

“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

3.1 Objetivo General

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.

3.2 Objetivo Específico

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.

4. Alcance y Descripción de los Bienes Contratar

4.1 Características técnicas

Para efectos de la compra, se debe incluir las siguientes características, descritas según anexo adjunto.



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 jabas 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 cuál 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.), Víveres 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 agosto 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., a este horario también se rigen los adelantos de cárnicos según la programación.</p> <p>Horario de ingreso del pan: 4:30 am a 5:00 am</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

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.
Si el proveedor no cumple con las especificaciones técnicas solicitadas. Se aplicará penalidad por cada ocurrencia	3 % de una UIT	Se redactará un memorando en el cual se indicará que el proveedor no cumple con las especificaciones técnicas solicitadas, 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	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




aplicará la penalidad por cada ocurrencia.		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 FERNILIO VALDIZAN
SERVICIO DE NUTRICIÓN


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

Nombre, firma y sellado del jefe del área usuaria

VÍVERES SECOS - AGOSTO / 2025				
DESCRIPCIÓN	UNIDAD DE USO	AGOSTO		TOTAL
		HHV	CRÑ	MFS
<u>CONDIMENTOS SAZONADORES Y ESENCIAS</u>				
POLVO DE HORNEAR X 20 g	UNIDAD	12	0	12
MANÍ ENTERO	KILOGRAMO	4	2	6
ORÉGANO ENTERO SECO A GRANEL	KILOGRAMO	2	0	2
MOSTAZA X 200 gr	UNIDAD	0	2	2
ACHIOTE MOLIDO	KILOGRAMO	3	0	3
GLUTAMATO MONOSÓDICO A GRANEL	KILOGRAMO	5	1	6
SILLAO X 500 mL	UNIDAD	50	8	58
ESENCIA DE VAINILLA X 1 L	UNIDAD	2	0	2
VINAGRE BLANCO X 500 ML	UNIDAD	24	5	29
PECANA	KILOGRAMO	4	1	5
COMINO ENTERO	KILOGRAMO	1	0	1
HONGO SECO	KILOGRAMO	1	0	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	10	5	15
MERMELADA X 1 kg	UNIDAD	24	12	36
<u>FRUTA SECA</u>				
HIGO SECO	KILOGRAMO	10	1	11
PASA	KILOGRAMO	10	1	11
GUINDON	KILOGRAMO	10	1	11
<u>LECHE Y DERIVADOS</u>				
LECHE EVAPORADA ENTERA X 400 g APROX.	UNIDAD	24	6	30
LECHE FRESCA ENTERA x 1 L	LITRO	1800	300	2100
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	4	0	4
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 FRANCES	UNIDAD	10,230	4,925	15,155

* 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 FRANCES- DE LUNES A DOMINGO/ 80 UNID DE PAN INTEGRAL DE LUNES A DOMINGO
HHV: PAN DE YEMA TIPO PETIPAN ENTREGAR 30 UND. EL 06/08/2025 Y 20 UND. EL 20/08/2025
HHV: PAN DE MOLDE ENTREGAR 01 UND. EL 13/08/2025 Y 01 UND. EL 27/08/2025
CRÑ: 175 UND DE PAN FRANCÉS - DE LUNES A VIERNES / 125 UND PANES SABADOS Y DOMINGOS
HHV: YOGURT 01-08-2025 ENTREGARÁ 100 LT y 13-08-25 SE ENTREGARÁ 100 LT
CRÑ: YOGURT 01-08-2025 ENTREGARÁ 25 LT Y 13-08-25 SE ENTREGARÁ 25 LT
HHV Y CRÑ: INGRESO DE VIVERES SECOS: 01/08/2025
HHV Y CRÑ: MANTEQUILLA EN PRESENTACION DE 390 GR. APROX



PEDIDO VÍVERES FRESCOS MES DE AGOSTO 2025

PRODUCTO	UNIDAD DE USO	1ª SEMANA 05/08/2025		2ª SEMANA 13/08/2025		3ª SEMANA 20/08/2025		4ª SEMANA 27/08/2025		TOTAL MES	
		HHV	CRÑ	HHV	CRÑ	HHV	CRÑ	HHV	CRÑ	HHV	CRÑ
FRUTAS											
CARAMBOLA CATEGORIA I	KILOGRAMO	15	6	15	6	15	6	15	6	60	24
DURAZNO CATEGORIA I	KILOGRAMO	10	0	10	0	10	0	10	0	40	0
GRANADILLA CATEGORIA EXTRA	KILOGRAMO	70	15	70	15	70	15	70	15	280	60
MANDARINA SATSUMA CATEGORIA I	KILOGRAMO	70	15	70	15	70	15	70	15	280	60
MANZANA DE AGUA (AL PESO)	KILOGRAMO	35	15	35	15	35	15	35	15	140	60
MANZANA DELICIA CATEGORÍA I	KILOGRAMO	80	16	80	16	80	16	80	16	320	64
MARACUYA CATEGORIA EXTRA	KILOGRAMO	36	8	36	8	36	8	36	8	144	32
MELON CATEGORIA EXTRA	KILOGRAMO	50	0	50	0	50	0	50	0	200	0
MEMBRILLO (AL PESO)	KILOGRAMO	10	7	10	7	10	7	10	7	40	28
NARANJA WASHINGTON NAVEL CATEGORIA I	KILOGRAMO	70	16	70	16	70	16	70	16	280	64
PALTA FUERTE CATEGORIA I	KILOGRAMO	35	5	35	5	35	5	35	5	140	20
PAPAYA CATEGORIA EXTRA	KILOGRAMO	60	25	60	25	60	25	60	25	240	100
PIÑA CAYENA (AL PESO)	KILOGRAMO	35	10	35	10	35	10	35	10	140	40
MANZANA GOLDEN (AL PESO)	KILOGRAMO	70	0	70	0	70	0	70	0	280	0
PLÁTANO DE ISLA	UNIDAD	250	50	250	50	250	50	250	50	1000	200
PLÁTANO DE SEDA CATEGORIA EXTRA	UNIDAD	250	50	250	50	250	50	250	50	1000	200
SANDÍA CATEGORÍA EXTRA	KILOGRAMO	0	20	0	20	0	20	0	20	0	80
EMBUTIDOS											
ACEITUNA EN BOTIJA A GRANEL	KILOGRAMO	6	3	7	3	6	3	7	3	26	12
QUESO FRESCO DE VACA	KILOGRAMO	9	4	9	4	9	4	9	4	36	16
QUESO FUNDIDO	KILOGRAMO	4	3	4	3	4	3	4	3	16	12
HOT DOG DE POLLO A GRANEL	KILOGRAMO	5	3	5	3	5	3	5	3	20	12
HUEVO DE GALLINA CALIDAD PRIMERA	KILOGRAMO	60	12	60	12	60	12	75	12	255	48

* QUESO FRESCO DE VACA: pasteurizado
* EL QUESO FUNDIDO SERÁ SABOR NATURAL



PEDIDO DE ALIMENTOS 2025

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS Y REQUERIMIENTOS TÉCNICOS MÍNIMOS

NOMBRE DEL PAQUETE	PRODUCTO	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS	
LÁCTEOS	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
	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
	MANTEQUILLA CON SAL	Tipo :	Cremosa 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
	MARGARINA CON SAL A GRANEL	Tipo :	Cremosa
		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
	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
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
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.



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.



PEDIDO DE ALIMENTOS 2025

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS Y REQUERIMIENTOS TÉCNICOS MÍNIMOS

NOMBRE DEL PAQUETE	PRODUCTO	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS	
EMBUTIDO Y OTROS	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
	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.
	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.

