

**ADQUISICIÓN DE VÍVERES FRESCOS USPNNNA
REGIÓN ICA****1. DENOMINACIÓN DE LA CONTRATACIÓN**

Adquisición de víveres frescos USPNNNA Región Ica

2. FINALIDAD PÚBLICA:

La adquisición de la presente contratación tiene como finalidad brindar una alimentación balanceada para los niños, niñas y adolescentes que acogen los Centros de Acogida Residencial de la región de Ica de la Unidad de Servicios de Protección de Niños, Niñas y Adolescentes (USPNNNA) del INABIF

3. OBJETO DE LA CONTRATACIÓN:

Adquirir alimentos para la atención de niños, niñas y adolescentes atendidos en los diferentes CAR de la Unidad de Servicios de Protección de Niños, Niñas y Adolescentes (USPNNNA) de la región de Ica, bajo administración del INABIF.

4. ÁREA USUARIA:

Unidad de Servicios de Protección de Niños, Niñas y Adolescentes (USPNNNA)

5. FICHA TÉCNICA**ITEM PAQUETE I: HUEVOS, POLLO E HIGADO DE POLLO**

- Huevo de gallina calidad primera. Versión 4. 12/05/2021
- Menudencia de pollo refrigerada (Hígado de pollo fresco refrigerada). Versión 2. 05/05/2022
- Pollo entero sin menudencia refrigerado. Versión 2. 05/05/2022

ITEM PAQUETE II: CÁRNICOS

- Carne de Res –Corte Churrasco Largo Refrigerado Versión 1. 27/10/2021
- Menudencia de Res – Mondongo Refrigerado Versión 1. 27/10/2021
- Menudencia de Res – Hígado Refrigerado Versión 1. 27/10/2021

**ITEM PAQUETE III: FRUTAS, VERDURAS, HORTALIZA, TUBERCULOS Y RAICES**

- Carambola categoría I. Versión 4. 12/05/2021
- Durazno categoría I. Versión 5. 12/05/2021
- Limón categoría I. Versión 3. 12/05/2021
- Mandarina satsuma categoría I. Versión 3. 30/12/2016
- Manzana delicia categoría I. Versión 6. 12/05/2021
- Melón categoría I. Versión 7. 12/05/2021
- Naranja valencia categoría I. Versión 3. 30/12/2016
- Naranja Washington navel categoría I. Versión 3. 30/12/2016
- Palta fuerte categoría I. Versión 4. 12/05/2021
- Papaya categoría I. Versión 4. 12/05/2021
- Sandía categoría primera. Versión 7. 12/05/2021
- Tangelo categoría I. Versión 3. 30/12/2016
- Uva red globe categoría I. Versión 3. 12/05/2021
- Fresa Calidad Primera. Versión I. 24/11/2021
- Granadilla Categoría I. Versión I. 24/11/2021
- Maracuyá Categoría I. Versión 1. 24/11/2021
- Pera Categoría Primera. Versión 1. 24/11/2021
- Plátano de Seda Categoría I. Versión 1. 24/11/2021
- Mango Edwards Categoría I. Versión 1. 30/12/2021
- Ajo categoría primera. Versión 7. 12/05/2021
- Papa Yungay calidad primera. Versión 7. 12/05/2021
- Vainita calidad I. Versión 6. 12/05/2021
- Yuca categoría I. Versión 6. 12/05/2021





PERÚ

Ministerio
de la Mujer y
Poblaciones VulnerablesVice-ministerio de
Poblaciones VulnerablesPrograma Integral Nacional
para el Bienestar Familiar
INABIF

- Zapallo macre categoría primera. Versión 3. 12/05/2021
- Arveja Verde Categoría Primera. Versión 1. 24/11/2021
- Camote Amarillo Calidad Primera. Versión 1. 24/11/2021
- Esparrago Verde Categoría I. Versión 1. 24/11/2021
- Mazorca de Maíz Morado Categoría Primera. Versión 1. 24/11/2021

6. DESCRIPCIÓN DETALLADA DE LAS CARACTERÍSTICAS DEL BIEN

ITEM PAQUETE I: HUEVOS, POLLO E HIGADO DE POLLO

DESCRIPCIÓN	U.M.	CARACTERÍSTICAS	DETALLE DE LA CARACTERÍSTICA
HUEVO DE GALLINA	KG	TIPO	HUEVO DE GALLINA DE CALIDAD PRIMERA (Huevos frescos)
		PRESENTACIÓN	<p>EN KILOS, EN JABAS DE MADERA O CAJAS DE CARTÓN O PLÁSTICO (QUE PERMITA LA VENTILACIÓN Y PROTEJAN AL PRODUCTO), DENTRO DE LAS CUALES IRAN LAS BANDEJAS DE CARTON PRENSADO QUE CONTIENE LOS HUEVOS CON SEPARACIÓN ENTRE UNO Y OTRO HUEVO.</p> <p>ROTULADO SEGÚN LA NTP 209.038:2019: mínimo cumplir lo siguiente:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Nombre del producto - Marca registrada o razón social y domicilio fiscal del productor o emparador - Clasificación por peso y presentación - Numero de Autorización Sanitaria de establecimiento otorgado por SENASA - Fecha de caducidad - Lote (puede ser la fecha del vencimiento) - Contenido neto o número de unidades - Instrucciones para su conservación - Código de Rastreabilidad generado en el procesamiento primario del alimento <p>Los huevos de gallina, deberán ser acondicionados de tal manera que queden protegidos, ventilados y bien presentados.</p>
		CALIDAD	<p>Cumplir con la Ficha Técnica OSCE HUEVO DE GALLINA CALIDAD PRIMERA versión 04 o NTP 011.219:2015 HUEVOS. Huevos de gallina. Requisitos y clasificación. 2ª Edición</p> <p>Tamaño Mediano (De 55.55 gr. a 62.5 gr).</p> <p>Color: Pardo</p> <p>La fecha de vencimiento en rotulo, deberá ser como mínimo de 10 días desde el ingreso al almacén.</p>
		SEGURIDAD	<p>Al internar el producto:</p> <ul style="list-style-type: none"> -Copia del Certificado de Autorización Sanitaria del establecimiento que realizó el procesamiento primario otorgado por el SENASA, según el art. 33º del D.S. N°004-2011-AG.
MENUDENCIA DE POLLO REFRIGERADA (HÍGADO DE POLLO FRESCO REFRIGERADO)	KG	CARACTERÍSTICAS	Olor característico y libre de olores desagradables, sabor característico, las características de un huevo apto contemplan cáscara libre de roturas y quijaduras, sin cuerpos extraños ni manchas que alteren la apariencia, limpios y secos, la yema deberá tener forma casi esférica de contorno ligeramente definido.
		TIPO	MENUDENCIA DE POLLO REFRIGERADA (Hígado De Pollo Fresco Refrigerada)
		PRESENTACIÓN	<p>EN KILOS, EMBOLSADOS POR PRESENTACIÓN DE 1.0 KG. NO DEBE TENER LA VESICULA BILIAR. ROTULADO SEGÚN LA NTP 209.038:2019, deberán indicar lo siguiente como mínimo:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Nombre o denominación del producto - Código o clave del lote - País de procedencia - Fecha de vencimiento - Condiciones de conservación - Contenido Neto - Nombre del envasador o distribuidor responsable - Número de Autorización Sanitaria de Establecimientos emitido por el SENASA.
		CALIDAD	<p>Cumplir con la Ficha Técnica OSCE MENUDENCIA DE POLLO REFRIGERADA Versión 02 CUMPLIR CON LA NTP 201.054:2009 (Revisada el 2021). Carne y productos cárnicos. Aves de consumo. Como mínimo en lo siguiente:</p> <ul style="list-style-type: none"> -Refrigeración entre 0°C a 4°C. -Los vehículos que se utilizan en el transporte de las carcasas, cortes y menudencias deberán ser de material aislante e impermeables que permitan su fácil limpieza, deberán estar provistos de sistemas de refrigeración y ser isotérmicos de manera que asegure el producto de 4°C a menos. -El hielo que se utilice para la conservación deberá cumplir con los mismos requisitos de la calidad del agua potable.





PERÚ

Ministerio
de la Mujer y
Poblaciones VulnerablesViceministerio de
Poblaciones VulnerablesPrograma Integral Nacional
para el Bienestar Familiar
INABIF

POLLO ENTERO SIN MENUDENCIA REFRIGERADO	KG	SEGURIDAD	Al internar el producto: -Copia simple del Certificado de Autorización Sanitaria de Establecimiento vigente, otorgado por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria - SENASA según indica el art. 33° del "Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria" aprobado mediante Decreto Supremo N°004-2011-AG, y sus modificatorias y complementarias.
		CARACTERÍSTICAS	Came de olor y color característico, firme y elástica al tacto.
		TIPO	POLLO ENTERO SIN MENUDENCIA REFRIGERADO
		PRESENTACIÓN	EMBOLSADOS POR UNIDAD DE 1.7 KG. A 2.0 KG. CARCASAS NO DEBERAN TENER RIÑONES NI RABADILLA NI GRASA ABDOMINAL. ROTULADO SEGÚN LA NTP 209.038:2019 y NTP 201.054:2009 (Revisada el 2021), deberán indicar lo siguiente como mínimo: - Nombre o denominación del producto - Código o clave del lote - País de procedencia - Fecha de vencimiento - Condiciones de conservación - Contenido Neto - Nombre del envasador o distribuidor responsable - Número de Autorización Sanitaria de Establecimientos emitido por el SENASA
		CALIDAD	Cumplir con la Ficha Técnica OSCE POLLO ENTERO SIN MENUDENCIA REFRIGERADO Versión 02 o CON LA NTP 201.054:2009 (Revisada el 2021). Carne y productos cármicos. Aves de consumo. Como mínimo en lo siguiente: -Refrigeración de la carcasa entre 0°C a 4°C. -Los vehículos que se utilicen en el transporte de las carcasas, cortes y menudencias deberán ser de material aislante e impermeables que permitan su fácil limpieza, deberán estar provistos de sistemas de refrigeración y ser isotérmicos de manera que asegure el producto de 4°C a menos. -El hielo que se utilice para la conservación deberá cumplir con los mismos requisitos de la calidad del agua potable.
		SEGURIDAD	Al internar el producto: -Copia simple del Certificado de Autorización Sanitaria de Establecimiento vigente, otorgado por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria - SENASA según indica el art. 33° del "Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria" aprobado mediante Decreto Supremo N°004-2011-AG, y sus modificatorias y complementarias
		CARACTERÍSTICAS	Came de olor y color característico, firme y elástica al tacto, sin hielo, sin cabeza, sin plumas, no debe presentar incisiones o rasgaduras de la piel que afecten su apariencia, ni presentar lesiones por frío o escaldado




ITEM PAQUETE II: CÁRNICOS

DESCRIPCIÓN	U.M.	CARACTERÍSTICAS	DETALLE DE LA CARACTERÍSTICA
CARNE DE RES - CORTE CHURRASCO LARGO REFRIGERADO	KG	TIPO	CARNE DE RES - CORTE CHURRASCO LARGO REFRIGERADO
		PRESENTACION	CARNE DE RES - CORTE CHURRASCO LARGO REFRIGERADO, CORTE ENTERO, CUYA TEMPERATURA NO DEBE EXCEDER DE LOS 4 °C. El envase debe ser inocuo, limpio e higiénico de grado alimentario y no deben comunicar olores o sabores extraños al producto. Asimismo deben ser impermeables y resistentes, conservar las características del producto y al eliminarse, no deben dejar residuos sobre la carne según lo establecido en el numeral 9 De la NTP 201.055:2021 El rotulado deberá indicar lo siguiente - Nombre del producto - País de origen - Nombre y dirección del fabricante, envasador o distribuidor - Identificación del lote - Fecha de vencimiento - Condiciones de almacenamiento - Peso neto.
		CALIDAD	Cumplir con la Ficha Técnica OSCE de carne de res – corte churrasco largo refrigerado Versión 01.



PERÚ



Ministerio
de la Mujer y
Poblaciones VulnerablesVenezuela
Ministerio del Poder
Popular
Poblaciones VulnerablesPrograma Integral Nacional
para el Bienestar Familiar
INABIF

		SEGURIDAD	<p>Al internar el producto:</p> <p>-Copia simple del Certificado de Autorización Sanitaria de Establecimiento vigente de donde proviene el corte de carne o la menudencia, según corresponda; otorgado por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, según indica el artículo 33 del Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias.</p> <p><u>En el caso de que el producto se almacene en una cámara frigorífica diferente a la del Centro de corte antes de su entrega:</u></p> <p>Copia simple de la Autorización Sanitaria de cámaras frigoríficas vigente de donde proviene la carne, otorgada por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, según indica el artículo 81 del Reglamento Sanitario del Faenado de Animales de Abasto, aprobado mediante Decreto Supremo N° 015-2012-AG, o según indica el artículo 33 del Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011- AG, y sus modificatorias.</p> <p><u>Para producto importado:</u></p> <p>Copia simple del Registro y Autorización de establecimiento de exportadores vigente, según lo establecido en los artículos 100, 103 y 104 del Reglamento Andino de Cuarentena para el Comercio o la Movilización Intrarregional y con Terceros Países de Animales Terrestres y sus Productos, adoptado mediante la DECISION 737 de la Comunidad Andina del 08/06/2010;</p> <p>Y,</p> <p>Para la cámara frigorífica donde se almacenará el producto importado:</p> <p>Copia simple de la Autorización Sanitaria de cámaras frigoríficas vigente, otorgada por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, según indica el artículo 81 del Reglamento Sanitario del Faenado de Animales de Abasto, aprobado mediante Decreto Supremo N° 015-2012-AG, o según indica el artículo 33 del Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias.</p>
		CARACTERISTICAS	<p>Superficie brillante, acabado libre de defectos, color característico, exento de colores extraño, Olor característico y exento de cualquier olor anormal u ofensivo; consistencia firme y elástica al tacto, tanto la grasa como el tejido muscular.</p>
	MENUDENCIA DE RES – MONDONGO REFRIGERADO	KG	MENUDENCIA DE RES: MONDONGO REFRIGERADO
		TIPO	
		PRESENTACION	<p>MENUDENCIA DE RES: MONDONGO REFRIGERADO, EN PIEZAS ENTERAS. CUYA TEMPERATURA NO DEBE EXCEDER DE LOS 4 °C.</p> <p>El envase debe ser inocuo, limpio e higiénico de grado alimentario y no deben comunicar olores o sabores extraños al producto. Asimismo deben ser impermeables y resistentes, conservar las características del producto y al eliminarse, no deben dejar residuos sobre la menudencia según lo establecido en el numeral 9 de la NTP.201.055:2021</p> <p>El rotulado deberá indicar lo siguiente</p> <ul style="list-style-type: none"> - Nombre del producto - País de origen - Nombre y dirección del fabricante, envasador o distribuidor - Identificación del lote - Fecha de vencimiento - Condiciones de almacenamiento - Peso neto.
		CALIDAD	Cumplir con la Ficha Técnica OSCE para menudencia de res: mondongo refrigerado Versión 01.
		SEGURIDAD	<p>Al internar el producto:</p> <p>-Copia simple del Certificado de Autorización Sanitaria de Establecimiento vigente de donde proviene el corte de carne o la menudencia, según corresponda; otorgado por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, según indica el artículo 33 del Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011- AG, y sus modificatorias.</p> <p><u>En el caso de que el producto se almacene en una cámara frigorífica diferente a la del Centro de corte antes de su entrega:</u></p> <p>Copia simple de la Autorización Sanitaria de cámaras frigoríficas vigente de donde proviene la carne, otorgada por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, según indica el artículo 81 del Reglamento Sanitario del Faenado de Animales de Abasto, aprobado mediante Decreto Supremo N° 015-2012-AG, o según indica el artículo 33 del Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011- AG, y sus modificatorias.</p> <p><u>Para producto importado:</u></p> <p>Copia simple del Registro y Autorización de establecimiento de exportadores vigente, según lo establecido en los artículos 100, 103 y 104 del Reglamento Andino de Cuarentena para el Comercio o la Movilización Intrarregional y con Terceros Países de Animales Terrestres y sus Productos, adoptado mediante la DECISION 737 de la Comunidad Andina del 08/06/2010;</p>



PERÚ

Ministerio
de la Mujer y
Poblaciones VulnerablesViceministerio de
Poblaciones VulnerablesPrograma Integral Nacional
para el Bienestar Familiar
INABIF

			Y, Para la cámara frigorífica donde se almacenará el producto importado: Copia simple de la Autorización Sanitaria de cámaras frigoríficas vigente, otorgada por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, según indica el artículo 81 del Reglamento Sanitario del Faenado de Animales de Abasto, aprobado mediante Decreto Supremo N° 015-2012-AG, o según indica el artículo 33 del Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias.
		CARACTERÍSTICAS	Superficie brillante, acabado libre de defectos, color característico, exento de colores extraño, Olor característico y exento de cualquier olor anormal u ofensivo; consistencia firme y elástica al tacto, tanto la grasa como el tejido muscular.
 	MENUDENCIA DE RES – HIGADO REFRIGERADO	KG	
		TIPO	MENUDENCIA DE RES: HIGADO REFRIGERADO
		PRESENTACION	<p>MENUDENCIA DE RES: HIGADO REFRIGERADO, EN PIEZAS ENTERAS. CUYA TEMPERATURA NO DEBE EXCEDER DE LOS 4 °C.</p> <p>El envase debe ser inocuo, limpio e higiénico de grado alimentario y no deben comunicar olores o sabores extraños al producto. Asimismo deben ser impermeables y resistentes, conservar las características del producto y al eliminarse, no deben dejar residuos sobre la menudencia según lo establecido en el numeral 9 de la NTP.201.055:2021</p> <p>El rotulado deberá indicar lo siguiente</p> <ul style="list-style-type: none"> - Nombre del producto - País de origen - Nombre y dirección del fabricante, envasador o distribuidor - Identificación del lote - Fecha de vencimiento - Condiciones de almacenamiento - Peso neto.
		CALIDAD	Cumplir con la Ficha Técnica OSCE para menudencia de res: Hígado refrigerado Versión 01.
		SEGURIDAD	<p>Al internar el producto:</p> <p>-Copia simple del Certificado de Autorización Sanitaria de Establecimiento vigente de donde proviene el corte de carne o la menudencia, según corresponda; otorgado por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, según indica el artículo 33 del Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011- AG, y sus modificatorias.</p> <p><u>En el caso de que el producto se almacene en una cámara frigorífica diferente a la del Centro de corte antes de su entrega:</u></p> <p>Copia simple de la Autorización Sanitaria de cámaras frigoríficas vigente de donde proviene la carne, otorgada por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, según indica el artículo 81 del Reglamento Sanitario del Faenado de Animales de Abasto, aprobado mediante Decreto Supremo N° 015-2012-AG, o según indica el artículo 33 del Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011- AG, y sus modificatorias.</p> <p><u>Para producto importado:</u></p> <p>Copia simple del Registro y Autorización de establecimiento de exportadores vigente, según lo establecido en los artículos 100, 103 y 104 del Reglamento Andino de Cuarentena para el Comercio o la Movilización Intraregional y con Terceros Países de Animales Terrestres y sus Productos, adoptado mediante la DECISION 737 de la Comunidad Andina del 08/06/2010;</p> <p>Y,</p> <p>Para la cámara frigorífica donde se almacenará el producto importado:</p> <p>Copia simple de la Autorización Sanitaria de cámaras frigoríficas vigente, otorgada por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, según indica el artículo 81 del Reglamento Sanitario del Faenado de Animales de Abasto, aprobado mediante Decreto Supremo N° 015-2012-AG, o según indica el artículo 33 del Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias.</p>
		CARACTERÍSTICAS	Superficie brillante, acabado libre de defectos, color característico, exento de colores extraño, Olor característico y exento de cualquier olor anormal u ofensivo; consistencia firme y elástica al tacto, tanto la grasa como el tejido muscular.

ITEM PAQUETE III: FRUTAS, VERDURAS, HORTALIZA, TUBERCULOS Y RAICES

DESCRIPCIÓN	U.M.	CARACTERÍSTICAS	DETALLE DE LA CARACTERÍSTICA
CARAMBOLA	KG	TIPO	CARAMBOLA CATEGORIA I (FRESCA)





		PRESENTACIÓN	<p>POR KILOS, en BOLSA DE POLIETILENO para entregas menores de 10 Kg, y para entregas mayores a 10 kg en CAJAS O JABAS rotuladas, con información mínima:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Nombre del producto - Categoría - Peso neto - Calibre (código de calibre o gama de pesos en gramos) - Nombre y dirección del envasador y/o expedidor - País de origen - El código o clave del lote - Fecha de envasado - Número de Autorización Sanitaria de establecimiento emitido por el SENASA - Código de rastreabilidad generado en el procesamiento del alimento
		CALIDAD	<p>CATEGORÍA I, según Ficha OSCE para CARAMBOLA CATEGORÍA I versión 4 o NORMA CODEX STAN 187-1993 (revisada 2005), como mínimo lo siguiente:</p> <p>CALIBRE: B: 130-190 mm de diámetro.</p>
		SEGURIDAD	<p>-Copia del Certificado de Autorización Sanitaria del establecimiento que realizó el procesamiento primario otorgado por el SENASA, según el art. 33° del D.S. N°004-2011-AG. y sus modificatorias</p>
		CARACTERÍSTICAS	<p>Estar enteras; estar sanas, deberán excluirse los productos afectados por podredumbre o deterioro que hagan que no sean aptos para el consumo; estar limpias, y prácticamente exentas de cualquier materia extraña visible; estar prácticamente exentas de daños causados por plagas; estar exentas de humedad externa anormal, salvo la condensación consiguiente a su remoción de una cámara frigorífica; estar exentas de cualquier olor y/o sabor extraños; ser de consistencia firme; tener un aspecto fresco; estar exentas de daños causados por bajas temperaturas; estar exentas de manchas pronunciadas; estar suficientemente desarrolladas y presentar un grado de madurez satisfactorio según la naturaleza del producto.</p>
DURAZNO	KG	TIPO	DURAZNO CATEGORÍA I
		PRESENTACIÓN	<p>POR KILOS, en BOLSA DE POLIETILENO para entregas menores de 10 Kg, y para entregas mayores a 10 kg en CAJAS O JABAS rotuladas, con información mínima:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Nombre del producto, nombre de la variedad, cultivar o cultivares cuando corresponda. - Nombre, dirección legal del productor o asociación de productores, del acopiador y/o distribuidor cuando sea aplicable, código de identificación del productor (facultativo). - Fecha de cosecha y facultativamente, nombre de la localidad, valle, distrito o región de producción. - Categoría de calidad - Calibre (tamaño) - Peso neto - Fecha de envasado - Número de lote (facultativo) - Número de Autorización Sanitaria de establecimiento emitido por el SENASA - Código de rastreabilidad generado en el procesamiento del alimento
		CALIDAD	<p>DE PRIMERA, cumplir con Ficha OSCE para DURAZNO CATEGORÍA I versión 5 o NTP 011.650:2012 (revisada el 2018). Durazno o melocotón. Requisitos y su enmienda Enm1:2014 en lo siguiente como mínimo: CATEGORÍA I CALIBRE X: DIÁMETRO > 80 mm-</p>
		SEGURIDAD	<p>-Copia del Certificado de Autorización Sanitaria del establecimiento que realizó el procesamiento primario otorgado por el SENASA, según el art. 33° del D.S. N°004-2011-AG. y sus modificatorias</p>
LIMÓN	KG	CARACTERÍSTICAS	<p>Entero; de forma, textura, color y olor característico de la variedad; pulpa succulenta y carnosa, exenta de sabores y olores extraños, limpios, exentos de materias extrañas visibles, daños físicos y de humedad externa (excepción de la condensación natural) con un grado de desarrollo y madurez fisiológica tal que le permita soportar su transporte y manipulación.</p>
		TIPO	LIMÓN SUTIL CATEGORÍA I





		PRESENTACIÓN	<p>POR KILOS, en BOLSA DE POLIETILENO para entregas menores de 10 Kg, y para entregas mayores a 10 kg en CAJAS O JABAS rotuladas, con información mínima:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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 - Código de rastreabilidad generado en el procesamiento del alimento - Número de Autorización Sanitaria del Establecimiento emitido por el SENASA
		CALIDAD	<p>Cumplir con Ficha OSCE para LIMÓN CATEGORÍA I versión 03 o NTP 011.006:2005 LIMÓN SUTIL.</p> <p>Requisitos:</p> <p>CALIBRE: Código de Calibre B (41 a 43.9 mm de diámetro). Aprox. 23 a 27 unidades por Kilo.</p> <p>CATEGORÍA I: Deberán ser de buena calidad y características de la variedad y/o tipo comercial.</p>
		SEGURIDAD	<p>-Copia del Certificado de Autorización Sanitaria del establecimiento que realizó el procesamiento primario otorgado por el SENASA, según el art. 33° del D.S. N°004-2011-AG. y sus modificatorias</p> <p>Para la calidad del bien se considerará las tolerancias establecidas en la NTP 011.006:2005, según normativa vigente.</p>
		CARACTERÍSTICAS	<p>Entero, ser de consistencia firme, sanos (excluirse los afectados por podredumbre o deterioro que impida su consumo) y limpios; prácticamente exentos de cualquier materia extraña visible, de plagas (que afecten aspecto general), de daños causados por plagas, por bajas temperaturas, exentos de humedad (salvo condensación consiguiente a su remoción de una cámara frigorífica), de cualquier olor y /o sabor extraño</p>
MANDARINA	KG	TIPO	MANDARINA SATSUMA CATEGORÍA I
		PRESENTACIÓN	<p>POR KILOS, en BOLSA DE POLIETILENO para entregas menores de 10 Kg, y para entregas mayores a 10 kg en CAJAS O JABAS rotuladas, con información mínima:</p> <ul style="list-style-type: none"> -Nombre o razón social - Dirección - Datos de contacto (teléfono, fax y correo electrónico) - Nombre del producto (especie) y la variedad - País de origen y facultativamente, nombre del lugar, distrito o región de producción. - Características comerciales (categoría, calibre y tratamiento post-cosecha) - Datos de trazabilidad, los mismos que pueden ser codificados (identificación del productor, identificación de la planta de empaque, fecha de empaque y adicionalmente otros datos de manera facultativa). - Peso neto, es el contenido neto promedio de los envases individuales de la muestra, no puede ser inferior al peso nominal rotulado (facultativo) - Número de Autorización Sanitaria de Establecimiento emitido por el SENASA. - Código de rastreabilidad generado en el procesamiento del alimento
		CALIDAD	<p>Cumplir con Ficha OSCE para MANDARINA versión 03 o NTP 011.023:2014 CÍTRICOS. Mandarinas, tangelos, naranjas y toronjas. Requisitos, como mínimo en lo siguiente:</p> <p>Calibre CAL 1X al 1XX: 68 a 78 mm de diámetro</p> <p>Coloración característica de la variedad.</p>
		SEGURIDAD	<p>-Copia del Certificado de Autorización Sanitaria del establecimiento que realizó el procesamiento primario otorgado por el SENASA, según el art. 33° del D.S. N° 004-2011-AG. y sus modificatorias</p>
MANZANA DELICIA	KG	CARACTERÍSTICAS	<p>Enteras, sanas (se excluye a los productos con podredumbre u otras alteraciones que hagan impropio su consumo), prácticamente exentas de magulladuras y/o amplias cicatrizaciones (por cortes en la cáscara), de plagas, exentas de daños causados por plagas y enfermedades que afecten la pulpa, prácticamente exentas de daños causados por quemaduras de sol, heladas y/o bajas temperaturas, limpias, de materias extrañas visibles, exentas de humedad externa anormal (salvo condensación consiguiente a su remoción de una cámara frigorífica), de olores y/o sabores extraños, de desecación o deshidratación.</p>
		TIPO	MANZANA DELICIA CATEGORÍA I
		PRESENTACIÓN	<p>POR KILOS, en BOLSA DE POLIETILENO para entregas menores de 10 Kg, y para entregas mayores a 10 kg en CAJAS O JABAS rotuladas, con información mínima:</p> <p>Nombre del producto</p> <ul style="list-style-type: none"> - Grado de calidad: I - Tamaño, en milímetros - Contenido neto - Nombre o razón social o marca del productor, envasador o vendedor o importador - Número de Autorización Sanitaria de Establecimiento emitido por el SENASA - Código de rastreabilidad generado en el procesamiento primario del alimento





			CALIDAD	CUMPLIR Con la Ficha Técnica OSCE para MANZANA DELICIA CATEGORÍA I versión 6 o NTP 011.002:2014 (revisada el 2019) FRUTAS FRESCAS. Manzana. Requisitos, como mínimo en lo siguiente: CALIBRE B: Entre 60.1 a 80 mm de diámetro
			SEGURIDAD	-Copia del Certificado de Autorización Sanitaria del establecimiento que realizó el procesamiento primario otorgado por el SENASA, según el art. 33º del D.S. N°004-2011-AG. y sus modificatorias
			CARACTERÍSTICAS	Entera, sana, sin podredumbre u otras alteraciones que impidan su consumo, limpias, exentas de materias extrañas visibles, olores y sabores extraños, plagas, magulladuras profundas, humedad anormal exterior; además se encontrará en un estado y fase de desarrollo que le permita continuar el proceso de maduración y alcanzar el grado de madurez característico de la variedad.
	MELÓN	KG	TIPO	MELÓN CATEGORÍA PRIMERA I
			PRESENTACIÓN	POR KILOS, en BOLSA DE POLIETILENO para entregas menores de 10 Kg, y para entregas mayores a 10 kg en CAJAS O JABAS rotuladas, con información mínima: - El nombre del producto y la variedad. - La categoría de calidad del producto. - Peso neto, en kg. - Procedencia y fecha de cosecha. - Nombre o razón social o marca del productor o exportador. En el caso de productos importados, nombre o razón social del importador. - Número de Autorización Sanitaria de Establecimiento emitido por el SENASA. - Código de rastreabilidad generado en el procesamiento primario del alimento.
			CALIDAD	DE PRIMERA. CUMPLIR Ficha OSCE versión 07 o NTP 011.014: 2015 FRUTAS FRESCAS. Melones. Requisitos. 2ª Edición CATEGORÍA PRIMERA
			SEGURIDAD	-Copia del Certificado de Autorización Sanitaria del establecimiento que realizó el procesamiento primario otorgado por el SENASA, según el art. 33º del D.S. N°004-2011-AG. y sus modificatorias
			CARACTERÍSTICAS	Deben estar enteros bien desarrollados, ser de consistencia firme, estar sanos interior y exteriormente, limpios, exentos de cualquier materia extraña, plagas o de daños producidos por estas incluyendo señales de enfermedades, libre de humedad externa anormal, exento de olor y sabor anormal o extraño, presentar un desarrollo y condición que permita soportar el transporte, el manejo y la llegada a su destino en estado satisfactorio.
	NARANJA VALENCIA	KG	TIPO	NARANJA VALENCIA CATEGORÍA I
			PRESENTACIÓN	POR KILOS, en BOLSA DE POLIETILENO para entregas menores de 10 Kg, y para entregas mayores a 10 kg en CAJAS O JABAS rotuladas, con información mínima: - Nombre o razón social - Dirección - Datos de contacto (teléfono, fax y correo electrónico) - Nombre del producto (especie) y la variedad - País de origen y facultativamente, nombre del lugar, distrito o región de producción. - Características comerciales (categoría, calibre y tratamiento post-cosecha) - Datos de trazabilidad, los mismos que pueden ser codificados (identificación del productor, identificación de la planta de empaque, fecha de empaque y adicionalmente otros datos de manera facultativa). - Peso neto, es el contenido neto promedio de los envases individuales de la muestra, no puede ser inferior al peso nominal rotulado (facultativo) - Número de Autorización Sanitaria de Establecimiento emitido por el SENASA. - Código de rastreabilidad generado en el procesamiento del alimento
			CALIDAD	Cumplir con Ficha OSCE para NARANJA VALENCIA CATEGORÍA I versión 3 o NTP 011.023:2014 CÍTRICOS. Mandarinas, tangelos, naranjas y toronjas. Requisitos, como mínimo en lo siguiente: Calibre CAL 3 al 5: 73 a 86 mm de diámetro y coloración característica de la variedad.
			SEGURIDAD	-Copia del Certificado de Autorización Sanitaria del establecimiento que realizó el procesamiento primario otorgado por el SENASA, según el art. 33º del D.S. N°004-2011-AG. y sus modificatorias
			CARACTERÍSTICAS	Enteras, sanas (se excluye a los productos con podredumbre u otras alteraciones que hagan impropio su consumo), prácticamente exentas de magulladuras y/o amplias cicatrizaciones (por cortes en la cáscara), de plagas, exentas de daños causados por plagas y enfermedades que afecten la pulpa, prácticamente exentas de daños causados por quemaduras de sol, heladas y/o bajas temperaturas, limpias, de materias extrañas visibles, exentas de humedad externa anormal (salvo condensación consiguiente a su remoción de una cámara frigorífica), de olores y/o sabores extraños, de desecación o deshidratación.
	NARANJA WASHINGTON	KG	TIPO	NARANJA WASHINGTON NAVEL CATEGORÍA I





		PRESENTACIÓN	<p>POR KILOS, en BOLSA DE POLIETILENO para entregas menores de 10 Kg, y para entregas mayores a 10 kg en CAJAS O JABAS rotuladas, con información mínima:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Nombre o razón social - Dirección - Datos de contacto (teléfono, fax y correo electrónico) - Nombre del producto (especie) y la variedad - País de origen y facultativamente, nombre del lugar, distrito o región de producción. - Características comerciales (categoría, calibre y tratamiento post-cosecha) - Datos de trazabilidad, los mismos que pueden ser codificados (identificación del productor, identificación de la planta de empaque, fecha de empaque y adicionalmente otros datos de manera facultativa). - Peso neto, es el contenido neto promedio de los envases individuales de la muestra, no puede ser inferior al peso nominal rotulado (facultativo) - Número de Autorización Sanitaria de Establecimiento emitido por el SENASA. - Código de rastreabilidad generado en el procesamiento del alimento
		CALIDAD	<p>Cumplir con Ficha OSCE para NARANJA WASHINGTON NAVEL CATEGORÍA I versión 3 o NTP 011.023:2014 CÍTRICOS. Mandarinas, tangelos, naranjas y toronjas. Requisitos, como mínimo en lo siguiente:</p> <p>Calibre CAL 2 al 3: 81 a 90 mm de diámetro y coloración característica de la variedad CATEGORÍA I,</p> <p>Contenido de Jugo mínimo: 33% del peso del fruto</p>
		SEGURIDAD	<p>-Copia del Certificado de Autorización Sanitaria del establecimiento que realizó el procesamiento primario otorgado por el SENASA, según el art. 33° del D.S. N° 004-2011-AG. y sus modificatorias</p>
		CARACTERÍSTICAS	<p>Enteras, sanas (se excluye a los productos con podredumbre u otras alteraciones que hagan impropio su consumo), prácticamente exentas de magulladuras y/o amplias cicatrizaciones (por cortes en la cáscara), de plagas, exentas de daños causados por plagas y enfermedades que afecten la pulpa, prácticamente exentas de daños causados por quemaduras de sol, heladas y/o bajas temperaturas, limpias, de materias extrañas visibles, exentas de humedad externa anormal (salvo condensación consiguiente a su remoción de una cámara frigorífica), de olores y/o sabores extraños, de desecación o deshidratación.</p>
PALTA FUERTE	KG	TIPO	PALTA FUERTE CATEGORÍA I
		PRESENTACIÓN	<p>POR KILOS, en BOLSA DE POLIETILENO para entregas menores de 10 Kg, y para entregas mayores a 10 kg en CAJAS O JABAS rotuladas, con información mínima:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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.
		CALIDAD	<p>Cumplir con Ficha Técnica OSCE para PALTA FUERTE CATEGORÍA I versión 04 o NTP 011.018:2019.</p> <p>PALTA. Requisitos</p> <p>CALIBRE 16 al 18: 203 a 274 g por unidad</p>
		SEGURIDAD	<p>-Copia del Certificado de Autorización Sanitaria del establecimiento que realizó el procesamiento primario otorgado por el SENASA, según el art. 33° del D.S. N° 004-2011-AG. y sus modificatorias</p>
		CARACTERÍSTICAS	<p>Entera, sana (excluir frutos afectados por podredumbre o deterioro que haga que no sean aptos para el consumo), limpias, exenta de materia extraña visible, prácticamente exentas de plagas, daños causados por plagas (que afecten el aspecto general del producto), exentas de humedad externa anormal (salvo condensación consiguiente a su remoción de una cámara frigorífica), de olor y/o sabor extraño, de daños causados por bajas y/o altas temperaturas, tener pedúnculo no superior a 10 mm.</p>
PAPAYA	KG	TIPO	PAPAYA CATEGORÍA I
		PRESENTACIÓN	<p>POR KILOS, en BOLSA DE POLIETILENO para entregas menores de 10 Kg, y para entregas mayores a 10 kg en CAJAS O JABAS rotuladas, con información mínima:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Nombre del producto - Categoría - Peso neto - Nombre y dirección del comercializador, envasador, productor, otro - País de origen (para productos de importación), - Calibre (código de calibre o peso medio en gramos) - Fecha de envasado - Número de lote (facultativo) - Número de Autorización Sanitaria de Establecimientos emitido por el SENASA - Código de rastreabilidad generado en el procesamiento del alimento
		CALIDAD	<p>Cumplir con Ficha Técnica OSCE para PAPAYA CATEGORÍA I versión 04 o CODEX STAN 183-1993 (2011). NORMA CODEX para la PAPAYA o NTP 011.009:1973 (revisada el 2018). FRUTAS FRESCAS. Papayas. Requisitos. 1ª Edición.</p> <p>CALIBRE: H a I = 1101 a 2000 gr por unidad (peso promedio)</p>



PERÚ

Ministerio
de la Mujer y
Poblaciones VulnerablesVice ministerio de
Poblaciones VulnerablesPrograma Integral Nacional
para el Bienestar Familiar
INABIF

		SEGURIDAD	-Copia del Certificado de Autorización Sanitaria del establecimiento que realizó el procesamiento primario otorgado por el SENASA, según el art. 33° del D.S. N° 004-2011-AG. y sus modificatorias
		CARACTERÍSTICAS	Enteras, sanas, limpias y exentas de podredumbre o deterioro que hagan que no sean aptas para el consumo; exentas de cualquier materia extraña visible; exentas de plagas que afecten al aspecto general del producto; exentas de daños causados por plagas; exentas de humedad externa anormal, salvo la condensación consiguiente a su remoción de una cámara frigorífica; exentas de cualquier olor y/o sabor extraños, estar exentas de daños causados por bajas y/o altas temperaturas. De consistencia firme; aspecto fresco; Cuando tengan pedúnculo, su longitud no deberá ser superior a 1 cm.
SANDIA	KG	TIPO	SANDÍA CATEGORÍA PRIMERA
		PRESENTACIÓN	POR KILOS, en BOLSA DE POLIETILENO para entregas menores de 10 Kg, y para entregas mayores a 10 kg en CAJAS O JABAS rotuladas, con información mínima - Nombre del producto y la variedad - Categoría de calidad del producto - Peso neto en kg. - Procedencia y fecha de cosecha. - Nombre o razón social o marca del productor o exportador. En el caso de productos importados, nombre o razón social del importador. - Número de Autorización Sanitaria de establecimiento emitido por el SENASA - Código de rastreabilidad generado en el procesamiento primario del alimento
		CALIDAD	Debe Cumplir con Ficha Técnica OSCE para SANDÍA CATEGORÍA PRIMERA versión 07 o NTP 011.017:2015 FRUTAS FRESCAS. Sandías
		SEGURIDAD	-Copia del Certificado de Autorización Sanitaria del establecimiento que realizó el procesamiento primario otorgado por el SENASA, según el art. 33° del D.S. N°004-2011-AG. y sus modificatorias
		CARACTERÍSTICAS	Intactas, limpias, exentas de cualquier materia extraña visible, prácticamente libre de plagas y enfermedades, libre de daño causado por plagas y enfermedades que afecten la pulpa, libre de humedad externa anormal, firmes y suficientemente maduras, exentas de coloración externa anormal, de cualquier olor y sabor extraño, presentar un desarrollo y condición que permita soportar el transporte, el manejo y la llegada a su destino en estado satisfactorio, aquellos frutos que presenten pudrición o deterioro serán excluidos.
TANGELO	KG	TIPO	TANGELO CATEGORÍA I
		PRESENTACIÓN	POR KILOS, en BOLSA DE POLIETILENO para entregas menores de 10 Kg, y para entregas mayores a 10 kg en CAJAS O JABAS rotuladas, con información mínima: - Nombre o razón social- Dirección- Datos de contacto (teléfono, fax y correo electrónico)- Nombre del producto (especie) y la variedad- País de origen y facultativamente, nombre del lugar, distrito o región de producción.- Características comerciales (categoría, calibre y tratamiento post-cosecha)- Datos de trazabilidad, los mismos que pueden ser codificados (identificación del productor, identificación de la planta de empaque, fecha de empaque y adicionalmente otros datos de manera facultativa).- Peso neto, es el contenido neto promedio de los envases individuales de la muestra, no puede ser inferior al peso nominal rotulado (facultativo)- Número de Autorización Sanitaria de Establecimiento emitido por el SENASA.- Código de rastreabilidad generado en el procesamiento del alimento.
		CALIDAD	Cumplir con Ficha OSCE para NARANJA TANGELO CATEGORÍA I versión 03 o NTP 011.023:2014 CÍTRICOS. Mandarinas, tangelos, naranjas y toronjas. Requisitos, como mínimo en lo siguiente: Calibre CAL 4X a 5X: 81 a 93 mm de diámetro y coloración característica de la variedad Contenido de Jugo mínimo: 45% del peso del fruto
		SEGURIDAD	-Copia del Certificado de Autorización Sanitaria del establecimiento que realizó el procesamiento primario otorgado por el SENASA, según el art. 33° del D.S. N° 004-2011-AG. y sus modificatorias
		CARACTERÍSTICAS	Enteras, sanas (se excluye a los productos con podredumbre u otras alteraciones que hagan impropio su consumo), prácticamente exentas de magulladuras y/o amplias cicatrizaciones (por cortes en la cáscara), de plagas, exentas de daños causados por plagas y enfermedades que afecten la pulpa, prácticamente exentas de daños causados por quemaduras de sol, heladas y/o bajas temperaturas, limpias, de materias extrañas visibles, exentas de humedad externa anormal (salvo condensación consiguiente a su remoción de una cámara frigorífica), de olores y/o sabores extraños, de desecación o deshidratación.
UVA RED GLOBE	KG	TIPO	UVA RED GLOBE CATEGORÍA I
		PRESENTACIÓN	POR KILOS, en BOLSA DE POLIETILENO para entregas menores de 10 Kg, y para entregas mayores a 10 kg en CAJAS O JABAS rotuladas, con información mínima: - Nombre/dirección o razón social del productor, envasador y/o distribuidor - Nombre del producto y variedad - Categoría - País de origen - Peso neto - Número de Autorización Sanitaria de Establecimiento emitido por el SENASA - Código de rastreabilidad generado en el procesamiento del alimento
		CALIDAD	Cumplir con Ficha técnica OSCE para UVA RED GLOBE CATEGORÍA I versión 3 ó NTP 011.012:2021. UVAS DE MESA. Requisitos. 3ª Edición





		SEGURIDAD	Grado de calidad: CATEGORÍA I Calibre: L (23-25mm de diámetro)
		CARACTERÍSTICAS	-Copia del Certificado de Autorización Sanitaria del establecimiento que realizó el procesamiento primario otorgado por el SENASA, según el art. 33° del D.S. N°004-2011-AG. y sus modificatorias
			Racimos y granos sanos (excluir los afectados por podredumbre o deterioro que haga que no sean aptos para el consumo), limpios, prácticamente exentos de cualquier materia extraña visible, de plagas, de daños causados por plagas que afecten el aspecto general del producto, exentos de humedad externa anormal (salvo condensación consiguiente a su remoción de una cámara frigorífica), de olor y/o sabor extraños, prácticamente libre de daños causados por temperaturas bajas y altas; además los granos de uva deberán estar enteros, bien formados y normalmente desarrollados.
FRESA	KG	TIPO	FRESA CALIDAD PRIMERA
		PRESENTACIÓN	Fresca, entera, en bolsa de polietileno de primer uso, resistente para entregas menores de 10 kg. Para entregas de 10 kg. a más en cajas o jabas rotuladas, con información mínima: - Nombre/dirección o razón social del productor, envasador y/o distribuidor - Nombre del producto y variedad - Categoría - País de origen - Peso neto - Número de Autorización Sanitaria de Establecimiento emitido por el SENASA - Código de rastreabilidad generado en el procesamiento del alimento Las fresas deberán disponerse en envases que se ajusten a la norma Codex CXC 1-1969 (2020) PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS y CXC 44-1995 (2004) CÓDIGO DE PRÁCTICAS PARA EL ENVASADO Y TRANSPORTE DE FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS y según lo indicado en los numerales 7.1 y 7.2 de la NTP 011.011:1975 (revisada el 2019), de tal manera que queden protegidas, ventiladas y bien presentadas.
		CALIDAD	CALIDAD PRIMERA, según Ficha OSCE para FRESA CALIDAD PRIMERA versión 1 o NTP 011.011:1975 (Revisada 2019) FRUTAS FRESCAS. Fresas. Requisitos. 1ª Edición Rango de tamaño: B Se solicitará según estación.
		SEGURIDAD	-Copia del Certificado de Autorización Sanitaria del establecimiento que realizó el procesamiento primario otorgado por el SENASA, según el art. 33° del D.S. N°0042011-AG y sus modificatorias
		CARACTERÍSTICAS	Fresca, con pedúnculo, libres de toda humedad externa, exenta de olores y sabores extraños, libre de impurezas y cuerpos extraños, exenta de síntomas de deshidratación.
GRANADILLA	KG	TIPO	GRANADILLA CATEGORÍA I
		PRESENTACIÓN	POR KILOS, en BOLSA DE POLIETILENO para entregas menores de 10 Kg, y para entregas mayores a 10 kg en CAJAS O JABAS rotuladas, con información mínima: - Nombre/dirección o razón social del productor, envasador y/o distribuidor - Nombre del producto y variedad - Categoría - País de origen - Peso neto - Número de Autorización Sanitaria de Establecimiento emitido por el SENASA - Código de rastreabilidad generado en el procesamiento del alimento
		CALIDAD	CATEGORÍA I, según Ficha OSCE para GRANADILLA CATEGORÍA I versión 1 o NTP-CODEX CXS 316:2019. NORMA PARA LAS FRUTAS DE LA PASIÓN. 1ª Edición Calibre por peso: C (>122-128 g)
		SEGURIDAD	-Copia del Certificado de Autorización Sanitaria del establecimiento que realizó el procesamiento primario otorgado por el SENASA, según el art. 33° del D.S. N°0042011-AG y sus modificatorias
		CARACTERÍSTICAS	Buen estado de maduración, coloración externa característica, libre de rajaduras, perforación por insectos, humedad y sustancias extrañas. Dotadas de un tallo /pedúnculo que debe llegar hasta el primer nudo
MARACUYA	KG	TIPO	MARACUYA CATEGORÍA I
		PRESENTACIÓN	POR KILOS, en BOLSA DE POLIETILENO para entregas menores de 10 Kg, y para entregas mayores a 10 kg en CAJAS O JABAS rotuladas, con información mínima: - Nombre/dirección o razón social del productor, envasador y/o distribuidor - Nombre del producto y variedad - Categoría - País de origen - Peso neto - Número de Autorización Sanitaria de Establecimiento emitido por el SENASA





PERÚ

Ministerio
de la Mujer y
Poblaciones VulnerablesMinisterio de
Agricultura
y RiegoPrograma Integral Nacional
para el Bienestar Familiar
INABIF

			<p>- Código de rastreabilidad generado en el procesamiento del alimento</p> <p>CATEGORÍA I, según Ficha OSCE para MARACUYÁ CATEGORÍA I versión 1 o NTP-CODEX CXS 316:2019. NORMA PARA LAS FRUTAS DE LA PASIÓN. 1ª Edición</p> <p>Calibre por peso: a (> 139 g)</p> <p>-Copia del Certificado de Autorización Sanitaria del establecimiento que realizó el procesamiento primario otorgado por el SENASA, según el art. 33º del D.S. N°0042011-AG y sus modificatorias</p> <p>Enteras, apariencia fresca, consistencia firme, sanas, exentas de podredumbre o deterioro, limpias y exentas de cualquier materia extraña visible, exentas de humedad externa anormal, salvo por condensación consiguiente a su remoción de una cámara frigorífica.</p>
PERA	KG	<p>TIPO</p> <p>PRESENTACIÓN</p> <p>CALIDAD</p> <p>SEGURIDAD</p> <p>CARACTERÍSTICAS</p>	<p>PERA CATEGORÍA PRIMERA</p> <p>POR KILOS, en BOLSA DE POLIETILENO para entregas menores de 10 Kg, y para entregas mayores a 10 kg en CAJAS O JABAS rotuladas, con información mínima:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Nombre/dirección o razón social del productor, envasador y/o distribuidor - Nombre del producto y variedad - Categoría - País de origen - Peso neto - Número de Autorización Sanitaria de Establecimiento emitido por el SENASA - Código de rastreabilidad generado en el procesamiento del alimento <p>CATEGORÍA PRIMERA, según Ficha OSCE para PERA CATEGORÍA PRIMERA versión 1 o NTP 011.004:2014 (revisada el 2019) FRUTAS FRESCAS. Peras. Requisitos. 2ª Edición.</p> <p>Calibre: mínimo 55 mm</p> <p>Se solicitará según estación.</p> <p>-Copia del Certificado de Autorización Sanitaria del establecimiento que realizó el procesamiento primario otorgado por el SENASA, según el art. 33º del D.S. N°0042011-AG y sus modificatorias.</p> <p>Forma típica, pulpa succulenta y carnosa, pulpa no cremosa, textura suave, sana, buen estado de madurez, libre de sustancias extrañas, insectos o parásitos.</p>
PLÁTANO DE SEDA	UND	<p>TIPO</p> <p>PRESENTACIÓN</p> <p>CALIDAD</p> <p>SEGURIDAD</p> <p>CARACTERÍSTICAS</p>	<p>PLÁTANO DE SEDA CATEGORÍA I</p> <p>En racimos, enteros, envasado tomando en consideración lo establecido en las normas Codex CXC 1-1969 (2020) Principios Generales De Higiene De Los Alimentos, CXC44-1995 (2004) Código De Prácticas Para El Envasado Y Transporte De Frutas Y Hortalizas Frescas Y Cxc 53-2003 (2017) Código De Prácticas De Higiene Para Las Frutas Y Hortalizas Frescas. Además, deben ser envasados de tal manera que el producto quede debidamente protegido según indica el numeral 5.2 de la NTP-CODEX CXS 205:2019.</p> <p>Los materiales utilizados en el interior del envase deben ser nuevos, estar limpios y ser de calidad tal que evite cualquier daño externo o interno al producto. Se permite el uso de materiales, en particular papel o sellos y adhesivos con indicaciones comerciales, siempre y cuando estén impresos o etiquetados con tinta o pegamento no tóxico, según indica el numeral 5.2 de la NTP-CODEX CXS 205:2019.</p> <p>CATEGORÍA I, según Ficha OSCE para PLATANO DE SEDA CATEGORÍA I versión 1 o NTP -CODEX CXS 205:2019 NORMA PARA EL BANANO (PLÁTANO). 1ª Edición</p> <p>Calibre: Longitud mínima: 14,0 cm Grosor mínimo: 2,7 cm</p> <p>-Copia del Certificado de Autorización Sanitaria del establecimiento que realizó el procesamiento primario otorgado por el SENASA, según el art. 33º del D.S. N°0042011-AG y sus modificatorias</p> <p>Enteros y sanos (libre de pudrición), consistencia firme, exento de magulladuras, limpios, exento de plagas y daños, exento de olores y sabores extraños, con el pedúnculo intacto.</p>
MANGO EDWARDS	UND	<p>TIPO</p> <p>PRESENTACIÓN</p>	<p>MANGO EDWARDS CATEGORÍA I</p> <p>POR KILOS, en BOLSA DE POLIETILENO para entregas menores de 10 Kg, y para entregas mayores a 10 kg en CAJAS O JABAS rotuladas, con información mínima:</p> <ul style="list-style-type: none"> - nombre y dirección del envasador y/o distribuidor; - nombre del producto, incluyendo la variedad; - país de origen, y facultativamente, nombre del lugar, distrito o región de producción; - categoría; - calibre; - peso neto; - número de unidades (facultativo);





			- número de Autorización Sanitaria de Establecimiento de Procesamiento Primario emitido por el SENASA.
		CALIDAD	CATEGORÍA I, según Ficha OSCE para MANGO EDWARDS CATEGORÍA I versión 1 o NTP 011.010:2020 MANGO. Mango fresco. Requisitos. 3ª Edición Calibre 24: Peso promedio 167g por unidad (peso inferior: 159 g - peso superior: 182g)
		SEGURIDAD	-Copia del Certificado de Autorización Sanitaria del establecimiento que realizó el procesamiento primario otorgado por el SENASA, según el art. 33° del D.S. N°0042011-AG y sus modificatorias
		CARACTERÍSTICAS	Enteros y sanos (libre de pudrición), consistencia firme, exento de magulladuras, limpios, exento de plagas y daños, exento de olores y sabores extraños, presentar un grado de madurez satisfactorio, presentar forma y característica propia de la variedad, tener pedúnculo no menor de 0.5 cm de longitud ni mayor a 1 cm.



DESCRIPCIÓN	U.M.	CARACTERÍSTICAS	DETALLE DE LA CARACTERÍSTICA
AJOS ENTEROS	KG	TIPO	AJO CRIOLLO ENTERO CON CASCARA, CATEGORÍA PRIMERA
		PRESENTACIÓN	POR KILOS, en BOLSA DE POLIETILENO para entregas menores de 10 Kg, y para entregas mayores a 10 kg en CAJAS O JABAS rotuladas, con información mínima: - 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
		CALIDAD	Cumplir Ficha Técnica OSCE para AJO CATEGORÍA PRIMERA versión 07 o NTP 011.101:2015 (revisada el 2021) HORTALIZAS. Ajo. Requisitos
		SEGURIDAD	-Copia simple del Certificado de Autorización Sanitaria de Establecimiento vigente, otorgado por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA según indica el artículo 33 del "Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria" aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias y complementarias
		CARACTERÍSTICAS	Enteros, compactos, bien formados, consistencia firme, exento de pudrición, libre de materias extrañas (tierra, piedra, etc.), de humedad externa, plagas, residuo de pesticidas.
PAPA YUNGAY	KG	TIPO	PAPA YUNGAY CALIDAD PRIMERA (blanca)
		PRESENTACIÓN	POR KILOS; en BOLSAS DE POLIETILENO para entregas menores de 25 Kg, y en SACOS DE POLIETILENO DE 25 A 50 KG. Los envases, o bien los documentos que acompañan el envío, además de los requisitos aplicables especificados en la NTP 209.038:2009 (revisada el 2014), deberán indicar lo siguiente: - Número de Autorización Sanitaria de Establecimientos emitido por el SENASA - Código de rastreabilidad generado en el procesamiento primario del alimento.
		CALIDAD	GRADO DE CALIDAD PRIMERA Calibre: Primera CUMPLIR CON FICHA TECNICA OSCE PARA PAPA YUNGAY CALIDAD PRIMERA versión 07 y NTP 011.119:2016 PAPA Y DERIVADOS. Papa. Definiciones y requisitos en lo que corresponda Peso promedio por unidad de 132 a 320 g.
		SEGURIDAD	Copia simple del Certificado de Autorización Sanitaria de Establecimiento vigente, otorgado por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria - SENASA según indica el artículo 33 del "Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria" aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias y complementarias.
		CARACTERÍSTICAS	Limpio, libre de humedad externa, libre de olores y materias extrañas (tierra, piedras, etc.), buen estado de madurez, libre de insectos o larvas en cualquier estado.
VAINITA	KG	TIPO	VAINITA CALIDAD PRIMERA
		PRESENTACIÓN	POR KILOS, en BOLSA DE POLIETILENO para entregas menores de 10 Kg, y para entregas mayores a 10 kg en CAJAS O JABAS rotuladas, con información mínima: -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





PERÚ

Ministerio de la Mujer y Poblaciones Vulnerables

Viceministerio de Poblaciones Vulnerables

Programa Integral Nacional para el Bienestar Familiar INABIF

DESCRIPCIÓN	U.M.	CARACTERÍSTICAS	DETALLE DE LA CARACTERÍSTICA
YUCA	KG	CALIDAD	Cumplir con Ficha OSCE para VAINITA CALIDAD PRIMERA versión 06 o NTP 011.111:1974 (revisada el 2011) HORTALIZAS. Vainita y su corrigenda Cor1:2014 como mínimo: Grado de Calidad: Primera TAMAÑO B: Diámetro de 0.8 cm a 1 cm. Peso máximo por unidad de 7 a 10 g. Longitud máxima 14 cm.
		SEGURIDAD	Copia del Certificado de Autorización Sanitaria del establecimiento que realizó el procesamiento primario otorgado por el SENASA, según el art. 33° del D.S. N°004-2011-AG.
		CARACTERÍSTICAS	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.
		TIPO	YUCA CATEGORIA I (Amarilla)
YUCA	KG	PRESENTACIÓN	POR KILOS; en BOLSAS DE POLIETILENO para entregas menores de 25 Kg, y en SACOS DE POLIETILENO DE 25 A 50 KG. 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 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 - Categoría I - Calibre (expresado como código de calibre o diámetro mínimo y máximo en cm) - Peso neto - 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.
		CALIDAD	CATEGORIA I CALIBRE B: 6,1 - 8,0 cm de diámetro Cumplir con Ficha Técnica OSCE para YUCA CATEGORIA I versión 06 y NTP-CODEX STAN 238:2014 (Revisada 2019) YUCA (MANDIOCA) DULCE Peso mínimo 300 g y no tener menos de 20 cm de longitud
		SEGURIDAD	-Copia simple del Certificado de Autorización Sanitaria de Establecimiento vigente, otorgado por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria - SENASA según indica el artículo 33 del "Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria" aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias y complementarias.
		CARACTERÍSTICAS	Enteros y sanos (libre de pudrición), consistencia firme, limpios, exento de plagas y daños, exento de olores extraños, exento de humedad externa anormal, consistencia firme, exenta de daños mecánicos y magulladuras
ZAPALLO MACRE	KG	TIPO	ZAPALLO MACRE CATEGORÍA PRIMERA
		PRESENTACIÓN	POR KILOS, Los envases o documentos que adjuntan deben contar como mínimo con la siguiente información de rotulado: - 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
		CALIDAD	Cumplir con Ficha Técnica OSCE para ZAPALLO TIPO MACRE versión 03 o NTP 011.114:2015 HORTALIZAS. Zapallo macre. Requisitos, como mínimo en lo siguiente: Peso mínimo: 25 kg por unidad
		SEGURIDAD	-Copia del Certificado de Autorización Sanitaria del establecimiento que realizó el procesamiento primario otorgado por el SENASA, según el art. 33° del D.S. N°004-2011-AG.
ZAPALLO MACRE	KG	CARACTERÍSTICAS	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

DESCRIPCIÓN	U.M.	CARACTERÍSTICAS	DETALLE DE LA CARACTERÍSTICA
ARVEJA VERDE	KG	TIPO	ARVEJA VERDE EN VAINA CATEGORÍA PRIMERA





DESCRIPCIÓN	U.M.	CARACTERÍSTICAS	DETALLE DE LA CARACTERÍSTICA
		PRESENTACIÓN	Por Kilos, en bolsa de polietileno de primer uso, resistente para entregas menores de 10 Kg, y para entregas mayores a 10 kg en CAJAS O JABAS rotuladas, con información mínima:
		CALIDAD	- 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
		SEGURIDAD	CATEGORÍA PRIMERA, según Ficha OSCE para ARVEJA VERDE CATEGORÍA PRIMERA versión 1 o NTP 011.106:2016 HORTALIZAS. Arveja verde. Requisitos. 2ª Edición Tamaño: Grande (mayor a 10,3mm de diámetro)
		CARACTERÍSTICAS	-Copia del Certificado de Autorización Sanitaria del establecimiento que realizó el procesamiento primario otorgado por el SENASA, según el art. 33º del D.S. N°0042011-AG y sus modificatorias Fresca, granos tiernos y consistentes, no harinosos, verde brillante (claro u oscuro, según variedad), libre de signos de putrefacción. Libres de metales pesados y residuos de plaguicidas.
CAMOTE AMARILLO	KG	TIPO	CAMOTE AMARILLO CALIDAD PRIMERA
		PRESENTACIÓN	Por Kilos, en bolsa de polietileno de primer uso, resistente para entregas menores de 25 Kg, y para entregas mayores a 25 kg en CAJAS O JABAS rotuladas, con información mínima:
		CALIDAD	- 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.
		SEGURIDAD	CALIDAD PRIMERA, según Ficha OSCE para CAMOTE AMARILLO CALIDAD PRIMERA versión 1 o NTP 011.120:1992 (revisada el 2021) TUBÉRCULOS Y RAÍCES. Camote amarillo. Requisitos. 1ª Edición Calibre: de 60 mm a 100 mm
ESPARRAGO VERDE	KG	SEGURIDAD	-Copia del Certificado de Autorización Sanitaria del establecimiento que realizó el procesamiento primario otorgado por el SENASA, según el art. 33º del D.S. N°0042011-AG y sus modificatorias Buen estado de madurez, sin brotes, ni agrietamientos, olor y color característico, libre de humedad externa y materias extrañas o impurezas.
		CARACTERÍSTICAS	
		TIPO	ESPARRAGO VERDE CATEGORÍA I
		PRESENTACIÓN	Por Kilos, en bolsa de polietileno de primer uso, resistente para entregas menores de 10 Kg, y para entregas mayores a 10 kg en CAJAS O JABAS rotuladas, con información mínima:
		CALIDAD	- nombre y dirección del productor; - número de Autorización Sanitaria de Establecimiento de Procesamiento Primario emitido por el SENASA; - el nombre del producto: "verde"; - país y lugar de origen; - categoría "I"; - calibre; - números de empaque y/o envases unitarios para espárragos presentados en empaques y/o envases unitarios.
		SEGURIDAD	CATEGORÍA I, según Ficha OSCE para ESPÁRRAGO VERDE CATEGORÍA I versión 1 o NTP 011.109:2013 (revisada el 2018) ESPÁRRAGO. Espárrago fresco. Requisitos. 4ª Edición Longitud: cortos (15 a 17 cm). Calibre: extra large (16 a 20 mm de diámetro)
		CARACTERÍSTICAS	-Copia del Certificado de Autorización Sanitaria del establecimiento que realizó el procesamiento primario otorgado por el SENASA, según el art. 33º del D.S. N°0042011-AG y sus modificatorias Enteras, sanas, limpias, exenta de podredumbre o deterioro, de cualquier materia extraña visible, daños causados por plagas o deshidratación o frío o lavado o remojo inadecuado, humedad externa anormal, magulladuras, olor y sabor extraño. Tener aspecto y olor frescos, exento de magulladuras. El corte de los tuniones debe ser recto y limpio. Los tuniones no deben estar huecos, pelados ni quebrados. Libre de metales pesados y residuos de plaguicidas.
		TIPO	MAZORCA DE MAÍZ MORADO CATEGORÍA PRIMERA



DESCRIPCIÓN	U.M.	CARACTERÍSTICAS	DETALLE DE LA CARACTERÍSTICA
		PRESENTACIÓN	Por Kilos, conformado por la coronta y los granos de maíz que se adhieren a ella, en bolsa de polietileno de primer uso, resistente para entregas menores de 10 Kg, y para entregas mayores a 10 kg en CAJAS O JABAS. rotuladas, con información mínima: - el nombre del producto que debe aparecer en la etiqueta será "mazorca de maíz morado"; - nombre o razón social y dirección del fabricante o envasador; - el grado de calidad: - calibre; - el peso neto, en kilogramos (facultativo); - número de Autorización Sanitaria de Establecimiento de Procesamiento Primario emitido por el SENASA.
		CALIDAD	CATEGORÍA PRIMERA, según Ficha OSCE para MAZORCA DE MAIZ MORADO CATEGORÍA I versión 1 o NTP 011.601:2016 MAÍZ AMILÁCEO. Mazorcas de maíz morado. Requisitos. 1° EDICIÓN CALIBRE: I (12 cm a más) COLOR: Bueno
		SEGURIDAD	-Copia del Certificado de Autorización Sanitaria del establecimiento que realizó el procesamiento primario otorgado por el SENASA, según el art. 33° del D.S. N°0042011-AG y sus modificatorias Mazorca entera o partida sin granos defectuosos, sin pudrición, sin presencia de hongos, limpia. Libre de metales pesados y residuos de plaguicidas.
		CARACTERÍSTICAS	

Las cantidades son según el ANEXO: Cantidades Requeridas



7. SISTEMA DE CONTRATACION:

Se indica que las cantidades proyectadas en el Anexo "Cantidades Requeridas" se encuentran sujetas al comportamiento poblacional de los residentes y usuarios del INABIF por lo que el Sistema de Contratación es a PRECIOS UNITARIOS.

8. PLAZO DE EJECUCIÓN CONTRACTUAL:

El plazo de ejecución contractual es por 24 meses (730 días), sin embargo, en caso culminado dicho plazo existiera saldo del monto contractual, se procederá a su ejecución hasta el agotamiento del mismo.



El plazo de ejecución contractual se inicia al día siguiente de la suscripción del contrato.

8.1. CONDICIONES DE ATENCIÓN

- El Contratista entregará los víveres frescos a los CAR en las direcciones indicadas en el Anexo "Directorio" semanalmente, dentro del plazo de 7 días calendarios posteriores a la notificación del requerimiento vía correo electrónico al contratista. Las direcciones de los CAR pueden variar durante la ejecución del contrato previo aviso al contratista por parte del Área Usuaría.
- El órgano encargado de las contrataciones, en base a la programación efectuada por el Área Usuaría elabora la orden de compra mensual, la misma que será notificada al contratista, área usuaria y almacén, correspondiente al mes atendido, durante la vigencia del contrato (hasta agotar el monto contratado).

9. LUGAR Y HORA DE EJECUCIÓN DE LA PRESTACIÓN

a) LUGAR

Los víveres frescos serán entregados en las direcciones indicadas en el Anexo "Directorio", el mismo que puede variar durante la ejecución del contrato previo aviso al contratista por parte del Área Usuaría.

La entrega de los bienes (víveres frescos) incluye el ordenamiento de los mismos en cada almacén, tarimas, anaqueles, jabas dispuestas para el almacenamiento y conservación.

En caso excepcional por feriados, se deberá entregar un día anterior o posterior próximos a la fecha de entrega indicada, previa coordinación entre el Contratista, Área Usuaría (CENTRO) y la Unidad de Línea (USPNN).



El Contratista se compromete a la entrega de los productos (Viveres frescos), el transporte de los mismos, la



manipulación y demás actos relacionados, de manera que se prevenga su contaminación o alteración, según la normativa sanitaria vigente y acorde con las disposiciones sanitarias emitidas en el marco de la emergencia sanitaria y emergencia nacional a causa del COVID – 19:

b) HORA DE ENTREGA DE LOS VÍVERES

Los bienes (víveres frescos) serán recibidos por los CENTROS desde las 8:00 am a 1:00 pm y de 2:00 pm a 3:30 pm.

10. OTRAS CONDICIONES PARA CUMPLIR EL OBJETO DE LA CONTRATACIÓN

10.1. Aspectos Generales:



- a) Los bienes (víveres frescos) que se internen en los CENTROS DE ATENCIÓN del INABIF deben reunir las mismas características físicas y organolépticas propias de la variedad del producto ofertado y licitado.
- b) El control de cantidad y calidad de los alimentos estará a cargo de los directores o administradores de los Centros de Atención.
- c) El Contratista se compromete a la entrega de los bienes (víveres frescos), el transporte de los mismos conforme a la "Guía para el Transporte de Alimentos Agropecuarios Primarios y Piensos", contenida en las Guías de Buenas Prácticas de Producción e Higiene, aprobadas mediante Resolución Directoral N°154-2011-AGSENASA-DIAIA, asimismo la manipulación y demás actos relacionados acorde con las disposiciones del Decreto Supremo N°007-98-SA y sus modificatorias que aprueba el Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas y demás normatividad sanitaria aplicable en el marco de la emergencia sanitaria y emergencia nacional a causa del COVID – 19.



1. Sobre los Manipuladores de alimentos (distribuidor de víveres frescos) deben contar con su certificado o carné de salud o carné de sanidad visible y vigente, estar debidamente aseados y usarán ropa de trabajo exclusiva para su labor en buen estado de conservación y aseo, dicha ropa consta de: gorra, zapatos, overol o chaqueta y pantalón, y será de color claro según lo defina el Contratista. Asimismo, 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 INABIF y cumplir con lo antes mencionado.

2. El transporte del alimento de procesamiento primario debe cumplir con lo establecido en la Normativa vigente. Asimismo, debe dar cumplimiento a las disposiciones sanitarias emitidas en el marco de la emergencia sanitaria y emergencia nacional.
3. Sobre el transporte de víveres frescos, deberán contar con vehículos acondicionados para su traslado considerando las especificaciones detalladas en los Artículos del 75° al 77° del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos aprobado mediante D.S. N.° 007-98-S.A. y sus modificatorias, y autorizados por el INABIF según propuesta del postor/proveedor. Asimismo, debe dar cumplimiento a las disposiciones sanitarias emitidas en el marco de la emergencia sanitaria y emergencia nacional a causa del COVID – 19.
4. Para el transporte de carcasas y menudencias de pollo se debe cumplir con lo indicado en el Artículo 60° del Reglamento del Sistema Sanitario Avícola, Decreto Supremo N° 029- 2007-AG y sus modificatorias.
5. Los vehículos destinados al transporte de carne de vacuno refrigerada deberán estar provistos de sistemas de refrigeración o ser isotérmicos de manera que asegure una temperatura de refrigeración no mayor a 4 °C; de acuerdo a lo señalado en el numeral 12 de la NTP 201.055:2021 CARNE Y PRODUCTOS CÁRNICOS. Definiciones, clasificación y requisitos de carcasas y carne de bovinos. 3ª Edición.



En caso, se incorpore nuevas unidades de transporte para atender, el proveedor envía la información mencionada al INABIF.

6. El contratista se compromete a cumplir con lo establecido en la Resolución Ministerial N°1275-2021-MINSA de fecha 01 de diciembre 2021 y sus modificatorias.
7. El contratista deberá asegurar que el personal que entrega los bienes cuente con Equipos de Protección Personal según corresponda lo estipulado en la Resolución Ministerial N°1275-2021-MINSA de fecha 01 de diciembre 2021 y sus modificatorias.

- d) De existir observaciones, el Director o Administrador o quien haga sus veces de los *CENTROS*, deberán elaborar un Acta indicando claramente el sentido de estas, otorgándole al proveedor un plazo para subsanar de dos (2) días. Si pese al plazo otorgado, el contratista no cumpliera a cabalidad con la subsanación, la Entidad puede resolver el contrato, sin perjuicio de aplicar las penalidades que correspondan, desde el vencimiento del plazo para subsanar. Dicho procedimiento deberá ser informado a través de la Unidad de Línea a la Sub Unidad de Logística

Este procedimiento no resulta aplicable cuando los bienes manifiestamente no cumplan con las características y condiciones ofrecidas, en cuyo caso la Entidad no efectúa la recepción o no otorga la conformidad, según corresponda, debiendo considerarse como no ejecutada la prestación, aplicándose las penalidades respectivas.

- e) Si durante la ejecución contractual, se presente alguna observación sobre la calidad de los bienes, el responsable del Centro de Atención solicitará un análisis de calidad a costo de la Entidad, a un laboratorio de ensayo, requiriendo el certificado respectivo o algún otro tipo de prueba, el cual será gestionado por la Unidad de Administración. De resultar el producto con deficiencias, la Entidad no otorga la conformidad o la invalida en caso haya sido otorgada, debiendo considerarse como no ejecutada la prestación, quedando a consideración de la entidad la resolución del contrato.

10.2. Recepción y Control de calidad:

10.2.1. Todos los alimentos estarán sujetos a control de calidad para la recepción, de la siguiente manera:

La recepción se realiza en los *Centros* dentro de las horas estipuladas en el numeral 9b), está a cargo del director o Administrador o quien haga sus veces.

- Se verificará las condiciones de entrega de los productos: vehículos acondicionados y autorizados por el INABIF, según propuesta del postor/proveedor. Y los distribuidores deberán usar ropa protectora en buen estado de conservación e higiene, además deberán contar con certificado o carné de salud o carné de sanidad vigente y visible; según el numeral 6.3.) de la RESOLUCIÓN MINISTERIAL N°822-2018.MINSA, además de que el personal a cargo del contratista que cuente con los Equipos de Protección Personal que correspondan según la Resolución Ministerial N°1275-2021-MINSA de fecha 01 de diciembre 2021 y sus modificatorias
- El director o administrador o quien haga sus veces en Centro de Atención, debe, en atención a las medidas de prevención establecidas en la recepción de bienes alimentarios identificar una zona específica para la recepción y desembalaje, verificar que las personas cuenten con guantes y mascarilla e insistir en el lavado de manos en esa zona.

10.2.2. Sobre los Manipuladores de alimentos: Según el artículo 49° del D.S.007-1998-SA, el personal que realice la distribución de los alimentos no deberá ser portador de enfermedad infecto-contagiosa ni tener síntomas de ellas, por lo cual deberá portar su carnet de sanidad o carnet de salud vigente. Y según el artículo 50° del D.S.007- 1998-SA, estos distribuidores deberán estar debidamente aseados y usarán ropa de trabajo exclusiva para su labor en buen estado de conservación y aseo, dicha ropa consta de: gorra, zapatos, overol o chaqueta y pantalón, y será de color claro según lo defina el proveedor. Asimismo, debe dar



cumplimiento a las disposiciones sanitarias emitidas en el marco de la emergencia sanitaria y emergencia nacional a causa del COVID – 19.

De ocurrir alguna observación el responsable del Centro elaborará un Acta de Incumplimiento de Condiciones de Entrega, el mismo que será remitido a la Unidad de Línea y ésta lo remitirá a la Sub Unidad de Logística.

10.2.3.El Director, Administrador o quien haga sus veces en el CAR verificará la cantidad total de los alimentos ingresados de manera semanal, requeridos de manera semanal.

10.2.4.Se verificará la calidad de todos los víveres que ingresen a los Centros, el cual está a cargo del Director o Administrador o quien haga sus veces, para ello se confrontará los víveres con su especificación técnica correspondiente.

De existir observaciones en la entrega de los bienes, deben ser informados por el Director o Administrador o quien haga sus veces a la Unidad de Línea, quien informará según corresponda a la Sub Unidad de Logística.

- Si se realiza la devolución de algunos de los productos, se elaborará un ACTA que será suscrita por el contratista y por los participantes de la recepción, otorgándosele un plazo de dos (02) días calendarios para la subsanación, debiendo el usuario informar el levantamiento de las observaciones al día siguiente de concluido el plazo otorgado, la misma que se efectuará a través de correo electrónico a la Unidad de Línea y esta informara a la Sub Unidad de Logística.

10.3. Conformidad de la Entrega:

La conformidad será otorgada por la Unidad de línea, previa consolidación de todos los informes de calidad, cantidad y cumplimiento de las condiciones contractuales de los CAR.

11. FORMA DE PAGO

El pago se realizará de manera mensual, previa conformidad emitida por la Unidad de Línea, dentro de los diez (10) días calendarios siguientes a la conformidad de los bienes.

El Director o Administrador del CAR o quien haga sus veces debe remitir a la Unidad de Línea el Informe de calidad, cantidad y cumplimiento de las condiciones contractuales, por cada entrega, consignando número de guía los que deberán ser remitidos a la Unidad de Servicios de Protección de Niños, Niñas y Adolescentes (USPNNA) en un plazo máximo de 02 días calendarios de haberse internado los productos, para trámite de pago, bajo responsabilidad del funcionario responsable. Los cuales deberán ser consolidados por la USPNNA y remitidos a la Sub Unidad de Logística, bajo responsabilidad del funcionario responsable.

El proveedor presentará por Mesa de Partes del INABIF con carta dirigida a la Sub Unidad de Logística las Guías de Remisión firmadas (copia SUNAT y destinatario) y facturas.

12. PENALIDADES:

12.1. PENALIDAD POR MORA

En caso de retraso injustificado del contratista en la ejecución de las prestaciones objeto del contrato, la Entidad le aplica automáticamente una penalidad por mora por cada día de atraso. La penalidad se aplica automáticamente y se calcula de acuerdo a la siguiente fórmula:

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

Donde F tiene los siguientes valores:

- a) Para plazos menores o iguales a sesenta (60) días: F = 0.40.
- b) Para Plazos mayores a sesenta (60) días F= 0.25



El retraso se justifica a través de la solicitud de ampliación de plazo debidamente aprobado. Adicionalmente, se considera justificado el retraso y en consecuencia no se aplica penalidad, cuando EL CONTRATISTA acredite, de modo objetivamente sustentado, que el mayor tiempo transcurrido no le resulta imputable. En este último caso la calificación del retraso como justificado por parte de LA ENTIDAD no da lugar al pago de gastos generales ni costos directos de ningún tipo, conforme el numeral 162.5 del artículo 162 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado.

12.2. OTRAS PENALIDADES

Nº	Supuestos de aplicación de penalidad	Forma de cálculo	Procedimiento
1	No contar con vehículos acondicionados y autorizados por el INABIF, según propuesta del postor/proveedor	Por cada ocurrencia la Entidad le aplicará automáticamente una penalidad del 5% del monto de la UIT, vigente al momento de cometida la infracción.	Verificación en el lugar con Acta firmada por el personal responsable designado por el área usuaria y el representante del Contratista. En caso que el representante del contratista se niegue a firmar se dejará constancia en el acta de observación.
2	En caso que el personal encargado de la distribución de los alimentos no cuente con certificado o carné de salud o carné de sanidad visible	Por cada ocurrencia la Entidad le aplicará automáticamente una penalidad del 5% del monto de la UIT, vigente al momento de cometida la infracción.	Verificación en el lugar con Acta firmada por el personal responsable designado por el área usuaria y el representante del Contratista. En caso que el representante del contratista se niegue a firmar se dejará constancia en el acta de observación.
3	Los distribuidores no cuentan con ropa protectora en buen estado de conservación e higiene.	Por cada ocurrencia la Entidad le aplicará automáticamente una penalidad del 5% del monto de la UIT, vigente al momento de cometida la infracción.	Verificación en el lugar con Acta firmada por el personal responsable designado por el área usuaria y el representante del Contratista. En caso que el representante del contratista se niegue a firmar se dejará constancia en el acta de observación.

13. OTROS DOCUMENTOS OBLIGATORIOS PARA LA FIRMA DEL CONTRATO

- 13.1. Lista del personal distribuidor autorizados con su respectiva copia de los certificados de vacunación COVID 19, certificados de salud o carné de salud o carné de sanidad actualizado, indicando nombre, apellidos, DNI, N.º de carné, vigencia. En los casos que el personal transportista cumpla además la función de personal distribuidor, también deberá contar con los documentos antes mencionados.
- 13.2. Lista de vehículos para la distribución de los víveres y copia de los documentos de los vehículos de transporte de alimentos (nombre de propietario, volumen de carga, placa del vehículo y tarjeta de propiedad) adecuadamente acondicionados conforme a la Guía para el Transporte de Alimentos Agropecuarios Primarios y Piensos, contenida en las Guías de Buenas Prácticas de Producción e Higiene, aprobadas mediante Resolución Directoral N° 154-2011-AGSENASA- DIAIA.
- 13.3. Declaración jurada que cumple con lo indicado para el transporte de carcasas y menudencias de pollo según el artículo 60 del Reglamento del sistema sanitario avícola, D.S. N°029 – 2007-AG-y sus modificatorias.

14. RESPONSABILIDAD POR VICIOS OCULTOS:

El plazo máximo de responsabilidad del contratista es de 01 AÑO contado a partir de la conformidad otorgada por los responsables de la recepción de los víveres frescos de los Centros de Atención Residencial (USPNA).

15. PROTOCOLO SANITARIO

Se deberá tener en consideración la RESOLUCIÓN MINISTERIAL N°1275-2021/MINSA de fecha 01 de diciembre 2021 y sus modificatorias, para la presente adquisición, así como, la DIRECTIVA MINSA/DGIESP- 2021, 'Directiva





administrativa que establece las disposiciones en lo que corresponda, para la Vigilancia, Prevención y Control de la Salud de los Trabajadores con riesgo al SARS COV-2.

16. MEDIDAS SANITARIAS Y DE CONTROL

Teniendo en cuenta que la Organización Mundial de la Salud ha declarado, con fecha 11 de marzo de 2020, el brote del coronavirus (COVID-19) como una pandemia, debido a que se extendió en más de cien países de manera simultánea y además considerando la declaración de Emergencia Sanitaria a nivel nacional y dictando normas, medidas de prevención y control del COVID-19; el POSTOR, está obligado a cumplir y a hacer que se cumplan todas las medidas sanitarias dictadas por MINSA.

El proveedor con el fin de evitar la propagación del COVID-19 deberá seguir los siguientes pasos antes de la entrega del producto al INABIF:



1. El Proveedor verificará y garantizará la condición de salud de sus colaboradores que se encargarán del proceso, desde empaclado hasta el reparto.
2. El Proveedor al momento de trasladar el producto limpiará y desinfectará el interior del ambiente donde serán trasladados los bienes, de preferencia con alcohol y dejará secar por un minuto. Luego, teniendo el total del producto empaclado cerrará el ambiente donde serán trasladados los bienes. El producto empaclado por ningún motivo será abierto ni manipulado durante el trayecto.
3. El Proveedor debe estar provisto de su equipo de protección personal: mascarilla o protector respiratorio, guantes y otros que considere necesario, un desinfectante de manos que utilizará antes de retirar los productos para la entrega al almacén, manteniendo la distancia de por lo menos dos metros de distancia entre persona y persona con el fin evitar aglomeraciones y contaminación.

17. ANTICORRUPCIÓN



El contratista declara y garantiza no haber, directa o indirectamente, o tratándose de una persona jurídica a través de sus socios, integrantes de los órganos de administración, apoderados, representantes legales, funcionarios, asesores o personas vinculadas a las que se refiere el artículo 7 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado, ofrecido, negociado o efectuado, cualquier pago o, en general, cualquier beneficio incentivo ilegal en relación al contrato.

Asimismo, el Contratista se obliga a conducirse en todo momento, durante la ejecución del contrato, con honestidad, probidad, veracidad e integridad y de no cometer actos ilegales o de corrupción, directa o indirectamente o a través de sus socios, accionistas, participacionistas, integrantes de los órganos de administración, apoderados, representantes legales, funcionarios, asesores y personas vinculadas a las que se refiere el Artículo 7 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado.

Además, el Contratista se compromete a i) comunicar a las autoridades competentes, de manera directa y oportuna, cualquier acto o conducta ilícita o corrupta de la que tuviere conocimiento; y ii) adoptar medidas técnicas, organizativas y/o de personal apropiadas para evitar los referidos actos o prácticas.

18. REQUISITOS DE HABILITACIÓN DEL PROVEEDOR:

ALIMENTOS DE PROCESAMIENTO PRIMARIO		
Alimentos de Origen Animal		Requisitos Documentarios Mínimos
1	Huevo de gallina calidad primera	Copia simple del Certificado de Autorización Sanitaria de Establecimiento vigente, otorgado por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria (SENASA) según indica el artículo 33 del Decreto Supremo N° 004-2011-AG, Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria y sus modificatorias.





2	Menudencia de pollo refrigerada (hígado)	<p>El Certificado debe indicar el tipo de procesamiento primario correspondiente al bien a adquirir.</p> <p>Nota: Para efectos del cumplimiento del presente requisito, bastará que en el Certificado de Autorización Sanitaria de Establecimiento dedicado al procesamiento primario de alimentos agropecuarios y piensos se indique el tipo de alimento que corresponde al bien a contratar, según lo establecido por el SENASA.</p>
3	Pollo entero sin menudencia refrigerado	<p>Copia simple del Certificado de Autorización Sanitaria de Establecimiento vigente, otorgado por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria (SENASA) según indica el artículo 33 del Decreto Supremo N° 004-2011-AG, Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria y sus modificatorias.</p> <p>Nota: Para efectos del cumplimiento del presente requisito, bastará que en el Certificado de Autorización Sanitaria de Establecimiento dedicado al procesamiento primario de alimentos agropecuarios y piensos se indique el tipo de alimento que corresponde al bien a contratar, según lo establecido por el SENASA.</p> <p>O, Copia simple de la Autorización Sanitaria de Apertura y Funcionamiento de Centro de faenamiento avícola vigente, otorgada por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria - SENASA, según indica el artículo 12 del Decreto Supremo N° 029-2007-AG, Reglamento del Sistema Sanitario Avícola y sus modificatorias.</p>
4	Carne de res – corte churrasco largo refrigerado	<p>Copia simple del Certificado de Autorización Sanitaria de Establecimiento vigente de donde proviene el corte de carne o la menudencia, según corresponda; otorgado por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, según indica el artículo 33 del Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-bAG, y sus modificatorias.</p> <p>En el caso de que el producto se almacene en una cámara frigorífica diferente a la del Centro de corte antes de su entrega: Copia simple de la Autorización Sanitaria de cámaras frigoríficas vigente de donde proviene la carne, otorgada por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, según indica el artículo 81 del Reglamento Sanitario del Faenado de Animales de Abasto, aprobado mediante Decreto Supremo N° 015-2012-AG, o según indica el artículo 33 del Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, Aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011- AG, y sus modificatorias.</p> <p>Para producto importado: Copia simple del Registro y Autorización de establecimiento de exportadores vigente, según lo establecido en los artículos 100, 103 y 104 del Reglamento Andino de Cuarentena para el Comercio o la Movilización Intrarregional y con Terceros Países de Animales Terrestres y sus Productos, adoptado mediante la DECISION 737 de la Comunidad Andina del 08/06/2010; Y, Para la cámara frigorífica donde se almacenará el producto importado: Copia simple de la Autorización Sanitaria de cámaras frigoríficas vigente, otorgada por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, según indica el artículo 81 del Reglamento Sanitario del Faenado de Animales de Abasto, aprobado mediante Decreto Supremo N° 015-2012-AG, o según indica el artículo 33 del Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante</p>
5	Menudencia de res – mondongo refrigerado	
6	Menudencia de res – hígado refrigerado	





		Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias
Alimentos de Origen Vegetal		Requisitos Documentarios Mínimos
7	Carambola categoría I	<p>Copia simple del Certificado de Autorización Sanitaria de Establecimiento vigente, otorgado por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria (SENASA) según indica el artículo 33 del Decreto Supremo N° 004-2011-AG, Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria y sus modificatorias.</p> <p>Nota:</p> <p>Para efectos del cumplimiento del presente requisito, bastará que en el Certificado de Autorización Sanitaria de Establecimiento indique: Nombre común (nombre científico) del bien correspondiente a contratar, según lo establecido por el SENASA.</p>
8	Durazno categoría I	
9	Limón categoría I	
10	Mandarina Satsuma categoría I	
11	Manzana Delicia categoría I	
12	Melón categoría primera	
13	Naranja Valencia categoría I	
14	Naranja Washington Navel categoría I	
15	Palta Fuerte categoría I	
16	Papaya categoría I	
17	Sandía categoría primera	
18	Tangelo categoría I	
19	Uva Red Globe categoría I	
20	Fresa Calidad Primera	
21	Granadilla Categoría I	
22	Maracuyá Categoría I	
23	Pera Categoría Primera	
24	Plátano de Seda Categoría I	
25	Mango Edwards Categoría I	
26	Ajo categoría primera	
27	Papa Yungay calidad primera	
28	Vainita calidad primera	
29	Yuca categoría I	
30	Zapallo Macre categoría primera	
31	Arveja Verde Categoría Primera	
32	Camote Amarillo Calidad Primera	
33	Espárrago Verde Categoría I	
34	Mazorca de Maíz Morado Categoría Primera	

19. OTROS DOCUMENTOS OBLIGATORIOS PARA LA EJECUCIÓN CONTRACTUAL:

Durante la ejecución contractual para cada entrega de: Carne de Res –Corte Churrasco Largo Refrigerado, Menudencia de Res – Hígado Refrigerado, Menudencia de Res – Mondongo Refrigerado, Menudencia de Res – Pulmón Refrigerado Versión, el proveedor deberá presentar la siguiente documentación, según lo establecido en el artículo 69 del Reglamento Sanitario del Faenado de Animales de Abasto, aprobado mediante el Decreto Supremo N° 015-2012-AG:





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

- guía de remisión (de salida del matadero)

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

Para producto importado:

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

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

20. REAJUSTE DE LOS PAGOS.

Conforme a lo establecido en el numeral 38.1 del Artículo 38° del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado, se considerará fórmula de reajuste de los pagos, conforme a la variación del Índice de Precios al Consumidor que establece el Instituto Nacional de Estadística e Informática - INEI, correspondiente al mes en que se efectúa el pago

El reajuste se realizará a solicitud del proveedor mediante sustentación y justificación, la cual será evaluada y gestionada por la Sub Unidad de Logística.

Para tal efecto, se debe considerar la siguiente fórmula de reajuste:

ITEM	DESCRIPCION	CANTIDAD SEGÚN PERIODO (SEMANAL, MENSUAL)	PRECIO UNITARIO SEGÚN CONTRATO, INC. IGV	IPCI	IPCp	FACTOR DE REAJUSTE	PRECIO UNITARIO REAJUSTADO, INC. IGV	MONTO REAJUSTADO
...	A	B	C	D	$E=D/C$	$F=B \times E$	$G=A \times F$

Donde:

IPCp : Índice de Precios al Consumidor correspondiente al mes de pago.

IPCI : Índice de Precios al Consumidor correspondiente al mes de suscripción de contrato.

Medida : Índice Base vigente al momento de su aplicación

Frecuencia : Mensual

Cobertura : Nivel Nacional

Fuente : INEI





**ANEXO: CANTIDADES REQUERIDAS
(CANTIDADES ESTIMADAS)**

ITEM	Nº	CANTIDAD	UNIDAD DE MEDIDA	DESCRIPCIÓN
I	1	2040	KG.	HUEVO DE GALLINA, CALIDAD PRIMERA
	2	1824	KG.	MENUDENCIA DE POLLO REFRIGERADA (HÍGADO DE POLLO FRESCO REFRIGERADO)
	3	9120	KG.	POLLO ENTERO SIN MENUDENCIA REFRIGERADO
II	4	1008	KG.	CARNE DE RES- CORTE CHURRASCO LARGO REFRIGERADO
	5	672	KG.	MENUDENCIA DE RES- MONDONGO REFRIGERADO
	6	768	KG.	MENUDENCIA DE RES- HIGADO REFRIGERADO
III	7	480	KG.	CARAMBOLA CATEGORIA I
	8	1152	KG.	DURAZNO CATEGORIA I
	9	1440	KG.	LIMÓN CATEGORIA I
	10	1632	KG.	MANDARINA SATSUMA CATEGORIA I
	11	1680	KG.	MANZANA DELICIA CATEGORIA I
	12	1056	KG.	MELON CATEGORIA I
	13	1680	KG.	NARANJA VALENCIA CATEGORIA I
	14	1680	KG.	NARANJA WASHINGTON NAVEL CATEGORIA I
	15	864	KG.	PALTA FUERTE CATEGORIA I
	16	1680	KG.	PAPAYA CATEGORIA I
	17	1920	KG.	SANDIA CATEGORIA PRIMERA
	18	1632	KG.	TANGELO CATEGORIA I
	19	1680	KG.	UVA RED GLOBE CATEGORIA I
	20	768	KG.	FRESA CALIDAD PRIMERA
	21	1200	KG.	GRANADILLA CATEGORIA I
	22	528	KG.	MARACUYA CATEGORIA I
	23	864	KG.	PERA CATEGORIA PRIMERA
	24	19200	UND.	PLÁTANO DE SEDA CATEGORIA I
	25	864	KG.	MANGO EDWARDS CATEGORIA I
	26	384	KG.	AJO CATEGORIA PRIMERA
	27	3840	KG.	PAPA YUNGAY CALIDAD PRIMERA
	28	768	KG.	VAINITA CALIDAD I





PERÚ

Ministerio
de la Mujer y
Poblaciones Vulnerables

Viceministerio de
Poblaciones Vulnerables

Programa Integral Nacional
para el Bienestar Familiar
INABIF

29	1440	KG.	YUCA CATEGORIA I
30	1392	KG.	ZAPALLO MACRE CATEGORIA PRIMERA
31	1056	KG.	ARVEJAS VERDE EN VAINA CATEGORIA PRIMERA
32	1344	KG.	CAMOTE AMARILLO CALIDAD PRIMERA
33	240	KG.	ESPARRAGO VERDE CATEGORIA I
34	672	KG.	MAZORCA DE MAIZ MORADO CATEGORIA PRIMERA



[illegible]



ANEXO: DIRECTORIO

Nº	CENTRO	UBICACIÓN					Datos de Contacto	
		Departamento	Provincia	Distrito	Dirección	Teléfono	Correo Electrónico	
REGIÓN ICA								
1	CAR HOGAR PAUL HARRIS	ICA	CHINCHA	ALTO LARAN	Av. Camino Real Nº 900, Sector Hijaya Ref.: Al costado de la Facultad de Veterinaria de la Univ. Nacional San Luiz Gonzales de Ica	-	car.pharris@inabif.gob.pe	
2	CAR HOGAR SEÑOR DE LUREN	ICA	ICA	ICA	Caserío de Cachiche S/N Ref.: Al frente al restaurant "El Encanto de CACHICHE"	(056) 21-8847	car.sluren@inabif.gob.pe	