SIE

69

Sistema Integrado de Gestión Administrativa
Módulo de Logística
Versión 26.01.00.U1

Fecha : 14/10/2026
Hora : 09:00
Página : 1 de 2

PEDIDO DE COMPRA Nº 000608

UNIDAD EJECUTORA : 001 GOBIERNO REGIONAL CAJAMARCA
NRO. IDENTIFICACIÓN : 000775

Tipo Uso : Consumo

Dirección Solicitante : ALDEA INFANTIL SAN ANTONIO
Entregar a Sr(a) : OCAS HUAMAN BALBINA
Fecha : 13/10/2026
Actividad Operativa : C0199 ATENCION OPORTUNA DE LOS NIÑOS NIÑAS Y ADOLESCENTES ALBERGADOS EN LA ALDEA
Motivo : ADQUISICION DE FRUTA PARA LA ATENCION DE LOS NIÑAS, NIÑOS Y ADOLESCENTES DEL CENTRO DE ACOGIDA RESIDENCIAL ALDEA INFANTIL SAN ANTONIO DEL GOBIERNO REGIONAL CAJAMARCA

FF/Rb	META / MNEMONICO	Función	División Func.	Grupo Func.	Programa	Prod/Pry	Act/Ai/Obr
1-00	0043	23	051	0115	0117	3000889	5006337

Código	Descripción / Especificaciones Técnicas	Clasificador	Cantidad	Unidad Medida
094100030005	FRESA (AL PESO) FRESA CALIDAD EXTRA	2.3. 1 1. 1 1	468.00	KLG
094100030053	PERA DE AGUA (AL PESO) PERA CATEGORIA EXTRA	2.3. 1 1. 1 1	900.00	KLG
094100030068	GRANADILLA (AL PESO) GRANADILLA CATEGORIA EXTRA	2.3. 1 1. 1 1	960.00	KLG
094100030146	MARACUYA. MARACUYA CATEGORIA EXTRA 600KG	2.3. 1 1. 1 1	600.00	UNIDAD
094100030234	MANGO HAYDE MANGO KENT CATEGORIA I 600KG	2.3. 1 1. 1 1	600.00	UNIDAD
094100030397	MELÓN CATEGORIA EXTRA	2.3. 1 1. 1 1	180.00	KLG
094100030400	SANDÍA CALIDAD EXTRA SANDIA CATEGORIA EXTRA	2.3. 1 1. 1 1	468.00	KLG
094100030404	MANZANA DELICIA CATEGORÍA EXTRA	2.3. 1 1. 1 1	900.00	KLG
094100030407	CARAMBOLA CATEGORÍA EXTRA	2.3. 1 1. 1 1	1,200.00	KLG
094100030410	DURAZNO CATEGORÍA EXTRA	2.3. 1 1. 1 1	1,200.00	KLG
094100030415	PAPAYA CATEGORÍA I	2.3. 1 1. 1 1	468.00	KLG
094100030417	MANDARINA SATSUMA CATEGORÍA EXTRA	2.3. 1 1. 1 1	1,200.00	KLG
094100030421	TANGELO CATEGORÍA EXTRA	2.3. 1 1. 1 1	768.00	KLG
094100030425	NARANJA VALENCIA CATEGORÍA EXTRA	2.3. 1 1. 1 1	1,200.00	KLG
094100030442	UVA RED GLOBE CATEGORÍA EXTRA	2.3. 1 1. 1 1	600.00	KLG

Sistema Integrado de Gestión Administrativa
Módulo de Logística
Versión 26.01.00.U1

Fecha : 14/10/2026
Hora : 09:00
Página : 2 de 2

PEDIDO DE COMPRA Nº 000608

UNIDAD EJECUTORA : 001 GOBIERNO REGIONAL CAJAMARCA
NRO. IDENTIFICACIÓN : 000775

Tipo Uso : Consumo

Dirección Solicitante : ALDEA INFANTIL SAN ANTONIO
Entregar a Sr(a) : OCAS HUAMAN BALBINA
Fecha : 13/10/2026
Actividad Operativa : C0199 ATENCION OPORTUNA DE LOS NIÑOS NIÑAS Y ADOLESCENTES ALBERGADOS EN LA ALDEA
Motivo : ADQUISICION DE FRUTA PARA LA ATENCION DE LOS NIÑAS, NIÑOS Y ADOLESCENTES DEL CENTRO DE ACOGIDA RESIDENCIAL ALDEA INFANTIL SAN ANTONIO DEL GOBIERNO REGIONAL CAJAMARCA

FF/Rb	META / MNEMONICO	Función	División Func.	Grupo Func.	Programa	Prod/Pry	Act/Ai/Obr
1-00	0043	23	051	0115	0117	3000889	5006337

Código	Descripción / Especificaciones Técnicas	Clasificador	Cantidad	Unidad Medida
094100030483	PLATANO DE SEDA CATEGORIA I	2.3. 1 1. 1 1	4,800.00	UNIDAD

GOBIERNO REGIONAL CAJAMARCA
CAR - ALDEA INFANTIL SAN ANTONIO
Balbina Ocas Huamán
DIRECTORA (E)
Firma del Solicitante

GOBIERNO REGIONAL CAJAMARCA
DIRECCIÓN REGIONAL DE ADMINISTRACIÓN
Lic. Gloria Carina Alcalde Huamán
DIRECTORA REGIONAL
Firma Autorizada

CAPÍTULO III
REQUERIMIENTO

ADQUISICION DE FRUTA PARA LA ATENCION DE LOS NIÑAS, NIÑOS Y ADOLESCENTES DEL CENTRO DE ACOGIDA RESIDENCIAL ALDEA INFANTIL SAN ANTONIO DEL GOBIERNO REGIONAL CAJAMARCA

3.1 FINALIDAD PÚBLICA DE LA CONTRATACIÓN

El presente proceso de contratación tiene como finalidad pública garantizar el adecuado abastecimiento de Frutas de calidad, inocuos y aptos para el consumo humano, destinados a la alimentación de los niños, niñas y adolescentes albergados en la Aldea Infantil San Antonio. Asimismo, se busca contribuir al bienestar integral, desarrollo físico y estado nutricional, en concordancia con las funciones y objetivos institucionales del Gobierno Regional Cajamarca.

3.2 DESCRIPCIÓN GENERAL DEL REQUERIMIENTO

El presente requerimiento comprende la Adquisición de Frutas para la atención de niños, niñas y adolescentes de la Aldea Infantil San Antonio, del Gobierno Regional Cajamarca, de acuerdo con las especificaciones técnicas, cantidades y condiciones establecidas en el presente documento.

3.3 CARACTERÍSTICAS DEL BIEN COMÚN A CONTRATAR

Item Paquete	N°	Denominación del bien según la Ficha Técnica	Unidad de medida	Cantidad
1	1	FRESA CALIDAD EXTRA	KG	468.00
	2	PERA CATEGORIA EXTRA	KG	900.00
	3	GRANADILLA CATEGORIA EXTRA	KG	960.00
	4	PLÁTANO DE SEDA CATEGORÍA I	UND	4800.00
	5	MARACUYA CATEGORIA EXTRA	KG	600.00
	6	MANGO KENT CATEGORIA I	KG	600.00
	7	MELON CATEGORIA EXTRA	KG	180.00
	8	SANDIA CATEGORIA EXTRA	KG	468.00
	9	MANZANA DELICIA CATEGORIA EXTRA	KG	900.00
	10	CARAMBOLA CATEGORIA EXTRA	KG	1200.00
	11	DURAZNO CATEGORIA EXTRA	KG	1200.00
	12	PAPAYA CATEGORIA I	KG	468.00
	13	MANDARINA SATSUMA CATEGORIA EXTRA	KG	1200.00
	14	TANGELO CATEGORIA EXTRA	KG	768.00
	15	NARANJA VALENCIA CATEGORIA EXTRA	KG	1200.00
	16	UVA RED GLOBE CATEGORIA EXTRA	KG	600.00

GOBIERNO REGIONAL Aldea Infantil San Antonio CAJAMARCA

SUSTENTO PARA LA ADQUISICION POR PAQUETE

Teniendo en cuenta lo expuesto el artículo 52° del Reglamento de La Ley General Contrataciones Públicas, señala que la entidad contratante puede agrupar la contratación de los bienes, servicios u obras esencialmente similares, con la finalidad de incentivar la mejora de precios y calidades

por la competencia y economía de escala, así como simplificar las relaciones contractuales.

Es por ello que la Entidad tiene la potestad de determinar si la adquisición o contratación de los diversos bienes que requiere se realizará de forma independiente o en forma conjunta; determinando que para el presente procedimiento de selección se convoque por paquete, considerando que la contratación conjunta es más eficiente que efectuar contrataciones separadas de dichos bienes y de esta manera generará una mejor oferta económica que beneficiará a la Entidad en el precio final.

3.4 ESPECIFICACIONES TÉCNICAS SEGÚN EL OBJETO CONTRACTUAL

FICHA TÉCNICA
APROBADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN COMÚN

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 *Fragaria virginiana* y *Fragaria chiloensis*.

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN COMÚN

2.1 Del bien

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

El alimento debe presentar las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN		REFERENCIA
CALIDAD			
Forma	Típica		NTP 011.011:1975 (revisada el 2019) FRUTAS FRESCAS. Fresas. Requisitos. 1ª Edición
Pulpa	Suculenta y carnosa		
Pedúnculo	Presente		
Color	Típico		
Tamaño (diámetro o calibre)	**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.		

GOBIERNO REGIONAL Vo Bo Agro Industrial San Antonio CAJAMARCA

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	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 Nº 004-2011-AG, y sus modificatorias.

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

2.2 Envase

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

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

2.3 Embalaje

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

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

2.4 Rotulado

Refiérase al numeral 2.5 de la presente Ficha Técnica.

Precisión 4: Ninguna.

2.5 Etiquetado

La etiqueta de los envases del alimento debe cumplir con lo indicado en el artículo 27 del Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo Nº 004-2011-AG y sus modificatorias, además de las disposiciones establecidas en el numeral 7.3 de la NTP 011.011:1975 (revisada el 2019). Debe indicar lo siguiente en idioma español:

- nombre del alimento;
- calidad;
- rango de tamaño;
- fecha de cosecha;
- contenido neto;
- país de origen o lugar de procedencia;
- nombre y dirección del titular de la autorización sanitaria;
- nombre y dirección del importador, de corresponder;
- Autorización Sanitaria de Establecimiento de Procesamiento Primario de Alimentos Agropecuarios;

GOBIERNO REGIONAL CAJAMARCA V°B° Unidad Gestora Infantil San Antonio

[1] Según artículo 10 del Reglamento del Decreto Legislativo Nº 1062, Ley de Inocuidad de los Alimentos, aprobado mediante Decreto Supremo Nº 034-2008-AG.

- identificación del lote;
- fecha de vencimiento o consumir preferentemente antes de;
- instrucciones para el uso y conservación.

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

2.6 Inserto
No aplica.

Precisión 6: No aplica.

GOBIERNO REGIONAL
Vº Bº
Alcalde
Inf. II
San Antonio
CAJAMARCA

FICHA TÉCNICA
APROBADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN COMÚN

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 *Pyrus communis* L. o los híbridos de esta especie con otras especies, en estado fresco. Es una fruta de pulpa carnosa y suculenta.
Pertenece al Grupo de Alimentos de procesamiento primario de origen vegetal[1].

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN COMÚN

2.1 Del bien

Las peras destinadas al consumo en fresco deben ser lisas, lustrosas, de sabor acídulo, algo azucarado, y deben ser características de la variedad. Asimismo, el desarrollo y condición de las peras debe ser tal que permita soportar el transporte y la manipulación y llegar en condiciones satisfactorias al lugar de destino, según lo indicado en el numeral 4.1 de la NTP 011.004:2024.

El alimento debe presentar las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
Requisitos mínimos	A reserva de las disposiciones especiales para cada categoría y las tolerancias permitidas, las peras deben: – Estar enteras; – presentarse frescas, con un grado de madurez tal que les permita soportar su manipuleo, transporte y conservación, sin por ello afectar su calidad, sabor y aroma típicos; – estar sanas; se excluyen peras afectadas por pudrición o deterioro de forma que las haga no aptas para consumo; – tener el pedúnculo situado en la extremidad superior del fruto intacto, firme y cortado a ras del fruto. La fruta debe haber sido cuidadosamente cosechada a mano y con el grado de maduración adecuado para su comercialización; – limpias, prácticamente libres de cualquier materia extraña visible; – tener el color típico del cultivar; – estar exentas de síntomas de deshidratación; – tener la pulpa suculenta y carnosa. No deberá ser cremosa; – tener la forma típica del cultivar; – estar prácticamente libres de plagas; – estar libres de daños causados por plagas que afecten la pulpa; – estar libres de humedad anormal externa; y – estar libres de cualquier sabor u olor extraño.	NTP 011.004:2024 FRUTAS FRESCAS. Peras. Requisitos. 3ª Edición

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

GOBIERNO REGIONAL CAJAMARCA
Mesa de Partes Virtual San Antonio

<table>
<tr><th>CARACTERÍSTICA</th><th>ESPECIFICACIÓN</th><th>REFERENCIA</th></tr>
<tr><td>CALIDAD</td><td></td><td rowspan="6">NTP 011.004:2024 FRUTAS FRESCAS. Peras. Requisitos. 3ª Edición</td></tr>
<tr><td>Grado de calidad</td><td>– Las peras 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 debe estar perfectamente sana y la piel libre de manchas rugosas.
– Las peras deben estar maduras, pero no sobremaduras.
– Además, no podrán presentar defectos, salvo ligerísimas alteraciones superficiales de la epidermis que no afecten al aspecto general del producto ni a su calidad, conservación y presentación en el envase.
– Las peras no deben ser pétreas ni arenosas.</td></tr>
<tr><td>Tolerancia de calidad</td><td>Se permite una tolerancia total del 5 % por número o por peso de peras que no cumplan con los requisitos de esta categoría, pero que cumplan con los requisitos de la categoría I de la norma de la referencia.
Dentro de esta tolerancia del 5 %, no más del 0,5 % pueden consistir de productos que cumplan con los requisitos de calidad de la categoría II.</td></tr>
<tr><td>Calibre</td><td>Mínimo 130 g</td></tr>
<tr><td>Uniformidad en el calibre</td><td>Cuando las peras se encuentren empacadas en filas y capas, con el fin de asegurar la uniformidad en el calibre, el rango de tamaño de los productos en el mismo empaque no debe exceder de
<table>
<tr><th>Rango (g)</th><th>Diferencia de peso (g)</th></tr>
<tr><td>101-200</td><td>35</td></tr>
<tr><td>201-250</td><td>50</td></tr>
<tr><td>> 250</td><td>80</td></tr>
</table></td></tr>
<tr><td>Tolerancia de calibre</td><td>Máximo, el 10 % en número o en peso de peras que no cumplan con los requisitos con relación a su tamaño (calibre).
Esta tolerancia no incluye productos con 10 g o más por debajo del peso mínimo.</td></tr>
<tr><td>Homogeneidad</td><td>El contenido de cada envase debe ser uniforme y contener solo peras del mismo origen, variedad y calidad comercial.
La parte visible del contenido del empaque, o lote, debe ser representativa de todo el contenido.</td></tr>
<tr><td>INOCUIDAD</td><td>Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, autoridad nacional competente[2].</td><td>Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias.</td></tr>
</table>

[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.

GOBIERNO REGIONAL CAJAMARCA

Precisión 1: Ninguna.

2.2 Envase

El alimento debe envasarse de tal manera que el producto quede debidamente protegido. Los materiales utilizados en el envasado deben estar limpios y ser de calidad alimentaria tal que evite cualquier daño externo o interno al producto. Se permite el uso de materiales, en particular papel o sellos, con indicaciones comerciales, siempre y cuando estén impresos o etiquetados con tinta o pegamento no tóxico, según lo indicado en el numeral 7.2 de la NTP 011.004:2024.

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

2.3 Embalaje

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

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

2.4 Rotulado

Refiérase al numeral 2.5 de la presente Ficha Técnica.

Precisión 4: Ninguna.

2.5 Etiquetado

La etiqueta de los envases del alimento debe cumplir con lo indicado en el artículo 27 del Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo Nº 004-2011-AG y sus modificatorias. Debe indicar lo siguiente en idioma español:

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

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

2.6 Inserto

No aplica.

Precisión 6: No aplica.

GOBIERNO REGIONAL CAJAMARCA

FICHA TÉCNICA
APROBADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN COMÚN

Denominación del bien : GRANADILLA CATEGORÍA EXTRA
Denominación técnica : GRANADILLA CATEGORÍA EXTRA
Unidad de medida : Kilogramo
Descripción general : La granadilla (*Passiflora ligularis* Juss) es la fruta obtenida de la familia Passifloraceae, que se suministra fresca al consumidor, después de su preparación y envasado.
Pertenece al Grupo de Alimentos de procesamiento primario de origen vegetal[1].

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN COMÚN

2.1 Del bien

El alimento 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 (revisada el 2025) NORMA PARA LAS FRUTAS DE LA PASIÓN. 1ª Edición
Grado de madurez	Coloración externa característica	
Categoría	Las frutas deben ser de calidad superior y características de la variedad. No deben tener defectos, salvo defectos superficiales muy leves, siempre y cuando no afecten al aspecto general del producto, su calidad, estado de conservación y presentación en el envase. 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.	

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

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN		REFERENCIA
CALIDAD			
Calibre (se determina por el peso del fruto)	**Código de calibre**	**Rango de peso (g)**	NTP–CODEX CXS 316:2019 (revisada el 2025) NORMA PARA LAS FRUTAS DE LA PASIÓN. 1ª Edición
	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[2].		Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias.

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

2.2 Envase

El alimento debe ser envasado tomando en consideración lo establecido en las normas Codex CXC 44-1995 (2004) CÓDIGO DE PRÁCTICAS PARA EL ENVASADO Y TRANSPORTE DE FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS y CXC 53-2003 (2017) CÓDIGO DE PRÁCTICAS DE HIGIENE PARA LAS FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS. Asimismo, debe ser envasado de tal manera que quede debidamente protegido, según el numeral 5.2 de la NTP-CODEX CXS 316:2019 (revisada el 2025).

Los materiales utilizados en el interior del envase deben ser nuevos, estar limpios y ser de calidad tal que eviten cualquier daño externo o interno al producto. Se permite el uso de materiales, en particular papel o sellos y adhesivos con indicaciones comerciales, siempre y cuando estén impresos o etiquetados con tinta o pegamento no tóxico, según indica el numeral 5.2 de la NTP-CODEX CXS 316:2019 (revisada el 2025).

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

2.3 Embalaje

Se podrá usar embalaje cuando se requiera agrupar varias unidades de alimentos envasados. El diseño y materiales de embalaje deben ser inocuos y aptos para uso alimentario, ofrecer una protección adecuada de los productos para reducir al mínimo la contaminación, evitar daños y

GOBIERNO REGIONAL Vº Bº Alcalde Distrital San Antonio CAJAMARCA

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

permitir un etiquetado correcto, según lo indicado en el numeral 13.2.9 de la norma Codex CXC 1-1969 (2022) PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS.

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

2.4 Rotulado
Refiérase al numeral 2.5 de la presente Ficha Técnica.

Precisión 4: Ninguna.

2.5 Etiquetado
La etiqueta de los envases del alimento debe cumplir con lo indicado en el artículo 27 del Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo Nº 004-2011-AG y sus modificatorias, además de las disposiciones establecidas en el numeral 6 de la NTP-CODEX CXS 316:2019 (revisada el 2025). Debe indicar lo siguiente en idioma español:

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

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

2.6 Inserto
No aplica.

Precisión 6: No aplica.

GOBIERNO REGIONAL Vº Bº Región San Antonio CAJAMARCA

FICHA TÉCNICA
APROBADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN COMÚN

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 *Musa* Spp (AAA), de la familia Musacea, en estado verde, que habrá de suministrarse fresco al consumidor, después de su acondicionamiento y envasado.

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN COMÚN

2.1 Del bien

El alimento debe presentar las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
Requisitos mínimos	– 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

GOBIERNO REGIONAL CAJAMARCA

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
Madurez fisiológica	De conformidad con las características peculiares de la variedad.	NTP-CODEX CXS 205:2019 NORMA PARA EL BANANO (PLÁTANO). 1ª Edición
Calibre	Longitud mínima: 14,0 cm Grosor mínimo: 2,7 cm	
Tolerancia de calibre	El 10 %, en número o en peso, de los plátanos que no satisfagan los requisitos relativos al calibre, pero que entren en la categoría inmediatamente superior o inferior al calibre.	
Categoría	Los plátanos de esta categoría deben ser de 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.	
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 Nº 004-2011-AG, y sus modificatorias.

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

2.2 Envase

El alimento debe ser envasado tomando en consideración lo establecido en las normas Codex CXC 1-1969 (2022) PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS, CXC 44-1995 (2004) CÓDIGO DE PRÁCTICAS PARA EL ENVASADO Y TRANSPORTE DE FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS y CXC 53-2003 (2017) CÓDIGO DE PRÁCTICAS DE HIGIENE PARA LAS FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS. Además, deben ser envasados de tal manera que el producto quede debidamente protegido según indica el numeral 5.2 de la NTP-CODEX CXS 205:2019.

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

[1] Según artículo 10 del Reglamento del Decreto Legislativo Nº 1062, Ley de Inocuidad de los Alimentos, aprobado mediante Decreto Supremo Nº 034-2008-AG.

GOBIERNO REGIONAL CAJAMARCA Vº Bº Abg. Mirtha San Antonio

numeral 5.2 de la NTP-CODEX CXS 205:2019.

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

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

2.3 Embalaje

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

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

2.4 Rotulado

Refiérase al numeral 2.5 de la presente Ficha Técnica.

Precisión 4: Ninguna.

2.5 Etiquetado

La etiqueta de los envases del alimento debe cumplir con lo indicado en el artículo 27 del Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo Nº 004-2011-AG y sus modificatorias, además de las disposiciones establecidas en el numeral 6 de la NTP-CODEX CXS 205:2019. Debe indicar lo siguiente en idioma español:

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

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

2.6 Inserto

No aplica.

Precisión 6: No aplica.

GOBIERNO REGIONAL CAJAMARCA V°B° San Antonio

FICHA TÉCNICA
APROBADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN COMÚN

Denominación del bien : MARACUYÁ CATEGORÍA EXTRA
Denominación técnica : MARACUYÁ CATEGORÍA EXTRA
Unidad de medida : Kilogramo
Descripción general : La maracuyá (*Passiflora edulis* Sims) es la fruta obtenida de la familia Passifloraceae, que se suministra fresca al consumidor, después de su preparación y envasado.
Pertenece al Grupo de Alimentos de procesamiento primario de origen vegetal[1].

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN COMÚN

2.1 Del bien
El alimento 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 (revisada el 2025) NORMA PARA LAS FRUTAS DE LA PASIÓN. 1ª Edición
Grado de madurez	Coloración externa característica	
Categoría	Las frutas deben ser de calidad superior y características de la variedad. No deben tener defectos, salvo defectos superficiales muy leves, siempre y cuando no afecten al aspecto general del producto, su calidad, estado de conservación y presentación en el envase.	

GOBIERNO REGIONAL CAJAMARCA
Vº Bº
Alcalde
Distrital
San Antonio

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

<table>
<tr><th>CARACTERÍSTICA</th><th colspan="2">ESPECIFICACIÓN</th><th>REFERENCIA</th></tr>
<tr><td colspan="4">CALIDAD</td></tr>
<tr><td>Categoría</td><td colspan="2">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.</td><td rowspan="8">NTP–CODEX CXS 316:2019 (revisada el 2025) NORMA PARA LAS FRUTAS DE LA PASIÓN. 1ª Edición</td></tr>
<tr><td rowspan="7">Calibre (se determina por el peso del fruto)</td><td>Código de calibre</td><td>Rango de peso (g)</td></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>
<tr><td>Tolerancias de calibre</td><td colspan="2">El 10 %, en número o en peso, del calibre inmediatamente inferior y/o superior al indicado en el envase.</td></tr>
<tr><td>Homogeneidad</td><td colspan="2">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.</td></tr>
<tr><td>INOCUIDAD</td><td colspan="2">Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, autoridad nacional competente[2].</td><td>Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo Nº 004-2011-AG, y sus modificatorias.</td></tr>
</table>

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

2.2 Envase

El alimento debe ser envasado tomando en consideración lo establecido en las normas Codex CXC 44-1995 (2004) CÓDIGO DE PRÁCTICAS PARA EL ENVASADO Y TRANSPORTE DE FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS y CXC 53-2003 (2017) CÓDIGO DE PRÁCTICAS DE HIGIENE PARA LAS FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS. Asimismo, debe ser envasado de tal manera que el producto quede debidamente protegido, según el numeral 5.2 de la NTP-CODEX CXS 316:2019 (revisada el 2025).

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 (revisada el 2025).

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

GOBIERNO REGIONAL CAJAMARCA

[2] Según el artículo 10 del Reglamento del Decreto Legislativo Nº 1062, Ley de Inocuidad de los Alimentos, aprobado mediante Decreto Supremo Nº 034-2008-AG.

2.3 Embalaje

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

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

2.4 Rotulado

Refiérase al numeral 2.5 de la presente Ficha Técnica.

Precisión 4: Ninguna.

2.5 Etiquetado

La etiqueta de los envases del alimento debe cumplir con lo indicado en el artículo 27 del Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo Nº 004-2011-AG y sus modificatorias, además de las disposiciones establecidas en el numeral 6 de la NTP-CODEX CXS 316:2019 (revisada el 2025). Debe indicar lo siguiente en idioma español:

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

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

2.6 Inserto

No aplica.

Precisión 6: No aplica.

GOBIERNO REGIONAL Vº Bº Cuna Infantil San Antonio CAJAMARCA

FICHA TÉCNICA
APROBADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN COMÚN

Denominación del bien : MANGO KENT CATEGORÍA I
Denominación técnica : MANGO KENT CATEGORÍA I
Unidad de medida : Kilogramo
Descripción general : El mango Kent categoría I es una fruta obtenida de la especie *Mangifera indica* L. de la familia de las Anacardiáceas, que se suministra fresca al consumidor, después de su acondicionamiento y envasado.
Pertenece al Grupo de Alimentos de procesamiento primario de origen vegetal[1].

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN COMÚN

2.1 Del bien

El desarrollo y condición del alimento deben ser tales que permitan asegurar la continuación del proceso de maduración hasta que alcancen el grado adecuado de madurez que corresponda a las características propias de la variedad, soportar el transporte y la manipulación y llegar en estado satisfactorio a su destino, según se indica en el numeral 4.1 de la NTP 011.010:2020 y su Corrigenda Técnica.

El alimento debe presentar las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
Requisitos mínimos	– Estar enteros. – Estar sanos; deben excluirse los productos afectados por podredumbre o deterioro que hagan que no sean aptos para el consumo. – Estar limpios y prácticamente exentos de cualesquiera materias extrañas visibles. – 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. – Estar exentos de cualquier olor y/o sabor extraño. – Ser de consistencia firme. – Tener un aspecto fresco. – Estar exentos de daños causados por bajas y/o altas temperaturas. – Estar exentos de manchas necróticas o estrías. – Estar exentos de magulladuras. – Estar suficientemente desarrollados y presentar un grado de madurez satisfactorio. – Estar prácticamente exentos de secreción y quemaduras producidas por látex, daños por quemaduras de sol y defectos en la cáscara producidos por rozaduras. – Presentar formas y características propias de la variedad. – Tener pedúnculo no menor de 0,5 cm de longitud ni mayor a 1 cm.	NTP 011.010:2020 MANGO. Mango fresco. Requisitos. 3ª Edición, y su Corrigenda Técnica NTP 011.010:2020/CT 1:2023 MANGO. Mango fresco. Requisitos. CORRIGENDA TÉCNICA 1. 1ª Edición

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

GOBIERNO REGIONAL CAJAMARCA

<table>
<tr><th>CARACTERÍSTICA</th><th>ESPECIFICACIÓN</th><th>REFERENCIA</th></tr>
<tr><td colspan="3">CALIDAD</td></tr>
<tr><td>Calidad</td><td>Los mangos 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 el aspecto general del producto, su calidad y estado de conservación y presentación en el envase:
– defectos leves de forma;
– defectos leves en la cáscara como rozaduras o quemaduras producidas por el sol (color anaranjado), manchas severizadas debido a la exudación de resina (incluidas estrías alargadas) y magulladuras que no excedan de 1 cm².

Se permite la presencia de lenticelas rojizas severizadas esparcidas, así como el amarillamiento de las variedades de color verde, debido a una exposición directa a la luz solar, pero sin que exceda el 10 % de la superficie, siempre y cuando no existan señales de necrosis (blanco amarillento).

Se tolera el 10 % en número o en peso en la unidad comercial de venta pactada, que no satisfagan los requisitos de esta categoría, pero satisfagan los de la categoría II, indicada en la norma de referencia.</td><td rowspan="2">NTP 011.010:2020 MANGO. Mango fresco. Requisitos. 3ª Edición, y su Corrigenda Técnica NTP 011.010:2020/CT 1:2023 MANGO. Mango fresco. Requisitos. CORRIGENDA TÉCNICA 1. 1ª Edición</td></tr>
<tr><td>Calibre</td><td>
<table>
<tr><th>Calibre</th><th>Peso promedio (g)</th><th>Peso Inferior (g)</th><th>Peso superior (g)</th></tr>
<tr><td>4</td><td>1000</td><td>875</td><td>1125</td></tr>
<tr><td>5</td><td>800</td><td>725</td><td>875</td></tr>
<tr><td>6</td><td>667</td><td>612</td><td>725</td></tr>
<tr><td>7</td><td>571</td><td>530</td><td>612</td></tr>
<tr><td>8</td><td>500</td><td>470</td><td>530</td></tr>
<tr><td>9</td><td>444</td><td>420</td><td>470</td></tr>
<tr><td>10</td><td>400</td><td>380</td><td>420</td></tr>
<tr><td>12</td><td>333</td><td>307</td><td>380</td></tr>
<tr><td>14</td><td>286</td><td>266</td><td>307</td></tr>
<tr><td>15</td><td>250</td><td>235</td><td>266</td></tr>
<tr><td>18</td><td>222</td><td>210</td><td>235</td></tr>
<tr><td>20</td><td>200</td><td>190</td><td>210</td></tr>
<tr><td>22</td><td>182</td><td>164</td><td>190</td></tr>
<tr><td>24</td><td>167</td><td>159</td><td>182</td></tr>
</table>
Notas:
1. El código de calibre indica el número de frutos que se pueden colocar en una caja de cartón de 4 kg neto (referencial).
2. Los rangos especificados incluyen la tolerancia de calibre, que es de ± 10 % en peso de la fruta contenida en cada envase.</td></tr>
</table>

GOBIERNO REGIONAL CAJAMARCA Visto Bueno Mantil San Antonio

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
Tolerancia de calibre	Máximo el 10 %, en número o en peso, de los mangos contenidos en cada envase puede no ajustarse a los límites de calibre del grupo en un 50 % de la diferencia máxima permisible para el grupo.	NTP 011.010:2020 MANGO. Mango fresco. Requisitos. 3ª Edición, y su Corrigenda Técnica NTP 011.010:2020/CT 1:2023 MANGO. Mango fresco. Requisitos. CORRIGENDA TÉCNICA 1. 1ª Edición
Homogeneidad	El contenido de cada envase debe ser homogéneo y estar constituido únicamente por mangos del mismo origen, variedad calidad y calibre. La parte visible del contenido del envase debe ser representativa de todo el contenido.	
Madurez fisiológica		NTP 011.025:2023 MANGO. Mango fresco. Determinación de madurez fisiológica. 2ª Edición
Sólidos solubles totales	Mínimo 7 - 8 °Brix	
Firmeza	11 – 16 kg/cm²	
INOCUIDAD	Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, autoridad nacional competente[2].	Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias.

Precisión 1: La entidad deberá precisar en las bases el calibre del mango Kent categoría I que desea adquirir, según lo establecido en la presente Ficha Técnica; por ejemplo: Mango Kent categoría I - calibre 7.

2.2 Envase

El alimento debe ser envasado tomando en consideración lo establecido en las normas Codex CXC 1-1969 (2022) PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS y CXC 44-1995 (2004) CÓDIGO DE PRÁCTICAS PARA EL ENVASADO Y TRANSPORTE DE FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS. Asimismo, debe ser envasado de tal manera que el producto quede debidamente protegido, según lo indicado en el numeral 7.2 de la NTP 011.010:2020 y su Corrigenda Técnica.

Los materiales utilizados en el interior del envase deben ser de primer uso, estar limpios y ser de calidad tal que eviten cualquier daño externo o interno al producto. Se permite el uso de materiales, especialmente papel o sellos, que lleven especificaciones comerciales, siempre y cuando estén impresos o etiquetados con tinta o pegamento no tóxico, según indica el numeral 7.2 de la NTP 011.010:2020 y su Corrigenda Técnica.

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 mangos. Los envases deben estar exentos de cualquier materia y olor extraños, según indica el numeral 7.2.1 de la NTP 011.010:2020 y su Corrigenda Técnica.

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

2.3 Embalaje

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

GOBIERNO REGIONAL CAJAMARCA Vº Bº Área Usuaria Sra. Milli San Antonio

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

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

2.4 Rotulado
Refiérase al numeral 2.5 de la presente Ficha Técnica.

Precisión 4: Ninguna.

2.5 Etiquetado
La etiqueta de los envases del alimento debe cumplir con lo indicado en el artículo 27 del Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG y sus modificatorias, además de las disposiciones establecidas en el numeral 8 de la NTP 011.010:2020 y su Corrigenda Técnica. Debe indicar lo siguiente en idioma español:

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

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

2.6 Inserto
No aplica.

Precisión 6: No aplica.

GOBIERNO REGIONAL Vº Bº Abog. Jhon Portil San Antonio CAJAMARCA

FICHA TÉCNICA
APROBADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN COMÚN

Denominación del bien : MELÓN CATEGORÍA EXTRA
Denominación técnica : MELÓN CATEGORÍA EXTRA
Unidad de medida : Kilogramo
Descripción general : Melón fruto perteneciente a la especie *Cucumis melo*, familia Cucurbitaceae.
Pertenece al Grupo de Alimentos de procesamiento primario de origen vegetal[1].

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN COMÚN

2.1 Del bien

El alimento debe presentar un desarrollo y condición que permita soportar el transporte, el manejo y la llegada a su destino en estado satisfactorio, según se indica en el numeral 5.1 de la NTP 011.014:2015 (revisada el 2024).

El alimento debe presentar las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
Requisitos mínimos	– Estar enteros bien desarrollados. – Ser de consistencia firme. – Ser sanos interior y exteriormente. – Estar limpios, exentos de cualquier materia extraña. – Estar exentos de plagas o de daños producidos por éstas, incluyendo señales de enfermedades. – Libre de humedad externa anormal. – Estar exentos de olor anormal o extraño. – Estar exentos de sabor anormal o extraño.	NTP 011.014:2015 (revisada el 2024) FRUTAS FRESCAS. Melones. Requisitos. 2ª Edición
Clasificación	Esta categoría comprende a los melones que cumplen los requerimientos de la categoría o grado Primera, excepto que los melones tienen una muy buena calidad interna y uniformidad en apariencia. Los melones deben estar bien formados, bien reticulados y libres de pudrición, libres de inserción húmeda y escaldaduras, libres de daño causados por líquidos en la cavidad interna del fruto, suciedad, moho superficial u otra enfermedad, áfidos u otros insectos, cicatrices, rajaduras, depresiones y raspaduras.	

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

GOBIERNO REGIONAL CAJAMARCA V° B° Agrotil Inc. Sac. Antonio

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
Calidad interna (% de sólidos solubles)	Muy buena calidad (mayor o igual a 11).	NTP 011.014:2015 (revisada el 2024) FRUTAS FRESCAS. Melones. Requisitos. 2ª Edición
Apariencia	Uniforme. No más de un décimo (10 %) de los paquetes de cualquier lote contiene melones que muestran una variación en forma, tamaño, color o empaque que materialmente le restan la apariencia de los contenidos de paquetes individuales o los que no están empaquetados acorde a los métodos de empaque aprobados y reconocidos. – Maduros pero no sobre maduros. – Bien formados (forma típica de la variedad). – Buena presencia de nervadura (típica de la variedad).	
Daños por: – Pudrición – Inserción húmeda – Insolación – Líquidos en la cavidad de la semilla – Quemaduras solares – Suciedad – Moho superficial u otra enfermedad – Áfidos u otros insectos – Presencia de cicatrices – Presencia de zonas hundidas – Moretones y magulladuras	No hay tolerancias	
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 Nº 004-2011-AG, y sus modificatorias.

Precisión 1: Ninguna.

2.2 Envase

El alimento debe ser acondicionado de tal manera que quede protegido, ventilado y bien presentado, según lo establecido en el numeral 9.1 de la NTP 011.014:2015 (revisada el 2024).

Los requisitos de los envases deben ser los indicados en la norma Codex CXC 44-1995 (2004) CÓDIGO DE PRÁCTICAS PARA EL ENVASADO Y TRANSPORTE DE FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS, según indica el numeral 9.1 de la NTP 011.014:2015 (revisada el 2024).

GOBIERNO REGIONAL V°B° Qhapaq Ñan Sede Antonio CAJAMARCA

[2] Según artículo 10 del Reglamento del Decreto Legislativo Nº 1062, Ley de Inocuidad de los Alimentos, aprobado mediante Decreto Supremo Nº 034-2008-AG.

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

2.3 Embalaje

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

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

2.4 Rotulado

Refiérase al numeral 2.5 de la presente Ficha Técnica.

Precisión 4: Ninguna.

2.5 Etiquetado

La etiqueta de los envases del alimento debe cumplir con lo indicado en el artículo 27 del Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG y sus modificatorias, además de las disposiciones establecidas en el numeral 9.2 de la NTP 011.014:2015 (revisada el 2024). Debe indicar lo siguiente en idioma español:

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

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

2.6 Inserto

No aplica.

Precisión 6: No aplica.

GOBIERNO REGIONAL Vº Bº Agencia Infantil San Antonio CAJAMARCA

FICHA TÉCNICA
APROBADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN COMÚN

Denominación del bien : SANDÍA CATEGORÍA EXTRA
Denominación técnica : SANDÍA CATEGORÍA EXTRA
Unidad de medida : Kilogramo
Descripción general : Es el fruto no climatérico de forma elipsoidal u oblonga, de tamaño variable, de corteza verde o veteada de acuerdo con la variedad, la parte interna de la corteza y la pulpa (porción comestible) son carnosas y jugosas siendo de color blanco la primera y rojo intenso o pálido la segunda, de sabor dulce, con gran número de semillas negras o café oscuro, perteneciente a la familia de las Cucurbitáceas, del género y especie *Citrullus vulgaris*.
Pertenece al Grupo de Alimentos de procesamiento primario de origen vegetal[1].

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN COMÚN

2.1 Del bien

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

El alimento debe presentar las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
Clasificación	Las sandías de esta categoría podrán presentar los siguientes defectos leves, siempre y cuando no afecten al aspecto general del producto, su calidad, estado de conservación y presentación en el empaque: – Un ligero defecto en la forma típica. – Ligeros defectos en el color de la cáscara, una coloración pálida de la sandía que ha estado en contacto con el suelo durante el periodo de crecimiento no es considerado como un defecto. – Grietas superficiales leves cicatrizadas. – Defectos leves en la cáscara, debido al roce o a la manipulación.	NTP 011.017:2015 (revisada el 2024) FRUTAS FRESCAS. Sandías. Requisitos. 2ª Edición
Tolerancia de Calidad	Se permite una tolerancia total del 10 %, en número o en peso, de sandías que no cumplan los requerimientos de esta categoría pero satisfagan los de la categoría Primera. Dentro de esta tolerancia, ni más de 1 % en total puede consistir en productos que no cumplan los requisitos de calidad de la categoría Primera, ni los requisitos mínimos, o de productos afectados por pudrición.	

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

GOBIERNO REGIONAL CAJAMARCA V° B° Agrario San Antonio

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

Precisión 1: Ninguna.

2.2 Envase

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

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

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

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

2.3 Embalaje

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

[2] Según artículo 10 del Reglamento del Decreto Legislativo Nº 1062, Ley de Inocuidad de los Alimentos, aprobado mediante Decreto Supremo Nº 034-2008-AG.

GOBIERNO REGIONAL CAJAMARCA Vº Bº Miguel Angel Sanantonio

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

2.4 Rotulado
Refiérase al numeral 2.5 de la presente Ficha Técnica.

Precisión 4: Ninguna.

2.5 Etiquetado
La etiqueta de los envases del alimento debe cumplir con lo indicado en el artículo 27 del Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo Nº 004-2011-AG y sus modificatorias, además de las disposiciones establecidas en el numeral 9.2 de la NTP 011.017:2015 (revisada el 2024). Debe indicar lo siguiente en idioma español:

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

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

2.6 Inserto
No aplica.

Precisión 6: No aplica.

GOBIERNO REGIONAL Vº Bº Alcalde Infantil San Antonio CAJAMARCA

FICHA TÉCNICA
APROBADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN COMÚN

Denominación del bien : MANZANA DELICIA CATEGORÍA EXTRA
Denominación técnica : MANZANA DELICIOUS DE VISCAS CATEGORÍA EXTRA
Unidad de medida : KILOGRAMO
Descripción general : La manzana es el fruto procedente de cualquier variedad de la especie *Malus doméstica* Borkhausen. La variedad de la manzana es la Delicious de Viscas.

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN COMÚN

2.1 Del bien

El alimento debe encontrarse en un estado y fase de desarrollo que le permita continuar el proceso de maduración y alcanzar el grado de madurez característico de la variedad, conservarse bien durante su transporte, manipulación y almacenamiento y llegar en condiciones satisfactorias a su destino, según indica el numeral 5.1 de la NTP 011.002:2014 (revisada el 2019).

El alimento debe presentar las siguientes características:

<table>
<tr><th>CARACTERÍSTICA</th><th colspan="3">ESPECIFICACIÓN</th><th>REFERENCIA</th></tr>
<tr><td colspan="5">CALIDAD</td></tr>
<tr><td>Requisitos generales</td><td colspan="3">Los frutos contenidos en un mismo envase deben ser de la misma variedad y en ese sentido uniformes en tamaño, forma y color.
Las manzanas deben estar:

– Enteras, sanas, quedando excluidos los productos que presenten podredumbre u otras alteraciones que los hagan impropios para el consumo.
– Limpias, es decir, prácticamente exentas de materias extrañas visibles.
– Prácticamente exentas de plagas, magulladuras profundas y pudrición.
– Prácticamente exentas de daños causados por plagas.
– Exentas de un grado anormal de humedad exterior.
– Exentas de olores y sabores extraños.</td><td rowspan="3">NTP 011.002:2014 (revisada el 2019) FRUTAS FRESCAS. Manzana. Requisitos. 4ª Edición</td></tr>
<tr><td rowspan="3">Índice de madurez</td><td colspan="3">El índice de madurez de la manzana está determinado básicamente por las características siguientes:</td></tr>
<tr><td>Características</td><td>Mínima</td><td>Máxima</td></tr>
<tr><td>Firmeza de la pulpa (Variedad Delicius de Viscas)</td><td>7,7 kgf</td><td>11,8 kgf</td></tr>
<tr><td></td><td>Sólidos solubles</td><td>11 °Brix</td><td>17 °Brix</td></tr>
</table>

GOBIERNO REGIONAL V° B° Área Técnica Municipal San Antonio CAJAMARCA

<table>
<tr><th>CARACTERÍSTICA</th><th>ESPECIFICACIÓN</th><th>REFERENCIA</th></tr>
<tr><td colspan="3">CALIDAD</td></tr>
<tr><td>Coloración</td><td>Las manzanas Delicious de Viscas pueden encontrarse entre los colores detallados a continuación:
<table><tr><th>Color Munsell</th><th>Color</th></tr><tr><td>5R / 5 / 10</td><td>Rojo</td></tr><tr><td>5R / 4 / 10</td><td>Rojo teja</td></tr><tr><td>2,5R / 5 / 10</td><td>Rojo rosado</td></tr><tr><td>2,5R / 4 / 10</td><td>Rojo carmín</td></tr><tr><td>2,5R / 6 / 10</td><td>Rojo coral</td></tr><tr><td>5R 3 / 6</td><td>Rojo vino</td></tr><tr><td>2,5R 7 / 8</td><td>Rosado</td></tr></table></td><td rowspan="3">NTP 011.002:2014 (revisada el 2019) FRUTAS FRESCAS. Manzana. Requisitos. 4ª Edición</td></tr>
<tr><td>Calibre</td><td>El calibre se determina por el diámetro máximo de la sección ecuatorial, se tienen los siguientes calibres:
<table><tr><th>Clasificación</th><th>Calibre (mm)</th></tr><tr><td>Calibre A: Extra</td><td>Mayor a 80</td></tr></table></td></tr>
<tr><td>Categoría de calidad</td><td>Las manzanas de esta categoría deben ser de calidad superior, deben presentar las características de forma, desarrollo y color que sean propias de la variedad a la que pertenezcan y deben conservan su pedúnculo intacto.

La pulpa no debe haber sufrido ningún deterioro.

Además, no pueden presentar defectos, salvo ligerísimas alteraciones superficiales de la epidermis que no afecten al aspecto general del producto ni a su calidad, conservación y presentación en el envase.

Los defectos menores (herida cicatrizada, russet y mancha), y mayor (magulladuras), que presenten forma alargada, no deben exceder más de 2 cm de longitud, y para los defectos menores que presentan formas irregulares no deben ocupar más de 1 cm^2 de superficie, ya sea en forma individual o sumados.</td></tr>
</table>

GOBIERNO REGIONAL CAJAMARCA
V° B°
Dirección Distrital San Antonio

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
Tolerancias de Defectos Menores Los defectos se expresan en porcentaje de unidades defectuosas.		NTP 011.002:2014 (revisada el 2019) FRUTAS FRESCAS. Manzana. Requisitos. 4ª Edición
Herida seca	Máximo 5 %	
Mancha	Máximo 5 %	
Russet	Máximo 5 %	
Acorchamiento	Máximo 5 %	
Deformación	Máximo 5 %	
Subtotal acumulado defectos menores	Máximo 5 %	
Tolerancias de Defectos Mayores Los defectos se expresan en porcentaje de unidades defectuosas.		
Herida húmeda	Máximo 5 %	
Escaldado	Máximo 1 %	
Daño por el sol	Máximo 5 %	
Magulladura	Máximo 5 %	
Bitter Pit	Máximo 1 %	
Corazón acuoso *	Máximo 5 % * Si se presenta corazón acuoso durante la inspección se debe ampliar la muestra a 100 frutos de los cuales deben ser partidos en forma transversal. De esta nueva muestra se contabilizan los frutos que presentan el daño considerado severo.	
Deshidratación	Máximo 5 %	
Pardeamiento interno	Máximo 1 %	
Pudrición	Máximo 1 %	
Subtotal acumulado defectos mayores	Máximo 5 %	
Total defectos acumulados	Máximo 5 % La suma de los subtotales acumulados no debe superar al total acumulado.	
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 Nº 004-2011-AG, y sus modificatorias.

Precisión 1: Ninguna.

2.2 Envase
El envase del alimento debe ser de primer uso y garantizar la protección del producto durante el

[1] Según artículo 10 del Reglamento del Decreto Legislativo Nº 1062, Ley de Inocuidad de los Alimentos, aprobado mediante Decreto Supremo Nº 034-2008-AG.

GOBIERNO REGIONAL CAJAMARCA Visado AGRO Rural San Antonio

transporte y almacenamiento; las frutas deben ser acondicionadas de tal manera que queden protegidas, ventiladas y bien presentadas, según indica el numeral 8.2 de la NTP 011.002:2014 (revisada el 2019), además se debe tomar en consideración lo establecido en la norma Codex CXC 44-1995 (2004) CÓDIGO DE PRÁCTICAS PARA EL ENVASADO Y TRANSPORTE DE FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS.

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

2.3 Embalaje

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

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

2.4 Rotulado

Refiérase al numeral 2.5 de la presente Ficha Técnica.

Precisión 4: Ninguna.

2.5 Etiquetado

La etiqueta de los envases del alimento debe cumplir con lo indicado en el artículo 27 del Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG y sus modificatorias, además de las disposiciones establecidas en el numeral 8.1 de la NTP 011.002:2014 (revisada el 2019). Debe indicar lo siguiente en idioma español:

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

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

2.6 Inserto

No aplica.

Precisión 6: No aplica.

GOBIERNO REGIONAL Vº Bº Alcalde Distrital San Antonio CAJAMARCA

FICHA TÉCNICA
APROBADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN COMÚN

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

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN COMÚN

2.1 Del bien

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

El alimento debe cumplir las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
Requisitos mínimos	– Estar enteras. – Estar sanas, deben excluirse los productos afectados por podredumbre o deterioro que hagan que no sean aptos para el consumo. – Estar limpias, y prácticamente exentas de cualquier materia extraña visible. – Estar prácticamente exentas de daños causados por plagas. – Estar exentas de humedad externa anormal, salvo la condensación consiguiente a su remoción de una cámara frigorífica. – Estar exentas de cualquier olor y/o sabor extraños. – Ser de consistencia firme. – Tener un aspecto fresco. – Estar exentas de daños causados por bajas temperaturas. – Estar exentas de manchas pronunciadas. – Estar suficientemente desarrolladas y presentar un grado de madurez satisfactorio según la naturaleza del producto.	CXS 187-1993 (2005) NORMA PARA LA CARAMBOLA
Clasificación	Las carambolas de esta categoría deben ser de calidad superior y características de la variedad, bien formadas y exentas de manchas. Podrán permitirse defectos muy leves de la piel y nervaduras debidos a rozaduras y magulladuras, siempre y cuando no afecten al aspecto general del producto, su calidad, estado de conservación y presentación en el envase.	

GOBIERNO REGIONAL CAJAMARCA
Vº Bº
Mil
San Antonio

<table>
<tr><th>CARACTERÍSTICA</th><th colspan="2">ESPECIFICACIÓN</th><th>REFERENCIA</th></tr>
<tr><td colspan="4">CALIDAD</td></tr>
<tr><td>Tolerancia de Calidad</td><td colspan="2">El 5 %, en número o en peso, de las carambolas que no satisfagan los requisitos de esta categoría pero satisfagan los de la Categoría I o, excepcionalmente, que no superen las tolerancias establecida para esta última.</td><td rowspan="5">CXS 187-1993 (2005) NORMA PARA LA CARAMBOLA</td></tr>
<tr><td rowspan="4">Calibre</td><td colspan="2">El calibre se determina por el peso de la carambola, de acuerdo con el siguiente cuadro:</td></tr>
<tr><td>Calibre</td><td>Peso (en gramos)</td></tr>
<tr><td>A</td><td>80 - 129</td></tr>
<tr><td>B</td><td>130 - 190</td></tr>
<tr><td>C</td><td>> 190</td></tr>
<tr><td>Tolerancias de Calibre</td><td colspan="2">5 %, en número o peso, de las carambolas que no satisfagan los requisitos relativos al calibre, pero que entren en la categoría inmediatamente inferior.</td></tr>
<tr><td>INOCUIDAD</td><td colspan="2">Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, autoridad nacional competente[1].</td><td>Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias.</td></tr>
</table>

Precisión 1: La entidad deberá precisar en las bases el calibre de la carambola categoría extra requerida, de acuerdo a lo establecido en la presente Ficha Técnica; por ejemplo: Carambola categoría extra, calibre B.

2.2 Envase

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

El contenido de cada envase debe ser homogéneo y estar constituido únicamente por carambolas del mismo origen, variedad, calidad y calibre. Para la categoría extra, el color y la madurez deben ser homogéneos. La parte visible del contenido del envase debe ser representativa de todo el contenido, según indica el numeral 5.1 de la norma Codex CXS 187-1993 (2005).

El alimento debe envasarse de tal manera que quede debidamente protegido. Los materiales utilizados en el interior del envase deben ser nuevos (incluye el material recuperado de calidad alimentaria), estar limpios y ser de calidad tal que evite cualquier daño externo o interno al producto. Se permite el uso de materiales, en particular papel o sellos, con indicaciones comerciales, siempre y cuando estén impresos o etiquetados con tinta o pegamento no tóxico, según indica el numeral 5.2 de la norma Codex CXS 187-1993 (2005).

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

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

GOBIERNO REGIONAL CAJAMARCA Vº Bº Mesa de Partes San Antonio

carambola categoría extra, los envases deben estar exentos de cualquier materia y olores extraños, según indica el numeral 5.2.1 de la norma Codex CXS 187-1993 (2005).

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

2.3 Embalaje

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

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

2.4 Rotulado

Refiérase al numeral 2.5 de la presente Ficha Técnica.

Precisión 4: Ninguna.

2.5 Etiquetado

La etiqueta de los envases del alimento debe cumplir con lo indicado en el artículo 27 del Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG y sus modificatorias, además de las disposiciones establecidas en el numeral 6.2 de la norma Codex CXS 187-1993 (2005). Debe indicar lo siguiente en idioma español:

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

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

2.6 Inserto

No aplica.

Precisión 6: No aplica.

GOBIERNO REGIONAL V° B° Ala... Ins...ni San Antonio CAJAMARCA

FICHA TÉCNICA
APROBADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN COMÚN

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

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN COMÚN

2.1 Del bien

El alimento debe presentar las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
Requisitos generales	– Estar enteros. – Presentar forma, textura, color y olor característico de la variedad. – Tener pulpa suculenta y carnosa. – Estar exento de sabores y olores extraños. – Estar sanos (excluidos los que presenten daños y/o defectos siguientes: carozo partido, grietas de crecimiento, heridas cicatrizadas, manchas, deformidades y defectos de color). – Estar limpios y exentos de materias extrañas visibles. – Estar exentos de daños físicos, tales como magulladuras, cortes, golpes, desprendimiento de la piel, entre otros. – Estar exentos de humedad externa, con excepción de la condensación natural que se genera inmediatamente después de la remoción de un ambiente refrigerado. – Haber alcanzado un grado apropiado de desarrollo y madurez fisiológica de acuerdo con las características del cultivar de la zona de producción, que permita soportar el transporte y la manipulación para llegar en estado satisfactorio a su lugar de destino.	NTP 011.650:2012 (revisada el 2018) FRUTAS FRESCAS. Durazno o melocotón. Requisitos. 1ª Edición
<u>Madurez</u>		
Firmeza de la pulpa	Entre 2,0 kg-f y 4,9 kg-f	
Sólidos solubles	Mínimo, el equivalente a 10 grados Brix a 20 °C	

GOBIERNO REGIONAL V° B° Comité San Antonio CAJAMARCA

<table>
<tr><th>CARACTERÍSTICA</th><th colspan="2">ESPECIFICACIÓN</th><th>REFERENCIA</th></tr>
<tr><td colspan="4">CALIDAD</td></tr>
<tr><td rowspan="8">Tamaño o Calibre</td><td colspan="2">El calibre se determina por el diámetro ecuatorial de la fruta:</td><td rowspan="8">NTP 011.650:2012 (revisada el 2018) FRUTAS FRESCAS. Durazno o melocotón. Requisitos. 1ª Edición</td></tr>
<tr><td>Calibre</td><td>Diámetro ecuatorial (mm)</td></tr>
<tr><td>X</td><td>> 80</td></tr>
<tr><td>1</td><td>75 – 80</td></tr>
<tr><td>2</td><td>71 – 74</td></tr>
<tr><td>3</td><td>66 – 70</td></tr>
<tr><td>4</td><td>61 – 65</td></tr>
<tr><td>5</td><td>56 – 60</td></tr>
<tr><td>Tolerancia de tamaño</td><td colspan="2">Calibre mínimo 5 (56 mm).
En un lote se tolera hasta 5 % de frutas de rango de tamaño inmediato inferior al indicado.</td></tr>
<tr><td>Forma</td><td colspan="2">Típica del cultivar.
En un lote no se toleran frutas con deformidades.</td></tr>
<tr><td>Color</td><td colspan="2">No se toleran frutas que no alcancen la coloración típica de la variedad.</td></tr>
<tr><td>Manchas</td><td colspan="2">No se tolera frutas con manchas.</td></tr>
<tr><td>INOCUIDAD</td><td colspan="2">Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, autoridad nacional competente[1].</td><td>Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo Nº 004-2011-AG, y sus modificatorias.</td></tr>
</table>

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

2.2 Envase

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

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

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

[1] Según artículo 10 del Reglamento del Decreto Legislativo Nº 1062, Ley de Inocuidad de los Alimentos, aprobado mediante Decreto Supremo Nº 034-2008-AG.

GOBIERNO REGIONAL CAJAMARCA Vº Bº Nº Folio Rentil San Antonio

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

2.3 Embalaje

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

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

2.4 Rotulado

Refiérase al numeral 2.5 de la presente Ficha Técnica.

Precisión 4: Ninguna.

2.5 Etiquetado

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

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

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

2.6 Inserto

No aplica.

Precisión 6: No aplica.

GOBIERNO REGIONAL CAJAMARCA
Vº Bº
Ing. Agr. Abdiel Castillo San Antonio

FICHA TÉCNICA
APROBADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN COMÚN

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

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN COMÚN

2.1 Del bien

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

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

El alimento debe presentar las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
Requisitos mínimos	– Estar enteras. – Estar sanas y exentas de podredumbre o deterioro que hagan que no sean aptas para el consumo. – Estar limpias y prácticamente exentas de cualquier materia extraña visible. – Estar prácticamente exentas de plagas que afecten al aspecto general del producto. – Estar prácticamente exentas de daños causados por plagas. – Estar exentas de humedad externa anormal, salvo la condensación consiguiente a su remoción de una cámara frigorífica. – Estar exentas de cualquier olor y/o sabor extraños. – Ser de consistencia firme. – Tener un aspecto fresco. – Estar exentas de daños causados por bajas y/o altas temperaturas. – Cuando tengan pedúnculo, su longitud no debe ser superior a 1 cm.	CXS 183-1993 (2011) NORMA PARA LA PAPAYA
Clasificación	Las papayas de esta categoría deben ser de buena calidad y características de la variedad y/o tipo comercial. Podrán permitirse, sin embargo, los siguientes defectos leves, siempre y cuando no afecten al aspecto general del producto, su calidad, estado de conservación y presentación en el envase: – Defectos leves de forma.	

GOBIERNO REGIONAL CAJAMARCA
V°B°
Hospital San Antonio

<table>
<tr><th>CARACTERÍSTICA</th><th colspan="2">ESPECIFICACIÓN</th><th>REFERENCIA</th></tr>
<tr><td colspan="4">CALIDAD</td></tr>
<tr><td>Clasificación</td><td colspan="2">– Defectos leves de la piel (como magulladuras mecánicas, quemaduras de sol y/o manchas de látex); la superficie total afectada no deberá superar el 10 %.

En ningún caso los defectos deberán afectar a la pulpa del fruto.</td><td rowspan="13">CXS 183-1993 (2011) NORMA PARA LA PAPAYA</td></tr>
<tr><td>Tolerancia de Calidad</td><td colspan="2">El 10 %, en número o en peso, de las papayas 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.</td></tr>
<tr><td rowspan="11">Calibre</td><td>Calibre</td><td>Peso (g)</td></tr>
<tr><td>A</td><td>200 – 300</td></tr>
<tr><td>B</td><td>301 – 400</td></tr>
<tr><td>C</td><td>401 – 500</td></tr>
<tr><td>D</td><td>501 – 600</td></tr>
<tr><td>E</td><td>601 – 700</td></tr>
<tr><td>F</td><td>701 – 800</td></tr>
<tr><td>G</td><td>801 – 1100</td></tr>
<tr><td>H</td><td>1101 – 1500</td></tr>
<tr><td>I</td><td>1501 – 2000</td></tr>
<tr><td>J</td><td>≥ 2001</td></tr>
<tr><td>Tolerancias de Calibre</td><td colspan="2">La tolerancia en el calibre será el 10 %, en número o en peso, de las papayas que correspondan al calibre inmediatamente superior y/o inferior al indicado en el envase, con un peso mínimo de 190 g para las papayas envasadas en la categoría del calibre más pequeño.</td></tr>
<tr><td>INOCUIDAD</td><td colspan="2">Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, autoridad nacional competente[1].</td><td>Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo Nº 004-2011-AG, y sus modificatorias.</td></tr>
</table>

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

2.2 Envase

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

GOBIERNO REGIONAL CAJAMARCA Vº Bº Alicia Ingar San Antonio

[1] Según artículo 10 del Reglamento del Decreto Legislativo Nº 1062, Ley de Inocuidad de los Alimentos, aprobado mediante Decreto Supremo Nº 034-2008-AG.

ENVASADO Y TRANSPORTE DE FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS, de tal manera que el producto quede debidamente protegido.

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

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

2.3 Embalaje

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

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

2.4 Rotulado

Refiérase al numeral 2.5 de la presente Ficha Técnica.

Precisión 4: Ninguna.

2.5 Etiquetado

La etiqueta de los envases del alimento debe cumplir con lo indicado en el artículo 27 del Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo Nº 004-2011-AG y sus modificatorias, además de las disposiciones establecidas en el numeral 6 de la norma Codex CXS 183-1993 (2011). Debe indicar lo siguiente en idioma español:

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

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

2.6 Inserto

No aplica.

Precisión 6: No aplica.

GOBIERNO REGIONAL CAJAMARCA Vº Bº Agrario Ing. Jill San Antonio

FICHA TÉCNICA
APROBADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN COMÚN

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

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN COMÚN

2.1 Del bien

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

El alimento debe presentar las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
Apariencia	– Enteras. – Sanas, se excluyen los productos atacados por la podredumbre, u otras alteraciones que los hagan impropias para el consumo. – Prácticamente exentas de magulladuras y/o amplias cicatrizaciones por cortes en la cáscara. – Prácticamente exentas de plagas. – Exentas de daños causados por plagas y enfermedades que afecten la pulpa. – Exentas de daños considerables y/o alteraciones externas causadas por ataque de plagas. – Prácticamente exentas de daños causados por quemaduras de sol, heladas y/o bajas temperaturas. – Limpias, prácticamente exentas de materias extrañas visibles. – Exentas de humedad externa anormal, salvo la condensación consiguiente a su remoción de una cámara frigorífica. – Exentas de olores y/o sabores extraños. – Exentas de toda señal de desecación o deshidratación.	NTP 011.023:2024 CÍTRICOS. Cítricos dulces. Requisitos. 3ª Edición
Tolerancia respecto a la apariencia	Se admite una tolerancia del 5 %, en número o en peso, de cítricos que no cumpla con los requisitos de esta categoría pero que se ajusten a los de la categoría I. Dentro de esta tolerancia, el total de productos que cumplan los requisitos de calidad de la categoría II no podrán sobrepasar un 1 %. Se admite hasta 1 % de fruta con pudrición.	

GOBIERNO REGIONAL CAJAMARCA
Vº Bº
Aldo Infantil San Antonio

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
Coloración	Muy bien coloreada, que tiene un color típico de la variedad. No está permitido el uso de sustancias químicas colorantes aplicadas sobre la superficie de la fruta	NTP 011.023:2024 CÍTRICOS. Cítricos dulces. Requisitos. 3ª Edición
Contenido de jugo (con relación al peso total del fruto)	Mínimo 35 %	
Tolerancia respecto a granulación	Se aceptará hasta un 2 % de fruta granulada. Se considera fruta granulada cuando, al hacer el corte en el diámetro ecuatorial, se observa esta condición (granulación) en un área cuyo diámetro es mayor al 40 % del diámetro ecuatorial de la fruta.	
Madurez		
°Brix	Mínimo 7,5 °Brix	
Acidez	Mínimo 0,5 % Máximo 1,5 %	
Índice de madurez (°Brix/Acidez)	Mínimo 6,5	
Tolerancia respecto al grado de madurez	No más del 5 % debe estar fuera del requerimiento mínimo.	
Categoría	Las frutas de esta categoría deben ser de calidad superior y de consistencia firme. Su forma, aspecto exterior, desarrollo y coloración (muy bien coloreada) deben ser característicos de la variedad a la que pertenezcan. Solo podrán permitirse defectos muy leves en su superficie, siempre y cuando estos no afecten al aspecto general del producto, su calidad, estado de conservación y presentación en el envase.	
Tolerancias de Defectos / daños	Defectos muy leves	
– Ácaros	-	
– Botritys y Thrips	-	
– Fumagina	-	
– Queresas	-	
– Cicatrices, rozaduras (rameado, russet) y manchas	Suaves, le restan a la apariencia no más que una decoloración permitida en la categoría.	
– Oleocelosis	-	
– Quemadura de sol	-	
– Bufado	-	
– Creasing	-	

GOBIERNO REGIONAL CAJAMARCA Vº Bº Agro Municipal San Antonio

<table>
<tr><th>CARACTERÍSTICA</th><th colspan="3">ESPECIFICACIÓN</th><th>REFERENCIA</th></tr>
<tr><td rowspan="10">Tamaño
Calibres según el diámetro (ecuatorial)</td><td rowspan="2">Calibre</td><td colspan="2">Diámetro en mm</td><td rowspan="11">NTP 011.023:2024 CÍTRICOS. Cítricos dulces. Requisitos. 3ª Edición</td></tr>
<tr><td>Mínimo</td><td>Máximo</td></tr>
<tr><td>Cal 5</td><td>45</td><td>50</td></tr>
<tr><td>Cal 4</td><td>50</td><td>54</td></tr>
<tr><td>Cal 3</td><td>54</td><td>58</td></tr>
<tr><td>Cal 2</td><td>58</td><td>63</td></tr>
<tr><td>Cal 1</td><td>63</td><td>68</td></tr>
<tr><td>Cal 1X</td><td>68</td><td>73</td></tr>
<tr><td>Cal 1XX (2X)</td><td>73</td><td>78</td></tr>
<tr><td>Cal 1XXX (3X)</td><td>78</td><td>A más</td></tr>
<tr><td>Tolerancia respecto al tamaño</td><td colspan="3">Se admitirá para la categoría, y para cualquier modo de presentación, un 10 % en número o en peso de cítricos que se ajusten al calibre inmediatamente inferior o superior al mencionado en el envase o en los documentos de transporte.</td></tr>
<tr><td>Homogeneidad y presentación</td><td colspan="3">El contenido de cada envase debe ser homogéneo y estar constituido únicamente por cítricos del mismo origen, variedad, categoría, calibre y que presenten un mismo grado de madurez. La parte visible del contenido del envase o del lote debe ser representativa del conjunto. Además, para la categoría extra se exige la homogeneidad de coloración.

Los cítricos deben presentarse alineados en capas regulares de acuerdo con las escalas de calibrado, tanto en envase cerrado como en abierto. Cuando la fruta se clasifique y envase según el diámetro de los frutos, debe ser necesario que la diferencia máxima de diámetro entre ellos corresponda a tres calibres sucesivos de la escala de calibrado.</td></tr>
<tr><td>INOCUIDAD</td><td colspan="3">Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, autoridad nacional competente[1].</td><td>Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo Nº 004-2011-AG, y sus modificatorias.</td></tr>
</table>

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

2.2 Envase

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

GOBIERNO REGIONAL Vº Bº Agrario Industrial San Antonio CAJAMARCA

[1] Según artículo 10 del Reglamento del Decreto Legislativo Nº 1062, Ley de Inocuidad de los Alimentos, aprobado mediante Decreto Supremo Nº 034-2008-AG.

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

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

2.3 Embalaje

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

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

2.4 Rotulado

Refiérase al numeral 2.5 de la presente Ficha Técnica.

Precisión 4: Ninguna.

2.5 Etiquetado

La etiqueta de los envases del alimento debe cumplir con lo indicado en el artículo 27 del Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo Nº 004-2011-AG y sus modificatorias, además de las disposiciones establecidas en el numeral 9 de la NTP 011.023:2024. Debe indicar lo siguiente en idioma español:

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

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

2.6 Inserto

No aplica.

Precisión 6: No aplica.

GOBIERNO REGIONAL Vº Bº Aldea Infantil San Antonio CAJAMARCA

FICHA TÉCNICA
APROBADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN COMÚN

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

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN COMÚN

2.1 Del bien

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

El alimento debe presentar las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
Apariencia	– Enteras. – Sanas, se excluyen los productos atacados por la podredumbre, u otras alteraciones que los hagan impropias para el consumo. – Prácticamente exentas de magulladuras y/o amplias cicatrizaciones por cortes en la cáscara. – Prácticamente exentas de plagas. – Exentas de daños causados por plagas y enfermedades que afecten la pulpa. – Exentas de daños considerables y/o alteraciones externas causadas por ataque de plagas. – Prácticamente exentas de daños causados por quemaduras de sol, heladas y/o bajas temperaturas. – Limpias, prácticamente exentas de materias extrañas visibles. – Exentas de humedad externa anormal, salvo la condensación consiguiente a su remoción de una cámara frigorífica. – Exentas de olores y/o sabores extraños. – Exentas de toda señal de desecación o deshidratación.	NTP 011.023:2024 CÍTRICOS. Cítricos dulces. Requisitos. 3ª Edición
Tolerancia respecto a la apariencia	Se admite una tolerancia del 5 %, en número o en peso, de cítricos que no cumpla con los requisitos de esta categoría pero que se ajusten a los de la categoría I. Dentro de esta tolerancia, el total de productos que cumplan los requisitos de calidad de la categoría II no podrán sobrepasar un 1 %. Se admite hasta 1 % de fruta con pudrición.	

GOBIERNO REGIONAL CAJAMARCA V° B° Agrotec. Ismil San Antonio

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
Coloración	Muy bien coloreadas, es decir que deben tener el color típico de la variedad. No está permitido el uso de sustancias químicas colorantes aplicadas sobre la superficie de la fruta.	NTP 011.023:2024 CÍTRICOS. Cítricos dulces. Requisitos. 3ª Edición
Contenido de jugo (con relación al peso total del fruto)	Mínimo 45 %	
Tolerancia respecto a granulación	Se aceptará hasta un 2 % de fruta granulada. Se considera fruta granulada cuando, al hacer el corte en el diámetro ecuatorial, se observa esta condición (granulación) en un área cuyo diámetro es mayor al 40 % del diámetro ecuatorial de la fruta.	
Madurez		
°Brix	Mínimo 8,0 °Brix	
Acidez	Mínimo 0,5 % Máximo 1,5 %	
Índice de madurez (°Brix/Acidez)	Mínimo 6,0	
Tolerancia respecto al grado de madurez	No más del 5 % debe estar fuera del requerimiento mínimo.	
Categoría	Las frutas de esta categoría deben ser de calidad superior y de consistencia firme. Su forma, aspecto exterior, desarrollo y coloración (muy bien coloreada) deben ser característicos de la variedad a la que pertenezcan. Solo podrán permitirse defectos muy leves en su superficie, siempre y cuando estos no afecten al aspecto general del producto, su calidad, estado de conservación y presentación en el envase.	
Tolerancias de Defectos / daños	Defectos muy leves	
– Ácaros	-	
– Botritys y Thrips	-	
– Fumagina	-	
– Queresas	-	
– Cicatrices, rozaduras (rameado, russet) y manchas	Suaves, le restan a la apariencia no más que una decoloración permitida en la categoría.	
– Oleocelosis	-	
– Quemadura de sol	-	
– Bufado	-	
– Creasing	-	

GOBIERNO REGIONAL CAJAMARCA
V°B°
Agro Juntil San Antonio

<table>
<tr><th>CARACTERÍSTICA</th><th colspan="3">ESPECIFICACIÓN</th><th>REFERENCIA</th></tr>
<tr><td rowspan="10">Tamaño
Calibres según el diámetro (ecuatorial)</td><td rowspan="2">Calibre</td><td colspan="2">Diámetro en mm</td><td rowspan="10">NTP 011.023:2024 CÍTRICOS. Cítricos dulces. Requisitos. 3ª Edición</td></tr>
<tr><td>Mínimo</td><td>Máximo</td></tr>
<tr><td>Cal 3</td><td>54</td><td>60</td></tr>
<tr><td>Cal 2</td><td>58</td><td>65</td></tr>
<tr><td>Cal 1</td><td>63</td><td>68</td></tr>
<tr><td>Cal 1X</td><td>66</td><td>73</td></tr>
<tr><td>Cal 1XX (2X)</td><td>71</td><td>78</td></tr>
<tr><td>Cal 1XXX (3X)</td><td>76</td><td>83</td></tr>
<tr><td>Cal 4X</td><td>81</td><td>88</td></tr>
<tr><td>Cal 5X</td><td>84</td><td>93</td></tr>
<tr><td>Cal 6X</td><td>90</td><td>A más</td></tr>
<tr><td>Tolerancia respecto al tamaño</td><td colspan="3">Se admitirá para la categoría, y para cualquier modo de presentación, un 10 % en número o en peso de cítricos que se ajusten al calibre inmediatamente inferior o superior al mencionado en el envase o en los documentos de transporte.</td></tr>
<tr><td>Homogeneidad y presentación</td><td colspan="3">El contenido de cada envase debe ser homogéneo y estar constituido únicamente por cítricos del mismo origen, variedad, categoría, calibre y que presenten un mismo grado de madurez. La parte visible del contenido del envase o del lote debe ser representativa del conjunto. Además, para la categoría extra se exige la homogeneidad de coloración.

Los cítricos deben presentarse alineados en capas regulares de acuerdo con las escalas de calibrado, tanto en envase cerrado como en abierto. Cuando la fruta se clasifique y envase según el diámetro de los frutos, debe ser necesario que la diferencia máxima de diámetro entre ellos corresponda a tres calibres sucesivos de la escala de calibrado.</td></tr>
<tr><td>INOCUIDAD</td><td colspan="3">Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, autoridad nacional competente[1].</td><td>Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias.</td></tr>
</table>

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

GOBIERNO REGIONAL CAJAMARCA Vº Bº

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

2.2 Envase

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

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

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

2.3 Embalaje

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

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

2.4 Rotulado

Refiérase al numeral 2.5 de la presente Ficha Técnica.

Precisión 4: Ninguna.

2.5 Etiquetado

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

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

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

2.6 Inserto

No aplica.

Precisión 6: No aplica.

GOBIERNO REGIONAL CAJAMARCA Vº Bº Micaela Infantil San Antonio

FICHA TÉCNICA
APROBADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN COMÚN

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

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN COMÚN

2.1 Del bien

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

El alimento debe presentar las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
Apariencia	– Enteras. – Sanas, se excluyen los productos atacados por la podredumbre, u otras alteraciones que los hagan impropias para el consumo. – Prácticamente exentas de magulladuras y/o amplias cicatrizaciones por cortes en la cáscara. – Prácticamente exentas de plagas. – Exentas de daños causados por plagas y enfermedades que afecten la pulpa. – Exentas de daños considerables y/o alteraciones externas causadas por ataque de plagas. – Prácticamente exentas de daños causados por quemaduras de sol, heladas y/o bajas temperaturas. – Limpias, prácticamente exentas de materias extrañas visibles. – Exentas de humedad externa anormal, salvo la condensación consiguiente a su remoción de una cámara frigorífica. – Exentas de olores y/o sabores extraños. – Exentas de toda señal de desecación o deshidratación.	NTP 011.023:2024 CÍTRICOS. Cítricos dulces. Requisitos. 3ª Edición
Tolerancia respecto a la apariencia	Se admite una tolerancia del 5 %, en número o en peso, de cítricos que no cumpla con los requisitos de esta categoría pero que se ajusten a los de la categoría I. Dentro de esta tolerancia, el total de productos que cumplan los requisitos de calidad de la categoría II no podrán sobrepasar un 1 %. Se admite hasta 1 % de fruta con pudrición.	

GOBIERNO REGIONAL CAJAMARCA
V°B°
Gerencia Regional de Desarrollo Social

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
Coloración	Muy bien coloreada, que tiene el color típico de la variedad. No está permitido el uso de sustancias químicas colorantes aplicadas sobre la superficie de la fruta.	NTP 011.023:2024 CÍTRICOS. Cítricos dulces. Requisitos. 3ª Edición
Contenido de jugo (con relación al peso total del fruto)	Mínimo 33 %	
Tolerancia respecto a granulación	Se aceptará hasta un 2 % de fruta granulada. Se considera fruta granulada cuando, al hacer el corte en el diámetro ecuatorial, se observa esta condición (granulación) en un área cuyo diámetro es mayor al 40 % del diámetro ecuatorial de la fruta.	
Madurez		
°Brix	Mínimo 8,0 °Brix	
Acidez	Mínimo 0,5 % Máximo 1,7 %	
Índice de madurez (°Brix/Acidez)	Mínimo 6,5	
Tolerancia respecto al grado de madurez	No más del 5 % debe estar fuera del requerimiento mínimo.	
Categoría	Las frutas de esta categoría deben ser de calidad superior y de consistencia firme. Su forma, aspecto exterior, desarrollo y coloración (muy bien coloreada) deben ser característicos de la variedad a la que pertenezcan. Solo podrán permitirse defectos muy leves en su superficie, siempre y cuando estos no afecten al aspecto general del producto, su calidad, estado de conservación y presentación en el envase.	
Tolerancias de Defectos	Defectos muy leves	
– Ácaros	-	
– Botritys y Thrips	-	
– Fumagina	-	
– Queresas	-	
– Cicatrices, rozaduras (rameado, russet) y manchas	Suaves, le restan a la apariencia no más que una decoloración permitida en la categoría.	
– Oleocelosis	-	
– Quemadura de sol	-	
– Bufado	-	
– Creasing	-	

GOBIERNO REGIONAL Vº Bº Municipalidad San Antonio CAJAMARCA

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN			REFERENCIA
Tamaño Calibres según el diámetro (ecuatorial)	Calibre	Diámetro en mm		NTP 011.023:2024 CÍTRICOS. Cítricos dulces. Requisitos. 3ª Edición
		Mínimo	Máximo	
	Cal 11	58	61	
	Cal 10	60	63	
	Cal 9	62	65	
	Cal 8	64	68	
	Cal 7	67	71	
	Cal 6	70	74	
	Cal 5	73	78	
	Cal 4	77	82	
	Cal 3	81	86	
	Cal 2	84	90	
	Cal 1	87	A más	
Tolerancia respecto al tamaño	Se admitirá para la categoría, y para cualquier modo de presentación, un 10 % en número o en peso de cítricos que se ajusten al calibre inmediatamente inferior o superior al mencionado en el envase o en los documentos de transporte.			
Homogeneidad y presentación	El contenido de cada envase debe ser homogéneo y estar constituido únicamente por cítricos del mismo origen, variedad, categoría, calibre y que presenten un mismo grado de madurez. La parte visible del contenido del envase o del lote debe ser representativa del conjunto. Además, para la categoría extra se exige la homogeneidad de coloración. Los cítricos deben presentarse alineados en capas regulares de acuerdo con las escalas de calibrado, tanto en envase cerrado como en abierto. Cuando la fruta se clasifique y envase según el diámetro de los frutos, debe ser necesario que la diferencia máxima de diámetro entre ellos corresponda a tres calibres sucesivos de la escala de calibrado.			
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 Nº 004-2011-AG, y sus modificatorias.

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

[1] Según artículo 10 del Reglamento del Decreto Legislativo Nº 1062, Ley de Inocuidad de los Alimentos, aprobado mediante Decreto Supremo Nº 034-2008-AG.

2.2 Envase

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

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

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

2.3 Embalaje

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

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

2.4 Rotulado

Refiérase al numeral 2.5 de la presente Ficha Técnica.

Precisión 4: Ninguna.

2.5 Etiquetado

La etiqueta de los envases del alimento debe cumplir con lo indicado en el artículo 27 del Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo Nº 004-2011-AG y sus modificatorias, además de las disposiciones establecidas en el numeral 9 de la NTP 011.023:2024. Debe indicar lo siguiente en idioma español:

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

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

2.6 Inserto

No aplica.

Precisión 6: No aplica.

GOBIERNO REGIONAL CAJAMARCA
V°B°
Angel Fantil San Antonio

FICHA TÉCNICA
APROBADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN COMÚN

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

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN COMÚN

2.1 Del bien

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

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

El alimento debe presentar las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN		REFERENCIA
CALIDAD			
Grado de madurez			NTP 011.012:2021 UVAS DE MESA. Requisitos. 3ª Edición
Sólidos solubles	Mínimo 15,0 °Brix		
Relación °Brix/acidez	20:1		
Peso del racimo	Mínimo 200 g		
Calibre	**Calibre**	**Diámetro (mm)**	
	M	21,0 – 23,0	
	L	23,0 – 25,0	
	XL	25,0 – 27,0	
	J	27,0 – 29,0	
	JJ	29,0 a más	
	Tolerancia: Se admite hasta un 10 % de bayas de menor calibre[1].		
Coloración de los granos	**Código**	**Color**	
	RG1	De acuerdo al patrón de colores mostrado en la Tabla 4 de la NTP 011.012:2021.	
	RG2		
	RG3		
	RG4		

[1] Ver Anexo B de la NTP 011.012:2021.

GOBIERNO REGIONAL Vº Bº Alcalde Inicial San Antonio CAJAMARCA

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

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
Total acumulado	Máximo 5 %	NTP 011.012:2021 UVAS DE MESA. Requisitos. 3ª Edición
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 Nº 004-2011-AG, y sus modificatorias.

Precisión 1: La entidad deberá precisar en las bases el calibre de la uva red globe categoría extra requerida, de acuerdo a lo establecido en la presente Ficha Técnica; por ejemplo: Uva red globe categoría extra de calibre XL.

2.2 Envase

El alimento debe ser envasado tomando en consideración lo establecido en la norma Codex CXC 44-1995 (2004) CÓDIGO DE PRÁCTICAS PARA EL ENVASADO Y TRANSPORTE DE FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS, de tal manera que el producto quede debidamente protegido, según indica el numeral 6.2 de la NTP 011.012:2021.

Los materiales utilizados en el interior del envase deben ser de primer uso (esto incluye el material reciclado de calidad alimentaria), estar limpios y ser de calidad tal que evite cualquier daño externo o interno al producto. Se permite el uso de impresiones en los materiales de empaque, siempre y cuando no contengan sustancias tóxicas; para el caso de la uva red globe categoría extra los racimos deben estar empacados en una sola capa, según indica el numeral 6.2 de la NTP 011.012:2021.

Los materiales de empaque deben satisfacer las características de calidad, higiene, ventilación y resistencia necesarias para asegurar una manipulación, transporte y conservación apropiados de las uvas de mesa, y estar exentos de cualquier materia y olor extraños, según lo indicado en el numeral 6.2.1 de la NTP 011.012:2021.

El contenido de cada envase debe ser homogéneo y estar constituido únicamente por racimos del mismo origen, variedad, calidad y grado de madurez; en la categoría Extra, los racimos deben ser más o menos idénticos en cuanto a tamaño y coloración. La parte visible del contenido del envase debe ser representativa de todo el contenido, según indica el numeral 6.1 de la NTP 011.012:2021.

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

2.3 Embalaje

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

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

GOBIERNO REGIONAL Vº Bº Agrícola Huertil San Antonio CAJAMARCA

[2] Según artículo 10 del Reglamento del Decreto Legislativo Nº 1062, Ley de Inocuidad de los Alimentos, aprobado mediante Decreto Supremo Nº 034-2008-AG.

2.4 Rotulado
Refiérase al numeral 2.5 de la presente Ficha Técnica.

Precisión 4: Ninguna.

2.5 Etiquetado
La etiqueta de los envases del alimento debe cumplir con lo indicado en el artículo 27 del Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo Nº 004-2011-AG y sus modificatorias, además de las disposiciones establecidas en el numeral 7 de la NTP 011.012:2021. Debe indicar lo siguiente en idioma español:

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

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

2.6 Inserto
No aplica.

Precisión 6: No aplica.

GOBIERNO REGIONAL CAJAMARCA
V° B°
Ana Cristina Infantil San Antonio

3.5 CONDICIONES DE CONTRATACIÓN

a. MODALIDAD DE PAGO

El contrato se rige por la modalidad de precios Unitarios, de conformidad con el artículo 130 del Reglamento.

b. PLAZO DE ENTREGA

La Adquisición de frutas para la atención de niños, niñas y adolescentes de la Aldea Infantil San Antonio, del Gobierno Regional Cajamarca, materia de la presente convocatoria se entregará por un periodo de trescientos sesenta y cinco (365) días, contado a partir del día siguiente de suscrito el contrato.

La atención deberá efectuarse en función a la necesidad, previa presentación de los medios de control establecidos para su entrega, para el caso de los medios físicos o electrónicos se deberán presentar la guía de remisión de acuerdo a la necesidad de la Aldea Infantil San Antonio, del Gobierno Regional Cajamarca

La entrega se realizará de acuerdo al cronograma detallado en el **ANEXO "A",** dicho cronograma es referencial lo que podría variar de acuerdo a la necesidad de la Aldea Infantil San Antonio, del Gobierno Regional Cajamarca.

c. FORMA DE ENTREGA

Las entregas serán periódicas de acuerdo con el cronograma de la Aldea Infantil San Antonio, las mismas que corresponden a entregas semanales y/o diarias, según requerimiento del área usuaria.
El postor deberá entregar los bienes de la presente convocatoria a los cinco (5) días calendario, contados a partir del día siguiente de la notificación del área usuaria, de acuerdo con el cronograma de la Aldea Infantil San Antonio.
El proveedor será responsable de entregar los bienes en el Almacén de la Aldea Infantil San Antonio, en entregas periódicas semanalmente o diarias, según requerimiento del área usuaria.

d. LUGAR

La Adquisición de Frutas para la atención de niños, niñas y adolescentes de la Aldea Infantil San Antonio, del Gobierno Regional Cajamarca materia de la presente convocatoria se entregarán en el almacén de la Aldea Infantil San Antonio de Cajamarca, ubicado en Avenida Hoyos Rubio N° 907, Fonavi II, en el Distrito de Cajamarca, Provincia y Departamento de Cajamarca, en el horario de 07:30 a 17:00 horas.

e. ADELANTOS

No se otorgará ningún tipo de adelantos.

f. PENALIDADES

PENALIDAD POR MORA:

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

La penalidad se aplica automáticamente y se calculará de acuerdo con la siguiente fórmula:

$$Penalidad\ diaria = \frac{0.10\ x\ monto}{F\ x\ plazo}$$

Donde F tiene los siguientes valores:

Para bienes y servicios: F= 0.40

OTRAS PENALIDADES APLICABLES.

Adicionalmente a la penalidad por mora, se aplicarán las siguientes penalidades:

Otras penalidades			
N°	Supuestos de aplicación de penalidad	Forma de cálculo	Procedimiento de verificación
1	En caso que el personal encargado del distribución delos alimentos no cuente con certificado o carnet de salud ocarnet de sanidad visible	Por cada ocurrencia la Entidad le aplicara automáticamente una penalidad de 0.5% de la UITvigente a la fecha de cometido la infracción.	Verificación en el lugar con acta firmada por el personal responsable designado por el área usuaria y el representante del contratista.
2	Por detectar el producto y entregar a la Aldea Infantil San Antonio, el producto vencido, o en estado de descomposición	Por cada ocurrencia la Entidad le aplicara automáticamente una penalidad de 0.5% de la UITvigente a la fecha de cometido la infracción.	Verificación en el lugar con acta firmada por el personal responsable designado por el área usuaria y el representante del contratista.
3	Por la entrega de productos de dudosa procedencia o que no cumplan con lo establecido por la normas sanitarias nacionales mínimas	Por cada ocurrencia la Entidad le aplicara automáticamente una penalidad de 0.5% de la UITvigente a la fecha de cometido la infracción.	Verificación en el lugar con acta firmada por el personal responsable designado por el área usuaria y el representante del contratista
4	Por negarse a dar facilidades a los representantes de la institución a realizar pesquisasen el lugar del abastecimiento	Por cada ocurrencia la Entidad le aplicara automáticamente una penalidad de 0.5% de la UITvigente a la fecha de cometido la infracción.	Verificación en el lugar con acta firmada por el personal responsable designado por el área usuaria y el representante del contratista

GOBIERNO REGIONAL Vº Bº Aldea Infantil San Antonio CAJAMARCA

La suma de la aplicación de las penalidades por mora y otras penalidades no debe exceder el 10% del monto vigente del contrato o, de ser el caso, del ítem correspondiente.

En el supuesto de incurrir en otras penalidades, la Aldea Infantil San Antonio, informara a la Dependencia Encargada de las Contrataciones (DEC), quien solicitara mediante Carta cursada al correo electrónico declarada en el contrato, el descargo del Contratista, debiendo responder en el plazo de dos (2) días hábiles de notificada la carta. Una vez recibido el descargo, la DEC en el plazo de dos (2) días hábiles evalúa dicho descargo y emite decisión, el cual será comunicado al Contratista por el mismo medio de comunicación.

g. SUBCONTRATACIÓN

Se encuentra prohibida la subcontratación de las prestaciones objeto del contrato.

h. REAJUSTE DE LOS PAGOS

No aplica

i. MÉTODOS DE MUESTREO, ENSAYOS O PRUEBAS, CERTIFICADOS Y OTROS

La metodología a emplear para la comprobación de la calidad de los bienes a requerir, deberán estar de acuerdo al siguiente detalle:

Ítem	Denominación del bien según la Ficha Técnica	Método de Muestreo	Método de Ensayo o Prueba
1	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 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.
2	PERA CATEGORIA EXTRA	Según lo establecido en el numeral 12 de la NTP 011.004:2024 FRUTAS FRESCAS. Peras. Requisitos. 3ª Edición.	Según los métodos de análisis especificados en la NTP 011.004:2024 FRUTAS FRESCAS. Peras. Requisitos. 3ª Edición.
3	GRANADILLA CATEGORIA 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 NTPISO 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.
4	PLÁTANO DE SEDA CATEGORÍA I	Según lo indicado en la NTPISO 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.

GOBIERNO REGIONAL Vº Bº Área Logística San Antonio CAJAMARCA

5	MARACUYA CATEGORIA 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.
6	MANGO KENT CATEGORIA I	Según lo establecido en el numeral 11 de la NTP 011.010:2020 MANGO. Mango fresco. Requisitos. 3ª Edición, y su Corrigenda Técnica NTP 011.010:2020/CT 1:2023 MANGO. Mango fresco. Requisitos. CORRIGENDA TÉCNICA 1. 1ª Edición.	Según los métodos de análisis especificados en la NTP 011.010:2020 MANGO. Mango fresco. Requisitos. 3ª Edición, y su Corrigenda Técnica NTP 011.010:2020/CT 1:2023 MANGO. Mango fresco. Requisitos. CORRIGENDA TÉCNICA 1. 1ª Edición. El requisito de madurez se evaluará con la NTP 011.025:2023 MANGO. Mango fresco. Determinación de madurez fisiológica. 2ª Edición
7	MELON CATEGORIA EXTRA	Según lo indicado en el numeral 7.1 de la NTP 011.014:2015 (revisada el 2024) FRUTAS FRESCAS. Melones. Requisitos. 2ª Edición.	Según los métodos de ensayo indicados en el numeral 8 de la NTP 011.014:2015 (revisada el 2024) FRUTAS FRESCAS. Melones. Requisitos. 2ª Edición
8	SANDIA CATEGORIA EXTRA	Según lo indicado en el numeral 7.1 de la NTP 011.017:2015 (revisada el 2024) FRUTAS FRESCAS. Sandías. Requisitos. 2ª Edición.	Según los métodos de ensayo indicados en el numeral 8 de la NTP 011.017:2015 (revisada el 2024) FRUTAS FRESCAS. Sandías. Requisitos. 2ª Edición.
9	MANZANA DELICIA CATEGORIA 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.
10	CARAMBOLA CATEGORIA 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).
11	DURAZNO CATEGORIA 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.
12	PAPAYA CATEGORIA I	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

GOBIERNO REGIONAL CAJAMARCA Vº Bº Mesa de Partes Digital San Antonio

			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.
13	MANDARINA SATSUMA CATEGORIA EXTRA	Según lo indicado en el numeral 12 de la NTP 011.023:2024 CÍTRICOS. Cítricos dulces. Requisitos. 3ª Edición.	Según los métodos de ensayo y procedimientos indicados en la NTP 011.023:2024 CÍTRICOS. Cítricos dulces. Requisitos. 3ª Edición.
14	TANGELO CATEGORIA EXTRA		
15	NARANJA VALENCIA CATEGORIA EXTRA		
16	UVA RED GLOBE CATEGORIA 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.

j. SOLUCIÓN DE CONTROVERSIAS CONTRACTUALES:

Las controversias que surjan entre las partes durante la ejecución del contrato se resuelven mediante conciliación, cuando se haya pactado, y arbitraje.

Para el caso del arbitraje, el postor ganador de la buena pro selecciona a una de las siguientes Instituciones Arbitrales para administrarlo:

N.°	INSTITUCIONES ARBITRALES	RUC
1	Cámara de Comercio Y Producción de Cajamarca	20175089030
2	Fe sin tribunales - Centro de Conciliación - Arbitraje & Dispute Boards - Perú S.A.C.	20603472439
3	Legal Engineering Centro de Arbitraje y Dispute Boards E.I.R.L	20611670941

k. PLAZO PARA RESPUESTAS ENTRE LAS PARTES

Para los plazos de respuesta de las partes sobre aspectos vinculados con la ejecución contractual que no han sido específicamente previstos en el Reglamento, aplica el plazo máximo de respuesta del siguiente cuadro:

Plazo máximo de respuesta	:	05 días calendario

Antes del vencimiento de este plazo máximo, las partes pueden acordar su prórroga para cada situación específica considerando la cláusula de notificaciones del contrato.

I. FORMA DE PAGO

El pago se realiza de conformidad con lo establecido en el artículo 67 de la Ley, y conforme lo regulado en el respectivo objeto contractual y sistema de entrega que corresponda.

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

m. RECEPCION Y CONFORMIDAD DEL BIEN

La recepción del bien estará a cargo del responsable del Almacén de la Aldea Infantil San Antonio Cajamarca y el responsable del Almacén Central del Gobierno Regional de Cajamarca, quienes deberán de verificar y confirmar la cantidad y la calidad de los productos en cumplimiento de las condiciones contractuales, elaborándose el ACTA DE ENTREGA – RECEPCIÓN de los alimentos, la misma que es suscrita por los mencionados responsables de la recepción de los alimentos.

La conformidad del bien será otorgada por el director del CAR Aldea Infantil Antonio, previo informe de recepción por almacén, en cumplimiento de las especificaciones técnicas requeridas, en un plazo de siete (07) días contabilizados desde el día siguiente de recibido el entregable, salvo que se requiera efectuar las pruebas que permitan verificar el cumplimiento de la obligación.

Para otorgar la referida conformidad se verificará las características, calidad y cumplimiento de las condiciones establecidas en el presente Requerimiento y las particularidades de la propuesta del postor adjudicado con la Buena Pro.

De existir observaciones, la DEC las comunica al contratista, indicando claramente el sentido de estas, otorgándole un plazo para subsanar dependiendo de la complejidad o sofisticación de las subsanaciones a realizar.

El plazo de subsanación no debe ser mayor del 30% del plazo del entregable correspondiente. Subsanadas las observaciones dentro del plazo otorgado, no corresponde la aplicación de penalidades.

Si pese al plazo otorgado, el contratista no cumpliese a cabalidad con la subsanación, la entidad contratante puede otorgar al contratista periodos adicionales, conforme a lo señalado en el numeral 144.4, u optar por resolver el contrato, de acuerdo con el supuesto de resolución establecido en el literal b) del numeral 68.1 del artículo 68 de la Ley. En caso otorgue periodos adicionales corresponde aplicar la penalidad por mora desde el vencimiento del plazo inicial para subsanar, sin considerar los días en los que pudiera incurrir la entidad contratante para efectuar las revisiones y notificar las observaciones correspondientes.

Este procedimiento no resulta aplicable cuando los bienes, manifiestamente no cumplan con las características y condiciones ofrecidas, en cuyo caso la entidad contratante no efectúa la recepción o no otorga la conformidad, según corresponda, debiendo considerarse como no ejecutada la prestación, aplicándose la penalidad que corresponda por cada día de atraso.

La recepción conforme del Gobierno Regional de Cajamarca, no enerva el derecho a reclamo posterior por defectos o vicios ocultos.
El proveedor o contratista deberá de entregar los alimentos acompañando la correspondiente Guía de Remisión.

El proveedor o contratista, verificará que la dotación de los bienes se realice exclusivamente en el lugar señalado, quedando prohibida la entrega en cualquier otro lugar o tipo de depósito no autorizado.

n. RESPONSABILIDAD POR VICIOS OCULTOS

Por la naturaleza perecible de los bienes objeto de la contratación, el contratista es responsable por la calidad ofrecida y por los defectos o vicios ocultos que resulten imputables a este y que no hubieran podido detectarse razonablemente al momento de la recepción. En atención a la naturaleza y vida útil de los productos, se establece una excepción al plazo mínimo de un (1) año de responsabilidad por vicios ocultos, conforme al artículo 69, numeral 69.2, literal c), de la Ley N.º 32069, Ley General de Contrataciones Públicas, debiendo dicha excepción encontrarse debidamente sustentada en la estrategia de contratación. La comunicación de los defectos deberá efectuarse dentro de un plazo razonable, considerando la naturaleza perecible de los bienes objeto de la contratación y las condiciones de conservación, sin perjuicio de las responsabilidades que correspondan al contratista conforme a la normativa aplicable.

ñ. CONFIDENCIALIDAD

El proveedor deberá guardar confidencialidad sobre los aspectos relacionados a la prestación, no encontrándose autorizado por la entidad para divulgar la información.



04

3.6 REQUISITOS DE CALIFICACIÓN

3.6.1 REQUISITOS DE CALIFICACIÓN OBLIGATORIOS

A. CAPACIDAD LEGAL

Requisitos:

Ítem	Denominación del bien según la Ficha Técnica	Requisitos
1	FRESA CALIDAD EXTRA	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 Nº 004-2011-AG, y sus modificatorias.
2	PERA CATEGORIA EXTRA	
3	GRANADILLA CATEGORIA EXTRA	
4	PLÁTANO DE SEDA CATEGORÍA I	
5	MARACUYA CATEGORIA EXTRA	
6	MANGO KENT CATEGORIA I	
7	MELON CATEGORIA EXTRA	
8	SANDIA CATEGORIA EXTRA	
9	MANZANA DELICIA CATEGORIA EXTRA	
10	CARAMBOLA CATEGORIA EXTRA	
11	DURAZNO CATEGORIA EXTRA	
12	PAPAYA CATEGORIA I	
13	MANDARINA SATSUMA CATEGORIA EXTRA	
14	TANGELO CATEGORIA EXTRA	
15	NARANJA VALENCIA CATEGORIA EXTRA	
16	UVA RED GLOBE CATEGORIA EXTRA	

Acreditación:

- 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 Nº 004- 2011-AG, y sus modificatorias.

3.6.2 REQUISITOS DE CALIFICACIÓN ADICIONALES

A. PARTICIPACIÓN EN CONSORCIO

Requisitos:

D.1 El número máximo de consorciados es de 02 (dos)

D.2 El porcentaje mínimo de participación de cada consorciado es de 30%

D.3 El porcentaje mínimo de participación en la ejecución del contrato, para el integrante del consorcio que acredite mayor experiencia, es de 60%

Acreditación:

Se acredita con la promesa de consorcio.

GOBIERNO REGIONAL CAJAMARCA
CAR - ALDEA INFANTIL SAN ANTONIO
Bálbina Ocas Huamán
DIRECTORA (E)

ANEXO A
CRONOGRAMA DE ENTREGA

FRUTAS													
CANTIDAD DE FRUTAS POR ENTREGA													
DENOMINACION\PERIODOS	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	TOTAL
FRESA CALIDAD EXTRA	39.00	39.00	39.00	39.00	39.00	39.00	39.00	39.00	39.00	39.00	39.00	39.00	468.00
PERA CATEGORIA EXTRA	75.00	75.00	75.00	75.00	75.00	75.00	75.00	75.00	75.00	75.00	75.00	75.00	900.00
GRANADILLA CATEGORIA EXTRA	80.00	80.00	80.00	80.00	80.00	80.00	80.00	80.00	80.00	80.00	80.00	80.00	960.00
PLÁTANO DE SEDA CATEGORÍA I	400.00	400.00	400.00	400.00	400.00	400.00	400.00	400.00	400.00	400.00	400.00	400.00	4800.00
MARACUYA CATEGORIA EXTRA	50.00	50.00	50.00	50.00	50.00	50.00	50.00	50.00	50.00	50.00	50.00	50.00	600.00
MANGO KENT CATEGORIA I	50.00	50.00	50.00	50.00	50.00	50.00	50.00	50.00	50.00	50.00	50.00	50.00	600.00
MELON CATEGORIA EXTRA	15.00	15.00	15.00	15.00	15.00	15.00	15.00	15.00	15.00	15.00	15.00	15.00	180.00
SANDIA CATEGORIA EXTRA	39.00	39.00	39.00	39.00	39.00	39.00	39.00	39.00	39.00	39.00	39.00	39.00	468.00
MANZANA DELICIA CATEGORIA EXTRA	75.00	75.00	75.00	75.00	75.00	75.00	75.00	75.00	75.00	75.00	75.00	75.00	900.00
CARAMBOLA CATEGORIA EXTRA	100.00	100.00	100.00	100.00	100.00	100.00	100.00	100.00	100.00	100.00	100.00	100.00	1200.00
DURAZNO CATEGORIA EXTRA	100.00	100.00	100.00	100.00	100.00	100.00	100.00	100.00	100.00	100.00	100.00	100.00	1200.00
PAPAYA CATEGORIA I	39.00	39.00	39.00	39.00	39.00	39.00	39.00	39.00	39.00	39.00	39.00	39.00	468.00
MANDARINA SATSUMA CATEGORIA EXTRA	100.00	100.00	100.00	100.00	100.00	100.00	100.00	100.00	100.00	100.00	100.00	100.00	1200.00
TANGELO CATEGORIA EXTRA	64.00	64.00	64.00	64.00	64.00	64.00	64.00	64.00	64.00	64.00	64.00	64.00	768.00
NARANJA VALENCIA CATEGORIA EXTRA	100.00	100.00	100.00	100.00	100.00	100.00	100.00	100.00	100.00	100.00	100.00	100.00	1200.00
UVA RED GLOBE CATEGORIA EXTRA	50.00	50.00	50.00	50.00	50.00	50.00	50.00	50.00	50.00	50.00	50.00	50.00	600.00

GOBIERNO REGIONAL CAJAMARCA
CAR - ALDEA INFANTIL SAN ANTONIO

Balbina Oces Huamán
DIRECTORA (E)