

“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.



<p>4.2 Condiciones de Operación No aplica</p>
<p>4.3 Embalaje y rotulado</p> <p>Los productos deben contar con REGISTRO SANITARIO.</p>
<p>4.4 Reglamentos Técnicos, Normas Metrológicas y/o sanitarias Los proveedores deberán sujetarse obligatoriamente a las Normas Técnicas</p>
<p>4.5 Normas Técnicas</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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.
<p>4.6 Acondicionamiento y Montaje</p> <p><i>Los productos entregados deberán ser guardados en las cámaras frigoríficas del Servicio de Nutrición</i></p>
<p>4.7 Sistemas de entrega y/o modalidades de pago</p> <p>Según cronograma anexado a este documento.</p>
<p>4.8 Disponibilidad de Servicios y Repuestos</p> <p>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.</p>
<p>5. Garantía Comercial</p> <p><i>Garantía de (30) días hábiles como mínimo, contabilizada desde la recepción de los productos.</i> <i>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.</i></p>
<p>6. Muestras</p> <p>No aplica</p>
<p>7. Prestaciones Accesorias</p> <p>No aplica</p>



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



aplicará la penalidad por cada ocurrencia.		la Oficina de Logística para su conocimiento y cumplimiento.
--	--	--

15. Responsabilidad por Vicios Ocultos

La responsabilidad por vicios ocultos se aplicará de conformidad con lo establecido en la Ley y Reglamento de la Ley de Contrataciones.

16. Cláusula de Solución de Controversias

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.

17. Cláusula Anticorrupción y antisoborno

Declaración del Proveedor

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.

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.

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.

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".



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

Nombre, firma y sello del jefe del área usuaria



PEDIDO VÍVERES FRESCOS MES DE AGOSTO 2025

PRODUCTO	UNIDAD DE USO	1°SEMANA 05/08/2025		2°SEMANA 13/08/2025		3°SEMANA 20/08/2025		4°SEMANA 27/08/2025		TOTAL MES	
		HHV	CRÑ	HHV	CRÑ	HHV	CRÑ	HHV	CRÑ	HHV	CRÑ
VERDURAS											
ACELGA (POR ATADO)	UNIDAD	3	1	3	1	3	1	3	1	12	4
AJÍ PANCA SECO (AL PESO)	KILOGRAMO	2	1	2	0.0	2	1	3	0.0	9	2
AJI VERDE	KILOGRAMO	4	2	5	3	4	2	5	3	18	10
AJO ENTERO CATEGORIA PRIMERA	KILOGRAMO	14	3	14	3	14	3	14	3	56	12
ALBAHACA (POR ATADO)	UNIDAD	1	1	0	1	1	1	0	1	2	4
APIO (POR ATADO)	UNIDAD	12	4	12	4	12	4	12	4	48	16
ARVEJA VERDE CATEGORIA EXTRA	KILOGRAMO	15	7	15	7	15	7	15	7	60	28
BERENJENA	UNIDAD	7	0	7	0	7	0	7	0	28	0
BETERRAGA (POR ATADO)	UNIDAD	12	4	12	4	12	4	12	4	48	16
BROCOLI (AL PESO)	KILOGRAMO	12	4	12	4	12	4	12	4	48	16
CAIGUA TIPO CRIOLLO	UNIDAD	50	10	50	10	50	10	50	10	200	40
CAMOTE MORADO	KILOGRAMO	50	16	50	16	50	16	50	16	200	64
CEBOLLA CHINA (POR ATADO)	UNIDAD	4	2	4	2	4	2	4	2	16	8
CEBOLLA ROJA (AL PESO)	KILOGRAMO	120	50	110	50	120	50	110	50	460	200
CHINCHO (POR ATADO)	UNIDAD	0	1	0	0	1	0	0	1	1	2
CHOCLO CATEGORIA EXTRA O PRIMERA	UNIDAD	180	60	180	60	180	60	180	60	720	240
COL CHINA (POR ATADO)	UNIDAD	1	1	3	1	1	1	3	1	8	4
COL CRESPA CALIDAD EXTRA	KILOGRAMO	8	4	8	4	8	4	8	4	32	16
COLIFLOR	UNIDAD	6	5	12	5	6	5	12	5	36	20
CULANTRO (POR ATADO)	UNIDAD	3	1	3	1	3	1	3	1	12	4
ESPINACA (AL PESO)	KILOGRAMO	6	1	4	1	6	1	4	1	20	4
FRIJOL CHINO	KILOGRAMO	3	1	0	1	3	1	0	1	6	4
FRIJOL VERDE	KILOGRAMO	14	5	14	5	14	5	14	5	56	20
HABA FRESCA	KILOGRAMO	10	4	10	4	16	4	10	4	46	16
HIERBA BUENA (POR ATADO)	UNIDAD	0	1	1	1	0	1	0	1	1	4
HIERBA LUISA (POR ATADO)	UNIDAD	2	1	2	1	2	1	2	1	8	4
HUACATAY (POR ATADO)	UNIDAD	1	1	0	1	1	1	0	1	2	4
KION FRESCO (AL PESO)	KILOGRAMO	2	1	2	1	2	1	2	1	8	4
LECHUGA AMERICANA	UNIDAD	30	13	30	13	30	13	30	13	120	52
LIMON CATEGORIA EXTRA	KILOGRAMO	25	13	25	13	25	13	25	13	100	52
MANZANILLA FRESCA (POR ATADO)	UNIDAD	2	1	2	1	2	1	2	1	8	4
MENTA (POR ATADO)	UNIDAD	1	1	2	1	2	1	2	1	7	4
NABO (POR ATADO)	UNIDAD	12	2	12	2	12	2	12	2	48	8
OLLUCO	KILOGRAMO	25	9	25	9	25	9	25	9	100	36
PAC CHOY (POR ATADO)	UNIDAD	3	1	1	1	3	1	1	1	8	4
PALLAR VERDE	KILOGRAMO	12	5	12	5	12	5	12	5	48	20
PAPA PERUANITA CALIDAD PRIMERA	KILOGRAMO	16	2	16	2	16	2	16	2	64	8
PAPA YUNGAY CALIDAD PRIMERA	KILOGRAMO	150	60	150	80	150	80	150	80	600	300
PEPINILLO CALIDAD PRIMERA	UNIDAD	50	10	50	10	50	10	50	10	200	40
PEREJIL (POR ATADO)	UNIDAD	2	1	3	1	2	1	3	1	10	4
PIMIENTO MORRON	UNIDAD	40	16	40	16	40	16	40	16	160	64
PORO (POR ATADO)	UNIDAD	12	4	12	4	12	4	12	4	48	16
RABANITO (POR ATADO)	UNIDAD	9	3	9	3	9	3	9	3	36	12
ROCOTO AL PESO	KILOGRAMO	2	0.50	2	0.50	2	0.50	3	0.50	9	2
ROMERO (POR ATADO)	UNIDAD	1	1	1	0	1	0	1	1	4	2
TOMATE ITALIANO (AL PESO)	KILOGRAMO	45	22	40	22	45	22	40	22	170	88
VAINITA CALIDAD PRIMERA	KILOGRAMO	25	3	25	3	25	3	25	3	100	12
YUCA CATEGORÍA I	KILOGRAMO	35	11	35	11	35	11	35	11	140	44
ZANAHORIA (AL PESO)	KILOGRAMO	35	19	35	19	35	19	35	19	140	76

ZAPALLO MACRE CATEGORIA PRIMERA	KILOGRAMO	70	20	70	20	70	20	70	20	280	80
ZAPALLO ITALIANO	UNIDAD	25	7	25	7	25	7	25	7	100	28
ZAPALLO LOCHE (AL PESO)	KILOGRAMO	1	1	0	0	1	0	0	0	2	1



PEDIDO DE ALIMENTOS 2025

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS Y REQUERIMIENTOS TÉCNICOS MÍNIMOS

NOMBRE DEL PAQUETE	PRODUCTO	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS	
	ACELGA (POR ATADO)	Tipo	Frescas
		Presentación	Por atado
		Característica	De primera, hojas grandes, verdes
			oscuro, limpio y sanos.
	AJI PANCA SECO (AL PESO)	Tipo	Seco
		Presentación	Por kilogramo
		Característica	De primera, tamaño grande, sano, limpio
	AJI VERDE	Tipo	Fresco
		Presentación	Por kilogramo
		Característica	De primera, tamaño grande, tierno, sano
	AJO ENTERO CATEGORIA PRIMERA	Tipo :	Arequipeño
		Presentación :	Por Kg.
		Características :	De primera, dientes grandes, madurez
	ALBAHACA (POR ATADO)	Tipo	Fresca
		Presentación	Por atado
		Característica	De primera, hojas grandes, verdes oscuros,
			limpio y sano.
	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.
	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.
	BERENJENA	Tipo	Fresco
		Presentación	Por unidad
		Característica	De primera, tamaño grande, tierno, sano y limpio.



BETERRAGA (POR ATADO)	Tipo	Fresco
	Presentación	Por paquete x 4 cabezas.
	Característica	De primera, tamaño grande, tierno, sano, lir
		sin ramillete.
BROCOLI	Tipo	Fresco entero, grande.
	Presentación	Por unidad
	Característica	De primera, hojas frescas, color característi
CAIGUA TIPO CRIOLLO	Tipo	Fresco
	Presentación	Por unidad
	Característica	De primer, tamaño grande y uniforme,
		color verde, sanos y limpios
CAMOTE MORADO	Tipo	Fresco morado
	Presentación	Por kilogramo
	Características	De primera, tamaño mediano, buen estado de
		madurez, libre de brotes y parásitos
CEBOLLA CHINA (POR ATADO)	Tipo	China
	Presentación	Por atado
	Característica	De primera, cabeza grande, fresca.
CEBOLLA ROJA	Tipo	Arequipeño, rosado.
	Presentación	Por kilogramo
	Característica	Tamaño grande, uniforme, libre de brotes
		sanos, secos y limpios, color rosado.
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.
CHOCLO CATEGORÍA EXTRA O PRIMERA	Tipo :	Cuzco
	Presentación :	Por unidad
	Característica :	De primera, granos grandes y tiernos,
		grandes sanos, limpios y sin picadura.
COL CHINA	Tipo	Fresco
	Presentación	Por atado
	Característica	De primera, hojas verdes oscuras limpias y sano



VERDURAS

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
COLIFLOR	Tipo	Fresco entero
	Presentación	Por Unidad
	Característica	De primera, hojas frescas, color característico, limpio.
CULANTRO (POR ATADO)	Tipo	Fresco
	Presentación	Por atado
	Característica	De primera, hojas frescas, sanas,
		de color y olor característico y limpio.
ESPINACA (AL PESO)	Tipo	Fresco
	Presentación	Por kilogramo
	Característica	De primera, hojas grandes, sanas de
		color verde oscuro y limpias.
FRIJOL CHINO	Tipo	Fresco
	Presentación	Por kilogramo
	Característica	De primera, de hebras grandes, tiernas, limpias
		y sin picaduras.
FRIJOL VERDE	Tipo	Fresco
	Presentación	Por kilogramo
	Característica	De primera, buen estado de madurez, sano y
		vainas grandes, sin picaduras.
HABA FRESCA	Tipo	Fresco
	Presentación	Por kilogramo
	Característica	De primera, buen estado de madurez
		vainas grandes, sin picaduras
HIERBA BUENA (POR ATADO)	Tipo	Fresco
	Presentación	Por atado
	Característica	De primera hojas grandes, sanas de
		color verde oscuro y limpias.
HIERBA LUISA (POR ATADO)	Tipo	Fresco
	Presentación	Por atado
	Característica	De primera hojas grandes, sanas de color verde



		oscuro y limpias y olor característico.
HUACATAY (POR ATADO)	Tipo	Fresco
	Presentación	Por atado
	Característica	De primera hojas grandes, sanas de color verde
		oscuro y limpias y olor característico.
KION FRESCO (AL PESO)	Tipo	Frescas
	Presentación	Por kilogramo
	Característica	De primera, tamaño grande, fresco,
		sano, limpio y olor característico.
LECHUGA AMERICANA	Tipo	Americana
	Presentación	Por Unidad
	Característica	Hojas grandes, de primera, limpias y sanas,
		tamaño grande, uniforme y olor característico.
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
MANZANILLA FRESCA (POR ATADO)	Tipo	Fresco
	Presentación	Por atado
	Característica	De primera, en buen estado, limpias y sanas.
MENTA POR ATADO	Tipo	Fresco
	Presentación	Por atado
	Característica	De primera hojas grandes, sanas de color verde
		oscuro y limpias y olor característico.
NABO (POR ATADO)	Tipo	Fresco
	Presentación	Por atado.
	Característica	De primera, tamaño grande, tierno,
		sano, limpio y sin hojas
OLLUCO	Tipo	Serrano
	Presentación	Por kilogramo
	Característica	De primera, tamaño grande y uniforme, buen
		estado de madurez, sanos, limpios, sin picaduras
	Tipo	Fresco



PAC CHOY (POR ATADO)	Presentación	Por atado
	Característica	De primera, hojas grandes, frescas, verdes
		oscuro, limpios y sanos.
PALLAR VERDE	Tipo	Fresco
	Presentación	Por kilogramo
	Característica	De primera, de vaina fresca y grande, buen estado
		de madurez y sanos.
PAPA PERUANITA CALIDAD PRIMERA	Tipo	Fresca y amarilla
	Presentación	Por Kg.
	Característica	Tamaño mediano, buen estado de
		madurez libre de brotes y parásitos
PAPA YUNGAY CALIDAD PRIMERA	Tipo	Fresca y blanca
	Presentación	Por Kg.
	Característica	Tamaño mediano, buen estado de
		madurez libre de brotes y parásitos
PEPINILLO CALIDAD PRIMERA	Tipo	Fresco
	Presentación	Por Unidad
	Características	De primera, tamaño grande, tierno, sano, limpio.
PEREJIL (POR ATADO)	Tipo	Fresco entero
	Presentación	Por atado
	Característica	De primera, hojas frescas, color característico, limpio.
PIMIENTO MORRÓN	Tipo	Fresco
	Presentación	Por unidad
	Característica	De primera, tamaño grande y uniforme, color rojo,
		en buen estado de madurez, sanos y limpios.
PORO (POR ATADO)	Tipo	Fresco
	Presentación	Por paquete
	Característica	Cabeza grande, no presentar signos de madurez
		sanos y limpios
RABANITO (POR ATADO)	Tipo	Fresco
	Presentación	Por atado
	Características	De primera, tierno, bulbos grandes y limpios.
ROCOTO AL PESO	Tipo	Fresco
	Presentación	Por kilogramo



	Características	De primera, tamaño grande, tierno, sano
ROMERO (POR ATADO)	Tipo	Fresco
	Presentación	Atado
	Características	Tamaño grande color verde uniforme, sin manchas
TOMATE ITALIANO AL PESO	Tipo	Fresco
	Presentación	Por Unidad
	Características	De primera, tamaño grande, tierno, sano, limpio.
VAINITA CALIDAD PRIMERA	Tipo :	Fresco, sedita.
	Presentación :	Por Kg., hasta 0,8 cm diametro ; Hasta 7 g por unidad
	Característica :	Vainas grandes, buen estado de
		madurez, libre de picaduras
YUCA CATEGORÍA I	Tipo :	Blanca
	Procedencia :	De la montaña
	Presentación :	Por Kg., calibre A, 3,5 - 6,0 cm de diametro
	Características :	Tamaño grande color blanco uniforme no
		presentar manchas, fresca, sin fibra y limpias
ZANAHORIA (AL PESO)	Tipo	Fresco
	Presentación	Por kilogramo
	Características	Grande, buen estado de madurez, sanos y
ZAPALLO ITALIANO	Tipo	Fresco
	Presentación	Por unidad
	Características	De primera, grandes, tiernos, jugosos, sin picaduras
ZAPALLO LOCHE (AL PESO)	Tipo	Fresco
	Presentación	Por kilogramo
	Características	De primera, grandes, tiernos, jugosos, sin picaduras
ZAPALLO MACRE CATEGORIA PRIMERA	Tipo :	Macre
	Presentación :	Por Kg., minimo un peso de 25 kg por unidad
	Característica :	Grande, buen estado de madurez,
		sanos y limpios

