

## “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.

<b>1. Finalidad Publica</b>
Preparar los alimentos para los pacientes hospitalizados y personal asistencial del Hospital Hermilio Valdizán.
<b>2. Antecedentes</b>
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.
<b>3. Objetivos de la Contratación</b>
<b>3.1 Objetivo General</b>  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.
<b>3.2 Objetivo Específico</b>  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.
<b>4. Alcance y Descripción de los Bienes Contratar</b>
<b>4.1 Características técnicas</b>  Para efectos de la compra, se debe incluir las siguientes características, descriptas 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.



<b>9. Lugar y Plazo de Ejecución</b>
<p><b>Lugar:</b> 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><b>Plazo:</b> 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><b>Nota:</b> <b>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.</b> En el caso de víveres secos en el horario de <b>9:00 a.m. a 11:00 a.m.</b></p> <p><b>En el caso de carnes y productos hidrobiológicos según programación,</b> de lunes a sábado en el horario de <b>7:00 a.m. a 9:00 a.m.</b>, 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>
<b>10. Conformidad</b>
<p>Estará a cargo del servicio de Nutrición y el equipo de trabajo de Almacén del Hospital Hermilio Valdizán.</p>
<b>11. Forma y Condiciones de Pago</b>
<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>
<b>12. Responsabilidad por Vicios Ocultos</b>
<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>
<b>13. Penalidades</b>
<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 viveres 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.
<b>15. Responsabilidad por Vicios Ocultos</b>		
<i>La responsabilidad por vicios ocultos se aplicará de conformidad con lo establecido en la Ley y Reglamento de la Ley de Contrataciones.</i>		
<b>16. Cláusula de Solución de Controversias</b>		
<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>		
<b>17. Cláusula Anticorrupción y antisoborno</b>		
<p><b>Declaración del Proveedor</b></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 FERMILIO VALDIZAN  
SERVICIO DE NUTRICIÓN

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

Nombre, firma y sellodel jefe del área usuaria

VÍVERES SECOS - AGOSTO/ 2025

DESCRIPCIÓN	UNIDAD DE USO	AGOSTO		TOTAL MES
		HHV	CRÑ	
<b><u>VÍVERES SECOS</u></b>				
ARVEJA PARTIDA CALIDAD 2 - SUPERIOR	KILOGRAMO	16	5	21
HOJUELA DE AVENA PRECOCIDA	KILOGRAMO	0	20	20
FIDEO CORTO (CORTADO)	KILOGRAMO	60	10	70
FIDEO LARGO	KILOGRAMO	70	10	80
GARBANZO CALIDAD 1 - EXTRA	KILOGRAMO	16	5	21
HARINA PARA APANAR	KILOGRAMO	4	0	4
HARINA DE ARVEJA	KILOGRAMO	10	6	16
HARINA DE CHUÑO	KILOGRAMO	25	3	28
HARINA DE TRIGO	KILOGRAMO	12	0	12
HARINA DE TRIGO PREPARADA	KILOGRAMO	12	0	12
MAZORCA DE MAIZ MORADO CATEGORIA PRIMERA	KILOGRAMO	50	20	70
MAIZ MOTE	KILOGRAMO	10	0	10
MORÓN ENTERO	KILOGRAMO	10	2	12
PALLAR CALIDAD SUPERIOR	KILOGRAMO	16	0	16
PAPA SECA	KILOGRAMO	5	5	10
POLENTA DE MAÍZ GRANULADO	KILOGRAMO	10	2	12
SÉMOLA A GRANEL	KILOGRAMO	10	2	12
TRIGO PELADO	KILOGRAMO	25	3	28
<b><u>BEBIDAS INFUSIONES Y AFINES</u></b>				
ANIS ENTERO AL PESO	KILOGRAMO	1	1	2
CANELA ENTERA	KILOGRAMO	2	1	3
CLAVO DE OLOR	KILOGRAMO	1	1	2
COCOA EN POLVO A GRANEL	KILOGRAMO	1	1	2



VÍVERES SECOS - AGOSTO / 2025

DESCRIPCIÓN	UNIDAD DE USO	AGOSTO		TOTAL
		HHV	CRÑ	MES
<b><u>CONDIMENTOS SAZONADORES Y ESENCIAS</u></b>				
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
<b><u>DULCE GOLOSINA Y AFINES</u></b>				
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
<b><u>FRUTA SECA</u></b>				
HIGO SECO	KILOGRAMO	10	1	11
PASA	KILOGRAMO	10	1	11
GUINDON	KILOGRAMO	10	1	11
<b><u>LECHE Y DERIVADOS</u></b>				
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
<b><u>DERIVADOS DE ESPECIES DE ORIGEN MARINO</u></b>				
FILETE DE ATUN EN ACEITE VEGETAL	UNIDAD	0	50	50
<b><u>PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN</u></b>				
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	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 DE ALIMENTOS 2025

## ESPECIFICACIONES TÉCNICAS Y REQUERIMIENTOS TÉCNICOS MÍNIMOS

NOMBRE DEL PAQUETE	PRODUCTO	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS	
	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.
	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.
	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
	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.
	GARBANZO CALIDAD 1 EXTRA	Tipo	granos
		Presentación	A granel.
		Características	Grano entero, grande, sano y limpio,
			tamaño y color uniforme. Fácil cocción.
		Requisitos	Registro Sanitario Vigente, indicar marca.
	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.
HARINA DE ARVEJA	Calidad	De primera
	Presentación	Envase x 5 kilos.
	Características	Color y olor característico, libre de
		humedad e infestaciones.
	Requisitos	Registro Sanitario Vigente, mencionar marca.
	Fecha de Vencimiento	Mínimo 6 meses.
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
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.
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
MAÍZ MOTE	Tipo	Cusco
	Presentación	Por kg a granel.
	Características	Granos grandes, secos, libres de hongos
		y trazas vegetales.
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.
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.
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.
PAPA SECA	Tipo	Seca amarilla
	Presentación	Por Kg. a granel.
	Características	Color amarillo cristalino, granulado
		de tamaño uniforme libre de impurezas
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
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.
TRIGO PELADO	Tipo	Pelado
	Presentación	A granel.
	Características	Grano entero, grande, sano y limpio,
		tamaño y color uniforme. Fácil cocción.
	Tipo	Entero
	Presentación	A granel, en envase de papel cerrado



# SECOS

ANÍS ENTERO	Características	De primera, granos enteros, sanos,
		limpios, de tamaño uniforme, totalmente
		secos, libre de materiales extrañas.
CANELA ENTERA	Tipo	Entera.
	Presentación	Por Kg. en envase de papel cerrado
	Características	Corteza entera, olor y sabor característico,
		libre de humedad.
CLAVO DE OLOR	Tipo	
	Presentación	Por Kg. en envase de BOLSA CERRADA HERMETICAMENTE
	Características	Botón floral seco de color marrón oscuro.
		Aroma: Intenso, dulce y especiado
COCOA EN POLVO A GRANEL	Calidad	De primera
	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.
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
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.
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.
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.
ACHIOTE MOLIDO	Tipo	Molido
	Presentación	Por Kg. en envase de papel cerrado
	Características	Corteza molida, olor y sabor característico,
		libre de humedad.
GLUTAMATO MONOSÓDICO A GRANEL	Tipo	Granulado.
	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.
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
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
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
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.
	Tipo	Entera.



COMINO ENTERO	Presentación	A granel en bolsa de papel cerrado.
	Características	Olor y color característico, tamaño
		grande uniforme, grandes sanos y limpios
HONGO SECO	Presentación	A granel en bolsa de papel cerrado
	Características	Color característico, aspecto homogéneo,
		libre de humedad y partículas extrañas.
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.
CHANCACA EN CHIPA	Tipo	Caña de azúcar.
	Presentación	Chipa.
	Características	Color y olor característico, libre de cuerpos
		extraños.
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.
GELATINA A GRANEL	Tipo	Granulado
	Presentación	Bolsa de polietileno X 05 kg herméticamente
		cerrada, rotulado según normas.
	Características	De facil coagulación.
	Requisito	Registro Sanitario Vigente, mencionar marca.
	Fecha de Vencimiento	Mínimo 6 meses.
MERMELADA 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.
	Tipo	Higos seco



	HIGO 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
	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
	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
	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 sera 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.

