

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) MAYO 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 MAYO 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.	PACIENT	PERSON	TOTAL
1	090600010054	ACEITE VEGETAL COMESTIBLE	LITRO	150	200	350
2	091400060005	ATUN EN FILETE EN ACEITE VEGETAL X 170 G	UNIDAD	50	100	150
3	090600030915	HOJUELA DE AVENA INSTANTANEA X 10 KG	KILOS	80	40	120
4	096800010228	GALLETA DE SODA X 30 G APROX.	UNIDAD	100	200	300
5	097900080015	GELATINA X 150 g	UNIDAD	744		744

6	095400070015	MARGARINA X 2 kg	UNIDAD	2	2	4
7	095400070038	MANTEQUILLA CON SAL X 400 GR APROX	UNIDAD	10	05	15
8	097900070026	MAZAMORRA INSTANTANEA SOBRE X 150 G	UNIDAD	275	25	300
9	093100080012	MANJAR BLANCO X 1 KILO	UNIDAD	10		10
10	090600040172	POLVO DE HORNEAR X 20 G	UNIDAD	20	20	40
11	090600040247	SEMOLA x 1 kg	KLG	30	30	60
12	092200010018	SAL DE COCINA A GRANEL	KLG	100	100	200
13	095400050043	LECHE EVAPORADA ENTERA X 400 ML	UNIDAD	500	220	720
14	090600020190	FIDEO LARGO (TALLARIN)	KLG	150	80	230
15	090600020189	FIDEO SURTIDO CORTO (SOPAS)	KLG	250	150	400
16	090600040277	HARINA SIN PREPARAR	KLG	80	70	150

B. ITEM PAQUETE 2						
N°	CODIGO SIGA	NOMBRE	U. M.	PACIENT	PERSON	TOTAL
1	092200010180	COMINO MOLIDO	KLG	5	5	10
2	092200010018	CANELA ENTERA	KLG	2	1	3

C. ITEM PAQUETE 3

N°	CODIGO SIGA	NOMBRE	U. M.	PACIENT	PERSON	TOTAL
1	099600070145	LENTEJA CALIDAD 1 - EXTRA	KLG	60	60	12
2	090600030173	MAIZ BLANCO	KLG	20	60	80
3	099600070158	PALLAR BEBE CALIDAD EXTRA	KLG	30	30	60
4	090600040060	CHAQUEPA DE TRIGO	KLG	70	70	140
5	090600030083	TRIGO MORON	KLG	70	70	140
6	090600030740	QUINUA GRADO 1	KLG	80	70	150
7	099600070126	FRIJOL CANARIO CALIDAD EXTRA	KLG	30	30	60
8	099600020025	MORAYA ENTERA	KLG	25	25	50

D. ITEM PAQUETE 4

N°	CODIGO SIGA	NOMBRE	U. M.	PACIENT	PERSON	TOTAL
1	090600040058	HARINA DE MAIZ	KLG	40	40	80
2	090600040080	HARINA DE MORAYA	KLG	40	50	90

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 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	ATUN EN FILETE EN ACEITE VEGETAL X 170 G	091400060005
3	HOJUELA DE AVENA INSTANTANEA X 10 KG	090600030915
4	GALLETA DE SODA X 30 G APROX.	096800010228
5	GELATINA X 150 g	097900080015
6	MARGARINA X 2 kg	095400070015
7	MANTEQUILLA CON SAL X 400 GR APROX	095400070038
8	MAZAMORRA INSTANTANEA SOBRE X 150 G	097900070026
9	MANJAR BLANCO X 1 KILO	093100080012
10	POLVO DE HORNEAR X 20 G	090600040172
11	SEMOLA x 1 kg	090600040247
12	SAL DE COCINA A GRANEL	092200010018
13	LECHE EVAPORADA ENTERA X 400 ML	095400050043
14	FIDEO LARGO (TALLARIN)	090600020190
15	FIDEO SURTIDO CORTO (SOPAS)	090600020189
16	HARINA SIN PREPARAR	090600040277
17	COMINO MOLIDO	092200010180
18	CANELA ENTERA	092200010018
19	LENTEJA CALIDAD 1 - EXTRA	099600070145
20	MAIZ BLANCO	090600030173
21	PALLAR BEBE CALIDAD EXTRA	099600070158
22	CHAQUEPA DE TRIGO	090600040060
23	TRIGO MORON	090600030083
24	QUINUA GRADO 1	090600030740
25	FRIJOL CANARIO CALIDAD EXTRA	099600070126
26	MORAYA ENTERA	099600020025
27	HARINA DE MAIZ	090600040058
28	HARINA DE MORAYA	090600040080

FICHA TÉCNICA: GALLETA SODA x 30 g aprox.

1. Nombre del producto:

Galleta soda

2. Descripción del producto:

Producto horneado elaborado a base de harina de trigo, de textura crocante y sabor ligeramente salado, destinado al consumo directo. Empaque individual de aproximadamente 30 g.

3. Presentación:

Envase individual de 30 g aprox. en bolsa o envoltura plástica sellada, apta para alimentos.

4. Ingredientes:

Harina de trigo fortificada, aceite vegetal, sal yodada, levadura, bicarbonato de sodio y agua.

(Producto sin grasas trans, bajo en sodio y sin azúcares añadidos — libre de octógonos).

5. Características organolépticas:

- **Color:** Amarillo claro a dorado uniforme
- **Olor:** Propio, agradable, sin olores extraños
- **Sabor:** Suave, ligeramente salado
- **Textura:** Crocante, firme, no quebradiza en exceso

6. Requisitos de calidad:

- Registro Sanitario vigente DIGESA.
- Producto íntegro, sin roturas, humedad ni presencia de moho
- Sin cuerpos extraños ni residuos visibles
- Cumple con los estándares del D.S. N.º 007-98-SA “Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas”
- Libre de octógonos

7. Condiciones de almacenamiento:

Conservar en lugar fresco, seco y ventilado, alejado de la luz solar directa, humedad y fuentes de calor.

8. Vida útil:

6 meses bajo condiciones adecuadas de almacenamiento.

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: $\leq 5\%$
- 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 – MAICENA (ALMIDÓN DE MAÍZ) 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:** $\leq 0,2$ %
- **pH (en suspensión 10 %):** 5,0 – 7,0

6. Requisitos sanitarios para hospital

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

7. Condiciones de almacenamiento

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

8. Vida útil

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

9. Presentación

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

FICHA TÉCNICA – MARGARINA x 2 kl

1. Nombre del producto

Margarina x 2 kg

2. Descripción

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

3. Ingredientes

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

4. Alergénicos

Puede contener soya y derivados.

5. Características fisicoquímicas y organolépticas

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

6. Requisitos sanitarios para hospital

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

7. Condiciones de almacenamiento

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

8. Vida útil

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

9. Presentación

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

FICHA TÉCNICA: SÉMOLA DE TRIGO x 1 kg

1. Nombre del producto:

Sémola de trigo

2. Descripción:

Producto obtenido de la molienda gruesa del grano de trigo (endospermo), limpio y libre de impurezas, apto para el consumo humano y utilizado en la preparación de alimentos como sopas, papillas y guarniciones.

3. Composición:

100% trigo (*Triticum aestivum*)

4. Características organolépticas:

- **Color:** Amarillo claro o crema
- **Olor:** Característico, suave
- **Sabor:** Neutro, ligeramente dulce
- **Textura:** Granulada, homogénea, libre de grumos

5. Características fisicoquímicas:

- Humedad: Conforme a normativa vigente
- Cenizas: Dentro de límites permisibles
- Granulometría: Uniforme
- Libre de materias extrañas

6. Presentación:

Envase de polietileno o material trilaminado, resistente y sellado, en presentaciones comerciales de 1 kg.

7. Condiciones de almacenamiento:

Conservar en lugar fresco, seco, ventilado y protegido de la humedad y plagas.

8. Vida útil:

Mínimo 6 a 12 meses desde la fecha de producción, según fabricante.

9. Condiciones de calidad:

- Libre de insectos, larvas o contaminación
- Sin presencia de humedad excesiva o moho
- Producto apto para consumo humano

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 – 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 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.