

"ESPECIFICACIONES TÉCNICAS - REQUERIMIENTO DE BIENES"

Unidad de Organización o Programa	SERVICIO DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA
Meta Presupuestaria	META 40 AOI00013300174.
Actividad del POI	Asegurar la provisión de alimentación adecuada para los enfermos
Contribución al PPR	
Denominación de la Contratación	Pedido de alimentos para pacientes y personal asistencial autorizado del Hospital Hermilio Valdizán.

1. Finalidad Publica

Preparar los alimentos para los pacientes hospitalizados y personal asistencial de Hospital Hermilio Valdizán.

2. Antecedentes

El Servicio de Nutrición y Dietética del Hospital Hermilio Valdizán brinda alimentación diaria a los pacientes hospitalizados como parte del soporte nutricional integral. Para garantizar este servicio de manera continua y de acuerdo con las necesidades clínicas de los pacientes, se requiere la adquisición oportuna de alimentos que cumplan con los estándares de calidad e inocuidad.

3. Objetivos de la Contratación

3.1 Objetivo General

Cubrir las necesidades fisiológicas, hedónicas y nutricionales de los pacientes hospitalizados en el Hospital Hermilio Valdizán, mediante una alimentación individualizada que responda a sus condiciones fisiopatológicas específicas.

3.2 Objetivo Específico

Brindar un soporte nutricional adecuado que contribuya al estado de salud del paciente, garantizando el cumplimiento de sus requerimientos energéticos, su apetito y preferencias, en función de su diagnóstico clínico y estado nutricional.

4. Alcance y Descripción de los Bienes Contratar

4.1 Características técnicas

Para efectos de la compra, se debe incluir las siguientes características, descritas según anexo adjunto.



<p>4.2 Condiciones de Operación No aplica</p>
<p>4.3 Embalaje y rotulado Los productos deben contar con REGISTRO SANITARIO.</p>
<p>4.4 Reglamentos Técnicos, Normas Metrológicas y/o sanitarias Los proveedores deberán sujetarse obligatoriamente a las Normas Técnicas</p>
<p>4.5 Normas Técnicas</p> <ul style="list-style-type: none"> • Ley N° 26842, Ley General de Salud • Decreto Legislativo N° 1062 que aprueba la Ley de Inocuidad de los Alimentos. • Decreto Supremo N° 034-200b-AG que aprueba el Reglamento de la ley de Inocuidad de los Alimentos. • Decreto Supremo N° 007-9B-SA que aprueba el Reglamento sobre la vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y bebidas. • Resolución Ministerial N° 591-200B/MINSA que aprueba la Norma sanitaria que establece los criterios microbiológicos de calidad sanitaria que establece los criterios microbiológicos de calidad sanitaria e inocuidad para los alimentos y bebidas de consumo humano • Resolución Ministerial N° 461-2007/MINSA, que aprueba la Guía Técnica para el Análisis Microbiológico de superficies en contacto con Alimentos y Bebidas.
<p>4.6 Acondicionamiento y Montaje <i>Los productos entregados deberán ser guardados en las cámaras frigoríficas del Servicio de Nutrición</i></p>
<p>4.7 Sistemas de entrega y/o modalidades de pago Según cronograma anexo a este documento.</p>
<p>4.8 Disponibilidad de Servicios y Repuestos En caso el vívere entregado no cumpla con las Especificaciones Técnicas y/o la normativa sanitaria vigente, el proveedor deberá proceder con su reposición inmediata, garantizando la entrega del producto conforme al día siguiente, dentro del horario establecido por el Hospital Hermilio Valdizán. El incumplimiento de esta disposición podrá ser sujeto a penalidades, según lo estipulado en el contrato.</p>
<p>5. Garantía Comercial <i>Garantía de (30) días hábiles como mínimo, contabilizada desde la recepción de los productos. Además, el proveedor deberá garantizar que los productos cuenten en buen estado de salubridad, y con las fechas de vencimiento del producto elaborado a fin de cubrir la reposición inmediata de los productos con fechas vencidas.</i></p>
<p>6. Muestras</p>
<p>No aplica</p>
<p>7. Prestaciones Accesorias</p>



No aplica

8. Requisitos del Proveedor y/o Personal

- Los productos serán transportados en vehículos cerrados en perfectas condiciones e higiene, si es que la entrega no cumple con dicha condición, los productos serán devueltos. De la misma manera los envases tales como sacos, bolsas, cajas agrícolas y otros envases no deben presentar muestra de haber sido manipulados (rotas o quebradas) según el producto.
- Asimismo, el personal que hace el traslado de dichos productos se mantendrá en perfectas condiciones de higiene, buena salud y uniformados, según lo estipula las normas de Bioseguridad de la Dirección General de Salud.
- En el caso de los productos Cárnicos (Pollo, res, pescado, mondongo, hígado) y productos lácteos (yogurt, margarina con sal a granel y mantequilla con sal), serán transportados en cámaras frigoríficas, o salvo en vehículos cerrados que se ajuste a condiciones higiénicas y protectoras de salud y de los productos trasladados se harán en jabas cubiertas de hielo protegiendo el producto así mismo con tapas herméticas.
- Todos los alimentos objeto del presente proceso serán sujetos a control de calidad (Examen organoléptico) a su ingreso al almacén del Hospital Hermilio Valdizan el cuál será realizado por la Comisión de recepción de productos perecibles y no perecibles, quien verificará si los bienes cumplen con las especificaciones técnicas requeridas y condiciones sanitarias mínimas exigidas dentro del horario establecido (Cárnicos en el Horario de 7:00 a.m. a 9:00 a.m.), Viveres secos, lácteos, frutas y verduras de 7:00 a.m a 11: 00 a.m.) según orden de compra.
- El Hospital Hermilio Valdizan no está obligado a recibir los productos, fuera de los días y horario de entrega señalados. En caso que la fecha de entrega coincidiera con un domingo, día feriado o día declarado no laborable por el gobierno, la entrega se realizará previa coordinación un día antes.
- Si el Examen Organoléptico resulta "CONFORME" procederá su internamiento para su consumo, si dicho examen resulta "NO CONFORME", el proveedor deberá retirar todo el lote observado, para ser canjeado por otro en el término de la distancia, según las necesidades del servicio, el cual nuevamente será examinado para otorgar su conformidad.
- En caso de que el producto durante su periodo de almacenamiento, muestre alguna alteración de sus características, el Hospital Hermilio Valdizan tiene la potestad de enviar a realizar un control de calidad físico – químico y/o microbiológico a cualquiera de los laboratorios acreditados por INDECOPI. El costo del presente examen correrá por cuenta del proveedor.
- Los productos entregados por el proveedor estarán sujetos a compromiso de canje si estos sufriesen alteración de sus características físicas o deterioro de sus envases. De ser el caso el HHV notificará al proveedor a fin de que se realice el canje correspondiente.
- La recepción conforme, no limita el derecho a reclamo posterior del Hospital Hermilio Valdizan por defectos o vicios ocultos, inadecuados a las especificaciones técnicas u otras situaciones anómalas no detectables o no verificables durante la recepción de los productos.
- En etapas de estacionalidad, cambio climático o desastres naturales que



impidan el abastecimiento del producto adjudicado, el postor está obligado a presentar una carta a la Jefatura de Logística con una alternativa a ofrecer, la cual deberá ser aprobada por el Servicio de nutrición teniendo en cuenta costos y calidad.



9. Lugar y Plazo de Ejecución
<p>Lugar: La entrega se realizará en el almacén del Servicio de Nutrición y Dietética del Hospital Hermilio Valdizán, sito en la Carretera Central Km. 3.5, Santa Anita</p> <p>Plazo: La entrega deberá realizarse dentro de los días calendario según cronograma adjunto de pedido de alimentos correspondiente al mes de junio del año 2025.</p> <p>Nota: En caso de víveres frescos y verduras la entrega será en forma semanal según programación que será entregado al postor adjudicado, en el horario de 9:00 a.m. a 11:00 a.m. En el caso de víveres secos en el horario de 9:00 a.m. a 11:00 a.m.</p> <p>En el caso de carnes y productos hidrobiológicos según programación, de lunes a sábado en el horario de 7:00 a.m. a 9:00 a.m.</p>
10. Conformidad
<p>Estará a cargo del servicio de Nutrición y el equipo de trabajo de Almacén del Hospital Hermilio Valdizán.</p>
11. Forma y Condiciones de Pago
<p><i>El pago se efectuará en un pago único, incluidos los impuestos de Ley, previa presentación de la factura, la guía de remisión y la conformidad por parte de la Área usuaria de Nutrición.</i></p> <p><i>El pago se realizará a través del abono en la respectiva cuenta interbancaria en algún Banco del Sistema Financiero Nacional.</i></p> <p>La Entidad debe pagar las contraprestaciones pactadas a favor del contratista dentro de los 10 días hábiles siguiente a la conformidad de los bienes, siempre que se verifiquen las condiciones establecidas en el contrato para ello.</p>
12. Responsabilidad por Vicios Ocultos
<p><i>El Contratista es responsable por la calidad ofrecida y por los vicios ocultos del (los) bien (es) ofertado (s) por un plazo no menor de un (01) año contado a partir de la conformidad otorgada, de acuerdo a lo dispuesto en la Ley General de Contrataciones Públicas y su Reglamento.</i></p>
13. Penalidades
<p><u>Penalidad por Mora en la ejecución de la prestación:</u></p> <p><i>En caso de retraso injustificado del contratista en la ejecución de las prestaciones objeto de la contratación, el Hospital Hermilio Valdizán 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:</i></p>



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

Donde F tiene el siguiente valor:

Para bienes: $F = 0.40$

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

En caso no sea posible cuantificar el monto de la prestación materia de retraso, la Entidad puede establecer en las EETT la penalidad a aplicarse.

14. Otras Penalidades (De corresponder)

SUPUESTO DE APLICACIÓN DE PENALIDAD	FORMAS DE CÁLCULO	PROCEDIMIENTO
Si el proveedor ingresa los viveres al almacén de nutrición fuera del horario de ingreso. Se aplicará penalidad por cada ocurrencia	5 % de una UIT	Se redactará un memorando en el cual se indicará el horario de ingreso al Almacén de Nutrición, el cual será remitido a la Oficina de Logística para su conocimiento y cumplimiento.
El personal que hace el traslado de dichos productos de no contar con carnet de sanidad vigente. Se aplicará la penalidad por cada ocurrencia	5 % de una UIT	Se redactará un memorando en el cual se indicará el horario de ingreso al Almacén de Nutrición, el cual será remitido a la Oficina de Logística para su conocimiento y cumplimiento.
El personal no se encuentre en perfecta higiene, buena salud y uniformados según lo estipula las normas de Bioseguridad de la Dirección General de Salud. Se aplicará la penalidad por cada ocurrencia	5 % de una UIT	Se redactará un memorando en el cual se indicará el horario de ingreso al Almacén de Nutrición, el cual será remitido a la Oficina de Logística para su conocimiento y cumplimiento.
Los productos que no sean transportados en vehículos cerrados o no estén en perfectas condiciones. Se aplicará la penalidad por cada	5 % de una UIT	Se redactará un memorando en el cual se indicará el horario de ingreso al Almacén de Nutrición, el cual será remitido a la Oficina de Logística para



ocurrencia.		su conocimiento y cumplimiento.
15. Responsabilidad por Vicios Ocultos		
<i>La responsabilidad por vicios ocultos se aplicará de conformidad con lo establecido en la Ley y Reglamento de la Ley de Contrataciones.</i>		
16. Cláusula de Solución de Controversias		
<i>Las controversias que se deriven de la ejecución, interpretación del contrato, orden de compra y/o servicio, son resueltos mediante conciliación o conforme al artículo 81 de la Ley y al artículo 330 del Reglamento.</i>		
17. Cláusula Anticorrupción y antisoborno		
Declaración del Proveedor <i>El Proveedor declara y garantiza no haber, directa o indirectamente, o tratándose de una persona jurídica a través de sus socios, integrantes de los órganos de administración, apoderados, representantes legales, funcionarios, asesores o personas vinculadas a las que se refiere el Reglamento de la Ley General de Contrataciones Públicas, ofrecido, negociado o efectuado, cualquier pago o, en general, cualquier beneficio o incentivo ilegal en relación al contrato.</i> <i>Asimismo, el proveedor se obliga a conducirse en todo momento, durante la ejecución del contrato, con honestidad, probidad, veracidad e integridad y de no cometer actos ilegales o de corrupción, directa o indirectamente o a través de sus socios, accionistas, participacionistas, integrantes de los órganos de administración, apoderados, representantes legales, funcionarios, asesores y personas vinculadas a las que se refiere el Reglamento de la Ley General de Contrataciones Públicas.</i>		



Del mismo modo, el proveedor, declara conocer los compromisos antisoborno del Ministerio de Vivienda, Construcción y Saneamiento, con el firme compromiso de combatir el soborno en cualquiera de sus formas, promoviendo el máximo nivel de transparencia.

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

18. Resolución de contrato

Cualquiera de las partes podrá resolver total o parcialmente la Orden de Compra por incumplimiento de sus obligaciones y el ejercicio de actos voluntarios contrarios a las leyes que interesan al orden público o a las buenas costumbres, de acuerdo a la normativa especial que resulte aplicable; siendo de aplicación el artículo 68 de la Ley de Contrataciones Públicas y de manera supletoria las disposiciones pertinentes del código civil vigente, cuando corresponda.

MINISTERIO DE SALUD
HOSPITAL HERMILIO VALDIZAN
SERVICIO DE NUTRICIÓN

LC. ROXANA MAURICIO MARCELO
JEFE SERVICIO DE NUTRICIÓN
C. 11. 4311

Nombre, firma y sello del jefe del área usuaria

PEDIDO DE ALIMENTOS 2025

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS Y REQUERIMIENTOS TÉCNICOS MÍNIMOS

NOMBRE DEL PAQUETE	CANT. SOLICITADA	PRODUCTO	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS	
CÁRNICOS	300 Kg	CARNE DE RES TAPA DE CADERA	Calidad	Fresca de primera. Sello correspondiente.
			Presentación	Pulpa sin hueso.
			Características	Color y olor característicos. Consistencia
				firme al tacto, libre de grasa y nervios.
			Cortes	tapa, cabeza de lomo.
			Requisitos	Constancia del proveedor mayorista o
				registro sanitario del canal.
			Transporte	En depósitos adecuados y limpios.
	99 Kg	CHULETA DE CERDO		Transporte
				adecuado y personal uniformado.
			Calidad	Fresca de primera. Sello correspondiente.
			Presentación	Pulpa con hueso.
			Características	Color y olor característicos. Consistencia
				firme al tacto.
			Cortes	lomo x 200 grs
			Requisitos	registro sanitario del canal.
	264 Kg	PAVITA MEDALLÓN		
			Transporte	En depósitos adecuados y limpios.
				Transporte
				adecuado y personal uniformado.
			Peso promedio	2 kg. X bolsa y la unidad no menor a 150 gramos
			Características	Olor y color característico. Consistencia.
				firme al tacto sin golpes.
			Requisitos	Centro de acopio de calidad garantizada
	213 Kg	PESCADO BONITO FRESCO EN FILETE		o registro sanitario.
			Transporte	En depósitos adecuados y limpios.
				Transporte
				adecuado y personal uniformado.
			Transporte	En depósitos adecuados y limpios.
				Transporte.
			Tipo	Fresco
			Presentación	Porciones de filete x 180 grs.
			Características	Eviscerado sin cabeza y espinas, tamaño
				grande, olor característico a marino
				Músculo firme al tacto.



			Cortes	Filetesdo
			Transporte	En depósitos adecuados y limpios. En bolsas, no puesto el producto directamente en contacto con la jaba
				adecuado y personal uniformado.
NOMBRE DEL PAQUETE	CANT. SOLICITADA	PRODUCTO	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS	
	90 Kg	FIDEO CORTO (CORTADO)	Tipo	Surtidos para sopa.
			Presentación	Bolsas x 10 Kg. Cerrada herméticamente.
			Características	Preparado en base a trigo de grano duro,
				libre de olor a humedad, no presentar infestaciones.
			Requisitos	Registro Sanitario Vigente, mencionar marca.
			Fecha de Vencimiento	Mínimo 6 meses.
	80 Kg	FIDEO LARGO	Tipo	Delgado N° 32
				Bolsas x 10 Kg. Herméticamente cerrado.
			Características	Preparado en base a trigo de grano duro,
				libre de olor a humedad. No presentar infestaciones.
			Requisitos	Registro Sanitario Vigente, mencionar marca.
			Fecha de Vencimiento	Mínimo 6 meses.
	5 kg	HARINA PARA APANAR	Calidad	De primera.
			Presentación	Envase x 5 kg
			Características	Color y olor característico, libre de
				humedad e infestaciones.
			Requisitos	Registro Sanitario Vigente, mencionar marca.
			Fecha de Vencimiento	Mínimo 6 meses.
	6 kg	HARINA DE ARVEJA	Calidad	De primera
			Presentación	Envase x 5 kilos
			Características	Color y olor característico, libre de
				humedad e infestaciones.
			Requisitos	Registro Sanitario Vigente, mencionar marca.
			Fecha de Vencimiento	Mínimo 6 meses.
	5 Kg	HARINA DE CAMOTE	Calidad	De primera
			Presentación	Envase de 05 Kg.
				herméticamente cerrado.
			Características	Textura suave, brillante, color blanco uniforme.
			Requisitos	Registro Sanitario Vigente, mencionar marca.



		Fecha de Vencimiento	Mínimo 6 meses
31 kg	HARINA CHUÑO	Tipo	Chuño inglés.
		Presentación	Envase de 10 Kg., herméticamente cerrado.
		Características	Textura suave, brillante, color blanco uniforme.
		Requisitos	Registro Sanitario Vigente, mencionar marca.
		Fecha de Vencimiento	Mínimo 6 meses
17 kg	MAÍZ MOTE	Tipo	Cusco
		Presentación	Por kg a granel.
		Características	Granos grandes, secos, libres de hongos
			y trazas vegetales.
3 kg	MAÍZ POP CORN	Tipo	Cusco
		Presentación	Por kg a granel.
		Características	Granos grandes, secos, libres de hongos
			y trazas vegetales.
100 kg	MAZORCA DE MAÍZ MORADO CATEGORÍA PRIMERA	Tipo	Morado
		Presentación	Por Kg.
		Características	Mazorcas grandes, granos sanos y bien
			adheridos a la coronta, secos, libre de hongos.
12 kg	MORÓN ENTERO	Tipo	Americano
			Envase de 10 y 5 Kg., herméticamente cerrado.
			rotulado según normas.
		Características	Color y olor característico, libre de materias
			extrañas y humedad.
12 kg	POLENTA DE MAÍZ GRANULADO	Tipo	De maíz.
		Presentación	Envase de 5 Kg. herméticamente cerrado, rotulado.
		Características	Color y olor característico, libre de materias
			extrañas y humedad.
		Requisitos	Registro Sanitario vigente, mencionar marca.
		Fecha de Vencimiento	Mínimo 6 meses
12 kg	SÉMOLA A GRANEL	Tipo	De trigo.
		Presentación	Envase x 5 Kg herméticamente cerrado
			con rotulado según normas.
		Características	Fácil cocción. Granos grandes, enteros
			sanos y limpios. Color y tamaño uniforme.



		Requisitos	Registro Sanitario Vigente, mencionar marca
		Fecha de Vencimiento	Mínimo 6 meses.
3 kg	TRIGO PELADO	Tipo	Pelado
		Presentación	A granel.
		Características	Grano entero, grande, sano y limpio,
			tamaño y color uniforme. Fácil cocción.
3 Kg.	ANÍS ENTERO	Tipo	Entero
		Presentación	A granel, en envase de papel cerrado
		Características	De primera, granos enteros, sanos,
			limpios, de tamaño uniforme, totalmente
			secos, libre de materiales extraños.
3 kg	ACHIOTE MOLIDO	Tipo	Molido
		Presentación	Por Kg. en envase de papel cerrado
		Características	Corteza molida, olor y sabor característico,
			libre de humedad.
2 kg	CLAVO DE OLOR	Tipo	
		Presentación	Por Kg. en envase de BOLSA CERRADA HERMETICAMENTE
		Características	Botón floral seco de color marrón oscuro.
			Aroma: Intenso, dulce y especiado.
2 kg	COCOA EN POLVO A GRANEL	Calidad	De primera
		Presentación	Envase herméticamente cerrado,
			rotulado según normas.
		Características	Libre de humedad, color y aroma característicos.
		Requisitos	Registro Sanitario Vigente, mencionar marca
		Fecha de Vencimiento	Mínimo 6 meses.
6 unidades	POLVO DE HORNEAR X 20 g	Presentación	Envase por 20 gr. Herméticamente cerrado
			y rotulada según normas.
		Requisitos	Registro Sanitario Vigente, mencionar marca.
		Fecha de Vencimiento	Mínimo 6 meses
7 kg	MANÍ ENTERO	Tipo	Pelado
		Presentación	Por kg. a granel
		Características	Granos enteros, grandes y sanos, color,
			olor y
			sabor característico, libre de humedad
			y sin olor a rancio.



1 kg	ORÉGANO ENTERO SECO A GRANEL	Presentación	A granel en bolsa de papel cerrado
		Características	Color y olor característico, aspecto homogéneo.
			libre de humedad y partículas extrañas.
13 unidades	MAYONESA X 1 kg		Envase de 1 kilo
		Características	Color blanco uniforme y olor característico.
			libre de impurezas.
		Requisitos	Registro Sanitario vigente, mencionar marca.
		Fecha de Vencimiento	06 meses.
7 unidades	MOSTAZA X 200 g	Presentación	Envase x 200 grms.
		Características	Color amarillento uniforme y olor característico.
			libre de impurezas.
		Requisitos	Registro Sanitario Vigente, mencionar marca.
		Fecha de Vencimiento	06 meses.
2 kg	ACHIOTE MOLIDO	Tipo	Molido
		Presentación	Por Kg. en envase de papel cerrado
		Características	Corteza molida, olor y sabor característico.
			libre de humedad.
5 kg	GLUTAMATO MONOSÓDICO A GRANEL	Tipo	Granulado.
		Presentación	Bolsa x 1 kilo, transparente.
		Características	Color y sabor característico, libre de impurezas.
		Requisitos	Registro Sanitario Vigente, mencionar marca.
		Fecha de Vencimiento	Mínimo 6 meses.
56 unidades	SILLAGO X 500 mL	Tipo	De soya
		Presentación	Botella grande, herméticamente cerrado
			y rotulada según normas.
		Características	Color, olor y sabor característicos.
		Requisitos	Registro Sanitario Vigente, mencionar marca.
		Fecha de Vencimiento	Mínimo 6 meses
3 unidades	ESENCIA DE VAINILLA X 1 L	Tipo	Esencia.
		Presentación	Botella x 1 LT., herméticamente cerrado y
			rotulado según normas.
		Características	Color, olor y sabor característico.
		Requisitos	Registro Sanitario Vigente, mencionar marca.
		Fecha de Vencimiento	Mínimo 6 meses



34 unidades	VINAGRE BLANCO X 500 ML.	Tipo	Blanco.
		Presentación	Fco. X 500 ml.
		Características	Color y sabor característico.
		Requisitos	Registro Sanitario Vigente, mencionar marca.
		Fecha de Vencimiento	Mínimo 6 meses
5 kg	PECANA	Tipo	Pelado
		Presentación	Por kg. A granel
		Características	Granos enteros, grandes y sanos,
			color, olor sabor característico. Libre
			de humedad y sin olor a rancio.
1 kg	COMINO ENTERO	Tipo	Entera.
		Presentación	A granel en bolsa de papel cerrado.
		Características	Olor y color característico, tamaño
			grande uniforme, grandes sanos y limpios
2 kg	HONGO SECO	Presentación	A granel en bolsa de papel cerrado
		Características	Color característico, aspecto homogéneo,
			libre de humedad y partículas extrañas.
1 kg	LAUREL (AL PESO)	Presentación	A granel en bolsa de papel cerrado
		Características	Color característico, aspecto homogéneo,
			libre de humedad y partículas extrañas.
1 kg	PIMIENTA ENTERA EN GRANO	Tipo	Entera
		Presentación	A granel en bolsa de papel cerrado.
		Características	Olor y color característico, tamaño grande
			uniforme, grandes sanos y limpios.
5 unidades	CHANCACA EN CHIPA	Tipo	Caña de azúcar.
		Presentación	Chipa.
		Características	Color y olor característico, libre de cuerpos
			extraños.
25 kg	FLAN INSTANTÁNEO A GRANEL	Tipo	Granulado
		Presentación	Bolsa de polietileno X 05 kilos,
			herméticamente
			cerrado, rotulado según normas.
		Características	Granulado instantáneo sabor a vainilla, libre
			de humedad.
		Requisito	Registro Sanitario Vigente, mencionar marca.



		Fecha de Vencimiento	Mínimo 6 meses.
35 kg	GELATINA A GRANEL	Tipo	Granulado
		Presentación	Bolsa de polietileno X 05 kg herméticamente
			cerrada, rotulado según normas.
		Características	De fácil coagulación.
		Requisito	Registro Sanitario Vigente, mencionar marca.
		Fecha de Vencimiento	Mínimo 6 meses.
24 unidades	MERMELADA X 1 KILO	Calidad	De primera.
		Presentación	Fco. de vidrio x 1 kilo, herméticamente cerrado.
		Características	Color, sabor y olor característico.
			Etiqueta adherida al frasco.
		Requisitos	Registro Sanitario Vigente, mencionar marca.
		Fecha de Vencimiento	Mínimo de 6 meses.
90 unidades	CONSERVA DE DURAZNO EN ALMIBAR X 820 g	Calidad	De primera.
		Presentación	Lata x 820 gr., herméticamente cerrado
		Características	Color, sabor y olor característico.
			Etiqueta adherida a la lata.
		Requisitos	Registro Sanitario Vigente, mencionar marca.
		Fecha de Vencimiento	Mínimo de 6 meses.
6 kg	HIGO SECO	Tipo	Higos seco
		Presentación	BOLSA DE 7 KG. Sellada herméticamente
		Características	De primera, color característico.
			Tamaño grande, libre de humedad y hongos
		Fecha de Vencimiento	Mínimo 6 meses.
12 kg	PASA	Tipo	De uva deshidratada
		Presentación	Caja x 10 Kg. Sellada herméticamente.
		Característica	Tamaño grande, sin semilla, sin impurezas
		Requisitos	Registro Sanitario Vigente, mencionar marca.
		Fecha de Vencimiento	Mínimo 6 meses.
		Muestra	250 gr. No excluyente
11 kg	GUINDON	Tipo	Guindones secos
		Presentación	Caja x 10 Kg. Sellada herméticamente Y BOLSA DE 2 KG
		Características	De primera, color característico.
			Tamaño grande, libre de humedad y hongos.



LÁCTEOS



		Fecha de Vencimiento	Mínimo 6 meses
50 unidades	ATÚN EN FILETE EN ACEITE VEGETAL X 170 g	Calidad	Filete de atún en aceite vegetal.
		Presentación	Envase por 170 grs. Peso neto
		Características	Olor y sabor característico. La cantidad y calidad
			del producto será indicada en la etiqueta, lata sin
			abolladuras, hinchamientos, ni oxidaciones.
			Rótulo adherido a la lata.
		Requisitos	Registro Sanitario (ITP) Vigente, mencionar marca.
		Fecha de Vencimiento	Mínimo 6 meses.
		Transporte	En depósitos adecuados y limpios.
48 unidades	LECHE EVAPORADA ENTERA X 400 G APROX.	Tipo	Leche evaporada.
		Presentación	Lata por 400 gr. aproximadamente.
			En cajas de 24 unidades.
		Características	Envases no deben estar oxidados, abollados o
			hinchados, etiqueta adherida a la lata.
		Requisitos	Registro Sanitario Vigente, mencionar marca.
		Fecha de Vencimiento	Mínimo 6 meses
	LECHE FRESCA ENTERA x 1 L	Tipo	Leche evaporada
		Presentación	Caja tetrapack 1lt. aproximadamente.
			En cajas de 24 unidades.
		Características	Envases no deben estar oxidados, abollados o
			hinchados, etiqueta adherida a la lata.
		Requisitos	Registro Sanitario Vigente, mencionar marca.
		Fecha de Vencimiento	Mínimo 6 meses
	MANTEQUILLA CON SAL	Tipo	Cremosa de leche
		Presentación	Envase por 390 gramos aprox.
		Características	Aspecto homogéneo. Color y sabor
			característico, consistencia sólida, libre de rancidez
		Requisitos	Registro Sanitario Vigente, mencionar marca.
		Fecha de Vencimiento	Mínimo 6 meses
10 kg	MARGARINA CON SAL A GRANEL	Tipo	Cremosa
		Presentación	Envase por 2 ó 4 kgs. Aproximadamente
		Características	Aspecto homogéneo. Color y sabor
			característico, consistencia sólida, libre de rancidez

			Requisitos :	Registro Sanitario Vigente, mencionar marca.
			Fecha de Vencimiento	Mínimo 6 meses
	230 unidades	YOGURT X 1 L	Tipo	Yogurt bebible de leche entera
			Presentación :	envase de plástico x 1 litro
			Características :	Envase plástico sin abolladura
				no hinchados, y etiquetados
				adherida al envase.
			Requisitos :	Registro Sanitario Vigente, mencionar marca.
			Transporte	Con refrigeración
			Fecha de Vencimiento	Mínimo 2 meses
	6 unidades	MANJAR BLANCO	Calidad	De primera.
			Presentación	Envase x 1 kilo, herméticamente cerrado.
			Características	Color, sabor y olor característico, rotulado.
			Requisitos	Registro Sanitario Vigente, mencionar marca.
			Fecha de Vencimiento	Mínimo de 6 meses.
NOMBRE DEL PAQUETE	CANT. SOLICITADA	PRODUCTO	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS	
	14,955 unidades	PAN FRANCES	Tipo	Variedad Francés
			Presentación.	Por 30 A 35 grs. por unidad.
			Características	Frescos, tamaño grande, color característico.
				Color blanco interno y color externo ligeramente dorado
			Transporte	adecuado en canastos con separadores
	15 unidades	PAN DE MOLDE FUENTE	Tipo	Pan de molde tipo fuente cortados.
			Presentación.	Bolsa rotulado y cerrado herméticamente.
			Características	Frescos, tamaño uniforme, color característico.
				textura blando libre de impurezas.
			Transporte	Adecuado en cajas rotulado.
			Requisitos	Registro Sanitario Vigente, mencionar marca.
			Fecha de Vencimiento	Mínimo 3 meses
	150 unidades	PAN DE YEMA TIPO PETIPAN	Tipo	Pan de yema tipo petipan
			Presentación	Bolsa rotulado y cerrado herméticamente
			Características	Frescos, tamaño uniforme, color característico.
				textura blando libre de impurezas
			Transporte	adecuado en cajas rotulado
			Tipo	Pan integral



	2,400 unidades	PAN INTEGRAL	Presentación	Bolsa rotulado y cerrado herméticamente
			Características	Frescos, tamaño uniforme, color característico.
				textura blanda libre de impurezas
			Transporte	adecuado en cajas rotulado
NOMBRE DEL PAQUETE	CANT. SOLICITADA	PRODUCTO	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS	
	12 unidades	ACELGA (POR ATADO)	Tipo	Frescas
			Presentación	Por atado
			Característica	De primera, hojas grandes, verdes
				oscuro, limpio y sanos.
	10 kg	AJI PANCA SECO (AL PESO)	Tipo	Seco
			Presentación	Por kilogramo
			Característica	De primera, tamaño grande, sano, limpio
	30 kg	AJI VERDE	Tipo	Fresco
			Presentación	Por kilogramo
			Característica	De primera, tamaño grande, tierno, sano
	16 kg	AJO ENTERO CATEGORIA PRIMERA	Tipo :	Arequipeño
			Presentación :	Por Kg.
			Características :	De primera, dientes grandes, madurez
	6 unidades	ALBAHACA (POR ATADO)	Tipo	Fresca
			Presentación	Por atado
			Característica	De primera, hojas grandes, verdes oscuros,
				limpio y sano.
	93kg	ARVEJA VERDECATEGORIA EXTRA	Tipo	Fresco americano
			Presentación	Por kilogramo
			Característica	De primera, buen estado de madurez, sano y
				limpio, de vainas y granos grandes.
	72 unidades	APIO (POR ATADO)	Tipo	Fresca
			Presentación	Por paquete x 6 cabezas.
			Característica	Fresco, cabeza grande, hojas de color verde
				sanos, no presentar signos de madurez
				granos grandes.
	28 unidades	BERENJENA	Tipo	Fresco
			Presentación	Por unidad
			Característica	De primera, tamaño grande, tierno, sano y limpio.



65 unidades	BETERRAGA (POR ATADO)	Tipo	Fresco
		Presentación	Por paquete x 4 cabezas.
		Característica	De primera, tamaño grande, tierno, sano, libre de
			sin ramillete.
64 kg	BROCOLI	Tipo	Fresco entero, grande.
		Presentación	Por unidad
		Característica	De primera, hojas frescas, color característico
240 unidades	CAIGUA TIPO CRIOLLO	Tipo	Fresco
		Presentación	Por unidad
		Característica	De primer, tamaño grande y uniforme,
			color verde, sanos y limpios
304 kg	CAMOTE MORADO	Tipo	Fresco - morado
		Presentación	Por kilogramo
		Características	De primera, tamaño mediano, buen estado de
			madurez, libre de brotes y parásitos
24 unidades	CEBOLLA CHINA (POR ATADO)	Tipo	China
		Presentación	Por atado
		Característica	De primera, cabeza grande, fresca.
660 kg	CEBOLLA ROJA	Tipo	Arequipeño, rosado.
		Presentación	Por kilogramo
		Característica	Tamaño grande, uniforme, libre de brotes
			sanos, secos y limpios, color rosado.
4 unidades	CHINCHO (POR ATADO)	Tipo	Fresco
		Presentación	Por atado
		Característica	De primera, hojas frescas, sanas
			de color y olor característico y limpio.
			color verde oscuro y limpias.
300 unidades	CHOCLO CATEGORÍA EXTRA O PRIMERA	Tipo	Cuzco
		Presentación	Por unidad
		Característica	De primera, granos grandes y tiernos,
			grandes sanos, limpios y sin picadura.
13 unidades	COL CHINA	Tipo	Fresco
		Presentación	Por atado
		Característica	De primera, hojas verdes oscuras limpias y sano



32 kg	COL CRESPA CALIDAD EXTRA	Tipo :	Fresco. Tamaño A
		Presentación :	Por Kg., Más de 31 cm, más de 6 000 g
		Característica :	De primera, hojas frescas, color característico, limpias
			y sanas, óptima, libre de humedad, hongos y brotes
60 unidades	COLIFLOR	Tipo	Fresco entero
		Presentación	Por Unidad
		Característica	De primera, hojas frescas, color característico, limpio.
16 unidades	CULANTRO (POR ATADO)	Tipo	Fresco
		Presentación	Por atado
		Característica	De primera, hojas frescas, sanas,
			de color y olor característico y limpio.
24 kg	ESPINACA (AL PESO)	Tipo	Fresco
		Presentación	Por kilogramo
		Característica	De primera, hojas grandes, sanas de
			color verde oscuro y limpias.
16 kg	FRIJOL CHINO	Tipo	Fresco
		Presentación	Por kilogramo
		Característica	De primera, de hebras grandes, tiernas, limpias
			y sin picaduras.
80 kg	FRIJOL VERDE	Tipo	Fresco
		Presentación	Por kilogramo
		Característica	De primera, buen estado de madurez, sano y
			vainas grandes, sin picaduras.
64 kg	HABA FRESCA	Tipo	Fresco
		Presentación	Por kilogramo
		Característica	De primera, buen estado de madurez
			vainas grandes, sin picaduras
5 unidades	HIERBA BUENA (POR ATADO)	Tipo	Fresco
		Presentación	Por atado
		Característica	De primera, hojas grandes, sanas de
			color verde oscuro y limpias.
10 unidades	HIERBA LUISA (POR ATADO)	Tipo	Fresco
		Presentación	Por atado
		Característica	De primera, hojas grandes, sanas de color verde



			oscuro y limpias y olor característico.
6 unidades	HUACATAY (POR ATADO)	Tipo	Fresco
		Presentación	Por atado
		Característica	De primera hojas grandes, sanas de color verde
			oscuro y limpias y olor característico.
12 unidades	MENTA POR ATADO	Tipo	Fresco
		Presentación	Por atado
		Característica	De primera hojas grandes, sanas de color verde
			oscuro y limpias y olor característico.
10 kg	KION FRESCO (AL PESO)	Tipo	Frescas
		Presentación	Por kilogramo
		Característica	De primera, tamaño grande, fresco,
			sano, limpio y olor característico.
194 unidades	LECHUGA AMERICANA	Tipo	Americana
		Presentación	Por Unidad
		Característica	Hojas grandes, de primera, limpias y sanas.
			tamaño grande, uniforme y olor característico.
105 kg	LIMÓN CATEGORÍA EXTRA	Tipo :	Fresco, calibre A
		Presentación :	Por Kg., 20 a 22 unidades por kilo
		Característica :	Grandes, jugosos de cáscara delgada
			sanos y en buen estado de madurez
12 unidades	MANZANILLA FRESCA (POR ATADO)	Tipo	Fresco
		Presentación	Por atado
		Característica	De primera, en buen estado, limpias y sanas
58 unidades	NABO (POR ATADO)	Tipo	Fresco
		Presentación	Por atado,
		Característica	De primera, tamaño grande, tierno,
			sano, limpio y sin hojas
140 kg	OLLUCO	Tipo	Serrano
		Presentación	Por kilogramo
		Característica	De primera, tamaño grande y uniforme, buen
			estado de madurez, sanos, limpios, sin picaduras



9 unidades	PAC CHOY (POR ATADO)	Tipo	Fresco
		Presentación	Por atado
		Características	De primera, hojas grandes, frescas, verdes
			oscuro, limpios y sanos.
56 kg	PALLAR VERDE	Tipo	Fresco
		Presentación	Por kilogramo
		Características	De primera, de vaina fresca y grande, buen estado
			de madurez y sanos.
56 kg	PAPA PERUANITA CALIDAD PRIMERA	Tipo	Fresca y amarilla
		Presentación :	Por Kg.
		Característica :	Tamaño mediano, buen estado de
			madurez libre de brotes y parásitos
150 kg	PAPA YUNGAY CALIDAD PRIMERA	Tipo :	Fresca y blanca
		Presentación :	Por Kg.
		Característica :	Tamaño mediano, buen estado de
			madurez libre de brotes y parásitos
240 unidades	PEPINILLO CALIDAD PRIMERA	Tipo	Fresco
		Presentación	Por Unidad
		Características	De primera, tamaño grande, tierno, sano, limpio.
236 kg	TOMATE ITALIANO AL PESO	Tipo	Fresco
		Presentación	Por Unidad
		Características	De primera, tamaño grande, tierno, sano, limpio.
14 unidades	PEREJIL (POR ATADO)	Tipo	Fresco entero
		Presentación	Por atado
		Característica	De primera, hojas frescas, color característico, limpio.
224 unidades	PIMIENTO MORRÓN	Tipo	Fresco
		Presentación	Por unidad
		Característica	De primera, tamaño grande y uniforme, color rojo,
			en buen estado de madurez, sanos y limpios.
64 unidades	PORO (POR ATADO)	Tipo	Fresco
		Presentación	Por paquete
		Característica	Cabeza grande, no presentar signos de madurez.
			sanos y limpios.



	48 unidades	RABANITO (POR ATADO)	Tipo	Fresco
			Presentación	Por atado
			Características	De primera, tierno, bulbos grandes y limpios.
	13 kg	ROCOTO AL PESO	Tipo	Fresco
			Presentación	Por kilogramo
			Características	De primera, tamaño grande, tierno, sano
	5 unidades	ROMERO (POR ATADO)	Tipo	Fresco
			Presentación	Atado
			Características	Tamaño grande color verde uniforme, sin manchas
	50 kg	VAINITA CALIDAD PRIMERA	Tipo	Fresco, sedita.
			Presentación	Por Kg., hasta 0,8 cm diámetro : Hasta 7 g por unidad
			Característica	Vainas grandes, buen estado de
				madurez, libre de picaduras
	120 kg	YUCA CATEGORÍA I	Tipo	Blanca
			Procedencia	De la montaña
			Presentación	Por Kg., calibre A, 3.5 - 6.0 cm de diámetro
			Características	Tamaño grande color blanco uniforme no presentar manchas, fresca, sin fibra y limpias
	225 kg	ZANAHORIA (AL PESO)	Tipo	Fresco
			Presentación	Por kilogramo
			Características	Grande, buen estado de madurez, sanos y
	130 unidades	ZAPALLO ITALIANO	Tipo	Fresco
			Presentación	Por unidad
			Características	De primera, grandes, tiernos, jugosos, sin picaduras
	3 kg	ZAPALLO LOCHE (AL PESO)	Tipo	Fresco
			Presentación	Por kilogramo
			Características	De primera, grandes, tiernos, jugosos, sin picaduras
	320 Kg	ZAPALLO MACRE CATEGORIA PRIMERA	Tipo	Macre
			Presentación	Por Kg., mínimo un peso de 25 kg por unidad
			Característica	Grande, buen estado de madurez,
				sanos y limpios
NOMBRE DEL PAQUETE	CANT. SOLICITADA	PRODUCTO	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS	
			Tipo	Nacional



40 kg	CARAMBOLA CATEGORÍA I	Presentación :	Por kilo, tamaño grande 10 cms., 80 – 129 gramos unidad.
		Característica :	De primera, tamaño grande y uniforme
			buen estado de madurez, libre de infestaciones
204 kg	MANZANA DE AGUA AL PESO	Tipo :	De mesa, de agua al peso
		Presentación :	Por Kg, calibre A, mayor a 80 mm., no menor de 150 grs.
		Característica :	Textura firme y jugosa. En buen estado de
			madurez. Tamaño y color uniforme, tamaño mediano.
40 kg	MANZANA DELICIA CATEGORÍA I	Tipo :	De mesa, delicia.
		Presentación :	Por Kg, calibre A, mayor a 80 mm., no menor de 150 grs.
		Característica :	Textura firme y jugosa. En buen estado de
			madurez. Tamaño y color uniforme, tamaño mediano.
144 kg	MARACUYÁ CATEGORÍA EXTRA	Tipo :	Fresco, de color verde a amarillo
		Presentación :	Por Kg.
		Característica :	De primera, tamaño grande y uniforme
			buen estado de madurez, libre de infestaciones
70 kg	MEMBRILLO AL PESO	Tipo :	Nacional
		Presentación :	Por kilo, tamaño grande 10 cms., 80 – 129 gramos unidad
		Característica :	De primera, tamaño grande y uniforme
			buen estado de madurez, libre de infestaciones
39 kg	NARANJA WASHINGTON NAVEL CATEGORÍA I	Tipo :	De mesa, Huanco
		Presentación :	Por Kg, calibre 4, de 77-82 mm diámetro, no menor de 200 gr.
		Característica :	De primera, tamaño mediano, textura
			firme y jugosa, buen estado de madures, sin pepa
120 kg	PALTA FUERTE CATEGORÍA I	Tipo :	Fuerte
		Presentación :	Por Kg., calibre 12, de 300 a 371 gramos
		Característica :	Tamaño mediano, en buen estado de
			madurez, sanos, firme a la presión
280 kg	PAPAYA CATEGORÍA EXTRA	Tipo :	Chanchamayo, Categoría Extra. Calibre J
		Presentación :	Por unidad, calibre J, no menor de 2500 gramos
			En jabas de plástico de 08 unidades, no menor de 15 kilos
		Característica :	Tamaño grande, en buen estado de
			madurez, sanos, firme a la presión
		Tipo :	Piña



	188 kg	PIÑA CAYENA AL PESO	Presentación :	Por kilo, gran tamaño de 1kg aprox
			Característica :	De primera, tamaño grande y uniforme
				buen estado de madurez, libre de infestaciones
	60 unidades	PLÁTANO DE SEDA CATEGORIA EXTRA	Tipo :	Nacional
			Presentación :	Por kilo, tamaño grande 20 cms., 80 - 200 gramos unidad
			Característica :	De primera, tamaño grande y uniforme
				buen estado de madurez, libre de infestaciones
	120 unidades	PLÁTANO DE ISLA	Tipo :	Nacional
			Presentación :	Por kilo, tamaño grande 22 a 25 cms., 200 a 250 gramos la unidad
			Característica :	De primera, tamaño grande y uniforme
				buen estado de madurez, libre de infestaciones.
NOMBRE DEL PAQUETE	CANT. SOLICITADA	PRODUCTO	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS	
	42 kg	ACEITUNA EN BOTIJA A GRANEL	Tipo	Botija
			Presentación	Por kilogramo
			Características	De primera tamaño grande y uniforme, en buen
				estado de madurez, libre de infestaciones y deshuesado
	61 kg	QUESO FRESCO DE VACA	Tipo	Fresco, pasteurizado.
			Presentación	por Kg. (En moldes)
			Características	Color, olor y sabor característico,
				buen estado de conservación, libre cuerpo extraño
			Requisitos	Registro Sanitario Vigente, mencionar marca.
			Fecha de Vencimiento	Indicada en el envase
	33 kg	QUESO FUNDIDO	Tipo	Fresco
			Presentación	por Kg. (En rebanadas, en envolturas)
			Características	Color, olor y sabor característico,
				buen estado de conservación, libre cuerpo extraño. Sabor natural.
			Requisitos	Registro Sanitario Vigente, mencionar marca.
			Fecha de Vencimiento	Indicada en el envase.
	24 kg	HOT DOG DE POLLO A GRANEL	Tipo	Fresco
			Presentación	Envasado por kilo
			Característica	De primera, color rosado
				uniforme, olor característico, textura uniforme
			Requisitos	Registro Sanitario Vigente, mencionar marca.
			Fecha de Vencimiento	Mínimo 6 meses.
			Transporte	En depósitos adecuados y limpios.
				Transporte
				adecuado y personal uniformado.
			Tipo	Rosado de gallina
			Presentación :	tamaño grande, de 52,5 - 68,88 g



	234 kg	HUEVO DE GALLINA CALIDAD PRIMERA	Características :	Frescos, tamaño grande, cáscara
				íntegra, sin grietas, ni resto de excrementos
			Transporte :	En depósitos adecuados y limpios.
				Transporte adecuado y personal uniformado.



MES DE JUNIO 2025

CÁRNICOS

FECHA	PRODUCTO	U.MEDIDA	HHV	CRÑ	TOTALES
02/06/2025	PAVITA MEDALLÓN	KG	70	18	88
04/06/2025	CARNE DE RES TAPA DE CADERA	KG	60	15	75
06/06/2025	PESCADO BONITO FRESCO EN FILETE	KG	55	16	71
08/06/2025	CHULETA DE CERDO	KG	60	16	76
10/06/2025	CARNE DE RES TAPA DE CADERA	KG	60	15	75
14/06/2025	PAVITA MEDALLÓN	KG	70	18	88
19/06/2025	CHULETA DE CERDO	KG	0	23	23 Ingresará el 17/06
21/06/2025	CARNE DE RES TAPA DE CADERA	KG	60	15	75
23/06/2025	PESCADO BONITO FRESCO EN FILETE	KG	60	16	76
25/06/2025	CARNE DE RES TAPA DE CADERA	KG	60	15	75
27/06/2025	PAVITA MEDALLÓN	KG	70	18	88
28/06/2025	PESCADO BONITO FRESCO EN FILETE	KG	50	16	66

PARA CARNE DE RES TAPA DE CADERA: entregar entero (sin corte) INGRESA UN DÍA ANTES DEL PEDIDO

PARA CHULETA DE CERDO : corte lomo INGRESA UN DÍA ANTES DEL PEDIDO CON UN PESO DE 200 GR

PARA PAVITA MEDALLÓN: entregar en trozos INGRESA UN DÍA ANTES DEL PEDIDO

PARA EL PESCADO BONITO FRESCO EN FILETE : entregar fileteado con un peso de entre 180 gramos

TOTAL	PRODUCTO CÁRNICO	HHV	CRÑ	TOTAL
	PESCADO BONITO FRESCO EN FILETE	165	48	213
	PAVITA MEDALLÓN	210	54	264
	CARNE DE RES TAPA DE CADERA	240	60	300
	CHULETA DE CERDO	60	39	99



VÍVERES SECOS - JUNIO/ 2025

DESCRIPCIÓN	UNIDAD DE USO	JUNIO		TOTAL MES
		HHV	CRÑ	
<u>VÍVERES SECOS</u>				
FIDEO CORTO (CORTADO)	KILOGRAMO	70	20	90
FIDEO LARGO	KILOGRAMO	50	30	80
HARINA PARA APANAR	KILOGRAMO	5	0	5
HARINA DE ARVEJA	KILOGRAMO	0	6	6
HARINA DE CAMOTE	KILOGRAMO	5	0	5
HARINA DE CHUÑO	KILOGRAMO	25	6	31
MAÍZ MOTE	KILOGRAMO	15	2	17
MAÍZ POP CORN	KILOGRAMO	0	3	3
MAZORCA DE MAÍZ MORADO CATEGORIA PRIMERA	KILOGRAMO	60	40	100
MORÓN ENTERO	KILOGRAMO	10	2	12
POLENTA DE MAÍZ GRANULADO	KILOGRAMO	10	2	12
SÉMOLA A GRANEL	KILOGRAMO	10	2	12
TRIGO PELADO	KILOGRAMO	0	3	3
<u>BEBIDAS INFUSIONES Y AFINES</u>				
ANIS ENTERO AL PESO	KILOGRAMO	2	1	3
CANELA ENTERA	KILOGRAMO	0	0	0
CLAVO DE OLOR	KILOGRAMO	2	0	2
TÉ A GRANEL	KILOGRAMO	0	0	0
COCOA EN POLVO A GRANEL	KILOGRAMO	1	1	2



VÍVERES SECOS - JUNIO / 2025

DESCRIPCIÓN	UNIDAD DE USO	JUNIO		TOTAL
		HHV	CRÑ	MES
CONDIMENTOS SAZONADORES Y ESENCIAS				
POLVO DE HORNEAR X 20 g	UNIDAD	0	6	6
MANÍ ENTERO	KILOGRAMO	4	3	7
OREGANO ENTERO SECO A GRANEL	KILOGRAMO	0	1	1
MAYONESA X 1 kg	UNIDAD	6	7	13
MOSTAZA X 200 gr	UNIDAD	4	3	7
ACHOTE MOLIDO	KILOGRAMO	2	0	2
GLUTAMATO MONOSÓDICO A GRANEL	KILOGRAMO	4	1	5
SILBAO X 500 mL	UNIDAD	40	16	56
ESNCIA DE VAINILLA X 1 L	UNIDAD	1	2	3
VINAGRE BLANCO X 500 ML	UNIDAD	24	10	34
PECANA	KILOGRAMO	3	2	5
COMINO ENTERO	KILOGRAMO	1	0	1
HONGO SECO	KILOGRAMO	1	1	2
PALILLO MOLIDO GRANEL	KILOGRAMO	0	0	0
LAUREL (AL PESO)	KILOGRAMO	0	1	1
PIMIENTA ENTERA EN GRANO	KILOGRAMO	1	0	1
DULCE GOLOSINA Y AFINES				
CHANCACA EN CHIPA	UNIDAD	2	3	5
FLAN INSTANTÁNEO A GRANEL	KILOGRAMO	20	5	25
GELATINA A GRANEL	KILOGRAMO	25	10	35
MERMELADA X 1 kg	UNIDAD	12	12	24
CONSERVA DE DURAZNO EN ALMIBAR X 820 gr.	UNIDAD	90	30	90
FRUTA SECA				
HIGO SECO	KILOGRAMO	5	1	6
PASA	KILOGRAMO	10	2	12
GUINDON	KILOGRAMO	10	1	11
DERIVADOS DE ESPECIES DE ORIGEN MARINO				
ATÚN EN FILETE EN ACEITE VEGETAL X170 g	UNIDAD	0	50	50
LECHE Y DERIVADOS				
LECHE EVAPORADA ENTERA X 400 g APROX.	UNIDAD	48	0	48
LECHE FRESCA ENTERA x 1 L	LITRO	1000	450	1450
LECHE EVAPORADA SEMI DESCREMADA X 400 g APROX.	UNIDAD	12	0	12
LECHE EVAPORADA SIN LACTOSA X 400 g APROX	UNIDAD	24	5	29
MANTEQUILLA CON SAL	KILOGRAMO	40	16	56
MARGARINA CON SAL A GRANEL	KILOGRAMO	10	0	10
YOGURT X 1 L	UNIDAD	180	50	230
MANJAR BLANCO	UNIDAD	0	6	6
PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN				
PAN DE YEMA TIPO PETIPAN	UNIDAD	50	100	150
PAN DE MOLDE FUENTE	UNIDAD	2	13	15
PAN INTEGRAL	UNIDAD	2,400	0	2,400
PAN FRANCES	UNIDAD	9,900	5,055	14,955

* CHANCACA EN CHIPA GRANDE

VARIEDAD DE PAN A GRANEL DE 30gr. A 35gr. Aprox. Color blanco interno y color externo ligeramente dorado
HHV: 330 UND DE PAN FRANCES - DE LUNES A DOMINGO/ 80 UNID DE PAN INTEGRAL DE LUNES A DOMINGO

HHV: PAN DE YEMA TIPO PETIPAN ENTREGAR 38 UND. EL 11/06/2025 Y 20 UND. EL 29/06/2025

HHV: PAN DE MOLDE ENTREGAR 61 UND. EL 04/06/2025 Y EL 18/06/2025

CRÑ: 175 UND DE PAN FRANCES - DE LUNES A VIERNES / 125 UND PANES SABADOS Y DOMINGOS

CRÑ: PAN FRANCES ADICIONAL PARA EL 13/06/2025 85 UNIDADES, PARA EL 16/06/2025 85 UNIDADES Y PARA EL 17/06/2025 85 UNIDADES

CRÑ: PAN DE YEMA TIPO PETIPAN ENTREGAR EL 19/06/2025

CRÑ: PAN DE MOLDE ENTREGAR EL 18/06/2025

HHV: YOGURT 03-04-2025 ENTREGARÁ 90 LT y 17-06-25 SE ENTREGARÁ 90 LT

CRÑ: YOGURT 03-04-2025 ENTREGARÁ 28 LT Y 17-06-25 SE ENTREGARÁ 28 LT

HHV Y CRÑ: INGRESO DE VIVERES SECOS: 13/06/2025

HHV Y CRÑ: MANTEQUILLA EN PRESENTACION DE 390 GR. APROX





PEDIDO VÍVERES FRESCOS MES DE JUNIO 2025

PRODUCTO	UNIDAD DE USO	1ª SEMANA 04/06/2025		2ª SEMANA 11/06/2025		3ª SEMANA 18/06/2025		4ª SEMANA 25/06/2025		TOTAL MES	
		HHV	CRN	HHV	CRN	HHV	CRN	HHV	CRN	HHV	CRN
VERDURAS											
ACELGA (POR ATADO)	UNIDAD	2	1	2	1	2	1	2	1	8	4
AJÍ PANCA SECO (AL PESO)	KILOGRAMO	2	0.5	2	0.5	2	0.50	2	0.50	8	2
AJÍ VERDE	KILOGRAMO	4	3	5	3	4	3	5	3	18	12
AJO ENTERO CATEGORIA PRIMERA	KILOGRAMO	0	0	0	0	0	3	10	3	10	6
ALBAHACA (POR ATADO)	UNIDAD	1	1	0	1	1	1	0	1	2	4
APIO (POR ATADO)	UNIDAD	14	4	14	4	14	4	14	4	56	16
ARVEJA VERDE CATEGORIA EXTRA	KILOGRAMO	20	7	15	7	15	7	15	7	65	28
BERENJENA	UNIDAD	7	0	7	0	7	0	7	0	28	0
BETERRAGA (POR ATADO)	UNIDAD	12	4	12	5	12	4	12	4	48	17
BROCOLI (AL PESO)	KILOGRAMO	12	4	12	4	12	4	12	4	48	16
CAIGUA TIPO CRIOLLO	UNIDAD	50	10	50	10	50	10	50	10	200	40
CAMOTE MORADO	KILOGRAMO	60	16	60	16	60	16	60	16	240	64
CEBOLLA CHINA (POR ATADO)	UNIDAD	4	2	4	2	4	2	4	2	16	8
CEBOLLA ROJA (AL PESO)	KILOGRAMO	120	50	110	50	120	50	110	50	460	200
CHINCHO (POR ATADO)	UNIDAD	0	1	2	0	0	0	1	0	3	1
CHOCLO CATEGORIA EXTRA O PRIMERA	UNIDAD	0	0	0	0	150	0	150	0	300	0
COL CHINA (POR ATADO)	UNIDAD	3	1	3	1	0	1	3	1	9	4
COL CRESPA CALIDAD EXTRA	KILOGRAMO	8	0	8	0	8	0	8	0	32	0
COLIFLOR	UNIDAD	6	5	14	5	6	5	14	5	40	20
CULANTRO (POR ATADO)	UNIDAD	3	1	3	1	3	1	3	1	12	4
ESPINACA (AL PESO)	KILOGRAMO	6	1	4	1	6	1	4	1	20	4
FRIJOL CHINO	KILOGRAMO	3	1	3	1	3	1	3	1	12	4
FRIJOL VERDE	KILOGRAMO	14	6	14	6	14	6	14	6	56	24
HABA FRESCA	KILOGRAMO	10	4	18	4	10	4	10	4	48	16
HERBA BUENA (POR ATADO)	UNIDAD	1	1	0	1	0	1	0	1	1	4
HERBA LUISA (POR ATADO)	UNIDAD	2	1	1	1	2	1	1	1	6	4
HUACATAY (POR ATADO)	UNIDAD	0	1	1	1	1	1	0	1	2	4
KION FRESCO (AL PESO)	KILOGRAMO	1.5	1	1.5	1	1.5	1	1.5	1	6	4
LECHUGA AMERICANA	UNIDAD	35	14	35	14	35	13	35	13	140	54
LIMON CATEGORIA EXTRA	KILOGRAMO	25	0	30	0	25	0	25	0	105	0
MANZANILLA FRESCA (POR ATADO)	UNIDAD	2	1	2	1	2	1	2	1	8	4
MENTA (POR ATADO)	UNIDAD	2	1	2	1	2	1	2	1	8	4
NABO (POR ATADO)	UNIDAD	12	3	12	3	12	2	12	2	48	10
OLLUCO	KILOGRAMO	25	10	25	10	25	10	25	10	100	40
PAC CHOY (POR ATADO)	UNIDAD	1	1	0	1	3	1	1	1	5	4
PALLAR VERDE	KILOGRAMO	14	0	14	0	14	0	14	0	56	0
PAPA PERUANITA CALIDAD PRIMERA	KILOGRAMO	14	0	14	0	14	0	14	0	56	0
PAPA YLINGAY CALIDAD PRIMERA	KILOGRAMO	0	0	0	0	0	0	150	0	150	0
PEPINILLO CALIDAD PRIMERA	UNIDAD	50	10	50	10	50	10	50	10	200	40
PEREJIL (POR ATADO)	UNIDAD	2	1	3	1	2	1	3	1	10	4
PIMIENTO MORRON	UNIDAD	40	16	40	16	40	16	40	16	160	64
PORO (POR ATADO)	UNIDAD	12	4	12	4	12	4	12	4	48	16
RABANITO (POR ATADO)	UNIDAD	9	3	9	3	9	3	9	3	36	12
ROCOTO AL PESO	KILOGRAMO	3	0.50	3	1.50	2	0.50	2	0.50	10	3
ROMERO (POR ATADO)	UNIDAD	1	1	1	0	1	0	1	0	4	1
TOMATE ITALIANO (AL PESO)	KILOGRAMO	35	22	40	22	35	21	40	21	150	86
TORONJIL (POR ATADO)	UNIDAD	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
VAINITA CALIDAD PRIMERA	KILOGRAMO	0	0	0	0	25	0	25	0	50	0
VALERIANA (POR ATADO)	UNIDAD	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
YUCA CATEGORIA I	KILOGRAMO	30	0	30	0	30	0	30	0	120	0
ZANAHORIA (AL PESO)	KILOGRAMO	35	21	40	21	35	19	35	19	145	80
ZAPALLO ITALIANO	UNIDAD	25	8	25	8	25	7	25	7	100	30
ZAPALLO LOCHE (AL PESO)	KILOGRAMO	1	1	0	0	1	0	0	0	2	1
ZAPALLO MACRE CATEGORIA PRIMERA	KILOGRAMO	70	0	70	0	70	20	70	20	280	40

PEDIDO VÍVERES FRESCOS MES DE JUNIO 2025

PRODUCTO	UNIDAD DE USO	1ª SEMANA 04/06/2025		2ª SEMANA 11/06/2025		3ª SEMANA 18/06/2025		4ª SEMANA 25/06/2025		TOTAL MES	
		HHV	CRN	HHV	CRN	HHV	CRN	HHV	CRN	HHV	CRN
FRUTAS											
CARAMBOLA CATEGORIA I	KILOGRAMO	10	0	10	0	10	0	10	0	40	0
MANZANA DE AGUA (AL PESO)	KILOGRAMO	35	17	35	17	35	15	35	15	140	64
MANZANA DELICIA CATEGORIA I	KILOGRAMO	0	0	0	0	0	20	0	20	0	40
MARACUYA CATEGORIA EXTRA	KILOGRAMO	30	0	30	8	30	8	30	8	120	24
MEMBRILLO (AL PESO)	KILOGRAMO	10	8	10	8	10	7	10	7	40	30
NARANJA WASHINGTON NAVEL CATEGORIA I	KILOGRAMO	0	0	0	13	0	13	0	13	0	39
PALTA FUERTE CATEGORIA I	KILOGRAMO	30	0	30	0	30	0	30	0	120	0
PAPAYA CATEGORIA EXTRA	KILOGRAMO	70	0	70	0	70	0	70	0	280	0
PIÑA CAYENA (AL PESO)	KILOGRAMO	35	12	35	13	35	13	35	10	140	48
PLÁTANO DE SEDA CATEGORIA EXTRA	UNIDAD	0	0	0	0	0	0	0	60	0	60
PLÁTANO DE ISLA	UNIDAD	0	0	0	0	0	60	0	60	0	120
EMBUTIDOS											
ACEITUNA EN BOTIJA A GRANEL	KILOGRAMO	7	4	7	4	7	3	7	3	28	14
QUESO FRESCO DE VACA	KILOGRAMO	9	4	9	7	9	7	9	7	36	25
QUESO FUNDIDO	KILOGRAMO	5	3	5	3	5	3	6	3	21	12
HOT DOG DE POLLO A GRANEL	KILOGRAMO	3	3	3	3	3	3	3	3	12	12
HUEVO DE GALLINA CALIDAD PRIMERA	KILOGRAMO	15	0	65	0	65	10	65	14	210	24

* QUESO FRESCO DE VACA: pasteurizado

* EL QUESO FUNDIDO SERÁ SABOR NATURAL

