ANEXO 2

ESPECIFICACIONES TECNICAS 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 FEBRERO DEL 2026.

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 febrero del 2026.

- 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. CARACTERISTICAS TECNICAS

Se adjunta ficha técnica y características al final.

Descripción y cantidad de los bienes.

A. ITEM PAQUETE 1

N°	CODIGO SIGA	NOMBRE	U. M.	TOTAL
1	090600010054	ACEITE VEGETAL COMESTIBLE	LITRO	380
2	090600010008	ACEITE DE OLIVA EXTRA VIRGEN X 1 L	LITRO	4
3	091400060005	ATUN EN FILETE EN ACEITE VEGETAL X 170 G	UNIDAD	120
4	090600030034	CAFÉ MOLIDO X 500 g	PQTE.	40

5	093100020113	CHOCOLATE EN BARRA X 200 g APROX.	UNIDAD	10
6	092200020015	ESENCIA DE VAINILLA X 1 L	UNIDAD	24
7	090600020072	FIDEO CORTO SURTIDO DE GRANO DURO	KLG	360
8	090600020190	FIDEO LARGO	KLG	400
9	097900080015	GELATINA X 150 g	UNIDAD	672
10	090600040277	HARINA SIN PREPARAR	KLG	150
11	095400050042	LECHE EVAPORADA DESCREMADA X 400 g APROX.	UNIDAD	300
12	095400050043	LECHE EVAPORADA ENTERA X 400 g APROX.	UNIDAD	700
13	090600040090	MAICENA - ALMIDON DE MAIZ	KLG	100
14	090600040052	MANDIOCA	KLG	100
15	095400070038	MANTEQUILLA CON SAL 400 g APROX.	UNIDAD	24
16	095400070015	MARGARINA X 2 kg	UNIDAD	4
17	097900070026	MAZAMORRA INSTANTANEA X 150 G APROX	UNIDAD	280
18	093100080071	MERMELADA X 90 GR	UNIDAD	120
19	097500010008	MIEL DE ABEJA x 250 gr	KLG	4
20	090600040247	SEMOLA x 1 kg	KLG	100
21	097900120033	SILLAO X 1 L	UNIDAD	52
22	092200080009	VINAGRE TINTO X 1 L	UNIDAD	32

B. ITEM PAQUETE 2

N°	CODIGO SIGA	NOMBRE	U. M.	TOTAL
1	099600090026	TE CANELA CLAVO FILTRANTE X 100 SOBRES	UNIDAD	8
2	092200010180	COMINO MOLIDO	KLG	10
3	092200010160	PIMIENTA NEGRA MOLIDA	KLG	10
4	099600010307	PIMIENTO ROJO MOLIDO	KLG	10

C. ITEM PAQUETE 3

N°	CODIGO SIGA	NOMBRE	U. M.	TOTAL
1	090600040060	CHAQUEPA DE TRIGO	KLG	52
2	099600070126	FRIJOL CANARIO CALIDAD 1 - EXTRA	KLG	60
3	094100040022	HIGO SECO	KLG	4
4	099600070145	LENTEJA CALIDAD 1 - EXTRA	kl	60
5	090600030173	MAIZ BLANCO	KLG	60
6	099600020025	MORAYA ENTERA	KLG	52
7	097900120020	MOSTAZA X 4 KG	UNIDAD	8
8	099600070158	PALLAR CALIDAD EXTRA	KLG	60
9	090600030197	TRIGO MACHACADO	KLG	80
10	090600030083	TRIGO MORON	KLG	60
11	099600070142	GARBANZO CALIDAD 1 - EXTRA	KLG	30

D. ITEM PAQUETE 4

N°	CODIGO SIGA	NOMBRE	U. M.	TOTAL
2	090600040278	HARINA DE CAÑIGUA	KLG	16
3	090600040028	HARINA DE CHUÑO	KLG	20
4	090600040025	HARINA DE HABAS	KLG	80
5	090600040058	HARINA DE MAIZ	KLG	32
6	090600040080	HARINA DE MORAYA	KLG	16
7	090600040159	HARINA DE SIETE SEMILLAS	KLG	80
8	090600040027	HARINA DE SOYA	KLG	16
10	090600030356	HOJUELA DE KIWICHA.	KLG	28
11	090600030358	HOJUELA DE QUINUA.	KG	28
12	093100120086	HOJUELAS DE AVENA	KLG	140

IV. REGLAMENTOS TÉCNICOS, NORMAS METROLÓGÍCAS Y/O SANITARIAS

El postor deberá adjuntar copia simple del Certificado de Autorización Sanitaria de Establecimiento vigente para cada uno de los productos ofertados, emitido 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.

Asimismo, el postor deberá acreditar que el establecimiento de producción o procesamiento cuenta con la implementación de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) y un sistema de gestión de inocuidad basado en los principios del HACCP, mediante certificación, informe o documento técnico emitido por la autoridad competente o por una entidad acreditada, según corresponda al tipo de producto ofertado.

V. ACONDICIONAMIENTO, MONTAJE O INSTALACIÓN

NO CORRESPONDE

VI. GARANTÍA COMERCIAL

4 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
- Registro Sanitario DIGESA vigente y /o certificado SENASA

X. LUGAR Y PLAZO DE ENTREGA

Lugar:
Los bienes serán entregados en el Almacén de Alimentos del Hospital Regional del Cusco, ubicado en la Av. La Cultura S/N, distrito, provincia y departamento de Cusco, en el horario de 11:00 a.m. a 1:00 p.m., en el Almacén de Alimentos del Servicio de Nutrición y Dietética.

Plazo:
Los bienes materia de la presente convocatoria deberán entregarse en un plazo máximo de 5 días calendario, contados a partir de la notificación de la Orden de Compra.

Frecuencia de entrega:
Adicionalmente, se requiere que la entrega de los productos sea semanal, a fin de garantizar la rotación adecuada y la conservación óptima de los alimentos perecibles. Bajo el siguiente cronograma:

N°	NOMBRE	U. M.	TOTAL	SEMANA 1	SEMANA 2	SEMANA 3	SEMANA 4
1	ACEITE VEGETAL COMESTIBLE	LITRO	380	95	95	95	95
2	ACEITE DE OLIVA EXTRA VIRGEN X 1 L	LITRO	4	1	1	1	1
3	ATUN EN FILETE EN ACEITE VEGETAL X 170 G	UNIDAD	120	30	30	30	30
4	CAFÉ MOLIDO X 100 g	PQTE.	40	10	10	10	10
5	CHOCOLATE EN BARRA X 200 g APROX.	UNIDAD	10	5	0	5	0
6	ESENCIA DE VAINILLA X 90 ml	UNIDAD	24	6	6	6	6
7	FIDEO CORTO SURTIDO DE GRANO DURO	KLG	360	90	90	90	90
8	FIDEO LARGO	KLG	400	100	100	100	100
9	GELATINA X 150 g	UNIDAD	672	168	168	168	168
10	HARINA SIN PREPARAR	KLG	150	38	38	38	38
11	LECHE EVAPORADA DESCREMADA X 400 g APROX.	UNIDAD	300	75	75	75	75
12	LECHE EVAPORADA ENTERA X 400 g APROX.	UNIDAD	700	175	175	175	175

13	MAICENA - ALMIDON DE MAIZ	KLG	100	25	25	25	25
14	MANDIOCA	KLG	100	25	25	25	25
15	MANTEQUILLA CON SAL 400 g APROX.	UNIDAD	24	6	6	6	6
16	MARGARINA X 2 kg	UNIDAD	4	2		2	
17	MAZAMORRA INSTANTANEA X 150 G APROX	UNIDAD	280	70	70	70	70
18	MERMELADA X 90 GR	UNIDAD	120	30	30	30	30
19	MIEL DE ABEJA x 250 gr	UNIDAD	4	1	1	1	1
20	SEMOLA x 1 kg	KLG	100	25	25	25	25
21	SILLAO X 1 L	UNIDAD	52	13	13	13	13
22	VINAGRE TINTO X 1 L	UNIDAD	32	8	8	8	8
23	TE CANELA CLAVO FILTRANTE X 100 SOBRES	UNIDAD	8	2	2	2	2
24	COMINO MOLIDO	KLG	10	2.5	2.5	2.5	2.5
25	PIMIENTA NEGRA MOLIDA	KLG	10	2.5	2.5	2.5	2.5
26	PIMIENTO ROJO MOLIDO	KLG	10	2.5	2.5	2.5	2.5
27	CHAQUEPA DE TRIGO	KLG	52	13	13	13	13
28	FRIJOL CANARIO CALIDAD 1 - EXTRA	KLG	60	30		30	
29	HIGO SECO	KLG	4	1	1	1	1
30	LENTEJA CALIDAD 1 - EXTRA	kl	60	0	30	0	30
31	MAIZ BLANCO	KLG	60	15	15	15	15
32	MORAYA ENTERA	KLG	52	13	13	13	13
33	MOSTAZA X 4 KG	UNIDAD	8	2	2	2	2
34	PALLAR CALIDAD EXTRA	KLG	60	30		30	
35	TRIGO MACHACADO	KLG	80	20	20	20	20
36	TRIGO MORON	KLG	60	15	15	15	15
37	GARBANZO CALIDAD 1 - EXTRA	KLG	30	15		15	
38	HARINA DE CAÑIGUA	KLG	16	4	4	4	4
39	HARINA DE CHUÑO	KLG	20	5	5	5	5
40	HARINA DE HABAS	KLG	80	20	20	20	20
41	HARINA DE MAIZ	KLG	32	8	8	8	8
42	HARINA DE MORAYA	KLG	16	4	4	4	4
43	HARINA DE SIETE SEMILLAS	KLG	80	20	20	20	20
44	HARINA DE SOYA	KLG	16	4	4	4	4
45	HOJUELA DE KIWICHA.	KLG	28	7	7	7	7
46	HOJUELA DE QUINUA.	KG	28	7	7	7	7
47	HOJUELAS DE AVENA	KLG	140	35	35	35	35

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:

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

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.

N°	NOMBRE	CODIGO SIGA
1	ACEITE VEGETAL COMESTIBLE	90600010054
2	ACEITE DE OLIVA EXTRA VIRGEN X 1 L	90600010008
3	ATUN EN FILETE EN ACEITE VEGETAL X 170 G	91400060005
4	CAFÉ MOLIDO X 100 g	90600030034
5	CHOCOLATE EN BARRA X 200 g APROX.	93100020113
6	ESENCIA DE VAINILLA X 90 ml	92200020015
7	FIDEO CORTO SURTIDO DE GRANO DURO	90600020072
8	FIDEO LARGO	90600020190
9	GELATINA X 150 g	97900080015
10	HARINA SIN PREPARAR	90600040277
11	LECHE EVAPORADA DESCREMADA X 400 g APROX.	95400050042
12	LECHE EVAPORADA ENTERA X 400 g APROX.	95400050043
13	MAICENA - ALMIDON DE MAIZ	90600040090
14	MANDIOCA	90600040052
15	MANTEQUILLA CON SAL 400 g APROX.	95400070038
16	MARGARINA X 2 kg	95400070015
17	MAZAMORRA INSTANTANEA X 150 G APROX	97900070026
18	MERMELADA X 90 GR	93100080071
19	MIEL DE ABEJA x 250 gr	97500010008
20	SEMOLA x 1 kg	90600040247
21	SILLAO X 1 L	97900120033
22	VINAGRE TINTO X 1 L	92200080009
23	TE CANELA CLAVO FILTRANTE X 100 SOBRES	99600090026
24	COMINO MOLIDO	92200010180
25	PIMIENTA NEGRA MOLIDA	92200010160
26	PIMIENTO ROJO MOLIDO	99600010307
27	CHAQUEPA DE TRIGO	90600040060
28	FRIJOL CANARIO CALIDAD 1 - EXTRA	99600070126
29	HIGO SECO	94100040022
30	LENTEJA CALIDAD 1 - EXTRA	99600070145
31	MAIZ BLANCO	90600030173
32	MORAYA ENTERA	99600020025

33	MOSTAZA X 4 KG	97900120020
34	PALLAR CALIDAD EXTRA	99600070158
35	TRIGO MACHACADO	90600030197
36	TRIGO MORON	90600030083
37	GARBANZO CALIDAD 1 - EXTRA	99600070142
38	HARINA DE CAÑIGUA	90600040278
39	HARINA DE CHUÑO	90600040028
40	HARINA DE HABAS	90600040025
41	HARINA DE MAIZ	90600040058
42	HARINA DE MORAYA	90600040080
43	HARINA DE SIETE SEMILLAS	90600040159
44	HARINA DE SOYA	90600040027
45	HOJUELA DE KIWICHA.	90600030356
46	HOJUELA DE QUINUA.	90600030358
47	HOJUELAS DE AVENA	93100120086

FICHA TÉCNICA
APROBADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

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

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 oxigeno 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 y/o embalaje

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

[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.

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

2.3. Rotulado

El rotulado de los envases 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:

- 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, por ejemplo: "Manténgase protegido de la luz";
- contenido en litros, del producto envasado.

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

2.4. Inserto

No aplica.

Precisión 4: No aplica.

2- FICHA TÉCNICA – ACEITE DE OLIVA EXTRA VIRGEN 1 L

1. Nombre del producto: Aceite de oliva extra virgen

2. Descripción: Aceite obtenido exclusivamente por procesos mecánicos en frío (≤27 °C), sin refinado ni mezclas, sabor y aroma característicos, libre de defectos y con acidez ≤0.8% expresada como ácido oleico.

3. Ingredientes: Aceite de oliva extra virgen 100% puro. No contiene conservantes, colorantes ni grasas hidrogenadas.

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

5. Características fisicoquímicas y organolépticas:

- Acidez: libre (ácido oleico) ≤ 0.8%
- Índice de peróxidos: ≤ 20 meq O_2/kg
- Humedad e impurezas: ≤ 0.1%
- Color: Verde a amarillo dorado
- Olor: Frutado, característico
- Sabor: Frutado, amargo y/o picante equilibrado

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 | Lugar fresco, seco y protegido de la luz solar directa (15 °C – 25 °C). Mantener envase cerrado después de uso.

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

9. Presentación | Botella de vidrio oscuro o PET grado alimenticio de 1 L, con tapa rosca hermética o sistema de seguridad.

FICHA TÉCNICA
APROBADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

Denominación del bien : FILETE DE ATÚN EN ACEITE VEGETAL, EN ENVASE DE PESO NETO DE 170 g

Denominación técnica : CONSERVA DE FILETE DE ATÚN EN ACEITE VEGETAL EN ENVASE DE PESO NETO DE 170 g

Unidad de medida : LATA

Descripción general : Conserva elaborada a base de carne de pescado de las especies *Thunnus alalunga*, *Thunnus albacares*, *Thunnus atlanticus*, *Thunnus obesus*, *Thunnus maccoyii*, *Thunnus thynnus*, o *Thunnus tonggol*, precocida, con aceite vegetal como medio de relleno o líquido de gobierno, envasada en recipientes cerrados herméticamente, que han sido sometidos a esterilización comercial.

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1 Del bien

El filete de atún es el músculo longitudinal (dorsal y ventral) del pescado, separado del cuerpo mediante corte paralelo a la espina dorsal, sin piel ni espinas, según indica el numeral 3.3 de la NTP 204.002:2011 (revisada el 2016).

El tamaño de los filetes debe ser, de acuerdo al tipo del envase, de manera tal que ocupen el diámetro, ancho, largo o altura de forma completa, en los formatos cilíndricos o rectangulares, según corresponda, según lo indicado en el numeral 5.2 de la NTP 204.002:2011 (revisada el 2016).

El filete de atún en aceite vegetal debe presentar las siguientes características.

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
Factores de calidad	Un lote de conserva de filete de atún en aceite vegetal debe cumplir con todos los requisitos de esta Ficha Técnica, y los defectos que presenten se deben encontrar dentro de las siguientes tolerancias: – El número total de unidades defectuosas no debe ser mayor que el número de aceptación (c) de un plan de muestreo apropiado con un NCA de 6,5; – el número total de unidades de muestra que no se ajustan a la forma de presentación (filete) no debe ser mayor que el número de aceptación (c) de un plan de muestreo apropiado con un NCA de 6,5; – el peso neto promedio o el peso escurrido promedio, según corresponda, de todas las unidades de muestra examinadas no deben ser inferiores al peso declarado, siempre que ninguno de los envases tomado por separado presente un déficit de peso excesivo.	NTP-CODEX STAN 70:2019 NORMA PARA EL ATÚN Y BONITO EN CONSERVA. 3ª Edición

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
Defectos Una unidad de muestra se considerará defectuosa cuando presente cualquiera de las características que se determinan seguidamente		NTP-CODEX STAN 70:2019 NORMA PARA EL ATÚN Y BONITO EN CONSERVA. 3ª Edicion
Materias extrañas	Cualquier materia presente en la unidad de muestra que no provenga del pescado o del medio de envasado, que no constituya un peligro para la salud humana, y se reconozca fácilmente a simple vista o se detecte mediante cualquier método, incluso mediante el uso de una lente de aumento, que revele el incumplimiento de las buenas prácticas de fabricación e higiene.	
Olor y sabor	Una unidad de muestra afectada por olores o sabores objetables persistentes e inconfundibles que sean signo de descomposición o ranciedad.	
Textura	– Carne excesivamente blanda no característica de las especies que componen el producto. – Carne excesivamente dura no característica de las especies que componen el producto. – Presencia de orificios en la carne en más del 5% del contenido escurrido.	
Alteraciones del color	Una unidad de muestra con claras alteraciones del color que sean signo de descomposición o ranciedad o con manchas de sulfuro que afecten a más del 5% del contenido escurrido.	
Materias objetables	Una unidad de muestra que presente uno o más cristales de estruvita de más de 5 mm de longitud.	
Presencia de parásitos visibles	Ausencia	Manual Indicadores sanitarios y de inocuidad para los productos pesqueros y acuícolas para mercado nacional y de exportación, aprobado mediante Resolución de Dirección Ejecutiva N° 057-2016-SANIPES-DE, y su modificatoria.
Contenido del envase	El contenido debe ocupar como mínimo el 95% de la capacidad del envase.	NTP 204.002:2011 (revisada el 2016) CONSERVAS DE PESCADO. Clasificacion de acuerdo a la presentación del contenido 2ª Edición

84

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
INOCUIDAD	Cumplir con los requisitos establecidos por el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera – Sanipes, autoridad nacional competente[1].	Manual Indicadores sanitarios y de inocuidad para los productos pesqueros y acuícolas para mercado nacional y de exportación, aprobado mediante Resolución de Dirección Ejecutiva N° 057-2016-SANIPES-DE, y su modificatoria.

Precisión 1: Ninguna.

2.2 Envase y/o embalaje

Los envases empleados para la fabricación de conservas deben ser resistentes, no transmitir sustancias tóxicas o nocivas que alteren las caracteristicas sensoriales y permitan un cierre hermético que proteja al producto hidrobiológico de la contaminación, así como no deben presentar signos de golpes y oxidación, según lo indicado en los numerales 52.1, 54.2 y 56.2 del Reglamento Sectorial de Inocuidad para las Actividades Pesqueras y Acuícolas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 020-2022-PRODUCE. El envase debe corresponder al autorizado en el Registro Sanitario, según indicaciones del Sanipes.

Asimismo, el doble cierre en los envases metálicos debe cumplir con los requisitos mínimos establecidos en el numeral 1.2.6 del Manual Indicadores sanitarios y de inocuidad para los productos pesqueros y acuícolas para mercado nacional y de exportación, aprobado mediante Resolución de Dirección Ejecutiva N° 057-2016-SANIPES-DE, y su modificatoria.

Del mismo modo, los envases metálicos deben cumplir con las especificaciones de vacío mínimo según el tipo de envase y capacidad, según lo establecido en el numeral 1.2.7 del Manual Indicadores sanitarios y de inocuidad para los productos pesqueros y acuícolas para mercado nacional y de exportación, aprobado mediante Resolución de Dirección Ejecutiva N° 057-2016-SANIPES-DE, y su modificatoria.

Precisión 2: La entidad deberá indicar en las bases tanto el peso escurrido del producto por envase, como el peso por embalaje requeridos. Asimismo, de ser necesario, podrá indicar el material del envase y/o embalaje, el tipo de cerrado (tapa simple o abrefácil) y la forma del envase (cocoa tall, oval, etc.) sin indicar sus dimensiones, siempre que se haya verificado que estas caracteristicas aseguren la pluralidad de postores.

2.3 Rotulado

Los envases de filete de atún en aceite vegetal deben estar etiquetados[2] y contener como mínimo la siguiente información, según lo indicado en los numerales 113.1 y 113.3 del Reglamento Sectorial de Inocuidad para las Actividades Pesqueras y Acuícolas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 020-2022-PRODUCE:

- nombre o denominación del producto de acuerdo con lo indicado en el registro sanitario emitido por SANIPES; que no incluyan como parte del mismo el nombre comercial u otras denominaciones de marca y/o calidad;
- nombre común, cuando difiera de la denominación del producto, y nombre científico del recurso hidrobiológico empleado. Cuando el producto contenga una mezcla de especies del mismo género, ello debe ser precisado;
- país de fabricación o producción;

[1] Según los artículos 1, 2 y 3 de la Ley N° 30063 Ley de creación del Organismo Nacional de Sanidad Pesquera modificada mediante Decreto Legislativo N° 1402.

[2] Las mercancías que sean etiquetadas bajo las disposiciones de la Norma Sanitaria para las Actividades Pesqueras y Acuícolas aprobada mediante Decreto Supremo N° 040-2001-PE y/o sean puestas en venta antes de la entrada en vigencia del Reglamento Sectorial de Inocuidad para las Actividades Pesqueras y Acuícolas pueden continuar en circulación y comercialización siempre y cuando se mantenga su aptitud para el consumo o uso al que se destine, según lo establecido en la segunda disposición complementaria transitoria del Reglamento Sectorial de Inocuidad para las Actividades Pesqueras y Acuícolas aprobado mediante Decreto Supremo N° 020-2022-PRODUCE.

- si el producto es perecible:
  a. Fecha de vencimiento, duración mínima o límite de venta, según se requiera.
  b. Condiciones de conservación o almacenamiento.
- fecha de producción;
- contenido neto del producto hidrobiológico;
- peso drenado o escurrido;
- en caso el producto hidrobiológico contenga algún insumo o materia prima que represente algún riesgo para el consumidor o usuario, debe ser declarado; acorde a lo dispuesto en los artículos 25 y 26 del Código de Protección y Defensa del Consumidor;
- listado de ingredientes y aditivos alimentarios ordenados de forma decreciente;
- identificación del lote, el cual también puede estar en el propio envase del producto.
- nombre o razón social y dirección legal de la empresa productora; y del importador, distribuidor y/o comercializador, según corresponda: código de habilitación o autorización sanitaria de la planta; y en caso de empresa(s) constituida(s) en Perú, indicar el número de Registro Único de Contribuyente (RUC);
- instrucciones para su uso;
- número de registro sanitario del producto hidrobiológico, según corresponda, el cual también puede estar en el propio envase del producto siempre y cuando la etiqueta contenga una referencia de su ubicación.

Asimismo, el etiquetado del producto debe cumplir las disposiciones aplicables establecidas en el artículo 113 del Reglamento Sectorial de Inocuidad para las Actividades Pesqueras y Acuícolas, aprobado mediante Decreto Supremo Nº 020-2022-PRODUCE.

El rotulado debe contener advertencias publicitarias, en caso corresponda, según lo indicado en el Manual de Advertencias Publicitarias en el marco de lo establecido en la Ley Nº 30021, Ley de promoción de la alimentación saludable para niños, niñas y adolescentes, y su Reglamento aprobado por Decreto Supremo Nº 017-2017-SA, aprobado mediante Decreto Supremo Nº 012-2018-SA, y sus modificatorias. Dichas advertencias publicitarias deben ser consignadas de manera clara, legible, destacada y comprensible en la cara frontal de la etiqueta del producto; así mismo, el rotulado debe cumplir con todo lo establecido en el Manual indicado.

Precisión 3: La entidad podrá 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.

2.4 Inserto
No aplica.

Precisión 4: No aplica.

FICHA TÉCNICA
APROBADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN COMÚN

Denominación del bien	: AZÚCAR RUBIA DOMÉSTICA
Denominación técnica	: AZÚCAR RUBIA DOMÉSTICA
Unidad de medida	: Kilogramo
Descripción general	: Es el producto sólido cristalizado obtenido directo del jugo de la caña de azúcar (*Saccharum* sp), mediante procedimientos apropiados, está constituida esencialmente por cristales de sacarosa cubiertos por una película de miel madre. Pertenece al Grupo de Alimentos elaborados industrialmente (fabricados)[1].

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN COMÚN

2.1 Del bien

La azúcar rubia doméstica debe presentar las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
Color, sabor, olor	Color amarillo pardo, sabor y olor característico.	NTP 207.007 2023 AZÚCAR. Azúcar rubia. Requisitos. 5ª Edición
Aspecto	No debe presentar insectos, arena, tierra u otras impurezas que indiquen una manipulación defectuosa del producto.	
Polarización a 20 °C	Mínimo 98,00 °Z	
Humedad	Máximo 0,40 g/100 g	
Cenizas conductimétricas	Máximo 0,50 g/100 g	
Color a 420 nm	Máximo 3500 UI	
Azúcares reductores	Máximo 0,70 g/100 g	
Sustancias insolubles (sedimentos)	Máximo 500 mg/kg	
Factor de seguridad	No debe ser mayor de 0,30 para una polarización mayor de 96 °Z El factor de seguridad se determina mediante la siguiente ecuación: $F = \frac{\%\ Humedad}{100 - °Pol}$	
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 complementarias.

[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.

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 Nº 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 Nº 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 la azúcar rubia doméstica debe cumplir con lo establecido en el artículo 117 del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo Nº 007-98-SA, y sus modificatorias, y las disposiciones especificadas en el numeral 8.2 de la NTP 207.007:2023, así como en la NTP 207.058:2023 AZÚCAR. Rotulado. 3ª 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;
- forma en que se presenta, por ejemplo: granulado;
- peso neto en kilogramos 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.

6- FICHA TÉCNICA – CAFÉ MOLIDO PARA PASAR 100 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: ≤ 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 100 g, con cierre hermético o sellado, grado alimenticio, impresa o etiquetada con información reglamentaria.

7- 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 ≤ 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.

8- FICHA TÉCNICA – ESENCIA DE VAINILLA X 90 ml

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 90 ml 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 articulo 5 del Reglamento de la Ley Nº 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 Nº 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 articulo 12 del Reglamento del Decreto Legislativo Nº 1062, Ley de Inocuidad de los Alimentos, aprobado mediante Decreto Supremo Nº 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.

34

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 Nº 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)	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 Nº 007-98-SA, sus modificatorias y regulación 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 Nº 1062, Ley de Inocuidad de los Alimentos, aprobado mediante Decreto Supremo Nº 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 Nº 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 Nº 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 Nº 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 Nº 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.

32

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.

71

11- 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.

FICHA TÉCNICA
APROBADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

Denominación del bien	: HARINA DE TRIGO
Denominación técnica	: HARINA DE TRIGO PARA CONSUMO HUMANO
Unidad de medida	: KILOGRAMO
Descripción general	: Es el producto destinado al consumo humano que se obtiene de la molienda gradual y metódica de granos limpios de trigo de las especies *Triticum aestivum* o *Tricum durum*, durante el cual se retira el salvado y germen quedando principalmente el endospermo, el cual puede presentar diversos grados de extracción. Debe ser fortificada con micronutrientes, según normativa vigente. Puede tener agentes de tratamiento de harina y/u otros micronutrientes.

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1. Del bien

La harina de trigo debe contener los nutrientes que establezcan las normas vigentes. La harina de trigo debe estar exenta de suciedad (impurezas de origen animal, incluidos insectos muertos o vivos o en cualquiera de sus estadíos) en cantidades que puedan representar un peligro para la salud humana. No se debe obtener a partir de granos fermentados o a partir de granos descompuestos como consecuencia del ataque de hongos, roedores o insectos, según numeral 6.1 de la NTP 205.064:2015 (revisada el 2020).

La harina de trigo debe presentar las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
Humedad	Máximo 15,00%	NTP 205.064:2015 (revisada el 2020) TRIGO. Harina de trigo para consumo humano. Requisitos. 1ª Edición
Cenizas, (±5%) en base seca	Máximo 0,75%	
Acidez, (±10%), (expresado como porcentaje de ácido sulfúrico)	Máximo 0,10% El cumplimiento del requisito se debe determinar considerando una humedad de 15% en la harina.	
Aspecto	Producto homogéneo, sin grumos considerando la compactación natural del envasado y estibado, exento de toda sustancia y cuerpo extraño a su naturaleza.	
Color	Blanco cremoso	
Olor	Característico, sin indicios de rancidez o enmohecimiento.	
MICRONUTRIENTES	Cumplir con lo establecido en el artículo 4 del documento de la referencia	Reglamento de la Ley que dispone la fortificación de harinas con micronutrientes- Ley N° 28314, aprobado mediante Decreto Supremo N° 012-2006-SA.

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.

Precisión 1: Ninguna

2.2. Envase y/o embalaje

Se deben emplear envases de primer uso y que constituyan suficiente protección para el contenido del producto en condiciones normales de manipuleo y transporte. Los envases, incluido el material de envasado, deben estar fabricados con sustancias inocuas y apropiadas al uso para el que se destinan. No deben transmitir al producto sustancias tóxicas ni olores ni sabores desagradables. Cuando el producto se envase en sacos, éstos deben estar limpios ser resistentes y estar bien cocidos. El peso debe tener una tolerancia de acuerdo a lo indicado en la NMP 002:2018 Cantidad de producto en preenvases. 3ª Edición, el peso se considera en base a la humedad máxima de 15%, según numeral 12.1 de la NTP 205.064:2015 (revisada el 2020).

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

2.3. Rotulado

El rotulado de los envases de harina de trigo, además de lo contemplado en 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 y en el artículo 5 del Reglamento de la Ley que dispone la fortificación de harinas con micronutrientes-Ley N° 28314, aprobado mediante Decreto Supremo N° 012-2006-SA, debe cumplir con lo establecido en 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; así mismo, se debe incluir la frase "contiene gluten", según el numeral 12.2 de la NTP 205.064:2015 (revisada el 2020).

Precisión 3: La entidad convocante deberá indicar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 2 y/o proforma del contrato), otra información que considere deba estar rotulada. La información adicional que se solicite no puede modificar las características del bien descritas en el numeral 2.1 de la presente ficha técnica.

2.4. Inserto

No aplica.

Precisión 4: No aplica.

[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

Cláusula complementaria para la entrega del producto

El área usuaria establece como condición obligatoria que la Harina de Trigo Sin Preparar sea entregada exclusivamente en presentaciones comerciales de 1 kilogramo (1 kg). Los envases deberán ser bolsas selladas, nuevas, limpias, de material apto para uso alimentario, sin fisuras, roturas ni signos de humedad. No se aceptarán presentaciones a granel, fraccionadas o en pesos distintos al declarado. El incumplimiento de esta condición será causal de rechazo inmediato en la recepción del producto

13- 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:** ≤ 1 %
- **Extracto seco total:** ≥ 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.

14- 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:** ≥ 8 %
- **Extracto seco total:** ≥ 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.

15- FICHA TÉCNICA – MAICENA (ALMIDÓN DE MAIZ) 1kl

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:** ≤ 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 de 1 kilogramo conforme a la normativa vigente.

16- FICHA TÉCNICA – HARINA DE MANDIOCA DE 1 KL

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.

9. Presentación
Bolsas de polietileno, polipropileno o material similar, selladas y rotuladas de 1 kl conforme a la normativa vigente.

17- FICHA TÉCNICA – MATEQUILLA CON SAL x 400 gr aprox.

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:** ≥ 80 %
- **Humedad:** ≤ 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.

18- FICHA TÉCNICA – MARGARINA x 1 kl

1. Nombre del producto
Margarina x 1 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 1 kg, sellados y rotulados conforme a la normativa vigente.

19- FICHA TÉCNICA MAZAMORRA INSTANTANEA x 150 gr aprox.

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 sacos o bolsas de polietileno grado alimenticio, sellados, con rotulado de 150 gr conforme a normativa vigente.

20- FICHA TÉCNICA – MERMELADA x 90 gr

1. Nombre del producto
Mermelada x 90 gr

2. Descripción
Producto elaborado a base de pulpa o puré de frutas, azúcares y pectina, cocido hasta alcanzar la consistencia semisólida característica. Presenta sabor y aroma propios de la fruta utilizada.

3. Ingredientes
Fruta (mínimo 35 %), azúcar, pectina, ácido cítrico, preservantes autorizados por la normativa vigente.

4. Alergénicos
No contiene alérgenos de declaración obligatoria. Puede contener trazas de soya o frutos secos debido al proceso de elaboración.

5. Características fisicoquímicas y organolépticas

- **Aspecto:** Pasta o gel homogéneo, sin partículas extrañas
- **Color:** Característico de la fruta empleada
- **Olor:** Propio y agradable, sin olores extraños
- **Sabor:** Dulce y característico de la fruta
- **Humedad:** 25 – 35 %
- **pH:** 3,0 – 3,5

6. Requisitos sanitarios para hospital

- Registro Sanitario vigente emitido por DIGESA.
- Envase íntegro, sin abolladuras ni fugas.
- Cumplimiento de la Norma Técnica Peruana NTP 203.028 "Mermeladas de frutas".

7. Condiciones de almacenamiento
Mantener en lugar fresco, seco, ventilado, protegido de la luz solar directa, a temperatura ambiente. Refrigerar una vez abierto.

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

9. Presentación
Envase de 90 gr en pote o sachet grado alimentario, con tapa o sello hermético y rotulado conforme a la normativa vigente.

21- FICHA TÉCNICA – MIEL DE ABEJA x 250 gr

1. Nombre del producto
Miel de abeja x 250 gr

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:** ≤ 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 de 250 gr , con rotulado conforme a normativa vigente.

22- FICHA TÉCNICA – POLVO DE HORNEAR x 20 gr

1. Nombre del producto
Polvo de hornear x 20 gr

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 de 20 gr, fecha de elaboración, fecha de vencimiento y datos del fabricante.

23.- FICHA TÉCNICA – SÉMOLA x 1 kg

1. Nombre del producto
Sémola de trigo x 1 kg.

2. Descripción
Producto alimenticio obtenido del trigo duro triturado. Posee textura granulada fina y color amarillo pálido característico.

3. Ingredientes
Sémola de trigo 100 %.

4. Alergénicos
Contiene gluten (derivado del trigo).
Puede contener trazas de soya o frutos secos debido a procesos compartidos en planta.

5. Características fisicoquímicas y organolépticas

- Aspecto: gránulos finos y uniformes, sin cuerpos extraños.
- Color: amarillo claro o crema.
- Olor: característico, sin olores rancios o extraños.
- Sabor: neutro, propio del trigo.
- Humedad máxima: 13–14 %.

6. Requisitos sanitarios

- Registro Sanitario DIGESA vigente.
- Envase íntegro, sellado, sin roturas ni humedad.
- Libre de plagas, cuerpos extraños o signos de contaminación.
- Rotulado conforme a normativa vigente (lote, vencimiento, fabricante).

7. Condiciones de almacenamiento
Conservar en ambiente fresco, seco, ventilado, protegido de la luz solar y alejado de fuentes de humedad.
Una vez abierto, mantener en envase cerrado para evitar contaminación.

8. Vida útil
Entre 6 y 12 meses desde la fecha de elaboración, según fabricante y condiciones de conservación.

9. Presentación
Bolsa sellada de 1 kg, de material plástico grado alimentario, con rotulado completo y legible.

24 – FICHA TÉCNICA – SILLAO x 1 L

1. Nombre del producto
Sillao (salsa de soya) x 1 L

2. Descripción
Condimento líquido tipo salsa de soya, elaborado a base de soya y trigo, con color marrón oscuro, aroma intenso y sabor umami característico.

3. Ingredientes
Agua, soya, trigo, sal, azúcar, color caramelo, realzadores de sabor permitidos, conservantes autorizados por la normativa vigente.

4. Alergénicos
Contiene soya y gluten (trigo).

5. Características fisicoquímicas y organolépticas

- **Aspecto:** líquido fluido y homogéneo, sin partículas extrañas.
- **Color:** marrón oscuro.
- **Olor:** intenso, típico de la salsa de soya.
- **Sabor:** salado, umami, soya tipo oriental.
- **pH:** 4,5 – 5,5.
- **Densidad:** aprox. 1,10 g/mL.

6. Requisitos sanitarios para hospital

- Registro Sanitario DIGESA vigente.
- Envase original, íntegro, sellado y sin fugas.
- Rotulado conforme a normativa nacional (lote, vencimiento, fabricante, composición). Libre de contaminantes físicos, químicos y microbiológicos.

7. Condiciones de almacenamiento
Conservar en lugar fresco, seco, ventilado y protegido de la luz directa. Después de abierto, mantener refrigerado y bien cerrado.

8. Vida útil
Hasta 18 meses, según fabricante y condiciones de conservación adecuadas.

9. Presentación
Envase de 1 litro, plástico de grado alimenticio, con tapa hermética y sello de seguridad. El rotulado debe indicar: nombre del producto, contenido neto, lote, fecha de elaboración, fecha de vencimiento y datos del fabricante.

25- FICHA TÉCNICA: VINAGRE TINTO x 1 L

1. Nombre del producto:
Vinagre tinto x 1 litro

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.

FICHA TÉCNICA – TÉ CANELA CLAVO FILTRANTE x 100 SOBRES

1. Nombre del producto
Té sabor canela y clavo, filtrante, por caja de 100 sobres.

2. Descripción
Mezcla de hojas y extractos de té u otras hierbas permitidas, aromatizada con canela y clavo de olor, en sobres filtrantes individuales.

3. Ingredientes
Hojas de té y/o hierbas autorizadas, aroma natural o artificial de canela, aroma de clavo de olor, maltodextrina (opcional), antioxidantes y aditivos permitidos según normativa vigente.

4. Alergénicos
No contiene alérgenos de declaración obligatoria.

5. Características fisicoquímicas y organolépticas

- **Aspecto:** sobres filtrantes individuales, secos y sin humedad.
- **Color del polvo:** marrón claro a oscuro, según mezcla.
- **Aroma:** característico a canela y clavo.
- **Sabor:** dulce–aromático propio de la mezcla, sin sabores extraños.
- **Humedad máxima:** ≤ 12 %.
- **Actividad de agua:** ≤ 0,60 (según fabricante).

6. Requisitos sanitarios para hospital

- Registro Sanitario DIGESA vigente.
- Producto libre de plagas, objetos extraños y contaminación.
- Caja y sobres íntegros, sin humedad ni perforaciones.
- Cumplimiento de normativa aplicable a infusiones y filtrantes.
- Rotulado obligatorio (lote, vencimiento, fabricante, ingredientes).

7. Condiciones de almacenamiento
Conservar en lugar fresco, seco, ventilado y protegido de la luz solar.
Evitar humedad y contacto con olores fuertes.

8. Vida útil
18 a 24 meses, según fabricante.

9. Presentación
Caja sellada de 100 sobres filtrantes, cada sobre en envase de papel o filtro grado alimenticio.
Rotulado con nombre del producto, cantidad, lote, fecha de elaboración, fecha de vencimiento y datos del fabricante.

27- 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 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 ≤ 12%
- Color Marrón claro a beige
- Aroma Característico, anisado
- SaborDulce, 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.

28- FICHA TÉCNICA – COMINO MOLIDO x 500 gr

1. Nombre del producto: Comino molido x 500 gr

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: ≤ 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 °C – 25 °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 500 gr, con rotulado reglamentario.

29- FICHA TÉCNICA – ORÉGANO ENTERO SECO x 500 g

1. Nombre del producto: Orégano entero seco x 500 g.

2. Descripción
Producto alimenticio obtenido de las hojas y sumidades floridas del *Origanum vulgare*, deshidratadas de forma natural o mecánica.

3. Ingredientes
100 % hojas secas de orégano (*Origanum vulgare*).

4. Alergénicos
No contiene alérgenos de declaración obligatoria.
Puede contener trazas de soya o frutos secos debido a procesos de envasado compartidos.

5. Características fisicoquímicas y organolépticas

- **Aspecto:** hojas enteras o semienteras, limpias, libres de tallos excesivos.
- **Color:** verde a verde pardo, homogéneo.
- **Aroma:** intenso, herbal, característico del orégano.
- **Sabor:** aromático y ligeramente amargo.
- **Materia extraña:** ≤ 1 %, según norma.

6. Requisitos sanitarios

- Registro Sanitario DIGESA vigente.
- Producto libre de plagas vivas o muertas, cuerpos extraños, humedad o moho.
- Etiquetado con lote, fecha de elaboración y fecha de vencimiento.

7. Condiciones de almacenamiento
Almacenar en ambiente fresco, seco y ventilado. Evitar exposición directa al calor, humedad y luz solar. Cerrar bien el envase después de abrir para mantener su potencia aromática.

8. Vida útil
12 a 24 meses desde la fecha de elaboración, según fabricante y condiciones de conservación.

9. Presentación
Bolsa sellada de 500 g, elaborada en material plástico o compuesto grado alimentario, con rotulado completo: nombre del producto, contenido, lote, vencimiento y datos del fabricante.

30- FICHA TÉCNICA – PIMIENTA NEGRA EN GRANO x 250 gr

1. Nombre del producto
Pimienta negra en grano x 250 gr

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

- 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.

31- FICHA TÉCNICA – PIMIENTA NEGRA MOLIDA x 250 gr

1. Nombre del producto: Pimienta negra molida x 250 gr

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.

32- FICHA TÉCNICA – PIMIENTO ROJO MOLIDO x 250 gr

1. Nombre del producto: Pimiento rojo molido x 250 gr

2. Descripción
Condimento en polvo obtenido de la molienda de pimientos rojos (*Capsicum annuum*) deshidratados y seleccionados, empleado para dar color, aroma y sabor característico a diversas preparaciones culinarias.

3. Ingredientes
Pimiento rojo deshidratado (*Capsicum annuum*) 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:** Rojo intenso característico.
- **Olor:** Suave, dulce y característico del pimiento rojo.
- **Sabor:** Dulce, suave y ligeramente afrutado.
- **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 condimentos y especias.
- 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 12 meses en condiciones adecuadas de almacenamiento.

9. Presentación
Envasado en bolsas o envases de grado alimenticio, sellados herméticamente, con etiqueta visible de 250 gr, fecha de elaboración, fecha de vencimiento y datos del fabricante.

FICHA TÉCNICA – CHAQUEPA DE TRIGO x 1 kg

1. Nombre del producto: Chaquepa de trigo x 1 kg.

2. Descripción
Producto alimenticio obtenido a partir del grano de trigo sometido a un proceso de pelado, tostado suave y posterior fraccionamiento o molienda gruesa.

3. Ingredientes
100 % trigo procesado (pelado, partido y/o tostado).

4. Alergénicos
Contiene gluten (derivado del trigo).

5. Características fisicoquímicas y organolépticas

- **Aspecto:** granos partidos o triturados, homogéneos, libres de cuerpos extraños.
- **Color:** crema a marrón claro, uniforme.
- **Olor:** característico a cereal tostado, sin olores rancios.
- **Sabor:** propio del trigo, ligeramente tostado.
- **Humedad máxima:** ≤ 13 %.
- **Materia extraña:** ≤ 1 %, según norma.

6. Requisitos sanitarios para hospital

- Registro Sanitario DIGESA vigente.
- Producto libre de plagas, humedad, partículas extrañas o signos de contaminación.
- Envase íntegro, limpio y hermético con rotulado conforme a normativa nacional: lote, fecha de elaboración, fecha de vencimiento, fabricante y contenido neto.

7. Condiciones de almacenamiento
Conservar en lugar fresco, seco, ventilado y protegido de la luz solar. Evitar contacto con humedad y fuentes de calor.

8. Vida útil
6 a 12 meses, según fabricante y condiciones adecuadas de almacenamiento.

9. Presentación
Bolsa sellada de 1 kg, material plástico grado alimentario, con rotulado legible y completo.

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 estadíos. – Ausencia de granos con hongos.	
Aspecto		
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 Nº 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 Nº 1062, Ley de Inocuidad de los Alimentos, aprobado mediante Decreto Supremo Nº 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 N° 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.

44

Cláusula complementaria para la entrega del producto frijol canario calidad 1 - extra

El área usuaria establece como condición obligatoria que el frijol canario calidad 1 - extra sea entregada exclusivamente en presentaciones comerciales de 1 kilogramo (1 kg). Los envases deberán ser bolsas selladas, nuevas, limpias, de material apto para uso alimentario, sin fisuras, roturas ni signos de humedad. No se aceptarán presentaciones a granel, fraccionadas o en pesos distintos al declarado. El incumplimiento de esta condición será causal de rechazo inmediato en la recepción del producto

35- FICHA TÉCNICA – HIGO SECO x 1 kg

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 carac-terísticos.

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.

FICHA TÉCNICA
APROBADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN COMÚN

Denominación del bien : LENTEJA CALIDAD 1 - EXTRA
Denominación técnica : LENTEJA GRADO DE CALIDAD 1 - EXTRA
Unidad de medida : KILOGRAMO
Descripción general : La lenteja es el grano maduro procedente de la especie *Lens culinaris* Medikus. Es una leguminosa de grano seco.

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN COMÚN

2.1 Del bien

El alimento debe ser inocuo y apto para el consumo humano, exento de semillas tóxicas o nocivas, según indican los numerales 6.1 y 6.2.3 de la NTP 205.022:2014 (revisada el 2019).

El alimento debe presentar las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN		REFERENCIA
CALIDAD			
Requisitos generales	– 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. Estar conformado por una misma variedad (es decir un mismo color, forma y otras características varietales). Se aceptarán granos y variedades contrastantes en las tolerancias establecidas en la presente Ficha Técnica.		NTP 205.022:2014 (revisada el 2019) LEGUMINOSAS. Lenteja. Requisitos. 2ª Edición
Contenido de humedad	Máximo 15 %		
Calibre (tamaño)	**Calibre (tamaño)**	**Diámetro (mm)**	
	1	Mayor o igual que 7,5	
	2	Menor que 7,5	
Grado de calidad (Tolerancias)			
Grano infectado	0,00 %		
Grano picado	0,00 %		
Grano partido o quebrado	Máximo 1,00 %		
Grano descascarado	Máximo 1,00 %		
Grano arrugado	Máximo 4,50 %		
Grano quemado	Máximo 0,20 %		
Materias extrañas	Máximo 0,10 %		
Variedad contrastante	Máximo 1,00 %		

41

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
INOCUIDAD	Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, autoridad nacional competente[1].	Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo Nº 004-2011-AG, y sus modificatorias.

Precisión 1: La entidad deberá precisar en las bases el calibre de la lenteja calidad 1 - extra requerida, de acuerdo a lo establecido en la presente Ficha Técnica; por ejemplo: Lenteja calidad 1 - extra de calibre (tamaño) 2.

2.2 Envase

El alimento debe envasarse en envases de primer uso que cumplan 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, que salvaguarden las cualidades de calidad, higiénicas, nutricionales, tecnológicas y sensoriales del producto. Los envases, incluido el material de envasado, deben estar fabricados con sustancias que sean inocuas y adecuadas para el uso al que se destinen. No deben transmitir al producto ninguna sustancia tóxica 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 se indica en los numerales 10 y 10.1 de la NTP 205.022:2014 (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.

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 205.022:2014 (revisada el 2019). Debe indicar lo siguiente en idioma español:

- el nombre del alimento;
- el 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

[1] Según artículo 10 del Reglamento del Decreto Legislativo Nº 1062, Ley de Inocuidad de los Alimentos, aprobado mediante Decreto Supremo Nº 034-2008-AG.

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.

Cláusula complementaria para la entrega del producto lenteja calidad 1 - extra

El área usuaria establece como condición obligatoria que la lenteja calidad 1 - extra sea entregada exclusivamente en presentaciones comerciales de 1 kilogramo (1 kg). Los envases deberán ser bolsas selladas, nuevas, limpias, de material apto para uso alimentario, sin fisuras, roturas ni signos de humedad. No se aceptarán presentaciones a granel, fraccionadas o en pesos distintos al declarado. El incumplimiento de esta condición será causal de rechazo inmediato en la recepción del producto

37- FICHA TÉCNICA – MAIZ BLANCO x 1 kg

1. Nombre del producto
Maíz blanco seco x 1 kg

2. Descripción
Granos enteros de maíz blanco (Zea mays amylacea) 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:** ≤ 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, de un kilogramo de peso exacto.

38- FICHA TÉCNICA – MORAYA ENTERA x 1 kg

1. Nombre del producto
Moraya entera x 1 kg

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 DIGESA.
- 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 de 1 kg, fecha de elaboración, fecha de vencimiento y datos del fabricante.

38- FICHA TÉCNICA – MOSTAZA x 4 kg

1. Nombre del producto
Mostaza x 4 kg

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 de 4 kg, 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 estrías que irradian del hilio.

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)	N° 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	– 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. MODIFICACIÓN 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
Tolerancias de calidad		
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 N° 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.

Cláusula complementaria para la entrega del producto pallar calidad - extra

El área usuaria establece como condición obligatoria que el pallar calidad - extra sea entregada exclusivamente en presentaciones comerciales de 1 kilogramo (1 kg). Los envases deberán ser bolsas selladas, nuevas, limpias, de material apto para uso alimentario, sin fisuras, roturas ni signos de humedad. No se aceptarán presentaciones a granel, fraccionadas o en pesos distintos al declarado. El incumplimiento de esta condición será causal de rechazo inmediato en la recepción del producto

41- FICHA TÉCNICA – TRIGO MACHACADO x 1 kg

1. Nombre del producto
Trigo machacado x 1 kg

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
Contiene 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 de 1 kg, fecha de elaboración, fecha de vencimiento y datos del fabricante.

42- FICHA TÉCNICA – TRIGO MORON x 1 kg

1. Nombre del producto
Trigo morón x 1 kg

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.

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 de 1 kg, fecha de elaboración, fecha de vencimiento y datos del fabricante.

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	**Calibre (Tamaño del grano)**	**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
	Grande	40 - 42	
		42 - 44	
		44 - 46	
		46 - 48	
		48 - 50	
	Mediano	50 - 55	
		55 - 60	
		60 - 65	
		65 - 70	
	Pequeño	70 - 75	
		75 - 80	
		80 - 90	
		90 - 100	
		100 o mayor	
Requisitos generales	– 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.	
Tolerancias de calidad		
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 Nº 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 Nº 1062, Ley de Inocuidad de los Alimentos, aprobado mediante Decreto Supremo Nº 034-2008-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 Nº 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.

Cláusula complementaria para la entrega del producto garbanzo calidad 1 - extra

El área usuaria establece como condición obligatoria que el garbanzo calidad 1 - extra sea entregada exclusivamente en presentaciones comerciales de 1 kilogramo (1 kg). Los envases deberán ser bolsas selladas, nuevas, limpias, de material apto para uso alimentario, sin fisuras, roturas ni signos de humedad. No se aceptarán presentaciones a granel, fraccionadas o en pesos distintos al declarado. El incumplimiento de esta condición será causal de rechazo inmediato en la recepción del producto

44- FICHA TÉCNICA – GUINDÓN x 500 g

1. Nombre del producto
Guindón deshidratado x 500 g.

2. Descripción
Producto alimenticio obtenido a partir de ciruelas pasas deshidratadas, sin semilla o con semilla según presentación comercial.

3. Ingredientes
100 % ciruela deshidratada (guindón).

4. Alergénicos
No contiene alérgenos de declaración obligatoria.
Puede contener trazas de frutos secos o soya debido a procesos compartidos.

5. Características fisicoquímicas y organolépticas

- **Aspecto:** frutos enteros o mitades, limpios, sin presencia de moho.
- **Color:** púrpura oscuro a negro.
- **Olor:** dulce, propio del fruto, sin olores extraños.
- **Sabor:** dulce característico, sin notas fermentadas.
- **Humedad:** entre 20–35 %, según fabricante.
- **Actividad de agua:** ≤ 0,70.

6. Requisitos sanitarios para hospital

- Registro Sanitario DIGESA vigente.
- Producto libre de plagas, hongos visibles, cuerpos extraños y humedad excesiva.
- Envase original, íntegro, sellado y sin signos de contaminación.
- Cumplimiento de normas para frutas deshidratadas y alimentos procesados.
- Rotulado con lote, vencimiento, fabricante y contenido neto.

7. Condiciones de almacenamiento
Almacenar en ambiente fresco, seco y ventilado, evitar luz solar directa y fuentes de calor, una vez abierto, mantener bien cerrado y protegido de la humedad.

8. Vida útil
Entre 6 y 12 meses, según fabricante y condiciones de conservación.

9. Presentación
Bolsa sellada de 500 g, elaborada en material plástico grado alimentario, con etiqueta completa y legible.

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 (*Chenopodium pallidicaule* Aellen) procesados (beneficiados) y tostados bajo condiciones controladas, que han sido sometidos a un proceso de molienda, 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		NTP 011.455:2024 GRANOS ANDINOS. Harina de cañihua tostada. Requisitos. 2ª Edición
Aspecto	Exenta de toda sustancia o cuerpo extraño a su naturaleza.	
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 Nº 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 Nº 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 Nº 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 Nº 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 Nº 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 Nº 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 Nº 1062, Ley de Inocuidad de los Alimentos, aprobado mediante Decreto Supremo Nº 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.

Cláusula complementaria para la entrega del producto harina de cañihua tostada

El área usuaria establece como condición obligatoria que el harina de cañihua tostada sea entregada exclusivamente en presentaciones comerciales de 1 kilogramo (1 kg). Los envases deberán ser bolsas selladas, nuevas, limpias, de material apto para uso alimentario, sin fisuras, roturas ni signos de humedad. No se aceptarán presentaciones a granel, fraccionadas o en pesos distintos al declarado. El incumplimiento de esta condición será causal de rechazo inmediato en la recepción del producto

46- FICHA TÉCNICA – HARINA DE CHUÑO x 1 kg

1. Nombre del producto: Harina de Chuño x 1 kgt

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: ≤ 14 %
- Materias extrañas: Ausencia
- Impurezas: ≤ 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 de 1 kg . 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 *Vicia faba* 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		NTP 106.101:2019 LEGUMINOSAS. Harina instantánea de haba. Requisitos. 1ª Edición
Aspecto	Polvo homogéneo, libre de grumos considerando la compactación natural del envasado y estibado, exento de toda sustancia o cuerpo extraño a su naturaleza.	
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[2].	Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo Nº 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 Nº 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 caracteristicas 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 Nº 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 Nº 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 Nº 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 caracteristicas del embalaje, tales como: material y tipo de cerrado, siempre que se haya verificado que estas caracteristicas 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 Nº 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:

[2] Según articulo 12 del Reglamento del Decreto Legislativo Nº 1062, Ley de Inocuidad de los Alimentos, aprobado mediante Decreto Supremo Nº 034-2008-AG.

16

- 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.

Cláusula complementaria para la entrega del producto harina instantánea de habas

El área usuaria establece como condición obligatoria que la harina instantánea de habas sea entregada exclusivamente en presentaciones comerciales de 1 kilogramo (1 kg). Los envases deberán ser bolsas selladas, nuevas, limpias, de material apto para uso alimentario, sin fisuras, roturas ni signos de humedad. No se aceptarán presentaciones a granel, fraccionadas o en pesos distintos al declarado. El incumplimiento de esta condición será causal de rechazo inmediato en la recepción del producto

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 (*Zea mays* 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 Nº 451-2006/MINSA, y sus modificatorias.

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

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
Requisitos Sensoriales		NTP 205.079:2019 MAÍZ AMILÁCEO. Harina extruida de maíz amiláceo. Requisitos. 1ª Edición
Aspecto	Polvo homogéneo, libre de grumos considerando la compactación natural del envasado y estibado, exento de toda sustancia o cuerpo extraño a su naturaleza.	
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		Norma Sanitaria para la Fabricación de Alimentos a base de granos y otros, destinados a Programas Sociales de Alimentación, aprobada mediante Resolución Ministerial Nº 451-2006/MINSA, y sus modificatorias.
Humedad	Menor o igual a 5 %	
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.

49- FICHA TÉCNICA – HARINA DE MORAYA x 1 kg

1. Nombre del producto: Harina de Moraya x 1 kg

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: ≤ 14 %
- Materias extrañas: Ausencia
- Impurezas: ≤ 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 de 1 kl. Rotulado conforme a normativa.

50- FICHA TÉCNICA – HARINA DE SIETE SEMILLAS x 1 kg

1. Nombre del producto
Harina de siete semillas x 1 kg.

2. Descripción
Mezcla de harinas de diversos cereales y semillas (trigo, cebada, kiwicha, quinua, habas, soya y maíz), molidas finamente para preparaciones alimentarias. Color crema y aroma a cereal.

3. Ingredientes
Harinas de siete semillas (combinación declarada por el fabricante).

4. Alergénicos
Contiene gluten y soya. Puede contener trazas de frutos secos.

5. Características fisicoquímicas y organolépticas

- Aspecto: polvo fino homogéneo.
- Color: crema a beige.
- Olor y sabor: característicos, sin rancidez.
- Humedad máx.: ≤ 12 %.

6. Requisitos sanitarios para hospital
Registro Sanitario DIGESA vigente.
Envase íntegro y libre de contaminación.
Rotulado con lote, vencimiento y fabricante.

7. Condiciones de almacenamiento
Lugar fresco, seco y ventilado.
Proteger de la humedad. Cerrar bien después de abrir.

8. Vida útil
6 a 12 meses.

9. Presentación
Bolsa de 1 kg en material plástico grado alimentario, sellada.

51- FICHA TÉCNICA – HARINA DE SOYA x 1 kg

1. Nombre del producto: Harina de soya x 1 kg

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:** ≤ 10%
- **Proteína:** ≥ 40%
- **Grasa:** ≤ 20%
- **Fibra:** ≤ 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 de 1 kl . Rotulado conforme a normativa.

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 (*Lepidium meyenii* Walpers y *Lepidium peruvianum* 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. Pertenece 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 Nº 451-2006/MINSA, y sus modificatorias.

La harina tostada de maca debe presentar las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
Requisitos físicos		NTP 011.181:2014 (revisada el 2024) MACA. Harina tostada de maca. Requisitos. 2ª Edición
Materia extraña	Ausencia	
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)	Mínimo 5,00 % Máximo 7,00 %	

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

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
Cenizas (base seca)	Mínimo 3,00 % Máximo 6,00 %	NTP 011.181:2014 (revisada el 2024) MACA. Harina tostada de maca. Requisitos. 2ª Edición
Grasa (base seca)	Mínimo 0,20 % Máximo 2,00 %	
Carbohidratos (base seca)	Por diferencia	
Calcio (base seca)	Mínimo 250 mg/100 g	
Fósforo (base seca)	Mínimo 180 mg/100 g	
Magnesio (base seca)	Mínimo 75 mg/100 g	
Potasio (base seca)	Mínimo 1000 mg/100 g	
Sodio (base seca)	Mínimo 80 mg/100 g	
Fierro (base seca)	Mínimo 7 mg/100 g	
Zinc (base seca)	Mínimo 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 Nº 451-2006/MINSA, y sus modificatorias.
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 Nº 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 Nº 451-2006/MINSA, y sus modificatorias.

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 Nº 007-98-SA, y sus modificatorias.

[2] Según artículo 12 del Reglamento del Decreto Legislativo Nº 1062, Ley de Inocuidad de los Alimentos, aprobado mediante Decreto Supremo Nº 034-2008-AG.

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 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.

53- FICHA TÉCNICA – HOJUELA DE KIWICHA x 1 kg

1. Nombre del producto
Hojuela de kiwicha x 1 kg

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, con peso neto de 1 kilogramo.

54- FICHA TÉCNICA – HOJUELA DE QUINUA x 1 kg

1. Nombre del producto
Hojuela de quinua x 1 kg

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 con un peso neto de 1 kilogramo.

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 (*Avena sativa*, L o *Avena bizantina*, 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		NTP 205.050:2019 HOJUELAS DE AVENA. Requisitos y métodos de ensayo. 3ª Edición
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).	
Materias 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.

03

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.

modificatorias, 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.