

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).

I. FINALIDAD PÚBLICA

El presente requerimiento tiene por finalidad asegurar el abastecimiento oportuno de productos alimenticios no perecibles destinados a la preparación de dietas para los pacientes hospitalizados de los diferentes servicios y para el personal asistencial que realiza guardias en el Hospital Regional del Cusco, a fin de garantizar la continuidad del servicio de alimentación durante el mes de marzo del año 2026, mientras se gestiona el proceso de adquisición del requerimiento anual correspondiente.

- **OBJETIVO GENERAL:**

Garantizar el abastecimiento de productos alimenticios no perecibles necesarios para la preparación de raciones alimentarias destinadas a pacientes hospitalizados y personal asistencial de guardia del Hospital Regional del Cusco.

- **OBJETIVO ESPECIFICO:**

Asegurar la disponibilidad de insumos no perecibles para la preparación y distribución de raciones alimentarias dirigidas a pacientes hospitalizados y al personal asistencial que realiza guardias de 12 horas continuas de trabajo en el Hospital Regional del Cusco, durante el mes de marzo del año 2026.

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

Nº	CODIGO SIGA	NOMBRE	U. M.	TOTAL
1	090600010054	ACEITE VEGETAL COMESTIBLE	LITRO	400
2	093100020113	CHOCOLATE EN BARRA X 200 g APROX.	UNIDAD	23
3	095400070038	MANTEQUILLA CON SAL 400 g APROX.	UNIDAD	25
4	097900070026	MAZAMORRA INSTANTANEA X 150 G APROX	UNIDAD	610
5	097900120033	SILLAO X 1 L	UNIDAD	70
6	095400050042	LECHE EVAPORADA DESCREMADA X 400 g APROX.	UNIDAD	310
7	095400050043	LECHE EVAPORADA ENTERA X 400 g APROX.	UNIDAD	620
8	093100130010	MANJAR BLANCO A GRANEL	KLG	15

B. ITEM PAQUETE 2

Nº	CODIGO SIGA	NOMBRE	U. M.	TOTAL
1	090600040060	CHAQUEPA DE TRIGO	KLG	50
2	090600030740	QUINUA GRADO 1	KLG	120
3	093100120086	HOJUELAS DE AVENA	KLG	130

IV. REGLAMENTOS TÉCNICOS, NORMAS METROLÓGICAS Y/O SANITARIAS

El postor deberá adjuntar copia simple del Certificado de Autorización Sanitaria de Establecimiento vigente 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 Almacén de Alimentos del Hospital Regional Cusco, ubicado en la Av. La Cultura S/N del distrito, provincia y departamento de Cusco, en el horario de 8: am a 1:00 pm en Almacén de Alimentos.

Plazo: Los bienes materia de la presente convocatoria se entregan en el plazo de 1 DIA CALENDARIO NOTIFICADA LA NECESIDAD DEL AREA USUARIA.

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:

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

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	090600010054
2	CHOCOLATE EN BARRA X 200 g APROX.	093100020113
3	LECHE EVAPORADA DESCREMADA X 400 g APROX.	095400050042
4	LECHE EVAPORADA ENTERA X 400 g APROX.	095400050043
5	MANTEQUILLA CON SAL 400 g APROX.	095400070038
6	MAZAMORRA INSTANTANEA X 150 G APROX	097900070026
7	SILLAO X 1 L	097900120033
8	CHAQUEPA DE TRIGO	090600040060
9	QUINUA GRADO 1	090600030740
10	HOJUELAS DE AVENA	093100120086
11	MANJAR BLANCO A GRANEL	093100130010

**FICHA TÉCNICA
APROBADA**

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN COMÚN

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

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN COMÚN

2.1 Del bien

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

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

El aceite vegetal comestible debe presentar las siguientes características:

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

Precisión 1: Ninguna.

2.2 Envase

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

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

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

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

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

2.3 Embalaje

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

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

2.4 Rotulado

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

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

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

2.5 Etiquetado

Refiérase al numeral 2.4 de la presente Ficha Técnica.

Precisión 5: Ninguna.

2.6 Inserto

No aplica.

Precisión 6: No aplica.

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

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

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

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

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

5. Características fisicoquímicas y organolépticas

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

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

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

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

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

FICHA TÉCNICA – LECHE EVAPORADA DESCREMADA

1. Nombre del producto

Leche evaporada descremada x 400 g aprox.

2. Descripción

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

3. Ingredientes

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

4. Alergénicos

Contiene lactosa y proteína de leche de vaca.

5. Características fisicoquímicas y organolépticas

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

6. Requisitos sanitarios para hospital

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

7. Condiciones de almacenamiento

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

8. Vida útil

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

9. Presentación

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

FICHA TÉCNICA – LECHE EVAPORADA ENTERA

1. Nombre del producto

Leche evaporada entera x 400 g aprox.

2. Descripción

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

3. Ingredientes

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

4. Alergénicos

Contiene lactosa y proteína de leche de vaca.

5. Características fisicoquímicas y organolépticas

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

6. Requisitos sanitarios para hospital

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

7. Condiciones de almacenamiento

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

8. Vida útil

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

9. Presentación

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

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:** $\geq 80 \%$
- **Humedad:** $\leq 16 \%$
- **Sal:** 1,5 – 2 %

6. Requisitos sanitarios para hospital

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

7. Condiciones de almacenamiento

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

8. Vida útil

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

9. Presentación

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

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.

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.

FICHA TÉCNICA – CHAQUEPA DE TRIGO x 4 kg

1. Nombre del producto: Chaquepa de trigo x 4 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 4 kg, material plástico grado alimentario, con rotulado legible y completo.

**FICHA TÉCNICA
APROBADA**

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN COMÚN

Denominación del bien : QUINUA GRADO 1
 Denominación técnica : QUINUA PROCESADA (BENEFICIADA) GRADO 1
 Unidad de medida : KILOGRAMO
 Descripción general : Quinoa procesada (beneficiada) son los granos de quinoa (género y especie *Chenopodium quinoa* Willd.) que han sido sometidos a operaciones o procesos de limpieza, escarificado, lavado, secado, despedrado, selección (clasificación) y eliminación de granos contrastantes (granos de color), resultando un producto apto para la comercialización y el consumo humano (alguna operación opcionalmente puede repetirse).

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN COMÚN

2.1 Del bien

El alimento debe presentar las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN		REFERENCIA
CALIDAD			
Requisitos mínimos de calidad	<p>Los granos de quinoa deben tener el color característico de la variedad o ecotipo utilizada como materia prima, deben estar exentas de olores extraños o desagradables.</p> <p>Su aspecto debe responder a un grado de homogeneidad respecto a características sensoriales.</p>		NTP 205.062:2021 GRANOS ANDINOS. Quinoa en grano. Requisitos. 3ª Edición
Requisitos químico proximales (Valores expresados en base seca)			
Humedad	Máximo 13,0 %		
Proteínas	Mínimo 10 %		
Cenizas	Máximo 3,5 %		
Grasa	Mínimo 4,0 %		
Fibra cruda	Mínimo 4,0 %		
Saponina	Menor que 0,12 %		
Tamaño del grano	Tamaño de los granos	Diámetro promedio de los granos (mm)	
	Grandes	Mayor a 1,70	
	Medianos	Entre 1,40 a 1,70	
	Pequeños	Mayor a 1,20	
Grado (tolerancias de calidad)			
Sensoriales			
Granos enteros	Mínimo 97 %		
Granos quebrados	Máximo 1,0 %		
Granos dañados (manchados)	Máximo 0,5 %		
Granos germinados	Máximo 0,25 %		

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
Granos recubiertos	0 %	NTP 205.062:2021 GRANOS ANDINOS. Quinua en grano. Requisitos. 3ª Edición
Granos inmaduros	Máximo 0,5 %	
Granos contrastantes	Máximo 0,5 %	
Impurezas totales	Máximo 0,25 %	
<u>Físicos</u>		
Piedrecillas en 100 g de muestra	Ausencia	
Insectos (enteros, partes o larvas)	Ausencia	
Homogeneidad	El contenido de cada envase debe ser homogéneo y estar constituido únicamente por granos de quinua procesada de la misma calidad. La parte visible de los granos en el envase debe ser representativa.	
INOCUIDAD Cumplir con los requisitos establecidos por la autoridad nacional competente ¹ .	– Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, para alimentos de procesamiento primario ² ; o,	Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias.
	– Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria – DIGESA para alimentos elaborados industrialmente (fabricados) ³ .	Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA, sus modificatorias y regulación complementaria.

Precisión 1: La entidad deberá precisar en las bases el tamaño del grano de quinua grado 1 requerido, de acuerdo a lo establecido en la presente Ficha Técnica; por ejemplo: Quinua grano grande - grado 1.

2.2 Envase

El alimento debe ser envasado de tal manera que el producto quede debidamente protegido. Los envases y embalajes deben ser nuevos, estar limpios y ser de calidad tal que evite cualquier daño externo o interno al producto. Los envases deben ser de primer uso y conservar sus características de calidad, higiene, ventilación y resistencia necesarias para asegurar y garantizar la inocuidad y aptitud del producto durante el transporte, la manipulación, conservación y comercialización apropiada de los granos de quinua, según lo indica el numeral 7.2 de la NTP 205.062:2021.

¹ La autoridad competente dependerá del proceso seguido para la obtención del bien; si la operación de secado es natural, es decir solo implica una transferencia de masa y no necesariamente se requiere control (como en el seco salado, deshidratación osmótica, etc.), la autoridad competente será el SENASA; en ese sentido, el bien y proveedor deberán cumplir con lo establecido en los documentos técnicos de referencia emitidos por el SENASA en materia de inocuidad alimentaria. Sin embargo, si el secado es de tipo industrial (secado por aire caliente, liofilización, atomización, etc.), la autoridad competente será la DIGESA; en ese sentido, el bien y proveedor deberán cumplir con lo establecido en los documentos técnicos de referencia emitidos por la DIGESA en materia de inocuidad alimentaria. La entidad no requerirá hacer dicha precisión, es responsabilidad del proveedor cumplir con lo establecido por la autoridad competente correspondiente según el proceso seguido para la obtención del bien de la presente Ficha Técnica.

² Según artículo 10 del Reglamento del Decreto Legislativo N° 1062, Ley de Inocuidad de los Alimentos, aprobado mediante Decreto Supremo N° 034-2008-AG.

³ Según artículo 12 del Reglamento del Decreto Legislativo N° 1062, Ley de Inocuidad de los Alimentos, aprobado mediante Decreto Supremo N° 034-2008-AG.

En el caso de que el bien se encuentre controlado por la DIGESA, 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: En el caso de que el bien se encuentre controlado por el SENASA, 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.

En el caso de que el bien se encuentre controlado por la DIGESA, 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

Si al alimento le corresponde que sea controlado por la DIGESA, el rotulado debe cumplir con 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, con la NMP 001:2019 Requisitos para el etiquetado de preenvases. 5ª Edición y con el numeral 8 de la NTP 205.062:2021. El rotulado debe contener la siguiente información mínima en idioma español:

- nombre del producto;
- clasificación, tamaño y grado;
- declaración de los ingredientes;
- 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";
- 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

Si al alimento le corresponde que sea controlado por el SENASA, la etiqueta de su envase 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 y con el numeral 8 la NTP 205.062:2021. La etiqueta debe indicar lo siguiente en idioma español:

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

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

2.6 Inserto

No aplica.

Precisión 6: No aplica.

**FICHA TÉCNICA
APROBADA**

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN COMÚN

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

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN COMÚN

2.1 Del bien

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

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

Las hojuelas de avena precocidas deben presentar las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA	
CALIDAD			
Requisitos físicos			
Tamaño de partícula	Como mínimo el 34 % del producto quedará retenido sobre el tamiz N° 8 (2,38 mm); y no más del 15 % pasará a través del tamiz N° 25 (707 µm).	NTP 205.050:2019 HOJUELAS DE AVENA. Requisitos y métodos de ensayo. 3ª Edición	
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.

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

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

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

2.2 Envase

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

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

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

2.3 Embalaje

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

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

2.4 Rotulado

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

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

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

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

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

2.5 Etiquetado

Refiérase al numeral 2.4 de la presente Ficha Técnica.

Precisión 5: Ninguna.

2.6 Inserto

No aplica.

Precisión 6: No aplica.

FICHA TÉCNICA – MANJAR BLANCO x 1 KG

1. Descripción

Producto alimenticio semisólido elaborado a partir de leche, azúcar y otros ingredientes autorizados, sometido a cocción controlada hasta alcanzar la concentración y textura característica, libre de impurezas y apto para consumo humano.

2. Ingredientes

Leche entera o parcialmente descremada, azúcar, bicarbonato de sodio (regulador de acidez), preservante autorizado (opcional).

3. Alergénicos

Contiene lactosa y proteína de leche de vaca.

4. Características fisicoquímicas y organolépticas

- **Aspecto:** Pasta espesa y homogénea
- **Color:** Beige claro a marrón claro, característico
- **Olor:** Propio y agradable del manjar blanco
- **Sabor:** Dulce característico de la mezcla de leche y azúcar
- **Humedad:** $\leq 30 \%$
- **Sólidos totales:** $\geq 70 \%$
- **Grasa láctea:** 6 – 8 % (según formulación)

5. Requisitos sanitarios para hospital

- Producto con Registro Sanitario vigente emitido por DIGESA.
- Envase o contenedor limpio, herméticamente cerrado, libre de contaminación, plagas o humedad.
- Cumplimiento con las disposiciones del Reglamento de Leche y Productos Lácteos del Perú y el Codex Alimentarius.

6. Condiciones de almacenamiento

Mantener en lugar fresco y seco, protegido de la luz solar directa y de fuentes de calor. Una vez abierto, conservar refrigerado y consumir en un plazo máximo de 7 días.

7. Vida útil

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

8. Presentación

Envasado en envases o bolsas multilaminadas de 1 kg de contenido neto, herméticamente sellados, resistentes a la manipulación y almacenamiento, con rotulado que cumpla con la normativa sanitaria vigente.