

"ESPECIFICACIONES TÉCNICAS - REQUERIMIENTO DE BIENES"

Unidad de Organización o Programa	SERVICIO DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA
Meta Presupuestaria	META 40 AOI00013300174.
Actividad del POI	Asegurar la provisión de alimentación adecuada para los enfermos
Contribución al PPR	
Denominación de la Contratación	Pedido de alimentos para pacientes y personal asistencial autorizado del Hospital Hermilio Valdizán.

1. Finalidad Publica
Preparar los alimentos para los pacientes hospitalizados y personal asistencial del Hospital Hermilio Valdizán.
2. Antecedentes
El Servicio de Nutrición y Dietética del Hospital Hermilio Valdizán brinda alimentación diaria a los pacientes hospitalizados como parte del soporte nutricional integral. Para garantizar este servicio de manera continua y de acuerdo con las necesidades clínicas de los pacientes, se requiere la adquisición oportuna de alimentos que cumplan con los estándares de calidad e inocuidad.
3. Objetivos de la Contratación
<p>3.1 Objetivo General</p> <p>Cubrir las necesidades fisiológicas, hedónicas y nutricionales de los pacientes hospitalizados en el Hospital Hermilio Valdizán, mediante una alimentación individualizada que responda a sus condiciones fisiopatológicas específicas.</p> <p>3.2 Objetivo Específico</p> <p>Brindar un soporte nutricional adecuado que contribuya al estado de salud del paciente, garantizando el cumplimiento de sus requerimientos energéticos, su apetito y preferencias, en función de su diagnóstico clínico y estado nutricional.</p>
4. Alcance y Descripción de los Bienes Contratar
<p>4.1 Características técnicas</p> <p>Para efectos de la compra, se debe incluir las siguientes características, descriptas según anexo adjunto.</p>



4.2 Condiciones de Operación

No aplica

4.3 Embalaje y rotulado

Los productos deben contar con REGISTRO SANITARIO.

4.4 Reglamentos Técnicos, Normas Metrológicas y/o sanitarias

Los proveedores deberán sujetarse obligatoriamente a las Normas Técnicas

4.5 Normas Técnicas

- Ley N° 26842, Ley General de Salud
- Decreto Legislativo N° 1062 que aprueba la Ley de Inocuidad de los Alimentos.
- Decreto Supremo N° 034-200b-AG que aprueba el Reglamento de la ley de Inocuidad de los Alimentos.
- Decreto Supremo N° 007-9B-SA que aprueba el Reglamento sobre la vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y bebidas.
- Resolución Ministerial N° 591-200B/MINSA que aprueba la Norma sanitaria que establece los criterios microbiológicos de calidad sanitaria que establece los criterios microbiológicos de calidad sanitaria e inocuidad para los alimentos y bebidas de consumo humano
- Resolución Ministerial N° 461-2007/MINSA, que aprueba la Guía Técnica para el Análisis Microbiológico de superficies en contacto con Alimentos y Bebidas.

4.6 Acondicionamiento y Montaje

Los productos entregados deberán ser guardados en las cámaras frigoríficas del Servicio de Nutrición

4.7 Sistemas de entrega y/o modalidades de pago

Según cronograma anexo a este documento.

4.8 Disponibilidad de Servicios y Repuestos

En caso que el vívere entregado no cumpla con las Especificaciones Técnicas y/o la normativa sanitaria vigente, el proveedor deberá proceder con su reposición inmediata, garantizando la entrega del producto conforme al día siguiente, dentro del horario establecido por el Hospital Hermilio Valdizán. El incumplimiento de esta disposición podrá ser sujeto a penalidades, según lo estipulado en el contrato.

5. Garantía Comercial

Garantía de (30) días hábiles como mínimo, contabilizada desde la recepción de los productos.

Además, el proveedor deberá garantizar que los productos cuenten en buen estado de salubridad, y con las fechas de vencimiento del producto elaborado a fin de cubrir la reposición inmediata de los productos con fechas vencidas.

6. Muestras

No aplica

7. Prestaciones Accesorias

No aplica



8. Requisitos del Proveedor y/o Personal

- Los productos serán transportados en vehículos cerrados en perfectas condiciones e higiene, si es que la entrega no cumple con dicha condición, los productos serán devueltos. De la misma manera los envases tales como sacos, bolsas, cajas agrícolas y otros envases no deben presentar muestra de haber sido manipulados (rotas o quebradas) según el producto.
- Asimismo, el personal que hace el traslado de dichos productos se mantendrá en perfectas condiciones de higiene, buena salud y uniformados, según lo estipula las normas de Bioseguridad de la Dirección General de Salud.
- En el caso de los productos Cárnicos (Pollo, res, pescado, mondongo, hígado) y productos lácteos (yogurt, margarina con sal a granel y mantequilla con sal), serán transportados en cámaras frigoríficas, o salvo en vehículos cerrados que se ajuste a condiciones higiénicas y protectoras de salud y de los productos trasladados se harán en jabs cubiertas de hielo protegiendo el producto así mismo con tapas herméticas.
- Todos los alimentos objeto del presente proceso serán sujetos a control de calidad (Examen organoléptico) a su ingreso al almacén del Hospital Hermilio Valdizan el cual será realizado por la Comisión de recepción de productos perecibles y no perecibles, quien verificará si los bienes cumplen con las especificaciones técnicas requeridas y condiciones sanitarias mínimas exigidas dentro del horario establecido (Cárnicos en el Horario de 7:00 a.m. a 9:00 a.m.), Viveres secos, lácteos, frutas y verduras de 7:00 a.m a 11:00 a.m.) según orden de compra.
- El Hospital Hermilio Valdizan no está obligado a recibir los productos, fuera de los días y horario de entrega señalados. En caso que la fecha de entrega coincidiera con un domingo, día feriado o día declarado no laborable por el gobierno, la entrega se realizará previa coordinación un día antes.
- Si el Examen Organoléptico resulta "CONFORME" procederá su internamiento para su consumo, si dicho examen resulta "NO CONFORME", el proveedor deberá retirar todo el lote observado, para ser canjeado por otro en el término de la distancia, según las necesidades del servicio, el cual nuevamente será examinado para otorgar su conformidad.
- En caso de que el producto durante su periodo de almacenamiento, muestre alguna alteración de sus características, el Hospital Hermilio Valdizan tiene la potestad de enviar a realizar un control de calidad físico – químico y/o microbiológico a cualquiera de los laboratorios acreditados por INDECOPI. El costo del presente examen correrá por cuenta del proveedor.
- Los productos entregados por el proveedor estarán sujetos a compromiso de canje si estos sufriesen alteración de sus características físicas o deterioro de sus envases. De ser el caso el HHV notificará al proveedor a fin de que se realice el canje correspondiente.
- La recepción conforme, no limita el derecho a reclamo posterior del Hospital Hermilio Valdizan por defectos o vicios ocultos, inadecuados a las especificaciones técnicas u otras situaciones anómalas no detectables o no verificables durante la recepción de los productos.
- En etapas de estacionalidad, cambio climático o desastres naturales que impidan el abastecimiento del producto adjudicado, el postor está obligado a presentar una carta a la Jefatura de Logística con una alternativa a ofrecer, la cual deberá ser aprobada por el Servicio de nutrición teniendo en cuenta costos y calidad.



9. Lugar y Plazo de Ejecución
<p>Lugar: La entrega se realizará en el almacén del Servicio de Nutrición y Dietética del Hospital Hermilio Valdizán, sito en la Carretera Central Km. 3.5, Santa Anita</p> <p>Plazo: La entrega deberá realizarse dentro de los días calendario según cronograma adjunto de pedido de alimentos correspondiente al mes de julio del año 2025.</p> <p>Nota: En caso de víveres frescos y verduras la entrega será en forma semanal según programación que será entregado al postor adjudicado, en el horario de 9:00 a.m. a 11:00 a.m. En el caso de víveres secos en el horario de 9:00 a.m. a 11:00 a.m.</p> <p>En el caso de carnes y productos hidrobiológicos según programación, de lunes a sábado en el horario de 7:00 a.m. a 9:00 a.m.</p>
10. Conformidad
<p>Estará a cargo del servicio de Nutrición y el equipo de trabajo de Almacén del Hospital Hermilio Valdizán.</p>
11. Forma y Condiciones de Pago
<p><i>El pago se efectuará en un pago único, incluidos los impuestos de Ley, previa presentación de la factura, la guía de remisión y la conformidad por parte de la Área usuaria de Nutrición.</i></p> <p><i>El pago se realizará a través del abono en la respectiva cuenta interbancaria en algún Banco del Sistema Financiero Nacional.</i></p> <p>La Entidad debe pagar las contraprestaciones pactadas a favor del contratista dentro de los 10 días hábiles siguiente a la conformidad de los bienes, siempre que se verifiquen las condiciones establecidas en el contrato para ello.</p>
12. Responsabilidad por Vicios Ocultos
<p><i>El Contratista es responsable por la calidad ofrecida y por los vicios ocultos del (los) bien (es) ofertado (s) por un plazo no menor de un (01) año contado a partir de la conformidad otorgada, de acuerdo a lo dispuesto en la Ley General de Contrataciones Públicas y su Reglamento.</i></p>
13. Penalidades
<p><u>Penalidad por Mora en la ejecución de la prestación:</u></p> <p><i>En caso de retraso injustificado del contratista en la ejecución de las prestaciones objeto de la contratación, el Hospital Hermilio Valdizán 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:</i></p>



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

Donde F tiene el siguiente valor:

Para bienes: $F = 0.40$

Tanto el monto como el plazo se refieren, según corresponda, al monto vigente de la contratación o ítem que debió ejecutarse o, en caso que estos involucraran obligaciones de ejecución periódica o entregas parciales, a la prestación individual que fuera materia de retraso.

En caso no sea posible cuantificar el monto de la prestación materia de retraso, la Entidad puede establecer en las EETT la penalidad a aplicarse.

14. Otras Penalidades (De corresponder)

SUPUESTO DE APLICACIÓN DE PENALIDAD	FORMAS DE CÁLCULO	PROCEDIMIENTO
Si el proveedor ingresa los víveres al almacén de nutrición fuera del horario de ingreso. Se aplicará penalidad por cada ocurrencia	3 % de una UIT	Se redactará un memorando en el cual se indicará el horario de ingreso al Almacén de Nutrición, el cual será remitido a la Oficina de Logística para su conocimiento y cumplimiento.
El personal que hace el traslado de dichos productos de no contar con carnet de sanidad vigente. Se aplicará la penalidad por cada ocurrencia	3 % de una UIT	Se redactará un memorando en el cual se indicará que el personal no cuenta con carnet de sanidad vigente, el cual será remitido a la Oficina de Logística para su conocimiento y cumplimiento.
El personal no se encuentre en perfecta higiene, buena salud y uniformados según lo estipula las normas de Bioseguridad de la Dirección General de Salud. Se aplicará la penalidad por cada ocurrencia	3 % de una UIT	Se redactará un memorando en el cual se indicará sobre la falta de higiene, buena salud y con la ausencia de uniforme del personal, el cual será remitido a la Oficina de Logística para su conocimiento y cumplimiento.
Los productos que no sean transportados en vehículos cerrados o no estén en perfectas condiciones. Se aplicará la penalidad por cada ocurrencia.	3 % de una UIT	Se redactará un memorando en el cual se indicará que el vehículo no cumple con lo indicado, el cual será remitido a la Oficina de Logística para su conocimiento y cumplimiento.



15. Responsabilidad por Vicios Ocultos
<i>La responsabilidad por vicios ocultos se aplicará de conformidad con lo establecido en la Ley y Reglamento de la Ley de Contrataciones.</i>
16. Cláusula de Solución de Controversias
<i>Las controversias que se deriven de la ejecución, interpretación del contrato, orden de compra y/o servicio, son resueltos mediante conciliación o conforme al artículo 81 de la Ley y al artículo 330 del Reglamento.</i>
17. Cláusula Anticorrupción y antisoborno
<p>Declaración del Proveedor</p> <p><i>El Proveedor declara y garantiza no haber, directa o indirectamente, o tratándose de una persona jurídica a través de sus socios, integrantes de los órganos de administración, apoderados, representantes legales, funcionarios, asesores o personas vinculadas a las que se refiere el Reglamento de la Ley General de Contrataciones Públicas, ofrecido, negociado o efectuado, cualquier pago o, en general, cualquier beneficio o incentivo ilegal en relación al contrato.</i></p> <p><i>Asimismo, el proveedor se obliga a conducirse en todo momento, durante la ejecución del contrato, con honestidad, probidad, veracidad e integridad y de no cometer actos ilegales o de corrupción, directa o indirectamente o a través de sus socios, accionistas, participacionistas, integrantes de los órganos de administración, apoderados, representantes legales, funcionarios, asesores y personas vinculadas a las que se refiere el Reglamento de la Ley General de Contrataciones Públicas.</i></p> <p><i>Del mismo modo, el proveedor, declara conocer los compromisos antisoborno del Ministerio de Vivienda, Construcción y Saneamiento, con el firme compromiso de combatir el soborno en cualquiera de sus formas, promoviendo el máximo nivel de transparencia.</i></p> <p><i>Además, el proveedor se compromete a i) comunicar a las autoridades competentes de manera directa y oportuna, cualquier acto o conducta ilícita o corrupta de la que tuviera conocimiento; y ii) adoptar medidas técnicas, organizativas y/o de personal apropiadas para evitar los referidos actos o prácticas".</i></p>



18. Resolución de contrato

Cualquiera de las partes podrá resolver total o parcialmente la Orden de Compra por incumplimiento de sus obligaciones y el ejercicio de actos voluntarios contrarios a las leyes que interesan al orden público o a las buenas costumbres, de acuerdo a la normativa especial que resulte aplicable; siendo de aplicación el artículo 68 de la Ley de Contrataciones Públicas y de manera supletoria las disposiciones pertinentes del código civil vigente, cuando corresponda.

MINISTERIO DE SALUD
HOSPITAL HERMILIO VALDIZAN
SERVICIO DE NUTRICIÓN

Lic. ROXANA MURICIO MARCELO
JEFE SERVICIO DE NUTRICIÓN
C.N.P. 4311

Nombre, firma y sello del jefe del área usuaria

MES DE JULIO 2025

CÁRNICOS

FECHA	PRODUCTO	U.MEDIDA	HHV	CRÑ	TOTALES
01/07/2025	POLLO ENTERO SIN VISCERA	KG	86	22	108
01/07/2025	MENUDENCIA DE POLLO	KG	10	2	12
02/07/2025	PAVITA MEDALLÓN	KG	70	18	88
02/07/2025	MENUDENCIA DE POLLO	KG	10	2	12
03/07/2025	POLLO ENTERO SIN VISCERA	KG	95	22	117
03/07/2025	MENUDENCIA DE POLLO	KG	10	2	12
04/07/2025	CARNE DE RES TAPA DE CADERA	KG	60	14	74
04/07/2025	MENUDENCIA DE POLLO	KG	0	2	2
05/07/2025	PESCADO BONITO FRESCO EN FILETE	KG	60	15	75
05/07/2025	MENUDENCIA DE POLLO	KG	10	2	12
06/07/2025	POLLO ENTERO SIN VISCERA	KG	86	22	108
06/07/2025	MENUDENCIA DE POLLO	KG	10	2	12
07/07/2025	POLLO ENTERO SIN VISCERA	KG	95	22	117
07/07/2025	MENUDENCIA DE POLLO	KG	10	2	12
08/07/2025	PESCADO TRUCHA FRESCO EN FILETE	KG	50	15	65
08/07/2025	MENUDENCIA DE POLLO	KG	10	2	12
09/07/2025	POLLO ENTERO SIN VISCERA	KG	95	22	117
09/07/2025	MENUDENCIA DE POLLO	KG	10	2	12
10/07/2025	CARNE DE RES TAPA DE CADERA	KG	60	14	74
10/07/2025	MENUDENCIA DE POLLO	KG	0	2	2
11/07/2025	CHULETA DE CERDO	KG	65	15	80
11/07/2025	MENUDENCIA DE POLLO	KG	10	2	12
12/07/2025	PAVITA MEDALLÓN	KG	70	18	88
12/07/2025	MENUDENCIA DE POLLO	KG	10	2	12
13/07/2025	POLLO ENTERO SIN VISCERA	KG	95	22	117
13/07/2025	MENUDENCIA DE POLLO	KG	10	2	12
14/07/2025	CARNE DE RES TAPA DE CADERA	KG	60	14	74
14/07/2025	MENUDENCIA DE POLLO	KG	0	2	2
15/07/2025	POLLO ENTERO SIN VISCERA	KG	95	22	117
15/07/2025	MENUDENCIA DE POLLO	KG	10	2	12
16/07/2025	MENUDENCIA DE RES - MONDONGO CONGELADO	KG	30	14	44
16/07/2025	MENUDENCIA DE POLLO	KG	10	2	12
17/07/2025	POLLO ENTERO SIN VISCERA	KG	95	22	117
17/07/2025	MENUDENCIA DE POLLO	KG	10	2	12
18/07/2025	PESCADO BONITO FRESCO EN FILETE	KG	60	15	75
18/07/2025	MENUDENCIA DE POLLO	KG	10	2	12
19/07/2025	PAVITA MEDALLÓN	KG	70	18	88
19/07/2025	MENUDENCIA DE POLLO	KG	10	2	12
20/07/2025	POLLO ENTERO SIN VISCERA	KG	95	22	117
20/07/2025	MENUDENCIA DE POLLO	KG	10	2	12
21/07/2025	CARNE DE RES TAPA DE CADERA	KG	60	14	74
21/07/2025	MENUDENCIA DE POLLO	KG	0	2	2
22/07/2025	POLLO ENTERO SIN VISCERA	KG	95	22	117
22/07/2025	MENUDENCIA DE POLLO	KG	10	2	12
23/07/2025	PESCADO TRUCHA FRESCO EN FILETE	KG	50	15	65
23/07/2025	MENUDENCIA DE POLLO	KG	10	2	12
24/07/2025	POLLO ENTERO SIN VISCERA	KG	86	22	108
24/07/2025	MENUDENCIA DE POLLO	KG	10	2	12
25/07/2025	POLLO ENTERO SIN VISCERA	KG	200	22	222
25/07/2025	MENUDENCIA DE POLLO	KG	10	2	12
26/07/2025	PAVITA MEDALLÓN	KG	70	18	88
26/07/2025	MENUDENCIA DE POLLO	KG	10	2	12
27/07/2025	POLLO ENTERO SIN VISCERA	KG	86	22	108
27/07/2025	MENUDENCIA DE POLLO	KG	10	2	12
28/07/2025	POLLO ENTERO SIN VISCERA	KG	95	22	117
28/07/2025	MENUDENCIA DE POLLO	KG	10	2	12
29/07/2025	PESCADO BONITO FRESCO EN FILETE	KG	60	15	75
29/07/2025	MENUDENCIA DE POLLO	KG	10	2	12
30/07/2025	POLLO ENTERO SIN VISCERA	KG	95	22	117
30/07/2025	MENUDENCIA DE POLLO	KG	10	2	12
31/07/2025	CARNE DE RES TAPA DE CADERA	KG	60	14	74
31/07/2025	MENUDENCIA DE POLLO	KG	0	2	2

PARA MONDONGO: entregar entero (sin corte) INGRESA UN DÍA ANTES DEL PEDIDO

PARA CARNE DE RES TAPA DE CADERA: entregar entero (sin corte) INGRESA UN DÍA ANTES DEL PEDIDO

PARA CHULETA DE CERDO: corte lomo INGRESA UN DÍA ANTES DEL PEDIDO CON UN PESO DE 200 GR

PARA MENUDENCIA DE RES - HIGADO CONGELADO: entregar entero INGRESA UN DÍA ANTES DEL PEDIDO

PARA PAVITA MEDALLÓN: entregar en trozos INGRESA UN DÍA ANTES DEL PEDIDO

PARA EL PESCADO BONITO FRESCO EN FILETE Y PESCADO TRUCHA FRESCO EN FILETE: entregar fileteado con un peso de entre 180 gramos

TOTAL	PRODUCTO CÁRNICO		HHV	CRÑ	TOTAL
	POLLO ENTERO SIN VISCERA	KG	1494	330	1824
	MENUDENCIA DE POLLO		260	62	322
	PESCADO BONITO FRESCO EN FILETE		180	45	225
	PESCADO TRUCHA FRESCO EN FILETE		100	30	130
	PAVITA MEDALLÓN		280	72	352
	CARNE DE RES TAPA DE CADERA		300	70	370
	MENUDENCIA DE RES - MONDONGO CONGELADO		30	14	44
	CHULETA DE CERDO		65	15	80



HOSPITAL HERMILIO VALDIZAN
NUTRICION

SERVICIO DE

VÍVERES SECOS - JULIO / 2025

DESCRIPCIÓN	UNIDAD DE USO	JULIO		TOTAL MES
		HHV	CRÑ	
<u>VÍVERES SECOS</u>				
ARVEJA PARTIDA CALIDAD 2 - SUPERIOR	KILOGRAMO	0	5	5
HOJUELA DE AVENA PRECOCIDA	KILOGRAMO	0	30	30
FIDEO CORTO (CORTADO)	KILOGRAMO	60	20	80
FIDEO LARGO	KILOGRAMO	60	20	80
HARINA PARA APANAR	KILOGRAMO	5	0	5
HARINA DE ARVEJA	KILOGRAMO	0	6	6
HARINA DE CHUÑO	KILOGRAMO	25	6	31
HARINA DE TRIGO	KILOGRAMO	12	0	12
HARINA DE TRIGO PREPARADA	KILOGRAMO	30	0	30
MAZORCA DE MAIZ MORADO CATEGORIA PRIMERA	KILOGRAMO	60	20	80
MAIZ MOTE	KILOGRAMO	10	0	10
MORÓN ENTERO	KILOGRAMO	10	2	12
PALLAR CALIDAD SUPERIOR	KILOGRAMO	0	5	5
PAPA SECA	KILOGRAMO	0	5	5
POLENTA DE MAÍZ GRANULADO	KILOGRAMO	10	2	12
SÉMOLA A GRANEL	KILOGRAMO	10	2	12
TRIGO PELADO	KILOGRAMO	25	3	28
<u>BEBIDAS INFUSIONES Y AFINES</u>				
ANIS ENTERO AL PESO	KILOGRAMO	0	1	1
COCOA EN POLVO A GRANEL	KILOGRAMO	0	1	1



VÍVERES SECOS - JULIO / 2025

DESCRIPCIÓN	UNIDAD DE USO	JULIO		TOTAL
		HHV	CRN	MES
<u>CONDIMENTOS SAZONADORES Y ESENCIAS</u>				
POLVO DE HORNEAR X 20 g	UNIDAD	30	0	30
MANÍ ENTERO	KILOGRAMO	4	1	5
ORÉGANO ENTERO SECO A GRANEL	KILOGRAMO	2	0	2
MAYONESA X 1 kg	UNIDAD	12	0	12
MOSTAZA X 200 gr	UNIDAD	15	0	15
ACHIOTE MOLIDO	KILOGRAMO	4	0	4
GLUTAMATO MONOSÓDICO A GRANEL	KILOGRAMO	5	1	6
SILLAO X 500 mL	UNIDAD	50	14	64
ESENCIA DE VAINILLA X 1 L	UNIDAD	2	0	2
VINAGRE BLANCO X 500 ML	UNIDAD	24	10	34
PECANA	KILOGRAMO	8	1	9
COMINO ENTERO	KILOGRAMO	1	0	1
PALILLO MOLIDO GRANEL	KILOGRAMO	2	0	2
LAUREL (AL PESO)	KILOGRAMO	0	1	1
PIMIENTA ENTERA EN GRANO	KILOGRAMO	1	0	1
<u>DULCE GOLOSINA Y AFINES</u>				
CHANCACA EN CHIPA	UNIDAD	4	2	6
FLAN INSTANTÁNEO A GRANEL	KILOGRAMO	0	5	5
GELATINA A GRANEL	KILOGRAMO	15	10	25
MERMELADA X 1 kg	UNIDAD	18	12	30
CONSERVA DE DURAZNO EN ALMIBAR X 820 gr.	UNIDAD	70	0	70
<u>FRUTA SECA</u>				
HIGO SECO	KILOGRAMO	5	1	6
PASA	KILOGRAMO	13	1	14
GUINDON	KILOGRAMO	10	1	11
<u>LECHE Y DERIVADOS</u>				
LECHE EVAPORADA ENTERA X 400 g APROX.	UNIDAD	48	6	54
LECHE FRESCA ENTERA x 1 L	LITRO	2000	450	2450
LECHE EVAPORADA SIN LACTOSA X 400 g APROX	UNIDAD	24	0	24
MANTEQUILLA CON SAL	KILOGRAMO	35	16	51
MARGARINA CON SAL A GRANEL	KILOGRAMO	10	0	10
YOGURT X 1 L	UNIDAD	200	50	250
<u>DERIVADOS DE ESPECIES DE ORIGEN MARINO</u>				
FILETE DE ATUN EN ACEITE VEGETAL	UNIDAD	0	50	50
<u>PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN</u>				
PAN DE YEMA TIPO PETIPAN	UNIDAD	50	0	50
PAN DE MOLDE FUENTE	UNIDAD	2	0	2
PAN INTEGRAL	UNIDAD	2,480	0	2,480
PAN FRANCÉS	UNIDAD	10,230	5,145	15,375

* CHANCACA EN CHIPA GRANDE

VARIEDAD DE PAN A GRANEL DE 30gr. A 35gr. Aprox. Color blanco interno y color externo ligeramente dorado

HHV: 330 UND DE PAN FRANCÉS - DE LUNES A DOMINGO/ 80 UNID DE PAN INTEGRAL DE LUNES A DOMINGO

HHV: PAN DE YEMA TIPO PETIPAN ENTREGAR 30 UND. EL 09/07/2025 Y 20 UND. EL 30/07/2025

HHV: PAN DE MOLDE ENTREGAR 01 UND. EL 02/07/2025 Y 01 UND. EL 16/07/2025

CRN: 175 UND DE PAN FRANCÉS - DE LUNES A VIERNES / 125 UND PANES SABADOS Y DOMINGOS

CRN: PAN FRANCÉS ADICIONAL PARA EL 23/07/2025 (60 PANES) Y PARA EL 25/07/2025 (60 PANES)

HHV: YOGURT 01-07-2025 ENTREGARÁ 90 LT y 15-07-25 SE ENTREGARÁ 90 LT

CRN: YOGURT 01-07-2025 ENTREGARÁ 25 LT Y 15-07-25 SE ENTREGARÁ 25 LT

HHV Y CRN: INGRESO DE VIVERES SECOS: 01/07/2025

HHV Y CRN: MANTEQUILLA EN PRESENTACION DE 390 GR. APROX





PEDIDO VÍVERES FRESCOS MES DE JULIO 2025

PRODUCTO	UNIDAD DE USO	1ª SEMANA 02/07/2025		2ª SEMANA 09/07/2025		3ª SEMANA 16/07/2025		4ª SEMANA 23/07/2025		5ª SEMANA 30/07/2025		TOTAL MES	
		HHV	CRN	HHV	CRN	HHV	CRN	HHV	CRN	HHV	CRN	HHV	CRN
VERDURAS													
ACELGA (POR ATADO)	UNIDAD	3	1	3	1	3	1	3	1	3	1	15	5
AJÍ PANCA SECO (AL PESO)	KILOGRAMO	2	0.50	2	0.0	2	0.50	3	0.0	2	0.5	11	1.5
AJI VERDE	KILOGRAMO	4	3	5	3	4	3	5	3	4	3	22	15
AJO ENTERO CATEGORIA PRIMERA	KILOGRAMO	14	3	14	3	14	3	18	3	14	3	74	15
ALBAHACA (POR ATADO)	UNIDAD	1	1	0	1	1	1	0	1	1	1	3	5
APIO (POR ATADO)	UNIDAD	12	4	12	4	12	4	12	4	12	4	60	20
ARVEJA VERDE CATEGORIA EXTRA	KILOGRAMO	15	7	15	7	15	7	22	7	15	7	82	35
BERENJENA	UNIDAD	7	0	7	0	7	0	7	0	7	0	35	0
BETERRAGA (POR ATADO)	UNIDAD	12	4	12	4	12	4	12	4	12	4	60	20
BROCOLI (AL PESO)	KILOGRAMO	12	4	12	4	12	4	12	4	12	4	60	20
CAIGUA TIPO CRIOLLO	UNIDAD	50	10	50	10	50	10	50	10	50	10	250	50
CAMOTE MORADO	KILOGRAMO	50	16	50	16	50	16	50	16	50	16	250	80
CEBOLLA CHINA (POR ATADO)	UNIDAD	4	2	4	2	4	2	4	2	4	2	20	10
CEBOLLA ROJA (AL PESO)	KILOGRAMO	120	50	110	50	120	50	110	50	120	50	580	250
CHINCHO (POR ATADO)	UNIDAD	1	1	0	0	1	0	0	1	1	0	3	2
CHOCLO CATEGORIA EXTRA O PRIMERA	UNIDAD	180	60	180	60	180	60	240	60	180	60	960	300
COL CHINA (POR ATADO)	UNIDAD	1	1	3	1	1	1	3	1	1	1	9	5
COL CRESPA CALIDAD EXTRA	KILOGRAMO	8	4	8	4	8	4	8	4	8	4	40	20
COLIFLOR	UNIDAD	6	5	12	5	6	5	12	5	6	5	42	25
CULANTRO (POR ATADO)	UNIDAD	3	1	3	1	3	1	3	1	3	1	15	5
ESPINACA (AL PESO)	KILOGRAMO	6	1	4	1	6	1	4	1	6	1	26	5
FRIJOL CHINO	KILOGRAMO	3	1	0	1	3	1	0	1	3	1	9	5
FRIJOL VERDE	KILOGRAMO	14	5	14	5	14	5	14	5	14	5	70	25
HABA FRESCA	KILOGRAMO	10	4	10	4	10	4	10	4	10	4	50	20
HIERBA BUENA (POR ATADO)	UNIDAD	1	1	0	1	1	1	0	1	0	1	2	5
HIERBA LUISA (POR ATADO)	UNIDAD	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	10	5
HUACATAY (POR ATADO)	UNIDAD	1	1	0	1	1	1	0	1	1	1	3	5
KION FRESCO (AL PESO)	KILOGRAMO	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	10	5
LECHUGA AMERICANA	UNIDAD	30	13	30	13	30	13	30	13	30	13	150	65
LIMON CATEGORIA EXTRA	KILOGRAMO	25	13	25	13	25	13	35	13	25	13	135	65
MANZANILLA FRESCA (POR ATADO)	UNIDAD	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	10	5
MENTA (POR ATADO)	UNIDAD	1	1	2	1	1	1	2	1	1	1	7	5
NABO (POR ATADO)	UNIDAD	12	2	12	2	12	2	12	2	12	2	60	10
OLLUCO	KILOGRAMO	25	9	25	9	25	9	25	9	25	9	125	45
PAC CHOY (POR ATADO)	UNIDAD	3	1	1	1	3	1	1	1	3	1	11	5
PALLAR VERDE	KILOGRAMO	12	5	12	5	12	5	12	5	12	5	60	25
PAPA PERUANITA CALIDAD PRIMERA	KILOGRAMO	16	2	16	2	16	2	16	2	16	2	80	10
PAPA YUNGAY CALIDAD PRIMERA	KILOGRAMO	150	60	150	80	150	80	210	80	150	80	810	380
PEPINILLO CALIDAD PRIMERA	UNIDAD	50	10	50	10	50	10	50	10	50	10	250	50
PEREJIL (POR ATADO)	UNIDAD	2	1	3	1	2	1	3	1	2	1	12	5
PIMIENTO MORRON	UNIDAD	40	16	40	16	40	16	40	16	40	16	200	80
PORO (POR ATADO)	UNIDAD	12	4	12	4	12	4	12	4	12	4	60	20
RABANITO (POR ATADO)	UNIDAD	9	3	9	3	9	3	9	3	9	3	45	15
RÓCOTO AL PESO	KILOGRAMO	2	0.50	2	0.50	2	0.50	3	0.50	2	0.50	11	3
ROMERO (POR ATADO)	UNIDAD	1	1	1	0	1	0	1	1	1	0	5	2
TOMATE ITALIANO (AL PESO)	KILOGRAMO	45	22	45	22	45	22	45	22	45	22	225	110
VAINITA CALIDAD PRIMERA	KILOGRAMO	25	3	25	3	25	3	25	3	25	3	125	15
YUCA CATEGORÍA I	KILOGRAMO	35	11	35	11	35	11	35	11	35	11	175	55
ZANAHORIA (AL PESO)	KILOGRAMO	35	19	35	19	35	19	50	19	35	19	190	95
ZAPALLO MACRE CATEGORIA PRIMERA	KILOGRAMO	70	20	70	20	70	20	70	20	70	20	350	100
ZAPALLO ITALIANO	UNIDAD	25	7	25	7	25	7	25	7	25	7	125	35
ZAPALLO LOCHE (AL PESO)	KILOGRAMO	1	1	0	0	1	0	0	0	1	0	3	1

PEDIDO VÍVERES FRESCOS MES DE JULIO 2025

PRODUCTO	UNIDAD DE USO	1ª SEMANA 02/07/2025		2ª SEMANA 09/07/2025		3ª SEMANA 16/07/2025		4ª SEMANA 22/07/2025		5ª SEMANA 30/07/2025		TOTAL MES	
		HHV	CRÑ	HHV	CRÑ	HHV	CRÑ	HHV	CRÑ	HHV	CRÑ	HHV	CRÑ
FRUTAS													
CARAMBOLA CATEGORIA I	KILOGRAMO	15	6	15	6	15	6	15	6	15	6	75	30
DURAZNO CATEGORIA I	KILOGRAMO	10	15	10	15	10	15	10	15	10	15	50	75
GRANADILLA CATEGORIA EXTRA	KILOGRAMO	70	15	70	15	70	15	70	15	70	15	350	75
MANDARINA SATSUMA CATEGORIA I	KILOGRAMO	70	15	70	15	70	15	70	15	70	15	350	75
MANZANA DE AGUA (AL PESO)	KILOGRAMO	35	15	35	15	35	15	35	15	35	15	175	75
MANZANA DELICIA CATEGORIA I	KILOGRAMO	80	16	80	16	80	16	80	16	80	16	400	80
MARACUYA CATEGORIA EXTRA	KILOGRAMO	36	8	36	8	36	8	36	8	36	8	180	40
MELON CATEGORIA EXTRA	KILOGRAMO	70	14	70	14	70	14	70	14	70	14	350	70
MEMBRILLO (AL PESO)	KILOGRAMO	10	7	10	7	10	7	10	7	10	7	50	35
NARANJA WASHINGTON NAVEL CATEGORIA I	KILOGRAMO	70	0	70	0	70	0	70	0	70	0	350	0
PALTA FUERTE CATEGORIA I	KILOGRAMO	35	5	35	5	35	5	35	5	35	0	175	20
PAPAYA CATEGORIA EXTRA	KILOGRAMO	60	25	60	25	60	25	60	25	60	25	300	125
PIÑA CAYENA (AL PESO)	KILOGRAMO	35	10	35	10	35	10	35	10	35	10	175	50
PERA CATEGORIA EXTRA	KILOGRAMO	50	0	50	0	50	0	50	0	50	0	250	0
PLÁTANO DE ISLA	UNIDAD	250	50	250	50	250	50	250	50	250	50	1250	250
PLÁTANO DE SEDA CATEGORIA EXTRA	UNIDAD	250	50	250	50	250	50	250	50	250	50	1250	250
EMBUTIDOS													
ACEITUNA EN BOTIJA A GRANEL	KILOGRAMO	6	3	7	3	6	3	7	3	6	3	32	15
QUESO FRESCO DE VACA	KILOGRAMO	9	4	9	4	9	4	9	4	9	4	45	20
QUESO FUNDIDO	KILOGRAMO	4	3	4	3	4	3	4	3	4	3	20	15
HOT DOG DE POLLO A GRANEL	KILOGRAMO	5	3	5	3	5	3	5	3	5	3	25	15
HUEVO DE GALLINA CALIDAD PRIMERA	KILOGRAMO	60	12	60	12	60	12	75	12	75	12	330	60

* QUESO FRESCO DE VACA: pasteurizado

* EL QUESO FUNDIDO SERÁ SABOR NATURAL



PEDIDO DE ALIMENTOS 2025

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS Y REQUERIMIENTOS TÉCNICOS MÍNIMOS

NOMBRE DEL PAQUETE	CANT. SOLICITADA	PRODUCTO	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS	
CÁRNICOS	370 Kg	CARNE DE RES TAPA DE CADERA	Calidad	Fresca de primera. Sello correspondiente.
			Presentación	Pulpa sin hueso.
			Características	Color y olor característicos. Consistencia
				firme al tacto , libre de grasa y nervios.
			Cortes	tapa, cabeza de lomo.
			Requisitos	Constancia del proveedor mayorista o
				registro sanitario del camal.
			Transporte	En depósitos adecuados y limpios. Transporte
	80 Kg	CHULETA DE CERDO		adecuado y personal uniformado.
			Calidad	Fresca de primera. Sello correspondiente.
			Presentación	Pulpa con hueso.
			Características	Color y olor característicos. Consistencia
				firme al tacto.
			Cortes	lomo x 200 grs.
			Requisitos	registro sanitario del camal.
			Transporte	En depósitos adecuados y limpios. Transporte
	352 Kg	PAVITA MEDALLÓN		adecuado y personal uniformado.
			Peso promedio	2 kg. X bolsa y la unidad no menor a 200 gramos
			Características	Trozo del muslo de pavo, corte transversal, Olor y color característico. Consistencia,
				firme al tacto sin golpes.
			Requisitos	Centro de acopio de calidad garantizada
				o registro sanitario.
			Transporte	En depósitos adecuados y limpios. Transporte
				adecuado y personal uniformado.
	322 Kg	MENUDENCIA DE POLLO	Transporte	En depósitos adecuados y limpios. Transporte.
			Tipo	Fresco de primera.
			Presentación	Eviscerado con cabeza.
			Características	Olor y color característico. Consistencia, firme
				al tacto sin hematomas, patas peladas sin uñas.
			Requisitos	Centro de acopio de calidad garantizada



			o registro sanitario.
		Transporte	En depósitos adecuados y limpios. Transporte
			adecuado y personal uniformado.
44 Kg	MENUDENCIA DE RES - MONDONGO CONGELADO	Tipo	Congelado
		Presentación	Caja X 20 kg.
		Características	Color uniforme sin manchas, olor característico.
		Cortes	Entero sin corte
			Registro Sanitario Vigente, mencionar marca.
		Fecha de Vencimiento	Mínimo 3 meses.
		Transporte	En depósitos adecuados y limpios. Transporte
			adecuado y personal uniformado.
225 Kg	PESCADO BONITO FRESCO EN FILETE	Tipo	Fresco
		Presentación	Porciones de filete x 180 grs.
		Características	Eviscerado sin cabeza y espinas, tamaño
			grande, olor característico a marino.
			Músculo firme al tacto.
		Cortes	Fileteado
		Transporte	En depósitos adecuados y limpios. En bolsas, no puesto el producto directamente en contacto con la jaba
			adecuado y personal uniformado.
130 Kg	PESCADO TRUCHA FRESCO EN FILETE	Tipo	Fresco
		Presentación	Porciones de filete x 180 grs.
		Características	Eviscerado sin cabeza y espinas, tamaño
			grande, olor característico a marino.
			Músculo firme al tacto.
		Cortes	Fileteado
		Transporte	En depósitos adecuados y limpios. En bolsas, no puesto el producto directamente en contacto con la jaba
			adecuado y personal uniformado.
1,824 Kg	POLLO ENTERO SIN VISCERA	Tipo	Fresco de primera.
		Presentación	Eviscerado, sin cuello y patas.
		Peso promedio	2.0 kg.
		Características	Olor y color característico. Consistencia,
			firme al tacto sin golpes.
		Requisitos	Centro de acopio de calidad garantizada



				o registro sanitario
			Transporte	En depósitos adecuados y limpios. Transporte
				adecuado y personal uniformado.
NOMBRE DEL PAQUETE	CANT. SOLICITADA	PRODUCTO	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS	
	5 kg	ARVEJA PARTIDA CALIDAD 2 SUPERIOR	Tipo	granos
			Presentación	A granel.
			Características	Grano partido, pequeño, sano y limpio,
				tamaño y color uniforme. Fácil cocción.
			Requisitos	Registro Sanitario Vigente, indicar marca.
	30 kg	HOJUELA DE AVENA PRECOCIDA	Tipo	Hojuelas.
			Presentación	Envase 10 kg. Herméticamente cerrado.
			Características	Hojuela entera, tamaño y color uniforme,
				libre de cuerpos extraños e infestaciones.
			Requisitos	Registro Sanitario Vigente, indicar marca.
	80 Kg	FIDEO CORTO (CORTADO)	Tipo	Surtidos para sopa.
			Presentación	Bolsas x 10 Kg. Cerrada herméticamente.
			Características	Preparado en base a trigo de grano duro,
				libre de olor a humedad, no presentar infestaciones.
			Requisitos	Registro Sanitario Vigente, mencionar marca.
			Fecha de Vencimiento	Mínimo 6 meses
	80 Kg	FIDEO LARGO	Tipo	Delgado N° 32
				Bolsas x 10 Kg. Herméticamente cerrado.
			Características	Preparado en base a trigo de grano duro,
				libre de olor a humedad, No presentar infestaciones.
			Requisitos	Registro Sanitario Vigente, mencionar marca.
			Fecha de Vencimiento	Mínimo 6 meses.
	5 kg	HARINA PARA APANAR	Calidad	De primera.
			Presentación	Envase x 5 kg
			Características	Color y olor característico, libre de
				humedad e infestaciones.
			Requisitos	Registro Sanitario Vigente, mencionar marca.
			Fecha de Vencimiento	Mínimo 6 meses.
			Calidad	De primera
			Presentación	Envase x 5 kilos.



6 kg	HARINA DE ARVEJA	Características	Color y olor característico, libre de
			humedad e infestaciones.
		Requisitos	Registro Sanitario Vigente, mencionar marca.
		Fecha de Vencimiento	Mínimo 6 meses.
31 kg	HARINA CHUÑO	Tipo	Chuño inglés.
		Presentación	Envase de 10 Kg., herméticamente cerrado.
		Características	Textura suave, brillante, color blanco uniforme.
		Requisitos	Registro Sanitario Vigente, mencionar marca.
		Fecha de Vencimiento	Mínimo 6 meses.
12 kg	HARINA DE TRIGO	Tipo	De trigo
		Calidad	Sin preparar
		Presentación	Envase x 1kg
		Características	Color y olor característico, libre de
			humedad e infestaciones.
		Requisitos	Registro Sanitario Vigente, mencionar marca.
		Fecha de Vencimiento	Mínimo 6 meses.
30 Kg	HARINA DE TRIGO PREPARADA	Tipo	De trigo
		Calidad	Preparada
		Presentación	Envases de 1 kg herméticamente cerrado.
		Características	Color y olor característico, libre de
			humedad e infestaciones.
		Requisitos	Registro Sanitario Vigente, mencionar marca.
		Fecha de Vencimiento	Mínimo 6 meses.
10 kg	MAÍZ MOTE	Tipo	Cusco
		Presentación	Por kg a granel.
		Características	Granos grandes, secos, libres de hongos
			y trazas vegetales.
80 kg	MAZORCA DE MAÍZ MORADO CATEGORÍA PRIMERA	Tipo	Morado
		Presentación	Por Kg.
		Características	Mazorcas grandes, granos sanos y bien
			adheridos a la coronta, secos, libre de hongos.
12 kg	MORÓN ENTERO	Tipo	Americano
			Envase de 10 y 5 Kg., herméticamente cerrado.
			rotulado según normas.



		Características	Color y olor característico, libre de materias extrañas y humedad.
5 kg	PALLAR CALIDAD SUPERIOR	Tipo	granos
		Presentación	A granel.
		Características	Grano entero, grande, sano y limpio, tamaño y color uniforme. Fácil cocción.
		Requisitos	Registro Sanitario Vigente, indicar marca.
5 kg	PAPA SECA	Tipo	Seca amarilla
		Presentación	Por Kg. a granel.
		Características	Color amarillo cristalino, granulado de tamaño uniforme libre de impurezas
12 kg	POLENTA DE MAIZ GRANULADO	Tipo	De maíz
		Presentación	Envase de 5 Kg. herméticamente cerrado, rotulado
		Características	Color y olor característico, libre de materias extrañas y humedad.
		Requisitos	Registro Sanitario vigente, mencionar marca
		Fecha de Vencimiento	Mínimo 6 meses
12 kg	SÉMOLA A GRANEL	Tipo	De trigo.
		Presentación	Envase x 5 Kg herméticamente cerrado con rotulado según normas.
		Características	Fácil cocción. Granos grandes, enteros, sanos y limpios. Color y tamaño uniforme.
		Requisitos	Registro Sanitario Vigente, mencionar marca
		Fecha de Vencimiento	Mínimo 6 meses.
28 kg	TRIGO PELADO	Tipo	Pelado
		Presentación	A granel.
		Características	Grano entero, grande, sano y limpio, tamaño y color uniforme. Fácil cocción.
1 Kg	ANÍS ENTERO	Tipo	Entero
		Presentación	A granel, en envase de papel cerrado
		Características	De primera, granos enteros, sanos, limpios, de tamaño uniforme, totalmente secos, libre de materiales extraños.
		Calidad	De primera



1 kg	COCOA EN POLVO A GRANEL	Presentación	Envase herméticamente cerrado,
			rotulado (nombre del producto, lote, fecha de elaboración y vencimiento, razón social del fabricante o importador, registro sanitario, condiciones de conservación)
		Características	Libre de humedad, color y aroma característicos.
		Requisitos	Registro Sanitario Vigente, mencionar marca
		Fecha de Vencimiento	Mínimo 6 meses.
30 unidades	POLVO DE HORNEAR X 20 g	Presentación	Envase por 20 gr. Herméticamente cerrado
			y rotulada según normas.
		Requisitos	Registro Sanitario Vigente, mencionar marca.
		Fecha de Vencimiento	Mínimo 6 meses
5 kg	MANÍ ENTERO	Tipo	Pelado
		Presentación	Por kg. a granel
		Características	Granos enteros, grandes y sanos, color, olor y
			sabor característico, libre de humedad
			y sin olor a rancio.
2 kg	ORÉGANO ENTERO SECO A GRANEL	Presentación	A granel en bolsa de papel cerrado
		Características	Color y olor característico, aspecto homogéneo,
			libre de humedad y partículas extrañas.
12 unidades	MAYONESA X 1 kg		Envase de 1 kilo
		Características	Color blanco uniforme y olor característico,
			libre de impurezas.
		Requisitos	Registro Sanitario vigente, mencionar marca.
		Fecha de Vencimiento	06 meses.
15 unidades	MOSTAZA X 200 g	Presentación	Envase x 200 grms.
		Características	Color amarillento uniforme y olor característico,
			libre de impurezas.
		Requisitos	Registro Sanitario Vigente, mencionar marca.
		Fecha de Vencimiento	06 meses.
4 kg	ACHIOTE MOLIDO	Tipo	Molido
		Presentación	Por Kg. en envase de papel cerrado
		Características	Corteza molida, olor y sabor característico,
			libre de humedad.
		Tipo	Granulado.



6 kg	GLUTAMATO MONOSÓDICO A GRANEL	Presentación	Bolsa x 1 kilo, transparente.
		Características	Color y sabor característico, libre de impurezas.
		Requisitos	Registro Sanitario Vigente, mencionar marca.
		Fecha de Vencimiento	Mínimo 6 meses.
64 unidades	SILLAO X 500 mL	Tipo	De soya
		Presentación	Botella grande, herméticamente cerrado
			y rotulada según normas.
		Características	Color, olor y sabor característicos.
		Requisitos	Registro Sanitario Vigente, mencionar marca.
		Fecha de Vencimiento	Mínimo 6 meses
2 unidades	ESENCIA DE VAINILLA X 1 L	Tipo	Esencia.
		Presentación	Botella x 1 LT., herméticamente cerrado y
			rotulado según normas.
		Características	Color, olor y sabor característico.
		Requisitos	Registro Sanitario Vigente, mencionar marca.
		Fecha de Vencimiento	Mínimo 6 meses
34 unidades	VINAGRE BLANCO X 500 ML.	Tipo	Blanco
		Presentación	Fco. X 500 ml.
		Características	Color y sabor característico.
		Requisitos	Registro Sanitario Vigente, mencionar marca.
		Fecha de Vencimiento	Mínimo 6 meses
9 kg	PECANA	Tipo	Pelado
		Presentación	Por kg. A granel
		Características	Granos enteros, grandes y sanos.
			color, olor sabor característico. Libre
			de humedad y sin olor a rancio.
1 kg	COMINO ENTERO	Tipo	Entera.
		Presentación	A granel en bolsa de papel cerrado.
		Características	Olor y color característico, tamaño
			grande uniforme, grandes sanos y limpios
2 kg	PALILLO MOLIDO A GRANEL	Tipo	En polvo.
		Presentación	En envase cerrado.
		Características	De primera, color y olor característico, tamaño
			uniforme, libre de humedad y materias extrañas.



1 kg	LAUREL (AL PESO)	Presentación	A granel en bolsa de papel cerrado
		Características	Color característico, aspecto homogéneo.
			libre de humedad y partículas extrañas.
1 kg	PIMIENTA ENTERA EN GRANO	Tipo	Entera
		Presentación	A granel en bolsa de papel cerrado.
		Características	Olor y color característico, tamaño grande
			uniforme, grandes sanos y limpios.
6 unidades	CHANCACA EN CHIPA	Tipo	Caña de azúcar.
		Presentación	Chipa.
		Características	Color y olor característico, libre de cuerpos
			extraños.
5 kg	FLAN INSTANTÁNEO A GRANEL	Tipo	Granulado
		Presentación	Bolsa de polietileno X 05 kilos, herméticamente
			cerrado, rotulado según normas.
		Características	Granulado instantáneo sabor a vainilla, libre
			de humedad.
		Requisito	Registro Sanitario Vigente, mencionar marca.
		Fecha de Vencimiento	Mínimo 6 meses.
25 kg	GELATINA A GRANEL	Tipo	Granulado
		Presentación	Bolsa de polietileno X 05 kg herméticamente
			cerrada, rotulado según normas.
		Características	De fácil coagulación.
		Requisito	Registro Sanitario Vigente, mencionar marca.
		Fecha de Vencimiento	Mínimo 6 meses.
30 unidades	MERMELEDA X 1 KILO	Calidad	De primera.
		Presentación	Fco. de vidrio x 1 kilo, herméticamente cerrado.
		Características	Color, sabor y olor característico.
			Etiqueta adherida al frasco.
		Requisitos	Registro Sanitario Vigente, mencionar marca.
		Fecha de Vencimiento	Mínimo de 6 meses.
70 unidades	CONSERVA DE DURAZNO EN ALMIBAR X 820 g	Calidad	De primera.
		Presentación	Lata x 820 gr., herméticamente cerrado
		Características	Color, sabor y olor característico.
			Etiqueta adherida a la lata.



		Requisitos	Registro Sanitario Vigente, mencionar marca.
		Fecha de Vencimiento	Mínimo de 6 meses.
6 kg	HIGO SECO	Tipo	Higos seco
		Presentación	BOLSA DE 7 KG. Sellada herméticamente
		Características	De primera, color característico.
			Tamaño grande, libre de humedad y hongos
		Fecha de Vencimiento	Mínimo 6 meses.
14 kg	PASA	Tipo	De uva deshidratada
		Presentación	Caja x 10 Kg. Sellada herméticamente.
		Característica	Tamaño grande, sin semilla, sin impurezas
		Requisitos	Registro Sanitario Vigente, mencionar marca.
		Fecha de Vencimiento	Mínimo 6 meses.
		Muestra	250 gr. No excluyente
11 kg	GUINDON	Tipo	Guindones secos
		Presentación	Caja x 10 Kg. Sellada herméticamente Y BOLSA DE 2 KG
		Características	De primera, color característico.
			Tamaño grande, libre de humedad y hongos.
		Fecha de Vencimiento	Mínimo 6 meses
50 unidades	ATÚN EN FILETE EN ACEITE VEGETAL X 170 g	Calidad	Filete de atún en aceite vegetal.
		Presentación	Envase por 170 grs. Peso neto
		Características	Olor y sabor característico. La cantidad y calidad
			del producto será indicada en la etiqueta, lata sin
			abolladuras, hinchamientos, ni oxidaciones.
			Rótulo adherido a la lata.
		Requisitos	Registro Sanitario (ITP) Vigente, mencionar marca.
		Fecha de Vencimiento	Mínimo 6 meses.
		Transporte	En depósitos adecuados y limpios.
54 unidades	LECHE EVAPORADA ENTERA X 400 G APROX.	Tipo	Leche evaporada
		Presentación	Lata por 400 gr. aproximadamente.
			En cajas de 24 unidades.
		Características	Envases no deben estar oxidados, abollados o
			hinchados, etiqueta adherida a la lata.
		Requisitos	Registro Sanitario Vigente, mencionar marca.
		Fecha de Vencimiento	Mínimo 6 meses



LÁCTEOS

LÁCTEOS	2,450 litros	LECHE FRESCA ENTERA x 1 L	Tipo	Leche evaporada
			Presentación	Caja tetrapack 1lt. aproximadamente.
				En cajas de 24 unidades.
			Características	Envases no deben estar oxidados, abollados o
				hinchados, etiqueta adherida a la lata.
			Requisitos	Registro Sanitario Vigente, mencionar marca.
			Fecha de Vencimiento	Mínimo 6 meses
	51 kg	MANTEQUILLA CON SAL	Tipo	Creмоса de leche
			Presentación	Envase por 390 gramos aprox
			Características	Aspecto homogéneo. Color y sabor
				característico, consistencia sólida, libre de rancidez
			Requisitos	Registro Sanitario Vigente, mencionar marca.
			Fecha de Vencimiento	Mínimo 6 meses
	10 kg	MARGARINA CON SAL A GRANEL	Tipo	Creмоса
			Presentación	Envase por 2 ó 4 kgs. Aproximadamente
			Características	Aspecto homogéneo. Color y sabor
				característico, consistencia sólida, libre de rancidez
			Requisitos	Registro Sanitario Vigente, mencionar marca.
			Fecha de Vencimiento	Mínimo 6 meses
	250 unidades	YOGURT X 1 L	Tipo	Yogurt bebible de leche entera
			Presentación	envase de plástico x 1 litro
			Características	Envase plástico sin abolladura
				no hinchados, y etiquetados
				adherida al envase.
			Requisitos	Registro Sanitario Vigente, mencionar marca.
			Transporte	Con refrigeración
			Fecha de Vencimiento	Mínimo 2 meses
NOMBRE DEL PAQUETE	CANT. SOLICITADA	PRODUCTO	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS	
	15,375 unidades	PAN FRANCÉS	Tipo	Variedad Francés
			Presentación	Por 30 A 35 grs. por unidad
			Características	Frescos, tamaño grande, color característico,
				Color blanco interno y color externo ligeramente dorado
			Transporte	adecuado en canastas con separadores
			Tipo	Pan de molde tipo fuente cortados.



	2 unidades	PAN DE MOLDE FUENTE	Presentación	Bolsa rotulado y cerrado herméticamente.
			Características	Frescos, tamaño uniforme, color característico,
				textura blando libre de impurezas.
			Transporte	Adecuado en cajas rotulado.
			Requisitos	Registro Sanitario Vigente, mencionar marca.
			Fecha de Vencimiento	Mínimo 3 meses
	50 unidades	PAN DE YEMA TIPO PETIPAN	Tipo	Pan de yema tipo petipan
			Presentación	Bolsa rotulado y cerrado herméticamente
			Características	Frescos, tamaño uniforme, color característico,
				textura blando libre de impurezas
			Transporte	adecuado en cajas rotulado
	2,480 unidades	PAN INTEGRAL	Tipo	Pan integral
			Presentación	Bolsa rotulado y cerrado herméticamente
			Características	Frescos, tamaño uniforme, color característico,
				textura blando libre de impurezas
			Transporte	adecuado en cajas rotulado
NOMBRE DEL PAQUETE	CANT. SOLICITADA	PRODUCTO	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS	
	20 unidades	ACELGA (POR ATADO)	Tipo	Frescas
			Presentación	Por atado
			Característica	De primera, hojas grandes, verdes
				oscuro, limpio y sanos.
	12.5 kg	AJI PANCA SECO (AL PESO)	Tipo	Seco
			Presentación	Por kilogramo
			Característica	De primera, tamaño grande, sano, limpio
	37 kg	AJI VERDE	Tipo	Fresco
			Presentación	Por kilogramo
			Característica	De primera, tamaño grande, tierno, sano
	89 kg	AJO ENTERO CATEGORIA PRIMERA	Tipo	Arequipeño
			Presentación	Por Kg.
			Características	De primera, dientes grandes, madurez
	8 unidades	ALBAHACA (POR ATADO)	Tipo	Fresca
			Presentación	Por atado
			Característica	De primera, hojas grandes, verdes oscuros,
				limpio y sano.



117 kg	ARVEJA VERDE CATEGORIA EXTRA	Tipo	Fresco americano
		Presentación	Por kilogramo
		Característica	De primera, buen estado de madurez, sano y
			limpio, de vainas y granos grandes.
80 unidades	APIO (POR ATADO)	Tipo	Fresca
		Presentación	Por paquete x 6 cabezas.
		Característica	Fresco, cabeza grande, hojas de color verde
			sanos, no presentar signos de madurez
			granos grandes.
35 unidades	BERENJENA	Tipo	Fresco
		Presentación	Por unidad
		Característica	De primera, tamaño grande, tierno, sano y limpio.
80 unidades	BETERRAGA (POR ATADO)	Tipo	Fresco
		Presentación	Por paquete x 4 cabezas.
		Característica	De primera, tamaño grande, tierno, sano, libre
			sin ramillete.
80 kg	BROCOLI	Tipo	Fresco entero, grande.
		Presentación	Por unidad
		Característica	De primera, hojas frescas, color característico
300 unidades	CAIGUA TIPO CRIOLLO	Tipo	Fresco
		Presentación	Por unidad
		Característica	De primer, tamaño grande y uniforme,
			color verde, sanos y limpios
330 kg	CAMOTE MORADO	Tipo	Fresco morado
		Presentación	Por kilogramo
		Características	De primera, tamaño mediano, buen estado de
			madurez, libre de brotes y parásitos
30 unidades	CEBOLLA CHINA (POR ATADO)	Tipo	China
		Presentación	Por atado
		Característica	De primera, cabeza grande, fresca.
830 kg	CEBOLLA ROJA	Tipo	Arequipeño, rosado.
		Presentación	Por kilogramo
		Característica	Tamaño grande, uniforme, libre de brotes
			sanos, secos y limpios, color rosado.



5 unidades	CHINCHO (POR ATADO)	Tipo :	Fresco
		Presentación :	Por atado
		Característica :	De primera, hojas frescas, sanas
			de color y olor característico y limpio, color verde oscuro y limpias.
1,260 unidades	CHOCLO CATEGORÍA EXTRA O PRIMERA	Tipo :	Cuzco
		Presentación :	Por unidad
		Característica :	De primera, granos grandes y tiernos,
			grandes sanos, limpios y sin picadura.
14 unidades	COL CHINA	Tipo :	Fresco
		Presentación :	Por atado
		Característica :	De primera, hojas verdes oscuras limpias y sano
60 kg	COL CRESPA CALIDAD EXTRA	Tipo :	Fresco. Tamaño A
		Presentación :	Por Kg., Más de 31 cm; más de 6 000 g
		Característica :	De primera, hojas frescas, color característico, limpias
			y sanas, óptima, libre de humedad, hongos y brotes
67 unidades	COLIFLOR	Tipo :	Fresco entero
		Presentación :	Por Unidad
		Característica :	De primera, hojas frescas, color característico, limpio.
20 unidades	CULANTRO (POR ATADO)	Tipo :	Fresco
		Presentación :	Por atado
		Característica :	De primera, hojas frescas, sanas,
			de color y olor característico y limpio.
31 kg	ESPINACA (AL PESO)	Tipo :	Fresco
		Presentación :	Por kilogramo
		Característica :	De primera, hojas grandes, sanas de
			color verde oscuro y limpias.
14 kg	FRIJOL CHINO	Tipo :	Fresco
		Presentación :	Por kilogramo
		Característica :	De primera, de hebras grandes, tiernas, limpias
			y sin picaduras.
95 kg	FRIJOL VERDE	Tipo :	Fresco
		Presentación :	Por kilogramo
		Característica :	De primera, buen estado de madurez sano y



VERDURAS

			vainas grandes, sin picaduras.
70 kg	HABA FRESCA	Tipo	Fresco
		Presentación	Por kilogramo
		Característica	De primera, buen estado de madurez
			vainas grandes, sin picaduras
7 unidades	HIERBA BUENA (POR ATADO)	Tipo	Fresco
		Presentación	Por atado
		Característica	De primera hojas grandes, sanas de
			color verde oscuro y limpias.
15 unidades	HIERBA LUISA (POR ATADO)	Tipo	Fresco
		Presentación	Por atado
		Característica	De primera hojas grandes, sanas de color verde
			oscuro y limpias y olor característico.
8 unidades	HUACATAY (POR ATADO)	Tipo	Fresco
		Presentación	Por atado
		Característica	De primera hojas grandes, sanas de color verde
			oscuro y limpias y olor característico.
15 kg	KION FRESCO (AL PESO)	Tipo	Frescas
		Presentación	Por kilogramo
		Característica	De primera, tamaño grande, fresco,
			sano, limpio y olor característico.
215 unidades	LECHUGA AMERICANA	Tipo	Americana
		Presentación	Por Unidad
		Característica	Hojas grandes, de primera, limpias y sanas,
			tamaño grande, uniforme y olor característico.
200 kg	LIMÓN CATEGORÍA EXTRA	Tipo :	Fresco, calibre A
		Presentación :	Por Kg., 20 a 22 unidades por kilo
		Característica :	Grandes, jugosos de cáscara delgada
			sanos y en buen estado de madurez
15 unidades	MANZANILLA FRESCA (POR ATADO)	Tipo	Fresco
		Presentación	Por atado
		Característica	De primera, en buen estado, limpias y sanas.
		Tipo	Fresco



12 unidades	MENTA POR ATADO	Presentación	Por atado
		Característica	De primera hojas grandes, sanas de color verde
			oscuro y limpias y olor característico.
70 unidades	NABO (POR ATADO)	Tipo	Fresco
		Presentación	Por atado.
		Característica	De primera, tamaño grande, tierno,
			sano, limpio y sin hojas
170 kg	OLLUCO	Tipo	Serrano
		Presentación	Por kilogramo
		Característica	De primera, tamaño grande y uniforme, buen
			estado de madurez, sanos, limpios, sin picaduras
16 unidades	PAC CHOY (POR ATADO)	Tipo	Fresco
		Presentación	Por atado
		Característica	De primera, hojas grandes, frescas, verdes
			oscuro, limpios y sanos.
85 kg	PALLAR VERDE	Tipo	Fresco
		Presentación	Por kilogramo
		Característica	De primera, de vaina fresca y grande, buen estado
			de madurez y sanos.
90 kg	PAPA PERUANITA CALIDAD PRIMERA	Tipo :	Fresca y amarilla
		Presentación :	Por Kg.
		Característica :	Tamaño mediano, buen estado de
			madurez libre de brotes y parásitos
1,190 kg	PAPA YUNGAY CALIDAD PRIMERA	Tipo :	Fresca y blanca
		Presentación :	Por Kg.
		Característica :	Tamaño mediano, buen estado de
			madurez libre de brotes y parásitos
300 unidades	PEPINILLO CALIDAD PRIMERA	Tipo	Fresco
		Presentación	Por Unidad
		Características	De primera, tamaño grande, tierno, sano, limpio.
17 unidades	PEREJIL (POR ATADO)	Tipo	Fresco entero
		Presentación	Por atado
		Característica	De primera, hojas frescas, color característico, limpio.
		Tipo	Fresco



280 unidades	PIMIENTO MORRÓN	Presentación	Por unidad
		Característica	De primera, tamaño grande y uniforme, color rojo,
			en buen estado de madurez, sanos y limpios.
80 unidades	PORO (POR ATADO)	Tipo	Fresco
		Presentación	Por paquete
		Característica	Cabeza grande, no presentar signos de madurez
			sanos y limpios
60 unidades	RABANITO (POR ATADO)	Tipo	Fresco
		Presentación	Por atado
		Características	De primera, tierno, bulbos grandes y limpios.
14 kg	ROCOTO AL PESO	Tipo	Fresco
		Presentación	Por kilogramo
		Características	De primera, tamaño grande, tierno, sano
7 unidades	ROMERO (POR ATADO)	Tipo	Fresco
		Presentación	Atado
		Características	Tamaño grande color verde uniforme, sin manchas
335 kg	TOMATE ITALIANO AL PESO	Tipo	Fresco
		Presentación	Por Unidad
		Características	De primera, tamaño grande, tierno, sano, limpio.
140 kg	VAINITA CALIDAD PRIMERA	Tipo	Fresco, sedita.
		Presentación	Por Kg., hasta 0,8 cm diámetro ; Hasta 7 g por unidad
		Característica	Vainas grandes, buen estado de
			madurez, libre de picaduras
230 kg	YUCA CATEGORÍA I	Tipo	Blanca
		Procedencia	De la montaña
		Presentación	Por Kg., calibre A, 3,5 - 6,0 cm de diámetro
		Características	Tamaño grande color blanco uniforme no
			presentar manchas, fresca, sin fibra y limpias
285 kg	ZANAHORIA (AL PESO)	Tipo	Fresco
		Presentación	Por kilogramo
		Características	Grande, buen estado de madurez, sanos y
160 unidades	ZAPALLO ITALIANO	Tipo	Fresco
		Presentación	Por unidad
		Características	De primera, grandes, tiernos, jugosos, sin picaduras



	4 kg	ZAPALLO LOCHE (AL PESO)	Tipo	Fresco
			Presentación	Por kilogramo
			Características	De primera, grandes, tiernos, jugosos, sin picaduras
	450 Kg	ZAPALLO MACRE CATEGORIA PRIMERA	Tipo	Macre
			Presentación	Por Kg., mínimo un peso de 25 kg por unidad
			Característica	Grande, buen estado de madurez,
				sanos y limpios
NOMBRE DEL PAQUETE	CANT. SOLICITADA	PRODUCTO	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS	
	105 kg	CARAMBOLA CATEGORIA I	Tipo	Nacional
			Presentación	Por kilo, tamaño grande 10 cms., 80 – 129 gramos unidad
			Característica	De primera, tamaño grande y uniforme
				buen estado de madurez, libre de infestaciones
	125 kg	DURAZNO CATEGORIA I	Tipo	Durazno
			Presentación	Por Kg., calibre 1, no menor de 150 grs., 75 – 80 cm diametro ecuatorial
			Característica	Textura firme y jugosa, en buen estado
				de madurez. Tamaño uniforme, frutos
				sanos y limpios. Cascara delgada
	425 kg	GRANADILLA CATEGORIA EXTRA	Tipo	Nacional
			Presentación	Por kilo, tamaño grande 10 cms., 80 gramos unidad
			Característica	De primera, tamaño grande y uniforme
				buen estado de madurez, libre de infestaciones
	425 kg	MANDARINA SATSUMA CATEGORIA I	Tipo	Mandarina
			Presentación	Por Kg, calibre 4, de 77-82 mm diametro, no menor de 200 gr.
			Característica	De primera, tamaño mediano, textura
				firme y jugosa, buen estado de madures, sin pepa
	250 kg	MANZANA DE AGUA AL PESO	Tipo	De mesa, de agua al peso
			Presentación	Por Kg, calibre A, mayor a 80 mm., no menor de 150 grs.
			Característica	Textura firme y jugosa. En buen estado de
				madurez. Tamaño y color uniforme, tamaño mediano.
	480 kg	MANZANA DELICIA CATEGORIA I	Tipo	De mesa, delicia.
			Presentación	Por Kg, calibre A, mayor a 80 mm., no menor de 150 grs.
			Característica	Textura firme y jugosa. En buen estado de
				madurez. Tamaño y color uniforme, tamaño mediano.



420 kg	MELÓN CATEGORÍA EXTRA	Tipo :	Melón
		Presentación :	Formado, calibre 9, no menor de 2000 gramos. En jabas de plástico de 06 unidades en menor de 15 kilos
		Característica :	Tamaño grande, en buen estado de madurez, sanos, firme a la presión
220 kg	MARACUYÁ CATEGORÍA EXTRA	Tipo :	Fresco, de color verde a amarillo
		Presentación :	Por Kg.
		Característica :	De primera, tamaño grande y uniforme buen estado de madurez, libre de infestaciones
85 kg	MEMBRILLO AL PESO	Tipo :	Nacional
		Presentación :	Por kilo, tamaño grande 10 cms., 80 – 129 gramos unidad
		Característica :	De primera, tamaño grande y uniforme buen estado de madurez, libre de infestaciones
350 kg	NARANJA WASHINGTON NAVEL CATEGORÍA I	Tipo :	De mesa, Huando
		Presentación :	Por Kg, calibre 4, de 77-82 mm diametro, no menor de 200 gr.
		Característica :	De primera, tamaño mediano, textura firme y jugosa, buen estado de madures, sin pepa
195 kg	PALTA FUERTE CATEGORÍA I	Tipo :	Fuerte
		Presentación :	Por Kg., calibre 12, de 300 a 371 gramos
		Característica :	Tamaño mediano, en buen estado de madurez, sanos, firme a la presión
425 kg	PAPAYA CATEGORÍA EXTRA	Tipo :	Chanchamayo . Categoría Extra. Calibre J
		Presentación :	Por unidad, calibre J, no menor de 2500 gramos En jabas de plástico de 06 unidades, no menor de 15 kilos
		Característica :	Tamaño grande, en buen estado de madurez, sanos, firme a la presión
225 kg	PIÑA CAYENA AL PESO	Tipo :	Piña
		Presentación :	Por kilo, gran tamaño de 1kg aprox
		Característica :	De primera, tamaño grande y uniforme buen estado de madurez, libre de infestaciones
250 kg	PERA CATEGORÍA EXTRA	Tipo :	Fresco, de color verde a amarillo
		Presentación :	Por Kg.
		Característica :	De primera, tamaño grande y uniforme buen estado de madurez, libre de infestaciones
		Tipo :	Nacional



	1500 unidades	PLÁTANO DE SEDA CATEGORIA EXTRA	Presentación :	Por kilo, tamaño grande 20 cms., 80 – 200 gramos unidad
			Característica :	De primera, tamaño grande y uniforme
				buen estado de madurez, libre de infestaciones
	1500 unidades	PLÁTANO DE ISLA	Tipo :	Nacional
			Presentación :	Por kilo, tamaño grande 22 a 25 cms., 200 a 250 gramos la unidad
			Característica :	De primera, tamaño grande y uniforme
				buen estado de madurez, libre de infestaciones.
NOMBRE DEL PAQUETE	CANT. SOLICITADA	PRODUCTO	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS	
	47 kg	ACEITUNA EN BOTIJA A GRANEL	Tipo	Botija
			Presentación	Por kilogramo
			Características	De primera tamaño grande y uniforme (una sola variedad en el mismo envase), en buen
				estado de madurez, libre de infestaciones y deshuesado
	65 kg	QUESO FRESCO DE VACA	Tipo	Fresco, pasteurizado.
			Presentación	por Kg. (En moldes)
			Características	Color, olor y sabor característico,
				buen estado de conservación, libre cuerpo extraño
			Requisitos	Registro Sanitario Vigente, mencionar marca.
			Fecha de Vencimiento	Indicada en el envase
	35 kg	QUESO FUNDIDO	Tipo	Fresco
			Presentación	cada empaque contiene 8 tajadas
			Características	Color, olor y sabor característico,
				buen estado de conservación, libre cuerpo extraño, Sabor natural.
			Requisitos	Registro Sanitario Vigente, mencionar marca.
			Fecha de Vencimiento	Indicada en el envase.
	40 kg	HOT DOG DE POLLO A GRANEL	Tipo	Fresco
			Presentación	Envasado por kilo
			Característica	De primera, color rosado
				uniforme, olor característico, textura uniforme
			Requisitos	Registro Sanitario Vigente, mencionar marca.
			Fecha de Vencimiento	Mínimo 6 meses.
			Transporte	En depósitos adecuados y limpios.
				Transporte adecuado y personal uniformado.
	390 kg	HUEVO DE GALLINA CALIDAD PRIMERA	Tipo :	Rosado de gallina
			Presentación :	tamaño grande, de 62,5 – 68,88 g
			Características :	Frescos, tamaño grande, cáscara
				íntegra, sin grietas, ni resto de excrementos
			Transporte :	En depósitos adecuados y limpios.
				Transporte adecuado y personal uniformado.



FICHA TÉCNICA

3. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

Denominación del bien : LECHE EVAPORADA SIN LACTOSA
Denominación técnica : LECHE EVAPORADA SIN LACTOSA
Unidad de medida : UNIDAD
Descripción general : La leche evaporada sin lactosa es obtenida a partir de leche fresca que ha sido sometida a enfriamiento, pasteurización y estandarización de su materia grasa. Para la obtención de esta leche Descremada sin lactosa, se adiciona al producto una enzima llamada lactasa, la que provoca la hidrólisis de la lactosa presente en la leche, transformándola así en glucosa y galactosa.

4. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

4.1. Características Organolépticas

Deben cumplir con las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN
Color	Blanco a blanco
Aroma	Leve cocida, sin olor extraño.
Sabor	Característico, suave, no rancia, ni ácida y sin sabores extraños.
Aspecto	Fluida sin grumos exenta de materias extrañas
INOCUIDAD	Cumplir con los requisitos establecidos por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria – DIGESA, autoridad nacional competente

Precisión 1: NINGUNO

4.2. Envase y/o embalaje

Los envases utilizados deben ser de primer uso y sellados herméticamente, de acuerdo a las siguientes características:

ENVASE	TIPO	MATERIAL	CAPACIDAD
Envase primario	Lata	Hojalata	De 390 gr a 400gr
	Multilaminado	Cartón, aluminio o polietileno con abre fácil	
	Botella con tapa	Polietileno tereftalato PET y tapa: polietileno expandido de alta densidad HDPE	
Envase secundaria	Cajas	Cartón corrugado	Establecido por el fabricante
	Bandejas	Cartón corrugado cubierto con plástico termoencogible	



4.3. Requisitos del envase

Precisión 2: La entidad deberá indicar en las bases el peso neto del producto por envase. Además, podrá indicar las características del envase y embalaje tales como: material, tipo de cerrado, siempre que se haya verificado que estas características aseguren la pluralidad de postores.

4.4. Rotulado

El rotulado de los envases la leche evaporada sin lactosa debe cumplir con lo establecido 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. Asimismo, debe cumplir con la NMP 001:2019 Requisitos para el etiquetado de pre envases. 5ª Edición, y la NTP 209.038:2019 ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado de alimentos pre envasados. 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 la leche evaporada sin lactosa 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.

A demás el rótulo debe estar consignado en el envase de presentación unitaria, en idioma castellano, con caracteres de fácil lectura, en forma completa y clara, visible, legible e indeleble, el mismo que no debe desprenderse ni borrarse. La información del rotulado no debe inducir a engaño al consumidor. No se permite el uso de etiqueta autoadhesiva para ninguna información del rotulado, que pretenda reemplazar la información consignada en el rotulado original, en ningún caso, a excepción de lo dispuesto por la autoridad sanitaria competente, siempre que no se refiera a la composición original del producto y cuya disposición no reemplace ni oculte la información del rotulado original ni oculte la información del rotulado original.

