

CAPÍTULO III ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

1. DENOMINACIÓN Y FINALIDAD PÚBLICA DE LA CONTRATACIÓN

1.1. DENOMINACIÓN

ADQUISICIÓN DE VERDURAS PARA LA ATENCIÓN DE NIÑOS, NIÑAS Y ADOLESCENTES DE LA ALDEA INFANTIL SAN ANTONIO, DEL GOBIERNO REGIONAL CAJAMARCA.

1.2. FINALIDAD PÚBLICA

El presente procedimiento de selección busca abastecer con alimentos de calidad apto para consumo humano, para la alimentación de los niños, niñas y adolescentes de la Aldea Infantil San Antonio.

2. ANTECEDENTES

El Gobierno Regional de Cajamarca en cooperación con la Aldea Infantil San Antonio se responsabiliza de la contratación del suministro de diversos alimentos de consumo humano para el desarrollo y funcionamiento de dicha Aldea Infantil, por ser un órgano desconcentrado del Gobierno Regional de Cajamarca. Teniendo como referencia que desde el año 2005 aproximadamente el Gobierno Regional de Cajamarca se encarga de Suministrar los alimentos de Consumo entre otros a la Aldea Infantil San Antonio.

3. OBJETIVOS DE LA CONTRATACIÓN

Objetivo General:

Alimentar a los niños y/o adolescentes que habitan la Aldea Infantil San Antonio más aun tratándose de niños, niñas y adolescentes, albergados en situación de riesgo y desprotección, abandono físico, moral y material, víctimas de la violencia social, violencia familiar y en condiciones de extrema pobreza pertenecientes a nuestra Región Cajamarca y a nivel nacional.

Objetivos Específicos:

- Mediante la alimentación sana y equilibrada asegurar el crecimiento, desempeño físico y mental de los niños que habitan en la Aldea Infantil San Antonio.
- Eliminar la desnutrición y anemia de los niños que habitan en la Aldea Infantil San Antonio.

4. ACTIVIDAD DEL POI: C0239 - DESARROLLO Y MANTENIMIENTO DE ALDEAS

5. CARACTERÍSTICAS DEL BIEN A CONTRATAR

DENOMINACIÓN DEL BIEN SEGÚN LA FICHA TÉCNICA	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD
AJO ENTERO CALIDAD PRIMERA	KG	380
ALVERJA VERDE EN VAINA CATEGORIA EXTRA	KG	600
CAMOTE AMARILLO CALIDAD PRIMERA	KG	960
CHOCLO CATEGORIA EXTRA O PRIMERA	UNIDAD	3600
LIMON CATEGORIA EXTRA	KG	720
PALIA FUERTE CATEGORIA EXTRA	UNIDAD	570
PAPA PERUANITA CALIDAD EXTRA	KG	2220
PAPA CANCHAN CALIDAD EXTRA	KG	4050
VAINITA CALIDAD EXTRA	KG	300
YUCA CATEGORIA EXTRA	KG	888
ZAPALLO MACRE CATEGORIA PRIMERA	KG	780
COL CRESPA CALIDAD EXTRA	UNIDAD	312
ESPARRAGO VERDE CATEGORIA EXTRA	KG	156

5.1 CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS



Firmado digitalmente por
TANTA VIDAURRE Celia FAU
20453744168 soft
SEDE - AISA - Directora (e)
Motivo: Viso en señal de
conformidad
Fecha: 27/04/2022 06:34 p. m.

FICHA TÉCNICA APROBADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

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

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1. Del bien

El ajo categoría primera, deberá ser entero, compacto y bien formado, de consistencia firme, exentos de pudriciones o daños físicos (heridas y rajaduras), de materia extraña (tierra, piedra, arena u otro material extraño objetable), de plagas (hongos, insectos, ácaros, nematodos, entre otros), de humedad externa (salvo la condensación consiguiente a su remoción de una cámara frigorífica), de cualquier olor, color o sabor no característico que afecte la calidad del producto; los lotes de ajo deberán estar conformados por bulbos de la forma típica de la variedad, compactos y constituidos por dientes ovoides, carnosos, estar completos, secos o curados, cubiertos con sus propias hojas envolventes secas y sin signos de desecación, cada lote de ajo deberá estar conformado por una misma variedad, según lo indica el numeral 5.1 de la NTP 011.101:2015 (revisada el 2021).

Y presentará las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
Requisitos generales	Cumplir con lo indicado en el numeral 5.1 de la NTP de la referencia.	NTP 011.101:2015 (revisada el 2021) HORTALIZAS. Ajo. Requisitos. 2ª Edición
Categoría, sanidad y aspecto	Cumplir con lo indicado en el numeral 5.2 y Tabla 1 de la NTP de la referencia para ajo categoría primera.	
Clasificación	Cumplir con lo indicado en el numeral 5.3.1.1 de la NTP de la referencia.	
INOCUIDAD	Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria SENASA, autoridad nacional competente ¹ .	Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG y sus modificatorias

Precisión 1: Ninguna.

2.2. Envase y/o embalaje

El ajo categoría primera, deberá ser envasado tomando en consideración lo establecido en las normas Codex CXC 1-1969 (2020) Principios generales de higiene de los alimentos, CXC 53-2003 (2017) Código de prácticas de higiene para las frutas y hortalizas frescas y CXC 44-1995 (2004) Código de prácticas para el envasado y transporte de frutas y hortalizas frescas, de tal manera que el producto quede debidamente protegido.

Los bulbos de ajo deberán ser envasados en sacos, bolsas u otros envases de grado alimentario, para el expendio al por menor en mallas, cajas, u otros envases de tamaño y peso variables, el contenido de cada unidad de embalaje debe ser homogéneo y estar compuesto únicamente por

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.

Firmado digitalmente por CENTA
CUEVA Emma Raquel FAU
20600927818 hard
Motivo: Day V° B°
Fecha: 25.04.2021 23:14:24 -05:00

Firmado digitalmente por HUMMAN
GUERRERO Rodrigo Ernesto FAU
20600927818 hard
Motivo: Day V° B°
Fecha: 22.04.2021 19:52:14 -05:00

Firmado digitalmente por
TANTA VIDAURRE Celia FAU
20453744168 soft
SEDE - AISA - Directora (e)
Motivo: Visto en señal de
conformidad
Fecha: 29/04/2022 12:43 p. m.

Firmado digitalmente por
ZAMORA GUTIERREZ Claudia
Jsa FAU 20600927818 hard
Motivo: Day V° B°
Fecha: 20.04.2021 08:31:11 -05:00

bulbo de ajo de la misma variedad y calidad; los envases deben estar limpios y compuestos por materiales que no causen alteraciones del producto, que reúnan las condiciones de higiene, limpieza y resistencia a la humedad, manipulación y transporte, de modo que garantice la conservación del producto, según indica el numeral 10 de la NTP 011.101:2015 (revisada el 2021).

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

2.3. Rotulado

El rotulado del ajo categoría primera, deberá cumplir con lo indicado en la norma Codex CXS 1-1985 (2018) Norma general para el etiquetado de los alimentos preenvasados, además de las disposiciones especificadas en el numeral 9 de la NTP 011.101:2015 (revisada el 2021):

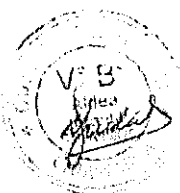
- el nombre y variedad del producto indicado;
- categoría indicada como "primera";
- peso neto, en kilogramos;
- nombre o razón social del productor, envasador o vendedor, en el caso de productos importados nombre o razón social del importador;
- el país de origen;
- número de Autorización Sanitaria de establecimiento emitido por el SENASA;
- código de rastreabilidad generado en el procesamiento del alimento.

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

2.4. Inserto

No aplica.

Precisión 4: No aplica.



Firmado digitalmente por
TANTA VIDAURRE Celia FAU
20453744168 soft
SEDE - AJISA - Directora (e)
Motivo: Visto en señal de
conformidad
Fecha: 29/04/2022 12:48 p. m.

FICHA TÉCNICA APROBADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

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

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1. Del bien

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

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

Y debe presentar las siguientes características:

CARACTERÍSTICA		ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA								
CALIDAD											
Consistencia		Granos tiernos y consistentes, no harinosos.	NTP 011.106:2016 HORTALIZAS. Arveja verde. Requisitos. 2ª Edición								
Llenado de vainas		100% llenado de vainas.									
Color de vaina y granos		Verde brillante (claro u oscuro, según variedad).									
Tamaño del grano		<table><tr><th>Tamaño</th><th>Diámetro ecuatorial del grano</th></tr><tr><td>Pequeño</td><td>Entre 7,1 mm y 8,7 mm</td></tr><tr><td>Mediano</td><td>Entre 8,7 mm y 10,3 mm</td></tr><tr><td>Grande</td><td>Mayor a 10,3 mm</td></tr></table>		Tamaño	Diámetro ecuatorial del grano	Pequeño	Entre 7,1 mm y 8,7 mm	Mediano	Entre 8,7 mm y 10,3 mm	Grande	Mayor a 10,3 mm
		Tamaño		Diámetro ecuatorial del grano							
		Pequeño		Entre 7,1 mm y 8,7 mm							
		Mediano	Entre 8,7 mm y 10,3 mm								
Grande	Mayor a 10,3 mm										
Sanidad	Daños serios: indicios de pudrición	No se tolera indicios de pudrición.									
	Daños leves: manchas ligeras, heridas cicatrizadas	No se tolera vainas con defectos.									
INOCUIDAD		Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, autoridad nacional competente¹.	Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias.								

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

2.2. Envase y/o embalaje

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

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

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

2.3. Rotulado

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

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

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

2.4. Inserto

No aplica.

Precisión 4: No aplica.



Firmado digitalmente por
TANTA VIDAURRE Cella FAU
20453744168 soft
SEDE - AISA - Directora (e)
Motivo: Visto en señal de
conformidad
Fecha: 29/04/2022 12:50 p. m

FICHA TÉCNICA APROBADA

Firmado digitalmente por CENIA
CUEVA Enma Raquel FAU
20600927818 hard
Motivo: Day V* B*
Fecha: 05.11.2021 16:48:10 -05:00

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

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

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1. Del bien

El camote amarillo calidad primera debe presentar las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
Uniformidad	Cada lote de camote amarillo debe estar conformado por una misma variedad (es decir, color, forma y piel).	NTP 011.120:1992 (revisada el 2012) TUBÉRCULOS Y RAÍCES. Camote amarillo. Requisitos. 1ª Edición
Alteraciones y sustancias extrañas	Exento de: - Humedad externa anormal (mojado). - Olores y sabores extraños. - Impurezas y materias extrañas visibles (tierra, piedras, etc.).	
Tamaño (diámetro perpendicular al eje de crecimiento)	Calibre de 60 mm a 100 mm Se aceptará por unidad de envase, un máximo de 15% en peso del producto de tamaño diferente al establecido.	
Sanidad y aspecto (las tolerancias se refieren al porcentaje en peso del producto por unidad de envase)	Desprendimiento de la piel	0%
	Cortes, cicatrices, magulladuras, grietas, rajaduras	Máximo 2%
	Brotamiento	0%
	Pudrición seca	0%
	Pudrición húmeda	0%
	Perforaciones, galerías (daños causados por insectos)	Máximo 1%
	Mezclas varietales	Máximo 2%
INOCUIDAD	Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, autoridad nacional competente¹.	Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias.

Decisión 1: No aplica.

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

2.2. Envase y/o embalaje

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

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

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

2.3. Rotulado

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

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

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

2.4. Inserto

No aplica.

Precisión 4: No aplica.



Firmado digitalmente por
TANTA VIDAURRE Celia FAU
20453744168 soft
SEDE - AISA - Directora (e)
Motivo: Visto en señal de
conformidad
Fecha: 29/04/2022 12:53 p. m

FICHA TÉCNICA APROBADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

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

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1. Del bien

Los choclos categoría extra o primera deberán estar libres de lesiones causadas por contusiones o cualquier otra causa, de olores y sabores extraños, estar sanos, frescos, limpios, bien cubiertos y formados, con un grado de madurez tal que, siendo aptos para el consumo, le permita soportar el manipuleo, transporte y conservación en buenas condiciones; presentarán pancas envolventes sanas y propias de la variedad pudiéndose tolerar una pequeña abertura que pueda presentarse en la punta. Los granos deberán ser tiernos, turgentes y lechosos, deberán presentar color blanco en su totalidad que cumplan las tolerancias establecidas; serán de forma tipo cilíndrica, cónica, con disposición de sus granos en hileras lineales, desde la base a la punta. Los granos serán anchos y achatados, según los numerales 5.1, 5.2, 5.3 y 5.4 de la NTP 011.105:2014 (revisada el 2019).

Los choclos categoría extra o primera serán de tamaño (calibre) mayor a 12,00 cm, según el numeral 6.2 (para otras variedades de choclo) de la NTP 011.105:2014 (revisada el 2019).

Y presentarán las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
Requisitos generales	Cumplir con lo indicado en el numeral 5.1 de la NTP de la referencia.	NTP 011.105:2014 (revisada el 2019) MAÍZ AMILÁCEO. Choclo. Requisitos. 2ª Edición
Color de los granos	Cumplir con lo indicado en el numeral 5.2 de la NTP de la referencia.	
Forma del choclo y granos de choclo	Cumplir con lo indicado en los numerales 5.3 y 5.4 de la NTP de la referencia.	
Tamaño (calibre)	Cumplir con lo indicado en los numerales 5.5, 6.2 (para otras variedades de choclo) según la categoría extra o primera de la NTP de la referencia.	
Categoría	Cumplir con lo indicado en el numeral 6.1.1 de la NTP de la referencia.	
Tolerancias	Cumplir con lo indicado en el numeral 6.3 (para otras variedades de choclo) de la NTP de la referencia.	Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG y sus modificatorias
INOCUIDAD	Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, autoridad nacional competente ¹ .	

Firmado digitalmente por CENTA CUEVA Emma Raquel FAU 20600027818 hard Motivo: Doy V° B° Fecha: 25.04.2021 23:32:44 -05:00

Firmado digitalmente por HUAMAN GUERRERO Rodrigo Ernesto FAU 20600027818 hard Motivo: Doy V° B° Fecha: 22.04.2021 19:58:08 -05:00

Firmado digitalmente por TANTA VIDAURRE Celia FAU 20453744168 soft SEDE - AISA - Directora (e) Motivo: Visto en señal de conformidad Fecha: 29/04/2022 12:55 p.m.

Firmado digitalmente por ZAMORA GUTIERREZ Claudia Ilsa FAU 20600927818 hard Motivo: Doy V° B° Fecha: 20.04.2021 08:53:06 -05:00

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

Precisión 1: La entidad convocante deberá precisar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 3.2 y/o proforma del contrato) el tamaño del Choclo categoría extra o primera requerido de acuerdo a lo establecido en la norma NTP 011.105:2014 (revisada el 2019), por ejemplo: Choclo categoría extra o primera de tamaño mayor a 12 cm.

2.2. Envase y/o embalaje

Los requisitos de los envases serán los indicados en la norma Codex CXC 44-1995 (2004) Código de prácticas para el envasado y transporte de frutas y hortalizas frescas, de tal forma que garanticen la protección al producto durante su transporte y almacenamiento, deberán ser nuevos, sanitariamente aptos, de grado alimentario, técnicamente adecuados, limpios, homogéneos en presentación, resistentes a la manipulación y al transporte.

Los choclos categoría extra o primera deberán ser acondicionados de tal manera que queden protegidos, bien presentados, homogéneo y deberá estar constituido únicamente por mazorcas de choclo del mismo origen, calidad y tamaño. La parte visible del envase deberá ser representativa de todo el contenido, según el numeral 7.1 de la NTP 011.105:2014 (revisada el 2019).

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

2.3. Rotulado

El rotulado de los envases del choclo categoría extra o primera o bien los documentos que acompañen el envío, deberán cumplir con lo siguiente, según el numeral 7.2 de la NTP 011.105:2014 (revisada el 2019):

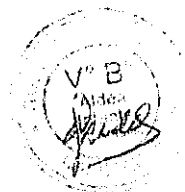
- identificación: nombre ("choclo o maíz choclo");
- dirección del envasador y/o expedidor;
- código de identificación (lote);
- origen (país de origen);
- categoría o grado;
- tamaño (calibre);
- cantidad de choclos;
- número de Autorización Sanitaria de Establecimiento emitido por el SENASA;
- código de rastreabilidad generado en el procesamiento del alimento.

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

2.4. Inserto

No aplica.

Precisión 4: No aplica.



Firmado digitalmente por
TANTA VIDAURRE Celia FAU
20453744168 soft
SEDE - AISA - Directora (e)
Motivo: Visto en señal de
conformidad
Fecha: 29/04/2022 01:00 p. m.

Firmado digitalmente por
VIOIRA GUTIERREZ Claudia
FAU 20600927618 hard
re: Doy V° B°
a: 20.04.2021 08:53:20 -05:00

FICHA TÉCNICA APROBADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

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

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1. Del bien

El limón categoría extra deberá estar entero, ser de consistencia firme, sano (excluirse los afectados por podredumbre o deterioro que impida su consumo) y limpio; prácticamente exento de cualquier materia extraña visible, de plagas (que afecten aspecto general), de daños causados por plagas, por bajas temperaturas, exento de humedad (salvo condensación consiguiente a su remoción de una cámara frigorífica), de cualquier olor y /o sabor extraño, según indica el numeral 5.1 de la NTP 011.006:2005.

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

El limón categoría extra, de acuerdo a su diámetro se clasifica en los siguientes calibres, según indica el numeral 6 de la NTP 011.006:2005:

Calibre	Diámetro (mm)	Unidades del producto por Kilogramo
A	44 a más	20 - 22
B	41 a 43,9	23 - 27
C	38 a 40,9	28 - 33
D	35 a 37,9	34 - 39

Y presentará las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
Requisitos mínimos	Cumplir con lo indicado en el numeral 5.1 de la NTP de la referencia.	NTP 011.006:2005 FRUTAS, Limón Sutil, Requisitos, 4ª Edición
Categoría	Cumplir con lo indicado en los numerales 5.2.1 y 7.1.1 para Limón Categoría Extra de la NTP de la referencia.	
Calibre (tamaño)	Cumplir con lo indicado en los numerales 6 y 7.2 para Limón Categoría Extra de la NTP de la referencia.	
Homogeneidad	Cumplir con lo indicado en el numeral 8.1 de la NTP de la referencia.	
INOCUIDAD	Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria -SENASA, autoridad nacional competente ¹ .	Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG y sus modificatorias

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

Precisión 1: La entidad convocante deberá precisar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 3.2 y/o proforma del contrato) el calibre del limón categoría extra requerido, de acuerdo a lo establecido en la norma NTP 011.006:2005, por ejemplo: Limón categoría extra calibre C.

2.2. Envase y/o embalaje

El contenido de cada envase deberá ser homogéneo y estar constituido únicamente por limones del mismo origen, variedad, calidad y calibre; en la categoría Extra, el color deberá ser homogéneo. La parte visible del contenido del envase deberá ser representativa de todo el contenido, según indica el numeral 8.1 de la NTP 011.006:2005.

El limón categoría extra deberá ser envasado tomando en consideración lo establecido en la norma Codex CXC 44-1995 (2004) Código de prácticas para el envasado y transporte de frutas y hortalizas frescas, según indica el numeral 8.2. de la NTP 011.006:2005.

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

Podrán ser cajas de cartón, plástico, mallas u otros (evitar el uso de cajas de madera) de tal manera que el producto quede debidamente protegido. Los materiales utilizados en el interior del envase deberán ser nuevos (se incluye material recuperado de calidad alimentaria), estar limpios y ser de calidad tal que evite cualquier daño externo o interno al producto. Se permiten el uso de materiales, en particular papel o sellos con indicaciones comerciales, siempre y cuando estén impresos o etiquetados con tinta o pegamento no tóxico, según indica el numeral 8.2 de la NTP 011.006:2005.

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

2.3. Rotulado

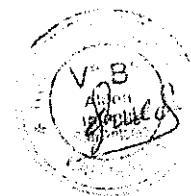
El rotulado del limón categoría extra deberá cumplir con las disposiciones establecidas en la NTP 209.038:2019 ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado de alimentos preenvasados. 8ª Edición y demás disposiciones establecidas en el numeral 9 de la NTP 011.006:2005:

- nombre del producto y nombre de la variedad;
- nombre/razón social del productor, envasador y/o distribuidor comercializador;
- origen del producto;
- categoría;
- calibre;
- peso neto;
- fecha de envasado;
- lote;
- número de Autorización Sanitaria del Establecimiento emitido por el SENASA;
- código de rastreabilidad generado en el procesamiento del alimento.

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

2.4. Inserto No aplica.

Precisión 4: No aplica.



Firmado digitalmente por
TANTA VIDAURRE Celia FAU
20453744168 soft
SEDE - AISA - Directora (e)
Motivo: Visto en señal de
conformidad
Fecha: 29/04/2022 01:03 p. m



Firmado digitalmente por
ALZAMORA GUTIERREZ Claudia
Rosa FAU 20600927818 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 20/04/2021 10:11:24 -05:00

**FICHA TÉCNICA
APROBADA**

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

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

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1. Del bien

La palta fuerte categoría extra deberá estar entera, sana (excluir frutos afectados por podredumbre o deterioro que hagan que no sean aptos para el consumo), limpia, exenta de materia extraña visible, prácticamente exenta de plagas, daños causados por plagas (que afecten el aspecto general del producto), exenta de humedad externa anormal (salvo condensación consiguiente a su remoción de una cámara frigorífica), de olor y/o sabor extraños, de daños causados por bajas y/o altas temperaturas, tener pedúnculo no superior a 10 mm, según lo indicado en el numeral 4.1.1 de la NTP 011.018:2019.

Las paltas deberán haber alcanzado una fase de desarrollo fisiológico que asegure la finalización del proceso de maduración (madurez de consumo). La palta madura no debe tener sabor amargo. El desarrollo y condición de las paltas deberán ser tales que les permitan soportar el transporte y la manipulación, y llegar en estado satisfactorio al lugar de destino, según indica el numeral 4.1.2 de la NTP 011.018:2019.

La palta fuerte categoría extra se clasifica por el peso del fruto en los siguientes calibres, según el numeral 3 (a) de la norma Codex CXS 197-1995 (2013):

Código por calibre	Peso (en gramos)
2	>1220
4	781 - 1220
6	576 - 780
8	456 - 576
10	364 - 462
12	300 - 371
14	258 - 313
16	227 - 274
18	203 - 243
20	184 - 217
22	165 - 196
24	151 - 175
26	144 - 157
28	134 - 147
30	123 - 137



Firmado digitalmente por
TANTA VIDAURRE Celia FAU
20453744168 soft
SEDE - AISA - Directora (e)
Motivo: Visto en señal de
conformidad
Fecha: 29/04/2022 01:04 p. m.



Firmado digitalmente por CENTA
CUEVA Emma Raquel FAU
20600927818 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 25.04.2021 22:17:29 -05:00



Firmado digitalmente por HUAMAN
GUERRERO Rodrigo Ernesto FAU
20600927818 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 22.04.2021 20:25:26 -05:00



Firmado digitalmente por
ZAMORA GUTIERREZ Claudia
FAU 20600927818 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 20.04.2021 10:44:00 -05:00

Y presentará las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
Requisitos mínimos	Cumplir con lo indicado en el numeral 4.1 de la NTP de la referencia.	NTP 011.018:2019 PALTA. Requisitos. 6ª Edición
Categoría	Cumplir con lo indicado en los numerales 5, 7.1 y 7.3 para la palta fuerte categoría extra de la NTP de la referencia.	
Homogeneidad	Cumplir con lo indicado en el numeral 8.1 de la NTP de la referencia.	
Calibre (tamaño)	Cumplir con lo indicado en los numerales 3 (a) y 4.2 de la norma Codex de la referencia, según el calibre de Palta Fuerte Categoría Extra a contratar.	CXS 197-1995 (2013) Norma para el aguacate
INOCUIDAD	Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, autoridad nacional competente ¹ .	Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG y sus modificatorias

Precisión 1: La entidad convocante deberá precisar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 3.2 y/o proforma del contrato) el calibre de la palta fuerte categoría extra requerida, de acuerdo a lo establecido en la norma Codex CXS 197-1995 (2013), por ejemplo: palta fuerte categoría extra calibre 18.

2.2. Envase y/o embalaje

La palta fuerte categoría extra deberá ser envasada 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.

Los materiales utilizados en el interior del envase deberán ser nuevos, estar limpios y ser de calidad tal que evite cualquier daño externo o interno al producto. Se permite el uso de materiales, en particular papel o sellos, con indicaciones comerciales, siempre y cuando estén impresos o etiquetados con tinta o pegamento no tóxico, según el numeral 8.2 de la NTP 011.018:2019.

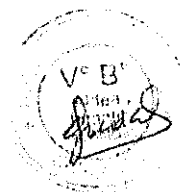
Los envases deberán satisfacer las características de calidad, higiene, ventilación y resistencia necesarias para asegurar una manipulación, transporte y conservación apropiados de las paltas, y deberán estar exentos de cualquier materia y olor extraños, según indica el numeral 8.2.1 de la NTP 011.018:2019.

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

2.3. Rotulado

Los envases, o bien los documentos que acompañan el envío, además de los requisitos aplicables especificados en la NTP 209.038:2019 ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado de alimentos preenvasados. 8ª Edición, deberán indicar, en letras agrupadas en el mismo lado, marcadas de

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.



V° B°
Firmado digitalmente por
TANTA VIDAURRE Celia FAU
20453744168 soft
SEDE - AISA - Directora (e)
Motivo: Visto en señal de
conformidad
Fecha: 29/04/2022 01:08 p. m

V° B°
Firmado digitalmente por
ZANORA GUTIERREZ Claudia
13a FAU 20600927618 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 20.04.2021 10:44 14 -05 00

forma legible e indeleble y visible desde el exterior, lo siguiente, según el numeral 9 de la NTP 011.018:2019:

- nombre del producto y la variedad;
- nombre, dirección del comercializador, productor, otro;
- país de origen;
- categoría de calidad;
- calibre;
- peso neto;
- código de rastreabilidad generado en el procesamiento primario del alimento;
- número de Autorización Sanitaria de establecimiento emitido por SENASA.

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

2.4. Inserto No aplica.

Precisión 4: No aplica.



Firmado digitalmente por
TANTA VIDAURRE Celia FAU
20453744168 soft
SEDE - AISA - Directora (e)
Motivo: Visto en señal de
conformidad
Fecha: 29/04/2022 01:10 p. m.



Firmado digitalmente por
ZAMORA GUTIERREZ Claudia
4a FAU 20600927815 hard
Motivo: Doy V-B
Fecha: 29.04.2021 10:44:41 -05:00

FICHA TÉCNICA APROBADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

Denominación del bien	: PAPA PERUANITA CALIDAD EXTRA
Denominación técnica	: PAPA PERUANITA GRADO DE CALIDAD EXTRA
Unidad de medida	: KILOGRAMO
Descripción general	: La variedad peruanita tiene pulpa color amarillo y el uso sugerido es sancochado, puré.

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1. Del bien

De acuerdo a su tamaño la papa peruanita calidad extra se clasificará en los siguientes calibres, según el numeral 5.2 de la NTP 011.119:2016:

- a) calibre extra
- b) calibre primera
- c) calibre segunda

Y presentará las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
Uniformidad	Cumplir lo indicado en el numeral 5.1 de la NTP de la referencia, para la variedad peruanita.	NTP 011.119:2016 PAPA Y SUS DERIVADOS. Papa. Definiciones y requisitos. 3ª Edición
Sanidad y aspecto	Cumplir con lo indicado en el numeral 5.3 de la NTP de la referencia.	
Tamaño	Cumplir con lo indicado en el numeral 5.2 de la NTP de la referencia, según el calibre de papa peruanita calidad extra a contratar.	
INOCUIDAD	Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, autoridad nacional competente ¹ .	Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG y sus modificatorias

Precisión 1: La entidad convocante deberá precisar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 3.2 y/o proforma del contrato) el calibre de papa peruanita calidad extra requerido, de acuerdo a lo establecido en la Tabla 1 de la norma NTP 011.119:2016, por ejemplo: papa peruanita calidad extra de calibre primera.

2.2. Envase y/o embalaje

La papa peruanita calidad extra deberá ser envasada según lo establecido en las normas Codex CXC 1-1969 (2020) 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.

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

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

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

2.3. Rotulado

Los envases, o bien los documentos que acompañan el envío, además de los requisitos aplicables especificados en la NTP 209.038:2019 ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado de alimentos preenvasados. 8ª Edición, deberán indicar lo siguiente:

- número de Autorización Sanitaria de Establecimientos emitido por el SENASA,
- código de rastreabilidad generado en el procesamiento primario del alimento.

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

2.4. Inserto No aplica.

Precisión 4: No aplica.



Firmado digitalmente por
TANTA VIDAURRE Celia FAU
20453744168 soft
SEDE - AISA - Directora (e)
Motivo: Viso en señal de
conformidad
Fecha: 29/04/2022 01:19 p. m.



Firmado digitalmente por
ALZAMORA GUTIERREZ Claudia
Rosa FAU 20500927818 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 20.04.2021 11:17:12 -05:00

FICHA TÉCNICA APROBADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

Denominación del bien : PAPA CANCHÁN CALIDAD EXTRA
Denominación técnica : PAPA CANCHÁN GRADO DE CALIDAD EXTRA
Unidad de medida : KILOGRAMO
Descripción general: : La variedad Canchán, también conocida como "papa rosada" por el color de su cáscara, tiene pulpa color blanca a blanca cremosa y el uso sugerido es para frituras.

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1. Del bien

De acuerdo a su tamaño la papa Canchán calidad extra se clasificará en los siguientes calibres, según el numeral 5.2 de la NTP 011.119:2016:

- a) calibre extra
- b) calibre primera
- c) calibre segunda

Y presentará las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
Uniformidad	Cumplir lo indicado en el numeral 5.1 de la NTP de la referencia, para la variedad Canchán.	NTP 011.119:2016 PAPA Y SUS DERIVADOS. Papa. Definiciones y requisitos. 3ª Edición
Sanidad y aspecto	Cumplir con lo indicado en el numeral 5.3 de la NTP de la referencia.	
Tamaño	Cumplir con lo indicado en el numeral 5.2 de la NTP de la referencia, según el calibre de papa Canchán calidad extra a contratar.	
INOCUIDAD	Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, autoridad nacional competente ¹ .	Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG y sus modificatorias

Precisión 1: La entidad convocante deberá precisar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 3.2 y/o proforma del contrato) el calibre de papa Canchán calidad extra requerido, de acuerdo a lo establecido en la Tabla 1 de la norma NTP 011.119:2016, por ejemplo: papa Canchán calidad extra de calibre primera.

2.2. Envase y/o embalaje

La papa Canchán calidad extra deberá ser envasada según lo establecido en las normas Codex CXC 1-1969 (2020) Principios generales de higiene de los alimentos, CXC 53-2003 (2017) Código de prácticas de higiene para las frutas y hortalizas frescas y CXC 44-1995 (2004) Código de prácticas para el envasado y transporte de frutas y hortalizas frescas, de tal manera que el producto quede debidamente protegido.

Los envases deberán satisfacer las características de higiene, ventilación y resistencia necesarias para asegurar la manipulación, el transporte y la conservación apropiadas de las papas, y deberán estar exentos de cualquier materia y olor extraños. Podrán ser sacos, bolsas u otros envases del

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.

mismo tamaño, que cumplan con los requisitos que se indican en las Normas Técnicas Peruanas correspondientes (por ejemplo: NTP 231.275, NTP 311.313, etc.).

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

2.3. Rotulado

Los envases, o bien los documentos que acompañan el envío, además de los requisitos aplicables especificados en la NTP 209.038:2019 ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado de alimentos preenvasados. 8ª Edición, deberán indicar lo siguiente:

- número de Autorización Sanitaria de Establecimientos emitido por el SENASA,
- código de rastreabilidad generado en el procesamiento primario del alimento.

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

2.4. Inserto No aplica.

Precisión 4: No aplica.



Firmado digitalmente por
TANTA VIDAURRE Celia FAU
20453744168 soft
SEDE - AISA - Directora (e)
Motivo: Visto en señal de
conformidad
Fecha: 29/04/2022 02:43 p. m.



Firmado digitalmente por
ULZAMORA GUTIERREZ Claudia
Tosa FAU 29800927818 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 20.04.2021 10:50:07 -05:00

FICHA TÉCNICA APROBADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

Denominación del bien	: VAINITA CALIDAD EXTRA
Denominación técnica	: VAINITA CALIDAD EXTRA
Unidad de medida	: KILOGRAMO
Descripción general	: La vainita es una hortaliza, es el fruto inmaduro de la especie <i>Phaseolus vulgaris</i> L. Es de color verde, de forma alargada y ahusada.

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1. Del bien

Las vainitas calidad extra deberán presentarse limpias, frescas, enteras y sanas; pertenecerán al mismo cultivar, deberán tener un grado de madurez comercial que les permita soportar el manipuleo, transporte y conservación en buenas condiciones, según indica el numeral 4.1.1 de la NTP 011.111:1974 (revisada el 2011) y su Corrigenda Técnica.

La vainita calidad extra por su relación diámetro menor/peso, es del tamaño A, según los numerales 4.1.5 y la Tabla 2 de la NTP 011.111:1974 (revisada el 2011) y su Corrigenda Técnica.

Y presentará las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
Aspecto, fibrosidad, afrijolamiento y daños (mecánicos y químicos)	Cumplir con lo indicado en el numeral 4.1.4 y la Tabla 2 de la NTP de la referencia.	NTP 011.111:1974 (revisada el 2011) HORTALIZAS. Vainita. 1ª Edición, y su Corrigenda Técnica NTP 011.111:1974 (revisada el 2011)/COR 1:2014 CORRIGENDUM 1. HORTALIZAS. Vainita. 1ª Edición
Forma	Cumplir con lo indicado en el numeral 4.1.3 y la Tabla 2 de la NTP de la referencia.	
Color	Cumplir con lo indicado en el numeral 4.1.2 y la Tabla 2 de la NTP de la referencia.	
Sanidad	Cumplir con lo indicado en el numeral 4.1.6 y la Tabla 2 de la NTP de la referencia.	
Tamaño y longitud	Cumplir con lo indicado en el numeral 4.1.5 (tamaño A) y la Tabla 2 de la NTP de la referencia.	
INOCUIDAD	Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, autoridad nacional competente ¹ .	Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG y sus modificatorias

Firmado digitalmente por CENIA
CUEVA Emma Raquel FAU
20600927618 hard
Motivo: Doy Vº Bº
Fecha: 25.04.2021 19:35:06 -05:00



Firmado digitalmente por
TANTA VIDAURRE Celia FAU
20453744168 soft
SEDE - AISA - Directora (e)
Motivo: Visto en señal de conformidad
Fecha: 29/04/2022 02:44 p. m.

Firmado digitalmente por HUAMAN
GUERRERO Rodrigo Ernesto FAU
20600927618 hard
Motivo: Doy Vº Bº
Fecha: 22.04.2021 20:34:09 -05:00

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

Precisión 1: La entidad convocante deberá precisar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 3.2 y/o proforma del contrato) el tamaño de las vainitas de calidad extra requerido de acuerdo a lo establecido en la NTP 011.111:1974 (revisada el 2011) y su Corrigenda Técnica, por ejemplo: vainita calidad extra del tamaño A.

2.2. Envase y/o embalaje

Las vainitas calidad extra deberán ser envasadas tomando en consideración lo establecido en las normas Codex CXC 1-1969 (2020) Principios generales de higiene de los alimentos, CXC 53-2003 (2017) Código de prácticas de higiene para las frutas y hortalizas frescas y CXC 44-1995 (2004) Código de prácticas para el envasado y transporte de frutas y hortalizas frescas, de tal manera que el producto quede debidamente protegido.

Los envases deberán satisfacer las características de calidad, higiene, ventilación y resistencia necesarias para asegurar la manipulación, el transporte y la conservación apropiada de las vainitas, y deberán estar exentos de cualquier materia y olor extraños. Debe cumplir con los requisitos que se indican en la NTP 203.016:1971 (revisada el 2011) VAINITAS ENVASADAS AL NATURAL. 1ª Edición, según indica el numeral 7.2 de la NTP 011.111:1974 (revisada el 2011) y su Corrigenda Técnica.

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

2.3. Rotulado

Los envases, o bien los documentos que acompañen el envío, además de los requisitos aplicables especificados en la NTP 209.038:2019 ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado de alimentos preenvasados. 8ª Edición, deberán indicar, en idioma español, lo siguiente, según indica el numeral 7.3 de la NTP 011.111:1974 (revisada el 2011) y su Corrigenda Técnica:

- designación de la hortaliza según: nombre, cultivar, calidad y tamaño;
- peso neto en kilogramos;
- procedencia;
- nombre o marca del productor;
- número de Autorización Sanitaria de Establecimiento emitido por el SENASA;
- código de rastreabilidad generado en el procesamiento primario del alimento.

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

2.4. Inserto No aplica.

Precisión 4: No aplica.



Firmado digitalmente por
NTA VIDAURRE Celia FAU
153744168 soft
DE - AISA - Directora (a)
Motivo: Visto en señal de
uniformidad
Fecha: 29/04/2022 02:45 p. m.



Firmado digitalmente por
ALZAKORA GUTIERREZ Claudia
Rosa FAU 20600927818 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 20.04.2021 11:31:27 -05:00

FICHA TÉCNICA APROBADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

Denominación del bien : YUCA CATEGORÍA EXTRA
Denominación técnica : YUCA / MANDIOCA CATEGORÍA EXTRA
Unidad de medida : KILOGRAMO
Descripción general : La Yuca (Mandioca), variedad comercial dulce, es la raíz obtenida de *Manihot esculenta* Crantz, de la familia de las *Euphorbiaceae*.

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1. Del bien

La yuca categoría extra deberá haberse recolectado cuidadosamente y haber alcanzado un grado apropiado de desarrollo fisiológico, teniendo en cuenta las características de la variedad y la zona en que se produce. El desarrollo y condición de la yuca categoría extra deberán ser tales que le permitan soportar el transporte y la manipulación y llegar en estado satisfactorio al lugar de destino, según indica el numeral 2.1.1 de la NTP-CODEX STAN 238:2014 (revisada el 2019).

La yuca categoría extra se clasifica en los siguientes calibres, de acuerdo al diámetro en la sección transversal más gruesa de la raíz, según el numeral 3 de la NTP-CODEX STAN 238:2014 (revisada el 2019):

Calibre	Diámetro (cm)
A	3,5 - 6,0
B	6,1 - 8,0
C	> 8,0

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
Requisitos mínimos	Cumplir con lo indicado en el numeral 2.1 de la NTP de la referencia.	NTP-CODEX STAN 238:2014 (revisada el 2019) NORMA PARA LA YUCA (MANDIOCA) DULCE. 1ª Edición
Clasificación y tolerancia de calidad	Cumplir con lo indicado en los numerales 2.2.1 y 4.1.1 de la NTP de la referencia.	
Calibre	Cumplir con lo indicado en los numerales 3 y 4.2 de la NTP de la referencia, de acuerdo a la yuca a contratar.	
INOCUIDAD	Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, autoridad nacional competente ¹ .	Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG y sus modificatorias

Precisión 1: La entidad convocante deberá precisar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 3.2 y/o proforma del contrato) el calibre de la yuca categoría extra requerido de acuerdo a lo establecido en la norma NTP-CODEX STAN 238:2014 (revisada el 2019), por ejemplo: yuca categoría extra, calibre B.

2.2. Envase y/o embalaje

La yuca categoría extra deberá ser envasada según lo establecido en las normas Codex CXC 1-1969 (2020) 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.

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

El contenido de cada envase deberá ser homogéneo en cuanto a la forma y estar constituido únicamente por yuca categoría extra del mismo origen, variedad y/o tipo comercial y calibre. La parte visible del contenido del envase deberá ser representativa de todo el contenido, según indica el numeral 5.1 de la NTP-CODEX STAN 238:2014 (revisada el 2019).

Los materiales utilizados en el interior del envase deberán ser nuevos (esto 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 NTP-CODEX STAN 238:2014 (revisada el 2019).

Los envases deberán satisfacer las características de calidad, higiene, ventilación y resistencia necesarias para asegurar la manipulación, el transporte y la conservación apropiados de la yuca categoría extra, y deberán estar exentos de cualquier materia y olor extraños, según indica el numeral 5.2.1 de la NTP-CODEX STAN 238:2014 (revisada el 2019).

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

2.3. Rotulado

Cada envase deberá llevar las siguientes indicaciones en letras agrupadas en el mismo lado, marcadas de forma legible e indeleble y visible desde el exterior, o bien en los documentos que acompañen el envío, según indica el numeral 6.2 de la NTP-CODEX STAN 238:2014 (revisada el 2019):

- nombre del producto y tipo (dulce) si el contenido no es visible desde el exterior;
- nombre de la variedad (facultativo);
- nombre y dirección del envasador y/o expedidor;
- país de origen y, facultativamente, nombre del lugar, distrito o región de producción;
- categoría extra;
- calibre (expresado como código de calibre o diámetro mínimo y máximo en cm);
- peso neto;
- instrucciones de preparación (incluir una leyenda que indique que la yuca deberá pelarse y cocerse antes de su consumo);
- número de Autorización Sanitaria de Establecimiento emitido por el SENASA;
- código de rastreabilidad generado en el procesamiento primario del alimento.

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

2.4. Inserto

No aplica.

Precisión 4: No aplica.

FICHA TÉCNICA APROBADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

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

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1. Del bien

Los zapallos macre categoría primera deberán presentarse maduros, limpios, frescos, enteros y sanos, pertenecerán al mismo cultivar y deberán tener el grado de madurez comercial que les permita soportar adecuadamente el manipuleo, transporte y conservación en buenas condiciones, según indica el numeral 5.1.1 de la NTP 011.114:2015.

Los zapallos macre categoría primera tendrán como mínimo un peso de 25 kg, según indica la Tabla 1 de la NTP 011.114:2015.

Y presentarán las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
Presentación y Sanidad	Cumplir con lo indicado en los numerales 5.1.1, 5.4 y 5.4.1 y Tabla 1 (para la Categoría primera), de la NTP de la referencia.	NTP 011.114:2015 HORTALIZAS. Zapallo macre. 2ª Edición
Madurez	Cumplir con lo indicado en el numeral 5.2 y Tabla 1 (para la Categoría primera), de la NTP de la referencia.	
Tamaño	Cumplir con lo indicado en la Tabla 1 (para la Categoría primera), de la NTP de la referencia.	
Defectos	Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, autoridad nacional competente ¹ .	
INOCUIDAD	Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, autoridad nacional competente ¹ .	Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG y sus modificatorias

Precisión 1: Ninguna.

2.2. Envase y/o embalaje

El zapallo macre categoría primera podrá ser no envasado, pero su manipulación deberá tener en consideración lo establecido en la norma Codex CXC 1-1969 (2020) Principios generales de higiene de los alimentos y otros textos pertinentes del Codex, así como la reglamentación nacional vigente, según indica el numeral 10.1 de la NTP 011.114:2015.

El zapallo macre categoría primera se transporta a granel y se comercializa de acuerdo al peso de cada unidad. Los zapallos también deberán ser acondicionados de tal manera que estén protegidos de daños mecánicos y adecuadamente ventilados, según los numerales 8.1 y 8.2 de la NTP 011.114:2015.

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

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

2.3. Rotulado

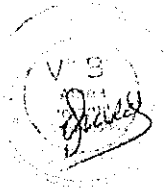
Los documentos que acompañen el envío, además de los requisitos aplicables especificados en la NTP 209.038:2019 ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado de alimentos preenvasados. 8ª Edición, deberán indicar, en idioma español, lo siguiente:

- el nombre del producto;
- nombre de la variedad, cultivar o tipo comercial;
- peso neto, en kilogramos;
- nombre y domicilio legal del productor, envasador, distribuidor, importador o vendedor;
- número de Autorización Sanitaria de Establecimiento emitido por el SENASA;
- código de rastreabilidad generado en el procesamiento primario del alimento.

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

2.4. Inserto No aplica.

Precisión 4: No aplica.



Firmado digitalmente por
TANTA VIDAURRE Celia FAU
20453744168 soft
SEDE - AISA - Directora (e)
Motivo: Visto en señal de
conformidad
Fecha: 29/04/2022 02:50 p. m

Firmado digitalmente por
LZAMORA GUTIERREZ Claudia
Josa FAU 20500927816 hard
Motivo: Doy Vº Bº
Fecha: 20/04/2021 11:34:54 -05:00

FICHA TÉCNICA APROBADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

Denominación del bien	: COL CRESPA CALIDAD EXTRA
Denominación técnica	: COL CRESPA CALIDAD EXTRA
Unidad de medida	: KILOGRAMO
Descripción general	: Hortaliza de la familia de las crucíferas correspondiente a la especie <i>Brassica oleracea</i> var. <i>Sabauda</i> L.

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1. Del bien

La col (sinónimo de repollo¹) crespa calidad extra deberá presentarse limpia y fresca, pertenecerá al mismo cultivar y deberá tener un grado de madurez comercial que le permita soportar el manipuleo, transporte y conservación en buenas condiciones, según indica el numeral 3.1.1 de la NTP 011.108:1974 (revisada el 2018) y su Corrigenda Técnica.

De acuerdo al tamaño, la col crespa calidad extra será del tamaño A, según indica el numeral 3.1.5 y la Tabla 2 de la NTP 011.108:1974 (revisada el 2018) y su Corrigenda Técnica.

Tamaño	Relación diámetro/peso
A	Más de 31 cm; más de 6 000 g

Y presentará las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
Presentación	Cumplir con lo indicado en el numeral 3.1.1 de la NTP de la referencia.	NTP 011.108:1974 (revisada el 2018) HORTALIZAS. Col Crespa. 1ª Edición, y su Corrigenda Técnica NTP 011.108:1974 (revisada el 2018)/CT 1:2019 HORTALIZAS. Col crespa. CORRIGENDA TÉCNICA 1. 1ª Edición
Color	Cumplir con lo indicado en el numeral 3.1.2 de la NTP de la referencia.	
Forma	Cumplir con lo indicado en el numeral 3.1.3 de la NTP de la referencia.	
Consistencia	Cumplir con lo indicado en el numeral 3.1.4 para la calidad Extra, de la NTP de la referencia.	
Tamaño y longitud del tocón	Cumplir con lo indicado en los numerales 3.1.5 y 3.1.7, según el tamaño requerido, de la NTP de la referencia.	
Sanidad	Cumplir con lo indicado en el numeral 3.1.6 para la calidad extra, de la NTP de la referencia.	Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG y sus modificatorias
INOCUIDAD	Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, autoridad nacional competente ² .	

Precisión 1: La entidad convocante deberá precisar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 3.2 y/o proforma del contrato) el tamaño de la col crespa calidad extra requerida de acuerdo con lo establecido en la norma NTP 011.108:1974 (revisada el 2018) y su Corrigenda Técnica, por ejemplo: Col crespa de calidad extra, de tamaño A.

¹ Según la Real Academia de la Lengua Española, la palabra "col" es sinónimo de "repollo".

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

2.2. Envase y/o embalaje

La col crespa calidad extra deberá ser envasada tomando en consideración lo establecido en las normas Codex CXS 1-1969 (2020) 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.

La col crespa calidad extra deberá ser acondicionada de tal manera que quede protegida, ventilada y bien presentada, según indica el numeral 6.1 de la NTP 011.108:1974 (revisada el 2018) y su Corrigenda Técnica.

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

2.3. Rotulado

El rotulado de la col crespa calidad extra deberá cumplir con lo indicado en la NTP 209.038:2019 ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado de alimentos preenvasados. 8ª Edición, y las disposiciones especificadas en el numeral 6.3 de la NTP 011.108:1974 (revisada el 2018) y su Corrigenda Técnica:

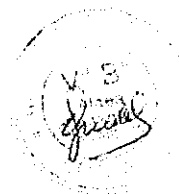
- el nombre del producto;
- nombre de la variedad, cultivar o tipo comercial;
- calidad extra;
- tamaño;
- peso neto, en kilogramos;
- nombre y domicilio legal del productor, envasador, distribuidor, importador o vendedor;
- el país de origen;
- número de Autorización Sanitaria de Establecimiento emitido por el SENASA;
- código de rastreabilidad generado en el procesamiento del alimento.

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

2.4. Inserto

No aplica.

Precisión 4: No aplica.



Firmado digitalmente por
TANTA VIDAURRE Celia FAU
20453744168 soft
SEDE - AISA - Directora (e)
Motivo: Visto en señal de
conformidad
Fecha: 29/04/2022 02:53 p. m.

Firmado digitalmente por
AMORA GUTIERREZ Claudia
a FAU 20600927818 hard
por: Day V.B.
a: 20.04.2021 08:54:59 -05:00

FICHA TÉCNICA APROBADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

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

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1. Del bien

Los espárragos verdes categoría extra deben presentar las siguientes características:

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

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

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

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

2.2. Envase y/o embalaje

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

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

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

2.3. Rotulado

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

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

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

2.4. Inserto

No aplica.

Precisión 4: No aplica.



Firmado digitalmente por
TANTA VIDAURRE Celia FAU
20453744168 soft
SEDE - AISA - Directora (e)
Motivo: Visto en señal de
conformidad
Fecha: 29/04/2022 02:57 p.m.

5.2 ENVASE, EMBALAJE Y ROTULADO

5.2.1 ENVASE

- Serán inocuos y no comunicarán olores o sabores extraños al producto.
- Serán impermeables resistentes y protegerán al producto.
- Cada envase tendrá la numeración de cada hogar a entregar.
- Contarán con un envase para la recepción y otro para la entrega.

5.2.2 EMBALAJE

Los envases deberán satisfacer las características de calidad, higiene, ventilación y resistencia necesarias para asegurar una manipulación, transporte y conservación de los productos.

5.2.3 ROTULADO

La cantidad de bolsas atendidas con la cantidad requerida de producto deben estar rotuladas con el número de la casa u hogar a ofrecer.

5.3 TRANSPORTE

Los vehículos que se utilicen para el transporte de productos deberán ser de materiales aislantes e impermeables que permitan su fácil limpieza.

5.4 GARANTIA COMERCIAL

El proveedor es responsable ante la entidad de cumplir con la entrega de los bienes contratados en buenas condiciones de calidad, presentación, vigencia de la fecha de consumo, sin defectos o signos que evidencien descomposición, abolladuras, empaques rotos, etc, las mismas que serán verificados por personal de la Aldea Infantil San Antonio, a fin de que comprobar que cumplen con las características requeridas.

Condiciones de garantía: En caso de incumplir el alcance de garantía, el contratista será responsable de cambiarlos en un plazo de 24 horas de solicitado por uno de igual o superior característica, sin que ello signifique un costo adicional.

5.5 REQUISITOS DEL PROVEEDOR

- Ser persona natural y/o jurídica
- Contar con RUC Activo y Habido
- RNP vigente en Bienes

DEL PERSONAL QUE MANIPULA LOS ALIMENTOS

- Los manipuladores de alimentos deberán de contar con el certificado o carne de salud o carnet de sanidad visible y vigente, estar debidamente aseados y usaran ropa de trabajo exclusiva para su labor en buen estado de conservación y aseo así mismo debe dar cumplimiento a las disposiciones sanitarias emitidas en el marco de la emergencia sanitaria y emergencia nacional a causa del COVID-19.
- En caso se incorpore un nuevo personal distribuidor al propuesto, el proveedor deberá presentar copia de los certificados o carnet al AISA y cumplir con los antes mencionado
- El personal encargado de efectuar la entrega deberá estar bien protegido con el uso de equipos de protección personal (guantes, gorro, mascarilla, guardapolvo o mameluco)

6. FORMA DE PAGO

El pago se realizará de forma mensual una vez recepcionado los productos de acuerdo al cronograma de entregas por el área de almacén y previo informe de conformidad de la prestación efectuada por el responsable del área usuaria (Aldea Infantil San Antonio).



Firmado digitalmente por
TANTA VIDAURRE Celia FAU
20453744168 soft
SEDE - AISA - Directora (e)
Motivo: Visto en señal de
conformidad
Fecha: 29/04/2022 02:59 p. m.

7. SISTEMA DE CONTRATACIÓN

Precios unitarios.

8. PLAZO DE EJECUCION DEL CONTRACTUAL.

El plazo de ejecución del contrato será de 360 días calendario, el período de ejecución contractual se inicia al día siguiente de la suscripción del contrato.

9. FORMAS DE ENTREGA

Las entregas serán periódicas de acuerdo con el cronograma del Área de Almacén y Nutrición de Aldea Infantil San Antonio, las mismas que corresponden a entregas semanales y/o diarias, según requerimiento del área usuaria.

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 y hasta cumplir con las cantidades mensuales.

En caso el proveedor entregue los bienes fuera del plazo previsto, se le aplicará la penalidad por cada día de retraso.

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.

10. LUGAR DE ENTREGA

La entrega de los bienes será 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 12:30 horas y de 14:30 a 16:00 horas, de lunes a viernes y días hábiles.

11. RECEPCIÓN Y CONFORMIDAD

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 la Directora de la Aldea Infantil Antonio, previo informe de encargado del almacén de la AISA, de cumplimiento de las especificaciones técnicas requeridas, en un plazo máximo de siete (07) días de producida la recepción 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 Técnico Mínimo y las particularidades de la propuesta del postor adjudicado con la Buena Pro.

De existir observaciones, la Entidad las comunica al contratista, indicando claramente el sentido de estas, otorgándole un plazo para subsanar no menor de dos (2) ni mayor de ocho (08) días. Dependiendo de la complejidad o sofisticación de las subsanaciones a realizar. Subsanadas las observaciones dentro del plazo otorgado, no corresponde la aplicación de penalidades. En caso de existir observaciones se procederá de conformidad a lo establecido en el Artículo N° 168 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado.

Si pese al plazo otorgado, el proveedor no cumpliera a cabalidad con la subsanación, el Gobierno Regional de Cajamarca, podrá resolver el contrato, sin perjuicio de poder aplicar las penalidades que correspondan.

Este procedimiento no será aplicable cuando los bienes manifiestamente no cumplan con las características y condiciones ofrecidas, en cuyo caso el Gobierno Regional de Cajamarca, no efectuará la recepción, debiendo considerarse como no efectuada la prestación, aplicándose las penalidades que correspondan.

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.



Firmado digitalmente por
TANTA VIDAURRE Celia FAU
20453744168 soft
SEDE - AISA - Directora (e)
Motivo: Visto en señal de
conformidad
Fecha: 29/04/2022 03:01 p. m.

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.

12. PENALIDADES APLICABLES

El contrato establece las penalidades aplicables al contratista ante el incumplimiento injustificado de sus obligaciones contractuales, las mismas que deben ser objetivas, razonables y congruentes con el objeto de la convocatoria.

La entidad debe prever en los documentos del procedimiento de selección la aplicación de la penalidad por mora; así mismo, puede prever otras penalidades.

Estos dos tipos de penalidades pueden alcanzar cada una un monto máximo equivalente al diez por ciento (10%) del monto del contrato vigente.

PENALIDAD POR MORA

Si el postor ganador incurre en retraso injustificado en la ejecución de las prestaciones objeto del contrato, se aplicará una penalidad por cada día de atraso, hasta por un monto máximo equivalente al diez por ciento (10%) del monto del contrato vigente, en concordancia con el Artículo 162° del Reglamento de la Ley de Contratación del Estado.

En todos los casos, la penalidad se aplicará automáticamente y se calculará de acuerdo con la siguiente fórmula:

$$\text{Penalidad diaria} = \frac{0.10 \times \text{monto}}{F \times \text{plazo en días}}$$

Dónde:

F: tiene los siguientes valores.

- a) Para plazos menores o iguales a sesenta (60) días, para bienes, servicios en general, consultorías y ejecución de obras: F=0.40
- b) Para plazos mayores a sesenta (60) días:
 - b.1. Para bienes, servicios en general y consultorías: F=0.25

Tanto el monto como el plazo se refieren, según corresponda, al monto vigente del contrato o ítem que debió ejecutarse o, en caso que estos involucraran obligaciones de ejecución periódica o entregas parciales, a la prestación individual que fuera de materia de retraso.

Se considera justificado el retraso, cuando el contratista acredite, de modo objetivamente sustentado, que el mayor tiempo transcurrido no le resulta imputable. Esta calificación del retraso como justificado por parte de la entidad no da lugar al pago de gastos generales ni costos directos de ningún tipo.

Cuando se llegue a cubrir el monto máximo de la penalidad, podrá resolver el contrato por incumplimiento.

OTRAS PENALIDADES APLICABLES.

Por otro lado, de acuerdo con el artículo 163 del referido reglamento, se establece: para estos efectos, deben incluir los supuestos de aplicación de penalidad, distintas al retaso o mora, la forma de cálculo de la penalidad para cada supuesto y el procedimiento mediante el cual se verifica el supuesto a penalizar.

Estas penalidades se calculan de forma independiente a la penalidad por mora, establecidas en el siguiente cuadro.



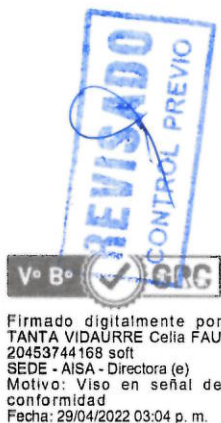
Firmado digitalmente por
TANTA VIDAURRE Celia FAU
20453744168 soft
SEDE - AISA - Directora (e)
Motivo: Visto en señal de
conformidad
Fecha: 29/04/2022 03:02 p. m.

Otras penalidades			
N°	Supuestos de aplicación de penalidad	Forma de cálculo	Procedimiento
1	En caso que el personal encargado del distribución de los alimentos no cuente con certificado o carne de salud o carne de sanidad visible	Por cada ocurrencia la Entidad le aplicara automáticamente una penalidad de 0.5% de la UIT vigente 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 UIT vigente 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 UIT vigente 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 negarse a dar facilidades a los representantes de la institución a realizar pesquisas en el lugar del abastecimiento	Por cada ocurrencia la Entidad le aplicara automáticamente una penalidad de 0.5% de la UIT vigente 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

SUSTENTO PARA LA ADQUISICION POR PAQUETE

Teniendo en cuenta lo expuesto el artículo 37° del Reglamento de Contrataciones del Estado, señala que la Entidad puede efectuar contrataciones por paquete, agrupando en el objeto de la contratación, varios bienes, servicios en general o consultorías distintos pero vinculados entre si, considerando que la contratación conjunta es más eficiente que efectuar contrataciones separadas.

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.



13. CONFIDENCIALIDAD

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

14. RESPONSABILIDAD POR VICIOS OCULTOS

La recepción conforme de la entidad no enerva su derecho a reclamar posteriormente por defectos o vicios ocultos. Las discrepancias referidas a defectos o vicios ocultos deben ser sometidas a conciliación y/o arbitraje. El plazo de responsabilidad será de un año contado a partir de la conformidad otorgada por la Entidad.

En dicho caso el plazo de caducidad se computará a partir de la conformidad otorgada por la entidad hasta treinta (30) días hábiles posteriores al vencimiento del plazo de responsabilidad del contratista previsto en el contrato, según lo dispuesto en el artículo 173° del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado.

Asimismo, en concordancia con el Artículo 40° de la Ley de Contrataciones, garantiza la calidad de los bienes durante (01) año contado a partir de la conformidad otorgada por la Entidad. El postor ganador será responsable de cualquier vicio oculto o defecto de fabricación que sea identificado después de haberse otorgado la conformidad, o durante las pruebas de control de calidad a la que serán sometidas y durante el periodo de garantía.

15. VALOR ESTIMADO

El valor estimado para la contratación será determinado por la Dirección de Abastecimiento a través de indagaciones de mercado.

16. SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO

El Contratista se compromete a cumplir y a observar lo establecido en la Ley de Seguridad y Salud en el Trabajo y su Reglamento, así como de otras disposiciones legales vinculadas durante la ejecución de las prestaciones a su cargo; obligándose a dotar, proveer y/o administrar a cada uno de sus trabajadores los implementos de seguridad que corresponda de acuerdo al grado y/o nivel de riesgo que pueda evidenciarse en el desarrollo de las actividades propias de la presente; así como garantizar la contratación de los respectivos seguros de acuerdo a la normatividad vigente.

Del mismo modo, el Contratista se compromete a cumplir y respetar cada una de las medidas de seguridad previstas en el Reglamento Interno de Seguridad y Salud en el Trabajo del Gobierno Regional Cajamarca, bajo apercibimiento de RESOLVER EL CONTRATO en el supuesto que incumpla los requisitos dispuestos por la normatividad correspondiente; documento que será notificado a través del email consignado por el CONTRATISTAS después de la suscripción del contrato.

17. OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA REFERIDAS AL COVID-19

El contratista deberá cumplir con las disposiciones establecidas en el documento elaborado por el Ministerio de Salud "Lineamientos para la Vigilancia, Prevención y Control de la salud de los trabajadores con riesgo de exposición a SARS -Cov-2", así como, los protocolos sanitarios y demás disposiciones que dicten los sectores y autoridades competentes, que resulten aplicables a la presente contratación, bajo costo y responsabilidad del contratista, con el fin de salvaguardar la salud del personal a cargo de la ejecución de la prestación del servicio.

El Plan de Vigilancia, Prevención y Control COVID-19 y demás protocolos sanitarios necesarios, tienen como objetivo minimizar los riesgos existentes que pueden generar la transmisión del COVID-19 en la actividad que desarrolla el personal de EL CONTRATISTA, por lo que su cumplimiento es de carácter obligatorio, bajo apercibimiento de RESOLVER EL CONTRATO en el supuesto que incumpla lo dispuesto por la normatividad correspondiente.

Con el fin de salvaguardar la salud del personal a cargo de la ejecución de la prestación, servidores del Gobierno Regional de Cajamarca y público en general que asiste a nuestra Entidad, el contratista deberá cumplir con los protocolos sanitarios, debiendo dotar a su personal de las mascarillas, guantes, orientación del distanciamiento obligatorio y otros



Firmado digitalmente por
TANTA VIDAURRE Celia FAU
20453744168 soft
SEDE - AISA - Directora (e)
Motivo: Viso en señal de
conformidad
Fecha: 29/04/2022 03:08 p. m.

necesarios en el marco del estado de emergencia nacional (COVID-19), cuando exista la necesidad de apersonarse a la Entidad, esto es, bajo costo y responsabilidad del contratista.

18. SUBCONTRATACIÓN

El contratista no podrá transferir parcial ni totalmente la responsabilidad del cumplimiento del contrato, teniendo responsabilidad plena sobre la ejecución y cumplimiento de este.

19. ADELANTOS

No se otorgará ningún tipo de adelantos.



Firmado digitalmente por
TANTA VIDAURRE Cella FAU
20453744168 soft
SEDE - AISA - Directora (e)
Motivo: Viso en señal de
conformidad
Fecha: 29/04/2022 03:09 p. m.



ANEXO A
CRONOGRAMA DE ENTREGA

REQUERIMIENTO DE VERDURAS

N°	PRODUCTO	UNIDAD DE MEDIDA	MES 1	MES 2	MES 3	MES 4	MES 5	MES 6	MES 7	MES 8	MES 9	MES 10	MES 11	MES 12	TOTAL
1	AJO ENTERO CALIDAD PRIMERA	KG	31	31	31	31	31	31	31	31	31	31	31	39	380
2	ALVERJA VERDE EN VAINA CATEGORIA EXTRA	KG	50	50	50	50	50	50	50	50	50	50	50	50	600
3	CAMOTE AMARILLO CALIDAD PRIMERA	KG	80	80	80	80	80	80	80	80	80	80	80	80	960
4	CHOCLO CATEGORIA EXTRA O PRIMERA	UND	300	300	300	300	300	300	300	300	300	300	300	300	3600
5	LIMON CATEGORIA EXTRA	KG	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	720
6	PALTA FUERTE CATEGORIA EXTRA	KG	48	48	48	48	48	48	48	48	48	48	48	42	570
7	PAPA PERUANITA CALIDAD EXTRA	KG	185	185	185	185	185	185	185	185	185	185	185	185	2220
8	PAPA CANCHAN CALIDAD EXTRA	KG	337	337	337	337	337	337	337	337	337	337	337	343	4050
9	VAINITA CALIDAD EXTRA	KG	25	25	25	25	25	25	25	25	25	25	25	25	300
10	YUCA CATEGORIA EXTRA	KG	74	74	74	74	74	74	74	74	74	74	74	74	883
11	ZAPALLO MACRE CATEGORIA PRIMERA	KG	65	65	65	65	65	65	65	65	65	65	65	65	780
12	COL CRESPA CALIDAD EXTRA	UND	26	26	26	26	26	26	26	26	26	26	26	26	312
13	ESPARRAGO VERDE CATEGORIA EXTRA	KG	13	13	13	13	13	13	13	13	13	13	13	13	155



Firmado digitalmente por
TANTA VIDAURRE Cella FAU
20453744168 soft
SEDE - ANSA - Directora (e)
Molivo: Visto en señal de
conformidad
Fecha: 29/04/2022 03:12 p. m.



CAPÍTULO IV REQUISITOS DE HABILITACIÓN

4.1 Requisitos de habilitación según los documentos de información complementaria

- Licencia municipal de apertura y funcionamiento que acredite que la empresa postora realiza dicha actividad.
- Copia simple del carnet de sanidad del personal que tiene a cargo la manipulación de los bienes.



Firmado digitalmente por
TANTA VIDAURRE Celia FAU
20453744168 soft
SEDE - AISA - Directora (e)
Motivo: Visto en señal de
conformidad
Fecha: 29/04/2022 03:13 p. m.



Firmado digitalmente por TANTA VIDAURRE
Celia FAU 20453744168 soft
SEDE - AISA - Directora (e)
Motivo: Fumo en señal de conformidad
Fecha: 27/04/2022 06:34 p. m