuícolas vigente, otorgada por el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera – SANIPES, según el Decreto Supremo N° 012-2013-PRODUCE, para cada bien a contratar, en cumplimiento del Decreto Supremo N° 040-2001-PE, y sus modificatorias.
294.	Jurel entero congelado	
295.	Filete de Perico con espinas congelado	En el caso de que los bienes hayan sido almacenados previamente a su comercialización: Copia simple de Habilitación Sanitaria de Almacén de productos Pesqueros y Acuícolas vigente, otorgada por el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera – SANIPES, según el Decreto Supremo N° 012-2013-PRODUCE, en cumplimiento del Decreto Supremo N° 040-2001-PE, y sus modificatorias.
296.	Filete de Perico sin espinas congelado	
297.	Filete de Tilapia con espinas congelado	
298.	Filete de Tilapia sin espinas congelado	Copia Simple del Registro Sanitario de Productos Pesqueros y Acuícolas y sus Aditivos Alimentarios vigente, otorgado por el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera – SANIPES, según el Decreto Supremo N° 012-2013-PRODUCE, para cada bien a contratar.
299.	Jurel eviscerado sin cabeza y sin cola congelado (HGT)	
300.	Jurel eviscerado sin cabeza congelado (HG)	Copia simple del Protocolo Técnico de Habilitación Sanitaria de Transporte Terrestre de Productos Pesqueros y Acuícolas (vehículos isotérmicos, refrigerados y/o congelados) vigente, en cumplimiento del Decreto Supremo N° 040-2001-PE y sus modificatorias, y del Decreto Supremo N° 012-2013-PRODUCE.
PRODUCTOS PESQUEROS ENLATADOS		
301.	Entero de caballa en agua y sal calidad extra	Copia simple de la Habilitación Sanitaria de Planta de Procesamiento Industrial de Productos Pesqueros y Acuícolas vigente otorgada por el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera – SANIPES, según el Decreto Supremo N° 012-2013-PRODUCE, para cada bien a contratar, en cumplimiento del Decreto Supremo N° 040-2001-PE, y sus modificatorias.
302.	Entero de caballa en aceite vegetal calidad extra	
303.	Filete de atún en aceite vegetal	
304.	Filete de caballa en aceite vegetal calidad extra	
305.	Grated de pescado en agua y sal	En el caso de que los bienes hayan sido almacenados previamente a su comercialización: Copia simple de la Habilitación Sanitaria de Almacén de productos pesqueros y acuícolas vigente, otorgada por el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera – SANIPES, según el Decreto Supremo N° 012-2013-PRODUCE, en cumplimiento del Decreto Supremo N° 040-2001-PE y sus modificatorias.
306.	Grated de caballa en agua y sal calidad extra	
307.	Grated de caballa en aceite vegetal calidad extra	
308.	Grated de Sardina Peruana o anchoveta en agua y sal calidad A	Copia Simple del Registro Sanitario de Productos Pesqueros y Acuícolas y sus Aditivos Alimentarios
309.	Lomitos de Sardina Peruana o anchoveta en aceite vegetal calidad A	

**DOCUMENTO DE INFORMACIÓN COMPLEMENTARIA
APROBADO**

RUBRO: Alimentos, bebidas y productos de tabaco

N°	BIEN	REQUISITOS DOCUMENTARIOS MÍNIMOS
310.	Sardina Peruana o anchoveta entera en aceite vegetal calidad A	vigente, otorgado por el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera – SANIPES, según el Decreto Supremo N° 012-2013-PRODUCE, para cada bien a contratar.
311.	Sardina Peruana o anchoveta entera en agua y sal calidad A	
312.	Sardina Peruana o anchoveta entera en salsa de tomate calidad A	
313.	Sólido de atún en aceite vegetal	
314.	Sólido de atún en agua y sal	
315.	Sólido de atún en salsa de tomate	
316.	Sólido de caballa en aceite vegetal calidad extra	
317.	Sólido de caballa en agua y sal calidad extra	
318.	Sólido de caballa en salsa de tomate calidad extra	

**DOCUMENTO DE INFORMACIÓN COMPLEMENTARIA
APROBADO**

RUBRO: Alimentos, bebidas y productos de tabaco

Parte II - CERTIFICACIÓN DE CALIDAD DEL BIEN

La información contenida en esta parte, precisará la metodología a emplear para la comprobación de la calidad de los bienes a contratar; asimismo, dicha información podrá ser empleada por las entidades para establecer la exigencia de dicha comprobación en la elaboración de las bases para la convocatoria de una SIE, específicamente en lo relacionado al numeral 3.2 “Forma de Entrega de la Prestación” (segundo párrafo) del Capítulo III “Especificaciones Técnicas” de las Bases Estandarizadas, aprobadas por el OSCE, de acuerdo a la siguiente estructura:

N	2.1 BIEN	2.2 MÉTODO DE MUESTREO	2.3 ENSAYOS O PRUEBAS
ALIMENTOS DE PROCESAMIENTO PRIMARIO DE ORIGEN VEGETAL			
1.	Ajo categoría primera	Según lo indicado en el numeral 8 de la NTP 011.101:2015 (revisada el 2021) HORTALIZAS. Ajo. Requisitos. 2ª Edición.	Según los métodos de ensayo indicados en el numeral 5 de la NTP 011.101:2015 (revisada el 2021) HORTALIZAS. Ajo. Requisitos. 2ª Edición.
2.	Ajo categoría segunda		
3.	Ajo categoría tercera		
4.	Alcachofa categoría extra	Según lo establecido en el numeral 10 de la NTP 209.452:2015 ALCACHOFA. Alcachofas frescas. Requisitos. 2ª Edición.	Los requisitos organolépticos descritos en la NTP 209.452:2015. ALCACHOFA. Alcachofas frescas. Requisitos. 2ª Edición, a los cuales no se les ha asignado un método de ensayo específico, se verificarán por medio de evaluaciones físicas y sensoriales. Se recomienda utilizar la NTP-ISO 6658:2020 Análisis sensorial. Metodología. Guía general. 2ª Edición, o alguna otra específica de existir. De ser necesario el uso de escalas, se podrá utilizar la NTP-ISO 4121:2008 (revisada el 2019) Análisis sensorial. Directrices para la utilización de escalas de respuestas cuantitativas. 1ª Edición.
5.	Alcachofa categoría I		
6.	Alcachofa categoría II		
7.	Arveja partida calidad 1 - extra	Según lo indicado en el numeral 6 de la NTP 205.025:2014 (revisada el 2019) LEGUMINOSAS. Arveja partida. Requisitos. 2ª Edición.	Según los métodos de ensayo citados en la NTP 205.025:2014 (revisada el 2019) LEGUMINOSAS. Arveja partida. Requisitos. 2ª Edición.
8.	Arveja partida calidad 2 – superior		
9.	Arveja partida calidad 3 – corriente		
10.	Arveja verde categoría extra	Según lo establecido en el numeral 6 de la NTP 011.106:2016. HORTALIZAS. Arveja Verde. Requisitos. 2ª Edición.	Según lo establecido en el numeral 7 de la NTP 011.106:2016. HORTALIZAS. Arveja Verde. Requisitos. 2ª Edición.
11.	Arveja verde categoría primera		
12.	Arveja verde categoría segunda		
13.	Camote amarillo calidad primera	Según lo indicado en la NTP-ISO 10725:2015 (revisada el 2020). Procedimientos y planes de muestreo de aceptación para la inspección de materiales a granel. 2ª Edición.	Los requisitos organolépticos descritos en la NTP 011.120:1992 (revisada el 2012). TUBÉRCULOS Y RAÍCES. Camote amarillo. Requisitos. 1ª Edición, a los cuales no se les ha asignado un
14.	Camote amarillo calidad segunda		
15.	Camote amarillo calidad tercera		

**DOCUMENTO DE INFORMACIÓN COMPLEMENTARIA
APROBADO**

RUBRO: Alimentos, bebidas y productos de tabaco

N	2.1 BIEN	2.2 MÉTODO DE MUESTREO	2.3 ENSAYOS O PRUEBAS
			método de ensayo específico, se verificarán por medio de evaluaciones sensoriales. Se recomienda utilizar la NTP-ISO 6658:2020 Análisis sensorial. Metodología. Guía general. 2ª Edición, o alguna otra específica.
16.	Carambola categoría extra	Según lo establecido en la NTP 700.001:2007 (revisada el 2018) DIRECTRICES GENERALES SOBRE MUESTREO. 1ª Edición.	Para los Requisitos mínimos y Clasificación: realizar evaluaciones físicas y sensoriales, utilizar la NTP-ISO 6658:2020 Análisis sensorial. Metodología. Guía general. 2ª Edición, la NTP-ISO 4121:2008 (revisada el 2019) Análisis sensorial. Directrices para la utilización de escalas de respuestas cuantitativas. 1ª Edición; u otra específica de existir. Para el Calibre: se determina por el peso, se podrá realizar mediante medición directa con balanza calibrada con una sensibilidad adecuada, se registra y el resultado se expresa en gramos (g).
17.	Carambola categoría I		
18.	Carambola categoría II		
19.	Choclo categoría extra o primera	Según lo indicado en el numeral 7 de la NTP 011.105:2014 (revisada el 2019) MAÍZ AMILÁCEO. Choclo. Requisitos. 2ª Edición.	Según los métodos de ensayo y procedimientos indicados en la NTP 011.105:2014 (revisada el 2019) MAÍZ AMILÁCEO. Choclo. Requisitos. 2ª Edición.
20.	Choclo categoría segunda		
21.	Choclo categoría tercera		
22.	Col crespa calidad extra	Según lo indicado en el numeral 4 de la 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 crespa. CORRIGENDA TÉCNICA 1. 1ª Edición.	Según los métodos de ensayo indicados en el numeral 5 de la 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 crespa. CORRIGENDA TÉCNICA 1. 1ª Edición.
23.	Col crespa calidad primera		
24.	Col crespa calidad segunda		
25.	Durazno categoría extra	Según lo indicado en el numeral 11 de la NTP 011.650:2012 (revisada el 2018) FRUTAS FRESCAS. Durazno o melocotón. Requisitos. 1ª Edición.	Según los métodos de ensayo y procedimientos indicados en la NTP 011.650:2012 (revisada el 2018) FRUTAS FRESCAS. Durazno o melocotón. Requisitos. 1ª Edición.
26.	Durazno categoría I		
27.	Durazno categoría II		
28.	Durazno categoría III		

**DOCUMENTO DE INFORMACIÓN COMPLEMENTARIA
APROBADO**

RUBRO: Alimentos, bebidas y productos de tabaco

N	2.1 BIEN	2.2 MÉTODO DE MUESTREO	2.3 ENSAYOS O PRUEBAS
29.	Espárrago blanco categoría extra	Según lo indicado en la NTP-ISO 874:2014 (revisada el 2019) Frutas y vegetales frescos. Muestreo. 1ª Edición.	Los requisitos físicos y sensoriales descritos para este producto, a los cuales no se les ha asignado un método de ensayo específico, se verificarán por medio de evaluaciones físicas y sensoriales. Se recomienda utilizar la NTP-ISO 6658:2020 Análisis sensorial. Metodología. Guía general. 2ª Edición, o alguna otra específica de existir. De ser necesario el uso de escalas, se podrá utilizar la NTP-ISO 4121:2008 (revisada el 2019) Análisis sensorial. Directrices para la utilización de escalas de respuestas cuantitativas. 1ª Edición. La medición directa se realizará con equipos calibrados y/o verificados.
30.	Espárrago blanco categoría I		
31.	Espárrago blanco categoría II		
32.	Espárrago verde categoría extra	Según lo indicado en la NTP-ISO 874:2014 (revisada el 2019) Frutas y vegetales frescos. Muestreo. 1ª Edición.	Los requisitos físicos y sensoriales descritos para este producto, a los cuales no se les ha asignado un método de ensayo específico, se verificarán por medio de evaluaciones físicas y sensoriales. Se recomienda utilizar la NTP-ISO 6658:2020 Análisis sensorial. Metodología. Guía general. 2ª Edición, o alguna otra específica de existir. De ser necesario el uso de escalas, se podrá utilizar la NTP-ISO 4121:2008 (revisada el 2019) Análisis sensorial. Directrices para la utilización de escalas de respuestas cuantitativas. 1ª Edición. La medición directa se realizará con equipos calibrados y/o verificados.
33.	Espárrago verde categoría I		
34.	Espárrago verde categoría II		
35.	Fresa calidad extra	Según lo establecido en el numeral 5 de la NTP 011.011:1975 (revisada el 2019) FRUTAS FRESCAS. Fresas. Requisitos. 1ª Edición.	Los requisitos físicos y sensoriales descritos para este producto, a los cuales no se les ha asignado un método de ensayo específico, se verificarán por medio de evaluaciones físicas y sensoriales. Se recomienda utilizar la NTP-ISO

**DOCUMENTO DE INFORMACIÓN COMPLEMENTARIA
APROBADO**

RUBRO: Alimentos, bebidas y productos de tabaco

N	2.1 BIEN	2.2 MÉTODO DE MUESTREO	2.3 ENSAYOS O PRUEBAS
36.	Fresa calidad primera		6658:2020 Análisis sensorial. Metodología. Guía general. 2ª Edición, o alguna otra específica de existir. De ser necesario el uso de escalas, se podrá utilizar la NTP-ISO 4121:2008 (revisada el 2019) Análisis sensorial. Directrices para la utilización de escalas de respuestas cuantitativas. 1ª Edición. La medición directa se realizará con equipos calibrados y/o verificados.
37.	Fresa calidad segunda		
38.	Frijol Bayo calidad 1 – extra	Según lo indicado en el numeral 9.2 de la NTP 205.015:2015 LEGUMINOSAS. Frijol. Requisitos. 3ª Edición, y su Corrigenda Técnica NTP 205.015:2015/COR 1:2016 CORRIGENDA 1. LEGUMINOSAS. Frijol. Requisitos. 1ª Edición.	Según los métodos de ensayo indicados en el numeral 11 de la NTP 205.015:2015 LEGUMINOSAS. Frijol. Requisitos. 1ª Edición, y su Corrigenda Técnica NTP 205.015:2015/COR 1:2016 CORRIGENDA 1. LEGUMINOSAS. Frijol. Requisitos. 1ª Edición.
39.	Frijol Bayo calidad 2 - superior		
40.	Frijol Bayo calidad 3 - corriente		
41.	Frijol blanco calidad 1 – extra	Según lo indicado en el numeral 9.2 de la NTP 205.015:2015 LEGUMINOSAS. Frijol. Requisitos. 3ª Edición, y su Corrigenda Técnica NTP 205.015:2015/COR 1:2016 CORRIGENDA 1. LEGUMINOSAS. Frijol. Requisitos. 1ª Edición.	Según los métodos de ensayo indicados en el numeral 11 de la NTP 205.015:2015 LEGUMINOSAS. Frijol. Requisitos. 1ª Edición, y su Corrigenda Técnica NTP 205.015:2015/COR 1:2016 CORRIGENDA 1. LEGUMINOSAS. Frijol. Requisitos. 1ª Edición.
42.	Frijol blanco calidad 2 - superior		
43.	Frijol blanco calidad 3 – corriente		
44.	Frijol Caballero calidad 1 - extra	Según lo indicado en el numeral 9.2 de la NTP 205.015:2015 LEGUMINOSAS. Frijol. Requisitos. 3ª Edición, y su Corrigenda Técnica NTP 205.015:2015/COR 1:2016 CORRIGENDA 1. LEGUMINOSAS. Frijol. Requisitos. 1ª Edición.	Según los métodos de ensayo indicados en el numeral 11 de la NTP 205.015:2015 LEGUMINOSAS. Frijol. Requisitos. 1ª Edición, y su Corrigenda Técnica NTP 205.015:2015/COR 1:2016 CORRIGENDA 1. LEGUMINOSAS. Frijol. Requisitos. 1ª Edición.
45.	Frijol Caballero calidad 2 – superior		
46.	Frijol Caballero calidad 3 – corriente		
47.	Frijol Canario calidad 1 - extra	Según lo indicado en el numeral 9.2 de la NTP 205.015:2015 LEGUMINOSAS. Frijol. Requisitos. 3ª Edición, y su Corrigenda Técnica NTP 205.015:2015/COR 1:2016 CORRIGENDA 1. LEGUMINOSAS. Frijol. Requisitos. 1ª Edición.	Según los métodos de ensayo indicados en el numeral 11 de la NTP 205.015:2015 LEGUMINOSAS. Frijol. Requisitos. 3ª Edición, y su Corrigenda Técnica NTP 205.015:2015/COR 1:2016 CORRIGENDA 1. LEGUMINOSAS. Frijol. Requisitos. 1ª Edición.
48.	Frijol Canario calidad 2 – superior		
49.	Frijol Canario calidad 3 – corriente		
50.	Frijol Castilla calidad 1 – extra	Según lo indicado en el numeral 9.2 de la NTP 205.015:2015	Según los métodos de ensayo indicados en el numeral 11 de la

**DOCUMENTO DE INFORMACIÓN COMPLEMENTARIA
APROBADO**

RUBRO: Alimentos, bebidas y productos de tabaco

N	2.1 BIEN	2.2 MÉTODO DE MUESTREO	2.3 ENSAYOS O PRUEBAS
51.	Frijol Castilla calidad 2 – superior	LEGUMINOSAS. Frijol. Requisitos. 3ª Edición, y su Corrigenda Técnica NTP 205.015:2015/COR 1:2016	NTP 205.015:2015 LEGUMINOSAS. Frijol. Requisitos. 3ª Edición, y su Corrigenda Técnica NTP 205.015:2015/COR 1:2016
52.	Frijol Castilla calidad 3 – corriente	CORRIGENDA 1. LEGUMINOSAS. Frijol. Requisitos. 1ª Edición.	CORRIGENDA 1. LEGUMINOSAS. Frijol. Requisitos. 1ª Edición.
53.	Frijol Panamito calidad 1 - extra	Según lo indicado en el numeral 9.2 de la NTP 205.015:2015 LEGUMINOSAS. Frijol.	Según los métodos de ensayo indicados en el numeral 11 de la NTP 205.015:2015 LEGUMINOSAS. Frijol.
54.	Frijol Panamito calidad 2 – superior	Requisitos. 3ª Edición, y su Corrigenda Técnica NTP 205.015:2015/COR 1:2016	Requisitos. 3ª Edición, y su Corrigenda Técnica NTP 205.015:2015/COR 1:2016
55.	Frijol Panamito calidad 3 – corriente	CORRIGENDA 1. LEGUMINOSAS. Frijol. Requisitos. 1ª Edición.	CORRIGENDA 1. LEGUMINOSAS. Frijol. Requisitos. 1ª Edición.
56.	Garbanzo calidad 1 – extra	Según lo indicado en el numeral 9 de la NTP 205.023:2014 (revisada el 2019) LEGUMINOSAS. Garbanzo. Requisitos. 2ª Edición.	Según los métodos de ensayo indicados en los numerales 6.1, 6.2 y Tabla 1 de la NTP 205.023:2014 (revisada el 2019) LEGUMINOSAS. Garbanzo. Requisitos. 2ª Edición.
57.	Garbanzo calidad 2 – superior		
58.	Garbanzo calidad 3 – corriente		
59.	Granadilla categoría extra	Según lo establecido en el anexo nacional A de la NTP – CODEX CXS 316:2019 NORMA PARA LAS FRUTAS DE LA PASIÓN. 1ª Edición.	Según los métodos de análisis especificados en la NTP– CODEX CXS 316:2019 NORMA PARA LAS FRUTAS DE LA PASIÓN. 1ª Edición. Los requisitos físicos y sensoriales descritos para este producto, a los cuales no se les ha asignado un método de ensayo específico, se verificarán por medio de evaluaciones físicas y sensoriales. Se recomienda utilizar la NTP-ISO 6658:2020 Análisis sensorial. Metodología. Guía general. 2ª Edición, o alguna otra específica de existir. De ser necesario el uso de escalas, se podrá utilizar la NTP-ISO 4121:2008 (revisada el 2019) Análisis sensorial. Directrices para la utilización de escalas de respuestas cuantitativas. 1ª Edición. La medición directa se realizará con equipos calibrados y/o verificados.
60.	Granadilla categoría I		
61.	Granadilla categoría II		
62.	Haba entera seca calidad primera	Según lo indicado en el numeral 8 de la NTP 205.024:2014	Según los métodos de ensayo indicados en el numeral 9 de la

**DOCUMENTO DE INFORMACIÓN COMPLEMENTARIA
APROBADO**

RUBRO: Alimentos, bebidas y productos de tabaco

N	2.1 BIEN	2.2 MÉTODO DE MUESTREO	2.3 ENSAYOS O PRUEBAS
63.	Haba entera seca calidad segunda	(revisada el 2019) CEREALES, LEGUMINOSAS Y PRODUCTOS DERIVADOS. Habas. Requisitos. 3ª Edición.	NTP 205.024:2014 (revisada el 2019) CEREALES, LEGUMINOSAS Y PRODUCTOS DERIVADOS. Habas. Requisitos. 3ª Edición.
64.	Haba entera seca calidad tercera		
65.	Harina de plátano ⁵	Según el numeral 11 de la NTP 011.700:2009 (revisada el 2019) PLÁTANO Y PRODUCTOS DERIVADOS. Harina de plátano. Definiciones, clasificación y requisitos. 1ª Edición.	Según los métodos de análisis precisados en el Anexo de la NTP 011.700:2009 (revisada el 2019) PLÁTANO Y PRODUCTOS DERIVADOS. Harina de plátano. Definiciones, clasificación y requisitos. 1ª Edición. Para características establecidas en condiciones generales, factores de calidad generales y específicos de la NTP 011.700:2009 (revisada el 2019) a los cuales no se les ha asignado un método de ensayo específico, se verificarán por medio de evaluaciones físicas y sensoriales. Se recomienda utilizar la NTP-ISO 6658:2020 Análisis sensorial. Metodología. Guía general. 2ª Edición, o alguna otra específica de existir. De ser necesario el uso de escalas, se podrá utilizar la NTP-ISO 4121:2008 (revisada el 2019) Análisis sensorial. Directrices para la utilización de escalas de respuestas cuantitativas. 1ª Edición. Para características en las que no se precisa método de ensayo o prueba se realizará mediante métodos físicos o sensoriales (inspección) y/o medición directa con equipos calibrados.
66.	Lenteja calidad 1 – extra	Según lo indicado en el numeral 9.1 de la NTP 205.022:2014 (revisada el 2019) LEGUMINOSAS. Lenteja. Requisitos. 2ª Edición.	Según los métodos de ensayo citados en la NTP 205.022:2014 (revisada el 2019) LEGUMINOSAS. Lenteja. Requisitos. 2ª Edición.
67.	Lenteja calidad 2 – superior		
68.	Lenteja calidad 3 – corriente		
69.	Limón categoría extra	Según lo indicado en la NTP-ISO 874:2014 (revisada el 2019)	La evaluación considerará las tolerancias establecidas en la NTP 011.006:2005 FRUTAS.
70.	Limón categoría I		

⁵ El método de muestreo y los métodos de ensayo para la Harina de plátano obtenida por procesamiento primario, son los mismos que para la Harina de plátano obtenida por procesamiento industrializado.

**DOCUMENTO DE INFORMACIÓN COMPLEMENTARIA
APROBADO**

RUBRO: Alimentos, bebidas y productos de tabaco

N	2.1 BIEN	2.2 MÉTODO DE MUESTREO	2.3 ENSAYOS O PRUEBAS
71.	Limón categoría II	Frutas y vegetales frescos. Muestreo. 1ª Edición.	Limón sutil. Requisitos. 4ª Edición.
72.	Maíz canchero huancavelicano de categoría primera	Según el numeral 11 de la NTP 205.051:2009 (revisada el 2019) CEREALES Y LEGUMINOSAS. Maíz amiláceo. Grano seco. Definiciones, clasificación y requisitos. 2ª Edición.	Según los métodos de análisis siguientes: - Humedad: NTP 205.002:1979 (revisada el 2016) CEREALES Y MENESTRAS. Determinación del contenido de humedad. Método usual. 1ª Edición - Granos dañados y Materias extrañas (impurezas): NTP 205.029:1982 (revisada el 2016) CEREALES Y MENESTRAS. Análisis físicos. 1ª Edición - Color del grano y Granos infestados, se realizará mediante métodos físicos sensoriales. Se recomienda utilizar la NTP-ISO 6658:2020 Análisis sensorial. Metodología. Guía general. 2ª Edición, o alguna otra específica de existir. De ser necesario el uso de escalas, se podrá utilizar la NTP-ISO 4121:2008 (revisada el 2019) Análisis sensorial. Directrices para la utilización de escalas de respuestas cuantitativas. 1ª Edición.
73.	Maíz canchero huancavelicano de categoría segunda		
74.	Maíz canchero huancavelicano de categoría tercera		
75.	Maíz canchero Paro de categoría primera		
76.	Maíz canchero Paro de categoría segunda		
77.	Maíz canchero Paro de categoría tercera		
78.	Maíz canchero Piscorunto de categoría primera		
79.	Maíz canchero Piscorunto de categoría segunda		
80.	Maíz canchero Piscorunto de categoría tercera		
81.	Maíz canchero San Gerónimo de categoría primera		
82.	Maíz canchero San Gerónimo de categoría segunda		
83.	Maíz canchero San Gerónimo de categoría tercera		
84.	Maíz Chullpi de categoría primera		
85.	Maíz Chullpi de categoría segunda		
86.	Maíz Chullpi de categoría tercera		
87.	Maíz Cusco de categoría primera		
88.	Maíz Cusco de categoría segunda		
89.	Maíz Cusco de categoría tercera		
90.	Maíz Morocho Cusco cristalino de categoría primera		
91.	Maíz Morocho Cusco cristalino de categoría segunda		
92.	Maíz Morocho Cusco cristalino de categoría tercera		
93.	Maíz Morocho de categoría primera		
94.	Maíz Morocho de categoría segunda		
95.	Maíz Morocho de categoría tercera		
96.	Mandarina Satsuma categoría extra	Según lo indicado en el numeral 13 de la NTP 011.023:2014 CÍTRICOS Mandarinas, tangelos, naranjas y toronjas. Requisitos. 2ª Edición.	Según los métodos de ensayo y procedimientos indicados en la NTP 011.023:2014 CÍTRICOS. Mandarinas, tangelos, naranjas y toronjas. Requisitos. 2ª Edición.
97.	Mandarina Satsuma categoría I		
98.	Mandarina Satsuma categoría II		

**DOCUMENTO DE INFORMACIÓN COMPLEMENTARIA
APROBADO**

RUBRO: Alimentos, bebidas y productos de tabaco

N	2.1 BIEN	2.2 MÉTODO DE MUESTREO	2.3 ENSAYOS O PRUEBAS
99.	Mandarina Satsuma categoría III		
100.	Manzana Delicia categoría extra	Según lo indicado en el numeral 7.1 de la NTP 011.002:2014 (revisada el 2019) FRUTAS FRESCAS. Manzana. Requisitos. 4ª Edición.	Según los métodos de ensayo citados en la NTP 011.002:2014 (revisada el 2019) FRUTAS FRESCAS. Manzana. Requisitos. 4ª Edición.
101.	Manzana Delicia categoría I		
102.	Manzana Delicia categoría II		
103.	Maracuyá categoría extra	Según lo establecido en el anexo nacional A de la NTP – CODEX CXS 316:2019 NORMA PARA LAS FRUTAS DE LA PASIÓN. 1ª Edición.	Según los métodos de análisis especificados en la NTP – CODEX CXS 316:2019 NORMA PARA LAS FRUTAS DE LA PASIÓN. 1ª Edición.
104.	Maracuyá categoría I		
105.	Maracuyá categoría II		
106.	Mazorca de maíz morado categoría primera	Según lo establecido en el numeral 9 de la NTP 011.601:2016 MAÍZ AMILÁCEO. Mazorcas de maíz morado. Requisitos. 1ª Edición.	Según los métodos de análisis especificados en la NTP 011.601:2016. MAÍZ AMILÁCEO. Mazorcas de maíz morado. Requisitos. 1ª Edición.
107.	Mazorca de maíz morado categoría segunda		
108.	Melón categoría extra	Según lo indicado en el numeral 7.1 de la NTP 011.014:2015 FRUTAS FRESCAS. Melones. Requisitos. 2ª Edición.	Según los métodos de ensayo indicados en el numeral 8 de la NTP 011.014:2015 FRUTAS FRESCAS. Melones. Requisitos. 2ª Edición.
109.	Melón categoría primera		
110.	Melón categoría segunda		
111.	Naranja Valencia categoría extra	Según lo indicado en el numeral 13 de la NTP 011.023:2014 CÍTRICOS. Mandarinas, tangelos, naranjas y toronjas. Requisitos. 2ª Edición.	Según los métodos de ensayo y procedimientos indicados en la NTP 011.023:2014 CÍTRICOS. Mandarinas, tangelos, naranjas y toronjas. Requisitos. 2ª Edición.
112.	Naranja Valencia categoría I		
113.	Naranja Valencia categoría II		
114.	Naranja Valencia categoría III		
115.	Naranja Washington Navel categoría extra	Según lo indicado en el numeral 13 de la NTP 011.023:2014 CÍTRICOS. Mandarinas, tangelos, naranjas y toronjas. Requisitos. 2ª Edición.	Según los métodos de ensayo y procedimientos indicados en la NTP 011.023:2014 CÍTRICOS. Mandarinas, tangelos, naranjas y toronjas. Requisitos. 2ª Edición.
116.	Naranja Washington Navel categoría I		
117.	Naranja Washington Navel categoría II		
118.	Naranja Washington Navel categoría III		
119.	Pallar bebe calidad corriente	Según lo indicado en el numeral 9 de la NTP 205.019:2015 LEGUMINOSAS. Pallar. Requisitos. 2ª Edición.	Según los métodos de ensayo citados en la NTP 205.019:2015 LEGUMINOSAS. Pallar. Requisitos. 2ª Edición.
120.	Pallar bebe calidad extra		
121.	Pallar bebe calidad superior		
122.	Pallar calidad corriente	Según lo indicado en el numeral 9 de la NTP 205.019:2015 LEGUMINOSAS. Pallar. Requisitos. 2ª Edición.	Según los métodos de ensayo citados en la NTP 205.019:2015 LEGUMINOSAS. Pallar. Requisitos. 2ª Edición.
123.	Pallar calidad extra		
124.	Pallar calidad superior		
125.	Palta fuerte categoría extra	Según lo indicado en el numeral 13 de la NTP 011.018:2019 PALTA. Requisitos. 6ª Edición.	Según los métodos de ensayo citados en la NTP 011.018:2019 PALTA. Requisitos. 6ª Edición.
126.	Palta fuerte categoría I		
127.	Palta fuerte categoría II		

**DOCUMENTO DE INFORMACIÓN COMPLEMENTARIA
APROBADO**

RUBRO: Alimentos, bebidas y productos de tabaco

N	2.1 BIEN	2.2 MÉTODO DE MUESTREO	2.3 ENSAYOS O PRUEBAS
128.	Papa canchán calidad extra	Según lo indicado en el numeral 7 de la NTP 011.119:2016 PAPA Y SUS DERIVADOS. Papa. Definiciones y requisitos. 3ª Edición.	Según los métodos de ensayo indicados en la NTP 011.119:2016 PAPA Y SUS DERIVADOS. Papa. Definiciones y requisitos. 3ª Edición.
129.	Papa canchán calidad primera		
130.	Papa canchán calidad segunda		
131.	Papa huayro calidad extra	Según lo indicado en el numeral 7 de la NTP 011.119:2016 PAPA Y SUS DERIVADOS. Papa. Definiciones y requisitos. 3ª Edición.	Según los métodos de ensayo indicados en la NTP 011.119:2016 PAPA Y SUS DERIVADOS. Papa. Definiciones y requisitos. 3ª Edición.
132.	Papa huayro calidad primera		
133.	Papa huayro calidad segunda		
134.	Papa perricholi calidad extra	Según lo indicado en el numeral 7 de la NTP 011.119:2016 PAPA Y SUS DERIVADOS. Papa. Definiciones y requisitos. 3ª Edición.	Según los métodos de ensayo indicados en la NTP 011.119:2016 PAPA Y SUS DERIVADOS. Papa. Definiciones y requisitos. 3ª Edición.
135.	Papa perricholi calidad primera		
136.	Papa perricholi calidad segunda		
137.	Papa peruanita calidad extra	Según lo indicado en el numeral 7 de la NTP 011.119:2016 PAPA Y SUS DERIVADOS. Papa. Definiciones y requisitos. 3ª Edición.	Según los métodos de ensayo indicados en la NTP 011.119:2016 PAPA Y SUS DERIVADOS. Papa. Definiciones y requisitos. 3ª Edición.
138.	Papa peruanita calidad primera		
139.	Papa peruanita calidad segunda		
140.	Papa seca	Según el numeral 10 de la NTP 011.802:2017 PAPA Y SUS DERIVADOS. Papa seca. Requisitos. 1ª Edición.	Para características en las que no se precisa método de ensayo o prueba se realizará mediante métodos físicos sensoriales y/o medición directa con equipos calibrados. Se recomienda utilizar la NTP-ISO 6658:2020 Análisis sensorial. Metodología. Guía general. 2ª Edición, o alguna otra específica de existir. De ser necesario el uso de escalas, se podrá utilizar la NTP-ISO 4121:2008 (revisada el 2019) Análisis sensorial. Directrices para la utilización de escalas de respuestas cuantitativas. 1ª Edición. La humedad se debe determinar según lo señalado en el numeral 4.2 de la NTP 011.802:2017 PAPA Y SUS DERIVADOS. Papa seca. Requisitos. 1ª Edición.
141.	Papa Yungay calidad extra	Según lo indicado en el numeral 7 de la NTP 011.119:2016 PAPA Y SUS DERIVADOS. Papa. Definiciones y requisitos. 3ª Edición.	Según los métodos de ensayo indicados en la NTP 011.119:2016 PAPA Y SUS DERIVADOS. Papa. Definiciones y requisitos. 3ª Edición.
142.	Papa Yungay calidad primera		
143.	Papa Yungay calidad segunda		

**DOCUMENTO DE INFORMACIÓN COMPLEMENTARIA
APROBADO**

RUBRO: Alimentos, bebidas y productos de tabaco

N	2.1 BIEN	2.2 MÉTODO DE MUESTREO	2.3 ENSAYOS O PRUEBAS
144.	Papaya categoría extra	Según lo indicado en la NTP 700.001:2007 (revisada el 2018) DIRECTRICES GENERALES SOBRE MUESTREO. 1ª Edición.	Para los Requisitos mínimos y Clasificación: realizar evaluaciones físicas y sensoriales, utilizar la NTP-ISO 6658:2020 Análisis sensorial. Metodología. Guía general. 2ª Edición, la NTP-ISO 4121:2008 (revisada el 2019) Análisis sensorial. Directrices para la utilización de escalas de respuestas cuantitativas. 1ª Edición, u otra específica de existir. Para el Calibre: se determina mediante la medición unitaria de la masa del fruto que compone la muestra; se podrá realizar mediante medición directa con balanza calibrada de 0,1 g de sensibilidad, se registra y el resultado se expresa en gramos (g).
145.	Papaya categoría I		
146.	Papaya categoría II		
147.	Pera categoría extra	Según lo establecido en el numeral 8 de la NTP 011.004:2014 (revisada el 2019). FRUTAS FRESCAS. Peras. Requisitos. 2ª Edición.	Según los métodos de análisis especificados en la NTP 011.004:2014 (revisada el 2019). FRUTAS FRESCAS. Peras. Requisitos. 2ª Edición.
148.	Pera categoría primera		
149.	Pera categoría segunda		
150.	Plátano de seda categoría extra	Según lo indicado en la NTP-ISO 874:2014 (revisada el 2019) Frutas y verduras frescos. Muestreo. 1ª Edición.	Según los métodos de análisis especificados en la NTP – CODEX CXS 205:2019 NORMA PARA EL BANANO (PLÁTANO). 1ª Edición.
151.	Plátano de seda categoría I		
152.	Plátano de seda categoría II		
153.	Quinua grado 1 ⁶	Según lo indicado en el numeral 12 de la NTP 205.062:2014 GRANOS ANDINOS. Quinua. Requisitos. 2ª Edición.	Según los métodos y procedimientos indicados en la NTP 205.062:2014 GRANOS ANDINOS. Quinua. Requisitos. 2ª Edición.
154.	Quinua grado 2 ⁶		
155.	Sandía categoría extra	Según lo indicado en el numeral 7.1 de la NTP 011.017:2015 FRUTAS FRESCAS. Sandías. Requisitos. 2ª Edición.	Según los métodos de ensayo indicados en el numeral 8 de la NTP 011.017:2015 FRUTAS FRESCAS. Sandías. Requisitos. 2ª Edición.
156.	Sandía categoría primera		
157.	Tangelo categoría extra	Según lo indicado en el numeral 13 de la NTP 011.023:2014 CÍTRICOS. Mandarinas, tangelos, naranjas y toronjas. Requisitos. 2ª Edición.	Según los métodos de ensayo y procedimientos indicados en la NTP 011.023:2014 CÍTRICOS. Mandarinas, tangelos, naranjas y toronjas. Requisitos. 2ª Edición.
158.	Tangelo categoría I		
159.	Tangelo categoría II		
160.	Tangelo categoría III		

⁶ El método de muestreo y los métodos de ensayo para la Quinua obtenida por procesamiento primario, son los mismos que para la Quinua obtenida por procesamiento industrializado.

**DOCUMENTO DE INFORMACIÓN COMPLEMENTARIA
APROBADO**

RUBRO: Alimentos, bebidas y productos de tabaco

N	2.1 BIEN	2.2 MÉTODO DE MUESTREO	2.3 ENSAYOS O PRUEBAS
161.	Uva Italia categoría extra	Según lo indicado en el numeral 10 de la NTP 011.012:2021 UVAS DE MESA. Requisitos. 3ª Edición.	Según los métodos de ensayo y procedimientos indicados en la NTP 011.012:2021 UVAS DE MESA. Requisitos. 3ª Edición.
162.	Uva Italia categoría I		
163.	Uva Italia categoría II		
164.	Uva Red Globe categoría extra	Según lo indicado en el numeral 10 de la NTP 011.012:2021 UVAS DE MESA. Requisitos. 3ª Edición.	Según los métodos de ensayo y procedimientos indicados en la NTP 011.012:2021 UVAS DE MESA. Requisitos. 3ª Edición.
165.	Uva Red Globe categoría I		
166.	Uva Red Globe categoría II		
167.	Vainita calidad extra	Según lo indicado en el numeral 5 de la NTP 011.111:1974 (revisada el 2011) HORTALIZAS. Vainita. 1ª Edición, y su Corrigenda Técnica NTP 011.111:1974 (revisada el 2011)/COR 1:2014 CORRIGENDUM 1. HORTALIZAS. Vainita. 1ª Edición.	Según los métodos de ensayo indicados en el numeral 6 de la NTP 011.111:1974 (revisada el 2011) HORTALIZAS. Vainita. 1ª Edición, y su Corrigenda Técnica NTP 011.111:1974 (revisada el 2011)/COR 1:2014 CORRIGENDUM 1. HORTALIZAS. Vainita. 1ª Edición.
168.	Vainita calidad primera		
169.	Vainita calidad segunda		
170.	Yuca categoría extra	Según lo indicado en la NTP 700.001:2007 (revisada el 2018) DIRECTRICES GENERALES SOBRE MUESTREO. 1ª Edición.	Según los métodos de ensayo citados en el anexo nacional de la NTP-CODEX STAN 238:2014 (revisada el 2019) NORMA PARA LA YUCA (MANDIOCA) DULCE. 1ª Edición.
171.	Yuca categoría I		
172.	Yuca categoría II		
173.	Zapallo Macre categoría cuarta	Según lo indicado en el numeral 6 de la NTP 011.114:2015 HORTALIZAS. Zapallo macre. Requisitos. 2ª Edición.	Según los métodos de ensayo indicados en el numeral 7.1 de la NTP 011.114:2015 HORTALIZAS. Zapallo macre. Requisitos. 2ª Edición.
174.	Zapallo Macre categoría primera		
175.	Zapallo Macre categoría segunda		
176.	Zapallo Macre categoría tercera		

N	2.1 BIEN	2.2 MÉTODO DE MUESTREO	2.3 ENSAYOS O PRUEBAS
ALIMENTOS DE PROCESAMIENTO PRIMARIO DE ORIGEN ANIMAL			
177.	Charqui ⁷	Según lo indicado en el numeral 6 de la NTP 201.059:2015 CARNE Y PRODUCTOS CÁRNICOS. Charqui. Requisitos. 2ª Edición.	Según los métodos de ensayo indicados en el numeral 7 de la NTP 201.059:2015 CARNE Y PRODUCTOS CÁRNICOS. Charqui. Requisitos. 2ª Edición.
178.	Huevo de gallina calidad primera	Según lo indicado en el numeral 7 de la NTP 011.219:2015 HUEVOS. Huevos de gallina. Requisitos y clasificación. 2ª Edición.	Según los métodos de ensayo y procedimientos indicados en los numerales 5.1, 5.2, 6.2 y 8 de la NTP 011.219:2015 HUEVOS. Huevos de gallina. Requisitos y clasificación. 2ª Edición.
179.	Huevo de gallina calidad segunda		
180.	Huevo de gallina calidad tercera		

⁷ El método de muestreo y los métodos de ensayo para el Charqui obtenido por procesamiento primario, son los mismos que para el Charqui obtenido por procesamiento industrializado.

**DOCUMENTO DE INFORMACIÓN COMPLEMENTARIA
APROBADO**

RUBRO: Alimentos, bebidas y productos de tabaco

N	2.1 BIEN	2.2 MÉTODO DE MUESTREO	2.3 ENSAYOS O PRUEBAS
181.	Carcasa de res calidad extra congelada	Según lo indicado en el numeral 7 de la NTP 201.055:2021 CARNE Y PRODUCTOS CÁRNICOS. Definiciones, clasificación y requisitos de carcasas y carne de bovinos. 3ª Edición.	Según los métodos de ensayo indicados en los numerales 6.2 y 6.3 de la NTP 201.055:2021 CARNE Y PRODUCTOS CÁRNICOS. Definiciones, clasificación y requisitos de carcasas y carne de bovinos. 3ª Edición.
182.	Carcasa de res calidad extra refrigerada		
183.	Carcasa de res calidad primera congelada		
184.	Carcasa de res calidad primera refrigerada		
185.	Carne de res - Corte asado pejerrey congelado		
186.	Carne de res - Corte asado pejerrey refrigerado		
187.	Carne de res - Corte bola de lomo congelado		
188.	Carne de res - Corte bola de lomo refrigerado		
189.	Carne de res – Corte churrasco largo congelado		
190.	Carne de res – Corte churrasco largo refrigerado		
191.	Carne de res – Corte churrasco parrillero congelado		
192.	Carne de res – Corte churrasco parrillero refrigerado		
193.	Carne de res – Corte costillar congelado		
194.	Carne de res – Corte costillar refrigerado		
195.	Carne de res – Corte cuadril congelado		
196.	Carne de res – Corte cuadril refrigerado		
197.	Carne de res - Corte lomo fino congelado		
198.	Carne de res - Corte lomo fino refrigerado		
199.	Carne de res - Corte malaya congelado		
200.	Carne de res - Corte malaya refrigerado		
201.	Carne de res - Corte osobuco congelado		
202.	Carne de res - Corte osobuco refrigerado		
203.	Carne de res - Corte sancochado de pecho congelado		

**DOCUMENTO DE INFORMACIÓN COMPLEMENTARIA
APROBADO**

RUBRO: Alimentos, bebidas y productos de tabaco

N	2.1 BIEN	2.2 MÉTODO DE MUESTREO	2.3 ENSAYOS O PRUEBAS
204.	Carne de res - Corte sancochado de pecho refrigerado	Según lo indicado en el numeral 7 de la NTP 201.055:2021 CARNE Y PRODUCTOS CÁRNICOS. Definiciones, clasificación y requisitos de carcasas y carne de bovinos. 3ª Edición.	Según los métodos de ensayo indicados en los numerales 6.2 y 6.3 de la NTP 201.055:2021 CARNE Y PRODUCTOS CÁRNICOS. Definiciones, clasificación y requisitos de carcasas y carne de bovinos. 3ª Edición.
205.	Carne de res - Corte tapa congelado		
206.	Carne de res - Corte tapa refrigerado		
207.	Carne de res - Cuarto anterior compensado calidad extra congelado		
208.	Carne de res - Cuarto anterior compensado calidad extra refrigerado		
209.	Carne de res – Cuarto anterior compensado calidad primera congelado		
210.	Carne de res - Cuarto anterior compensado calidad primera refrigerado		
211.	Carne de res – Cuarto posterior compensado calidad extra congelado		
212.	Carne de res - Cuarto posterior compensado calidad extra		
213.	Carne de res – Cuarto posterior compensado calidad primera congelado		
214.	Carne de res – Cuarto posterior compensado calidad primera refrigerado		
215.	Menudencia de res - Corazón congelado		
216.	Menudencia de res - Corazón refrigerado		
217.	Menudencia de res - Hígado congelado		
218.	Menudencia de res - Hígado refrigerado		
219.	Menudencia de res - Mondongo congelado	Según lo indicado en la NTP 700.001:2007 (revisada el 2018) DIRECTRICES GENERALES SOBRE MUESTREO. 1ª Edición.	Los requisitos físico sensoriales se verificarán por medio de evaluaciones físicas y sensoriales. Se recomienda utilizar la NTP-ISO 6658:2020 Análisis sensorial. Metodología.
220.	Menudencia de res - Mondongo refrigerado		
221.	Menudencia de res – Patas congeladas		
222.	Menudencia de res – Patas refrigeradas		
223.	Menudencia de res - Pulmón congelado		
224.	Menudencia de res - Pulmón refrigerado		
225.	Filete de pechuga de pollo congelado		
226.	Filete de pechuga de pollo refrigerado		
227.	Filete de pierna de pollo congelado		

**DOCUMENTO DE INFORMACIÓN COMPLEMENTARIA
APROBADO**

RUBRO: Alimentos, bebidas y productos de tabaco

N	2.1 BIEN	2.2 MÉTODO DE MUESTREO	2.3 ENSAYOS O PRUEBAS
228.	Filete de pierna de pollo refrigerado		Guía general. 2ª Edición, o alguna otra específica de existir. De ser necesario el uso de escalas, se podrá utilizar la NTP-ISO 4121:2008 (revisada el 2019) Análisis sensorial. Directrices para la utilización de escalas de respuestas cuantitativas. 1ª Edición. El pH se analizará según lo indicado en la NTP-ISO 2917:2005 (revisada el 2020) Carne y productos cárnicos. Medición de pH. Método de referencia. 2ª Edición.
229.	Menudencia de pollo refrigerada (pata, cabeza pescuezo, molleja, corazón, hígado)		
230.	Muslo de pollo congelado		
231.	Muslo de pollo refrigerado		
232.	Pechuga con alas de pollo congelada		
233.	Pechuga con alas refrigerada		
234.	Pechuga especial de pollo congelada		
235.	Pechuga especial de pollo refrigerada		
236.	Pierna de pollo congelada		
237.	Pierna de pollo refrigerada		
238.	Pierna entera de pollo congelada		
239.	Pierna entera de pollo refrigerada		
240.	Pierna especial de pollo congelada		
241.	Pierna especial de pollo refrigerada		
242.	Pollo entero con menudencia refrigerado		
243.	Pollo entero sin menudencia congelado		
244.	Pollo entero sin menudencia refrigerado		

**DOCUMENTO DE INFORMACIÓN COMPLEMENTARIA
APROBADO**

RUBRO: Alimentos, bebidas y productos de tabaco

N	2.1 BIEN	2.2 MÉTODO DE MUESTREO	2.3 ENSAYOS O PRUEBAS
ALIMENTOS ELABORADOS INDUSTRIALMENTE (FABRICADOS)			
245.	Aceite vegetal comestible	Según lo establecido en la NTP-ISO 5555:2014 (revisada el 2019) Aceites y grasas de origen vegetal y animal. Muestreo. 1ª Edición.	Según lo indicado en el numeral 2 del apéndice de la norma CXS 19-1981 (2019) Norma para grasas y aceites comestibles no regulados por normas individuales.
246.	Arroz pilado corriente	Según lo indicado en el numeral 8 de la NTP 205.011:2021 ARROZ. Arroz elaborado. Requisitos. 3ª Edición.	Según los métodos de ensayo citados en la NTP 205.011:2021 ARROZ. Arroz elaborado. Requisitos. 3ª Edición.
247.	Arroz pilado extra		
248.	Arroz pilado popular		
249.	Arroz pilado superior		
250.	Azúcar blanca	Según lo indicado en el numeral 5 de la NTP 207.002:2019 AZÚCAR. Azúcar blanco directo. Requisitos. 4ª Edición, y su Corrigenda Técnica NTP 207.002:2019/CT 1:2020 AZÚCAR. Azúcar blanco directo. Requisitos. CORRIGENDA TÉCNICA 1. 1ª Edición.	Según lo indicado en el numeral 4 de la NTP 207.002:2019 AZÚCAR. Azúcar blanco directo. Requisitos. 4ª Edición, y su Corrigenda Técnica NTP 207.002:2019/CT 1:2020 AZÚCAR. Azúcar blanco directo. Requisitos. CORRIGENDA TÉCNICA 1. 1ª Edición.
251.	Azúcar rubia doméstica	Según lo indicado en la NTP 700.001:2007 (revisada el 2018) DIRECTRICES GENERALES SOBRE MUESTREO. 1ª Edición.	Según lo indicado en el numeral 6 de la NTP 207.007:2015 AZÚCAR. Azúcar rubia. Requisitos. 4ª Edición.
252.	Harina de trigo	Según lo indicado en el numeral 10 de la NTP 205.064:2015 (revisada el 2020) TRIGO. Harina de trigo para consumo humano. Requisitos. 1ª Edición.	Según los métodos de ensayo y/o procedimientos descritos en la NTP 205.064:2015 (revisada el 2020) TRIGO. Harina de trigo para consumo humano. Requisitos. 1ª Edición.
253.	Harina de trigo preparada		
254.	Hojuela de cebada	Según lo indicado en el numeral 9 de la NTP 205.060:2014 (revisada el 2019) CEBADA. Hojuelas de cebada. Requisitos. 2ª Edición.	Según los métodos de ensayo y/o procedimientos indicados en la NTP 205.060:2014 (revisada el 2019) CEBADA. Hojuelas de cebada. Requisitos. 2ª Edición.
255.	Hojuela de avena	Según lo indicado en el numeral 8 de la NTP 205.050:2014 HOJUELAS DE AVENA. Requisitos y métodos de ensayo. 2ª Edición, y su enmienda NTP 205.050:2014/ENM 1:2016.	Según los métodos de ensayo y/o procedimientos descritos en la NTP 205.050:2014 HOJUELAS DE AVENA. Requisitos y métodos de ensayo. 2ª Edición, y su enmienda NTP 205.050:2014/ENM 1:2016.
256.	Hojuela de avena con quinua	Según lo indicado en el numeral 7 de la NTP 205.059:2015 CEREALES Y LEGUMINOSAS. Hojuelas precocidas de avena con quinua. Requisitos. 1ª Edición.	Según los métodos de ensayo indicados en el numeral 6 de la NTP 205.059:2015 CEREALES Y LEGUMINOSAS. Hojuelas precocidas de avena con quinua. Requisitos. 1ª Edición.

**DOCUMENTO DE INFORMACIÓN COMPLEMENTARIA
APROBADO**

RUBRO: Alimentos, bebidas y productos de tabaco

N	2.1 BIEN	2.2 MÉTODO DE MUESTREO	2.3 ENSAYOS O PRUEBAS
257.	Tunta o chuño blanco	Según lo indicado en la NTP 700.001:2007 (revisada el 2018) DIRECTRICES GENERALES SOBRE MUESTREO. 1ª Edición.	Los requisitos de uniformidad, olor y sabor extraño, color y defectos y tolerancias se verificarán por medio de evaluaciones físicas y sensoriales, se recomienda usar la NTP-ISO 6658:2020 Análisis sensorial. Metodología. Guía general. 2ª Edición. o alguna otra específica de existir. De ser necesario el uso de escalas, se podrá utilizar la NTP-ISO 4121:2008 (revisada el 2019) Análisis sensorial. Directrices para la utilización de escalas de respuestas cuantitativas. 1ª Edición.

**DOCUMENTO DE INFORMACIÓN COMPLEMENTARIA
APROBADO**

RUBRO: Alimentos, bebidas y productos de tabaco

N	2.1 BIEN	2.2 MÉTODO DE MUESTREO	2.3 ENSAYOS O PRUEBAS
PRODUCTOS PESQUEROS Y ACUÍCOLAS			
PESCADO REFRIGERADO			
258.	Anchoveta entera refrigerada – calidad A	Según lo indicado en el numeral 6.2 de la NTP 041.001:2019 PESCADO FRESCO. Requisitos. 3ª Edición.	Según lo indicado en el numeral 7 de la NTP 041.001:2019 PESCADO FRESCO. Requisitos. 3ª Edición. Para el análisis de presencia de parásitos, utilizar la NTP 102.001:2018 PESCADOS. Método de ensayo para la detección de parásitos visibles en músculo de pescado. 1ª Edición, cuando corresponda.
259.	Bonito entero refrigerado – calidad A		
260.	Bonito eviscerado con cabeza refrigerado – calidad A		
261.	Bonito eviscerado sin cabeza – calidad A		
262.	Caballa entera refrigerada – calidad A		
263.	Caballa eviscerada con cabeza refrigerada – calidad A		
264.	Caballa eviscerada sin cabeza refrigerada – calidad A		
265.	Cabinza entera refrigerada – calidad A		
266.	Doncella entera refrigerada – calidad A		
267.	Doncella eviscerada con cabeza refrigerada – calidad A		
268.	Doncella eviscerada sin cabeza refrigerada – calidad A		
269.	Gamitana entera refrigerada – calidad A		
270.	Jurel entero refrigerado – calidad A		
271.	Jurel eviscerado con cabeza refrigerado – calidad A		
272.	Jurel eviscerado sin cabeza refrigerado – calidad A		
273.	Lorna entera refrigerada – calidad A		
274.	Paco entero refrigerado – calidad A		
275.	Pampanito eviscerado con cabeza refrigerado – calidad A		
276.	Pampanito eviscerado sin cabeza – calidad A		
277.	Perico entero refrigerado – calidad A		
278.	Suco/Coco eviscerado con cabeza refrigerado – calidad A		
279.	Suco/Coco eviscerado sin cabeza refrigerado – calidad A		
280.	Tollo entero refrigerado – calidad A		

**DOCUMENTO DE INFORMACIÓN COMPLEMENTARIA
APROBADO**

RUBRO: Alimentos, bebidas y productos de tabaco

N	2.1 BIEN	2.2 MÉTODO DE MUESTREO	2.3 ENSAYOS O PRUEBAS
281.	Filete de Bonito refrigerado	Según lo indicado en el numeral 6.2 de la NTP 041.001:2019 PESCADO FRESCO. Requisitos. 3ª Edición.	Según lo indicado en el numeral 7 de la NTP 041.001: 2019 PESCADO FRESCO. Requisitos. 3ª Edición. Para el análisis de presencia de parásitos, utilizar la NTP 102.001:2018 PESCADOS. Método de ensayo para la detección de parásitos visibles en músculo de pescado. 1ª Edición, cuando corresponda.
282.	Filete de Cojinova refrigerado		
283.	Filete de Jurel refrigerado		
284.	Filete de Perico refrigerado		
285.	Filete de Reineta refrigerado		
286.	Filete de Tilapia refrigerado		
287.	Filete de Tollo refrigerado		
288.	Filete de Trucha refrigerado		
PESCADO CONGELADO			
289.	Bonito entero congelado	Según lo indicado en la NTP 700.002:2012 LINEAMIENTOS Y PROCEDIMIENTOS DE MUESTREO DEL PESCADO Y PRODUCTOS PESQUEROS PARA INSPECCIÓN. 2ª Edición.	Según lo indicado en el numeral 7.2 de la norma Codex CXS 36-1981 (2017) Norma para pescados no eviscerados y eviscerados congelados rápidamente. Para el análisis de presencia de parásitos, utilizar la NTP 102.001:2018 PESCADOS. Método de ensayo para la detección de parásitos visibles en músculo de pescado. 1ª Edición, cuando corresponda.
290.	Jurel entero congelado		
291.	Jurel eviscerado sin cabeza congelado (HG)		
292.	Jurel eviscerado sin cabeza y sin cola congelado (HGT)		
293.	Filete de Tilapia sin espinas congelado	Según lo indicado en la NTP 700.002:2012 LINEAMIENTOS Y PROCEDIMIENTOS DE MUESTREO DEL PESCADO Y PRODUCTOS PESQUEROS PARA INSPECCIÓN. 2ª Edición.	Según lo indicado en el numeral 7.2 de la norma Codex CXS 190-1995 (2017) Norma para filetes de pescado congelados rápidamente. Para el análisis de presencia de parásitos, utilizar la NTP 102.001:2018 PESCADOS. Método de ensayo para la detección de parásitos visibles en músculo de pescado. 1ª Edición.
294.	Filete de Tilapia con espinas congelado		
295.	Filete de Perico sin espinas congelado		
296.	Filete de Perico con espinas congelado		
PRODUCTOS PESQUEROS ENLATADOS			
297.	Entero de caballa en agua y sal calidad extra	Según lo indicado en el numeral 9 de la NTP 204.018:2015 CONSERVAS DE PRODUCTOS DE LA PESCA EN ENVASES HERMÉTICAMENTE CERRADOS. Conserva de caballa. 2ª Edición.	Según los métodos de ensayo indicados en el numeral 10 de la NTP 204.018:2015 CONSERVAS DE PRODUCTOS DE LA PESCA EN ENVASES HERMÉTICAMENTE CERRADOS. Conserva de caballa. 2ª Edición.
298.	Entero de caballa en aceite vegetal calidad extra	Según lo indicado en el numeral 9 de la NTP 204.018:2015 CONSERVAS DE PRODUCTOS DE LA PESCA EN ENVASES HERMÉTICAMENTE	Según los métodos de ensayo indicados en el numeral 10 de la NTP 204.018:2015 CONSERVAS DE PRODUCTOS DE LA PESCA EN ENVASES HERMÉTICAMENTE

**DOCUMENTO DE INFORMACIÓN COMPLEMENTARIA
APROBADO**

RUBRO: Alimentos, bebidas y productos de tabaco

N	2.1 BIEN	2.2 MÉTODO DE MUESTREO	2.3 ENSAYOS O PRUEBAS
		CERRADOS. Conserva de caballa. 2ª Edición.	CERRADOS. Conserva de caballa. 2ª Edición.
299.	Filete de atún en aceite vegetal	Según lo indicado en los numerales 7.1 y 9 de la NTP-CODEX STAN 70:2019 NORMA PARA EL ATÚN Y EL BONITO EN CONSERVA. 3ª Edición.	Según lo indicado en el numeral 7.2 de la NTP-CODEX STAN 70:2019 NORMA PARA EL ATÚN Y EL BONITO EN CONSERVA. 3ª Edición.
300.	Filete de caballa en aceite vegetal calidad extra	Según lo indicado en el numeral 9 de la NTP 204.018:2015 CONSERVAS DE PRODUCTOS DE LA PESCA EN ENVASES HERMÉTICAMENTE CERRADOS. Conserva de caballa. 2ª Edición.	Según los métodos y procedimientos indicados en la NTP 204.018:2015 CONSERVAS DE PRODUCTOS DE LA PESCA EN ENVASES HERMÉTICAMENTE CERRADOS. Conserva de caballa. 2ª Edición.
301.	Grated de caballa en agua y sal calidad extra	Según lo indicado en el numeral 9 de la NTP 204.018:2015 CONSERVAS DE PRODUCTOS DE LA PESCA EN ENVASES HERMÉTICAMENTE CERRADOS. Conserva de caballa. 2ª Edición.	Según los métodos de ensayo indicados en el numeral 10 de la NTP 204.018:2015 CONSERVAS DE PRODUCTOS DE LA PESCA EN ENVASES HERMÉTICAMENTE CERRADOS. Conserva de caballa. 2ª Edición.
302.	Grated de caballa en aceite vegetal calidad extra		
303.	Grated de pescado en agua y sal	Según lo indicado en el numeral 6.1 de la NTP 204.001:2019 CONSERVAS DE PRODUCTOS PESQUEROS. Generalidades. 2ª Edición.	Según los métodos indicados en los numerales 5 y 7 de la NTP 204.001:2019 CONSERVAS DE PRODUCTOS PESQUEROS. Generalidades. 2ª Edición
304.	Grated de Sardina Peruana o anchoveta en agua y sal calidad A	Según lo indicado en el numeral 16 de la NTP 204.054:2011 (revisada el 2016) CONSERVAS DE PRODUCTOS PESQUEROS. Anchoveta o Sardina Peruana en conserva. Requisitos. 2ª Edición.	Según los métodos y procedimientos indicados en la NTP 204.054:2011 (revisada el 2016) CONSERVAS DE PRODUCTOS PESQUEROS. Anchoveta o Sardina Peruana en conserva. Requisitos. 2ª Edición.
305.	Lomitos de Sardina Peruana o anchoveta en aceite vegetal calidad A	Según lo indicado en el numeral 16 de la NTP 204.054:2011 (revisada el 2016) CONSERVAS DE PRODUCTOS PESQUEROS. Anchoveta o Sardina Peruana en conserva. Requisitos. 2ª Edición.	Según los métodos y procedimientos indicados en la NTP 204.054:2011 (revisada el 2016) CONSERVAS DE PRODUCTOS PESQUEROS. Anchoveta o Sardina Peruana en conserva. Requisitos. 2ª Edición.
306.	Sólido de atún en aceite vegetal	Según lo indicado en los numerales 7.1 y 9 de la NTP-CODEX STAN 70:2019 NORMA PARA EL ATÚN Y EL BONITO EN CONSERVA. 3ª Edición.	Según lo indicado en el numeral 7.2 de la NTP-CODEX STAN 70:2019 NORMA PARA EL ATÚN Y EL BONITO EN CONSERVA. 3ª Edición.
307.	Sólido de atún en agua y sal		
308.	Sólido de atún en salsa de tomate		
309.	Sólido de caballa en aceite vegetal calidad extra	Según lo indicado en el numeral 9 de la NTP 204.018:2015	Según los métodos y procedimientos indicados en la

**DOCUMENTO DE INFORMACIÓN COMPLEMENTARIA
APROBADO**

RUBRO: Alimentos, bebidas y productos de tabaco

N	2.1 BIEN	2.2 MÉTODO DE MUESTREO	2.3 ENSAYOS O PRUEBAS
310.	Sólido de caballa en agua y sal calidad extra	CONSERVAS DE PRODUCTOS DE LA PESCA EN ENVASES HERMÉTICAMENTE CERRADOS. Conserva de caballa. 2ª Edición.	NTP 204.018:2015 CONSERVAS DE PRODUCTOS DE LA PESCA EN ENVASES HERMÉTICAMENTE CERRADOS. Conserva de caballa. 2ª Edición.
311.	Sólido de caballa en salsa de tomate calidad extra		
312.	Sardina Peruana o anchoveta entera en aceite vegetal calidad A	Según lo indicado en el numeral 16 de la NTP 204.054:2011 (revisada el 2016)	Según los métodos y procedimientos indicados en la NTP 204.054:2011 (revisada el 2016)
313.	Sardina Peruana o anchoveta entera en agua y sal calidad A	CONSERVAS DE PRODUCTOS PESQUEROS. Anchoveta o Sardina Peruana en conserva. Requisitos. 2ª Edición.	CONSERVAS DE PRODUCTOS PESQUEROS. Anchoveta o Sardina Peruana en conserva. Requisitos. 2ª Edición.
314.	Sardina Peruana o anchoveta entera en salsa de tomate calidad A		

**DOCUMENTO DE INFORMACIÓN COMPLEMENTARIA
APROBADO**

RUBRO: Alimentos, bebidas y productos de tabaco

2.4 OTRAS PRECISIONES

La entidad convocante podrá exigir al proveedor que durante la ejecución contractual y en la oportunidad que determine, realice la entrega de los siguientes documentos en original:

ALIMENTOS DE PROCESAMIENTO PRIMARIO

1. Un "Certificado de Inspección con el símbolo de acreditación" que confirme que el bien entregado cumple con las características y especificaciones detalladas en el numeral "2.1 Características del bien – Calidad" de la ficha técnica correspondiente. Dicho documento deberá ser emitido por un Organismo de Inspección con acreditación nacional vigente o en ausencia de esta, con acreditación en otro país cuyo acreditador sea miembro firmante del Acuerdo de Reconocimiento Multilateral del Inter American Accreditation Cooperation (IAAC) o del Acuerdo de Reconocimiento Mutuo del International Laboratory Accreditation Cooperation (ILAC).
2. En caso no se emita en el país el documento antes indicado, lo cual debe ser consultado oficialmente por el proveedor al Instituto Nacional de Calidad - INACAL y cuya copia de respuesta será remitida a la entidad convocante, el proveedor podrá presentar un "Certificado de Calidad", respaldado con ensayos realizados en laboratorios acreditados que confirme que el bien entregado, cumple con las características y especificaciones de calidad detalladas en el numeral "2.1 Características del bien – Calidad" de la ficha técnica correspondiente.

Nota: Si la entidad decide exigir la certificación, deberá señalar esta condición en las Bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 3.2 y/o proforma de contrato), y realizar las precisiones que apliquen, entre ellas que los costos que demande la certificación deben ser asumidos por el proveedor.

La entidad deberá definir la antigüedad de los documentos antes citados.

ALIMENTOS ELABORADOS INDUSTRIALMENTE (FABRICADOS)

1. Un "Certificado de Conformidad o Certificado de Inspección con el símbolo de acreditación" que confirme que el bien entregado cumple con las características y especificaciones detalladas en el numeral "2.1 Características del bien – Calidad" de la ficha técnica correspondiente. Dicho documento deberá ser emitido por un Organismo de Certificación de Productos u Organismo de Inspección con acreditación nacional vigente o en ausencia de esta, con acreditación en otro país cuyo acreditador sea miembro firmante del Acuerdo de Reconocimiento Multilateral del Inter American Accreditation Cooperation (IAAC) o del International Accreditation Forum (IAF), o del Acuerdo de Reconocimiento Mutuo del International Laboratory Accreditation Cooperation (ILAC).
2. En caso no se emitan en el país los documentos antes indicados, lo cual debe ser consultado oficialmente por el proveedor al Instituto Nacional de Calidad - INACAL y cuya copia de respuesta será remitida a la entidad convocante, el proveedor podrá presentar un "Certificado de Calidad", respaldado con ensayos realizados en laboratorios acreditados que confirme que el bien entregado cumple con las características y especificaciones de calidad detalladas en el numeral "2.1 Características del bien – Calidad" de la ficha técnica correspondiente.

Nota: Si la entidad decide exigir la certificación, deberá señalar esta condición en las Bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 3.2 y/o proforma de contrato), y realizar las precisiones que apliquen, entre ellas que los costos que demande la certificación deben ser asumidos por el proveedor.

La entidad deberá definir la antigüedad de los documentos antes citados.

**DOCUMENTO DE INFORMACIÓN COMPLEMENTARIA
APROBADO**

RUBRO: Alimentos, bebidas y productos de tabaco

2.4 OTRAS PRECISIONES

La entidad convocante podrá exigir al proveedor que durante la ejecución contractual y en la oportunidad que determine, realice la entrega de los siguientes documentos en original:

PRODUCTOS PESQUEROS Y ACUÍCOLAS

1. Un “Certificado de Conformidad o Certificado de Inspección con el símbolo de acreditación” que confirme que el bien entregado cumple con las características y especificaciones detalladas en el numeral “2.1 Características del bien – Calidad” de la ficha técnica correspondiente. Dicho documento deberá ser emitido por un Organismo de Certificación de Productos u Organismo de Inspección con acreditación nacional vigente o en ausencia de esta, con acreditación en otro país cuyo acreditador sea miembro firmante del Acuerdo de Reconocimiento Multilateral del Inter American Accreditation Cooperation (IAAC) o del International Accreditation Forum (IAF), o del Acuerdo de Reconocimiento Mutuo del International Laboratory Accreditation Cooperation (ILAC).
2. En caso no se emitan en el país los documentos antes indicados, lo cual debe ser consultado oficialmente por el proveedor al Instituto Nacional de Calidad - INACAL y cuya copia de respuesta será remitida a la entidad convocante, el proveedor podrá presentar un “Certificado de Calidad”, respaldado con ensayos realizados en laboratorios acreditados que confirme que el bien entregado cumple con las características y especificaciones de calidad detalladas en el numeral “2.1 Características del bien – Calidad” de la ficha técnica correspondiente.

Nota: Si la entidad decide exigir la certificación, deberá señalar esta condición en las Bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 3.2 y/o proforma de contrato), y realizar las precisiones que apliquen, entre ellas que los costos que demande la certificación deben ser asumidos por el proveedor.

La entidad deberá definir la antigüedad de los documentos antes citados.

**DOCUMENTO DE INFORMACIÓN COMPLEMENTARIA
APROBADO**

RUBRO: Alimentos, bebidas y productos de tabaco

Parte III – OTROS

3.1 Transporte

La unidad de transporte (vehículo de transporte) deberá cumplir con la regulación específica según el tipo de alimento. En caso de que la Entidad requiera algún documento de comprobación del cumplimiento de estas condiciones, podrán ser requeridos en las Bases para la convocatoria de una SIE, consignándolos en el numeral 3.2 “Forma de entrega de la prestación” (2do párrafo) del Capítulo III, “Especificaciones Técnicas” de las Bases estandarizadas, aprobadas por el OSCE.

Estos requisitos son aplicables en la fase de la ejecución contractual y no deben ser incluidos como “Requisitos de Habilitación”, señalados en la Parte I del presente documento.

ALIMENTOS AGROPECUARIOS DE PROCESAMIENTO PRIMARIO
El transporte del alimento agropecuario de procesamiento primario debe cumplir con lo establecido en la Guía sobre Transporte (requisitos y recomendaciones para el transporte de alimentos agropecuarios primarios y piensos), aprobada a través de la Resolución Directoral N° 154-2011-AG-SENASA-DIAIA, Aprueban las Guías de Buenas Prácticas de Producción e Higiene, bajo el marco del Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria aprobado mediante el Decreto Supremo N° 004-2011-AG y sus modificatorias. <u>Alimentos agropecuarios primarios refrigerados o congelados</u> Los vehículos que transportan alimentos agropecuarios primarios que requieran refrigeración o congelación deben estar equipados con dispositivos externos apropiados para el control de la temperatura interior, los cuales deben encontrarse en un lugar fácilmente visible, de acuerdo con lo establecido en el numeral 3.7 de la Guía para el Transporte de Alimentos Agropecuarios Primarios y Piensos, contenida en las Guías de Buenas Prácticas de Producción e Higiene, aprobadas mediante Resolución Directoral N° 154-2011-AG-SENASA-DIAIA. En el transporte de alimentos agropecuarios primarios congelados, y asimismo cuando ello resulte preciso para refrigerados, la temperatura, en el momento de la carga, debe ser la correspondiente a las especificaciones para la mercancía, de acuerdo con lo establecido en el numeral 6.1 de la Guía para el Transporte de Alimentos Agropecuarios Primarios y Piensos, contenida en las Guías de Buenas Prácticas de Producción e Higiene, aprobadas mediante Resolución Directoral N° 154-2011-AG-SENASA-DIAIA. Los vehículos destinados al transporte de carne de vacuno refrigerada deberán estar provistos de sistemas de refrigeración o ser isotérmicos de manera que asegure una temperatura de refrigeración no mayor a 4 °C; y en el caso del transporte de carne de vacuno congelada, los vehículos deberán contar con un sistema de refrigeración adecuado que permita mantener temperaturas de congelación (-18 °C o más baja) en el producto, de acuerdo a lo señalado en el numeral 12 de la NTP 201.055:2021 CARNE Y PRODUCTOS CÁRNICOS. Definiciones, clasificación y requisitos de carcasas y carne de bovinos. 3ª Edición. Para carcasas y menudencia de pollo, adicionalmente se debe cumplir con lo indicado en artículo 60 del Reglamento del Sistema Avícola, aprobado mediante Decreto Supremo N° 029-2007-AG, y su modificatoria.
ALIMENTOS ELABORADOS INDUSTRIALMENTE (FABRICADOS)
Los alimentos y bebidas deben transportarse de manera que se prevenga su contaminación o alteración y deberá ajustarse a lo señalado en el Título V, Capítulo II “Del Transporte” del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA, y sus modificatorias.

**DOCUMENTO DE INFORMACIÓN COMPLEMENTARIA
APROBADO**

RUBRO: Alimentos, bebidas y productos de tabaco

PRODUCTOS PESQUEROS ENLATADOS
Los productos pesqueros enlatados deben transportarse de acuerdo con lo señalado en el artículo 37 de la Norma Sanitaria para las Actividades Pesqueras y Acuícolas, aprobada mediante Decreto Supremo N° 040-2001-PE, y sus modificatorias.
PRODUCTOS PESQUEROS REFRIGERADOS O CONGELADOS
Los productos pesqueros refrigerados o congelados deben transportarse de acuerdo con lo señalado en el Título IV de la Norma Sanitaria para las Actividades Pesqueras y Acuícolas, aprobada mediante Decreto Supremo N° 040-2001-PE, y sus modificatorias.

3.2 Almacenamiento

El almacenamiento de los alimentos, según el tipo de procesamiento, deberá cumplir con las siguientes directivas sectoriales. En caso de que la Entidad requiera algún documento de comprobación del cumplimiento de estas condiciones, podrán ser requeridos en las Bases para la convocatoria de una SIE, consignándolos en el numeral 3.2 “Forma de entrega de la prestación” (2do párrafo) del Capítulo III, “Especificaciones Técnicas” de las Bases estandarizadas, aprobadas por el OSCE.

Estos requisitos son aplicables en la fase de la ejecución contractual y no deben ser incluidos como “Requisitos de Habilitación”, señalados en la Parte I del presente documento.

ALIMENTOS AGROPECUARIOS DE PROCESAMIENTO PRIMARIO
El almacenamiento del alimento debe cumplir con lo establecido en la Guía para el Almacenamiento de Alimentos Agropecuarios Primarios y Piensos, contenida en las Guías de Buenas Prácticas de Producción e Higiene, aprobadas mediante Resolución Directoral N° 154-2011-AG-SENASA-DIAIA, Aprueban las Guías de Buenas Prácticas de Producción e Higiene.
ALIMENTOS ELABORADOS INDUSTRIALMENTE (FABRICADOS)
Los alimentos y bebidas deben almacenarse de manera que se prevenga su contaminación o alteración y el almacenamiento deberá ajustarse a lo señalado en la NTS N° 114-MINSA/DIGESA-V.01, Norma Sanitaria para el Almacenamiento de Alimentos Terminados destinados al Consumo Humano, aprobada mediante Resolución Ministerial N° 066-2015/MINSA.
PRODUCTOS PESQUEROS ENLATADOS
Los productos pesqueros enlatados deben almacenarse de acuerdo a lo señalado en los artículos 36 y 37 de la Norma Sanitaria para las Actividades Pesqueras y Acuícolas, aprobada mediante Decreto Supremo N° 040-2001-PE, y sus modificatorias.
PRODUCTOS PESQUEROS REFRIGERADOS O CONGELADOS
Los productos pesqueros refrigerados o congelados deben almacenarse de acuerdo a lo señalado en el Título IV de la Norma Sanitaria para las Actividades Pesqueras y Acuícolas, aprobada mediante Decreto Supremo N° 040-2001-PE, y sus modificatorias.

**DOCUMENTO DE INFORMACIÓN COMPLEMENTARIA
APROBADO**

RUBRO: Alimentos, bebidas y productos de tabaco

3.3 Documentos de presentación obligatoria durante la ejecución contractual (al momento de la entrega del bien a la entidad)

Los alimentos, según el tipo de procesamiento, deberán cumplir con las normativas de la materia, las cuales deberán ser requeridas en las Bases para la convocatoria de una SIE, consignándolas en el numeral 3.2 “Forma de entrega de la prestación” (2do párrafo) del Capítulo III, “Especificaciones Técnicas” de las Bases estandarizadas, aprobadas por el OSCE. Estos requisitos son aplicables en la fase de la ejecución contractual y no deben ser incluidos como “Requisitos de Habilitación”, señalados en la Parte I del presente documento.

ALIMENTOS DE PROCESAMIENTO PRIMARIO

Carcasas, cuartos compensados, cortes y menudencias de bovino

Las carcasas, cuartos compensados, cortes de carne y menudencias comestibles, de cualquier categoría de matadero y en cualquier forma de presentación o expendio, requerirán contar obligatoriamente con los siguientes documentos, según lo establecido en el artículo 69 del Reglamento Sanitario del Faenado de Animales de Abasto, aprobado mediante el Decreto Supremo N° 015-2012-AG:

- dictamen favorable del Médico Veterinario, el que debe corresponder al matadero autorizado del cual proviene el producto y deberá ser presentado a través de un Certificado Sanitario de aptitud de la carne (el que debe incluir, entre otros datos, el número de piezas, peso, número de lote y fecha de beneficio), según indicación del SENASA; y,
- guía de remisión.

Las carcasas y cuartos compensados aprobados para el consumo humano se despacharán sellados con tinta de uso alimentario humano de color azul violeta, como resultado de la evaluación veterinaria, según lo establecido en el artículo 65 del Reglamento Sanitario del Faenado de Animales de Abasto aprobado mediante el Decreto Supremo N° 015-2012-AG.

Para producto importado:

El producto entregado deberá estar acompañado con una copia simple del Reporte de Inspección y Verificación (RIV) con dictamen favorable del inspector, otorgado por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria - SENASA, según lo establece el artículo 12 del Decreto Supremo N° 015-2015-MINAGRI que modifica y complementa normas reglamentarias para fortalecer el marco normativo del Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA.

La fecha y lote consignados en este RIV deben coincidir con la fecha y lote del producto entregado.

Pollo entero congelado y cortes de pollo congelado

Para producto importado:

El producto entregado deberá estar acompañado con una copia simple del Reporte de Inspección y Verificación (RIV) con dictamen favorable del inspector, otorgado por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria - SENASA, según lo establece el artículo 12 del Decreto Supremo N° 015-2015-MINAGRI que modifica y complementa normas reglamentarias para fortalecer el marco normativo del Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA.

La fecha y lote consignados en este RIV deben coincidir con la fecha y lote del producto entregado.

oooOooo