

ANEXO 2

ESPECIFICACIONES TECNICAS PARA LA CONTRATACIÓN DE BIENES

Órgano y/o Unidad Orgánica:	SERVICIO DE NUTRICION Y DIETETICA
Actividad del POI:	-
Denominación de la Contratación:	ADQUISICION DE PRODUCTOS NO PERECIBLES (ABARROTES, HARINAS, GRANOS) ABRIL 2026.

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 abril 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 abril 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

N°	CODIGO SIGA	NOMBRE	U. M.	TOTAL
1	092200010180	COMINO MOLIDO	KLG	15
2	092200010018	CANELA ENTERA	KLG	5
3	092200010020	CLAVO DE OLOR	KLG	3
4	092200010160	PIMIENTA NEGRA MOLIDA	KLG	15
5	099600010307	PIMIENTO ROJO MOLIDO	KLG	10
6	092200010144	PALILLO MOLIDO A GRANEL	KLG	10

B. ITEM PAQUETE 2

N°	CODIGO SIGA	NOMBRE	U. M.	TOTAL
1	099600070145	LENTEJA CALIDAD 1 - EXTRA	KLG	60
2	090600030173	MAIZ BLANCO	KLG	90
3	099600070158	PALLAR CALIDAD EXTRA	KLG	60
4	090600030197	TRIGO MACHACADO	KLG	40
5	090600030083	TRIGO MORON	KLG	50

C. ITEM PAQUETE 3

N°	CODIGO SIGA	NOMBRE	U. M.	TOTAL
1	090600040278	HARINA DE CAÑIGUA	KLG	30
2	090600040025	HARINA DE HABAS	KLG	100
3	090600040159	HARINA DE SIETE SEMILLAS	KLG	100
4	090600040027	HARINA DE SOYA	KLG	20
5	090600040350	HARINA TOSTADA DE MACA	KLG	30

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:

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

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 conducta 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	COMINO MOLIDO	092200010180
2	CANELA ENTERA	092200010018
3	CLAVO DE OLOR	092200010020
4	PIMIENTA NEGRA MOLIDA	092200010160
5	PIMIENTO ROJO MOLIDO	099600010307
6	PALILLO MOLIDO A GRANEL	092200010144
7	LENTEJA CALIDAD 1 - EXTRA	099600070145
8	MAIZ BLANCO	090600030173
9	PALLAR CALIDAD EXTRA	099600070158
10	TRIGO MACHACADO	090600030197
11	TRIGO MORON	090600030083
12	HARINA DE CAÑIGUA	090600040278
13	HARINA DE HABAS	090600040025
14	HARINA DE SIETE SEMILLAS	090600040159
15	HARINA DE SOYA	090600040027
16	HARINA TOSTADA DE MACA	090600040350

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

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

7. Condiciones de almacenamiento: Conservar en lugar fresco, seco y protegido de la luz solar directa (15 °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.

FICHA TÉCNICA – CANELA ENTERAX 500 GR

1. Nombre del producto: Canela entera

2. Descripción: Producto alimenticio constituido por la corteza seca del árbol de canela (*Cinnamomum verum* J. Presl o *Cinnamomum cassia*), entera, limpia y libre de materias extrañas, utilizada como condimento y aromatizante en la preparación de alimentos y bebidas.

3. Ingredientes: 100% canela entera seca.

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

5. Características fisicoquímicas y organolépticas:

- Humedad: $\leq 12\%$
- Forma: Ramas o astillas enteras
- Color: Marrón claro a marrón rojizo
- Aroma: Característico, dulce y especiado
- Sabor: Dulce, aromático
- 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: 18–24 meses desde la fecha de elaboración, bajo condiciones de almacenamiento recomendadas.

9. Presentación: Envase de polietileno o bolsa laminada grado alimenticio con cierre hermético o sellado, en presentaciones de 500 gr, con rotulado reglamentario.

FICHA TÉCNICA – CLAVO DE OLOR ENTERO x 500 gr

1. Nombre del producto: Clavo de olor entero x 500 gr

2. Descripción: Botones florales secos y sin abrir del árbol *Syzygium aromaticum* (L.), limpios, enteros, libres de materias extrañas y utilizados como especia y aromatizante en la preparación de alimentos y bebidas.

3. Ingredientes: 100% clavo de olor entero.

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

5. Características fisicoquímicas y organolépticas

- Humedad: $\leq 12\%$
- Forma: Botones florales enteros, con pedúnculo
- Color: Marrón oscuro
- Aroma: Intenso, característico, especiado
- Sabor: Picante, aromático
- 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: 18–24 meses desde la fecha de elaboración, bajo condiciones de almacenamiento recomendadas.

9. Presentación: Envase de polietileno o bolsa laminada grado alimenticio con cierre hermético o sellado, en presentaciones de 500 gr, con rotulado reglamentario.

FICHA TÉCNICA – PIMIENTA NEGRA MOLIDA x 500 gr

1. Nombre del producto: Pimienta negra molida x 500 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.

FICHA TÉCNICA – PIMIENTO ROJO MOLIDO x 500 gr

1. Nombre del producto: Pimiento rojo molido x 500 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 500 gr, fecha de elaboración, fecha de vencimiento y datos del fabricante.

FICHA TÉCNICA – PALILLO MOLIDO x 500 gr

1. Nombre del producto

Palillo molido x 500 gr

2. Descripción

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

3. Ingredientes

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

4. Alergénicos

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

5. Características fisicoquímicas y organolépticas

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

6. Requisitos sanitarios para hospital

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

7. Condiciones de almacenamiento

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

8. Vida útil

18 a 24 meses en condiciones adecuadas de almacenamiento.

9. Presentación

Envasado en bolsas o envases de grado alimenticio, sellados herméticamente, con etiqueta visible que indique peso neto de 500 gr, fecha de elaboración, fecha de vencimiento y datos del fabricante.

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:** $\leq 0,5$ %
- **Granos dañados:** ≤ 2 %

6. Requisitos sanitarios para hospital

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

7. Condiciones de almacenamiento

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

8. Vida útil

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

9. Presentación

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

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.

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 – HARINA DE 7 SEMILLAS

1. Nombre del producto: Harina de 7 Semillas

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

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

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

5. Características fisicoquímicas y organolépticas

- Aspecto: Polvo fino y homogéneo
- Color Beige a marrón claro
- Aroma Característico, propio de la mezcla de cereales y semillas
- Sabor: Característico, sin sabores extraños
- Humedad: ≤ 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 variable (ej. 500 g, 1 kg o a granel). Rotulado conforme a normativa.

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:** $\leq 10\%$
- **Proteína:** $\geq 40\%$
- **Grasa:** $\leq 20\%$
- **Fibra:** $\leq 5\%$

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.