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 Y OTROS) JULIO 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 JULIO 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 Julio 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

CODIGO SIGA	DESCRIPCION	U.M.	PACIENTE	PERSONAL	TOTAL
090600010054	ACEITE VEGETAL COMESTIBLE	LITRO	200	200	400
090600050048	AZUCAR RUBIA	KLG	50	50	10
090600020190	FIDEO LARGO (TALLARIN)	KLG	70	80	150

090600020189	FIDEO SURTIDO CORTO (SEGUNDO)	KLG	60	40	100
097900080015	GELATINA SOBRE X 150 GR	SOBRES	500	200	700
090600040277	HARINA SIN PREPARAR (A GRANEL)	KLG	50	50	100
099600040024	HONGO SECO Y LAUREL X 50 GR	KLG	40	40	80
095400050043	LECHE EVAPORADA ENTERA X 400 ML	TARROS	380	100	480
090600040090	MAICENA – ALMIDON DE MAIZ	KLG	50		50
097900070026	MAZAMORRA INSTANTANEA SOBRE X 150 GR	SOBRES	600	100	700
092200010144	PALILLO MOLIDO EN SOBRE X 20 GR	SOBRES	94	94	188
097900070021	PUDIN INSTANTANEO X 100 G APROX	UNIDADES	150		150
092200010044	SAL DE COCINA A GRANEL BOLSA X 1 KG	BOLSAS	120	130	250
090600040247	SEMOLA BOLSA X 200 GR	BOLSAS	250	250	500
097900120033	SILLAO X 1 L	LITROS	20	40	60
092200080009	VINAGRE TINTO X 1L	LITROS	20	40	60
099600020025	MORAYA ENTERA	KLG	20	80	100

B. ITEM PAQUETE 2

CODIGO SIGA	DESCRIPCION	U. M.	PACIENTE	PERSONAL	TOTAL
090600040278	HARINA DE CAÑIHUA	KLG	50		50
090600040350	HARINA DE MACA	KLG	40		40
090600040025	HARINA DE HABAS	KLG	70		70
090600040159	HARINA DE SIETE SEMILLAS	KLG	100		100

IV. REGLAMENTOS TÉCNICOS, NORMAS METROLÓGÍCAS Y/O SANITARIAS

El postor deberá adjuntar copia simple del Certificado de Autorización Sanitaria de Establecimiento vigente para cada uno de los productos ofertados, emitido por la Autoridad Sanitaria competente (DIGESA y/o SENASA), conforme a lo establecido en el Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N.º 007-98-SA y sus modificatorias.

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

V. ACONDICIONAMIENTO, MONTAJE O INSTALACIÓN

NO CORRESPONDE

VI. GARANTÍA COMERCIAL

4 MESES COMO MINIMO.

GOBIERNO REGIONAL CUSCO
HOSPITAL REGIONAL DEL CUSCO
Nut. Greysy Melisa Mamani Chalco
CNP. 6339
JEFA DEL SERVICIO DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA

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:

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

Donde F = 0.40.

Tanto el monto como el plazo se refieren, según corresponda, a la ejecución total del servicio o a la obligación parcial, de ser el caso, que fuera materia de retraso.

Se considera justificado el retraso, cuando el contratista acredite, de modo objetivamente sustentado, que el mayor tiempo transcurrido no le resulta imputable.

Esta calificación del retraso como justificado no da lugar al pago de gastos generales de ningún tipo.

XV. OTRAS PENALIDADES

No corresponde

XVI. RESOLUCIÓN CONTRACTUAL

El Hospital Regional Cusco puede resolver el contrato, en los siguientes casos:

a) Por acumulación del monto máximo de la penalidad por mora o por el monto máximo para otras penalidades, en la ejecución de la prestación a su cargo.
b) Caso fortuito o fuerza mayor que imposibilite la continuación del contrato.
c) Incumplimiento de obligaciones contractuales, por causa atribuible al contratista.
d) Hecho sobreviniente al perfeccionamiento del contrato, de supuesto distinto al caso fortuito o fuerza mayor, no imputable a ninguna de las partes, que imposibilite la continuación del contrato.
e) Por incumplimiento de la cláusula anticorrupción y antisoborno.
f) Por la presentación de documentación falsa o inexacta durante la ejecución contractual.

XVII. OBLIGACION ANTICORRUPCION Y ANTISOBORNO

A la suscripción del contrato o de la formalización de la Orden, el Contratista declara y garantiza no haber ofrecido, negociado, prometido o efectuado ningún pago o entrega de cualquier beneficio o incentivo ilegal, de manera directa o indirecta, al (los) evaluador (es) del proceso de contratación o cualquier servidor de Hospital Regional Cusco.

Asimismo, el Contratista se obliga a mantener una conducta proba e íntegra durante la vigencia del contrato, y después de culminado el mismo en caso existan controversias pendientes de resolver, lo que supone actuar con probidad, sin cometer actos ilícitos, directa o indirectamente. Aunado a ello, el Contratista se obliga a abstenerse de ofrecer, negociar, prometer o dar regalos, cortesías, invitaciones, donativos o cualquier beneficio o incentivo ilegal, directa o indirectamente, a funcionarios públicos, servidores públicos, locadores de servicios o proveedores de servicios del área usuaria, de la dependencia encargada de la contratación, actores del proceso de contratación y/o cualquier servidor

GOBIERNO REGIONAL CUSCO
HOSPITAL REGIONAL DEL CUSCO
Nut. Greyss Milisa Mamani Chalco
JEFA DEL SERVICIO DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA

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.

GOBIERNO REGIONAL CUSCO
HOSPITAL REGIONAL DEL CUSCO
Nut. Greycy Melisa Mamani Chalco
CNP. N° 5339
JEFA DEL SERVICIO DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA

Firma
Área usuaria o técnica estratégica

GOBIERNO REGIONAL CUSCO
HOSPITAL REGIONAL DEL CUSCO
Nut. Greycy Melisa Mamani Chalco
CNP. N° 5339
JEFA DEL SERVICIO DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA

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.

GOBIERNO REGIONAL CUSCO
HOSPITAL REGIONAL DEL CUSCO
"Dr. Guevara Mollca Manuel Chacón"
EL SERVICIO DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA

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
APROBADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN COMÚN

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

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN COMÚN

2.1 Del bien

La azúcar rubia doméstica debe presentar las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
Color, sabor, olor	Color amarillo pardo, sabor y olor característico.	NTP 207.007:2023 AZÚCAR. Azúcar rubia. Requisitos. 5ª Edición
Aspecto	No debe presentar insectos, arena, tierra u otras impurezas que indiquen una manipulación defectuosa del producto.	
Polarización a 20 °C	Mínimo 98,00 °Z	
Humedad	Máximo 0,40 g/100 g	
Cenizas conductimétricas	Máximo 0,50 g/100 g	
Color a 420 nm	Máximo 3500 UI	
Azúcares reductores	Máximo 0,70 g/100 g	
Sustancias insolubles (sedimentos)	Máximo 500 mg/kg	
Factor de seguridad	No debe ser mayor de 0,30 para una polarización mayor de 96 °Z. El factor de seguridad se determina mediante la siguiente ecuación: $F = \frac{\%\ Humedad}{100 - °Pol}$	
INOCUIDAD	Cumplir con los requisitos establecidos por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria – DIGESA, autoridad nacional competente[2].	Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo Nº 007-98-SA, sus modificatorias y regulación complementarias.

[1] Del Documento de Información Complementaria del rubro Alimentos y bebidas para consumo humano.
[2] Según artículo 12 del Reglamento del Decreto Legislativo Nº 1062, Ley de Inocuidad de los Alimentos, aprobado mediante Decreto Supremo Nº 034-2008-AG.

GOBIERNO REGIONAL C...
HOSPITAL REGIONAL DEL C...
...
CMP. Nº 5333
JEFE SERVICIO DE NUTRICIÓN Y

Precisión 1: Ninguna.

2.2 Envase

El envase que contiene el producto debe ser de material inocuo, estar libre de sustancias que puedan ser cedidas al producto en condiciones tales que puedan afectar su inocuidad, y estar fabricado de manera que mantenga la calidad sanitaria y composición del producto durante toda su vida útil, según el artículo 118 del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo Nº 007-98-SA, y sus modificatorias.

El tipo y material de envase deben corresponder al autorizado en el Registro Sanitario, según lo establecido en los artículos 105, 118 y 119 del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo Nº 007-98-SA, y sus modificatorias.

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

2.3 Embalaje

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

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

2.4 Rotulado

El rotulado de los envases de la azúcar rubia doméstica debe cumplir con lo establecido en el artículo 117 del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo Nº 007-98-SA, y sus modificatorias, y las disposiciones especificadas en el numeral 8.2 de la NTP 207.007:2023, así como en la NTP 207.058:2023 AZÚCAR. Rotulado. 3ª Edición. Debe contener la siguiente información mínima en idioma español:

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

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

2.5 Etiquetado

Refiérase al numeral 2.4 de la presente Ficha Técnica.

Precisión 5: Ninguna.

2.6 Inserto

No aplica.

Precisión 6: No aplica.

31

FICHA TÉCNICA
APROBADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN COMÚN

Denominación del bien	: FIDEOS LARGOS
Denominación técnica	: PASTA O FIDEO SECO DE TRIGO LARGO
Unidad de medida	: Kilogramo
Descripción general	: Es la pasta o fideo fabricado a base de harina de trigo, tipo Nápoles (pasta obtenida mediante proceso de moldeado mediante boquilla) o Bologna (pasta obtenida mediante proceso de laminado), de tamaño y forma variable, con o sin hueco, de sección redonda, ovalada, rectangular u otros, y cuyo contenido de humedad es igual o menor a 14 g/100 g. Su dimensión fundamental es la longitud. Pertenece al Grupo de Alimentos elaborados industrialmente (fabricados)[1].

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN COMÚN

2.1 Del bien

Los fideos largos deben ser elaborados con harina fortificada, según lo indicado en el artículo 5 del Reglamento de la Ley N° 28314, Ley que dispone la fortificación de harinas con micronutrientes, aprobado mediante Decreto Supremo 012-2006-SA.

Los fideos largos deben presentar las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
Humedad	Máximo 14,0 g/100 g (Se tolera una unidad más del valor indicado como máximo)	NTP 206.010:2016 PASTAS O FIDEOS PARA CONSUMO HUMANO. Requisitos. 2ª Edición, y su Corrigenda Técnica NTP 206.010:2016/CT 1:2022 PASTAS O FIDEOS PARA CONSUMO HUMANO. Requisitos. CORRIGENDA TÉCNICA 1. 1ª Edición
Acidez titulable (se expresará como porcentaje de ácido láctico y sobre la base de 14 g/100 g de humedad)	Máximo 0,46 % de ácido láctico (se tolera 10 % sobre el valor máximo indicado)	
Color	Característico	
Sabor y olor	Característico al producto. Libre de sabores y olores indeseables como agrio, amargo y rancio.	
Impurezas	Estar libres de suciedad (impurezas de origen animal, incluidos insectos muertos o vivos o en cualquiera de sus estadios).	
INOCUIDAD	Cumplir con los requisitos establecidos por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria – DIGESA, autoridad nacional competente[2].	Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA, sus modificatorias y regulación complementaria.

Precisión 1: La entidad deberá precisar en las bases el tipo de fideos largos requerido, de acuerdo con lo disponible en el mercado, por ejemplo: fideos largos delgados o "espaguetis", fideos largos gruesos o "lingüini", fideos largos delgados o "cabellos de ángel", etc.

[1] Del Documento de Información Complementaria del rubro Alimentos y bebidas para consumo humano.
[2] Según artículo 12 del Reglamento del Decreto Legislativo N° 1062, Ley de Inocuidad de los Alimentos, aprobado mediante Decreto Supremo N° 034-2008-AG.

30

2.2 Envase

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

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

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

2.3 Embalaje

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

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

2.4 Rotulado

El rotulado de los envases de los fideos largos debe considerar lo siguiente, según el artículo 117 del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA, y sus modificatorias, la NMP 001:2019 Requisitos para el etiquetado de preenvases. 5ª Edición, y la NTP 209.038:2019 ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado de alimentos preenvasados. 8ª Edición, según lo señalado en el numeral 10.2 de la NTP 206.010:2016, y su Corrigenda Técnica.

El rotulado de los envases de fideos largos debe contener como mínimo la siguiente información:

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

Además, el rotulado de los envases de fideos largos debe indicar que la pasta fue elaborada con harina fortificada y el rotulado debe especificar la lista de micronutrientes de la harina, según lo indicado en el Reglamento de la Ley N° 28314 Ley que dispone la fortificación de harinas con micronutrientes, aprobado mediante Decreto Supremo 012-2006-SA.

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

79

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
APROBADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN COMÚN

Denominación del bien	: FIDEOS CORTOS (CORTADOS)
Denominación técnica	: PASTA O FIDEO SECO DE TRIGO CORTADO
Unidad de medida	: Kilogramo
Descripción general	: Es la pasta o fideo fabricado a base de harina de trigo, tipo Nápoles (pasta obtenida mediante proceso de moldeado mediante boquilla) o Bologna (pasta obtenida mediante proceso de laminado), de tamaño y forma variable, sin características definidas de dimensión y cuyo contenido de humedad es igual o menor a 14 g/100 g. Son más pequeños que los largos. Pertenece al Grupo de Alimentos elaborados industrialmente (fabricados)[1].

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN COMÚN

2.1 Del bien

Los fideos cortos deben ser elaborados con harina fortificada, según lo indicado en el artículo 5 del Reglamento de la Ley N° 28314, Ley que dispone la fortificación de harinas con micronutrientes, aprobado mediante Decreto Supremo 012-2006-SA.

Los fideos cortos deben presentar las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
Humedad	Máximo 14,0 g/100 g (Se tolera una unidad más del valor indicado como máximo)	NTP 206.010:2016 PASTAS O FIDEOS PARA CONSUMO HUMANO. Requisitos. 2ª Edición, y su Corrigenda Técnica NTP 206.010:2016/CT 1:2022 PASTAS O FIDEOS PARA CONSUMO HUMANO. Requisitos. CORRIGENDA TÉCNICA 1. 1ª Edición
Acidez titulable (se expresará como porcentaje de ácido láctico y sobre la base de 14 g/100 g de humedad)	Máximo 0,46 % de ácido láctico (se tolera 10 % sobre el valor máximo indicado)	
Color	Característico	
Sabor y olor	Característico al producto. Libre de sabores y olores indeseables como agrio, amargo y rancio.	
Impurezas	Estar libres de suciedad (impurezas de origen animal, incluidos insectos muertos o vivos o en cualquiera de sus estadios).	
INOCUIDAD	Cumplir con los requisitos establecidos por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria – DIGESA, autoridad nacional competente[2].	Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA, sus modificatorias y regulación complementaria.

Precisión 1: La entidad deberá precisar en las bases el tipo de fideos cortos requerido, de acuerdo con lo disponible en el mercado, por ejemplo: fideos cortos "canuto rallado", "canuto liso", "tornillo", "coditos rallado", "codito liso", "munición," "caracol", etc.

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

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

2.2 Envase

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

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

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

2.3 Embalaje

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

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

2.4 Rotulado

El rotulado de los envases de los fideos cortos debe considerar lo siguiente, según el artículo 117 del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA, y sus modificatorias, la NMP 001:2019 Requisitos para el etiquetado de preenvases. 5ª Edición, y la NTP 209.038:2019 ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado de alimentos preenvasados. 8ª Edición, según lo señalado en el numeral 10.2 de la NTP 206.010:2016, y su Corrigenda Técnica.

El rotulado de los envases de fideos cortos debe contener como mínimo la siguiente información:

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

Además, el rotulado de los envases de fideos cortos debe indicar que la pasta fue elaborada con harina fortificada y el rotulado debe especificar la lista de micronutrientes de la harina, según lo indicado en el Reglamento de la Ley N° 28314 Ley que dispone la fortificación de harinas con micronutrientes, aprobado mediante Decreto Supremo 012-2006-SA.

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

2.5 Etiquetado
Refiérase al numeral 2.4 de la presente Ficha Técnica.

Precisión 5: Ninguna.

2.6 Inserto
No aplica.

Precisión 6: No aplica.

FICHA TÉCNICA – GELATINA X 150 g

1. Nombre del producto: Gelatina

2. Descripción: Mezcla en polvo a base de gelatina comestible y saborizantes, utilizada para preparar postres gelificados. Disponible en diferentes sabores y colores.

3. Ingredientes: Azúcar, gelatina comestible, ácido cítrico, saborizantes artificiales o naturales, colorantes permitidos.

4. Alergénicos: No contiene alérgenos declarables según Codex Alimentarius. Puede contener trazas de soya o leche según fabricante.

5. Características fisicoquímicas y organolépticas

- Aspecto: Polvo homogéneo, libre de grumos
- Color: Característico según el sabor
- Aroma: Característico según el sabor
- Sabor: Dulce y característico según el sabor
- Humedad: ≤ 5 %
- Solubilidad: Completa en agua caliente

6. Requisitos sanitarios para hospital: Registro Sanitario vigente DIGESA. Etiquetado en español conforme a normativa peruana y Codex Stan 1-1985. Fecha de elaboración y vencimiento legibles. Lote visible. Envase íntegro y sin signos de humedad o contaminación. Certificado de análisis del lote. Libre de contaminantes, plagas y materias extrañas.

7. Condiciones de almacenamiento: Conservar en lugar fresco, seco, alejado de la luz solar directa y de olores fuertes. Mantener envase cerrado.

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

9. Presentación: Sobre o bolsa plástica grado alimenticio, sellada herméticamente, con peso neto de 150 g, rotulado conforme a la normativa.

FICHA TÉCNICA
APROBADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN COMÚN

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

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN COMÚN

2.1 Del bien

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

La harina de trigo debe presentar las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
Humedad	Máximo 15,00 %	NTP 205.064:2015 (revisada el 2020) TRIGO. Harina de trigo para consumo humano. Requisitos. 1ª Edición
Cenizas, (±5 %) en base seca	Máximo 0,75 %	
Acidez, (±10 %), (expresado como porcentaje de ácido sulfúrico)	Máximo 0,10 % El cumplimiento del requisito se debe determinar considerando una humedad de 15 % en la harina.	
Aspecto	Producto homogéneo, sin grumos considerando la compactación natural del envasado y estibado, exento de toda sustancia y cuerpo extraño a su naturaleza.	
Color	Blanco cremoso	
Olor	Característico, sin indicios de rancidez o enmohecimiento.	
MICRONUTRIENTES	Cumplir con lo establecido en el artículo 4 del documento de la referencia.	Reglamento de la Ley que dispone la fortificación de harinas con micronutrientes- Ley Nº 28314, aprobado mediante Decreto Supremo Nº 012-2006-SA.

23

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
INOCUIDAD	Cumplir con los requisitos establecidos por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria – DIGESA, autoridad nacional competente[1].	Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA, sus modificatorias y regulación complementaria.

Precisión 1: Ninguna.

2.2 Envase

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

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

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

2.3 Embalaje

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

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

2.4 Rotulado

El rotulado de los envases de harina de trigo, además de lo contemplado en el artículo 117 del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA, y sus modificatorias y en el artículo 5 del Reglamento de la Ley que dispone la fortificación de harinas con micronutrientes - Ley N° 28314, aprobado mediante Decreto Supremo N° 012-2006-SA, debe cumplir con lo establecido en la NMP 001:2019 Requisitos para el etiquetado de preenvases. 5ª Edición y la NTP 209.038:2019 ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado de alimentos preenvasados. 8ª Edición; así mismo, se debe incluir la frase "contiene gluten", según el numeral 12.2 de la NTP 205.064:2015 (revisada el 2020). Debe contener la siguiente información mínima en idioma español:

- nombre del producto;
- declaración de los ingredientes y aditivos empleados en la elaboración del producto (rotular de manera expresa las proporciones de los micronutrientes indicados en el Reglamento de la Ley N° 28314, asimismo se debe incluir la frase "contiene gluten");

[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

72

- 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;
- peso neto en kilogramos del producto envasado;
- país de origen.

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

2.5 **Etiquetado**
Refiérase al numeral 2.4 de la presente Ficha Técnica .

Precisión 5: Ninguna.

2.6 **Inserto**
No aplica.

Precisión 6: No aplica.

21

FICHA TÉCNICA – LECHE EVAPORADA DESCREMADA

1. Nombre del producto
Leche evaporada descremada x 400 g aprox.

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

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

4. Alergénicos
Contiene lactosa y proteína de leche de vaca.

5. Características fisicoquímicas y organolépticas

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

6. Requisitos sanitarios para hospital

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

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

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

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

FICHA TÉCNICA – LECHE EVAPORADA ENTERA

FICHA TÉCNICA – MAICENA (ALMIDÓN DE MAIZ) 5kl

1. Nombre del producto
Maicena – Almidón de maíz

2. Descripción
Producto alimenticio en polvo fino, obtenido a partir del endospermo del grano de maíz (Zea mays) previamente limpio, seco y libre de impurezas, mediante un proceso de molienda húmeda, separación y secado, sin adición de aditivos ni preservantes.

3. Ingredientes
Almidón de maíz 100 %.

4. Alergénicos
No contiene alérgenos de declaración obligatoria. Puede contener trazas de gluten, soya o frutos secos debido a las condiciones de procesamiento.

5. Características fisicoquímicas y organolépticas

- **Aspecto:** Polvo fino y homogéneo
- **Color:** Blanco a blanco amarillento
- **Olor:** Propio, neutro, sin olores extraños
- **Sabor:** Neutro, característico del almidón de maíz
- **Humedad:** ≤ 13 %
- **Cenizas:** ≤ 0,2 %
- **pH (en suspensión 10 %):** 5,0 – 7,0

6. Requisitos sanitarios para hospital

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

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

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

9. Presentación
Bolsa de polietileno, polipropileno o material similar, sellada y rotulada de 5 kilogramos 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 – PALILLO MOLIDO x 20 gr

1. Nombre del producto
Palillo molido

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

FICHA TÉCNICA – MORAYA ENTERA x 5 kg

1. Nombre del producto
Moraya entera x 5 kg

2. Descripción
Papa deshidratada obtenida mediante un proceso tradicional de congelado natural y deshidratado, conservando sus características nutricionales y organolépticas.

3. Ingredientes
Papa (Solanum tuberosum) 100 %.

4. Alergénicos
No contiene alérgenos de declaración obligatoria.

5. Características fisicoquímicas y organolépticas

- **Aspecto:** Entera, firme, sin restos de tierra ni impurezas
- **Color:** Blanco a blanco amarillento
- **Olor:** Característico, sin olores extraños
- **Sabor:** Característico de la papa deshidratada
- **Humedad:** ≤ 12 %
- **Materia extraña:** Ausente

6. Requisitos sanitarios para hospital

- Autorización Sanitaria vigente emitido por SENASA.
- Producto inocuo, libre de plagas, hongos o contaminantes visibles.
- Cumplir con las especificaciones de calidad del Codex Alimentarius para tubérculos deshidratados.
- Envase y transporte en condiciones higiénicas, con rotulado conforme a normativa peruana vigente.

7. Condiciones de almacenamiento
Almacenar en lugar fresco, seco, ventilado, protegido de la luz solar directa y libre de humedad.

8. Vida útil
Hasta 24 meses en condiciones adecuadas de almacenamiento.

9. Presentación
Bolsas de polipropileno grado alimenticio, sellados, con etiqueta visible que indique peso neto de 1 kg, fecha de elaboración, fecha de vencimiento y datos del fabricante.

FICHA TÉCNICA
APROBADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN COMÚN

Denominación del bien : SAL DE COCINA
Denominación técnica : SAL PARA CONSUMO HUMANO – SAL DE COCINA
Unidad de medida : KILOGRAMO
Descripción general : Es la sal yodada y fluorada de venta directa para consumo humano, de granulometría grosera, con o sin adición de antihumectantes y que cumple con requisitos de calidad e inocuidad.

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN COMÚN

2.1 Del bien

La sal de cocina debe presentarse bajo la forma de cristales blancos agrupados y unidos. La granulación debe ser uniforme, según indica el numeral 7.1.1 de la NTP 209.015:2006.

La sal de cocina podrá contener aditivos alimentarios, según lo indicado en la legislación nacional vigente, según se indica en el numeral 7.2 de la NTP 209.015:2006.

La sal de cocina debe cumplir con las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
Requisitos sensoriales		NTP 209.015:2006 SAL PARA CONSUMO HUMANO. 2ª Edición
Aspecto	Granulosos y libre de sustancias extrañas visibles	
Color	Blanco	
Olor	Inodoro	
Sabor	Salado característico	
Requisitos físico químicos		
Humedad	Máximo 0,5 %	
Pureza	Mínimo 99,1 %	
Granulometría: debe pasar	– Tamiz ITINTEC 2,00 mm (Nº 10): Mínimo 75 % – Tamiz ITINTEC 177 µm (Nº 80): Máximo 30 %	
Sustancias Impermeabilizantes totales agregadas	Máximo 1,0 %	
Impurezas		
Impurezas insolubles en agua	Máximo 0,15 %	
Sulfato (SO_4)	Máximo 0,4 %	
Calcio (Ca^{++})	Máximo 0,2 %	
Magnesio (Mg^{++})	Máximo 0,2 %	
Cadmio (Cd)	Máximo 0,5 mg/Kg	
Cobre (Cu)	Máximo 2,0 mg/Kg	
Arsénico (As)	Máximo 0,5 mg/Kg	
Mercurio (Hg)	Máximo 0,1 mg/Kg	

16

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
Hierro (Fe)	Máximo 10 mg/Kg	NTP 209.015:2006 SAL PARA CONSUMO HUMANO. 2ª Edición
Bario (Ba^{++})	Exenta	
Materias nitrogenadas	Exenta	
Boratos	Exenta	
Nota: Todos los requisitos, menos la humedad, estarán referidos y estarán dados en base seca.		
Plomo (Pb)	Máximo 1,0 mg/Kg	CXS 193-1995 (2023) NORMA GENERAL PARA LOS CONTAMINANTES Y LAS TOXINAS PRESENTES EN LOS ALIMENTOS Y PIENSOS
Yodo (para asegurar la proporción de yodo, en el procesamiento de la sal se utilizará el yodato de potasio)	30 a 40 ppm (o mg/Kg de sal)	Reglamento del Decreto Ley Nº 17387, Fijan los tipos de sal para expendio al público en el territorio nacional, aprobado por Decreto Supremo Nº 00223-71-SA, y su modificatoria.
Flúor (en forma de fluoruro de sodio o su equivalente en cualesquiera de las sales de flúor autorizadas a usar)	200 miligramos de fluoruro de sodio por kilogramo de sal (200 ppm)	Aprueban normas para la adición del flúor a la sal de consumo humano, aprobada mediante Resolución Ministerial Nº 0131-85-SA-DVM.
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 Nº 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 puedan ser cedidas al producto en condiciones tales que puedan afectar su inocuidad, y estar fabricado de manera que mantenga la calidad sanitaria y composición del producto durante toda su vida útil, según el artículo 118 del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo Nº 007-98-SA, y sus modificatorias.

El tipo y material de envase 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 Nº 007-98-SA, y sus modificatorias.

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

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

2.3 **Embalaje**

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

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

2.4 **Rotulado**

El rotulado de los envases de la sal de cocina debe cumplir con lo dispuesto en el artículo 117 del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA, y sus modificatorias, en la NMP 001:2019 Requisitos para el etiquetado de preenvases. 5ª Edición, además de lo señalado en el numeral 11 de la NTP 209.015:2006. 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;
- el contenido de yodo y flúor expresado en ppm por kg de sal;
- país de fabricación;
- peso neto en kilogramos del producto envasado;
- condiciones especiales de conservación: "Manténgase en lugar seco, fresco y protegido de la luz".

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 – SÉMOLA DE TRIGO x 200 gr

1. Nombre del producto
Sémola de trigo

2. Descripción
Producto alimenticio obtenido de la molienda controlada del endospermo del grano de trigo duro (Triticum durum), de granulometría media, utilizado en la preparación de sopas, postres y otros alimentos.

3. Ingredientes
Trigo duro 100 %.

4. Alergénicos
Contiene gluten.

5. Características fisicoquímicas y organolépticas

- **Aspecto:** Gránulos finos y uniformes.
- **Color:** Amarillo claro característico.
- **Olor:** Característico a cereal limpio.
- **Sabor:** Suave, característico del trigo.
- **Humedad:** ≤ 14 %.

6. Requisitos sanitarios para hospital

- Registro Sanitario vigente DIGESA.
- Cumplir con la normativa nacional de granos y derivados.
- Libre de contaminantes físicos, químicos y microbiológicos.
- Proveedor con registro sanitario y autorización correspondiente.

7. Condiciones de almacenamiento
Conservar en lugar fresco, seco y limpio, protegido de la humedad y de la luz solar directa. Mantener el envase bien cerrado.

8. Vida útil
Hasta 12 meses en condiciones de almacenamiento adecuadas.

9. Presentación
Envasado en bolsas o envases de grado alimenticio, sellados herméticamente. La etiqueta debe indicar el peso neto de 1 kg, fecha de elaboración, fecha de vencimiento y datos del fabricante.

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: VINAGRE TINTO x 1 L

1. Nombre del producto:
Vinagre tinto x 1 litro

2. Descripción del producto:
Líquido rojizo obtenido por fermentación acética del vino tinto, utilizado como condimento y conservante natural en la preparación de diversos alimentos.

3. Presentación:
Botella plástica o de vidrio de 1 litro, herméticamente sellada.

4. Ingredientes:
Vino tinto fermentado, agua purificada.
(Ácido acético natural entre 4 % y 6 %).

5. Características organolépticas:

- **Color:** Rojo oscuro a marrón rojizo
- **Olor:** Ácido, característico del vinagre de vino
- **Sabor:** Ácido con ligero toque afrutado
- **Textura:** Líquido claro, sin sedimentos

6. Requisitos de calidad:

- Producto debe contar con **registro sanitario DIGESA vigente.**
- Acidez acética: 4 % – 6 %
- Libre de impurezas, turbidez y sedimentos
- Sin adición de colorantes ni saborizantes artificiales

7. Condiciones de almacenamiento:
Conservar en lugar fresco, seco y ventilado. Mantener el envase cerrado, alejado de la luz solar directa y fuentes de calor.

8. Vida útil:
12 meses bajo condiciones adecuadas de almacenamiento.

9. Presentación:
Botella plástica o de vidrio de 1 litro, herméticamente sellada.

FICHA TÉCNICA
APROBADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN COMÚN

Denominación del bien	: HARINA DE CAÑIHUA TOSTADA O CAÑIHUACO
Denominación técnica	: HARINA DE CAÑIHUA TOSTADA
Unidad de medida	: Kilogramo
Descripción general	: Es el producto obtenido de los granos de cañihua (*Chenopodium pallidicaule* Aellen) procesados (beneficiados) y tostados bajo condiciones controladas, que han sido sometidos a un proceso de molienda, reduciéndolos a determinados grados de granulometría para los distintos usos a los que se destine. Su consumo es directo. Pertenece al Grupo de Alimentos elaborados industrialmente (fabricados)[1].

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN COMÚN

2.1 Del bien

La harina de cañihua tostada debe provenir de granos de cañihua procesados (beneficiados) limpios, sanos, libres de infestación por insectos y cualquier otra materia extraña objetable; asimismo, debe cumplir con los requisitos establecidos en la NTP 011.452:2019 GRANOS ANDINOS. Cañihua en grano. Requisitos. 2ª Edición, según lo indicado en el numeral 4.1.1. de la NTP 011.455:2024.

Los aditivos alimentarios y los niveles máximos permitidos utilizados en la harina de cañihua tostada se sustentan en lo dispuesto por el Codex Alimentarius y en lo indicado en la Norma Sanitaria para la Fabricación de Alimentos a base de granos y otros, destinados a Programas Sociales de Alimentación, aprobada mediante Resolución Ministerial Nº 451-2006/MINSA, y sus modificatorias.

La harina de cañihua tostada debe presentar las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
Requisitos sensoriales		NTP 011.455:2024 GRANOS ANDINOS. Harina de cañihua tostada. Requisitos. 2ª Edición
Aspecto	Exenta de toda sustancia o cuerpo extraño a su naturaleza.	
Color	Característico según la variedad o ecotipo.	
Olor y sabor	Característico de la harina de cañihua tostada y debe estar exenta de sabores y olores extraños (ejemplo: olores producidos a causa de mohos).	
Consistencia	Harina homogénea, sin aglomeraciones (grumos) de ninguna clase, considerando la compactación natural del envasado y estibado.	
Requisitos fisicoquímicos		
Humedad	Máximo 5,5 %	
Proteína (base seca)	Mínimo 12 %	
Cenizas (base seca)	Máximo 4,5 %	
Grasa (base seca)	Mínimo 3,5 %	
Acidez (expresado en ácido sulfúrico)	Máximo 1 %	

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

10

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
Gelatinización	Mayor a 94 %	Norma Sanitaria para la Fabricación de Alimentos a base de granos y otros, destinados a Programas Sociales de Alimentación, aprobada mediante Resolución Ministerial N° 451-2006/MINSA, y sus modificatorias.
Índice de peróxido	Menor a 10 mEq/Kg de grasa	
Aflatoxinas	No detectable en 5 ppb	
INOCUIDAD	Cumplir con los requisitos establecidos por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria – DIGESA, autoridad nacional competente[2].	Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA, sus modificatorias y regulación complementaria.
		Norma Sanitaria para la Fabricación de Alimentos a base de granos y otros, destinados a Programas Sociales de Alimentación, aprobada mediante Resolución Ministerial N° 451-2006/MINSA, y sus modificatorias.

Precisión 1: La entidad podrá precisar en las bases que se agreguen vitaminas y minerales a la harina de cañihua tostada según sus necesidades, siempre que se haya verificado que estas características aseguren la pluralidad de postores.
Por ejemplo: Harina de cañihua tostada enriquecida con vitaminas y minerales, según los valores mínimos establecidos en la Tabla 2 del numeral 7 de la Directiva Valores Nutricionales Mínimos de la Ración del Programa del Vaso de Leche, aprobada mediante Resolución Ministerial 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 el tipo de cerrado; siempre que se haya verificado que estas características aseguren la pluralidad de postores.

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

09

2.3 Embalaje

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

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

2.4 Rotulado

El rotulado de los envases de harina de cañihua tostada debe cumplir con lo establecido en la Norma Sanitaria para la Fabricación de Alimentos a base de granos y otros, destinados a Programas Sociales de Alimentación, aprobada mediante Resolución Ministerial Nº 451-2006/MINSA, y sus modificatorias, así como en lo especificado en la NTP 209.038:2019 ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado de alimentos preenvasados. 8ª Edición, en la NMP 001:2019 Requisitos para el etiquetado de preenvases. 5ª Edición, y por lo establecido en el Codex Alimentarius. Debe contener la siguiente información mínima en idioma español:

- 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.

08

FICHA TÉCNICA
APROBADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN COMÚN

Denominación del bien	: HARINA TOSTADA DE MACA
Denominación técnica	: HARINA TOSTADA DE MACA
Unidad de medida	: Kilogramo
Descripción general	: Es el producto obtenido de la maca seca (*Lepidium meyenii* Walpers y *Lepidium peruvianum* Chacón), que ha sido acondicionada (seleccionada, lavada, desinfectada con o sin químicos y con secado adicional), luego tostada a temperaturas superiores a 60 °C por periodos de tiempos prudenciales y posterior molienda para ser destinada al consumo humano, sin la incorporación de aditivos alimentarios. Su consumo es directo. Pertenece al Grupo de Alimentos elaborados industrialmente (fabricados)[1].

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN COMÚN

2.1 Del bien

La harina tostada de maca debe provenir de la raíz tuberosa de maca seca, producida y secada bajo los principios de las buenas prácticas agrícolas y de manufactura; asimismo, debe cumplir con la NTP 011.180:2011 (revisada el 2024) MACA SECA. Requisitos. 2ª Edición, según lo establecido en el numeral 5 de la NTP 011.181:2014 (revisada el 2024).

Los aditivos alimentarios y los niveles máximos permitidos utilizados en la harina tostada de maca se sustentan en lo dispuesto por el Codex Alimentarius y en lo indicado en la Norma Sanitaria para la Fabricación de Alimentos a base de granos y otros, destinados a Programas Sociales de Alimentación, aprobada mediante Resolución Ministerial Nº 451-2006/MINSA, y sus modificatorias.

La harina tostada de maca debe presentar las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
Requisitos físicos		NTP 011.181:2014 (revisada el 2024) MACA. Harina tostada de maca. Requisitos. 2ª Edición
Materia extraña	Ausencia	
Tamaño de partículas	Por lo menos el 97,0 % de la harina tostada de maca debe pasar por el tamiz N° 40 (0,425 mm).	
Requisitos sensoriales		
Color	Puede variar en tonalidades desde el marrón claro al marrón oscuro.	
Sabor	Característico, libre de sabores indeseables.	
Olor	Característico, libre de olores indeseables.	
Requisitos fisicoquímicos		
Humedad	Máximo 10,00 %	
Proteína (base seca)	Mayor a 8,00 %	
Fibra cruda (base seca)	Mínimo 5,00 % Máximo 7,00 %	

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

07

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
Cenizas (base seca)	Mínimo 3,00 % Máximo 6,00 %	NTP 011.181:2014 (revisada el 2024) MACA. Harina tostada de maca. Requisitos. 2ª Edición
Grasa (base seca)	Mínimo 0,20 % Máximo 2,00 %	
Carbohidratos (base seca)	Por diferencia	
Calcio (base seca)	Mínimo 250 mg/100 g	
Fósforo (base seca)	Mínimo 180 mg/100 g	
Magnesio (base seca)	Mínimo 75 mg/100 g	
Potasio (base seca)	Mínimo 1000 mg/100 g	
Sodio (base seca)	Mínimo 80 mg/100 g	
Fierro (base seca)	Mínimo 7 mg/100 g	
Zinc (base seca)	Mínimo 2 mg/100 g	
Gelatinización	Mayor a 94 %	Norma Sanitaria para la Fabricación de Alimentos a base de granos y otros, destinados a Programas Sociales de Alimentación, aprobada mediante Resolución Ministerial Nº 451-2006/MINSA, y sus modificatorias.
Índice de peróxido	Menor a 10 mEq/kg de grasa	
Aflatoxina	No detectable en 5 ppb	
INOCUIDAD	Cumplir con los requisitos establecidos por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria – DIGESA, autoridad nacional competente[2].	Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo Nº 007-98-SA, sus modificatorias y regulación complementaria.
		Norma Sanitaria para la Fabricación de Alimentos a base de granos y otros, destinados a Programas Sociales de Alimentación, aprobada mediante Resolución Ministerial Nº 451-2006/MINSA, y sus modificatorias.

Precisión 1: Ninguna.

2.2 Envase

El envase que contiene el producto debe ser de material inocuo, estar libre de sustancias que puedan ser cedidas al producto en condiciones tales que puedan afectar su inocuidad, y estar fabricado de manera que mantenga la calidad sanitaria y composición del producto durante toda su vida útil, según el artículo 118 del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo Nº 007-98-SA, y sus modificatorias.

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

06

El tipo y material de envase deben corresponder al autorizado en el Registro Sanitario, según lo establecido en los artículos 105, 118 y 119 del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo Nº 007-98-SA, y sus modificatorias.

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

2.3 Embalaje

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

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

2.4 Rotulado

El rotulado de los envases de harina tostada de maca debe cumplir con lo establecido en la Norma Sanitaria para la Fabricación de Alimentos a base de granos y otros, destinados a Programas Sociales de Alimentación, aprobada mediante Resolución Ministerial Nº 451-2006/MINSA, y sus modificatorias, así como en lo especificado en la NTP 209.038:2019 ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado de alimentos preenvasados. 8ª Edición, en la NMP 001:2019 Requisitos para el etiquetado de preenvases. 5ª Edición, y por lo establecido en el Codex Alimentarius. Debe contener la siguiente información mínima en idioma español:

- 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
APROBADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN COMÚN

Denominación del bien	: HARINA INSTANTÁNEA DE HABA
Denominación técnica	: HARINA INSTANTÁNEA DE HABA
Unidad de medida	: Kilogramo
Descripción general	: Es el producto obtenido a partir de granos de haba seca de la especie *Vicia faba* L., que han pasado por un proceso de tratamiento térmico como cocción, tostado o extrusión y posterior molienda reduciéndolos a un polvo fino de determinados grados de granulometría para su uso y consumo directo. Pertenece al Grupo de Alimentos elaborados industrialmente (fabricados)[1].

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN COMÚN

2.1 Del bien

La harina instantánea de haba debe provenir de granos de haba sanos, limpios y deben cumplir con los requisitos establecidos en la NTP 205.024:2014 (revisada el 2019) CEREALES, LEGUMINOSAS Y PRODUCTOS DERIVADOS. Habas. Requisitos. 3ª Edición, según lo indicado en el numeral 4.1.1 de la NTP 106.101:2019.

Los aditivos alimentarios y los niveles máximos permitidos utilizados en la harina instantánea de haba se sustentan en lo dispuesto por el Codex Alimentarius y en lo indicado en la Norma Sanitaria para la Fabricación de Alimentos a base de granos y otros, destinados a Programas Sociales de Alimentación, aprobada mediante Resolución Ministerial Nº 451-2006/MINSA, y sus modificatorias.

La harina instantánea de haba debe presentar las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
Requisitos sensoriales		NTP 106.101:2019 LEGUMINOSAS. Harina instantánea de haba. Requisitos. 1ª Edición
Aspecto	Polvo homogéneo, libre de grumos considerando la compactación natural del envasado y estibado, exento de toda sustancia o cuerpo extraño a su naturaleza.	
Color	Blanco cremoso o dependiendo del color del cotiledón.	
Olor y sabor	Exenta de sabores y olores extraños, como los producidos a causa de mohos y/o rancidez.	
Textura	Suave al tacto.	
Requisitos fisicoquímicos		
Humedad	Máximo 5,00 %	
Proteínas	Mínimo 22,00 %	
Cenizas	Máximo 3,00 %	
Grasa total	Mínimo 2,00 %	
Acidez (expresado en ácido sulfúrico)	Máximo 0,15 %	
Índice de gelatinización	Mínimo 94,00 %	
Índice de peróxido	Máximo 10 mEq/Kg de grasa	
Aflatoxina	No detectable en 5 ppb	

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

04

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

Precisión 1: La entidad podrá precisar en las bases que se agreguen vitaminas y minerales a la harina instantánea de haba según sus necesidades, siempre que se haya verificado que estas características aseguren la pluralidad de postores.
Por ejemplo: Harina instantánea de haba enriquecida con vitaminas y minerales, según los valores mínimos establecidos en la Tabla 2 del numeral 7 de la Directiva Valores Nutricionales Mínimos de la Ración del Programa del Vaso de Leche, aprobada mediante Resolución Ministerial 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 el tipo de cerrado; siempre que se haya verificado que estas características aseguren la pluralidad de postores.

2.3 Embalaje

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

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

2.4 Rotulado

El rotulado de los envases de harina instantánea de haba debe cumplir con lo establecido en la Norma Sanitaria para la Fabricación de Alimentos a base de granos y otros, destinados a Programas Sociales de Alimentación, aprobada mediante Resolución Ministerial N° 451-2006/MINSA, y sus modificatorias, así como en lo especificado en la NTP 209.038:2019 ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado de alimentos preenvasados. 8ª Edición, en la NMP 001:2019 Requisitos para el etiquetado de preenvases. 5ª Edición, y por lo establecido en el Codex Alimentarius. Debe contener la siguiente información mínima en idioma español:

[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.

03

- 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 – HARINA DE 7 SEMILLAS x 5 kg

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 5 kg. Rotulado conforme a normativa.

02