



**PLAN DE TRABAJO PARA LA EXPORTACIÓN DE  
FRUTOS FRESCOS DE TOMATE (*Lycopersicon esculentum*)  
PRODUCIDOS EN  
LUGARES DE PRODUCCION LIBRE BAJO  
MALLAS ANTIAFIDOS EN PERU**

## INDICE

| N°  | MATERIA  | PAG. |
|-----|--|------|
| 1   | INTRODUCCION   | 4    |
| 2   | ORGANISMOS Y ENTIDADES PARTICIPANTES   | 4    |
| 3   | RESPONSABILIDADES DE LOS PARTICIPANTES   | 4    |
| 3.1 | De ambos Servicios   | 4    |
| 3.2 | Del SAG  | 4    |
| 3.3 | Del SENASA   | 5    |
| 3.4 | De los exportadores(lugar de producción y empacadoras)   | 6    |
| 3.5 | Del importador   | 6    |
| 4   | EXIGENCIAS DEL SAG PARA EL INGRESO DE TOMATES COMO FRUTO FRESCO A CHILE  | 6    |
| 4.1 | Documentación requerida  | 6    |
| 5   | REQUISITOS PARA ACCEDER A LA CERTIFICACIÓN DE LUGAR PRODUCCION y EMPACADORAS (INVERNADEROS – CASA DE MALLAS) Y EMPACADORAS | 7    |
| 5.1 | De los lugares de producción y/o empacadoras   | 7    |
| 5.2 | Del SENASA   | 8    |
| 5.3 | Del SAG  | 8    |
| 6   | PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS EN LOS LUGARES DE PRODUCCION Y EMPACADORA  | 9    |
| 6.1 | Sistema de trampeo para mosca de la fruta  | 9    |
| 6.2 | Sistema de trampeo para <i>keiferia lycopersicella</i> .   | 10   |
| 6.3 | Muestreo de fruta en empacadoras   | 11   |
| 7   | Resguardo de los frutos de tomate en el empaque.   | 12   |
| 8   | ENVASES  | 12   |
| 9   | CAMARA DE MANTENCION   | 13   |
| 10  | DESPACHO   | 13   |
| 11  | CERTIFICACION FITOSANITARIA  | 13   |
| 12  | INSPECCION EN DESTINO  | 14   |
| 13  | INTERCEPCIONES EN DESTINO  | 14   |
| 14  | AUDITORIAS   | 14   |
| 15  | PLAZO DE VIGENCIA DEL PLAN DE TRABAJO  | 15   |
| 16  | APROBACION   | 15   |



| <b>N°</b>  | <b>ANEXOS</b>   | <b>Pag.</b> |
|------------|---|-------------|
| <b>I</b>   | <b>SOLICITUD DE INSPECCION DE LUGARES DE PRODUCCION Y EMPACADORAS DE TOMATE</b> | <b>16</b>   |
| <b>II</b>  | <b>FORMATO CARTA COMPROMISO DE LOS EXPORTADORES/EMAPACADORES/IMPORTADORES</b>   | <b>18</b>   |
| <b>III</b> | <b>NORMAS ADMINISTRATIVAS Y LABORALES</b>                                       | <b>20</b>   |



## 1. INTRODUCCION

El Plan de trabajo para la exportación de tomates como fruta fresca, desde Perú a Chile, es un acuerdo conjunto entre el SERVICIO AGRICOLA Y GANADERO (SAG), del Ministerio de Agricultura de Chile y SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD AGRARIA (SENASA) del Ministerio de Agricultura del Perú, y que tiene como objetivo, cumplir en Perú, con los lineamientos y las regulaciones fitosanitarias establecidas por Chile que permitan la exportación de los tomates como fruta fresca, desde Ica y otros lugares donde se cultiva este producto bajo el mismo sistema.

## 2. ORGANISMOS Y ENTIDADES PARTICIPANTES

- SERVICIO AGRICOLA Y GANADERO (SAG), del Ministerio de Agricultura de Chile.
- SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD AGRARIA (SENASA), del Ministerio de Agricultura del Perú.
- Productores y empacadores de tomate, que para efectos del presente Plan de Trabajo se denominarán “los exportadores”.
- Importadores

SAG y SENASA, son las Organizaciones Nacionales de Protección Fitosanitaria, encargadas de definir los aspectos técnicos y coordinar el desarrollo del Plan de Trabajo.

## 3. RESPONSABILIDADES DE LOS PARTICIPANTES

### 3.1 De ambos Servicios

- Mantener operativo el Plan de Trabajo para la exportación de tomates frescos desde el Perú a Chile.
- Realizar la supervisión y auditorias del Plan de Trabajo.
- Revisión del Plan de Trabajo a solicitud de cualquiera de las partes.

### 3.2 Del SAG

- Certificar y autorizar las empresas empacadoras exportadoras (lugar de producción y empacadoras) de tomates inscritas por SENASA, que iniciarán sus actividades por primera vez.
- Supervisar y auditar a inicio de temporada, los lugares de producción e infraestructuras de empaque.
- Supervisar el cumplimiento del Plan de Trabajo en cualquier época del año que se estime conveniente.

### 3.3 Del SENASA

- Coordinar, ejecutar y supervisar todas las actividades del Plan de trabajo.
- Fijar un calendario tentativo de fechas de aprobación de nuevas empacadoras exportadoras y/o lugares de producción, por parte del SAG, antes del inicio de la temporada de exportación de tomate fresco, el que deberá ser enviado a Chile con 30 días de anticipación.
- Identificar con un código alfanumérico los lugares de producción, empacadoras y las trampas
- Requerir con la debida anticipación, la información y documentación solicitada a los exportadores, a través de la Solicitud de inspección (ANEXO I), de lugares de producción y empacadoras, como requisito previo para la certificación de los exportadores, para ser enviada al SAG.
- Comunicar al SAG, en forma oficial cuando existan detecciones de moscas de la fruta familia Tephritidae y/o *Keiferia lycopersicella*, en las trampas oficiales colocadas en los lugares de producción bajo mallas antiáfidos y en el muestreo de fruta.
- Tomar las medidas pertinentes cuando existan detecciones de moscas de la fruta y/o *Keiferia lycopersicella*, a nivel de trampas oficiales o muestreo de frutos.
- Contar con los inspectores oficiales de SENASA para el cumplimiento de los aspectos técnicos y operativos del Plan de Trabajo.
- Rechazar partidas o lotes, que no cumplan con las condiciones establecidas en el Plan de trabajo.
- Llevar un registro auditable, de las cantidades estimadas por productor, por invernadero y de los embarques realizados para Chile, indicando el número de cajas y número de sellos utilizados.
- Contar con el timbre que identifica al productor y la empacadora autorizada, y asegurar que todas las cajas a exportar lleven este timbre.
- Asegurar que el lugar de producción, medio de transporte, acopio y mantención de la fruta cumpla con las condiciones de resguardo suficientes para evitar riesgos de contaminación.
- Emitir el Certificado Fitosanitario Oficial, con las declaraciones adicionales exigidas por el SAG.
- Despachar los lotes aprobados, con el sello y/o precinto del SENASA, en el medio de transporte. En caso que el despacho sea vía aérea, será el pallet con su respectiva malla la unidad a sellar.
- Tomar las medidas correctivas necesarias al detectar cualquier incumplimiento al Plan de Trabajo en origen.
- Informar en forma oficial al Departamento de Protección Agrícola, SAG, la suspensión de algún exportador, cuando la medida dispuesta por el SENASA así lo amerite.
- Mantener el registro de los lugares de producción y empacadoras que participen en el proceso de exportación de tomates bajo malla antiáfido para Chile.



- Mantener los registros de información de las muestras analizadas en los laboratorios, así como disponer el debido almacenamiento y la identificación de todas las muestras y contramuestras de Artrópodos del programa
- Mantener las muestras y contramuestras de organismos detectados, identificados y disponibles para auditorías.

### **3.4 De los exportadores (lugares de producción y emparadoras):**

- Cumplir con todas las medidas establecidas en este Plan de Trabajo, para la exportación de frutos frescos de tomate hacia Chile.
- Facilitar información y antecedentes técnicos previos, al SENASA (ANEXO I):
  - Identificación de la empaadora y/o lugares de producción (nombre, dirección, teléfono, fax, etc.)
  - Identificación del responsable técnico (nombre, profesión, teléfono, fax, email).
  - Especificaciones técnicas de los lugares de producción y empaques.
  - Especificaciones del movimiento de la fruta desde los lugares de producción hacia los empaques y su posterior acopio y resguardo (plano con diagrama de flujo).
  - Aportar el valor total de los costos en los cuales incurra el SENASA y el SAG para la Certificación y Supervisión del Plan de Trabajo. (ANEXO III).

### **3.5 Del importador:**

- Contar con el permiso de importación o resolución exenta, previo al despacho de la fruta.
- Importar fruta sólo de lugares de producción y emparadoras registradas por SENASA

## **4. EXIGENCIAS DEL SAG PARA EL INGRESO DE TOMATES COMO FRUTO FRESCO A CHILE.**

### **4.1 Documentación requerida:**

Al ingreso al país la partida será sometida a una inspección de rutina por los profesionales asignados en el puerto de ingreso, los que resolverán la internación, verificando los siguientes aspectos:

- Certificado Fitosanitario Oficial
- Sellos/precintos de los contenedores y/o pallets.
- Timbre en cada una de las cajas.
- Condición Fitosanitaria
- Madera de embalaje.

## 5. REQUISITOS PARA ACCEDER A LA CERTIFICACIÓN DE LUGAR PRODUCCION (INVERNADEROS – CASA DE MALLAS) Y EMPACADORAS.

### 5.1 De los lugares de producción y/o empacadoras

- a) Presentación de una (ANEXO I) solicitud de inspección al Organismo Oficial de Perú (SENASA), la cual deberá contener lo siguiente:
- Nombre, dirección y teléfono del lugar de producción y/o empacadora.
  - Nombre, dirección y teléfono del gerente del lugar de producción y/o empacadora.
  - Carta tipo donde el gerente del lugar de producción y/o empacadora se hace responsable de la operación y mantención del lugar de producción y/o empacadora de acuerdo al plan de trabajo.
  - Plano del lugar de producción y/o empacadora donde se incluya un diagrama de flujo del movimiento de la fruta desde el área de producción hasta su recepción en la empacadora y en ésta, desde la recepción de la fruta hasta su despacho. Esto deberá incluir la ubicación y número de invernaderos.

**IMPORTANTE: Todo lo indicado en el punto a), deberá ser entregado con 30 días de anticipación como mínimo en el SENASA, con el objeto de remitir la información al SAG - Chile previo a la visita de los inspectores.**

- b) Características de lugar de producción (invernadero):

Los exportadores deberán disponer de infraestructuras y/o lugar de producción (Invernaderos – casa de malla), que reúnan las siguientes condiciones fitosanitarias:

- Estructura sólida que permita resistir y mantener bajo condiciones de aislamiento el cultivo de tomate, durante toda su etapa de producción.
- Material de aislamiento, *el que* deberá estar constituido por malla antiáfido de 30 mesh.
- Doble puerta para el movimiento de personas, independiente de aquella utilizada para el despacho de los frutos cosechados a la planta empacadora. La distancia entre las dobles puertas debe considerar un espacio suficiente que permita ingresar con implementos sin perder la condición de aislamiento.
- El acceso a cada invernadero estará debidamente identificado y sólo será utilizado por personal autorizado.

- c) Características de los medios de transporte que trasladan la fruta del lugar de producción a las empacadoras.
- Todo medio que transporta la fruta cosechada procedente del lugar de producción autorizado hacia la empacadora para su exportación a Chile, deberá estar limpio y contar con aislamiento, condición que será verificada por el SENASA.
- d) Características de las empacadoras

Las empacadoras deberán contar con las siguientes estructuras:

- Área de recepción de la fruta del lugar de producción, con sistema de doble puerta
- Área de despacho, con sistema de doble puerta.
- La totalidad de la infraestructura deberá estar bajo condición de resguardo.
- Dentro de la infraestructura se deberá considerar un área específica para la inspección y certificación de las frutas a exportar, acción que será realizada por los inspectores del SENASA.

## 5.2 Del SENASA

- a) Inscribir los lugares de producción y/o empacadoras, en un registro oficial, otorgándole un código único.
- b) Reunir los antecedentes solicitados y verificar las condiciones señaladas en el punto 5.1.
- c) Enviar al Departamento de Protección Agrícola del SAG, todos los antecedentes del punto 5.1, junto a una carta (ANEXO II) que oficialice la petición de certificación al SAG.

## 5.3. Del SAG:

- a) Los inspectores del SAG serán los responsables de verificar las condiciones exigidas en el Plan de trabajo para su certificación.
  - b) La certificación será otorgada a través de una carta oficial del Departamento de Protección Agrícola, posterior a la visita técnica a terreno de los profesionales del SAG.
- c) Cualquier observación de la evaluación realizada en terreno que amerite algún cambio será indicada para su enmienda, en la carta oficial.



## 6. PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS EN LOS LUGARES DE PRODUCCION Y EMPACADORA.

El SENASA deberá establecer el siguiente sistema de monitoreo para la detección de las plagas curenitarias involucradas en este Plan de trabajo:

### 6.1 Sistema de trapeo para moscas de la fruta:

#### a) Trampas en lugares de producción:

1. Todos los lugares de producción (invernaderos – casa de malla), de hasta una superficie de 1 hectárea, deberán contar con 1 trampa Mcphail y 1 trampa Jackson.
2. La trampa Mcphail deberá ser cebada con proteína hidrolizada y la trampa Jackson con trimedlure.
3. Para el caso de la trampa McPhail por cada hectárea adicional se deberá colocar 1 trampa y en la trampa Jackson por cada 5 hectáreas se deberá colocar una trampa adicional.
4. La inspección de las trampas deberá efectuarse cada 7 días, debiendo quedar registrado en la trampa.
5. El recebado de la trampa McPhail será cada 7 días y el de la trampa Jackson mensual, debiendo quedar registrado en la trampa.
6. Cada trampa deberá estar identificada con un código alfa numérico.
7. La ubicación de las trampas deberá estar a la altura del follaje de las plantas y próxima al área que se concentra la fruta.
8. El SENASA deberá manejar un registro que contenga todas las actividades relacionadas al seguimiento y supervisión del sistema de detección.
9. Deberá contar con un registro de todas las moscas de la fruta y otros insectos que se capturen en las trampas.

#### b) Detección de adultos en trampas:

La detección de un ejemplar sospecho en una trampa deberá ser identificado en un plazo de 24 horas, complementado por un análisis de gónadas, si así lo amerita.

En caso de detección de algún ejemplar de moscas de la fruta, la notificación al SAG deberá ser realizada en un plazo no mayor a 72 horas, donde se entregará la siguiente información:

- Fecha de la captura.
- Número de ejemplares.
- Sexo.
- Condición sexual (virgen, inseminada, maduro, juvenil, irradiado).
- Identificación del productor y del lugar de producción.

c) Acciones a ejecutar como producto de la intercepción en trampas.

1. Intercepción de macho y hembra virgen no irradiada; se deberá aumentar al 4%, el nivel de muestreo de fruta proveniente del lugar de producción en el empaque, por un periodo equivalente a 1 ciclo teórico de la especie de mosca interceptada.
2. Intercepción hembra inseminada; se suspende el lugar de producción por el resto de la temporada, situación que deberá quedar registrada en el programa de seguimiento e informada al SAG de Chile.
3. Intercepción ejemplar irradiado; se deberá verificar la condición de aislamiento del lugar de producción.

## 6.2 Sistema de detección para *keiferia lycopersicella*:

a) Trampas en lugares de producción:

1. Todos los lugares de producción (invernaderos – casa de malla), de hasta una superficie de 1 hectárea, deberán contar con 1 trampa de cartón para la plaga y por cada hectárea adicional se deberá colocar 1 trampa.
2. Las trampas serán cebadas con la mezcla encapsulada de los isómeros E-4 tridecenyl acetato y 24 trydecenyl acetato en una concentración de 0,48 y 0,02% respectivamente.
3. A la trampa se le deberá cambiar el atrayente cada 4 semanas.
4. La inspección de las trampas deberá efectuarse cada 7 días.
5. Cada trampa deberá estar identificada con un código alfa numérico
6. La ubicación de las trampas deberá estar a la altura del follaje de las plantas.
7. El SENASA deberá manejar además un registro que contenga todas las actividades relacionadas al seguimiento y supervisión de esta actividad.

8. Deberá contar con un registro de todos los insectos que se capturen en las trampas

b) Detección de adultos en trampas:

1. La detección de un ejemplar sospechoso en una trampa generará el envío al laboratorio donde deberá ser identificado a través de genitalia, en un plazo de 24 horas.
2. En caso de detección de *Keiferia lycopersicella*, la notificación al SAG deberá ser realizada en un plazo no mayor a 72 horas, donde se entregará la siguiente información:
  - Fecha de la captura.
  - Número de ejemplares.
  - Identificación del productor y del invernadero.
3. Cualquier detección de otro Gelechiidae será igualmente notificado al SAG.

c) Acciones a ejecutar como producto de la intercepción en trampas.

La intercepción de un ejemplar de *Keiferia lycopersicella*, llevará a la suspensión del lugar de producción durante toda la temporada de exportación, de tomate como fruta fresca a Chile, situación que implicará llevar una evaluación por parte del SENASA, para informar cual fue la causa de la falla del sistema.

**IMPORTANTE: La detección reiterada de plagas no cuarentenarias dará origen a una evaluación por parte del SAG, de las condiciones de aislamiento del lugar de producción afectado, debido a que el Plan de Trabajo se basa en esta característica.**

### 6.3 Muestreo de fruta en empacadoras

Toda fruta fresca de tomate que esté bajo el sistema establecido en el Plan de trabajo deberá ser muestreada, considerándose como lote a muestrear la unidad de transporte recepcionado en la empacadora.

La muestra se originará de sacar del lote el 2%, con un mínimo de 2 cajas. De esta muestra se deberá inspeccionar el 100% de los frutos de las cajas, y cortar a lo menos 2 unidades de frutos, orientando el corte a los frutos sospechosos.

Todo el seguimiento del muestreo de fruta deberá quedar registrado en una planilla de recepción y control de corte.

- a) Detección de un estado inmaduro de Diptera: Tephritidae y Lepidoptera:  
Gelechiidae



La detección de un estado inmaduro de Diptera:Tephritidae y/o Lepidoptera: Gelechiidae, deberá ser identificado en un plazo de 24 horas e informado dentro de 72 horas al Departamento de Protección Agrícola del SAG.

Esta detección dará lugar a:

- *Keiferia lycopersicella*, rechazo de la partida y a la suspensión del lugar de producción de las exportaciones de tomate como fruta fresca durante la temporada.
- Diptera:Tephritidae, rechazo de la partida y suspensión de las exportaciones de tomates como fruta fresca, hasta una evaluación completa del Plan de Trabajo

**IMPORTANTE: Todos los ejemplares de insectos detectados en trampas y en muestreo de frutos deberán ser mantenidos, registrados y disponibles para auditorías por parte del SAG.**

#### **7. Resguardo de los frutos de tomate en el empaque.**

Las instalaciones deberán proveer condiciones de resguardo que impida la contaminación de los frutos, para ello se deberá contar con una infraestructura sólida, cerrada con malla antiáfidos, dobles puertas en los accesos y salidas de los frutos.

#### **8. ENVASES**

Los envases deberán ser nuevos y de primer uso, los que llevarán la siguiente leyenda.

|  |
|--|
| <p style="text-align: center;"><b>TOMATE DE EXPORTACION A CHILE</b><br/><b>CODIGO/NOMBRE DEL LUGAR DE PRODUCCION _ _ _ _</b><br/><b>CODIGO/NOMBRE DE EMPACADORA _ _ _ _</b><br/><b>TEMPORADA _ _ _ _ _</b></p> <p style="text-align: center;"><b>SENASA PERU</b></p> |
|--|

Las dimensiones de los sellos/timbre deberán ser de 5 cm. de ancho por 8 cm. de largo.

Esta leyenda deberá ser ubicada en la cara frontal de la caja, junto con la identificación del productor, a través de un autoadhesivo o timbre de goma.

Cada empacadora deberá contar con 2 timbres, los que deberán estar bajo el resguardo del inspector del SENASA asignado a la planta.

## 9. CAMARA DE MANTENCION

Las cámaras de mantención y/o de frío deberán ser de uso exclusivo para el tomate de exportación a Chile.

Estas cámaras deberán proveer un despacho seguro, desde éstas estructuras a los medios de transporte.

## 10. DESPACHO

El despacho de la fruta de exportación deberá ser de responsabilidad del inspector del SENASA, el que deberá verificar los siguientes aspectos, para autorizar el embarque de la fruta al medio de transporte:

- Despacho directo y seguro desde el área de resguardo al medio de transporte.
- Limpieza del medio de transporte, de insectos, maderas entre otros.
- Timbraje y/o sellado de cada una de las cajas.
- La madera de los pallets no debe presentar corteza y daño de insectos.
- La colocación del sello y/o precinto oficial, exclusivo para embarques a Chile, del medio de transporte, o en el caso que sea vía área la protección de los pallets con malla tipo mosquitera y su sellado o precinto en cada unidad.

Se considera medio de transporte autorizado a:

- Camión frigorífico.
- Contenedor.
- Pallet enmallado (vía aérea).

## 11. CERTIFICACION FITOSANITARIA

El inspector deberá emitir el Certificado Fitosanitario Oficial, en el cual conste como declaración adicional la siguiente lectura:

La partida proviene de lugares de producción libres de *Keiferia lycopersicella* y moscas de la fruta, especialmente *Ceratitis capitata* y *Rhagoletis lycopersella*, y se encuentra conforme al Plan de Trabajo suscrito entre el SAG de Chile y el SENASA Perú.

Además deberá venir consignado el nombre de la empacadora y el número de precinto/sello.

## 12. INSPECCION EN DESTINO

Al arribo de la partida los inspectores del SAG verificarán los siguientes aspectos:

- Documentación fitosanitaria que acompaña a la partida, esto corresponde al Certificado Fitosanitario oficial original.



- Inspección del medio de transporte o pallet (en caso que sea vía aérea), constatando el sello y/o precinto oficial SENASA.
- Inspección física de la mercancía, utilizando una tabla del 2% para el muestreo de fruta.

### **13. INTERCEPCIONES EN DESTINO.**

- La detección de una larva viva de Diptera:Tephritidae, será motivo del rechazo de la partida, la cual deberá ser destruida o devuelta al país de origen. Esta situación generará la suspensión inmediata de las exportaciones a Chile de tomate como fruta fresca.
- Ante la detección de un insecto cuarentenario vivo o muerto, la partida será motivo de rechazo, manteniendo el SAG una muestra y contramuestra de la detección. Esto llevará además a una evaluación del plan de trabajo
- SENASA podrá acceder a los especímenes capturados para su revisión.
- Del análisis de la plaga interceptada, SAG podrá aumentar los niveles de muestreo en el puerto de ingreso.
- Cualquier situación de incumplimiento al Plan de Trabajo que se detecte en el puerto de ingreso en Chile, diferente a las antes mencionadas serán informadas al SENASA para su corrección. La recurrencia en la detección de estas mismas anomalías serán motivo de rechazo.

### **14. AUDITORIAS**

El SAG podrá efectuar supervisiones al Programa, si se estima pertinente y en forma razonable, comunicando con 30 días de anticipación al SENASA.

Cada inicio de temporada se realizará una supervisión conjunta de todos aquellos lugares de producción y empacadoras, certificados previamente y que han estado operando anualmente.

Aquellos lugares de producción y empacadoras que han dejado de trabajar por una temporada, deberán ser recertificados nuevamente.

### **15. PLAZO DE VIGENCIA DEL PLAN DE TRABAJO**

Este Plan de Trabajo estará vigente en tanto no sea modificado a petición expresa (por escrito) de algunas de las partes y firmado nuevamente por los representantes de las mismas.



## 16. APROBACIÓN

Este plan ha sido aprobado:

POR EL MINISTERIO DE  
AGRICULTURA DE CHILE

POR EL MINISTERIO DE AGRICULTURA  
DEL PERU

EL DIRECTOR DEL SERVICIO  
AGRICOLA Y GANADERO

EL JEFE SERVICIO NACIONAL DE  
SANIDAD AGRARIA

---

CARLOS PARRA MERINO

---

ELSA CARBONELL TORRES

FECHA

FECHA:



## ANEXO I





**SOLICITUD DE INSPECCION DE  
LUGAR DE PRODUCCION Y EMPACADORAS DE TOMATE**

|   |  |   |
|---|--|---|
| <b>ANTECEDENTES GENERALES</b>   |  |   |
| <b>IDENTIFICACION DEL LUGAR DE PRODUCCION Y/O EMPACADORA</b>  |  |   |
| NOMBRE  |  |   |
| DIRECCION   |  | ESTADO  |
| TELEFONO  | FAX  | EMAIL   |
| <b>NOMBRE REPRESENTANTE</b>   |  | <b>CARGO</b>  |
| DIRECCION   |  | ESTADO  |
| TELEFONO  | FAX  | EMAIL   |
| <b>CARACTERISTICAS DE LOS CAMPOS DE CULTIVO</b>   |  |   |
| NUMERO DE INVERNADEROS  | SUPERFICIE (Ha)  |   |
| TIPO MALLA  | DOBLE PUERTA (MARCAR LO QUE CORRESPONDA) <b>SI</b> <input type="checkbox"/> <b>NO</b> <input type="checkbox"/>           | TIPO<br><b>CORTINA DE AIRE</b> <input type="checkbox"/> <b>PERSONA</b> <input type="checkbox"/>                   |
| <b>OBSERVACIONES:</b>   |  |   |
| <b>CARACTERISTICAS DE LA EMPACADORA</b>   |  |   |
| <b>ZONA DE RECEPCION</b>  | <b>ZONA DE ALMACENAJE</b>  | <b>ZONA DE DESPACHO</b>   |
| DOBLE PUERTA (MARCAR LO QUE CORRESPONDA)<br><b>SI</b> <input type="checkbox"/> <b>NO</b> <input type="checkbox"/> | CAMARAS DE MANTENCION MARCAR LO QUE CORRESPONDA<br><b>SI</b> <input type="checkbox"/> <b>NO</b> <input type="checkbox"/> | DOBLE PUERTA (MARCAR LO QUE CORRESPONDA)<br><b>SI</b> <input type="checkbox"/> <b>NO</b> <input type="checkbox"/> |
| <b>OBSERVACIONES:</b>   |  |   |

\_\_\_\_\_  
NOMBRE DEL REPRESENTANTE

\_\_\_\_\_  
FIRMA

SCD/



## ANEXO II



## FORMATO CARTA COMPROMISO DE LOS EXPORTADORES/EMPACADORES/IMPORTADORES

Señor  
Jefe Departamento de Protección Agrícola  
Av. Bulnes 140 Piso 3  
Santiago  
Chile

De mi consideración:

De acuerdo al Plan de trabajo para la exportación de tomate (*Lycopersicon esculentum*) como fruta fresca procedentes de cultivos bajo malla antiáfidos de Perú a Chile, suscrito entre el SERVICIO AGRICOLA Y GANADERO (SAG), del Ministerio de Agricultura de Chile y SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD AGRARIA del Ministerio de Agricultura de Perú, y que tiene como objetivo, cumplir en Perú, con las regulaciones fitosanitarias establecidas por Chile para exportar tomates como fruta fresca, solicito a Ud. la venida de dos (2) inspectores de su Servicio para llevar a cabo la inspección y certificación de lo campos de cultivo y/o empacadoras para la temporada\_\_\_\_\_.

“ La(s) empresa(s) (indicar nombre de la empresa(s)), son la(s) responsable(s) de los pasajes aéreos y/o terrestres, nacionales e internacionales, viáticos, traslados desde y hacia los puertos de embarque y desembarque, correspondiente a los días(indicar fechas día/mes/año) para los profesionales (indicar nombres)”.

Atentamente,

Nombre y firma del Solicitante



## ANEXO III



## **NORMAS ADMINISTRATIVAS Y LABORALES**

### **1. Costos asociados al Plan de Trabajo.**

Los exportadores del país interesado serán los responsables de cancelar la totalidad de los gastos en que incurra el personal del SAG asociado a la supervisión en origen al programa de exportación, durante el periodo que dure su visita y por cada inspector, los cuales se detallan a continuación:

- a) Pasajes aéreos y terrestres nacionales e internacionales, incluyendo tasas de embarques e impuestos.
- b) Traslados desde y hacia puertos de embarque y desembarque,
- c) Traslados internos, desde el domicilio al lugar de trabajo y viceversa.
- d) Viáticos por concepto de estadía,
- e) Disponer de lugares de alimentación adecuada y/o el traslado a un lugar apropiado, durante la jornada de trabajo a cada inspector
- f) Proveer situaciones de emergencia, que pudieran ocurrir durante la actividad laboral.
- g) Proveer un seguro de vida que contemple, asistencia medica durante el tiempo que dure su estadía y traslado.

### **2. Petición oficial de visita de supervisión en origen de inspector del SAG:**

La visita de supervisión en origen de el o los inspector(es) del SAG será coordinada por parte de la Organización Nacional de Protección Fitosanitaria (ONPF) en el extranjero y el Departamento de Protección Agrícola del SAG.

La ONPF deberá hacer llegar la carta compromiso de los exportadores, donde se señale quienes asumirán la totalidad de los costos, la que permitirá la solicitud del Decreto Ministerial, que autoriza la salida de los profesionales del País. ( se adjunta formato tipo)

### **3. Pasajes aéreos:**

Los pasajes serán comprados por el Servicio Agrícola y Ganadero una vez depositado el costo total del valor de los pasajes en la cuenta corriente del SAG.

### **4. Recepción y traslado:**

La recepción y traslado de los inspectores desde el puerto de desembarque al hotel o lugar de estadía será de responsabilidad de la empacadora o un representante de ellos, situación que deberá ser informada a más tardar 2 días hábiles antes de la salida los inspectores de su lugar de origen, a través de una fax o email, donde se detalle el nombre y cargo de la persona dentro de la empresa.



## **5. Hotel y/o lugar de estadía**

Las reservas de los hoteles o lugares de estadía durante toda la misión, deberá ser informada a más tardar 2 días hábiles antes de la salida de los inspectores de su lugar de origen, indicando el nombre del Hotel/ lugar de estadía, dirección, teléfono, fax y costo diario.

## **6. Horarios de trabajo:**

La jornada laboral de los inspectores del SAG será de 9 horas diarias, con un intervalo de colación.

Cualquier tiempo que sobrepase el horario normal de trabajo y que no sea de responsabilidad de los inspectores del SAG, será con costo a la empacadora, lo que se considera hora extra.

El horario máximo de trabajo no podrá exceder las doce horas en un día de trabajo, incluyendo las horas extras.

## **7. Pago de los distintos items:**

El pago de viáticos, pasajes aéreos y cualquier otro costo en que incurra el (los) inspector (es) por concepto de este programa, deberá efectuarse a la cuenta corriente que para estos efectos posee el Servicio Agrícola y Ganadero en el BancoEstado de Chile, de manera anticipada y previo a la salida de los inspectores de Chile.

El deposito deberá ser en US\$ dólar, correspondiente al monto indicado en el Anexo 1, el cual no contempla los costos de operación, los que son de cargo de el interesado.

Los pagos adicionales por concepto de horas extras o prolongación del periodo de la misión serán informados a la ONPF, el cual será responsable de coordinar los cobros a quienes corresponda y posterior deposito en la cuenta corriente del Banco del Estado del Servicio Agrícola y Ganadero .

Cada deposito efectuado por los conceptos antes señalados, deberán acreditarse ante el SAG, mediante el envío del documento de respaldo de la transacción al fax (56 – 2- 6966480) del Servicio.

## **Imprevistos**

Cualquier imprevisto de fuerza mayor que modifique el programa inicial será responsabilidad de la ONPF en el extranjero, la reprogramación de la supervisión en origen al programa de exportación y la coordinación con el sector exportador relativo a los gastos que esto pudiere involucrar.

## **Numero cuenta corriente del Servicio Agrícola y Ganadero en el BancoEstado de Chile**

El número de Cuenta Corriente es Número: 837 – 4 BancoEstado de Chile