

ANEXO 2

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS PARA LA CONTRATACIÓN DE BIENES

Organo y/o Unidad Orgánica:	SERVICIO DE NUTRICION Y DIETETICA
Actividad del POI:	-
Denominación de la Contratación:	ADQUISICION DE PRODUCTOS NO PERECIBLES (ABARROTES, HARINAS, GRANOS, CONDIMENTOS) PARA EL MES DE DICIEMBRE DE 2025.

I. FINALIDAD PÚBLICA

El presente requerimiento tiene por finalidad adquirir los alimentos destinados a la alimentación del paciente hospitalizado de los diferentes servicios, para su recuperación y/o rehabilitación y personal de guardia del Hospital Regional del Cusco para el mes de diciembre de 2025.

- OBJETIVO GENERAL:
Brindar el apoyo alimentario a los pacientes hospitalizados y personal de guardia del Hospital Regional del Cusco
- OBJETIVO ESPECIFICO:
Preparación de raciones alimentarias para pacientes hospitalizados y personal asistencial que realiza guardias (12 horas continuas de trabajo) del Hospital Regional del Cusco.

II. DESCRIPCIÓN GENERAL DEL REQUERIMIENTO

“ADQUISICION DE PRODUCTOS NO PERECIBLES PARA EL SERVICIO DE NUTRICION Y DIETETICA DEL HOSPITAL REGIONAL DEL CUSCO”

III. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Se adjunta ficha técnica y características al final.

Descripción y cantidad de los bienes.

A. ITEM PAQUETE 1

Nº	CODIGO SIGA	NOMBRE	U. M.	TOTAL
1	090600010054	ACEITE VEGETAL COMESTIBLE	LITRO	400
2	090600030034	CAFÉ MOLIDO X 500 g	PQTE.	20
3	093100020113	CHOCOLATE EN BARRA X 200 g APROX.	UNIDAD	40
4	092200020015	ESENCIA DE VAINILLA X 1 L	UNIDAD	4
5	090600020072	FIDEO CORTO SURTIDO DE GRANO DURO	KLG	600

6	090600020190	FIDEO LARGO	KLG	600
7	097900080015	GELATINA X 150 g	UNIDAD	750
8	090600040277	HARINA SIN PREPARAR	KLG	100
9	095400050042	LECHE EVAPORADA DESCREMADA X 400 g APROX.	UNIDAD	360
10	095400050043	LECHE EVAPORADA ENTERA X 400 g APROX.	UNIDAD	1000
11	090600040090	MAICENA - ALMIDON DE MAIZ	KLG	75
12	090600040052	MANDIOCA	KLG	75
13	095400070038	MANTEQUILLA CON SAL 400 g APROX.	UNIDAD	25
14	095400070015	MARGARINA X 2 kg	UNIDAD	2
15	097900070026	MAZAMORRA INSTANTANEA X 150 G APROX	UNIDAD	610
16	097500010002	MIEL DE ABEJA A GRANEL	KLG	2
17	090600040172	POLVO DE HORNEAR X 20 g	UNIDAD	24
18	090600040011	SEMOLA A GRANEL	KLG	100
19	097900120033	SILLAO X 1 L	UNIDAD	50
20	092200080009	VINAGRE TINTO X 1 L	UNIDAD	36

B. ITEM PAQUETE 2

N°	CODIGO SIGA	NOMBRE	U. M.	TOTAL
1	099600090026	TE CANELA CLAVO FILTRANTE X 100 SOBRES	UNIDAD	10
2	099600090013	ANIS FILTRANTE X 100 SOBRES	UNIDAD	5
3	092200010180	COMINO MOLIDO	KLG	20
4	092200010074	OREGANO ENTERO SECO A GRANEL	KLG	10
5	092200010324	PIMIENTA ENTERA EN GRANO LLANA	KLG	5
6	092200010160	PIMIENTA NEGRA MOLIDA	KLG	5
7	099600010307	PIMIENTO ROJO MOLIDO	KLG	5
8	090600030129	LINAZA EN GRANO (ALIMENTO PARA PERSONAS)	KLG	10

C. ITEM PAQUETE 3

N°	CODIGO SIGA	NOMBRE	U. M.	TOTAL
1	090600040060	CHAQUEPA DE TRIGO	KLG	40
2	099600070126	FRIJOL CANARIO CALIDAD 1 - EXTRA	KLG	60
3	094100040022	HIGO SECO	KLG	1
4	090600030173	MAIZ BLANCO	KLG	95
5	099600020025	MORAYA ENTERA	KLG	50
6	097900120020	MOSTAZA X 4 KG	UNIDAD	5
7	099600070158	PALLAR CALIDAD EXTRA	KLG	60
8	090600030197	TRIGO MACHACADO	KLG	50
9	090600030083	TRIGO MORON	KLG	50
10	099600070142	GARBANZO CALIDAD 1 - EXTRA	KLG	30

D. ITEM PAQUETE 4

Nº	CODIGO SIGA	NOMBRE	U. M.	TOTAL
1	094100040007	GUINDON	KLG	1
2	090600040278	HARINA DE CAÑIGUA	KLG	30
3	090600040028	HARINA DE CHUÑO	KLG	40
4	090600040025	HARINA DE HABAS	KLG	55
5	090600040058	HARINA DE MAIZ	KLG	40
6	090600040080	HARINA DE MORAYA	KLG	30
7	090600040159	HARINA DE SIETE SEMILLAS	KLG	40
8	090600040027	HARINA DE SOYA	KLG	10
9	090600040350	HARINA TOSTADA DE MACA	KLG	25
10	090600030356	HOJUELA DE KIWICHA.	KLG	15
11	090600030358	HOJUELA DE QUINUA.	KG	40
12	093100120086	HOJUELAS DE AVENA	KLG	130

IV. REGLAMENTOS TÉCNICOS, NORMAS METROLÓGICAS Y/O SANITARIAS

El postor deberá adjuntar copia simple del Certificado de Autorización Sanitaria de Establecimiento vigente de los productos ofertados, otorgado por la Autoridad Sanitaria competente (DIGESA y/o SENASA), conforme a lo establecido en el Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N.º 007-98-SA y sus modificatorias.

V. ACONDICIONAMIENTO, MONTAJE O INSTALACIÓN

NO CORRESPONDE

VI. GARANTÍA COMERCIAL

3 MESES COMO MINIMO.

VII. MUESTRAS

NO CORRESPONDE

IX. REQUISITOS DEL PROVEEDOR Y/O PERSONAL

- Registro Nacional de Proveedores (RNP) vigente
- Registro Único de Contribuyentes (RUC) vigente
- Contar con código de cuenta interbancaria (CCI), relacionado al RUC

X. LUGAR Y PLAZO DE ENTREGA

Lugar: Los bienes serán entregados en Almacén de Alimentos del Hospital Regional Cusco, ubicado en la Av. La Cultura S/N del distrito, provincia y departamento de Cusco, en el horario de 8: am a 1:00 pm en Almacén de Alimentos.

Plazo: Los bienes materia de la presente convocatoria se entregan en el plazo de 5 DIAS CALENDARIO NOTIFICADA LA ORDEN DE COMPRA.

XI. CONFORMIDAD

La conformidad de los bienes, será otorgada por el área usuaria (Servicio de Nutrición y Dietética) para lo cual el proveedor deberá cumplir con las especificaciones técnicas requeridas, la recepción del bien por el jefe de Almacén Central del Hospital Regional Cusco.

XII. FORMA Y CONDICIONES DE PAGO

La Entidad realizará el pago de la contraprestación pactada a favor del contratista en PAGO UNICO

Para efectos del pago de las contraprestaciones ejecutadas por el contratista, la Entidad debe contar con la siguiente documentación:

- Recepción del Almacén Central de la Entidad.
- Conformidad otorgada por el área usuaria.
- Comprobante de pago.

La Entidad debe pagar las contraprestaciones pactadas a favor del contratista dentro de los diez (10) días calendario siguiente a la conformidad de los bienes, siempre que se verifiquen las condiciones establecidas en el contrato.

XIII. RESPONSABILIDAD DEL CONTRATISTA

El contratista es el responsable por la calidad ofrecida y por los vicios ocultos del bien ofertado por un plazo no menor de un (01) año, contado a partir de la conformidad otorgada por la Entidad.

XIV. PENALIDADES

Penalidad por Mora en la ejecución de la prestación:

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:

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

Donde F = 0.40.

Tanto el monto como el plazo se refieren, según corresponda, a la ejecución total del servicio o a la obligación parcial, de ser el caso, que fuera materia de retraso.

Se considera justificado el retraso, cuando el contratista acredite, de modo objetivamente sustentado, que el mayor tiempo transcurrido no le resulta imputable.

Esta calificación del retraso como justificado no da lugar al pago de gastos generales de ningún tipo.

XV. OTRAS PENALIDADES

No corresponde

XVI. RESOLUCIÓN CONTRACTUAL

El Hospital Regional Cusco puede resolver el contrato, en los siguientes casos:

- a) Por acumulación del monto máximo de la penalidad por mora o por el monto máximo para otras penalidades, en la ejecución de la prestación a su cargo.
- b) Caso fortuito o fuerza mayor que imposibilite la continuación del contrato.
- c) Incumplimiento de obligaciones contractuales, por causa atribuible al contratista.
- d) Hecho sobreviniente al perfeccionamiento del contrato, de supuesto distinto al caso fortuito o fuerza mayor, no imputable a ninguna de las partes, que imposibilite la continuación del contrato.
- e) Por incumplimiento de la cláusula anticorrupción y antisoborno.
- f) Por la presentación de documentación falsa o inexacta durante la ejecución contractual.

XVII. OBLIGACION ANTICORRUPCION Y ANTISOBORNO

A la suscripción del contrato o de la formalización de la Orden, el Contratista declara y garantiza no haber ofrecido, negociado, prometido o efectuado ningún pago o entrega de cualquier beneficio o incentivo ilegal, de manera directa o indirecta, al (los) evaluador (es) del proceso de contratación o cualquier servidor de Hospital Regional Cusco.

Asimismo, el Contratista se obliga a mantener una conducta proba e íntegra durante la vigencia del contrato, y después de culminado el mismo en caso existan controversias pendientes de resolver, lo que supone actuar con probidad, sin cometer actos ilícitos, directa o indirectamente. Aunado a ello, el Contratista se obliga a abstenerse de ofrecer, negociar, prometer o dar regalos, cortesías, invitaciones, donativos o cualquier beneficio o incentivo ilegal, directa o indirectamente, a funcionarios públicos, servidores públicos, locadores de servicios o proveedores de servicios del área usuaria, de la dependencia encargada de la contratación, actores del proceso de contratación y/o cualquier servidor de la entidad contratante, con la finalidad de obtener alguna ventaja indebida o beneficio ilícito.

En esa línea, se obliga a adoptar las medidas técnicas, organizativas y/o de

personal necesarias para asegurar que no se practiquen los actos previamente señalados.

Adicionalmente, el Contratista se compromete a denunciar oportunamente ante las autoridades competentes los actos de corrupción o de inconducta funcional de los cuales tuviera conocimiento durante la ejecución del contrato con el Hospital Regional Cusco.

Tratándose de una persona jurídica, lo anterior se extiende a sus accionistas, participacionistas, integrantes de los órganos de administración, apoderados, representantes legales, funcionarios, asesores o cualquier persona vinculada a la persona jurídica que representa; comprometiéndose a informarles sobre los alcances de las obligaciones asumidas en virtud del presente contrato.

Finalmente, el incumplimiento de las obligaciones establecidas en este acápite, durante la ejecución contractual, otorga a Hospital Regional Cusco el derecho de resolver total o parcialmente el contrato.

XVIII. SOLUCION DE CONTROVERSIAS

Todos los conflictos que se deriven de la ejecución e interpretación de la presente contratación, son resueltos mediante trato directo y conciliación.

XIX. GESTIÓN DE RIESGOS

Las partes realizan la gestión de riesgos de acuerdo con lo establecido en el presente documento, a fin de tomar decisiones informadas, aprovechando el impacto de riesgos positivos y disminuyendo la probabilidad de los riesgos negativos y su impacto durante la ejecución contractual, considerando la finalidad pública de la contratación.

Firma
Área usuaria o técnica estratégica

SE ADJUNTA FICHAS TECNICAS Y CARACTERISTICAS TECNICAS.

Nº	NOMBRE	CODIGO SIGA
1	ACEITE VEGETAL COMESTIBLE	090600010054
2	ANIS FILTRANTE X 100 SOBRES	099600090013
3	CAFÉ MOLIDO X 500 g	090600030034
4	CHAQUEPA DE TRIGO	090600040060
5	CHOCOLATE EN BARRA X 200 g APROX.	093100020113
6	COMINO MOLIDO	092200010180
7	ESENCIA DE VAINILLA X 1 L	092200020015
8	FIDEO CORTO SURTIDO DE GRANO DURO	090600020072
9	FIDEO LARGO	090600020190
10	FRIJOL CANARIO CALIDAD 1 - EXTRA	099600070126
11	GARBANZO CALIDAD 1 - EXTRA	099600070142
12	GELATINA X 150 g	097900080015
13	GUINDON	094100040007
14	HARINA DE CAÑIGUA	090600040278
15	HARINA DE CHUÑO	090600040028
16	HARINA DE HABAS	090600040025
17	HARINA DE MAIZ	090600040058
18	HARINA DE MORAYA	090600040080
19	HARINA DE SIETE SEMILLAS	090600040159
20	HARINA DE SOYA	090600040027
21	HARINA SIN PREPARAR	090600040277
22	HARINA TOSTADA DE MACA	090600040350
23	HIGO SECO	094100040022
24	HOJUELA DE KIWICHA.	090600030356
25	HOJUELA DE QUINUA.	090600030358
26	HOJUELAS DE AVENA	093100120086
27	LECHE EVAPORADA DESCREMADA X 400 g APROX.	095400050042
28	LECHE EVAPORADA ENTERA X 400 g APROX.	095400050043
29	LINAZA EN GRANO (ALIMENTO PARA PERSONAS)	090600030129
30	MAICENA - ALMIDON DE MAIZ	090600040090
31	MAIZ BLANCO	090600030173
32	MANDIOCA	090600040052
33	MANTEQUILLA CON SAL 400 g APROX.	095400070038
34	MARGARINA X 2 kg	095400070015
35	MAZAMORRA INSTANTANEA X 150 G APROX	097900070026
36	MIEL DE ABEJA A GRANEL	097500010002
37	MORAYA ENTERA	099600020025
38	MOSTAZA X 4 KG	097900120020
39	OREGANO ENTERO SECO A GRANEL	092200010074
40	PALILLO MOLIDO A GRANEL	092200010144
41	PALLAR CALIDAD EXTRA	099600070158
42	PIMIENTA ENTERA EN GRANO LLANA	092200010324
43	PIMIENTA NEGRA MOLIDA	092200010160
44	PIMIENTO ROJO MOLIDO	099600010307

45	POLVO DE HORNEAR X 20 g	090600040172
46	SEMOLA A GRANEL	090600040011
47	SILLAO X 1 L	097900120033
48	TE CANELA CLAVO FILTRANTE X 100 SOBRES	099600090026
49	TRIGO MACHACADO	090600030197
50	TRIGO MORON	090600030083
51	VINAGRE TINTO X 1 L	092200080009

**FICHA TÉCNICA
APROBADA**

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN COMÚN

Denominación del bien	: ACEITE VEGETAL COMESTIBLE
Denominación técnica	: ACEITE VEGETAL COMESTIBLE
Unidad de medida	: LITRO
Descripción general	: El aceite comestible y mezcla de los mismos en estado idóneo para el consumo humano. Se compone de glicéridos de ácidos grasos y son de origen vegetal. No es un aceite vegetal especificado.

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN COMÚN

2.1 Del bien

Es el aceite vegetal comestible y mezcla de los mismos en estado idóneo para el consumo humano. Podrán contener pequeñas cantidades de otros lípidos, tales como fosfátidos, de constituyentes insaponificables y de ácidos grasos libres naturalmente presentes en los aceites, según indican los numerales 1 y 2 de la norma Codex CXS 19-1981 (2021).

El aceite vegetal comestible podrá contener los aditivos alimentarios presentados en el numeral 3 de la norma Codex CXS 19-1981 (2021).

El aceite vegetal comestible debe presentar las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
Color	El característico del producto designado.	CXS 19-1981 (2021) NORMA PARA GRASAS Y ACEITES COMESTIBLES NO REGULADOS POR NORMAS INDIVIDUALES
Olor y sabor	Los característicos del producto designado, que debe estar exento de olores y sabores extraños o rancios.	
Materia volátil a 105 °C	Máximo 0,2 % m/m	
Impurezas insolubles	Máximo 0,05 % m/m	
Contenido de jabón	Máximo 0,005 % m/m	
Hierro (Fe)	Máximo 2,5 mg/kg	
Cobre (Cu)	Máximo 0,1 mg/kg	
Índice de ácido	Máximo 0,6 mg de KOH/g de aceite	
Índice de peróxido	Hasta 10 miliequivalentes de oxígeno activo/kg de aceite	
INOCUIDAD	Cumplir con los requisitos establecidos por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria – DIGESA, Autoridad Nacional competente ¹ .	Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA, sus modificatorias y regulación complementaria.

Precisión 1: Ninguna.

2.2 Envase

El envase que contiene el producto debe ser de material inocuo, estar libre de sustancias que

¹ Según artículo 12 del Reglamento del Decreto Legislativo N° 1062, Ley de Inocuidad de los Alimentos, aprobado mediante Decreto Supremo N° 034-2008-AG.

puedan ser cedidas al producto en condiciones tales que puedan afectar su inocuidad, y estar fabricado de manera que mantenga la calidad sanitaria y composición del producto durante toda su vida útil, según el artículo 118 del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA, y sus modificatorias.

El tipo y material de envase debe corresponder al autorizado en el Registro Sanitario, según lo establecido en los artículos 105, 118 y 119 del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA, y sus modificatorias.

Precisión 2: La entidad deberá indicar en las bases el peso neto del producto por envase; además, podrá indicar el tipo y material del envase (estas tres características deberán corresponder a lo declarado en el Registro Sanitario del alimento entregado), así como el tipo de cerrado; siempre que se haya verificado que todas estas características aseguren la pluralidad de postores.

2.3 Embalaje

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

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

2.4 Rotulado

El rotulado de los envases de aceite vegetal comestible debe considerar lo siguiente, según el artículo 117 del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA, y sus modificatorias, la NMP 001:2019 Requisitos para el etiquetado de preenvases. 5ª Edición, y la NTP 209.038:2019 ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado de alimentos preenvasados. 8ª Edición. Debe contener la siguiente información mínima en idioma español:

- nombre del producto;
- declaración de los ingredientes y aditivos empleados en la elaboración del producto;
- nombre y dirección del fabricante;
- nombre, razón social y dirección del importador, lo que podrá figurar en etiqueta adicional;
- número de Registro Sanitario;
- fecha de vencimiento, cuando el producto lo requiera con arreglo a lo que establece el Codex Alimentarius o la norma sanitaria peruana que le es aplicable;
- código o clave del lote;
- condiciones especiales de conservación, cuando el producto lo requiera;
- contenido en litros, del producto envasado;
- país de origen.

Precisión 4: La entidad deberá indicar en las bases otra información que considere deba estar rotulada. La información adicional que se solicite no puede modificar las características del bien descritas en el numeral 2.1 de la presente Ficha Técnica.

2.5 Etiquetado

Refiérase al numeral 2.4 de la presente Ficha Técnica.

Precisión 5: Ninguna.

2.6 Inserto

No aplica.

Precisión 6: No aplica.

2- FICHA TÉCNICA – ANÍS FILTRANTE CAJA x 100 SOBRES

1. Nombre del producto: Infusión de anís filtrante en sobres

2. Descripción: Producto alimenticio elaborado a partir de frutos de anís (Pimpinella anisum L.) secos y triturados, envasados en sobres filtrantes de papel grado alimenticio, listos para la preparación de infusión.

3. Ingredientes: 100% frutos de anís secos y triturados.

4. Alergénicos: No contiene alérgenos declarables según Codex Alimentarius.

5. Características fisicoquímicas y organolépticas:

- Humedad $\leq 12\%$
- Color Marrón claro a beige
- Aroma Característico, anisado
- Sabor Dulce, característico de anís
- Forma Sobres de papel filtrante con hierba seca y triturada
- Peso unitario 1 g – 2 g por sobre

6. Requisitos sanitarios para hospital: Registro Sanitario vigente DIGESA. Etiquetado en español conforme a normativa peruana y Codex Stan 1-1985. Fecha de elaboración y vencimiento legibles. Lote visible. Envase y empaque íntegros. Certificado de análisis del lote (parámetros fisicoquímicos y microbiológicos). Libre de contaminantes y cuerpos extraños.

7. Condiciones de almacenamiento: Conservar en lugar fresco, seco y protegido de la luz solar directa (15 °C – 25 °C). Mantener caja cerrada hasta su uso.

8. Vida útil: 18–24 meses desde la fecha de elaboración, bajo condiciones de almacenamiento recomendadas.

9. Presentación: Caja de cartón grado alimenticio conteniendo 100 sobres filtrantes de 1 g – 2 g cada uno, envueltos individualmente o en empaques internos sellados.

3- FICHA TÉCNICA – CAFÉ MOLIDO PARA PASAR 500 g

1. Nombre del producto Café molido para pasar

2. Descripción: Producto alimenticio obtenido a partir de granos de café tostados (*Coffea arabica* L. y/o *Coffea canephora* L.) y molidos, libre de aditivos, diseñado para preparación por filtrado.

3. Ingredientes: 100% café tostado y molido.

4. Alergénicos: No contiene alérgenos declarables según Codex Alimentarius.

5. Características fisicoquímicas y organolépticas:

- Humedad: $\leq 5\%$
- Granulometría : Fina-media, apta para filtrado
- Color: Marrón oscuro a negro
- Aroma: Intenso, característico a café tostado
- Sabor: Amargo, característico del café
- Impurezas: Ausentes

6. Requisitos sanitarios para hospital Registro Sanitario vigente DIGESA. Etiquetado en español conforme a normativa peruana y Codex Stan 1-1985. Fecha de elaboración y vencimiento legibles. Lote visible. Envase íntegro y sellado. Certificado de análisis del lote (parámetros fisicoquímicos y microbiológicos). Libre de contaminantes y cuerpos extraños.

7. Condiciones de almacenamiento Conservar en lugar fresco, seco y protegido de la luz solar directa (15 °C – 25 °C). Mantener envase bien cerrado después de cada uso.

8. Vida útil 12–18 meses desde la fecha de elaboración, bajo condiciones de almacenamiento recomendadas.

9. Presentación Bolsa laminada de 500 g, con cierre hermético o sellado, grado alimenticio, impresa o etiquetada con información reglamentaria.

4- FICHA TÉCNICA – CHAQUEPA DE TRIGO

1. Nombre del producto: Chaquepa de trigo

2. Descripción: Producto alimenticio obtenido del trigo (*Triticum aestivum* L.) pelado y partido, sometido a un proceso de precocción, secado y tostado, listo para su cocción final en preparaciones alimenticias.

3. Ingredientes: 100% trigo pelado, partido y precocido.

4. Alergénicos: Contiene gluten.

5. Características fisicoquímicas y organolépticas

- Humedad: $\leq 12\%$
- Forma: Granos partidos irregulares
- Color: Amarillo claro a dorado
- Aroma: Característico a cereal tostado
- Sabor: Suave, propio del trigo
- Impurezas: Ausentes

6. Requisitos sanitarios para hospital: Registro Sanitario vigente DIGESA. Etiquetado en español conforme a normativa peruana y Codex Stan 1-1985. Fecha de elaboración y vencimiento legibles. Lote visible. Envase y empaques íntegros. Certificado de análisis del lote (parámetros fisicoquímicos y microbiológicos). Libre de contaminantes, plagas y materias extrañas.

7. Condiciones de almacenamiento: Conservar en lugar fresco, seco y protegido de la luz solar directa ($15\text{ }^{\circ}\text{C} - 25\text{ }^{\circ}\text{C}$). Mantener envase cerrado hasta su uso.

8. Vida útil: 12-18 meses desde la fecha de elaboración, bajo condiciones de almacenamiento recomendadas.

9. Presentación: Envase de polietileno o bolsa laminada grado alimenticio con cierre hermético o sellado, en presentaciones de peso variable según requerimiento, con rotulado reglamentario.

5- FICHA TÉCNICA – CHOCOLATE EN BARRA 100% CACAO X 200 g APROX.

1. Nombre del producto: Chocolate en barra 100% cacao

2. Descripción: Producto alimenticio sólido elaborado exclusivamente a partir de granos de cacao (*Theobroma cacao* L.) tostados y procesados, sin adición de azúcar, leche, grasas vegetales ni aditivos, moldeado en barra de aproximadamente 200 g. Utilizado en repostería, bebidas y preparaciones culinarias.

3. Ingredientes: 100% pasta de cacao (granos de cacao tostados y molidos, con su manteca de cacao natural).

4. Alergénicos: No contiene alérgenos declarables según Codex Alimentarius. Puede contener trazas de frutos secos si se procesa en plantas que los utilicen.

5. Características fisicoquímicas y organolépticas

- Humedad $\leq 2\%$
- Forma Barra sólida
- Color Marrón claro a marrón oscuro (según tipo de chocolate)
- Aroma Característico a cacao y dulce
- Sabor Dulce, característico de chocolate
- Textura: Lisa, firme, sin grumos ni manchas blanquecinas por fat bloom excesivo

6. Requisitos sanitarios para hospital: Registro Sanitario vigente DIGESA. Etiquetado en español conforme a normativa peruana y Codex Stan 1-1985. Fecha de elaboración y vencimiento legibles. Lote visible. Envase íntegro y sellado. Certificado de análisis del lote (parámetros fisicoquímicos y microbiológicos). Libre de contaminantes.

7. Condiciones de almacenamiento: Conservar en lugar fresco, seco y protegido de la luz solar directa (15 °C – 20 °C). Mantener envase cerrado hasta su uso. Evitar cambios bruscos de temperatura.

8. Vida útil: 18–24 meses desde la fecha de elaboración, bajo condiciones de almacenamiento recomendadas.

9. Presentación: Barra de aproximadamente 200 g envuelta en papel aluminio o film grado alimenticio, con empaque exterior de cartón o papel, rotulado conforme a normativa vigente.

6- FICHA TÉCNICA – COMINO MOLIDO

1. Nombre del producto: Comino molido

2. Descripción: Semillas secas de *Cuminum cyminum* L., limpias, desecadas y molidas finamente, libres de materias extrañas y utilizadas como especia y aromatizante en la preparación de alimentos y bebidas.

3. Ingredientes: 100% comino molido.

4. Alergénicos: No contiene alérgenos declarables según Codex Alimentarius.

5. Características fisicoquímicas y organolépticas

- Humedad: $\leq 12\%$
- Granulometría: Polvo fino homogéneo
- Color: Marrón amarillento característico
- Aroma: Intenso, especiado, característico
- Sabor: Aromático, ligeramente picante y amargo
- Impurezas: Ausentes

6. Requisitos sanitarios para hospital: Registro Sanitario vigente DIGESA. Etiquetado en español conforme a normativa peruana y Codex Stan 1-1985. Fecha de elaboración y vencimiento legibles. Lote visible. Envase y empaques íntegros. Certificado de análisis del lote (parámetros fisicoquímicos y microbiológicos). Libre de contaminantes, plagas y materias extrañas.

7. Condiciones de almacenamiento: Conservar en lugar fresco, seco y protegido de la luz solar directa ($15\text{ }^{\circ}\text{C} - 25\text{ }^{\circ}\text{C}$). Mantener envase cerrado hasta su uso.

8. Vida útil: 12–18 meses desde la fecha de elaboración, bajo condiciones de almacenamiento recomendadas.

9. Presentación: Envase de polietileno, bolsa laminada o frasco de vidrio grado alimenticio con cierre hermético o sellado, en presentaciones de peso variable según requerimiento, con rotulado reglamentario.

7- FICHA TÉCNICA – ESENCIA DE VAINILLA X 1 L

1. Nombre del producto: Esencia de vainilla

2. Descripción: Solución aromatizante de vainilla elaborada a partir de extracto natural o artificial de vainilla, diluida en vehículo alimentario, utilizada para dar sabor y aroma a diversas preparaciones culinarias.

3. Ingredientes: Agua, alcohol etílico grado alimenticio, extracto o saborizante de vainilla, colorante caramelo (opcional).

4. Alergénicos: No contiene alérgenos declarables según Codex Alimentarius.

5. Características fisicoquímicas y organolépticas

- Aspecto: Líquido homogéneo
- Color: Ámbar característico
- Aroma: Intenso, dulce y característico a vainilla
- Sabor: Dulce, característico a vainilla
- Alcohol etílico: 25 – 35 % v/v
- Impurezas: Ausentes

6. Requisitos sanitarios para hospital: Registro Sanitario vigente DIGESA. Etiquetado en español conforme a normativa peruana y Codex Stan 1-1985. Fecha de elaboración y vencimiento legibles. Lote visible. Envase y empaques íntegros. Certificado de análisis del lote (parámetros fisicoquímicos y microbiológicos). Libre de contaminantes, plagas y materias extrañas.

7. Condiciones de almacenamiento: Conservar en lugar fresco, seco, protegido de la luz solar directa y de fuentes de calor. Mantener envase cerrado hasta su uso.

8. Vida útil: 12–24 meses desde la fecha de elaboración, bajo condiciones de almacenamiento recomendadas.

9. Presentación: Botella plástica o de vidrio grado alimenticio, con tapa rosca o dispensador, con capacidad de 1 litro y rotulado reglamentario.

**FICHA TÉCNICA
APROBADA**

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN COMÚN

Denominación del bien	: FIDEOS CORTOS (CORTADOS)
Denominación técnica	: PASTA O FIDEO SECO DE TRIGO CORTADO
Unidad de medida	: Kilogramo
Descripción general	: Es la pasta o fideo fabricado a base de harina de trigo, tipo Nápoles (pasta obtenida mediante proceso de moldeado mediante boquilla) o Bologna (pasta obtenida mediante proceso de laminado), de tamaño y forma variable, sin características definidas de dimensión y cuyo contenido de humedad es igual o menor a 14 g/100 g. Son más pequeños que los largos. Pertenece al Grupo de Alimentos elaborados industrialmente (fabricados) ¹ .

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN COMÚN

2.1 Del bien

Los fideos cortos deben ser elaborados con harina fortificada, según lo indicado en el artículo 5 del Reglamento de la Ley N° 28314, Ley que dispone la fortificación de harinas con micronutrientes, aprobado mediante Decreto Supremo 012-2006-SA.

Los fideos cortos deben presentar las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
Humedad	Máximo 14.0 g/100 g (Se tolera una unidad más del valor indicado como máximo)	NTP 206.010:2016 PASTAS O FIDEOS PARA CONSUMO HUMANO. Requisitos. 2ª Edición, y su Corrigenda Técnica NTP 206.010:2016/CT 1:2022 PASTAS O FIDEOS PARA CONSUMO HUMANO. Requisitos. CORRIGENDA TÉCNICA 1. 1ª Edición
Acidez titulable (se expresará como porcentaje de ácido láctico y sobre la base de 14 g/100 g de humedad)	Máximo 0,46 % de ácido láctico (se tolera 10 % sobre el valor máximo indicado)	
Color	Característico	
Sabor y olor	Característico al producto. Libre de sabores y olores indeseables como agrio, amargo y rancio.	
Impurezas	Estar libres de suciedad (impurezas de origen animal, incluidos insectos muertos o vivos o en cualquiera de sus estadios).	
INOCUIDAD	Cumplir con los requisitos establecidos por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria – DIGESA, autoridad nacional competente ² .	Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA, sus modificatorias y regulación complementaria.

Precisión 1: La entidad deberá precisar en las bases el tipo de fideos cortos requerido, de acuerdo con lo disponible en el mercado, por ejemplo: fideos cortos "canuto rallado", "canuto liso", "tornillo", "coditos rallado", "codito liso", "munición", "caracol", etc.

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

² Según artículo 12 del Reglamento del Decreto Legislativo N° 1062, Ley de Inocuidad de los Alimentos, aprobado mediante Decreto Supremo N° 034-2008-AG.

2.2 Envase

El envase que contiene el producto debe ser de material inocuo, estar libre de sustancias que puedan ser cedidas al producto en condiciones tales que puedan afectar su inocuidad, y estar fabricado de manera que mantenga la calidad sanitaria y composición del producto durante toda su vida útil, según el artículo 118 del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA, y sus modificatorias.

El tipo y material de envase deben corresponder al autorizado en el Registro Sanitario, según lo establecido en los artículos 105, 118 y 119 del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA, y sus modificatorias.

Precisión 2: La entidad deberá indicar en las bases el peso neto del producto por envase; además, podrá indicar el tipo y material del envase (estas tres características deberán corresponder a lo declarado en el Registro Sanitario del alimento entregado), así como el tipo de cerrado, siempre que se haya verificado que estas características aseguren la pluralidad de postores.

2.3 Embalaje

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

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

2.4 Rotulado

El rotulado de los envases de los fideos cortos debe considerar lo siguiente, según el artículo 117 del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA, y sus modificatorias, la NMP 001:2019 Requisitos para el etiquetado de preenvases. 5ª Edición, y la NTP 209.038:2019 ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado de alimentos preenvasados. 8ª Edición, según lo señalado en el numeral 10.2 de la NTP 206.010:2016, y su Corrigenda Técnica.

El rotulado de los envases de fideos cortos debe contener como mínimo la siguiente información:

- nombre del producto;
- declaración de los ingredientes y aditivos empleados en la elaboración del producto;
- nombre y dirección del fabricante;
- nombre, razón social y dirección del importador, lo que podrá figurar en etiqueta adicional;
- número de Registro Sanitario;
- fecha de vencimiento, cuando el producto lo requiera con arreglo a lo que establece el Codex Alimentarius o la norma sanitaria peruana que le es aplicable;
- código o clave del lote;
- condiciones especiales de conservación, cuando el producto lo requiera;
- instrucciones para el uso;
- peso neto en kilogramos del producto envasado;
- país de origen.

Además, el rotulado de los envases de fideos cortos debe indicar que la pasta fue elaborada con harina fortificada y el rotulado debe especificar la lista de micronutrientes de la harina, según lo indicado en el Reglamento de la Ley N° 28314 Ley que dispone la fortificación de harinas con micronutrientes, aprobado mediante Decreto Supremo 012-2006-SA.

Precisión 4: La entidad deberá indicar en las bases otra información que considere deba estar rotulada. La información adicional que se solicite no puede modificar las características del bien descritas en el numeral 2.1 de la presente Ficha Técnica.

2.5 Etiquetado

Refiérase al numeral 2.4 de la presente Ficha Técnica.

Precisión 5: Ninguna.

2.6 Inserto

No aplica.

Precisión 6: No aplica.

**FICHA TÉCNICA
APROBADA**

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN COMÚN

Denominación del bien	: FIDEOS LARGOS
Denominación técnica	: PASTA O FIDEO SECO DE TRIGO LARGO
Unidad de medida	: Kilogramo
Descripción general	: Es la pasta o fideo fabricado a base de harina de trigo, tipo Nápoles (pasta obtenida mediante proceso de moldeado mediante boquilla) o Bologna (pasta obtenida mediante proceso de laminado), de tamaño y forma variable, con o sin hueco, de sección redonda, ovalada, rectangular u otros, y cuyo contenido de humedad es igual o menor a 14 g/100 g. Su dimensión fundamental es la longitud. Pertenece al Grupo de Alimentos elaborados industrialmente (fabricados) ¹ .

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN COMÚN

2.1 Del bien

Los fideos largos deben ser elaborados con harina fortificada, según lo indicado en el artículo 5 del Reglamento de la Ley N° 28314, Ley que dispone la fortificación de harinas con micronutrientes, aprobado mediante Decreto Supremo 012-2006-SA.

Los fideos largos deben presentar las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
Humedad	Máximo 14,0 g/100 g (Se tolera una unidad más del valor indicado como máximo)	
Acidez titulable (se expresará como porcentaje de ácido láctico y sobre la base de 14 g/100 g de humedad)	Máximo 0,46 % de ácido láctico (se tolera 10 % sobre el valor máximo indicado)	NTP 206.010:2016 PASTAS O FIDEOS PARA CONSUMO HUMANO. Requisitos. 2ª Edición, y su Corrigenda Técnica
Color	Característico	NTP 206.010:2016/CT 1:2022 PASTAS O FIDEOS PARA CONSUMO HUMANO. Requisitos. CORRIGENDA TÉCNICA 1. 1ª Edición
Sabor y olor	Característico al producto. Libre de sabores y olores indeseables como agrio, amargo y rancio.	
Impurezas	Estar libres de suciedad (impurezas de origen animal, incluidos insectos muertos o vivos o en cualquiera de sus estadios).	
INOCUIDAD	Cumplir con los requisitos establecidos por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria – DIGESA, autoridad nacional competente ² .	Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA, sus modificatorias y reguiliación complementaria.

Precisión 1: La entidad deberá precisar en las bases el tipo de fideos largos requerido, de acuerdo con lo disponible en el mercado, por ejemplo: fideos largos delgados o "espaguetis", fideos largos gruesos o "lingüini", fideos largos delgados o "cabellos de ángel", etc.

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

² Según artículo 12 del Reglamento del Decreto Legislativo N° 1062, Ley de Inocuidad de los Alimentos, aprobado mediante Decreto Supremo N° 034-2008-AG.

2.2 Envase

El envase que contiene el producto debe ser de material inocuo, estar libre de sustancias que puedan ser cedidas al producto en condiciones tales que puedan afectar su inocuidad, y estar fabricado de manera que mantenga la calidad sanitaria y composición del producto durante toda su vida útil, según el artículo 118 del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA, y sus modificatorias.

El tipo y material de envase deben corresponder al autorizado en el Registro Sanitario, según lo establecido en los artículos 105, 118 y 119 del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA, y sus modificatorias.

Precisión 2: La entidad deberá indicar en las bases el peso neto del producto por envase; además, podrá indicar el tipo y material del envase (estas tres características deberán corresponder a lo declarado en el Registro Sanitario del alimento entregado), así como el tipo de cerrado, siempre que se haya verificado que estas características aseguren la pluralidad de postores.

2.3 Embalaje

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

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

2.4 Rotulado

El rotulado de los envases de los fideos largos debe considerar lo siguiente, según el artículo 117 del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA, y sus modificatorias, la NMP 001:2019 Requisitos para el etiquetado de preenvases. 5ª Edición, y la NTP 209.038:2019 ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado de alimentos preenvasados. 8ª Edición, según lo señalado en el numeral 10.2 de la NTP 206.010:2016, y su Corrigenda Técnica.

El rotulado de los envases de fideos largos debe contener como mínimo la siguiente información:

- nombre del producto;
- declaración de los ingredientes y aditivos empleados en la elaboración del producto;
- nombre y dirección del fabricante;
- nombre, razón social y dirección del importador. lo que podrá figurar en etiqueta adicional;
- número de Registro Sanitario;
- fecha de vencimiento, cuando el producto lo requiera con arreglo a lo que establece el Codex Alimentarius o la norma sanitaria peruana que le es aplicable;
- código o clave del lote;
- condiciones especiales de conservación, cuando el producto lo requiera;
- instrucciones para el uso;
- peso neto en kilogramos del producto envasado;
- país de origen.

Además, el rotulado de los envases de fideos largos debe indicar que la pasta fue elaborada con harina fortificada y el rotulado debe especificar la lista de micronutrientes de la harina, según lo indicado en el Reglamento de la Ley N° 28314 Ley que dispone la fortificación de harinas con micronutrientes, aprobado mediante Decreto Supremo 012-2006-SA.

Precisión 4: La entidad deberá indicar en las bases otra información que considere deba estar rotulada. La información adicional que se solicite no puede modificar las características del bien descritas en el numeral 2.1 de la presente Ficha Técnica.

2.5 Etiquetado

Refiérase al numeral 2.4 de la presente Ficha Técnica.

Precisión 5: Ninguna.

2.6 Inserto

No aplica.

Precisión 6: No aplica.

**FICHA TÉCNICA
APROBADA**

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN COMÚN

Denominación del bien : FRIJOL CANARIO CALIDAD 1 - EXTRA
 Denominación técnica : FRIJOL CANARIO CAMANEJO/ FRIJOL CANARIO 2000 - INIAA
 GRADO DE CALIDAD 1 - EXTRA
 Unidad de medida : KILOGRAMO
 Descripción general : El frijol canario calidad 1 - extra es el grano maduro procedente de la especie *Phaseolus vulgaris* (L.) o frijol común.

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN COMÚN

2.1 Del bien

El alimento se debe comercializar en su envase original, que permita mantener sus características de calidad e higiénicas, asegurando que el mismo no sea alterado, contaminado, adulterado o manipulado en condiciones no sanitarias que representen un peligro para la salud, según indica el último párrafo del numeral 10.1 de la NTP 205.015:2015, y su Corrigenda Técnica.

El alimento debe presentar las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
Uniformidad	Cada lote de frijol debe estar conformado por la misma variedad. Variedad contrastante: Máximo 1,00 %	NTP 205.015:2015 LEGUMINOSAS Frijol. Requisitos. 3ª Edición, y su Corrigenda Técnica NTP 205.015:2015/COR 1:2016 CORRIGENDA 1. LEGUMINOSAS. Frijol. Requisitos. 1ª Edición
Humedad	Máximo 15 %	
Sanidad	– Ausencia de granos infestados, con insectos vivos en cualquiera de sus estadios. – Ausencia de granos con hongos.	
<u>Aspecto</u>		
Grano enfermo	0,00 %	
Grano picado	Máximo 1,00 %	
Grano partido o quebrado	Máximo 1,00 %	
Grano arrugado	Máximo 1,00 %	
Materias extrañas	Máximo 0,050 %	
INOCUIDAD	Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, autoridad nacional competente ¹ .	Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias.

Precisión 1: Ninguna.

2.2 Envase

El alimento debe ser envasado según lo establecido en la norma Codex CXC 1-1969 (2022) PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS y en la NTP 399.163-1:2023

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

ENVASES Y ACCESORIOS PLÁSTICOS EN CONTACTO CON ALIMENTOS. Parte 1: Disposiciones generales y requisitos. 4ª Edición, de tal manera que el producto quede debidamente protegido, según indican los numerales 7 y 10.1 de la NTP 205.015:2015, y su Corrigenda Técnica.

El alimento se debe envasar en envases de primer uso, que salvaguarden sus cualidades de calidad, higiénicas (inocuas o no dañinas), nutricionales, tecnológicas y sensoriales. Los envases deben estar fabricados con sustancias que sean inocuas y apropiadas para el uso al que se destinan. No deben transmitir al producto sustancias tóxicas ni olores o sabores desagradables, además, cuando el producto se envase en sacos, estos deben estar limpios, ser resistentes y estar bien cosidos o sellados, según el numeral 10.1 de la NTP 205.015:2015, y su Corrigenda Técnica.

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

2.3 Embalaje

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

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

2.4 Rotulado

Refiérase al numeral 2.5 de la presente Ficha Técnica.

Precisión 4: Ninguna.

2.5 Etiquetado

La etiqueta de los envases del alimento debe cumplir con lo indicado en el artículo 27 del Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo Nº 004-2011-AG y sus modificatorias, además de las disposiciones establecidas en el numeral 10.2 de la NTP 205.015:2015, y su Corrigenda Técnica. Debe indicar lo siguiente en idioma español:

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

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

2.6 Inserto

No aplica.

Precisión 6: No aplica.

**FICHA TÉCNICA
APROBADA**

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN COMÚN

Denominación del bien : GARBANZO CALIDAD 1 - EXTRA
 Denominación técnica : GARBANZO GRADO DE CALIDAD 1 - EXTRA
 Unidad de medida : KILOGRAMO
 Descripción general : El Garbanzo es el grano maduro procedente de la especie *Cicer arietinum* L.

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN COMÚN

2.1 Del bien

El alimento debe ser inocuo y apto para el consumo humano, y estar exento de materias extrañas inorgánicas y de semillas tóxicas o nocivas que representen un peligro para la salud humana, según indican los numerales 6.1 y 6.2.5 de la NTP 205.023:2014 (revisada el 2019).

El alimento debe presentar las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN		REFERENCIA
CALIDAD			
Calibre	Grande	Número de granos de garbanzo contenidos en la masa de 28,5 g (onza americana)	NTP 205.023:2014 (revisada el 2019) LEGUMINOSAS. Garbanzo. Requisitos. 2ª Edición
		40 - 42	
		42 - 44	
		44 - 46	
		46 - 48	
		48 - 50	
	Mediano	50 - 55	
		55 - 60	
		60 - 65	
		65 - 70	
		70 - 75	
		75 - 80	
Pequeño	80 - 90		
	90 - 100		
	100 o mayor		
Requisitos generales	<ul style="list-style-type: none"> - Estar exentos de sabores y olores extraños y de insectos vivos, muertos o en cualquiera de sus estadios. - Estar exentos de materias extrañas inorgánicas que representen un peligro para la salud humana. - Cada lote debe estar conformado por una misma variedad (es decir un mismo color, forma y otras características varietales), de acuerdo a las tolerancias establecidas en la presente Ficha Técnica. 		

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
Contenido de humedad	Máximo 15 %	NTP 205.023:2014 (revisada el 2019) LEGUMINOSAS. Garbanzo. Requisitos. 2ª Edición
Grado de calidad	No se acepta que presente granos infestados con insectos vivos en cualquiera de sus estadios, ni granos con hongos.	
<u>Tolerancias de calidad</u>		
Grano enfermo	0,00 %	
Grano picado	Máximo 0,25 %	
Grano partido o quebrado	Máximo 1,00 %	
Grano arrugado	Máximo 1,00 %	
Materias extrañas	Máximo 0,10 %	
Variedad contrastante y grano verdoso	Máximo 1,00 %	
INOCUIDAD	Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, autoridad nacional competente ¹ .	Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias.

Precisión 1: La entidad deberá precisar en las bases el calibre (tamaño del grano) de garbanzo calidad 1 - extra requerido, de acuerdo a lo establecido en la presente Ficha Técnica, por ejemplo: Garbanzo calidad 1 - extra de calibre mediano.

2.2 Envase

El alimento debe ser envasado según lo establecido en la norma Codex CXC 1-1969 (2022) PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS, de tal manera que el producto quede debidamente protegido, además, los recipientes empleados deben ser tales que salvaguarden las cualidades higiénicas, nutritivas, tecnológicas y sensoriales del alimento.

El envase debe cumplir con lo especificado en la NTP 399.163-1:2023 ENVASES Y ACCESORIOS PLÁSTICOS EN CONTACTO CON ALIMENTOS. Parte 1: Disposiciones generales y requisitos. 4ª Edición. Los envases (incluido el material de envasado) deben estar fabricados con sustancias que sean inocuas y apropiadas para el uso al que se destinan, deben ser de material nuevo (incluye material recuperado de calidad alimentaria), no deben transmitir al producto sustancias tóxicas ni olores o sabores desagradables. Cuando el producto se envase en sacos, éstos deben estar limpios, ser resistentes y estar bien cosidos o sellados, según indica el numeral 10.1 de la NTP 205.023:2014 (revisada el 2019).

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

2.3 Embalaje

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

¹ Según artículo 10 del Reglamento del Decreto Legislativo N° 1062, Ley de Inocuidad de los Alimentos, aprobado mediante Decreto Supremo N° 034-2006-AG

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

2.4 Rotulado

Refiérase al numeral 2.5 de la presente Ficha Técnica.

Precisión 4: Ninguna.

2.5 Etiquetado

La etiqueta de los envases del alimento debe cumplir con lo indicado en el artículo 27 del Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG y sus modificatorias, además de las disposiciones establecidas en el numeral 10.2 de la NTP 205.023:2014 (revisada el 2019). Debe indicar lo siguiente en idioma español:

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

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

2.6 Inserto

No aplica.

Precisión 6: No aplica.

12- FICHA TÉCNICA – GELATINA X 150 g

1. Nombre del producto: Gelatina

2. Descripción: Mezcla en polvo a base de gelatina comestible y saborizantes, utilizada para preparar postres gelificados. Disponible en diferentes sabores y colores.

3. Ingredientes: Azúcar, gelatina comestible, ácido cítrico, saborizantes artificiales o naturales, colorantes permitidos.

4. Alergénicos: No contiene alérgenos declarables según Codex Alimentarius. Puede contener trazas de soya o leche según fabricante.

5. Características fisicoquímicas y organolépticas

- Aspecto: Polvo homogéneo, libre de grumos
- Color: Característico según el sabor
- Aroma: Característico según el sabor
- Sabor: Dulce y característico según el sabor
- Humedad: ≤ 5 %
- Solubilidad: Completa en agua caliente

6. Requisitos sanitarios para hospital: Registro Sanitario vigente DIGESA. Etiquetado en español conforme a normativa peruana y Codex Stan 1-1985. Fecha de elaboración y vencimiento legibles. Lote visible. Envase íntegro y sin signos de humedad o contaminación. Certificado de análisis del lote. Libre de contaminantes, plagas y materias extrañas.

7. Condiciones de almacenamiento: Conservar en lugar fresco, seco, alejado de la luz solar directa y de olores fuertes. Mantener envase cerrado.

8. Vida útil: 18–24 meses desde la fecha de elaboración, bajo condiciones de almacenamiento recomendadas.

9. Presentación: Sobre o bolsa plástica grado alimenticio, sellada herméticamente, con peso neto de 150 g, rotulado conforme a la normativa.

13- FICHA TÉCNICA – GUINDÓN

1. Nombre del producto: Guindón (ciruela pasa negra)

2. Descripción: Fruto deshidratado obtenido de la ciruela (*Prunus domestica*), sin huesco, con textura blanda y sabor dulce característico. Producto 100% natural, sin adición de azúcar ni conservantes (salvo lo permitido por normativa).

3. Ingredientes: Ciruela deshidratada. Puede contener conservante permitido (sorbato de potasio) según fabricante.

4. Alergénicos: No contiene alérgenos declarables según Codex Alimentarius. Puede contener trazas de sulfitos dependiendo del proceso de elaboración.

5. Características fisicoquímicas y organolépticas

- Aspecto: Fruto entero o trozos, sin huesco, textura flexible y húmeda
- Color: Negro o marrón oscuro uniforme
- Aroma: Dulce y característico
- Sabor: Dulce, característico de la ciruela pasa
- Humedad: 18–35 %
- Materias extrañas: Ausencia

6. Requisitos sanitarios para hospital: Registro Sanitario vigente DIGESA. Etiquetado en español conforme a normativa peruana y Codex Stan 1-1985. Fecha de elaboración y vencimiento legibles. Lote visible. Envase íntegro, sin perforaciones, signos de humedad o infestación. Libre de contaminantes y materias extrañas. Certificado de análisis del lote.

7. Condiciones de almacenamiento: Conservar en lugar fresco, seco, protegido de la luz solar directa y alejado de olores fuertes. Mantener el envase cerrado. Una vez abierto, almacenar en recipiente hermético.

8. Vida útil: 6–12 meses desde la fecha de elaboración, bajo condiciones de almacenamiento recomendadas.

9. Presentación: Bolsa plástica grado alimenticio sellada herméticamente, con peso neto variable según requerimiento (no a granel). Rotulado conforme a normativa.

**FICHA TÉCNICA
APROBADA**

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN COMÚN

Denominación del bien	: HARINA DE CAÑIHUA TOSTADA O CAÑIHUACO
Denominación técnica	: HARINA DE CAÑIHUA TOSTADA
Unidad de medida	: Kilogramo
Descripción general	: Es el producto obtenido de los granos de cañihua (<i>Chenopodium pallidicaule</i> Aellen) procesados (beneficiados) y tostados bajo condiciones controladas, que han sido sometidos a un proceso de molenda, reduciéndolos a determinados grados de granulometría para los distintos usos a los que se destine. Su consumo es directo. Pertenece al Grupo de Alimentos elaborados industrialmente (fabricados) ¹ .

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN COMÚN

2.1 Del bien

La harina de cañihua tostada debe provenir de granos de cañihua procesados (beneficiados) limpios, sanos, libres de infestación por insectos y cualquier otra materia extraña objetable; asimismo, debe cumplir con los requisitos establecidos en la NTP 011.452:2019 GRANOS ANDINOS. Cañihua en grano. Requisitos. 2ª Edición, según lo indicado en el numeral 4.1.1. de la NTP 011.455:2024.

Los aditivos alimentarios y los niveles máximos permitidos utilizados en la harina de cañihua tostada se sustentan en lo dispuesto por el Codex Alimentarius y en lo indicado en la Norma Sanitaria para la Fabricación de Alimentos a base de granos y otros, destinados a Programas Sociales de Alimentación, aprobada mediante Resolución Ministerial N° 451-2006/MINSA, y sus modificatorias.

La harina de cañihua tostada debe presentar las siguientes características.

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
Requisitos sensoriales		
Aspecto	Exenta de toda sustancia o cuerpo extraño a su naturaleza.	NTP 011.455:2024 GRANOS ANDINOS. Harina de cañihua tostada. Requisitos. 2ª Edición
Color	Característico según la variedad o ecotipo.	
Olor y sabor	Característico de la harina de cañihua tostada y debe estar exenta de sabores y olores extraños (ejemplo, olores producidos a causa de mohos).	
Consistencia	Harina homogénea, sin aglomeraciones (grumos) de ninguna clase, considerando la compactación natural del envasado y estibado.	
Requisitos fisicoquímicos		
Humedad	Máximo 5,5 %	
Proteína (base seca)	Mínimo 12 %	
Cenizas (base seca)	Máximo 4,5 %	
Grasa (base seca)	Mínimo 3,5 %	
Acidez (expresado en ácido sulfúrico)	Máximo 1 %	

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

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
Gelatinización	Mayor a 94 %	Norma Sanitaria para la Fabricación de Alimentos a base de granos y otros, destinados a Programas Sociales de Alimentación, aprobada mediante Resolución Ministerial N° 451-2006/MINSA, y sus modificatorias.
Índice de peróxido	Menor a 10 mEq/Kg de grasa	
Aflatoxinas	No detectable en 5 ppb	
INOCUIDAD	Cumplir con los requisitos establecidos por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria – DIGESA, autoridad nacional competente ² .	Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA, sus modificatorias y regulación complementaria. Norma Sanitaria para la Fabricación de Alimentos a base de granos y otros, destinados a Programas Sociales de Alimentación, aprobada mediante Resolución Ministerial N° 451-2006/MINSA, y sus modificatorias.

Precisión 1: La entidad podrá precisar en las bases que se agreguen vitaminas y minerales a la harina de cañihua tostada según sus necesidades, siempre que se haya verificado que estas características aseguren la pluralidad de postores.

Por ejemplo Harina de cañihua tostada enriquecida con vitaminas y minerales, según los valores mínimos establecidos en la Tabla 2 del numeral 7 de la Directiva Valores Nutricionales Mínimos de la Ración del Programa del Vaso de Leche, aprobada mediante Resolución Ministerial N° 711-2002-SA/DM.

2.2 Envase

El envase que contiene el producto debe ser de material inocuo, estar libre de sustancias que puedan ser cedidas al producto en condiciones tales que puedan afectar su inocuidad, y estar fabricado de manera que mantenga la calidad sanitaria y composición del producto durante toda su vida útil, según el artículo 118 del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA, y sus modificatorias.

El tipo y material de envase deben corresponder al autorizado en el Registro Sanitario, según lo establecido en los artículos 105, 118 y 119 del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA, y sus modificatorias.

Precisión 2: La entidad deberá indicar en las bases el peso neto del producto por envase; además, podrá indicar el tipo y material del envase (estas tres características deberán corresponder a lo declarado en el Registro Sanitario del alimento entregado), así como el tipo de cerrado; siempre que se haya verificado que estas características aseguren la pluralidad de postores.

² Según artículo 12 del Reglamento del Decreto Legislativo N° 1062, Ley de Inocuidad de los Alimentos, aprobado mediante Decreto Supremo N° 034-2008-AG.

2.3 Embalaje

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

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

2.4 Rotulado

El rotulado de los envases de harina de cañihua tostada debe cumplir con lo establecido en la Norma Sanitaria para la Fabricación de Alimentos a base de granos y otros, destinados a Programas Sociales de Alimentación, aprobada mediante Resolución Ministerial N° 451-2006/MINSA, y sus modificatorias, así como en lo especificado en la NTP 209.038:2019 ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado de alimentos preenvasados. 8ª Edición, en la NMP 001:2019 Requisitos para el etiquetado de preenvases. 5ª Edición, y por lo establecido en el Codex Alimentarius. Debe contener la siguiente información mínima en idioma español:

- nombre del producto;
- declaración de los ingredientes y aditivos (indicando su codificación internacional) que se han empleado en la elaboración del producto, expresados cualitativa y cuantitativamente y en orden decreciente según las proporciones empleadas;
- peso neto;
- nombre y dirección del fabricante;
- número de Registro Sanitario;
- fecha de producción y fecha de vencimiento;
- código o clave de lote;
- condiciones especiales de conservación;
- instrucciones para el uso;
- valor nutricional por 100 gramos de producto;
- país de origen.

Precisión 4: La entidad deberá indicar en las bases otra información que considere deba estar rotulada. La información adicional que se solicite no puede modificar las características del bien descritas en el numeral 2.1 de la presente Ficha Técnica.

2.5 Etiquetado

Refiérase al numeral 2.4 de la presente Ficha Técnica.

Precisión 5: Ninguna.

2.6 Inserto

No aplica.

Precisión 6: No aplica.

15- FICHA TÉCNICA – HARINA DE CHUÑO

1. Nombre del producto: Harina de Chuño

2. Descripción: Producto en polvo obtenido de la molienda del chuño (papa deshidratada y sometida a procesos de congelado y secado natural), de color característico, olor y sabor propios, libre de materias extrañas y contaminantes.

3. Ingredientes: Chuño seco 100% (papa deshidratada).

4. Alergénicos: No contiene alérgenos declarables según Codex Alimentarius.

5. Características fisicoquímicas y organolépticas

- Aspecto: Polvo fino y homogéneo
- Color: Beige a marrón claro
- Aroma: Característico, propio del chuño
- Sabor: Característico, sin sabores extraños
- Humedad: $\leq 14\%$
- Materias extrañas: Ausencia
- Impurezas: $\leq 0.5\%$

6. Requisitos sanitarios para hospital: Registro Sanitario vigente DIGESA. Etiquetado en español conforme a normativa peruana y Codex Stan 1-1985. Lote, fecha de elaboración y vencimiento legibles. Envase íntegro, sin perforaciones, signos de humedad o infestación. Libre de contaminantes físicos, químicos y biológicos. Certificado de análisis del lote.

7. Condiciones de almacenamiento: Conservar en lugar fresco, seco, protegido de la luz solar directa y alejado de olores fuertes. Mantener el envase bien cerrado después de abrir.

8. Vida útil 6-12 meses desde la fecha de elaboración, bajo condiciones de almacenamiento recomendadas.

9. Presentación Bolsa de polietileno grado alimenticio sellada herméticamente, con peso neto variable. Rotulado conforme a normativa.

**FICHA TÉCNICA
APROBADA**

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN COMÚN

Denominación del bien	: HARINA INSTANTÁNEA DE HABA
Denominación técnica	: HARINA INSTANTÁNEA DE HABA
Unidad de medida	: Kilogramo
Descripción general	: Es el producto obtenido a partir de granos de haba seca de la especie <i>Vicia faba</i> L., que han pasado por un proceso de tratamiento térmico como cocción, tostado o extrusión y posterior molienda reduciéndolos a un polvo fino de determinados grados de granulometría para su uso y consumo directo. Pertenece al Grupo de Alimentos elaborados industrialmente (fabricados) ¹ .

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN COMÚN

2.1 Del bien

La harina instantánea de haba debe provenir de granos de haba sanos, limpios y deben cumplir con los requisitos establecidos en la NTP 205.024:2014 (revisada el 2019) CEREALES, LEGUMINOSAS Y PRODUCTOS DERIVADOS. Habas. Requisitos. 3ª Edición, según lo indicado en el numeral 4.1.1 de la NTP 106.101:2019.

Los aditivos alimentarios y los niveles máximos permitidos utilizados en la harina instantánea de haba se sustentan en lo dispuesto por el Codex Alimentarius y en lo indicado en la Norma Sanitaria para la Fabricación de Alimentos a base de granos y otros, destinados a Programas Sociales de Alimentación, aprobada mediante Resolución Ministerial N° 451-2006/MINSA, y sus modificatorias.

La harina instantánea de haba debe presentar las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA	
CALIDAD			
Requisitos sensoriales			
Aspecto	Polvo homogéneo, libre de grumos considerando la compactación natural del envasado y estibado, exento de toda sustancia o cuerpo extraño a su naturaleza.	NTP 106.101:2019 LEGUMINOSAS. Hanna instantánea de haba. Requisitos. 1ª Edición	
Color	Blanco cremoso o dependiendo del color del cotiledón.		
Olor y sabor	Exenta de sabores y olores extraños, como los producidos a causa de mohos y/o rancidez		
Textura	Suave al tacto.		
Requisitos fisicoquímicos			
Humedad	Máximo 5,00 %		
Proteínas	Mínimo 22,00 %		
Cenizas	Máximo 3,00 %		
Grasa total	Mínimo 2,00 %		
Acidez (expresado en ácido sulfúrico)	Máximo 0,15 %		
Índice de gelatinización	Mínimo 94,00 %		
Índice de peróxido	Máximo 10 mEq/Kg de grasa		
Aflatoxina	No detectable en 5 ppb		

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

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
INOCUIDAD	Cumplir con los requisitos establecidos por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria – DIGESA, autoridad nacional competente ⁷ .	Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA, sus modificatorias y regulación complementaria. Norma Sanitaria para la Fabricación de Alimentos a base de granos y otros, destinados a Programas Sociales de Alimentación, aprobada mediante Resolución Ministerial N° 451-2006/MINSA, y sus modificatorias.

Precisión 1: La entidad podrá precisar en las bases que se agreguen vitaminas y minerales a la harina instantánea de haba según sus necesidades, siempre que se haya verificado que estas características aseguren la pluralidad de postores.

Por ejemplo: Harina instantánea de haba enriquecida con vitaminas y minerales, según los valores mínimos establecidos en la Tabla 2 del numeral 7 de la Directiva Valores Nutricionales Mínimos de la Ración del Programa del Vaso de Leche, aprobada mediante Resolución Ministerial N° 711-2002-SA/DM.

2.2 Envase

El envase que contiene el producto debe ser de material inocuo, estar libre de sustancias que puedan ser cedidas al producto en condiciones tales que puedan afectar su inocuidad, y estar fabricado de manera que mantenga la calidad sanitaria y composición del producto durante toda su vida útil, según el artículo 118 del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA, y sus modificatorias.

El tipo y material de envase deben corresponder al autorizado en el Registro Sanitario, según lo establecido en los artículos 105, 118 y 119 del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA, y sus modificatorias.

Precisión 2: La entidad deberá indicar en las bases el peso neto del producto por envase; además, podrá indicar el tipo y material del envase (estas tres características deberán corresponder a lo declarado en el Registro Sanitario del alimento entregado), así como el tipo de cerrado; siempre que se haya verificado que estas características aseguren la pluralidad de postores.

2.3 Embalaje

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

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

2.4 Rotulado

El rotulado de los envases de harina instantánea de haba debe cumplir con lo establecido en la Norma Sanitaria para la Fabricación de Alimentos a base de granos y otros, destinados a Programas Sociales de Alimentación, aprobada mediante Resolución Ministerial N° 451-2006/MINSA, y sus modificatorias, así como en lo especificado en la NTP 209.038:2019 ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado de alimentos preenvasados. 8ª Edición, en la NMP 001-2019 Requisitos para el etiquetado de preenvases. 5ª Edición, y por lo establecido en el Codex Alimentarius. Debe contener la siguiente información mínima en idioma español:

⁷ Según artículo 12 del Reglamento del Decreto Legislativo N° 1062 Ley de Inocuidad de los Alimentos, aprobado mediante Decreto Supremo N° 034-2008-AG

- nombre del producto;
- declaración de los ingredientes y aditivos (indicando su codificación internacional) que se han empleado en la elaboración del producto, expresados cualitativa y cuantitativamente y en orden decreciente según las proporciones empleadas;
- peso neto;
- nombre y dirección del fabricante;
- número de Registro Sanitario;
- fecha de producción y fecha de vencimiento;
- código o clave de lote;
- condiciones especiales de conservación;
- instrucciones para el uso;
- valor nutricional por 100 gramos de producto;
- país de origen.

Precisión 4: La entidad deberá indicar en las bases otra información que considere deba estar rotulada. La información adicional que se solicite no puede modificar las características del bien descritas en el numeral 2.1 de la presente Ficha Técnica.

2.5 Etiquetado

Refiérase al numeral 2.4 de la presente Ficha Técnica.

Precisión 5: Ninguna.

2.6 Inserto

No aplica.

Precisión 6: No aplica.

**FICHA TÉCNICA
APROBADA**

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN COMÚN

Denominación del bien	⋮ HARINA INSTANTÁNEA DE MAÍZ AMILÁCEO
Denominación técnica	⋮ HARINA EXTRUIDA DE MAÍZ AMILÁCEO
Unidad de medida	⋮ KILOGRAMO
Descripción general	⋮ Es el producto obtenido a partir de granos de maíz amiláceo (<i>Zea mays</i> L. var. amilácea) limpios, que han pasado por un proceso de molienda y posterior extrusión, seguido de un proceso de molienda, de uso y consumo directo.

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN COMÚN

2.1 Del bien

Los granos de maíz de los que se obtenga la harina deben estar sanos y limpios; asimismo, deben cumplir con los requisitos establecidos en la NTP 205.051:2009 (revisada el 2019) CEREALES Y LEGUMINOSAS. Maíz amiláceo. Grano seco. Definiciones, clasificación y requisitos. 2ª Edición, según lo establecido en el numeral 4.1.1 de la NTP 205.079:2019.

Los aditivos alimentarios y los niveles máximos permitidos utilizados en la harina instantánea de maíz amiláceo se sustentan en lo dispuesto por el Codex Alimentarius y en lo indicado en la Norma Sanitaria para la Fabricación de Alimentos a base de granos y otros, destinados a Programas Sociales de Alimentación, aprobada mediante Resolución Ministerial N° 451-2006/MINSA, y sus modificatorias.

La harina instantánea de maíz amiláceo debe presentar las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
Requisitos Sensoriales		
Aspecto	Polvo homogéneo, libre de grumos considerando la compactación natural del envasado y estibado, exento de toda sustancia o cuerpo extraño a su naturaleza.	NTP 205.079:2019 MAÍZ AMILÁCEO. Harina extruida de maíz amiláceo. Requisitos. 1ª Edición
Color	Blanco a crema, incluso lila a morado o de acuerdo al color correspondiente del pericarpio del grano.	
Olor y Sabor	Exenta de sabores y olores extraños, como los producidos a causa de mohos y/o rancidez.	
Textura	Suave al tacto.	
Requisitos físico químicos		
Humedad	Menor o igual a 5 %	Norma Sanitaria para la Fabricación de Alimentos a base de granos y otros, destinados a Programas Sociales de Alimentación, aprobada mediante Resolución Ministerial N° 451-2006/MINSA, y sus modificatorias.
Acidez (expresada como ácido sulfúrico)	Máximo 0,15 %	
Gelatinización	Mayor a 94 %	
Índice de peróxido	Menor a 10 mEq/kg de grasa	
Aflatoxina	No detectable en 5 ppb	

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
INOCUIDAD	Cumplir con los requisitos establecidos por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria – DIGESA, autoridad nacional competente ¹ .	Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA, sus modificatorias y regulación complementaria. Norma Sanitaria para la Fabricación de Alimentos a base de granos y otros, destinados a Programas Sociales de Alimentación, aprobada mediante Resolución Ministerial N° 451-2006/MINSA, y sus modificatorias.

Precisión 1: La entidad podrá precisar en las bases que se agreguen vitaminas y minerales a la harina instantánea de maíz amiláceo según sus necesidades, siempre que se haya verificado que estas características aseguren la pluralidad de postores.

Por ejemplo: Harina instantánea de maíz amiláceo enriquecida con vitaminas y minerales, según los valores mínimos establecidos en la Tabla 2 del numeral 7 de la Directiva Valores Nutricionales Mínimos de la Ración del Programa del Vaso de Leche, aprobada mediante Resolución Ministerial N° 711-2002-SA/DM.

2.2 Envase

El envase que contiene el producto debe ser de material inocuo, estar libre de sustancias que puedan ser cedidas al producto en condiciones tales que puedan afectar su inocuidad, y estar fabricado de manera que mantenga la calidad sanitaria y composición del producto durante toda su vida útil, según el artículo 118 del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA, y sus modificatorias.

El tipo y material de envase debe corresponder al autorizado en el Registro Sanitario, según lo establecido en los artículos 105, 118 y 119 del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA, y sus modificatorias.

Precisión 2: La entidad deberá indicar en las bases el peso neto del producto por envase; además, podrá indicar el tipo y material del envase (estas tres características deberán corresponder a lo declarado en el Registro Sanitario del alimento entregado), así como el tipo de cerrado, siempre que se haya verificado que todas estas características aseguren la pluralidad de postores.

2.3 Embalaje

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

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

2.4 Rotulado

El rótulo debe cumplir con lo establecido en la Norma Sanitaria para la Fabricación de Alimentos a base de granos y otros, destinados a Programas Sociales de Alimentación, aprobada mediante Resolución Ministerial N° 451-2006/MINSA, y sus modificatorias, así como en lo especificado en la NTP 209.038:2019 ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado de alimentos preenvasados. 8ª Edición, en la NMP 001:2019 Requisitos para el etiquetado de preenvases. 5ª Edición, y por lo

¹ Según artículo 12 del Reglamento del Decreto Legislativo N° 1062, Ley de Inocuidad de los Alimentos, aprobado mediante Decreto Supremo N° 034-2008-AG.

establecido en el Codex Alimentarius. Debe contener la siguiente información mínima en idioma español:

- nombre del producto;
- declaración de los ingredientes y aditivos (indicando su codificación internacional) que se han empleado en la elaboración del producto, expresados cualitativa y cuantitativamente y en orden decreciente según las proporciones empleadas,
- peso neto;
- nombre y dirección del fabricante;
- número de Registro Sanitario;
- fecha de producción y fecha de vencimiento,
- código o clave de lote,
- condiciones especiales de conservación;
- instrucciones para el uso;
- valor nutricional por 100 gramos de producto;
- país de origen.

Precisión 4: La entidad deberá indicar en las bases otra información que considere deba estar rotulada. La información adicional que se solicite no puede modificar las características del bien descritas en el numeral 2.1 de la presente Ficha Técnica.

2.5 Etiquetado

Refiérase al numeral 2.4 de la presente Ficha Técnica.

Precisión 5: Ninguna.

2.6 Inserto

No aplica.

Precisión 6: No aplica.

18- FICHA TÉCNICA – HARINA DE MORAYA

1. Nombre del producto: Harina de Moraya

2. Descripción: Producto en polvo obtenido de la molienda de moraya (papa deshidratada obtenida mediante procesos tradicionales de congelado nocturno y deshidratación solar), de color característico, olor y sabor propios, libre de materias extrañas y contaminantes

3. Ingredientes: Moraya seca 100%.

4. Alergénicos: No contiene alérgenos declarables según Codex Alimentarius.

5. Características fisicoquímicas y organolépticas.

- Aspecto: Polvo fino y homogéneo
- Color: Blanco a crema
- Aroma: Característico, propio de la moraya.
- Sabor: Característico, sin sabores extraños
- Humedad: $\leq 14\%$
- Materias extrañas: Ausencia
- Impurezas: $\leq 0.5\%$

6. Requisitos sanitarios para hospital: Registro Sanitario vigente DIGESA. Etiquetado en español conforme a normativa peruana y Codex Stan 1-1985. Lote, fecha de elaboración y vencimiento legibles. Envase íntegro, sin perforaciones, signos de humedad o infestación. Libre de contaminantes físicos, químicos y biológicos. Certificado de análisis del lote.

7. Condiciones de almacenamiento: Conservar en lugar fresco, seco, protegido de la luz solar directa y alejado de olores fuertes. Mantener el envase bien cerrado después de abrir.

8. Vida útil: 6–12 meses desde la fecha de elaboración, bajo condiciones de almacenamiento recomendadas.

9. Presentación: Bolsa de polietileno grado alimenticio sellada herméticamente, con peso neto variable (no a granel). Rotulado conforme a normativa.

19- FICHA TÉCNICA – HARINA DE 7 SEMILLAS

1. Nombre del producto: Harina de 7 Semillas

2. Descripción: Mezcla en polvo obtenida de la molienda y combinación de granos y semillas seleccionadas (trigo, cebada, maíz, avena, soya, linaza y ajonjolí), de color característico, olor y sabor propios, libre de materias extrañas y contaminantes

3. Ingredientes: Trigo, cebada, maíz, avena, soya, linaza, ajonjolí (proporciones variables según fabricante).

4. Alergénicos: Contiene gluten (trigo, cebada, avena), soya y ajonjolí.

5. Características fisicoquímicas y organolépticas

- Aspecto: Polvo fino y homogéneo
- Color Beige a marrón claro
- Aroma Característico, propio de la mezcla de cereales y semillas
- Sabor: Característico, sin sabores extraños
- Humedad: $\leq 14\%$
- Materias extrañas: Ausencia
- Impurezas $\leq 0.5\%$

6. Requisitos sanitarios para hospital: Registro Sanitario vigente DIGESA. Etiquetado en español conforme a normativa peruana y Codex Stan 1-1985. Lote, fecha de elaboración y vencimiento legibles. Envase íntegro, sin perforaciones, signos de humedad o infestación. Libre de contaminantes físicos, químicos y biológicos. Certificado de análisis del lote.

7. Condiciones de almacenamiento: Conservar en lugar fresco, seco, protegido de la luz solar directa y alejado de olores fuertes. Mantener el envase bien cerrado después de abrir.

8. Vida útil: 6-12 meses desde la fecha de elaboración, bajo condiciones de almacenamiento recomendadas.

9. Presentación: Bolsa de polietileno grado alimenticio sellada herméticamente, con peso neto variable (ej. 500 g, 1 kg o a granel). Rotulado conforme a normativa.

20- FICHA TÉCNICA – HARINA DE SOYA

1. Nombre del producto: Harina de soya

2. Descripción: Polvo fino obtenido de la molienda de granos de soya seleccionados, libre de impurezas, con olor y sabor característicos, sin presencia de humedad excesiva ni rancidez.

3. Ingredientes: 100% soya.

4. Alergénicos: Contiene soya. Puede provocar reacciones en personas alérgicas a la soya o sus derivados.

5. Características fisicoquímicas y organolépticas

- **Color:** Beige claro a amarillento.
- **Olor:** Característico de la soya, sin olores extraños.
- **Sabor:** Característico, sin sabores extraños
- **Textura:** Polvo fino y homogéneo.
- **Humedad:** $\leq 10\%$
- **Proteína:** $\geq 40\%$
- **Grasa:** $\leq 20\%$
- **Fibra:** $< 5\%$

6. Requisitos sanitarios para hospital: Registro Sanitario vigente DIGESA. Eliquetado en español conforme a normativa peruana y Codex Stan 1-1985. Lote, fecha de elaboración y vencimiento legibles. Envase íntegro, sin perforaciones, signos de humedad o infestación. Libre de contaminantes físicos, químicos y biológicos. Certificado de análisis del lote.

7. Condiciones de almacenamiento: Conservar en lugar fresco, seco, protegido de la luz solar directa y alejado de olores fuertes. Mantener el envase bien cerrado después de abrir.

8. Vida útil: 6-12 meses desde la fecha de elaboración, bajo condiciones de almacenamiento recomendadas.

9. Presentación: Bolsa de polietileno grado alimenticio sellada herméticamente, con peso neto. Rotulado conforme a normativa.

21- FICHA TÉCNICA – HARINA SIN PREPARAR X 1 KG

1. Nombre del producto

Harina sin preparar x 1 kg

2. Descripción

Producto alimenticio en polvo, obtenido de la molienda de granos de trigo seleccionados, limpio y libre de impurezas, sin adición de agentes leudantes ni aditivos adicionales, apto para consumo humano y uso en diversas preparaciones culinarias.

3. Ingredientes

Harina de trigo 100 %.

4. Alergénicos

Contiene gluten. Puede contener trazas de soya y/o frutos secos, dependiendo de la planta de procesamiento.

5. Características fisicoquímicas y organolépticas

- **Aspecto:** Polvo fino y homogéneo
- **Color:** Blanco cremoso característico
- **Olor:** Propio y característico del trigo, sin olores extraños
- **Sabor:** Típico de la harina de trigo, sin sabores extraños

6. Requisitos sanitarios para hospital

- Producto autorizado por DIGESA y con Registro Sanitario vigente.
- Envase íntegro, sin signos de contaminación, humedad o plagas.
- Cumplimiento con los Límites Máximos de Residuos y contaminantes establecidos por el Codex Alimentarius y la normativa peruana vigente.

7. Condiciones de almacenamiento

Almacenar en lugar fresco, seco, protegido de la luz solar directa y alejado de fuentes de calor. Mantener el envase cerrado una vez abierto.

8. Vida útil

Aproximadamente 6 a 12 meses a partir de la fecha de elaboración, bajo condiciones adecuadas de almacenamiento.

9. Presentación

Bolsa de polipropileno o envase similar de 1 kg, sellado herméticamente y rotulado conforme a la normativa vigente.

**FICHA TÉCNICA
APROBADA**

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN COMÚN

Denominación del bien	: HARINA TOSTADA DE MACA
Denominación técnica	: HARINA TOSTADA DE MACA
Unidad de medida	: Kilogramo
Descripción general	: Es el producto obtenido de la maca seca (<i>Lepidium meyenii</i> Walpers y <i>Lepidium peruvianum</i> Chacón), que ha sido acondicionada (seleccionada, lavada, desinfectada con o sin químicos y con secado adicional), luego tostada a temperaturas superiores a 60 °C por periodos de tiempos prudenciales y posterior molienda para ser destinada al consumo humano, sin la incorporación de aditivos alimentarios. Su consumo es directo. Perteneciente al Grupo de Alimentos elaborados industrialmente (fabricados) ¹ .

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN COMÚN

2.1 Del bien

La harina tostada de maca debe provenir de la raíz tuberosa de maca seca, producida y secada bajo los principios de las buenas prácticas agrícolas y de manufactura; asimismo, debe cumplir con la NTP 011.180:2011 (revisada el 2024) MACA SECA. Requisitos. 2ª Edición, según lo establecido en el numeral 5 de la NTP 011.181:2014 (revisada el 2024).

Los aditivos alimentarios y los niveles máximos permitidos utilizados en la harina tostada de maca se sustentan en lo dispuesto por el Codex Alimentarius y en lo indicado en la Norma Sanitaria para la Fabricación de Alimentos a base de granos y otros, destinados a Programas Sociales de Alimentación, aprobada mediante Resolución Ministerial N° 451-2006/MINSA, y sus modificatorias.

La harina tostada de maca debe presentar las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA	
CALIDAD			
Requisitos físicos			
Materia extraña	Ausencia	NTP 011.181:2014 (revisada el 2024) MACA. Harina tostada de maca. Requisitos. 2ª Edición	
Tamaño de partículas	Por lo menos el 97,0 % de la harina tostada de maca debe pasar por el tamiz N° 40 (0.425 mm).		
Requisitos sensoriales			
Color	Puede variar en tonalidades desde el marrón claro al marrón oscuro.		
Sabor	Característico, libre de sabores indeseables.		
Olor	Característico, libre de olores indeseables.		
Requisitos fisicoquímicos			
Humedad	Máximo 10.00 %		
Proteína (base seca)	Mayor a 8,00 %		
Fibra cruda (base seca)	Minimo 5,00 % Máximo 7.00 %		

¹ Del Documento de Información Complementaria del subro Alimentos y bebidas para consumo humano.

12

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
Cenizas (base seca)	Minimo 3,00 % Máximo 6,00 %	NTP 011.181:2014 (revisada el 2024) MACA. Harina tostada de maca. Requisitos. 2ª Edición
Grasa (base seca)	Minimo 0,20 % Máximo 2,00 %	
Carbohidratos (base seca)	Por diferencia	
Calcio (base seca)	Minimo 250 mg/100 g	
Fósforo (base seca)	Minimo 180 mg/100 g	
Magnesio (base seca)	Minimo 75 mg/100 g	
Potasio (base seca)	Minimo 1000 mg/100 g	
Sodio (base seca)	Minimo 80 mg/100 g	
Fierro (base seca)	Minimo 7 mg/100 g	
Zinc (base seca)	Minimo 2 mg/100 g	
Gelatinización	Mayor a 94 %	Norma Sanitaria para la Fabricación de Alimentos a base de granos y otros, destinados a Programas Sociales de Alimentación, aprobada mediante Resolución Ministerial N° 451-2006/MINSA, y sus modificadorias.
Índice de peróxido	Menor a 10 mEq/kg de grasa	
Aflatoxina	No detectable en 5 ppb	
INOCUIDAD	Cumplir con los requisitos establecidos por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria – DIGESA, autoridad nacional competente ² .	Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA, sus modificadorias y regulación complementaria. Norma Sanitaria para la Fabricación de Alimentos a base de granos y otros, destinados a Programas Sociales de Alimentación, aprobada mediante Resolución Ministerial N° 451-2006/MINSA, y sus modificadorias.

Precisión 1: Ninguna.

2.2 Envase

El envase que contiene el producto debe ser de material inocuo, estar libre de sustancias que puedan ser cedidas al producto en condiciones tales que puedan afectar su inocuidad, y estar fabricado de manera que mantenga la calidad sanitaria y composición del producto durante toda su vida útil, según el artículo 118 del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA, y sus modificadorias.

² Según artículo 12 del Reglamento del Decreto Legislativo N° 1062. Ley de Inocuidad de los Alimentos, aprobado mediante Decreto Supremo N° 034-2008-AC.

El tipo y material de envase deben corresponder al autorizado en el Registro Sanitario, según lo establecido en los artículos 105, 118 y 119 del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA, y sus modificatorias.

Precisión 2: La entidad deberá indicar en las bases el peso neto del producto por envase; además, podrá indicar el tipo y material del envase (estas tres características deberán corresponder a lo declarado en el Registro Sanitario del alimento entregado), así como el tipo de cerrado; siempre que se haya verificado que estas características aseguren la pluralidad de postores.

2.3 Embalaje

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

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

2.4 Rotulado

El rotulado de los envases de harina tostada de maca debe cumplir con lo establecido en la Norma Sanitaria para la Fabricación de Alimentos a base de granos y otros, destinados a Programas Sociales de Alimentación, aprobada mediante Resolución Ministerial N° 451-2006/MINSA, y sus modificatorias, así como en lo especificado en la NTP 209.038.2019 ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado de alimentos preenvasados. 8ª Edición, en la NMP 001-2019 Requisitos para el etiquetado de preenvases. 5ª Edición, y por lo establecido en el Codex Alimentarius. Debe contener la siguiente información mínima en idioma español:

- nombre del producto;
- declaración de los ingredientes y aditivos (indicando su codificación internacional) que se han empleado en la elaboración del producto, expresados cualitativa y cuantitativamente y en orden decreciente según las proporciones empleadas;
- peso neto;
- nombre y dirección del fabricante;
- número de Registro Sanitario,
- fecha de producción y fecha de vencimiento,
- código o clave de lote;
- condiciones especiales de conservación;
- instrucciones para el uso;
- valor nutricional por 100 gramos de producto;
- país de origen.

Precisión 4: La entidad deberá indicar en las bases otra información que considere deba estar rotulada. La información adicional que se solicite no puede modificar las características del bien descritas en el numeral 2.1 de la presente Ficha Técnica.

2.5 Etiquetado

Refiérase al numeral 2.4 de la presente Ficha Técnica.

Precisión 5: Ninguna.

2.6 Inserto

No aplica.

Precisión 6: No aplica.

23- FICHA TÉCNICA – HIGO SECO

1. Nombre del producto

Higo seco x 1 kg

2. Descripción

Fruto deshidratado obtenido a partir de higos (*Ficus carica*) maduros, seleccionados, lavados y sometidos a un proceso de secado natural o mecánico, sin adición de azúcares ni conservantes, conservando su sabor, aroma y color característicos.

3. Ingredientes

Higo 100 %.

4. Alergénicos

No contiene alérgenos de declaración obligatoria. Puede contener trazas de gluten, maní, soya y/o frutos secos debido a la planta de procesamiento.

5. Características fisicoquímicas y organolépticas

- **Aspecto:** Fruto entero o trozos, flexible y ligeramente pegajoso
- **Color:** Marrón claro a marrón oscuro, característico del higo seco
- **Olor:** Dulce y propio del higo
- **Sabor:** Dulce intenso, característico

6. Requisitos sanitarios para hospital

- Producto con Registro Sanitario vigente emitido por DIGESA.
- Envase íntegro, libre de humedad, plagas y contaminantes visibles.
- Cumplimiento con los Límites Máximos de Residuos, micotoxinas y metales pesados establecidos por el Codex Alimentarius y la normativa peruana vigente.

7. Condiciones de almacenamiento

Almacenar en lugar fresco, seco y ventilado, protegido de la luz solar directa y de fuentes de calor. Mantener el envase cerrado después de abrir.

8. Vida útil

6 a 12 meses a partir de la fecha de elaboración, bajo condiciones adecuadas de almacenamiento.

9. Presentación

Bolsa de polietileno, polipropileno o similar, de 1 kg, sellada y rotulada conforme a la normativa vigente.

24- FICHA TÉCNICA – HOJUELA DE KIWICHA

1. Nombre del producto

Hojuela de kiwicha

2. Descripción

Producto alimenticio obtenido a partir de granos de kiwicha (*Amaranthus caudatus*) seleccionados, limpios y libres de impurezas, sometidos a un proceso de cocción y laminado para formar hojuelas ligeras y crujientes, sin adición de aditivos ni preservantes.

3. Ingredientes

Kiwicha 100 %.

4. Alergénicos

No contiene alérgenos de declaración obligatoria. Puede contener trazas de gluten, soya, maní y/o frutos secos por las condiciones de procesamiento.

5. Características fisicoquímicas y organolépticas

- **Aspecto:** Hojuelas finas, enteras o parcialmente fragmentadas
- **Color:** Beige claro a dorado, característico
- **Olor:** Propio y agradable del cereal
- **Sabor:** Suave, ligeramente tostado, característico de la kiwicha
- **Humedad:** ≤ 12 %
- **Proteína:** 12 – 16 % (base seca)
- **Fibra cruda:** ≥ 3 %

6. Requisitos sanitarios para hospital

- Producto con Registro Sanitario vigente emitido por DIGESA.
- Envase íntegro, libre de humedad, plagas o contaminantes.
- Cumplimiento con los Límites Máximos de Residuos, micotoxinas y metales pesados establecidos por el Codex Alimentarius y la normativa peruana vigente.

7. Condiciones de almacenamiento

Conservar en lugar fresco, seco y limpio, protegido de la luz solar directa y de fuentes de calor. Mantener el envase cerrado una vez abierto.

8. Vida útil

12 meses a partir de la fecha de elaboración, bajo condiciones adecuadas de almacenamiento.

9. Presentación

Bolsa de polietileno, polipropileno o similar, sellada y rotulada de acuerdo con la normativa vigente.

25- FICHA TÉCNICA – HOJUELA DE QUINUA

1. Nombre del producto

Hojuela de quinua

2. Descripción

Producto alimenticio obtenido a partir de granos de quinua (*Chenopodium quinoa*) seleccionados, limpios y libres de impurezas, sometidos a un proceso de cocción y laminado para formar hojuelas ligeras y crujientes, sin adición de aditivos ni preservantes.

3. Ingredientes

Quinua 100 %.

4. Alergénicos

No contiene alérgenos de declaración obligatoria. Puede contener trazas de gluten, soya, maní y/o frutos secos debido a la planta de procesamiento.

5. Características fisicoquímicas y organolépticas

- **Aspecto:** Hojuelas enteras o parcialmente fragmentadas, uniformes
- **Color:** Beige claro a dorado, característico
- **Olor:** Suave, propio del cereal
- **Sabor:** Característico, ligeramente tostado

6. Requisitos sanitarios para hospital

- Producto con Registro Sanitario vigente emitido por DIGESA.
- Envase íntegro, libre de humedad, plagas o contaminantes.
- Cumplimiento con los Límites Máximos de Residuos, micotoxinas y metales pesados establecidos por el Codex Alimentarius y la normativa peruana vigente.

7. Condiciones de almacenamiento

Mantener en lugar fresco, seco y ventilado, protegido de la luz solar directa y alejado de fuentes de calor. Mantener el envase cerrado una vez abierto.

8. Vida útil

12 meses a partir de la fecha de elaboración, bajo condiciones adecuadas de almacenamiento.

9. Presentación

Envase en bolsa de polietileno, polipropileno o material similar, sellada y rotulada conforme a la normativa vigente.

**FICHA TÉCNICA
APROBADA**

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN COMÚN

Denominación del bien	: HOJUELA DE AVENA PRECOCIDA
Denominación técnica	: HOJUELAS DE AVENA PRECOCIDAS
Unidad de medida	: Kilogramo
Descripción general	: Es el producto obtenido de los granos de avena (<i>Avena sativa</i> , L o <i>Avena bizantina</i> , L) previamente limpiados, secados, estabilizados, descascarados, cortados transversalmente o no, precocidos y que han sido aplastados para formar las hojuelas, escamas o copos: pudiendo o no estar agregados de sustancias nutritivas y otros ingredientes permitidos por la Autoridad Sanitaria competente. Para ser consumido requiere de un proceso de cocción completa. Pertenece al Grupo de Alimentos elaborados industrialmente (fabricados) ¹ .

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN COMÚN

2.1 Del bien

Las hojuelas de avena precocidas deben provenir de granos de avena enteros, limpios, sanos, libres de infestación por insectos y de cualquier otra materia extraña objetable, por lo que deben cumplir con los requisitos establecidos en la NTP 205.033:2018 CEREALES. Avena grano. Requisitos. 2ª Edición.

Los aditivos alimentarios y los niveles máximos permitidos utilizados en las hojuelas de avena precocidas se sustentan en lo dispuesto por el Codex Alimentarius y en lo indicado en la Norma Sanitaria para la Fabricación de Alimentos a base de granos y otros, destinados a Programas Sociales de Alimentación, aprobada mediante Resolución Ministerial N° 451-2006/MINSA, y sus modificatorias.

Las hojuelas de avena precocidas deben presentar las siguientes características.

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA	
CALIDAD			
Requisitos físicos			
Tamaño de partícula	Como mínimo el 34 % del producto quedará retenido sobre el tamiz N° 8 (2,38 mm); y no más del 15 % pasará a través del tamiz N° 25 (707 µm).	NTP 205.050:2019 HOJUELAS DE AVENA. Requisitos y métodos de ensayo. 3ª Edición	
Maternas extrañas	Máximo 1,0 % en masa		
Requisitos sensoriales			
Color	Deben tener color cremoso, brillante y uniforme.		
Sabor y olor	Deben tener sabor u olor natural. Libre de sabores y olores indeseables como agrio, amargo, rancio y mohoso.		
Requisitos fisicoquímicos			
Humedad	Máximo 12,00 %		
Proteína (base seca) (x 5,7)	Mínimo 10,50 %		
Fibra cruda (base seca)	Máximo 1,80 %		
Cenizas (base seca)	Máximo 2,30 %		
Grasa (base seca)	Mínimo 6,00 %		
Ácidos grasos libres (base seca)	Máximo 6,00 %		

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

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
INOCUIDAD	Cumplir con los requisitos establecidos por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria – DIGESA, autoridad nacional competente ² .	Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA, sus modificatorias y regulación complementaria.
		Norma Sanitaria para la Fabricación de Alimentos a base de granos y otros, destinados a Programas Sociales de Alimentación, aprobada mediante Resolución Ministerial N° 451-2006/MINSA, y sus modificatorias.

Precisión 1: La entidad podrá precisar en las bases que se agreguen vitaminas y minerales a las hojuelas de avena precocidas, según sus necesidades, siempre que se haya verificado que estas características aseguren la pluralidad de postores.

Por ejemplo: Hojuela de avena precocida enriquecida con vitaminas y minerales, según los valores mínimos establecidos en la Tabla 2 del numeral 7 de la Directiva Valores Nutricionales Mínimos de la Ración del Programa del Vaso de Leche, aprobada mediante Resolución Ministerial N° 711-2002-SA/DM.

2.2 Envase

El envase que contiene el producto debe ser de material inocuo, estar libre de sustancias que puedan ser cedidas al producto en condiciones tales que puedan afectar su inocuidad, y estar fabricado de manera que mantenga la calidad sanitaria y composición del producto durante toda su vida útil, según el artículo 118 del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA, y sus modificatorias.

El tipo y material de envase deben corresponder al autorizado en el Registro Sanitario, según lo establecido en los artículos 105, 118 y 119 del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA, y sus modificatorias.

Precisión 2: La entidad deberá indicar en las bases el peso neto del producto por envase; además, podrá indicar el tipo y material del envase (estas tres características deberán corresponder a lo declarado en el Registro Sanitario del alimento entregado), así como tipo de cerrado; siempre que se haya verificado que estas características aseguren la pluralidad de postores.

2.3 Embalaje

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

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

2.4 Rotulado

El rotulado de los envases de hojuela de avena precocida debe cumplir con lo establecido en la Norma Sanitaria para la Fabricación de Alimentos a base de granos y otros, destinados a Programas Sociales de Alimentación, aprobada mediante Resolución Ministerial N° 451-2006/MINSA, y sus

² Según artículo 12 del Reglamento del Decreto Legislativo N° 1062, Ley de Inocuidad de los Alimentos, aprobado mediante Decreto Supremo N° 034-2008-AG

modificadorias, así como en lo establecido en la NTP 209.038:2019 ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado de alimentos preenvasados. 8ª Edición y en la NMP 001:2019 Requisitos para el etiquetado de preenvases. 5ª Edición; además de los requisitos aplicables especificados en la norma Codex CXS 1-1985 (2024) NORMA GENERAL PARA EL ETIQUETADO DE LOS ALIMENTOS PREENVASADOS, según lo establecido en el numeral 10 de la NTP 205.050:2019. Debe contener la siguiente información mínima en idioma español:

- nombre del producto;
- declaración de los ingredientes y aditivos (indicando su codificación internacional) que se han empleado en la elaboración del producto, expresados cualitativa y cuantitativamente y en orden decreciente según las proporciones empleadas;
- peso neto;
- nombre y dirección del fabricante,
- número de Registro Sanitario,
- fecha de producción y fecha de vencimiento;
- código o clave de lote;
- condiciones especiales de conservación;
- instrucciones para el uso;
- valor nutricional por 100 gramos de producto;
- país de origen.

Precisión 4: La entidad deberá indicar en las bases otra información que considere deba estar rotulada. La información adicional que se solicite no puede modificar las características del bien descritas en el numeral 2.1 de la presente Ficha Técnica.

2.5 Etiquetado

Refiérase al numeral 2.4 de la presente Ficha Técnica.

Precisión 5: Ninguna.

2.6 Inserto

No aplica

Precisión 6: No aplica.

27- FICHA TÉCNICA – LECHE EVAPORADA DESCREMADA

1. Nombre del producto

Leche evaporada descremada x 400 g aprox.

2. Descripción

Producto lácteo obtenido a partir de leche fresca de vaca parcialmente descremada, sometida a un proceso de evaporación para reducir su contenido de agua y luego esterilizada, envasada herméticamente, libre de aditivos no permitidos y apta para consumo humano.

3. Ingredientes

Leche descremada, estabilizantes autorizados (fosfatos o citratos de sodio), vitamina D (opcional).

4. Alergénicos

Contiene lactosa y proteína de leche de vaca.

5. Características fisicoquímicas y organolépticas

- **Aspecto:** Líquido homogéneo, libre de grumos o sedimentos
- **Color:** Blanco a crema pálido
- **Olor:** Característico de la leche evaporada, sin olores extraños
- **Sabor:** Propio de la leche evaporada descremada, sin sabores anómalos
- **Grasa láctea:** $\leq 1 \%$
- **Extracto seco total:** $\geq 26 \%$
- **pH:** 6,5 – 6,8

6. Requisitos sanitarios para hospital

- Producto con Registro Sanitario vigente emitido por DIGESA.
- Envase íntegro, sin abombamientos, corrosión, fugas o daños.
- Cumplimiento con el Reglamento de Leche y Productos Lácteos del Perú y el Codex Alimentarius.

7. Condiciones de almacenamiento

Almacenar en lugar fresco, seco y protegido de la luz solar directa. Una vez abierto, mantener refrigerado y consumir antes de 48 horas.

8. Vida útil

12 a 18 meses a partir de la fecha de elaboración, bajo condiciones adecuadas de almacenamiento.

9. Presentación

Lata de hojalata o envase similar de aproximadamente 400 g, sellado herméticamente y rotulado conforme a la normativa vigente.

27- FICHA TÉCNICA – LECHE EVAPORADA DESCREMADA

1. Nombre del producto

Leche evaporada descremada x 400 g aprox.

2. Descripción

Producto lácteo obtenido a partir de leche fresca de vaca parcialmente descremada, sometida a un proceso de evaporación para reducir su contenido de agua y luego esterilizada, envasada herméticamente, libre de aditivos no permitidos y apta para consumo humano.

3. Ingredientes

Leche descremada, estabilizantes autorizados (fosfatos o citratos de sodio), vitamina D (opcional).

4. Alergénicos

Contiene lactosa y proteína de leche de vaca.

5. Características fisicoquímicas y organolépticas

- **Aspecto:** Líquido homogéneo, libre de grumos o sedimentos
- **Color:** Blanco a crema pálido
- **Olor:** Característico de la leche evaporada, sin olores extraños
- **Sabor:** Propio de la leche evaporada descremada, sin sabores anómalos
- **Grasa láctea:** $\leq 1\%$
- **Extracto seco total:** $\geq 26\%$
- **pH:** 6,5 – 6,8

6. Requisitos sanitarios para hospital

- Producto con Registro Sanitario vigente emitido por DIGESA.
- Envase íntegro, sin abombamientos, corrosión, fugas o daños.
- Cumplimiento con el Reglamento de Leche y Productos Lácteos del Perú y el Codex Alimentarius.

7. Condiciones de almacenamiento

Almacenar en lugar fresco, seco y protegido de la luz solar directa. Una vez abierto, mantener refrigerado y consumir antes de 48 horas.

8. Vida útil

12 a 18 meses a partir de la fecha de elaboración, bajo condiciones adecuadas de almacenamiento.

9. Presentación

Lata de hojalata o envase similar de aproximadamente 400 g, sellado herméticamente y rotulado conforme a la normativa vigente.

28- FICHA TÉCNICA – LECHE EVAPORADA ENTERA

1. Nombre del producto

Leche evaporada entera x 400 g aprox.

2. Descripción

Producto lácteo obtenido a partir de leche fresca de vaca pasteurizada, sometida a un proceso de evaporación para reducir su contenido de agua y luego esterilizada, conservando su contenido original de grasa, envasada herméticamente y libre de aditivos no permitidos.

3. Ingredientes

Leche entera, estabilizantes autorizados (fosfatos o citratos de sodio), vitamina D (opcional).

4. Alergénicos

Contiene lactosa y proteína de leche de vaca.

5. Características fisicoquímicas y organolépticas

- **Aspecto:** Líquido homogéneo, sin grumos ni sedimentos
- **Color:** Blanco crema característico
- **Olor:** Propio de la leche evaporada entera, sin olores extraños
- **Sabor:** Característico, ligeramente dulce por la lactosa natural
- **Grasa láctea:** $\geq 8 \%$
- **Extracto seco total:** $\geq 26 \%$
- **pH:** 6,5 – 6,8

6. Requisitos sanitarios para hospital

- Producto con Registro Sanitario vigente emitido por DIGESA.
- Envase íntegro, sin abombamientos, fugas, corrosión o daños.
- Cumplimiento con el Reglamento de Leche y Productos Lácteos del Perú y el Codex Alimentarius.

7. Condiciones de almacenamiento

Conservar en lugar fresco, seco y protegido de la luz solar directa. Una vez abierto, mantener refrigerado y consumir antes de 48 horas.

8. Vida útil

12 a 18 meses a partir de la fecha de elaboración, bajo condiciones adecuadas de almacenamiento.

9. Presentación

Lata de hojalata o envase similar de aproximadamente 400 g, sellado herméticamente y rotulado conforme a la normativa vigente.

29- FICHA TÉCNICA – LINAZA EN GRANO

1. Nombre del producto

Linaza en grano

2. Descripción

Semilla entera de *Linum usitatissimum*, limpia y seca, destinada para consumo humano directo o como ingrediente en preparaciones alimenticias.

3. Ingredientes

Semillas de linaza 100 %.

4. Alergénicos

Puede contener trazas de gluten, soya o frutos secos por contaminación cruzada durante el envasado.

5. Características fisicoquímicas y organolépticas

- **Aspecto:** Granos enteros, uniformes, limpios.
- **Color:** Marrón oscuro característico.
- **Olor:** Suave, típico, sin olores extraños.
- **Sabor:** Neutro a ligeramente oleaginoso.
- **Humedad:** Máx. 10 %.

6. Requisitos sanitarios para hospital

- Contar con registro sanitario DIGESA vigente.
- Producto libre de insectos, plaguicidas y contaminantes.

7. Condiciones de almacenamiento

Conservar en lugar fresco, seco y ventilado, protegido de la luz solar directa y la humedad. Mantener en envase herméticamente cerrado después de abrir.

8. Vida útil

12 a 18 meses bajo condiciones adecuadas de almacenamiento.

9. Presentación

Bolsa o envase de material inocuo, de grado alimenticio. La etiqueta debe especificar peso neto, fecha de elaboración, fecha de vencimiento, lote y datos del fabricante.

30- FICHA TÉCNICA – MAICENA (ALMIDÓN DE MAÍZ)

1. Nombre del producto

Maicena – Almidón de maíz

2. Descripción

Producto alimenticio en polvo fino, obtenido a partir del endospermo del grano de maíz (*Zea mays*) previamente limpio, seco y libre de impurezas, mediante un proceso de molienda húmeda, separación y secado, sin adición de aditivos ni preservantes.

3. Ingredientes

Almidón de maíz 100 %.

4. Alergénicos

No contiene alérgenos de declaración obligatoria. Puede contener trazas de gluten, soya o frutos secos debido a las condiciones de procesamiento.

5. Características fisicoquímicas y organolépticas

- **Aspecto:** Polvo fino y homogéneo
- **Color:** Blanco a blanco amarillento
- **Olor:** Propio, neutro, sin olores extraños
- **Sabor:** Neutro, característico del almidón de maíz
- **Humedad:** ≤ 13 %
- **Cenizas:** $\leq 0,2$ %
- **pH (en suspensión 10 %):** 5,0 – 7,0

6. Requisitos sanitarios para hospital

- Producto con Registro Sanitario vigente emitido por DIGESA.
- Envase íntegro, libre de humedad, plagas o contaminantes.
- Cumplimiento con los estándares del Codex Alimentarius y la normativa peruana vigente para almidones.

7. Condiciones de almacenamiento

Mantener en lugar fresco, seco y ventilado, protegido de la luz solar directa y alejado de fuentes de calor. Una vez abierto, mantener bien cerrado.

8. Vida útil

12 a 24 meses a partir de la fecha de elaboración, bajo condiciones adecuadas de almacenamiento.

9. Presentación

Bolsa de polietileno, polipropileno o material similar, sellada y rotulada conforme a la normativa vigente.

31- FICHA TÉCNICA – MAÍZ BLANCO

1. Nombre del producto

Maíz blanco seco

2. Descripción

Granos enteros de maíz blanco (*Zea mays amyloacea*) seleccionados, limpios, secos y libres de impurezas, aptos para consumo humano y para uso en diversas preparaciones culinarias.

3. Ingredientes

Maíz blanco 100 %.

4. Alergénicos

No contiene alérgenos de declaración obligatoria. Puede contener trazas de gluten, soya o frutos secos debido a las condiciones de procesamiento.

5. Características fisicoquímicas y organolépticas

- **Aspecto:** Granos enteros, uniformes y limpios
- **Color:** Blanco cremoso característico
- **Olor:** Propio y agradable del maíz, sin olores extraños
- **Sabor:** Suave y característico del maíz blanco
- **Humedad:** ≤ 14 %
- **Materia extraña:** $\leq 0,5$ %
- **Granos dañados:** ≤ 2 %

6. Requisitos sanitarios para hospital

- Producto con Registro Sanitario vigente emitido por DIGESA.
- Envase íntegro, libre de humedad, plagas o contaminantes.
- Cumplimiento con los estándares del Codex Alimentarius y la normativa peruana vigente para granos secos.

7. Condiciones de almacenamiento

Conservar en lugar fresco, seco y ventilado, protegido de la luz solar directa y alejado de fuentes de calor y humedad. Mantener el envase cerrado una vez abierto.

8. Vida útil

12 meses a partir de la fecha de cosecha o envasado, bajo condiciones adecuadas de almacenamiento.

9. Presentación

Sacos de polipropileno, bolsas de polietileno o material similar, sellados y rotulados conforme a la normativa vigente.

32- FICHA TÉCNICA – HARINA DE MANDIOCA

1. Nombre del producto

Harina de mandioca

2. Descripción

Producto en polvo fino obtenido a partir de raíces de mandioca (*Manihot esculenta*) frescas, seleccionadas, peladas, lavadas, deshidratadas y molidas, libre de impurezas y aditivos, apto para consumo humano y diversas preparaciones alimenticias.

3. Ingredientes

Mandioca 100 %.

4. Alergénicos

No contiene alérgenos de declaración obligatoria. Puede contener trazas de gluten, soya o frutos secos debido a las condiciones de procesamiento.

5. Características fisicoquímicas y organolépticas

- **Aspecto:** Polvo fino y homogéneo
- **Color:** Blanco a crema claro
- **Olor:** Propio de la mandioca, sin olores extraños
- **Sabor:** Neutro, característico de la raíz
- **Humedad:** ≤ 12 %
- **Cenizas:** ≤ 1 %
- **Fibra cruda:** 1 – 3 %

6. Requisitos sanitarios para hospital

- Producto con Registro Sanitario vigente emitido por DIGESA.
- Envase íntegro, libre de humedad, plagas o contaminantes.
- Cumplimiento con los límites de residuos y metales pesados establecidos por el Codex Alimentarius y la normativa peruana vigente.

7. Condiciones de almacenamiento

Mantener en lugar fresco, seco y ventilado, protegido de la luz solar directa y de fuentes de calor. Una vez abierto, mantener bien cerrado.

8. Vida útil

12 a 18 meses a partir de la fecha de elaboración, bajo condiciones adecuadas de almacenamiento.

33- FICHA TÉCNICA – MATEQUILLA CON SAL

1. Nombre del producto

Mantequilla con sal x 400 g aprox.

2. Descripción

Producto graso lácteo obtenido exclusivamente de la crema de leche pasteurizada, batida hasta alcanzar la separación de la fase grasa, con adición de sal, libre de colorantes o aditivos no autorizados, apto para consumo humano.

3. Ingredientes

Crema de leche pasteurizada, sal (1,5 – 2 %).

4. Alergénicos

Contiene lactosa y proteína de leche de vaca.

5. Características fisicoquímicas y organolépticas

- **Aspecto:** Masa semisólida, homogénea
- **Color:** Amarillo pálido característico
- **Olor:** Propio y agradable de la mantequilla fresca
- **Sabor:** Característico, ligeramente salado
- **Grasa láctea:** $\geq 80 \%$
- **Humedad:** $\leq 16 \%$
- **Sal:** 1,5 – 2 %

6. Requisitos sanitarios para hospital

- Producto con Registro Sanitario vigente emitido por DIGESA.
- Envase íntegro, libre de humedad, plagas, hongos o signos de deterioro.
- Cumplimiento con el Reglamento de Leche y Productos Lácteos del Perú y el Codex Alimentarius.

7. Condiciones de almacenamiento

Mantener refrigerada a temperaturas entre 0 °C y 5 °C, protegida de la luz solar directa. Una vez abierto, consumir en un plazo máximo de 15 días.

8. Vida útil

4 a 6 meses a partir de la fecha de elaboración, bajo condiciones adecuadas de almacenamiento.

9. Presentación

Bloques, barras o envases plásticos grado alimenticio de aproximadamente 400 g, sellados y rotulados conforme a la normativa vigente.

34- FICHA TÉCNICA - MARGARINA

1. Nombre del producto

Margarina x 2 kg

2. Descripción

Producto emulsionado elaborado a base de aceites y grasas comestibles, agua y otros ingredientes permitidos, sometido a procesos de homogeneización y refrigeración, con textura untable y apto para consumo humano.

3. Ingredientes

Aceites y grasas vegetales parcialmente hidrogenados o no hidrogenados, agua, sal (opcional), emulsionantes (mono y diglicéridos de ácidos grasos), conservantes autorizados, colorantes naturales, saborizantes y vitaminas (A y D).

4. Alergénicos

Puede contener soya y derivados.

5. Características fisicoquímicas y organolépticas

- **Aspecto:** Pasta homogénea, untable
- **Color:** Amarillo uniforme
- **Olor:** Característico de margarina
- **Sabor:** Suave, ligeramente salado o neutro según formulación

6. Requisitos sanitarios para hospital

- Producto con Registro Sanitario vigente emitido por DIGESA.
- Envase primario y secundario en buen estado, sin signos de deterioro.
- Cumplimiento de la Norma Técnica Peruana y del Codex Alimentarius para margarinas y grasas untables.

7. Condiciones de almacenamiento

Mantener refrigerada a temperaturas entre 0 °C y 5 °C, protegida de la luz solar directa y de fuentes de calor.

8. Vida útil

6 a 9 meses a partir de la fecha de elaboración, bajo condiciones adecuadas de almacenamiento.

9. Presentación

Bloques de margarina en envase plástico o metálico grado alimenticio, de 2 kg, sellados y rotulados conforme a la normativa vigente.

35- FICHA TÉCNICA MAZAMORRA INSTANTANEA

1. Nombre del producto

Mazamorra instantánea x150 gr aprox

2. Descripción

Mezcla en polvo lista para preparar mazamorra, elaborada a base de harinas, almidones, azúcares y saborizantes autorizados. Requiere únicamente la adición de agua y cocción para obtener un postre de textura espesa y sabor característico.

3. Ingredientes

Harina o almidón de maíz, azúcar, colorantes y saborizantes naturales o artificiales permitidos, sal, preservantes autorizados por la normativa vigente.

4. Alergénicos

Puede contener trazas de soya, leche y derivados.

5. Características fisicoquímicas y organolépticas

- **Aspecto:** Polvo homogéneo, libre de grumos
- **Color:** Característico según el sabor declarado
- **Olor:** Acorde al sabor (ej. vainilla, maíz morado)
- **Sabor:** Dulce y propio del sabor declarado
- **Humedad:** Máx. 12 %
- **pH (preparado):** 5,5 – 7,0

6. Requisitos sanitarios para hospital

- Producto con Registro Sanitario vigente emitido por DIGESA.
- Envase en buen estado, íntegro, libre de plagas y contaminación.
- Cumplimiento de las Normas Técnicas Peruanas para mezclas en polvo para postres.

7. Condiciones de almacenamiento

Almacenar en lugar fresco, seco, ventilado, protegido de la luz solar directa y de olores extraños, a temperatura ambiente (máx. 25 °C).

8. Vida útil

12 meses a partir de la fecha de elaboración, en condiciones adecuadas de almacenamiento.

9. Presentación

Producto a granel en bolsas de polietileno grado alimenticio, sellados, con rotulado conforme a normativa vigente.

36- FICHA TÉCNICA – MIEL DE ABEJA

1. Nombre del producto

Miel de abeja

2. Descripción

Sustancia dulce natural producida por abejas a partir del néctar de las flores, transformada y almacenada en panales, que presenta consistencia viscosa y sabor característico.

3. Ingredientes

Miel de abeja 100 % pura.

4. Alergénicos

Puede contener polen, potencial alérgeno para personas sensibles.

5. Características fisicoquímicas y organolépticas

- **Aspecto:** Líquido viscoso o cristalizado, homogéneo
- **Color:** Ámbar claro a ámbar oscuro
- **Olor:** Aromático, característico de la miel
- **Sabor:** Dulce y característico de la miel natural
- **Humedad:** $\leq 20\%$
- **pH:** 3,2 – 4,5

6. Requisitos sanitarios para hospital

- Registro Sanitario vigente emitido por DIGESA.
- Envase íntegro, sin fugas ni contaminación.
- Cumplimiento de la Norma Técnica Peruana NTP 209.001 "Miel de abeja".

7. Condiciones de almacenamiento

Mantener en lugar fresco, seco, protegido de la luz solar directa y a temperatura ambiente estable.

8. Vida útil

24 meses a partir de la fecha de elaboración, en condiciones adecuadas de almacenamiento.

9. Presentación

Envase de vidrio o plástico grado alimenticio, sellado herméticamente, de peso neto según requerimiento (ej. 1 kg), con rotulado conforme a normativa vigente.

37- FICHA TÉCNICA – MORAYA ENTERA

1. Nombre del producto

Moraya entera

2. Descripción

Papa deshidratada obtenida mediante un proceso tradicional de congelado natural y deshidratado, conservando sus características nutricionales y organolépticas.

3. Ingredientes

Papa (*Solanum tuberosum*) 100 %.

4. Alergénicos

No contiene alérgenos de declaración obligatoria.

5. Características fisicoquímicas y organolépticas

- **Aspecto:** Entera, firme, sin restos de tierra ni impurezas
- **Color:** Blanco a blanco amarillento
- **Olor:** Característico, sin olores extraños
- **Sabor:** Característico de la papa deshidratada
- **Humedad:** ≤ 12 %
- **Materia extraña:** Ausente

6. Requisitos sanitarios para hospital

- Registro Sanitario vigente emitido por SENASA.
- Producto inocuo, libre de plagas, hongos o contaminantes visibles.
- Cumplir con las especificaciones de calidad del Codex Alimentarius para tubérculos deshidratados.
- Envase y transporte en condiciones higiénicas, con rotulado conforme a normativa peruana vigente.

7. Condiciones de almacenamiento

Almacenar en lugar fresco, seco, ventilado, protegido de la luz solar directa y libre de humedad.

8. Vida útil

Hasta 24 meses en condiciones adecuadas de almacenamiento.

9. Presentación

Bolsas de polipropileno grado alimenticio, sellados, con etiqueta visible que indique peso neto, fecha de elaboración, fecha de vencimiento y datos del fabricante.

38- FICHA TÉCNICA – MOSTAZA X 4 KG

1. Nombre del producto

Mostaza

2. Descripción

Condimento elaborado a base de semillas de mostaza molidas y mezcladas con vinagre, sal, azúcar y especias, utilizado para realzar el sabor de los alimentos.

3. Ingredientes

Agua, semillas de mostaza, vinagre, sal, azúcar, especias y preservantes autorizados.

4. Alergénicos

Contiene mostaza (alérgeno de declaración obligatoria).

5. Características fisicoquímicas y organolépticas

- **Aspecto:** Pasta homogénea, sin grumos ni partículas extrañas
- **Color:** Amarillo característico
- **Olor:** Característico, ligeramente avinagrado
- **Sabor:** Picante característico
- **pH:** 3.0 – 4.0
- **Materia extraña:** Ausente

6. Requisitos sanitarios para hospital

- Registro Sanitario vigente emitido por DIGESA.
- Producto inocuo, libre de contaminación microbiológica, química y física.
- Cumplir con las normas sanitarias vigentes para condimentos y salsas.
- Envasado y transportado bajo condiciones higiénicas, con rotulado conforme a normativa peruana.

7. Condiciones de almacenamiento

Mantener en lugar fresco, seco y protegido de la luz solar directa. Una vez abierto, conservar refrigerado.

8. Vida útil

12 meses en envase cerrado y condiciones adecuadas de almacenamiento.

9. Presentación

Envases de plástico grado alimenticio, herméticamente sellados, con etiqueta visible que indique peso neto, fecha de elaboración, fecha de vencimiento y datos del fabricante.

39- FICHA TÉCNICA – ORÉGANO SECO ENTERO

1. Nombre del producto

Orégano seco entero

2. Descripción

Hierba aromática obtenida de las hojas secas de *Origanum vulgare L.*, utilizada como condimento para realzar el sabor y aroma de diferentes preparaciones culinarias.

3. Ingredientes

Hojas secas enteras de orégano (*Origanum vulgare L.*).

4. Alergénicos

No contiene alérgenos de declaración obligatoria. Puede contener trazas de otros vegetales debido al proceso de manipulación y envasado.

5. Características fisicoquímicas y organolépticas

- **Aspecto:** Hojas secas enteras, limpias, libres de materias extrañas.
- **Color:** Verde característico.
- **Olor:** Aromático, característico del orégano.
- **Sabor:** Típico, ligeramente amargo y especiado.
- **Humedad:** ≤ 12 %.
- **Materia extraña:** Ausente.

6. Requisitos sanitarios para hospital

- Registro Sanitario vigente emitido por DIGESA.
- Producto inocuo, libre de contaminación física, química y microbiológica.
- Cumplir con normativa sanitaria vigente para especias y condimentos.
- Proveedor autorizado y con registro sanitario correspondiente.

7. Condiciones de almacenamiento

Conservar en lugar fresco, seco, protegido de la luz solar directa y libre de humedad. Mantener el envase cerrado después de cada uso.

8. Vida útil

18 a 24 meses en condiciones adecuadas de almacenamiento.

9. Presentación

Envasado en envases de grado alimenticio, sellados herméticamente, con etiqueta visible que indique peso neto, fecha de elaboración, fecha de vencimiento y datos del fabricante.

40- FICHA TÉCNICA – PALILLO MOLIDO

1. Nombre del producto

Palillo molido

2. Descripción

Condimento en polvo obtenido de la molienda de la raíz seca de *Curcuma longa L.*, utilizado para aportar color amarillo y sabor característico a diferentes preparaciones culinarias.

3. Ingredientes

Raíz seca molida de palillo (*Curcuma longa L.*).

4. Alergénicos

No contiene alérgenos de declaración obligatoria. Puede contener trazas de otros vegetales debido al proceso de manipulación y envasado.

5. Características fisicoquímicas y organolépticas

- **Aspecto:** Polvo fino homogéneo.
- **Color:** Amarillo intenso característico.
- **Olor:** Aromático, característico del palillo.
- **Sabor:** Ligeramente amargo y terroso.
- **Humedad:** $\leq 12\%$.
- **Materia extraña:** Ausente.

6. Requisitos sanitarios para hospital

- Registro Sanitario vigente emitido por DIGESA.
- Producto inocuo, libre de contaminación física, química y microbiológica.
- Cumplir con normativa sanitaria vigente para condimentos y especias.
- Proveedor autorizado y con registro sanitario correspondiente.

7. Condiciones de almacenamiento

Conservar en lugar fresco, seco, protegido de la luz solar directa y libre de humedad. Mantener el envase cerrado después de cada uso.

8. Vida útil

18 a 24 meses en condiciones adecuadas de almacenamiento.

9. Presentación

Envasado en bolsas o envases de grado alimenticio, sellados herméticamente, con etiqueta visible que indique peso neto, fecha de elaboración, fecha de vencimiento y datos del fabricante.

**FICHA TÉCNICA
APROBADA**

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN COMÚN

Denominación del bien : PALLAR CALIDAD EXTRA
 Denominación técnica : PALLAR BIG LIMA CALIDAD EXTRA
 Unidad de medida : KILOGRAMO
 Descripción general : Es el grano maduro procedente de la especie *Phaseolus lunatus* L, generalmente de color blanco, que tiene como característica diferencial unas estrias que irradian del hilo.

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN COMÚN

2.1 Del bien

El alimento debe ser inocuo y apropiado para el consumo humano, según indica el numeral 6.1 de la NTP 205.019:2015 y su Modificación Técnica.

El alimento debe tener las características de forma, tamaño y peso del grano del cultigrupo Big Lima, según lo establecido en el anexo A de la NTP 205.019:2015 y su Modificación Técnica:

Forma de la semilla	Longitud del grano (mm)	Ancho del grano (mm)	Grosor del grano (mm)	Peso de 1000 granos (g)	Nº de granos en 100 gramos (g)
Arriñonada o semiarriñonada, ligeramente aplanado	18 – 32	12,5 – 16	6 – 7,5	153 – 256	40 - 65

El alimento debe presentar las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
Requisitos generales	<ul style="list-style-type: none"> - Estar exentos de olores y sabores extraños y de insectos vivos, muertos o en cualquiera de sus estadios. - Ser inocuos y apropiados para el consumo humano. - No deben presentar suciedad (impurezas de origen animal) en cantidades que puedan representar un peligro para la salud humana, de acuerdo a las tolerancias de sanidad y aspecto descritas en la presente Ficha Técnica. 	NTP 205.019:2015 LEGUMINOSAS. Pallar, Requisitos. 2ª Edición, y su Modificación Técnica NTP 205.019:2015/MT 1.2021 LEGUMINOSAS. Pallar, Requisitos. MODIFICACION TÉCNICA 1, 1ª Edición
Uniformidad	Cada lote de pallar debe estar conformado por una misma variedad (es decir un mismo color, forma y otras características varietales). Se aceptarán granos de variedades contrastantes en las tolerancias especificadas en la presente Ficha Técnica.	
Contenido de humedad	Máximo 15 %	

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
Sanidad y aspecto	Los lotes de pallar deben cumplir con los requisitos de sanidad y aspecto que se especifican en las tolerancias. Asimismo, los lotes de pallar no deben presentar granos infestados con insectos vivos, muertos o en cualquiera de sus estadios, ni granos con hongos.	NTP 205.019:2015 LEGUMINOSAS. Pallar. Requisitos. 2ª Edición, y su Modificación Técnica NTP 205.019:2015/MT 1:2021 LEGUMINOSAS. Pallar. Requisitos. MODIFICACIÓN TÉCNICA 1. 1ª Edición
<u>Tolerancias de calidad</u>		
Grano enfermo	0,00 %	
Grano picado	Máximo 0,50 %	
Grano partido o quebrado	Máximo 1,00 %	
Grano arrugado y/o chupado	Máximo 3,00 %	
Grano abierto	Máximo 1,00 %	
Grano descascarado	Máximo 4,00 %	
Materias extrañas	Máximo 0,10 %	
Variedad contrastante	Máximo 1,00 %	
Total	Máximo 10,60 %	
INOCUIDAD	Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, autoridad nacional competente ¹ .	Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias.

Precisión 1: Ninguna.

2.2 Envase

El alimento debe ser envasado tomando en consideración lo establecido en la norma Codex CXC 1-1969 (2022) PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS, de tal manera que el producto quede debidamente protegido. El envase del alimento debe cumplir con lo especificado en la NTP 399.163-1:2023 ENVASES Y ACCESORIOS PLÁSTICOS EN CONTACTO CON ALIMENTOS. Parte 1: Disposiciones generales y requisitos. 4ª Edición, debe estar fabricado con sustancias que sean inocuas y adecuadas para el uso al que se destinen, no debe transmitir al producto ninguna sustancia tóxica ni olores o sabores desagradables. Además, el alimento debe ser envasado en sacos u otros envases que salvaguarden las cualidades higiénicas, nutritivas, tecnológicas y sensoriales del producto. Cuando el producto se envase en sacos, estos deben ser de primer uso, estar limpios, ser resistentes, y estar bien cosidos o sellados, se debe comercializar en su envase original, según lo indicado en el numeral 11 de la NTP 205.019:2015 y su Modificación Técnica.

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

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

2.3 Embalaje

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

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

2.4 Rotulado

Refiérase al numeral 2.5 de la presente Ficha Técnica.

Precisión 4: Ninguna.

2.5 Etiquetado

La etiqueta de los envases del alimento debe cumplir con lo indicado en el artículo 27 del Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo Nº 004-2011-AG y sus modificatorias, además de las disposiciones establecidas en el numeral 10 de la NTP 205.019:2015 y su Modificación Técnica. Debe indicar lo siguiente en idioma español:

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

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

2.6 Inserto

No aplica.

Precisión 6: No aplica.

42- FICHA TÉCNICA – PIMIENTA NEGRA EN GRANO

1. Nombre del producto

Pimienta negra en grano

2. Descripción

Fruto seco y entero de la planta *Piper nigrum* L., recolectado en su punto óptimo de maduración y secado al sol, utilizado como condimento para dar aroma, sabor y un toque picante característico a diversas preparaciones culinarias.

3. Ingredientes

Granos enteros secos de pimienta negra (*Piper nigrum* L.).

4. Alergénicos

No contiene alérgenos de declaración obligatoria. Puede contener trazas de otras especias debido a procesos compartidos de manipulación y envasado.

5. Características fisicoquímicas y organolépticas

- **Aspecto:** Granos enteros, uniformes y limpios.
- **Color:** Negro o marrón oscuro característico.
- **Olor:** Aromático, picante, característico de la pimienta negra.
- **Sabor:** Picante, aromático y ligeramente amargo.
- **Materia extraña:** Ausente.

6. Requisitos sanitarios para hospital

- Registro Sanitario vigente emitido por DIGESA.
- Producto inocuo y libre de contaminantes físicos, químicos y microbiológicos.
- Cumplir con la normativa sanitaria vigente para especias y condimentos.
- Proveedor autorizado y con registro sanitario correspondiente.

7. Condiciones de almacenamiento

Mantener en lugar fresco, seco, limpio, protegido de la luz solar directa y libre de humedad. Conservar el envase bien cerrado después de cada uso.

8. Vida útil

Hasta 24 meses en condiciones adecuadas de almacenamiento.

9. Presentación

Envasado en bolsas o envases de grado alimenticio, sellados herméticamente, con etiqueta visible que indique peso neto, fecha de elaboración, fecha de vencimiento y datos del fabricante.

43- FICHA TÉCNICA – PIMIENTA NEGRA MOLIDA

1. Nombre del producto

Pimienta negra molida

2. Descripción

Condimento en polvo obtenido de la molienda de granos secos de *Piper nigrum* L. seleccionados y limpios, utilizado para aportar aroma, sabor y un toque picante característico a diversas preparaciones culinarias.

3. Ingredientes

Pimienta negra (*Piper nigrum* L.) 100 %.

4. Alergénicos

No contiene alérgenos de declaración obligatoria. Puede contener trazas de otras especias debido a procesos compartidos de manipulación y envasado.

5. Características fisicoquímicas y organolépticas

- **Aspecto:** Polvo fino homogéneo, libre de grumos y materias extrañas.
- **Color:** Marrón oscuro característico.
- **Olor:** Intenso, aromático y característico de la pimienta negra.
- **Sabor:** Picante, aromático y ligeramente amargo.
- **Materia extraña:** Ausente.

6. Requisitos sanitarios para hospital

- Producto inocuo y libre de contaminantes físicos, químicos y microbiológicos.
- Cumplir con la normativa sanitaria vigente para especias y condimentos.
- Proveedor autorizado y con registro sanitario correspondiente.

7. Condiciones de almacenamiento

Mantener en lugar fresco, seco, limpio, protegido de la luz solar directa y libre de humedad. Conservar el envase bien cerrado después de cada uso.

8. Vida útil

Hasta 18 meses en condiciones adecuadas de almacenamiento.

9. Presentación

Envasado en bolsas o envases de grado alimenticio, sellados herméticamente, con etiqueta visible que indique peso neto, fecha de elaboración, fecha de vencimiento y datos del fabricante.

45- FICHA TÉCNICA – POLVO DE HORNEAR

1. Nombre del producto

Polvo de hornear

2. Descripción

Mezcla leudante compuesta por agentes gasificantes y estabilizantes, utilizada en panadería y repostería para aumentar el volumen y esponjosidad de las masas durante la cocción.

3. Ingredientes

Bicarbonato de sodio (agente gasificante), pirofosfato ácido de sodio y/o fosfato monocálcico (agentes acidulantes), almidón de maíz (antiaglomerante).

4. Alergénicos

No contiene alérgenos de declaración obligatoria. Puede contener trazas de gluten si es procesado en instalaciones que manipulan cereales con gluten.

5. Características fisicoquímicas y organolépticas

- **Aspecto:** Polvo fino homogéneo.
- **Color:** Blanco a ligeramente beige.
- **Olor:** Neutro.
- **Sabor:** Ligeramente salado, neutro en pequeñas cantidades.
- **Solubilidad:** Parcial en agua.

6. Requisitos sanitarios para hospital

- Producto inocuo y libre de contaminantes físicos, químicos y microbiológicos.
- Cumplir con normativa sanitaria vigente para aditivos y mejoradores de panificación.
- Proveedor con registro sanitario y autorización correspondiente.

7. Condiciones de almacenamiento

Conservar en lugar fresco, seco y limpio, protegido de la humedad y de la luz solar directa. Mantener el envase bien cerrado.

8. Vida útil

Hasta 18 meses en condiciones de almacenamiento adecuadas.

9. Presentación

Envasado en sachets o bolsas de grado alimenticio, sellados herméticamente. La etiqueta debe indicar el peso neto, fecha de elaboración, fecha de vencimiento y datos del fabricante.

46- FICHA TÉCNICA – SÉMOLA DE TRIGO

1. Nombre del producto

Sémola de trigo

2. Descripción

Producto alimenticio obtenido de la molienda controlada del endospermo del grano de trigo duro (*Triticum durum*), de granulometría media, utilizado en la preparación de sopas, postres y otros alimentos.

3. Ingredientes

Trigo duro 100 %.

4. Alergénicos

Contiene gluten.

5. Características fisicoquímicas y organolépticas

- **Aspecto:** Gránulos finos y uniformes.
- **Color:** Amarillo claro característico.
- **Olor:** Característico a cereal limpio.
- **Sabor:** Suave, característico del trigo.

6. Requisitos sanitarios para hospital

- Registro Sanitario vigente DIGESA.
- Cumplir con la normativa nacional de granos y derivados.
- Libre de contaminantes físicos, químicos y microbiológicos.
- Proveedor con registro sanitario y autorización correspondiente.

7. Condiciones de almacenamiento

Conservar en lugar fresco, seco y limpio, protegido de la humedad y de la luz solar directa. Mantener el envase bien cerrado.

8. Vida útil

Hasta 12 meses en condiciones de almacenamiento adecuadas.

9. Presentación

Envasado en bolsas o envases de grado alimenticio, sellados herméticamente. La etiqueta debe indicar el peso neto, fecha de elaboración, fecha de vencimiento y datos del fabricante.

47- FICHA TÉCNICA – SILLAO X 1 L

1. Nombre del producto

Sillao (salsa de soya) x 1 Lt

2. Descripción

Condimento líquido elaborado a base de soya fermentada, trigo, agua y sal, utilizado para realzar el sabor de diversos platos. Posee un color marrón oscuro característico y un aroma intenso.

3. Ingredientes

Agua, soya, trigo, sal, azúcar (opcional), conservadores permitidos.

4. Alergénicos

Contiene soya y gluten (trigo).

5. Características fisicoquímicas y organolépticas

- **Aspecto:** Líquido fluido y homogéneo.
- **Color:** Marrón oscuro característico.
- **Olor:** Típico e intenso de la salsa de soya.
- **Sabor:** Salado y umami característico.
- **pH:** Entre 4,5 y 5,5.
- **Densidad:** Aproximadamente 1,1 g/mL.

6. Requisitos sanitarios para hospital

- Registro Sanitario vigente DIGESA.
- Cumplir con normativa nacional para condimentos líquidos.
- Libre de contaminantes físicos, químicos y microbiológicos.
- Proveedor con registro sanitario y autorización correspondiente.

7. Condiciones de almacenamiento

Conservar en lugar fresco, seco y protegido de la luz solar directa. Una vez abierto, mantener refrigerado y bien cerrado.

8. Vida útil

Hasta 18 meses en condiciones de almacenamiento adecuadas.

9. Presentación

Envasado en botellas o envases plásticos de grado alimenticio de 1 litro de capacidad, sellados herméticamente. La etiqueta debe indicar el peso neto, fecha de elaboración, fecha de vencimiento y datos del fabricante.

48- FICHA TÉCNICA - TÉ CANELA CLAVO FILTRANTE – CAJA X 100 SOBRES

1. Nombre del producto

Té canela clavo filtrante – caja

2. Descripción

Infusión elaborada a base de canela y clavo de olor deshidratados y molidos, envasados en sobres filtrantes para su preparación en agua caliente. De aroma especiado y sabor cálido, utilizada como bebida caliente o aromática.

3. Ingredientes

Té negro (*Camellia sinensis*) Canela (*Cinnamomum verum*), clavo de olor (*Syzygium aromaticum*).

4. Alergénicos

No contiene alérgenos declarados, salvo sensibilidad individual a las especias.

5. Características fisicoquímicas y organolépticas

- **Aspecto:** Sobres filtrantes con partículas finas de canela y clavo.
- **Color (infusión):** Marrón claro a rojizo.
- **Olor:** Especiado y característico.
- **Sabor:** Dulce natural y especiado.
- **Humedad:** Máx. 12%.

6. Requisitos sanitarios para hospital

- Registro Sanitario vigente DIGESA.
- Cumplir con normativa nacional para infusiones y tisanas.
- Libre de contaminantes físicos, químicos y microbiológicos.

7. Condiciones de almacenamiento

Conservar en lugar fresco, seco y protegido de la luz solar directa. Mantener bien cerrado para evitar pérdida de aroma.

8. Vida útil

Hasla 24 meses en condiciones adecuadas de almacenamiento.

9. Presentación

Caja de cartón con sobres filtrantes individuales de grado alimenticio. La etiqueta debe indicar el peso neto, número de sobres, fecha de elaboración, fecha de vencimiento y datos del fabricante.

49- FICHA TÉCNICA – TRIGO MACHACADO

1. Nombre del producto

Trigo machacado

2. Descripción

Grano de trigo entero que ha sido sometido a un proceso de limpieza, selección y trituración parcial, conservando su cáscara y germen. Se utiliza principalmente en sopas, guisos y preparaciones tradicionales.

3. Ingredientes

Trigo entero (*Triticum* spp.).

4. Alergénicos

Conlleva gluten.

5. Características fisicoquímicas y organolépticas

- **Aspecto:** Granos partidos irregulares.
- **Color:** Marrón claro a beige.
- **Olor:** Característico, propio del trigo.
- **Sabor:** Típico, ligeramente dulce.
- **Humedad:** Máx. 14%.

6. Requisitos sanitarios para hospital

- Registro Sanitario vigente DIGESA.
- Producto libre de impurezas, plagas y contaminantes.
- Cumplir con normativa nacional vigente para cereales.
- Proveedor con registro sanitario vigente.

7. Condiciones de almacenamiento

Mantener en lugar fresco, seco, limpio y protegido de la luz solar directa. Conservar en envase hermético para evitar infestaciones de insectos.

8. Vida útil

Hasta 12 meses en condiciones adecuadas de almacenamiento.

9. Presentación

Empaque en bolsa de material apto para alimentos, debidamente sellada. La etiqueta debe indicar el peso neto, fecha de elaboración, fecha de vencimiento y datos del fabricante.

50- FICHA TÉCNICA – TRIGO MORON

1. Nombre del producto

Trigo morón

2. Descripción

Grano de trigo seleccionado al que se le ha retirado parcialmente la cáscara exterior mediante procesos de pulido, obteniendo un grano limpio y de textura más suave, ideal para sopas, guisos y preparaciones tradicionales.

3. Ingredientes

Trigo pelado (*Triticum* spp.).

4. Alergénicos

Contiene gluten.

5. Características fisicoquímicas y organolépticas

- **Aspecto:** Granos enteros, limpios y pulidos.
- **Color:** Beige a marrón claro.
- **Olor:** Característico del trigo.
- **Sabor:** Típico, suave y ligeramente dulce.
- **Humedad:** Máx. 14%.

6. Requisitos sanitarios para hospital

- Producto libre de impurezas, plagas y contaminantes.
- Cumplir con normativa nacional vigente para cereales.
- Proveedor con registro sanitario vigente.
- El producto debe contar con registro sanitario DIGESA vigente.
- No debe presentar advertencias publicitarias (octógonos) en el etiquetado, por lo que debe cumplir con los límites de azúcares, grasas saturadas, sodio y grasas trans establecidos por la normativa peruana.

7. Condiciones de almacenamiento

Conservar en lugar fresco, seco, limpio y protegido de la luz solar directa. Mantener en envase hermético para prevenir infestaciones.

8. Vida útil

Hasta 12 meses en condiciones adecuadas de almacenamiento.

9. Presentación

Empaque en bolsa de material apto para alimentos, debidamente sellada. La etiqueta debe indicar el peso neto, fecha de elaboración, fecha de vencimiento y datos del fabricante.

51- FICHA TÉCNICA: VINAGRE TINTO x 1 L

1. Nombre del producto:

Vinagre tinto

2. Descripción del producto:

Líquido rojizo obtenido por fermentación acética del vino tinto, utilizado como condimento y conservante natural en la preparación de diversos alimentos.

3. Presentación:

Botella plástica o de vidrio de 1 litro, herméticamente sellada.

4. Ingredientes:

Vino tinto fermentado, agua purificada.
(Ácido acético natural entre 4 % y 6 %).

5. Características organolépticas:

- **Color:** Rojo oscuro a marrón rojizo
- **Olor:** Ácido, característico del vinagre de vino
- **Sabor:** Ácido con ligero toque afrutado
- **Textura:** Líquido claro, sin sedimentos

6. Requisitos de calidad:

- Producto debe contar con registro sanitario DIGESA vigente.
- Acidez acética: 4 % – 6 %
- Libre de impurezas, turbidez y sedimentos
- Sin adición de colorantes ni saborizantes artificiales

7. Condiciones de almacenamiento:

Conservar en lugar fresco, seco y ventilado. Mantener el envase cerrado, alejado de la luz solar directa y fuentes de calor.

8. Vida útil:

12 meses bajo condiciones adecuadas de almacenamiento.

9. Presentación:

Botella plástica o de vidrio de 1 litro, herméticamente sellada.